MICHAEL KRONDL

Lezzet Fetihleri

Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü

Çeviren C. Aslı Kutay



ruhun gıdası kitaplar

iletişim

Tarçın, zencefil, kimyon, karanfil, kakule, muskat, karabiber... Doğudan, bilinmeyen diyarlardan gelen onlarca çeşit baharatla yemeklerini lezzetlendiren, damaklarını şenlendiren Batılıların baharat ticaretini tek başlarına ele geçirme hamlesi sadece Avrupa'nın değil, dünyanın kaderini de değiştirmişti: Baharatlar zamanla Venedik kadırgalarında taşınan "gizemli" tılsımlar, Haçlıların devasa ticaret gemilerine yüklenen egzotik hazineler olmaktan çıkıp Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin ambarlarına boşaltılan alelade ama çok kârlı ticari mallara dönüştü. Baharatların Venedik, Lizbon ve Amsterdam'ı sırasıyla dünyanın en zengin şehirleri haline getirip Avrupalıları âdeta "medeniyetin taşıyıcıları" kılan yolculuğu, dünyanın öbür ucundaysa köle ticaretini, soykırımları, sömürgeciliği yerleştirdi.

Michael Krondl, *Lezzet Fetihleri*'nde tüm bu çerçevelerde olağanüstü zenginliklere, maceralara, acımasız kıyımlara sebep olan, imparatorlukların kaderini değiştiren baharatların hem yemek tarihinde hem de dünya tarihinde oynadıkları rolü ele alıyor.

Baharat imparatoru olmuş üç büyük kenti odağına alan *Lezzet Fetihleri* Haçlı Seferleri'nden Doğu'daki cennet arayışlarına, Ümit Burnu'nun keşfinden küreselleşmenin ilk adımlarına, yemek kültüründen sömürgeciliğe uzanan geniş bir yelpazede, baharat kokularıyla dolu bir tarih anlatısı...

"... karabiber öğütücünüzdeki buruşuk küçük kırmızı taneler Avrupa'nın dünya sahnesine girişinin ve dünyayı fethedişinin işaretini vermişti. Küreselleşmenin kökeni doğrudan baharat ticaretine dayandırılabilir."

MICHAEL KRONDL

ruhun gıdası kitaplar

iletişim

THG
0711802
SCN
THG

ISBN-13: 978-975-05-2948-1

9 789750 529481

KDV'DEN MUAFTIR

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDİTÖRÜ
GÜZİN YALIN

[MARCO] POLO: Belki de bu bahçe yarıya inmiş gözkapaklarımızın gölgesinde yaşıyor sadece, oysa ikimiz de hiç aralıksız sürdürdük kendi işlerimizi: sen savaş meydanlarında tozu dumana katmayı, ben uzak pazarlarda karabiber ticaretini....

Italo Calvino, *Görünmez Kentler*, çev. Işıl Saatçıoğlu, YKY, 4. baskı, 2004, s. 147

.... tane karabiber olmasa, şimdi Doğu'da ve Batı'da sona ermekte olan şey hiç başlamayabilirdi. Vasco da Gama'nın uzun direkli yelkenlilerini okyanusun bir ucundan diğer ucuna, Lizbon'un Belém Kulesi'nden Malabar Sahili'ne getiren karabiberdi: önce Kalikut'a, arkasından kıyı gölünü andıran limanı için Koçin'e. İlk gelen Portekizlinin peşinden İngiliz'le Fransız da yelken açtı, öyle ki, Hindistan'ın Keşfi denen bu dönemde –gerçi gizlenmediğimize göre nasıl bulunup keşfediliyorduk acaba?– "altkıtadan çok, baharat kıtaydık" kıymetli anneciğime göre. "Dünyanın nalet Hindistan anamızdan ne istediği en baştan belliydi," derdi annem. "Bir kahpenin yanına uğrar gibi, baharatın yakıcı ateşi için geldiler."

Salman Rushdie, *Mağriplinin Son İç Çekişi*, çev. Begüm Kovulmaz, Can Yayınları, 2017, s. 19-20

MICHAEL KRONDL Yemek yazarı ve şef. Cooper Union for the Advancement of Science and Art Yüksekokulu'ndan mezun oldu ve George Brown Üniversitesi'nden *Advanced Food Preparation* onur belgesi aldı. 1979-1992 yılları arasında New York, Kanada ve İtalya'da birçok restoranda çalıştı. Bu deneyimlerinin sonrasında yemek kariyerine mutfak dışında devam etmeye karar verdi. Köşe yazıları, makaleleri, restoran değerlendirmeleri, tarif araştırmaları önde gelen birçok dergide yayımlandı. New York'ta bulunan New School Culinary Center'da 1988'den beri ders vermekte ve restoran danışmanlığı yapmaktadır. Venedik Karnavalı yemekleri, Riviera mutfağı, Sefarad hamursuz bayramı, Viyana tatlıları ve Amerikan mutfakları tarihi gibi konularda hem akademik hem uygulamalı dersler verdi. Yazarın bu kitabı dışında *Around the American Table* (1995), *The Great Little Pumpkin Cookbook* (1999), *Sweet Invention: A History of Dessert* (2011) ve *The Donut: History, Recipes, and Lore from Boston to Berlin* (2014) adlı kitapları bulunmaktadır.

RGK Yayınları, 2014 (1 baskı)

The Taste of Conquest. The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice
© 2008 Ballantine Books
Bu kitabın yayın hakları Anatolialit Telif Hakları Ajansı aracılığıyla
Penguin Random House LLC'nin alt markası olan Ballantine Books'tan alınmıştır.

İletişim Yayınları 2291 • Ruhun Gıdası Kitaplar 6
ISBN-13: 978-975-05-2948-1
© 2020 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM
1. Baskı 2020, İstanbul

DİZİ EDİTÖRÜ Güzin Yalın
EDİTÖR Kıvanç Koçak
KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu
KAPAK RESMİ Vasco da Gama'nın Kozhikode seferi serisinden "Malların Boşaltılması", Portekiz kralı Manuel için yapılmış duvar halısı, 1504
UYGULAMA Hüsnü Abbas
DÜZELTİ Oben Üçke
DİZİN Berkay Üzüm
BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030
Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11
Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46
CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003
Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,
Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387
Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,
Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul
Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58
e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

MICHAEL KRONDL

Lezzet Fetihleri

Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü

The Taste of Conquest
The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice

Çeviren: C. Aslı Kutay

iletişim

İçindekiler

ÖNSÖZ 7

Birinci Lezzet
St. Albans 11

BİRİNCİ BÖLÜM
Venedik 33

İKİNCİ BÖLÜM
Lizbon 107

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Amsterdam 177

SONSÖZ
Baltimore ve Kozhikode 247

Kaynakça 257
Dizin 263

ÖNSÖZ

Bu kitabı yazmak benim için büyük bir macera oldu! Hintli karabiber yetiştiricilerinin ve Venedikli asilzadelerin evlerinde yemek yeme zevkine eriştim. Hollandalı girişimciler ve Portekizli denizcilerle tanıştım. Artık üçgen yelkenle kare yelken arasındaki farkı biliyorum ve zencefilin nasıl hasat edildiğini ve temizlendiğini anlatabilirim çünkü nasıl yapıldığını bizzat gördüm. Yemek üzerine çalışmaktan daha zevkli ne olabilir ki?

Belki de bu yüzden, yemek tarihi çalışmalarına uzun zamandır ciddi akademisyenler tarafından itibar edilmiyordu ve bu nedenle, ortaya attıkları Ortaçağ üst tabakasının, baharat denizinde boğulmuş yemekler yediklerine dair iddialarını kontrol etmeye lüzum bile görmemişlerdi. Akademik dünya artık, istemeyerek de olsa yemek kültürü tarihi üzerine çalışmaları saflarına almayı kabul etmiş bulunuyor. Fakat konu halen çok yeni ve yapılması gereken çok iş var. Buna rağmen insanların ne yediğine dair daha geniş bir resim çıkarmamızı sağlayacak veriler yavaş yavaş da olsa birikmekte. Ve belki de bu sayede baharatların neden, bugün Fas ve Hindistan'da olduğu gibi, Rönesans dönemi Avrupa beslenme düzeninin ayrılmaz bir parçası olduğunu gerçekten anlayabiliriz. Böylece belki, Avrupalıların fetih düşkünlüğünü de sahiden kavrayabiliriz.

Ben uzman değilim ve kitabın yapısı göz önüne alındığında bu bir avantaj olarak görülebilir. Fakat bu durum aynı zamanda derinliğin yerine genişliği koymamı gerektirdi. Güçlü kanıt oluşturmak için yetersiz bulguların olduğu durumlarda çıkarımlarda bulunmak ve başkalarının çalışmalarına güvenmek durumunda kaldım. Araştırmanın aşikâr bir biçimde dayanaksız olduğu zamanlarda ise görünenin altına inip kurcalamak zorunda kaldım. Yapının çoğu kez ne kadar eksik ve yetersiz biçimde ortaya konmuş olduğu göz önünde tutulunca, açıkçası gözü kapalı inandığım kaç yazar baştan so-

na hatalıydı diye merak ediyorum. Bu, hatalarımdan dolayı başkalarını suçluyorum anlamına gelmemeli. Muhakkak ki, ben de birçok hata yapmışımdır. Benden sonra geleceklerin bu hataları düzelteceklerini umut ediyorum ve buna inanıyorum.

Bu ölçekteki her projede olduğu gibi birçok kişi bana yardım etti ve benimle çok değerli fikirlerini paylaştı. Birçoğu yalnızca iyi niyetleri ve güvenlerinden dolayı yardımseverliklerini esirgemediler. Diğerleri pişman olacağım bir şeyler söylememe ve yapmama engel olmaya çalıştılar ama keşke bunu daha sık yapsalardı.

Değerli önerilerinden dolayı yayıncılarımı Susanna Porter ve Dana Isaacson'a teşekkür ederek başlamak istiyorum. Ayrıca, kitabımı Random House'da en başından itibaren destekleyen Elizabeth Dyssegaard'a da borçlu olduğumu belirtmem gerekir, o olmasaydı bu proje gerçekleşemezdi. Temsilcilerim Jane Dystel ve Miriam Goderich bütün süreç boyunca muhteşemdiler ve projenin her aşamasında görev tanımlarının çok ötesinde katkıları oldu.

Bir de bu macera boyunca yardımlarını esirgemeyen birçok kişi var. Venedik'te Luca Colferai, bitmek bilmeyen cömertliğiyle beni sürekli şaşırtmaya devam ediyor. Fakat yalnızca o değil. Ayrıca Jurubeba Zancope, Sergio Fragiacomo, Dr. Marcello Brusegan ve Antonio Barzaghi'ye de müteşekkirim.

Portekiz'de de durum Venedik'tekinden farklı değildi. Benim için adeta bir lütuf olan gazetecilik yeteneği ve dostluğuyla Monica Bello olmasaydı ne yapardım bilemiyorum. Ayrıca Alexandra Baltazar, Bruno Gonçalves Neves, Hernâni Amaral Xavier, Isabel Cruz Almeida, José Eduardo Mendes Ferrao, José Marques da Cruz ve Rui Lis'e de teşekkür etmek istiyorum. Lizbon'da yaşamasa da bana kişisel/özel adres defterini ve Portekiz'in başkentinde birçok kapıyı açan deniz arkeologu Filipe Castro olmadan Portekiz ziyaretim başarısızlıkla sonuçlanırdı.

Hollanda'daysa Peter Rose, her türlü tuhaf sorunun cevabını bulmama yardım eden ve doğru yoldan sapmama engel olan akademik iyilik perim gibiydi. Yine Hollanda'da Cees Baker, Christinne Muusers ve Anneke van Otterloo hem zamanları hem de uzmanlıkları konusunda inanılmaz derecede cömert davrandılar. Frank Lavooij'in dolu programı arasında bana ayırdığı zaman için de müteşekkirim, özellikle de birlikte yediğimiz öğle yemeği için.

Hindistan'da da sonsuz bir cömertlikle karşılandım. Koçin'de C.J. Jose ve Baharat Kurulu'ndaki personeli inanılmaz derecede yardımcı oldular, ayrıca Heman K. Kuruwa, Jacob Mathew, K.J. Samson, Nimmy ve Paul Variamparambil ve Ramkumar Menon da öyle. Thomas Thumpassery evini açarak ve karabiber yetiştiricisinin yöntemlerini benimle paylaşarak büyük incelikte

bulundu. Ayrıca V.A. Parthasarathy ve Hint Baharat Araştırmaları Enstitüsü'ndeki saygın ekibine de özel alanlarına girmeme izin verdikleri için müteşekkirim. Baltimore'da da James Lynn, McCormick genel merkezinde böyle bir incelikte bulundu.

Kelimeleri ve davranışlarıyla diğer katkıda bulunanlarsa Amanda J. Hirschhorn, Ammini Ramachandran, David Leite, Gopalan Balagopal, Kenneth Albala ve Paul W. Bosland.

Son olarak karıma ve kızıma, uzun süreli yokluğuma ve haftalarca süren saplantılı çalışmama anlayış gösterdikleri için teşekkür etmek istiyorum.

Birinci Lezzet

St. Albans

Sultan ve sefahat âlemi

Zihnimde tat, koku ve hatıra iç içe geçmiş halde yer alır. Uzak bir zaman ve mekânı gerçekten anlamak için onun eski dönemlere ait lezzetini tatmanız, kadim havasını koklamanız ve geçmişten gelen tutkularına iştirak etmeniz gerekir. Fakat bir derebeyinin yemeğini nasıl tadabilirsiniz? Ortaçağ'dan bir hayaletle nerede karşılaşabilirsiniz?

Bunu yapabileceğim uygun bir yere, eski İngiliz hac kasabalarından St. Albans'ın Arnavut kaldırımlı dar sokaklarında rastladım. Sultan Lokantası, büyük bir Norman katedralinin kuytusunda, bu dar Ortaçağ sokağında dikilmekten çok yalpalıyormuş gibi duran bir evin içinde yer alıyor. St. Albans'a, ünlü bir Ortaçağ seyyahının izlerini araştırmak için kendi hac ziyaretimi yapmaktaydım –onun hakkında daha sonra bilgi vereceğim– ancak hayaletlerin peşine düşmeden önce karnımı doyurmam gerekiyordu. Sultan Lokantası'nın yemek yenen bölümüne ulaşmak için dik ve sallanan merdivenlerden ikinci kata tırmanmanız gerekir. Bu bel vermiş ahşap tavan arasına, tehlikeli biçimde alçak kirişlerle birbirinden ayrılan masalar doldurulmuş. Mekândan, bira sürahileri ve üzerine bolca tarçın, zencefil, karabiber ve karanfil serpilmiş yabani hayvan butları ve paçalarıyla dolu büyük servis tabakları taşıyan sarışın ve etine dolgun kızları çağıran sesler yükselir. Ve gerçekten de mutfak kapısından tatlı ve acı baharat kokuları yayılır. Fakat garson, Norman kanından olmadığı her halinden belli sıska bir erkektir; eğer bu da sizin için yeterli bir ipucu değilse, müzik sisteminden gelen Hint hip hopu ve duvarlardaki Babür desen baskıları mutlu, eski dönem İngiltere'sine girdiğinize dair bütün yanılsamalarınızı yok eder.

Sultan, bir çeşit Güney Asya mutfağı olan ve birkaç yıl önce İngiltere'yi fırtına gibi sarsan Balti mutfağı üzerine uzmanlaşmış. Balti tarzı mutfak bir

zamanlar Shangri-La ile özdeşleştirilen ama daha çok mezhep kaynaklı katliamlarıyla adını duyuran Baltistan'dan çıkmıştır. Bu dağlık arazi, bir zamanlar Güney Hindistan'dan Çin, İran ve Akdeniz'e baharat taşıyan İpek Yolu'nun iki tarafında yer alır. Böylesine efsanevi topraklara uygun olacak şekilde, Balti yemekleri de aşırıcı derecede baharatlıdır. Ancak, acaba Ortaçağ Avrupası'nın yemekleri kadar baharatlı mıdır diye de merak etmiyor değilim.

Acı Keşmir biberiyle yapılmış kuzu yahnisi olan *gosht chili masala* ısmarlıyorum. Paslanmaz çelik tepside duran et oldukça masum görünüyor, ilk lokmada tadı hafif ve yumuşak. Kişniş, kakule ve tarçının tatlı notalarıyla açılıyor. Sonrasında kırmızıbiber kükremeye başlıyor. Taze ve kuru acı kırmızıbiberlerin o kadar yakıcı bir etkisi var ki, ara sıra kendini gösteren karabiber taneleri yatıştırıcı bir mola gibi geliyor. Acının etkisini bastırmak için şarabımdan büyük yudumlar alıyorum ve lavaş ekmeğinin üstünü yeniden yahniyle dolduruyorum.

Kırmızıbiberi çıkartın (çünkü Kolomb, biber adalarını keşfetmek için yaptığı ama yanlış hesapladığı seferinden dönene kadar Avrupa'da bilinmiyordu), bunun her onurlu şövalyenin bildiği bir yemek olduğuna bahse girebilirim.

Birçok tarihçi Ortaçağ'da yemeklerin baharatlı sevildiği konusunda hemfikirdir, ancak baharatın ne miktarda kullanıldığı konusunda görüş farklılıkları vardır. Buradaki sorun, döneme ait tariflerin anlaşılmayacak derecede belirsiz olmalarıdır. Genellikle tarifler, "hoş baharatlar" serpilmesini yazar ya da erken dönem Flaman yemek kitabının tavşan eti için hazırlanan sos tarifinde olduğu gibi "Bir miktar cennet biberi, zencefil [ve] tarçını birlikte öğütün ve içine safran katılmış şekerle beraber... ve biraz da kimyon ekleyin" derdi. Aşçının ne yaptığını iyi bildiği varsayılırdı. Bununla birlikte, daha kesin ölçüler veren ve görünüşe bakılırsa tek bir yemekte inanması güç miktarlarda baharatın tüketildiği ziyafetlerden dağınık bir şekilde olsa da bahseden başka kaynaklar da mevcuttur. Büyük Fransız tarihçi Fernand Braudel, Galyalı duyarlılığıyla, "baharat âlemi" olarak adlandırdığı durumu yazmıştır. Kimileri avuç dolusu karanfil, muskat (küçük Hindistan cevizi) ve biber içeren Ortaçağ tariflerinden korku içinde irkilmişlerdir. (Günümüz yazarları 1 ons[1] karanfilin etkili bir anestetik ilaç yapmaya yettiği ve çok fazla muskatın ise zehirli olacağı konusunda uyarıda bulunuyorlar.) Diğerleriyse bu kadar baharatlı yiyeceklerin nasıl yenilebildiğini anlayamamışlardır. İtalyan yemek tarihçisi Massimo Montanari'ye göre, "Bu miktarlarda tüketimi kavramak zordur, tutku ve hayal gücünün alanına girer bu."

1 1 ons, 30 gram kadardır – e.n.

Bu akademisyenleri Sultan Lokantası'na davet etmeyi çok isterim. Belki böylece, tek seferde çok fazla miktarda, yaklaşık iki *pound*[2] baharat kullanıldığına dair kayıtların yer aldığı Ortaçağ'a ait belgenin tamamen güvenilir olduğuna kanaat getirebilirler. Bu rakam, varlıklı, burjuva sınıfına mensup bir memur tarafından, 1300'lerin sonlarında genç karısı için kaleme alınmış ve bir davet vermek isterseniz neler satın almanız gerekire kadar her çeşit nasihat ve tavsiyeye yer veren *Ménagier de Paris* adlı yazmadan alınmıştır. Örneğin yazar kırk kişilik ziyafet ve yirmi kişilik akşam yemeğinden oluşan ve yaklaşık yarım düzine hizmetlinin bulunduğu, tüm gün süren bir evlilik şölenine yer verir. Alışveriş listesinde bir *pound* zencefil ve yarım *pound* tarçınla daha az miktarlarda dârülfülfül,[3] havlıcan, besbâse,[4] karanfil, cennet biberi ve safran bulunmaktadır. Ama bunların yanı sıra yirmi adet horoz, yirmi adet ördek palazı, elli tavuk ve elli tavşanla beraber av eti, sığır eti, koyun eti, dana, domuz ve keçi eti, toplamda altı yüz *pound* kadar et de listede yer almıştır. Bu ziyafette olağandışı olan şey baharat miktarı değil –çünkü yarım *pound* et için en fazla yarım çay kaşığı tatlı baharatlardan kullanılmış– davetin genel olarak ne kadar abartılı olduğudur. Eğer bu bir yemek orjisiyse, baharatlar olsa olsa bu âlemin kur yapma kısmını oluşturabilir.

Ancak yine de o yarım çay kaşığı baharat, bir Hint lokantasında dikkate bile alınmayacakken günümüz Fransız veya İtalyan mutfağı için ziyadesiyle aşırı kaçacaktır. Balti usulü *gosht* yapmak için çok daha fazla, bir *pound* et için yaklaşık yarım ons kadar baharat (kabaca iki ölçü yemek kaşığı kadar) kullanılır. Bu yüzden de Ortaçağ şövalyemiz benim yaptığım *gosht*'u gelişmiş damak zevki için bile fazla sert bulabilir. Akademisyenlerin ne diyeceğini ise hayal bile edemiyorum.

Baharat ihtiyacı

Avrupalıların baharat düşkünlüğü konusunda bilgili ve kültürlü kişiler tarafından çok sayıda zırva kaleme alınmıştır. Baharat ticareti üzerine çalışan ve karabiberin kental ve zencefilin kintar (ikisi de ağırlık birimi) üzerinden göreli değeri üzerine yıllarca çalışarak uzmanlaşan ya da Mekke'yle Malakka arasında karanfil fiyatı farklılıklarını inceleyen iktisat tarihçileri, kalın ciltli kitaplarına, Avrupalıların baharatı, bozulmayı önleyici madde olarak ya da bozulmuş yiyeceğin tadını gizlemek için kullandıklarını laf arasında söyleyerek başlarlar. Bunun da, Avrupalıları dünyayı fethetmeye yollayan tale-

2 Pound: 453 gramlık bir ağırlık birimi – ç.n.

3 Hindistan kökenli, acı ve baharatlı bir tadı olan, bir tür biber – e.n.

4 Macis; küçük Hindistan cevizi ağaçlarının tohumlarının üstünü saran zarın kurutulmasıyla elde edilen, kokusu kuvvetli, tadı oldukça yakıcı baharat – e.n.

bi açıkladığı varsayılır. Tabii ki bu aşamadan sonra uzmanlar, çalışmalarının geri kalanını denklemin tedarik kısmının karmaşık incelemesine ayırmak isterler. Fakat varlıklı Avrupalılar, gerçekten de kuğu ve tavuskuşu tartlarına etleri bozulmuş olduğu için mi tarçın ve karabiber serpiyorlardı? Bu düşünce, eski dönemlere ait yemek kitaplarında yazanlarla tamamen çelişmekte olduğu gerçeği bir yana sağduyuya hakarettir.

İnsanlık tarihi boyunca, buzdolabının ortaya çıkışına kadar yiyecekler üç şekilde, kurutularak, tuzlanarak ve asitte bekletilerek, gayet başarıyla muhafaza edilmiştir. Erik kurusunu, *prosciutto*'yu[5] ve turşuyu düşünün. Charlemagne döneminde de, Medici döneminde de hatta giyotinle kafası kesilene kadar Marie Antoinette'in yaşadığı dönemde de, yemek pişirme şekilleri farklılık göstermiş olmakla beraber yiyecekleri muhafaza etme yöntemleri çok da değişmemiştir. Kaba saba ama becerikli Frenkler çoğunlukla karabiber dışında hiçbir baharat bilmezlerdi. Rönesans İtalyası'nda zencefil, tarçın, muskat, safran ve karanfil sadece tacirlerin ve hükümdarların sofralarını süslemekle kalmamış, tıbbi reçeteler ve simya karışımlarında da kendilerine yer edinmiştir. Hatta baharatlar gargara olarak bile kullanılmıştır. 17. yüzyılın sonuna doğru, Fransa'daki moda akımlarını belirleyen kişiler Şark'ın rayihalarıyla altı yüz yıllık cilveleşmelerinden sonra baharatlara sırt çevirip günümüze çok da yabancı olmayan mutfak anlayışını yarattılar. O halde eğer baharatları gerçekten de muhafaza amaçlı kullanıyor idiyseler, sonradan neden kullanmayı bıraktılar ki? Fransızlar yiyecekleri muhafaza etmek için yeni bir sistem de keşfetmemişlerdi. Lezzet anlayışında muhakkak ki bir yön değiştirme olmuştu ama bu, salsa sosu Amerika'nın en sevdiği çeşni olarak ketçabın yerini aldığında yaşanan değişimle aynıydı. Bunun temelinde yatan birçok sebep vardı. Ancak teknoloji bunlardan biri değildi.

Eski dönemlere ait yemek kitapları baharatların muhafaza amaçlı kullanılmadığını apaçık ortaya koyar. Bunların hepsi, baharatların hiçbir şekilde muhafaza etme etkisinin olamayacağı şekilde, pişirme sürecinin sonuna doğru konulmasını tavsiye eder. Örneğin *Ménagier*'de yazar eşine, "baharatları olabildiğince geç koy, çünkü ne kadar erken konulurlarsa o kadar çabuk rayihalarını yitirirler" diye yol göstermiştir. İtalyan yemek kitaplarından en az bir tanesinde, örneğin 1549 yılındaki ilk baskısından sonra defalarca basılan Cristoforo Messisbugo'nun kitabında, karabiberin bozulmayı hızlandırabileceği bile ileri sürülmüştür.

Aslında baharatlar Avrupa'da bu amaçla kullanılmamış idiyseler de, kullanılabilirlerdi. Yakın zamanda yapılan araştırmalar bazı baharatların güçlü antimikrobik özellikleri olduğunu saptamıştır. Yenibahar ve kekik, özel-

5 Domuz etinin tuzlanıp kurutulmasıyla elde edilen, ince dilimlenerek tüketilen bir tür jambon – e.n.

likle salmonella, listeria ve benzerleri hastalıklarla mücadelede etkilidir. Tarçın, kimyon, karanfil ve hardalın da bakteri öldürmeye yardımcı etkileri vardır. Avrupa baharat ithalatının büyük kısmını oluşturan karabiber ise bu konuda oldukça zayıftır. Ama bunlarla karşılaştırıldığında tuz hâlâ şampiyon konumundadır. Bu yüzden de, ellerindeki malzemeler çok daha fazla işlerine yarayacakken Avrupalıların, yiyecekleri muhafaza için neden daha pahalı ve daha az etkili ithal ürünleri kullanmış olacakları sorusu hâlâ geçerlidir.



Eczacının İtalyancası, -muhakkak ki- baharatı onlar sattığı için, ("baharatlar" anlamındaki "spezie"den gelen) "speziali"dir. (Libro delle gabelle'den "Apothecaries' Art", 14. yüzyıl ortası, Biblioteca Riccardina)

Peki ya et bozulmuşsa? Üzerine karabiber ve karanfili boca etmek çürümüş eti yenilebilir hale getirmez mi? Belki de tek bir kırıntıyı bile ziyan etmeyen, her daim aç köylü için durum böyleydi ama toplumun seçkin kesimi için değil. Lüks ve egzotik çeşnileri satın almaya gücünüz yetiyorsa taze et de alabilirsiniz demektir, ayrıca kitaplar, etin hayvan kesildikten sonra hemen pişirilmesi gerektiğini söyleyen tariflerle doludur. Et, olgunlaşması için askıda bekletilecekse bile bu, mevsimine göre bir iki günden fazla sürmezdi. İtalyan Rönesansı'nın bir diğer popüler yazarı Bartolomeo Scappi, sülünlerin sonbaharda dört gün askıda bekletilebileceğini, soğuk kış aylarında ise bunun sekiz güne çıkabileceğini belirtmiştir. (Çocukluğumda Prag'da yaşarken babam dairemizin balkonuna aynı bu şekilde av kuşlarını asardı ve doğrusu, evimizde kırmızıbiber dışında baharat bulunduğunu da hiç zannetmiyorum.) Dahası, Ortaçağ yasaları büyükbaş hayvanın kesildiği gün satılması gerektiğini belirtiyordu.

Ancak bozuk etin bulunmadığı anlamına gelmiyordu bu. Ahlâksız tüccarlar için konulan özel cezaların varlığından çürük etin tıpkı günümüzde olduğu gibi zenginlerin ve ünlülerin mutfaklarına girebildiğini anlıyoruz. Yemek kitabı yazarı Bartolomeo Sacchi'nin 1480 yılında verdiği tavsiye günümüzde verilebilecek olanla aynıdır: Atın. Zenginlerin taze et ve baharat yemeye gücü yetiyordu. Fakirlerinse ne ete ne de baharata.

Şarap başka bir mesele sayılabilir. Orta tabakaya mensup insanlar bile yemek saatinden bir ya da iki saat önce tavuğu kesip yiyebiliyordu, ancak kral da dahil herkes vasat kalitede fıçılarda aylarca bekletilen şarabı içiyordu. Fı-

çı bir kez açıldığında, içindeki şarap hemen oksitleniyordu. Özellikle de yerel şarabın asitli ve güçsüz olduğu kuzey Avrupa'da, ithal şaraplar ateş pahası olduğundan, şaraba baharat, şeker ve bal eklemek istenmeyen tatları iyileştiriyor ya da gizliyor olmalıydı.

Baharat merakına mantıklı bir açıklama getirecek nedenler bulmaya çalışmaktansa, bunların gündelik niteliklerine bakmak daha verimli sonuçlar doğuracaktır. Tarçın ve karanfilin bolca kullanılmasının arkasındaki mantıklı gerekçelerden biri de fiyatlarıdır.

Baharatlar, ağırlıkları altınla ölçülmese de, zaman zaman okuyacağınız üzere lüks tüketim sınıfına giriyordu. 15. yüzyılın başlarında Venedik'te, karabiber tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştığında bile hâlâ bir *pound* altına üç yüz *pound*'dan fazla karabiber alabiliyordunuz. Ortaçağ'da St. Albans'da bir *pound* zencefil karşılığında bir tane koyun alınabiliyor olması baharatın değerinden çok koyunun fiyatı hakkında bir şeyler söylemektedir. O dönemin koyunları küçük, cılız ve sayıca çok oldukları için de ucuzdu. Ayrıca karabiberin, askerlerin maaşlarını ve hatta kira ödemede bile kullanılmış olduğunu okuyabilirsiniz. Ancak buna bir açıklama getirmek gerekir. Ortaçağ Avrupası'nda nakit para yerine geçecek kıymetli madenler oldukça azdı ve eğer düşük bir meblağda ödeme yapmanız gerekiyorsa (ki askerler o günlerde pek de iyi para almıyordu) çoğu zaman yeterli miktarda bozuk para bulunamıyordu. Bu yüzden de karabiberin bozuk para yerine kullanılıyor olması muhtemel. Ancak sofra tuzu çuvalları, çok daha yaygın şekilde pazarda bir tür para birimi olarak kullanılmaktaydı.

Bütün bunlar, baharatların kendi dönemlerinin trüf mantarı veya havyar değil, günümüzün pahalı, saf sızma zeytinyağı ayarında olduğunu ifade ediyor. Ancak günümüzün prestijli mutfaklarının granit tezgâhlarında sergilenen Toskana zeytinyağı şişesi gibi, baharatlar da Ortaçağ dönemi malikânelerinin duvarlarını süsleyen İtalyan çinisinden büyük tabaklar ve varlıklı bedenleri sarmalayan ipekler, kürkler, satenler gibi, parası olan kesimin hayat tarzının ayrılmaz bir parçası olmuştu.

O günlerde nüfuzlu bir kimsenin sizi fırında tavuk ve taşra şarabının sunulduğu gösterişsiz bir yemeğe davet etmesi, günümüzde kurumsal bir hukuk şirketinin muhtemel müşterisini T.G.I. Friday's[6] de ağırlamaya kalkması ile aynı anlama gelirdi. *Ménagier*'in düğün ziyafetinin açıkça ortaya koyduğu gibi, Ortaçağ eğlencelerinin sade ve abartısız olmasına imkân yoktu. Günümüzde, içinde bulunduğumuz toplum daha farklı tüketim şekillerine kaymıştır ama yine de bir tesisatçının yıllık kazancından çok daha fazla para harcanan yüksek sosyete düğünlerinde bu eski dönemlerin izlerini bula-

6 Ünlü ve pahalı bir Amerikanın restoran zinciri – e.n.

bilirsiniz. O zamanlarda yemek, günümüzden çok daha fazla biçimde misafirleri etkilemek amacıyla hazırlanıyordu. Yemek ne kadar çok ve ne kadar egzotikse, hiyerarşideki konumunuz hakkında o kadar çok şey söylüyordu. Güçlü Burgonya Dükü Cesur Charles, 1468'de Yorklu Margareth ile evlendiğinde ziyafetlerin ardı arkası kesilmemişti. Bu ziyafetlerden birinde, ana masada, her biri dükün hükmü altındaki toprakların armalarıyla süslü devasa et tabaklarının bulunduğu altı tane gemi sergilenmişti. Bunların etrafı daha ufak teknelerle ve bu tekneler de içleri baharat ve meyve şekerlemeleriyle dolu ufak kayıklarla çevrilmişti. Baharatlar tabii ki tam anlamıyla esrarengiz Şark'ın havasını taşıyordu, bunların abartılı miktarlarda tüketimiyse zenginliği gösteriyordu. Bundan birkaç yıl sonra dükün büyük torunu, Kutsal Roma İmparatoru V. Charles Napoli'yi ziyaret ettiğinde, kendisine içleri baharatlarla doldurulmuş tavuskuşları ve sülünler ikram edilmişti. Kuşlar masada servis edilmek üzere parçalandığında konukları cennetten gelen kokular sarmalamıştı. Bu, aslında yeni bir durum değildi. Charles'ın seleflerinden İmparator VI. Henry de, 1191'de Roma'daki taç giyme töreni sırasında, kendisi için muskatlarla ve çeşitli rayihalarla tütsülenen sokaklardan geçmişti.

Ortaçağ'ın son dönemlerinde, gitgide zenginleşen burjuvazi kendi gösterişi için para harcayabilir duruma geldiğinden, aristokratların şölenleri daha da muhteşem, baharat kullanımı daha incelikli, yemekler daha enfes ve daha ustaca tasarlanmış hale gelmişti. Ve halk tabakasından herkesin prensin ayrıcalıklı dünyasının şahaneliğini görmesini sağlamak için ziyafetin bütünü, ayaktakımına teşhir edilmeye başlanmıştı. "İkram edilmeden önce yemekler şatonun meydanında resmigeçit yapıyorlardı ki, halk onlara bakıp ihtişama hayranlık duyabilsin" diye anlatır Bologna hükümdarının 1487 yılında verdiği ziyafete tanık olan Cherubino Ghirardacci. Anlatıcımız kokudan bahsetmez fakat son dakikada baharatlanan bol miktardaki pahalı etlerden gelen kokular, hükümdarın gücünü, yolun karşısından bir görünüp kaybolan muhteşem yemeklerden çok daha etkileyici bir şekilde yansıtmış olmalıdır.

Farklı statü ve konumdaki insanların farklı yiyecekleri hak ettikleri ve hatta farklı yiyeceklere ihtiyaç duydukları, Ortaçağ için olağan bir düşüncedir. Alışık olduğu yulaf lapası ve bira yerine beyaz ekmek yiyen ve baharatlı şarap içen bir köylü ölümcül şekilde hastalanabilir; bir keşiş, daha çok şövalyelere mahsus olan biberli geyik eti yediği için sancılı sindirim güçlüğü çekebilirdi. Bu kurallar Tanrı'nın inayetinin bir parçası olarak kabul edilirdi. Hayvanlar arasında nasıl bir doğal düzen varsa, nasıl her cins, Yaradan'ın uygun gördüğü gıdayla besleniyorsa, aynı şekilde her insanın da ilahî planla belirlemiş bir konumu vardı. Buna benzer bir yaklaşım, günümüzde her kastın dudaklarının arasından neyin geçip neyin geçemeyeceği konusunda ku-

ralları olan itaatkâr Hinduların beslenmeye bakış açılarında hâlâ görülmektedir. Üst kasttan bir Brahman için yasaklanmış ya da uygun olmayan şekilde hazırlanmış yiyeceklerden yemek, kâinatın düzenini bozmak anlamına gelir. Yiyecekle din arasında buna benzer bir bağ, Martin Luther sistemi sarsmadan önce Hıristiyan âleminde de vardı. 6. yüzyılın ilk dönemlerinde Aziz Benedict kendi keşiş cemaatini kurarken keşişlerinin ne yiyebileceği ve ne zaman yiyebileceğine dair kurallar (çok fazla ve çok sık yememek gibi) belirlemişti. Her Katolik dinî takvime uymak durumundaydı, ancak bu genel düzen içinde her sosyal tabakanın uyması gereken farklı kurallar bulunuyordu. Günahkâr davranışları yüzünden Rönasans dönemi Floransası'nı kıyasıya eleştirmesiyle tanınan İtalyan vaiz Savonarola'nın da farklı kastların yemek yeme alışkanlıklarıyla ilgili fikirleri vardı. "Tavşan eti lordlara uygun bir et değildir" diye yazmıştır vaiz, "Bakla, köylülere göre bir yemektir." Sığır etini sağlam mideleri olan esnaf için belli ki uygun bulmuş fakat bunun lordlar ve leydiler tarafından ancak tadı uygun çeşnilerle iyileştirildiği takdirde tüketilebileceğini belirtmiştir.

Baharatların en çok, diğer gıdaların besin eksikliklerini "iyileştirmek"te tesirli oldukları varsayılırdı. Bizim besinleri üç kategoride (protein, yağ ve karbonhidrat) incelememiz gibi, Ortaçağ beslenme uzmanları da besinleri dört vücut sıvısına (balgam, safra, kan ve kara safra) göre ayırırlardı. Dönemin beslenme üzerine yazılan elkitapları, günümüzdeki *South Beach* rejiminin hevesli takipçileri kadar besinleri bileşenlerine ayırmaya kafayı takmışlardı. Yine de yiyeceklerdeki besleyici öğeler yeterince dengeli olmadığı için aşçının her yemeğin üzerinden ince ayarlar yapması beklenirdi. Bir aşçı kadar, bir simyacının yapacağı bir işti bu. Mutfağın dışında, doktorlar da kişilik ve hastalık tiplerine göre belirli yiyecekler önererek bu humoral sistemden[7] yararlanıyorlardı ve sıvı dengesizliğini düzenlediğine inanıldığı için vebadan iktidarsızlığa kadar birçok hastalığın tedavisinde baharatlar tavsiye ediliyordu. Baharatların varlıklı yaşam biçiminin ayrılmaz bir parçası ve bir grubun kendini diğerlerinden ayırmak için ihtiyaç duyduğu bir "gereklilik" olduğu su götürmez bir gerçektir. Ayrıca hastalıkları önleyici ve tedavi edici amaçla yaygın olarak kullanıldıkları da ayrıntılarıyla belgelenmiştir. Bununla birlikte, eğer zengin sınıfların ne yediklerini belirleyen sağlık kaygısı olsaydı, kaz ciğeri ve bir *pound*'u 45 dolar olan çikolataların müşterisi az olurdu.

Ortaçağ ve Rönesans dönemlerinin seçkin sınıflarının baharatlı yiyeceklere karşı duydukları tutku, birçok bakımdan günümüzde Amerika'da Tay-

7 Humoral patoloji ya da ahlat-ı erbaa, eski tıp anlayışında, insan bedeninde dört sıvının bulunduğunu ve sağlığın bu dört sıvının dengede olmasına bağlı olduğunu savunan bir teoridir – ç.n.

land mutfağının ve İngiltere'de Balti mutfağının popüler oluşundan çok da farklı değildi: Baharatlar da egzotikti, havalıydı ve ayrıca insanlar tadını seviyorlardı. Baharatların pahalı olması ve neredeyse sihirli iyileştirici güçlerinin bulunması da cazibelerini artırıyordu.

Sir John ve cenneti arayış

İnkâr edilemez olgular ve katı gerçekler herhangi bir kültürel fenomeni ancak belli bir noktaya kadar açıklayabilir; Ortaçağ Hıristiyan âleminin durumu da böyleydi. Ben de, cevaplar akademisyenlerde değilse belki bir hayalet bana ipuçları verebilir diye düşündüm. İşte bu nedenle kendimi St. Albans'ta buldum. Sözünü ettiğim hayalet, kentin büyük katedralinde gömülü olduğu varsayılan bir 14. yüzyıl şövalyesi, Sir John Mandeville idi. Sir John, zamanının en popüler seyahat kitaplarından birinin çok takdir görmüş yazarıydı; Norman İngilteresi'nden Venedik'e, İstanbul'a, Kutsal Topraklar'a ve cennete kadar uzanan yolculuğunu anlatıyordu bu kitapta. İngilizce çevirilerinden birinde kullanılan adıyla *The Voiage and Travayle of Syr John Maundeville Knight* uluslararası bir çoksatar olmuştu.

Zamanının diğer birçok seyahatnamesi gibi, Sir John'un hikâyesi de bir kutsal yolculuk hikâyesidir. Norman asıllı bir İngiliz şövalyesi olan anlatıcımız 1322 yılı St. Michael yortusunda St. Albans'tan ayrılır. Mücevherlerle bezeli Doğu'yu geçerek mucizevi kutsal emanetlerle dolu ünlü tapınaklara yolculuk eder. Bir zamanlar İsa'nın yürümüş olduğu, güneşin kuruttuğu topraklardan geçer. Mısır sultanı ile senli benli olur. Ama asıl heyecanlı bölüm daha sonra gelir. Doğu Akdeniz ülkelerindeki kutsal yerlere yaptığı kapsamlı seyahatten sonra Sir John, yönünü doğuya, efsanevi Hıristiyan krallıklarına, biber ağacı bahçelerinin bulunduğu Hindistan'a, Endonezya'nın Baharat Adaları'na, hakikaten de Cennet'in kapılarına doğru çevirir. Hikâyeleri yükselen güneşe doğru ilerledikçe daha da efsanevi olmaya başlar. Ancak onun Ortaçağ'da yaşayan okurları, şaşırtıcı olanla tamamıyla gerçekdışı olanın uzun uzadıya ayrımını yapma merakında değillerdi. Asya kıtasının bazı gerçek harikaları o kadar inanılmazdı ki, birçoğu Sir John'un efsanevi hükümdarlarına ve ağzı olmayan cücelerine, Marco Polo'nun çok daha fazla gerçeklere dayalı ve en az diğeri kadar hayranlık uyandırıcı Kubilay Han tasvirinden daha fazla inandılar. Mandeville'in muhteşem Doğu'yu anlattığı hikâyelerinin hepsi uydurma değildir. Mücevherden nehirleri ve tek gözlü devlerin memleketlerini anlattığı bölümler pek inandırıcı olmasa da, Cava ve etrafındaki adalardaki zencefil, karanfil, muskat ve hindistancevizlerini anlattığı bölümle üzüme benzer meyveleri olan ağaçlara sarılan karabiber filizlerinin olduğu ormanı tasvir ettiği bölüm gerçeğe oldukça yakın-

dır. Mandeville'in okurları onun hikâyelerine inandıkları için mi, yoksa sadece onu daha eğlendirici bulduklarından mı bilinmez, İngiliz'in kitabı iki yüzyıl boyunca düzenli şekilde Marco Polo'nun anlatısından daha fazla satmıştır.

Ancak kitabın popülerliği sadece yer verdiği mucizevi kutsal emanetler ve müstehcen hermafroditlerden kaynaklanmıyordu. En azından bazı seyyahlar ve haritacılar Mandeville'in verdiği bilgiyi bütünüyle ciddiye almışlardı. Alman kartograf Martin Behaim, o meşum 1492 yılında ilk dünya küresi modelini yaparken Mandeville'i kaynak olarak kullanmıştı. Kolomb'un çağdaşlarının birçoğu da onun, imkânsız görülen fikirlerini saraydan saraya dolaştırırken bu kitabın bir nüshasını yanında taşıdığını iddia etmişlerdir. Dik başlı Cenevizli, batıya yelken açarak efsanevi Doğu Hint Baharat Adaları'na ulaşılabileceğinin kanıtı olarak Sir John'un seyahatnamesini göstermiş olmalıdır.

Ama o zamanlar, deneysel verilerle kabullenilmiş hikmet, deneyimle ilahî ilham, bilim ile din arasındaki keskin çizgiler günümüzdeki kadar net olarak belirlenmemişti. Sir John'un yaptığı gibi kutsal hac yolculuğuna çıktığınızda bu sadece fiziksel anlamda bir yolculuk değildi, aynı zamanda cennet arayışında bir ruhani maceraydı. Seyahatin amacı metafizik olsa da her tapınağı veya hac bölgesini gösteren yol işaretleri fazlasıyla somuttu. Hatta görmek isteyen için cennet bile haritada yer alıyordu. Doğuya, Kudüs'e doğru yolculuk etmeniz yeryüzü cennetine doğru ilerlemeniz demekti. Sonra, Kutsal Topraklar'ın ötesinde, –Mandeville'in merak uyandırıcı ayrıntılarla tasvir ettiği gibi– Papaz John'un yüce Hıristiyan Krallığı'na ulaşmak için önce kâfir topraklarından geçmeniz gerekiyordu. Bunun hemen ötesinde, Asya'nın doğusuna doğru, bütün uzmanların fikir birliğine vardığı üzere, Adem ile Havva'nın el değmemiş bahçesine ulaşıyordunuz. Burası, her daim yeşil ağaçların hafif bir rüzgâr eşliğinde fısıldaştığı ve yemyeşil çayırların gençlik pınarlarıyla sulandığı bir neşe ve bolluk memleketiydi. (Bütün Karayip Adaları'ndaki turist panoları da aynı bu tasavvur doğrultusunda hazırlanmıştır.)

Cennet bahçesi sadece bir konum ve adresten ibaret değildi, aynı zamanda bir tadı ve rayihası da vardı. Cennet, baharatlar gibi kokuyordu çünkü bu kıymetli mahsuller orada yetişiyordu. Bu bağlantı, Afrika kökenine rağmen Afrika acı biberine "cennet biberi" adı verildiğinde açığa çıkmıştı. 13. yüzyıl seyahatname yazarı Sire de Joinville, Nil Nehri'nde balıkçı ağlarının "bu uzak diyarların ürünleri olan zencefil, ravent, sandal ağacı ve tarçınla dolu" olduğunu ve "bunların yeryüzü cennetinden geldiğinin söylendiğini" anlatır. Cennet bahçelerinde yetişen baharatların, yumuşak cennet esintisiyle dallarından kopup Nil Nehri'nin kaynaklarına düştükleri varsayılırdı. Aziz-

ler ve onların kalıntılarının cennet yolunu yarılamış oldukları için baharat koktukları düşünülürdü. Üstelik bu öteki dünyaya ait koku fikri yalnızca Hıristiyan âlemine özgü değildi. Pers ve Arap kaynakları da rayihalı bitkiler ve yiyeceklerle dolu, hoş kokulu bir öteki dünya tasvir etmiştir. Çinliler bile tarçının hayat ağacının kabuğu olduğuna inanırlardı. Bu yüzden, sonraki dönemlerde Avrupalı maceraperestlerin kıymetli çeşniler peşinde dünyanın yarısını arşınlarken Shangri-La'yı bulmaya çabalamaları çok da şaşırtıcı değildir. Kristof Kolomb gibi birçokları Mandeville'in kitabını rehber olarak yanlarına almışlardır. Cenevizli maceraperest, "Hint Adaları" dediği yere yaptığı üçüncü seferinde hamilerine, "buranın yeryüzü cenneti olduğuna dair önemli emareler var çünkü konumu kutsal ve bilge ilahiyatçıların tahminleriyle uyuşuyor, hepsi de yeryüzü cennetinin doğuda olduğu konusunda hemfikirler" diye yazar. Hâlâ Asya'nın biraz doğusunda bulunuyor olduğunu zannettiğini anımsamışsınızdır.

Bunlar, Kolomb'un çığır açan seyahatinin temel amacının "Cennet Bahçesi"ni keşfetmek olduğu anlamına gelmez. Baharat avcılarının çoğu, öteki dünyanın ödüllerinden çok daha kısa yoldan zengin olmanın peşindeydi. Ancak yine de dinî dürtüleri de hesaba katmak durumundayız. Kolomb'un maaşının, batı Avrupa'daki son Müslüman sığınağı olan Granada *conquistadora*'sı Kraliçe Isabella tarafından ödendiği ayrıntısını da unutmamak gerekir. "En Hıristiyan" monark ve onun hücum birlikleri olan atlı istilacılar, kendilerini Haçlıların varisi olarak görüyorlardı ve aynen Haçlılar gibi nihai hedefleri Kudüs'ü özgürlüğüne kavuşturmaktı. (Kabul etmek gerekir ki, amaçlarından biraz saptılar.) Kolomb'un en büyük rakibi Vasco da Gama'nın hikâyesi daha da açıktır. Hindistan'ın baharat sahillerine doğru yola çıktığında Gama, esas olarak efsanevi Hıristiyan hükümdar Papaz John'u aramakla görevlendirilmişti. Onun durumunda da açgözlülük ruhani amaçları gölgede bıraktı ama yine de bu, dönemin insanlarının dinî dürtüleri dikkate almadıkları anlamına gelmez. Gerçekten de, İber Yarımadası'nın erken dönem siyasi genişlemesi, baharat arayışının yalnızca bir bölümünü oluşturduğu bir silahlı kutsal hac yolculuğu hikâyesi olarak görülürse anlaşılabilir ancak.

Doğuya ilerleyerek cennete ulaşılacağı düşüncesi, dönem göz önünde bulundurulduğunda belli bir mantık içermektedir. Bizler Avrupa medeniyetini dünyanın öncü birliği olarak düşünmeye alışkın olduğumuzdan, insanlık tarihinin büyük bölümünde Avrupa yarımadasının, Doğu'nun mucizelerini alan taraf olduğunu unutuyoruz. Bin yıl boyunca Mezopotamya tarımı, Fenike alfabesi, Yunan felsefesi ve Arap muhasebeciliği gibi yenilikler doğudan batıya gelmiştir. Hıristiyanlık ve İslâm da aynı rotayı izlemiştir, buğ-

day, zeytin, şeker ve baharatlar da. Tarihçi Norman Pounds, insanlık tarihinin büyük bölümünde Ortadoğu'dan Avrupa'ya inen bu teknolojik ve kültürel yenilikleri "kültürel meyil" olarak nitelendirmiştir. Sir John'un İngiltere'den İtalya'ya, Bizans'a ve en sonunda Ortadoğu'ya yolculuk ederken ilerledikçe artan bir şekilde daha gelişmiş teknolojiler, iktisadi yapılar ve kültürler ve elbette çok daha incelikli mutfak kültürleriyle karşılaşmış olduğu kesinlikle doğrudur.

Bununla birlikte birkaç yüz yıl sonra Mandeville'in kitabı yeni hareketli hurufat tekniğiyle basıldığında, bu eğilimin Avrupa'nın lehine yön değiştirmesi kaçınılmazdı. Şunu da söylemekte yarar var, medeniyet eğrisi tam doğudan batıya doğru aşağı inerken baharatlar çok rağbet görüyordu, ama bu talep tavan yaptığı zaman eğri yön değiştirdi ve Doğu'ya özgü efsanevi rayihalar Avrupa açısından eski cazibelerini kaybetti. İtalyan Rönesansı dönemine gelindiğinde yenilik, kültür ve fetih diğer yöne doğru akmaya başladı. Cennet ve biber peşinde yapılan ilk yolculuklar yerlerini, Avrupa güçlerinin dünya çapındaki saldırgan genişleme politikalarına bırakmıştı.

Dönemin seyyahları efsanevi Baharat Adaları'nı kendi gözleriyle gördüklerinde Mandeville'in gerçeği abarttığını anlamışlardı ve maalesef bu durum Mandeville'in itibarını da zedelemişti. İnci gayet sıradandı, biber ise yetiştirmeye değmeyecek kadar şekilsiz bir bitkiydi. Daha yakın dönemlere gelindiğindeyse akademisyenler Mandeville'i tamamen reddettiler. Benim peşine düştüğüm hayalet, bir kurgu karakterden öte bir şey olmayabilir. Ancak var olsa da, olmasa da *Seyahatname*'nin başkahramanı, Ortaçağ Avrupası'na cennetin lezzetini sunmuştu. Buradaki sorun şu ki, Cennet Bahçesi yağmalanıp sömürgeleştirildiğinde baharat kokusunu da kaybetti. Bu değişim, az da olsa Mandeville'in başarısının da sonucuydu ama aynı zamanda onun sonunu getirmişti.

Kara altın

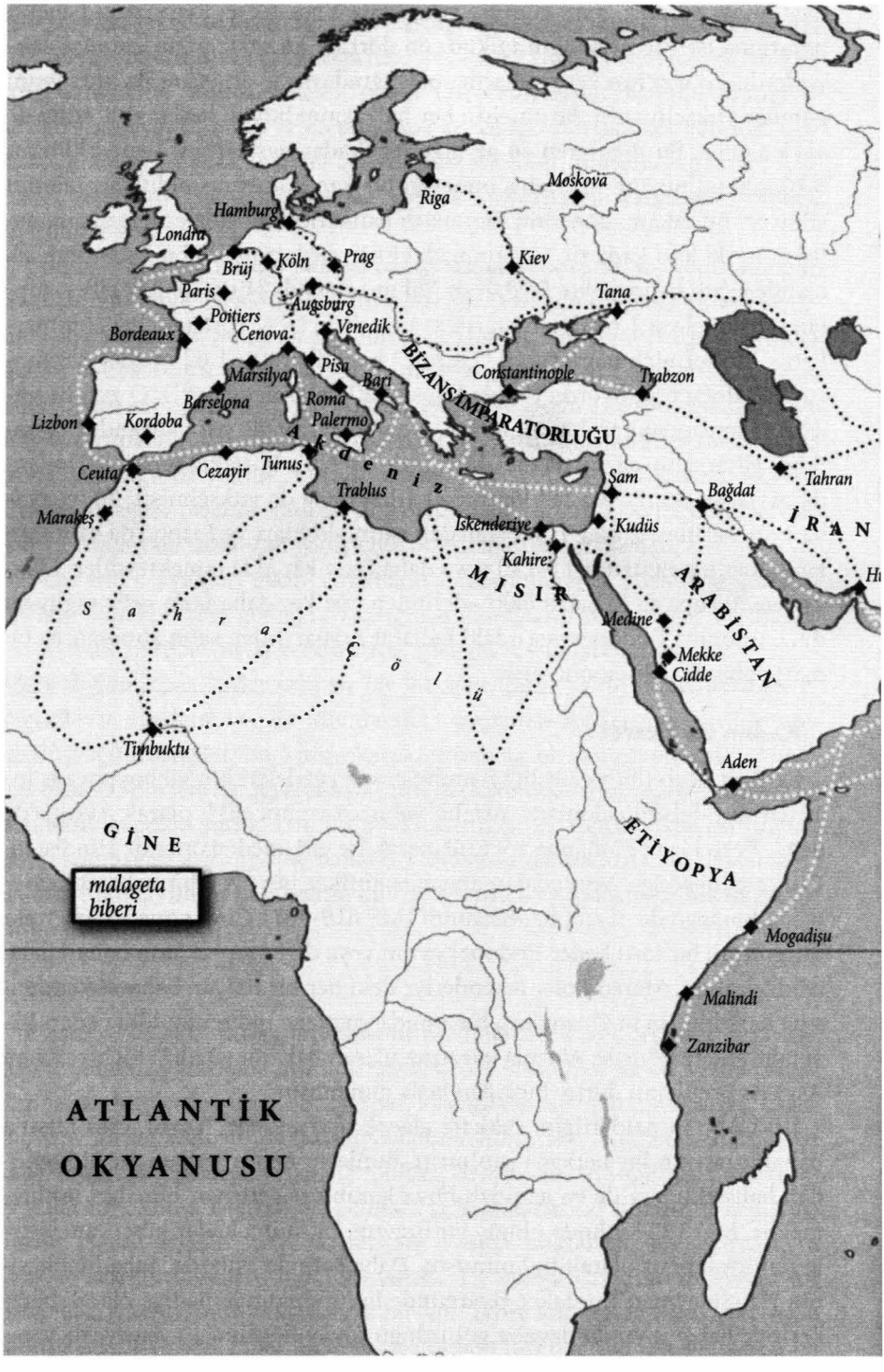
Efsanevi Doğulu kökenleri Şark'ın rayihalarına yerel çeşniler karşısında bir yandan pazarlama avantajı sağlarken, bir yandan da bir yerden satın alıp başka bir yerde satarak bunlardan kazanılabilecek para, tüccarları baharat işine girme konusunda fazlasıyla heveslendirmişti. Hindistan'ın Malabar sahillerindeki tepelerde yetiştirilen biber, Mandeville'in İngilteresi'ndeki biberciler loncasının işlettiği dükkânlara gelene kadar bir düzine el değiştiriyordu. Her el değiştirişinde de gümrük kontrol noktalarından geçiyor veya vergiye tâbi tutuluyor ve fiyatı artıyordu. 15. yüzyıl ticaretini inceleyen bir çalışmaya göre, Hintli yetiştiriciye bir kilo biber karşılında bir ila iki gram gümüş ödeniyorken, biber Mısır'ın ana limanı İskenderiye'ye ulaştığında bu

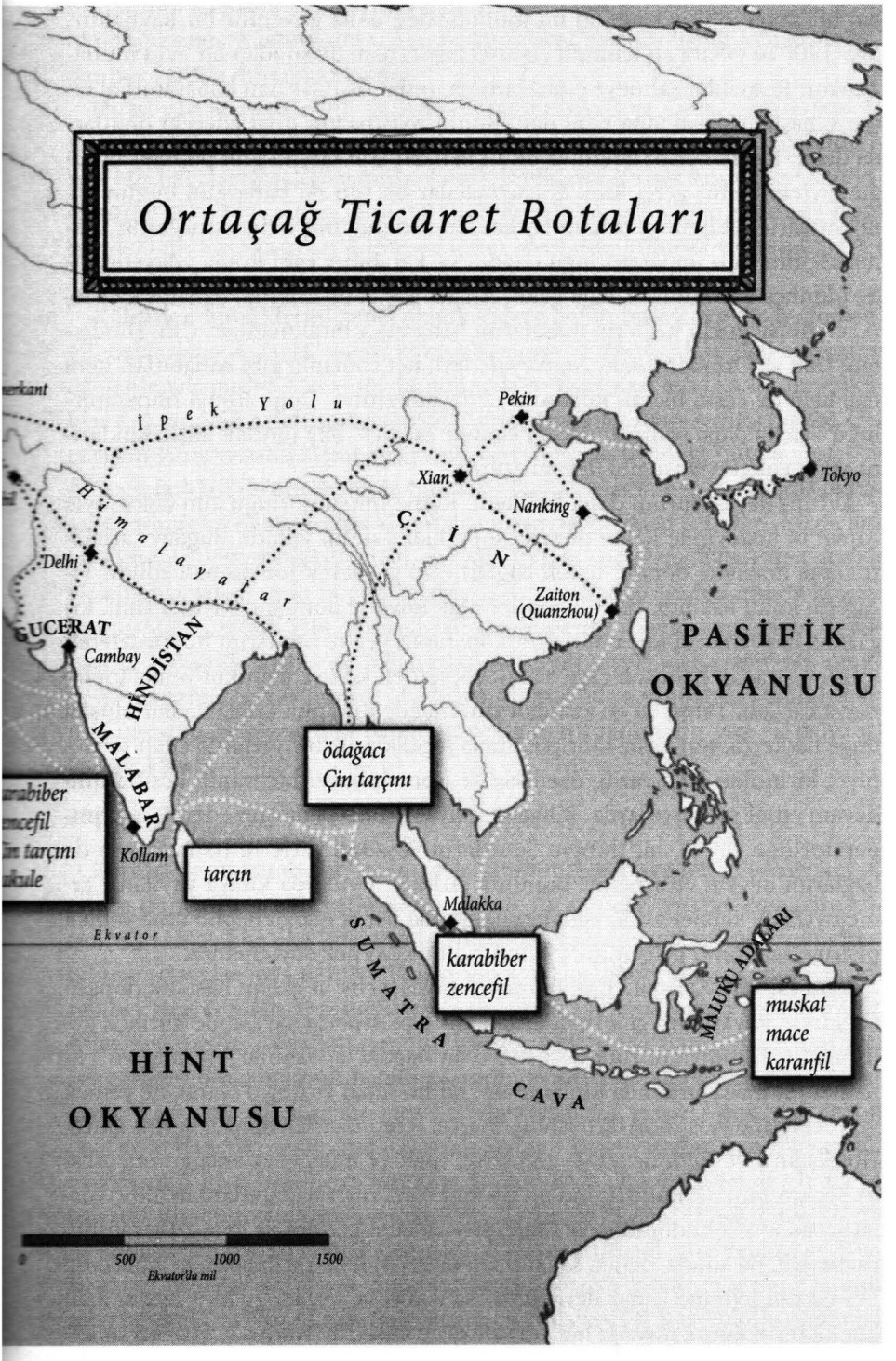
fiyat on ila on dört gram gümüşe çıkıyordu. Venedik'te, Rialto'daki baharat pazarında ise tüccarlar aynı miktarı on dört ila on sekiz gram gümüşe satıyorlardı; Londra'nın üst sınıflarına ulaştığındaysa fiyat, yirmi ila otuz gram gümüşe yükseliyordu. Bu zincirin her halkasının büyük kârlar elde ettiği de söylenemez. Bu ticaretten en az diğerleri kadar nasiplenen Venediklilerin %40 gibi tatminkâr ama fahiş olmayan bir kâr elde etmiş oldukları tahmin ediliyor. Bu rakam, dönemin Floransalı bankerlerinin elde ettiği yatırım getirisinin iki katı kadardı. Günümüzdeki kâr paylarının da bu kadar yüksek olabileceğini belirtmekte fayda var: Yakın zamanda Hindistan'da biber, toptan satışta kilosu 1.60 dolardan işlem görürken, New York'taki lüks bir markette, McCormick markasının "Gurme" karabiberinin 1.62 onsluk kavanozu 5.49 dolara satılıyordu (bu da kilosu 120 dolar demektir!). O gün ile günümüz arasındaki en büyük farksa, o zamanlar böyle para kazandırma potansiyeline sahip az sayıda mal olmasıydı. Ve önce Portekiz sonra da Hollanda, Asya ile ticarete başladıklarında kârları daha da yükselmişti. 16. yüzyılda Portekizliler, güney Hindistan'dan satın aldıkları ve Lizbon'da sattıkları karabiber üzerinden net %150 veya daha fazla kâr elde etmekteydiler. Muskat ise Avrupa'da Malabar'daki ederinden yüz kat daha fazla gelir sağlıyordu. Günümüz Endonezyası'ndaki Baharat Adaları'ndan satın alındığında bu marj daha da yüksek oluyordu.

Kadim bir ticaret

Baharat ticaretinin getirdiği inanılmaz kâr yüzdeleri bin yıl boyunca iş insanlarının ilgisini çekmiştir, üstelik yalnızca ve öncelikli olarak Avrupa'da değil. Portekiz ve Hollanda zor kullanarak işe girişmeden önce de Hindistan, Çin ve güneydoğu Asya adaları arasında gittikçe büyüyen bir baharat ticareti söz konusuydu. Tang hanedanının (MS 618-907) Çinli yöneticileri, tıpkı Burgonyalı bir lord kadar Endonezya'nın veya diğer toprakların baharatlarına düşkündü. Marco Polo, İskenderiye'deki her bir İtalyan baharat kadırgasına karşılık Çin'in Quanzhou limanında yüz tane olduğunu iddia eder. Bazı tahminlere göreyse Avrupa pazarına ulaşan baharat yüzdesi hiçbir zaman Asya'da üretilenin dörtte birinden fazla olmamıştır.

Eski Ahit'in naklettiğini dikkate alacak olursak, Hz. Yusuf, eski Mısır'a baharat taşıyan bir kervana satılmıştı. Bunların ne tür baharatlar olduğundan bahsedilmese de en azından biraz karabiber getiriyor olmaları muhtemeldir. MÖ 1224 yılında ölmüş bir firavun, burnuna kadar biber taneleriyle mumyalanmış olarak bulunmuştu. Daha sonraki yıllarda, Saba melikesinin Hz. Süleyman'a nezaket ziyaretinde bulunduğunda hediye olarak beraberinde baharat yüklü develer götürdüğü söylenilegelmiştir. Suriye'de yapı-


Moskova
Riga
Hamburg
Londra
Brüj
Köln
Prag
Kiev
Paris
Augsburg
Tana
Poitiers
Bordeaux
Cenova
Venedik
BİZANS İMPARATORLUĞU
Pisa
Marsilya
Bari
Constantinople
Trabzon
Barselona
Roma
Lizbon
Kordoba
Palermo
Akdeniz
Ceuta
Cezayir
Tunus
Trablus
Sam
Tahran
Bağdat
İRAN
Marakeş
İskenderiye
Kudüs
Kahire
MISIR
ARABİSTAN
Sahra Çölü
Medine
Mekke
Cidde
Timbuktu
Aden
GİNE
malageta biberi
ETİYOPYA
Mogadişu
Malindi
Zanzibar
ATLANTİK OKYANUSU


Ortaçağ Ticaret Rotaları
İpek Yolu
Pekin
Xian
Nanking
Tokyo
Çİn
Himalayalar
Delhi
Zaiton
(Quanzhou)
PASİFİK
OKYANUSU
CUCERAT
Cambay
HİNDİSTAN
MALABAR
ödağacı
Çin tarçını
karabiber
zencefil
Kollam
tarçın
Malakka
Ekvator
SUMATRA
karabiber
zencefil
MALUKU ADALARI
muskat
mace
karanfil
CAVA
HİNT
OKYANUSU
500
1000
1500
Ekvator'da mil

lan bir arkeolojik kazıda, ki bu muhtemelen daha güvenilir bir kaynaktır, MÖ 1700'lü yıllara ait karanfil çıkartılmıştır, hem de sıradan bir evin mutfağından! Romalılar sahneye çıktıklarında, onlar da Asya'dan baharat ithal etmeye başlamışlardı ama tabii daha sonra Avrupa'nın ithal edeceği oranlarda değil. Karabiberin, tarçın ve onun benzeri Çin tarçını gibi popüler olduğu söylenilebilir, gerçi kimi araştırmacılar bu son iki baharatın bugün aynı isimlerle bildiğimiz baharatlardan farklı olduğunu iddia etmişlerdir. Zaman içinde batı imparatorluğu dağıldı ve karabiber eski Roma vilayetlerinde oldukça zor bulunur hale geldi. Ancak başka diyarlarda, baharat tacirleri zengin ve güçlü kişilerin masalarını baharatsız bırakmadılar. Çin, Hindistan, İran ve Ortadoğu'daki Arap eyaletleri, her zamanki gibi baharatları hem ilaç hem de çeşni olarak kullanmaya devam ettiler. Doğu Roma İmparatorluğu –ya da daha sonra anılacağı ismiyle Bizans– bile mutfak alışkanlıklarını aşağı yukarı eskisi gibi devam ettirdi.

Avrupa'daysa durum daha farklıydı. Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle Alpler'in kuzeyinde kalan düzenli topraklar yakılıp yıkıldı. Buğday tarlaları çorak arazilere döndü, üzüm bağları ezip geçilerek toz duman edildi. Ticaretin kökü kazındı. Büyük kentler ufak köylere dönüştü. Savaşçı sınıf, kızarmış hayvanların koca butlarını koparark yer ve biralarını höpürdeterek içerken sıradan halk son çare olarak çöplerden kök ve kabuklu yemiş toplamaya başladı. Yahut da en azından zihnimizde Karanlık Çağlar'a dair oluşan imge böyleydi. Şüphesiz tahrip edilmiş topraklarda bir yerlerde cilalı medeniyet kırıntıları hâlâ vardı, özellikle de Romalı hayat biçiminin kesitlerinin devam ettiği manastırlarda. Bilhassa İtalya, Bizans'ta devam eden Roma İmparatorluğu'yla da, bir dönem Sezarların yaşadığı yerlerin hatıralarıyla da bağlarını devam ettirmiştir. Bununla birlikte o yıllarda kıtaya yayılan Cermen ve Slav kabilelerinin istilaları hakkında her şey söylenebilir ama yemek pişirme sanatının gelişimine yardımcı oldukları pek söylenemez.

Aynı esnada, Avrupa kıtası bitmeyen savaş, açlık ve salgın hastalık döngüsü içinde yuvarlanıp giderken Ortadoğu *Pax Arabica* sayesinde gittikçe gelişmekteydi. İmparatorluk başkenti olan Bağdat'ta İranlılar, Araplar ve Yunanlar bir masa etrafında toplanıp tıp, bilim, sanat ve doğal olarak ne yemek yiyecekleri konusunda tartışabiliyorlardı. Arap tacirler temsilcilerini Çin'e, Hindistan'a ve Endonezya'ya gönderip, ipek ve mücevher ama en önemlisi de seçkin mutfak kültürünün en önemli süsü olan baharatlardan aldırıyorlardı. Bu arada Endonezya ve Malezya'ya İslâmı getiren de aynı baharat tüccarlarıydı. Bu sırada, batıda Müslüman orduları İber Yarımadası'nı istila edip Fransa'nın içlerine kadar ilerlemişti. Sicilya'yı ve Ortadoğu'nun Bizans'a ait küçük bir bölümü dışında her yeri ele geçirmişlerdi. Kudüs'te Hıristiyan ka-

lıntılarının üzerinde camiler yükselmişti. Bu müddet boyunca müezzinlerin okuduğu ezan, Kastilya'nın tozlu ovalarından Cava'nın nemli kıyılarına kadar her yerden duyulmaktaydı.

Hıristiyan Avrupa ciddi anlamda kendini kuşatma altında hissetmiş ve karşılık olarak da 1096 ve 1291 yılları arasında Haçlı Seferleri olarak bildiğimiz bir dizi taarruza kalkışmıştı. Ancak Haçlıların Kutsal Topraklar'daki kısa süren askerî başarıları (Kudüs'ü sadece seksen sekiz sene ellerinde tutabildiler) ilk Katolik cihatlarının yarattığı ideolojik, kültürel ve iktisadi artçı sarsıntılara kıyasla çok soluk kaldı.

Kültürler, kimliklerini genel olarak sadece onları birleştiren öğelerden değil, belki daha da fazla, onları komşularından ve düşmanlarından ayrıştıran öğelerden de alırlar. Örneğin, günümüzde Avrupalıları euro kadar Amerikalılar hakkındaki ortak şikâyetleri de birleştirmiştir. Aynı şekilde erken Ortaçağ'ın Hıristiyanlık âlemi tasavvuru –Avrupa'nın içindeki büyük siyasi ve iktisadi farkları da göz önünde bulundurarak– dışarıdan gelen tehdit olmasaydı mümkün olmayacaktı. Gündelik anlamdaysa Haçlı Seferleri, lezzet anlayışını ve âdetleri değiştirmişti. St. Albans'taki soğuk malikanesine dönen Norman şövalye, tıpkı bugün Türkiye'de geçirdiği tatilinden dönen bronzlaşmış Manchesterlı gibi, güneşli Filistin'de tattığı yiyeceklere özlem duyuyordu. Karanlık Çağlar'da baharatlar gündelik yiyecekler arasından neredeyse tamamen çıkartılmıştı. Haçlıların dönüşüyle Avrupalılar (belli bir sınıfa mensup olanları), bol baharatlı yemeklerin tadını altı yüz yıl daha çıkartacaklardı.

Tutku limanları

Avrupalıların karabiber, tarçın ve karanfil tutkusu üzerinden yüzyıllar boyunca dünyanın çeşitli yerlerinden birçok insan ciddi miktarlarda para kazanmıştı. Malakka'dan Marsilya'ya, tüccarlar baharat ticareti sayesinde inanılmaz servetler inşa etmişti. Kahire'deki ve Kozhikode'deki monarklar karabiber ticaretinden kazandıklarıyla ordularını finanse etmişlerdi. Londra, Anvers, Ceneviz, Konstantinopolis, Mekke, Cakarta ve hatta Quanzhou'nun zenginliğinin bir bölümü baharat kokulu gemilerin seferlerine dayanmaktaydı. Ama yine de Asya'nın çeşnileri, başka hiçbir yerde, Venedik, Lizbon ve Amsterdam'ın büyük ambarlarında olduğu kadar refahın can damarı olmamıştır. Bu kentlerin her biri sırayla dünyanın en büyük kenti olmuş ve baharat imparatorluğunu yönetmiştir. Vasco da Gama, Hindistan'a ulaşıp Asya baharatlarının yönünü değiştirene kadar en uzun süre zengin ve güçlü kalan Venedik olmuştur. Sonrasında sıra, yüz yıl boyunca zengin ve muzaffer olacak Lizbon'a gelir. Son olarak da Amsterdam hoş kokulu ganimeti

ele geçirir ve tarihçilerin kentin altın çağı olarak nitelendirdiği yüzyılda tüm acımasızlığıyla baharat ticaretine hâkim olur.

Bu üç kent arasında muhtemelen farklılıklar olduğu kadar benzerlikler de vardır. Üçü de ufak ve kaynakları yetersiz ülkeleri yönetmişti (ya da en azından bunlara hâkim olmuştu), bu yüzden de servet yapabilmek için yurtdışına yönelmekten başka çareleri kalmamıştı. Krallar ve imparatorlar cüzdanlarını vergilerle doldururken riskleri olan baharat ticareti için aynı isteği duymamışlardı. Büyük limanlar, denizcileri, gemi yapımcıları (ve pek de tesadüfî olmayacak şekilde fahişeleri) ile nam salmıştı. Yine de bunlar, farklı zamanlarda ve farklı yollarla zenginleşmişti. Ticaretin devlet ideolojisi ve hükümetin temel görevinin ticaretin tıkır tıkır işlemesini sağlamak olduğu bir ticaret cumhuriyeti olan Venedik'e, bazı açılardan Ortaçağ'ın Singapur'u denebilirdi. Karabiber ticaretin ana yakıtıydı. Diğer taraftan Lizbon, bir gözü baharat ticaretinde diğeriyse ilahî kurtuluşta olan kralın geçici hevesleri üzerinden nefes alıp yaşıyordu. 15. yüzyılda Portekiz, Afrika'nın etrafından dolaşarak Arap simsarlarının önünü kesen aydın ve hatta yaratıcı monarklar tarafından yönetilme talihine erişmişti. Bunun Tanrı'yı memnun edip etmediği ucu açık bir soru olarak kalmıştır ama cüzdanları tatmin ettiği apaçık ortadadır. Hollandalılar ise çok daha gerçekçiydiler. Amsterdam'da baharat ticaretini bir şirketin yönetimine bıraktılar ki, bunun Lizbon'un feodal yaklaşımından çok daha verimli ve insafsız bir yol olduğu ortaya çıktı. Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin ana merkezinde verilen kararlar dünyanın diğer ucundaki insanların hayatlarını değiştiriyordu. Hollandalıların işi bittiğinde dünya, Mandeville'in *Seyahatnamesi*'nde yazdığından çok farklı bir yer olmuştu.

Bu sırada Avrupa kültürü içinde baharatın rolü gittikçe yön değiştirmekteydi. Venedik kaldırgalarında taşınan gizemli Doğu'nun tılsımlarından, Haçlıların haçlarıyla bezeli inanılmaz büyüklükte ticaret gemilerine yüklenen egzotik hazineye ve nihayet Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin ambarlarına boşaltılan kârlı ama alelade bir mala dönüşmüştü baharat. Bütün bunlar Avrupa, (aralıklı olarak da olsa), İslâm'a karşı dini etrafında birleşen ve aynı dili konuşan eğitimli bir sınıfı bulunan bir kıtadan, inanç ve dilin ayırdığı ulus-devletlerin savaş alanına dönüşürken meydana gelmişti. Reformasyon sonrası Avrupası'nda da insanlar bolca karabiber ve zencefil kullanıyorlardı ama bu, baharatların geçmişe kıyasla ucuzlamış olmasından kaynaklanıyordu. Fakat modayı belirleyenler baharatlardan sıkılmıştı ve nesiller boyu Mediciler, Bourbonlar, Habsburglar ve Tudorların tercih ettiği mutfak kültürü temelden değişmek üzereydi.

Avrupa, onu dünya hâkimiyetine götürecek olan ticarete başladığı dönemde Avrupalıların lezzet anlayışı da eski haline geri dönmüştü. Haçlı Se-

ferleri'nin ve kutsal hac yolculuklarının modası geçmişti. Ve sefahat âlemi sona ermişti. Tabii ki bu bir gecede meydana gelmedi ve her yerde durum böyle değildi ama Madrid ve Versay'ın moda merkezlerinde baharatların bir değeri artık kalmamıştı. Venedik'i sütunlar üzerine oturtulmuş yıkık dökük bir balıkçı kasabasından Avrupa'nın en büyük metropolüne dönüştüren rağbet, Hıristiyan âleminin en uzak köşesindeki Lizbon'u dünyayı döndüren bir imparatorluğun başkentine çeviren bir avuç damak ehlinin gelip geçici lezzet anlayışı, Amsterdam'ı etrafını saran bataklıktan çıkartan ve küçücük Hollanda'yı dünyanın en büyük güçlerinden biri yapan bu ufak kıtanın nüfusunun küçük bir parçasının mutfak kültürüne dair alışkanlıkları, bunların hepsi sona ermişti. Moda değişmiş, başka yöne doğru ilerlemişti.

Yeni bir dünya

Gama'nınki gibi başarılı ya da Kolomb'unki gibi yanlış yönde de olsa baharat arayışıyla yapılan yolculukların hem derin hem de sıradan etkileri olmuştur. Avrupalıların kıtaya ayak basmalarıyla Amerikan yerlilerinin başına gelen felaketi ve bunu takip eden Atlantik-aşırı köle ticaretinin korkunç sonuçlarını hepimiz biliyoruz. Ancak Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin Endonezya'nın muskat adalarında yaptığı soykırım ya da Portekiz'in baharat gemilerine denizci ve Felemenk muskat plantasyonlarına işçi tedarik etmek için Hint Okyanusu'nda gelişen köle ticareti çok daha az biliniyor. Hollandalılar Ümit Burnu'na, karabiber donanmalarının ikmalini sağlamak amacıyla sömürgecileri göndermeselerdi, Güney Afrika'daki Afrikanerler, Boer Savaşı ve hatta daha sonra kurulan apartheid rejimi hiç var olmayabilirdi. Baharat ticaretinin diğer sonuçları çok daha az iktisadi olmuştur. Avrupa'nın Doğu'ya özgü lükslere duyduğu açlık, paranın her zaman doğuya doğru akacağı anlamına geliyordu. Gümüş yüklü armadalar Meksika ve Peru'dan Avrupa'ya doğru geliyordu, fakat Avrupa'ya gönderilen karabiberin bedelini ödemek için geldiği gibi Asya'ya gidiyordu. Asyalılar kara altınları için sekizlik denilen, sekiz real değerindeki gümüş paralardan istiyorlardı. Gümüşle yüklü karabiber gemileri başka bir yük daha taşıyordu. Fransisken ve Cizvit rahipleri baharat ticaretinin en verimli döneminde gelmişlerdi ve dinlerini yayma çabaları Müslüman baharat tacirlerininkine yetişemese de Hıristiyanlık, Asya kıtasının din çeşitliliği arasına eklendi. Daha önemli sonuçlar doğuran bir başka yük ise rahipler ve İspanyol altınlarıyla birlikte getirilen yiyecekler olmuştur. Mısır, papaya, fasulye, kabak, domates ve acı kırmızıbiber gibi Yeni Dünya mahsulleri Portekiz gemileriyle Afrika, Hindistan ve Baharat Adaları'na gönderiliyordu. Baharat ticaretinin artçı sarsıntılarının hepsinin deprem etkisinde olduğu söyleyemeyiz. Doğu'yla

olan temas gündelik modaları da etkiliyordu. Örneğin Portekizlilerin mavi beyaz renkli çini tutkusu, karabiberle birlikte getirdikleri Ming porselenlerinin taklidi olarak ortaya çıkmıştır. Amsterdam'daysa Babürlü tarzında işlenmiş Hint kumaşları son derece popüler olmuştu.

Tarihin, dünya savaşları, Napoléon tarzı egolar, kitlelerin devrimleri, büyük iktisadi ayaklanmalar ve teknolojik değişimler gibi büyük adımlar üzerinden ilerlediği bize öğretilmiştir. Fakat ufak şeyler, günlük yaşamın görünüşte önemsiz ayrıntıları da dünya düzeninde sarsıntılar yaratabilir. Günümüzde, Avrupa'nın büyümesinde baharatların oynadığı kadar dönüştürücü rol oynayan bir ticari meta bulmaya çalışan tarihçiler, günümüz dünyasının Ortadoğu petrolüne bağımlılığı üzerinden bir analoji kurmaya çalışırlar. Ancak bu karşılaştırma son derece hatalıdır. Petrol, modern yaşamın günlük işleyişinin hemen hemen her noktasında son derece kritik bir öneme sahiptir. Her gün, dünyanın dört bir tarafına petrol okyanusları gönderilir. Bunun tam aksine, 1500'lü yılların başlarında, Avrupa'nın karabiberinin neredeyse tamamı yarım düzine Portekiz gemisinden oluşan yıllık armadalarla geliyordu. Ulusların, ekonomilerinin can damarı olan petrollerini korumak için savaşa girmeleri gayet anlaşılır bir durumdur ama yiyeceğe çeşni olarak eklenen, hiçbir besin değeri olmayan ve sadece nüfusun çok küçük bir kısmının satın almaya gücünün yettiği bir şey için canını, hayatını tehlikeye atmak? Baharatların faydası Hermes marka bir eşarpla eşdeğerdir. Ancak tam da bu önemsizlik durumu, baharatları insanların yemekle olan ilişkisini anlamada önemli bir araç konumuna getirir. İnsanlar artık açlıktan korkmadıkları noktada çok farklı nedenlerden yemek yemeye başlarlar ve bu nedenler, Medicilerin sarayında da Beverly Hills'in saray gibi hazır yiyecek mekânlarında da birbirinden pek farklı değildir. Yemek sadece gıda değildir, mana ve sembolizm yüklüdür. Sabahları yediğiniz yulafın üzerindeki öğütülmüş ağaç kabuğu bir zamanlar cennetin kokusunu taşıyordu, içkinizin üzerine koyduğunuz rendelenmiş tropik çekirdek dünya ticaret ağını harekete geçirmişti ve karabiber öğütücünüzdeki buruşuk küçük kırmızı taneler Avrupa'nın dünya sahnesine girişinin ve dünyayı fethedişinin işaretini vermişti. Küreselleşmenin kökeni doğrudan baharat ticaretine dayandırılabilir.

Cennet bahçesinin yeniden sunumu

İnsanların lezzet tercihlerinde tutucu olduklarına inanılır. Bu, bazı bireyler için geçerli olsa da, toplumların mutfak anlayışları bir ya da iki kuşakta bir düzenli olarak dönüşür. Birçok yetişkin Amerikalının Crisco'nun şekerli karışımına ve Oreo denilen kakao tozuna duydukları tutku, büyük ihtimalle anne babaları tarafından paylaşılmıyordu. İkinci Dünya Savaşı sonrasına ka-

dar İtalyanların çoğu deli gibi makarna yemiyordu. Günümüzde bütün milletlerin yemek yeme biçimleri sürekli bir değişim içindedir. Ve gittikçe de birbirlerine yaklaşmaktadır. Dünyanın, en azından aç kalma korkusu olmayan bölümünün, Ortaçağ'dan beri ilk defa benzer şekilde yemek yiyor olup olmadıkları tartışılabilir. Tabii ki yemek, bu fenomenin sadece ufak bir parçasını oluşturuyor. Günümüzde (sanat tarihçileri tarafından sıklıkla kullanıldığı gibi), yalnızca sanatta ve mimaride değil fakat yemekte, müzikte, modada ve dilde de bir tür uluslararası gotik söz konusu. İngilizce sanki artık yeni Latince. Hip-hop tarzı müzik Nairobi ve Mumbai'nin gece kulüplerinden yayılmakta. McDonald's, Coca Cola ve taklitleriyse dünyanın yer noktasına yayılmış durumda.

Son dönemde dünyanın bütün büyük kentleri arasında, belki de en dramatik mutfak kültürü değişimini geçiren Londra olmuştur. Burada, hem de çoğu dünyanın farklı köşelerinden gelen, kaliteli yemeğe şaşırtıcı derecede kolaylıkla ulaşabilirsiniz.

Bir akşam Londra'daki kozmopolit atmosferin keyfini çıkartmak için yola koyulduğumda, St. Albans'taki hayalet şövalyeyi tamamen geride bırakamamış olduğumu fark ettim. Yoksa önüme Mandeville Sokağı denen, yaklaşık bir kilometrelik taş döşeli yolun çıkmasını nasıl açıklayabilirim? Biraz daha ileride sokak Marylebone High Caddesi adını alıyor. Fransız pastaneleri, manikür dükkânlarıyla, Starbucks'ları ve diğer çokuluslu zincir mağazalarıyla günümüzün tipik bir İngiliz caddesidir bu. Burada lüks publar bronzlaşmış kalabalıklarla, hafif dağınık tarzlarıyla havalı ve modaya uygun İngilizlerle doludur. Tıkınma mekânları arasında en moda olanı, Londralı yemek meraklıları arasında jet sosyete füzyon mutfağının Yeni Zelanda ayağı olarak nam salmış *Providores* adlı mekândır. Sir John'un bu mekânı seveceğini tahmin ediyorum, özellikle de tapa denilen Polinezya tarzı masa örtüsüyle dekore edilmiş olan "Tapa Odası"nı. Sunulan yiyeceklerden uzak tropik bahçelerin rayihalarının yayıldığı, yüksek kahkahaların çınlattığı gürültülü bir mekân burası.

Yeni Zelandalı Şef Peter Gordon, Mandeville'in Ortaçağ seyahat rehberinde bahsetmiş olduğu yerleri bilfiil ziyaret etmiş. Lokantanın web sitesi, Yeni Zelandalı'nın Güneydoğu Asya, Hindistan ve Nepal'e yaptığı kapsamlı yolculukların ona ilham verdiğinden bahsediyor. Gordon, kendi kuşağındakilerin çoğu gibi televizyon yıldızı; ülke çapında hayır işi organizasyonlarının aranan adamı ve en az üç kıtada danışman. Miami'den Bangkok'a, kayınak tabakanın yemek zevkini oluşturan, dünyanın farklı köşelerinden bir şeyler içeren tarzın temsilcisi. Sir John'un Avrupası'ndaki lordların ve leydilerin baharatlı yemeklerinden farklı olsa da onun tarzı da bol baharatlı.

Providores'in mutfağının egzotik tatları, Mandeville'in Hint Adaları'na yaptığı hayal ürünü seyahatlerinden getirdiği hikâyeler kadar, hem de benzer biçimde insanı heyecanlandırıyor. Burada da egzotik Doğu, Batılı tüketiciye yeniden paketlenip sunuluyor. Sürekli yollarda olan şövalye, okuyucularıyla Çin İmparatoru'nun hizmetindeki çalışkan pigmelerin hikâyelerini paylaşırken, gezgin şefimiz de bizlere Tayland usulü köri sosu içinde yüzen bol baharatlı bir çeşit yengeç köftesi olan yengeç *laksa* ikram ediyor. Ve adı bilinmeyen bir adanın eş değiştiren ahalisinin fantezileri yerine, Hint baharatlarıyla hazırlanmış, sebze yatağında Fransız usulü pişirilmiş balığın sunulduğu hayalî ülkenin hazlarına kendimizi bırakıyoruz. Buradaki yemekler de en az Mandeville'in hikâyeleri kadar hayal ürünü. Egzotik tropik tatlar, sizi yağmurlu İngiltere'den güneşin her daim parladığı, masmavi suların mercan renkli kıyıları okşadığı uzak bir adaya gizlice kaçırabilir. Bizler de kendi cennetimizi istiyoruz. Eğer bir uçağa atlayıp oraya gidemiyorsak bile en azından Karayip kokteyli içip yanında Bali usulü hazırlanmış baharatlı ordövrden atıştırabiliriz. Sanırım bu Sir John'un da takdir edeceği bir macera olur.

BİRİNCİ BÖLÜM

Venedik



Vittore Carpaccio, The Miracle of the True Cross at Rialto, *1496 civarı. (Gallerie dell' Accademia)*

I Antichi[1]

Campo San Mariurizio'da yediğim yemekten en çok aklımda kalan kocaman gümüş bir tabakta sunulan sütümsü pembe deniz yaratıkları karışımı olan *canoce*. Ve mutfağın alçak kapısında beliren, deri pantolonu, kraliyet mavisi kadife bluzu ve Day-Glo marka turuncu botları içinde, şehvetli suratında koca bir gülümsemeyle, lezzetli armağanına hayranlıkla bakabilmemiz için dramatik bir edayla duraklayan Luca. *Canoce*, şişman bir adamın işaret parmağı büyüklüğünde, karides ve tuzlu su kereviti gibi lezzetli deniz kabukluları ailesinden. Ancak diğer kabukluların çok sayıdaki kıskaçları ve parlak renklerine sahip olmadıklarından daha çok bir böceğe benziyorlar. Tat olarak ise çok daha hafif, tatlılığı ve tuzluluğu enfes bir dengede birleştiriyor. Masaya konulduğunda, bu lezzetli canavarı içini çıkartarak yiyebilmek ve ağzımı şapırdatarak ziyan etmeden her damlasının tadını çıkarabilmek için çatal bıçağımı bir kenara bırakıyorum. Herkesin elle yemek yediği zamanlarda, 1483 yılında basılmış görgü kuralları elkitabında yazılanları hatırlamaya çalışıyorum: "Yemek yerken yalnızca üç parmağınızı kullanın, büyük lokmalar almayın ve yemeği ağzınıza iki elinizle tıkıştırmayın." Becerebilmek öyle kolay değil.

Günümüz İtalyan mutfağına ait birçok tarif gibi *canoce* tarifi de oldukça kolay: Deniz kabuklularını az miktarda zeytinyağına batırıp karabiber ve tuzla çeşnilendiriyorsunuz. Bu, Venedik mutfağının en temel yemeklerinden biri. Venedik'in Avrupa'nın karabiber taciri olmasından çok daha öncesinden beri ve kentin baharat ticaretinden silinmesinden sonra da yerel balıkçıları besleyen lagünün bereketli sularının ürünü. Karabiber hâlâ kulla-

1 (İta.) Eskiler – e.n.

nılıyor, ancak bir zamanlar kentin kadırgalarını dolduran, yemeklerini Doğu'ya özgü kokularla donatan zencefil, tarçın, muskat, karanfil gibi diğer çeşnilerin izine rastlanmıyor. Eski kent dünün baharatlı sefahat günlerini hiç anımsamıyor sanki, onun yerine yaşlıların çoğunlukla yaptıkları gibi, sonradan görme aristokratların onu başka memleketlerden getirdikleri incik boncuklarla süsledikleri zamanın öncesine, gençliğinin anılarına sığınmış gibi davranıyor. Luca, bu tarzda, günümüzde hâlâ gerçek Venedik yemekleri pişirmeyi bilen yaşlı hanımefendilerin yaptığı gibi *canoce* pişirmenin daha *popolare* olduğunu anlatıyor. Geçmişte kalan ziyafetleri hatırlamak çapkın adamın gülüşünü hüzünlü bir ifadeye çeviriyor.

Venedik'e maskesini sıyırmak, bazı kadim tatlarını açığa çıkarmak ve eski dönemlerdeki biberli kokusunu içime çekmek için gelmiştim. Luca'nın iyi bir takdim yapabileceğini düşündüm. Neticede lagünün kenarında yaşayan bu yaşlı ve zengin dulla kırk yıldan fazla süredir arkadaşlık eden o değil miydi? Bu zaman zarfında da altın yaldızlı sülünlerin ve tarçın kokulu raviolinin gösterişli tabaklar ve altın kâseler içinde servis edildiği Rönesans ziyafetlerini, eğitilmiş ayıları, kılıç dövüşleri, dönemin trompet serenatlarıyla, eksiksiz olarak yeniden canlandırmıştı. Luca, Rönesans adamından çok elinden her iş gelen biri olsa da, genelde Rönesans adamı tarzında kıyafetler giyiyor. Paul Bunyan'ı ipek taytla ve üzerinde pembe ve altın renkli zarif yelekler içinde düşünün. Luca Colferai başka bir kentte, gençliğinde punk rockçı olabilirmiş ama burada asiliği erotik şiir festivalleri düzenlemeye ve Casanova'yı yeniden canlandırmaya dönüşmüş. Dolayısıyla tumturaklı akşam yemeği davetiyesi elime ulaştığında neden hemen kabul ettiğimi anlıyorsunuzdur.

Luca'nın çok sayıdaki görevlerinden biri de aynı düşüncedeki ailelerin oluşturduğu *compagnia de calze* ("uzun çorap cemiyeti" anlamında) diye bilinen kardeşlik derneği *I Antichi*'nin esin kaynağı olmak. "*Compagnia*'mız *Carnevale*'nin keyfini çıkartmak isteyen ufak bir grup deliden oluşuyor" diye anlatıyor Luca arkadaşlarını. Gerçekten de cemiyet, karnaval sırasında kutlamalar düzenlemesi için Venedik Belediyesi tarafından tamamen onaylanmış ve yetkilendirilmiş. Venedik'te olduğumuzu göz önünde bulundurursak bu fikrin, seçkin genç adamların karnaval sırasında eğlenceler düzenlemek için bu tarz cemiyetler kurdukları 16. yüzyıla kadar dayandığını çıkartabiliriz. Bu dönem, kentin ticari hünerinin özellikle de baharat ticaretinin kuşatma altında olduğu dönemdi. Ayrıcalıklı ailelerin oğulları açısından tehlikeli karabiber ticaretine girip hayatlarını riske atmaktansa sabahlara kadar içmek ve fahişelerle gönül eğlendirmek daha mantıklıydı.

Orijinal *I Antichi*, 1541 yılında *Divertire divertendosi*, kabaca tercüme edersek "âlem yapabilmek için âlemler düzenleyin" düsturuyla bir grup Ve-

nedikli asilzade tarafından kurulmuştu. Bu grup Venedikli bir avukat ve antika meraklısı Paolo Zancope tarafından 1970'lerin sonlarında yeniden kuruldu ve kurucusunun vefatından sonra da Luca'nın eline geçti. *Canoce* ziyafetimizin verildiği, *I Antichi* için kulüp evi hizmeti gören Zancope'nin malikanesi, Brezilyalı dul eşi Jurubeba'nın coşkulu tabiatıyla yönetiliyor.

Bir şişe köpüklü *Prosecco*'yu daha bitiriken, Luca büyük yat yarışlarının ve maskeli baloların altın geçmişini anlatıyor. *I Antichi*'nin üyeleri arasında çöpçülerden multimilyonerlere, kasaplardan şairlere kadar değişik kesimlerden insanlar bulunuyor. Üyeler, Venedik takviminde yer alan birçok resmî festival için bir araya geliyorlar: 1631 yılında Venedik'in üçte birini yok eden vebanın sonunu kutlayan *Festa della Salute* için; başka bir salgını anmak üzere yapılan *Festa di Redentore* için; Venedik'in seçilmiş lideri doçun sembolik olarak denizle evlenişini kutlayan *Festa della Sensa* için ve tabii ki, Venedik sınırlarını aşan ve turistler daracık sokakları istila ettiğinde en az bir salgın hastalık kadar korkunç olabilen, paskalya perhizi öncesi kutlanan festival yani *Carnevale* için. Kutlama menülerinin hepsi yüzyıllardır süregelen gelenekleri takip ediyor: *Salute* için terbiye edilmiş baharatlı koyun eti, *Sensa* için enginar, *Redentore* içinse *bigoli*.

Jurubeba, Luca'nın hatıralarını *bigoli*'mizi nasıl istediğimizi sorarak bölüyor (*canoce*, menüye dahil yemeklerden sadece bir tanesiydi). Luca bu önemli soruyu cevaplamak için cümlesini yarıda kesiyor. *Bigoli,* genelde karamelize soğan ve ançüez sosuyla sunulan, tam buğday unundan yapılan bir çeşit kalın spagetti. Balığın tuzluluğuyla soğanın tatlılığı pek hafif olmasa da mükemmel bir çeşni katıyor makarnaya. Bu özellikle *Ghetto Nuovo*'nun, yani ilk gettonun Yahudileri için oldukça geleneksel bir yemek (Yahudi usulü yapılmış olan bu türde soğan yerine sarımsak kullanıyorlar). Ama günümüzde gettonun eski cemaatinden geriye sadece Brooklynli Hasidik Yahudiler kalmıştır ve onların da *bigoli*'den anladıkları *prosciutto*'dan anladıkları kadardır. Bugünlerde Venedik'te geleneksel yemeklere pek fazla rastlanmıyor. Luca'yı bir lokantaya davet ettiğimde, suratını ekşitiyor ve artık etrafta "doğru düzgün" lokanta kalmadığını, olanların hepsinin turistlere yönelik olduğunu iddia ediyor.

Yine de Venedik yemekleri tamamıyla kaybolmamış (henüz) ve eğer yeterince derinlemesine araştırırsanız iki yüz, beş yüz, hatta bin yıl önceki yiyeceklerin tatlarına dair ipuçlarına rastlayabilirsiniz. Lokantaların birçoğu hâlâ, kızarmış sardalyenin üzerine soğan ve kuru üzüm konmasıyla hazırlanan, sirke, şeker ve kimi zaman da tarçınla çeşnilendirilen *sarde in saor*'u sunuyor. Tatlı ve ekşi tatların bileşimi Ortaçağ'a ait tipik bir özellik, hatta buna çok yakın bir 14. yüzyıl tarifi de mevcut. Ayrıca geçmişin lezzetini Vene-

dik'teki bütün *pasticceria*'larda satılan *pevarini* dedikleri şekerlemelerde de yakalayabilirsiniz. Şeker pekmeziyle hafifçe tatlandırılmış, karabiberle dişe dokunur şekilde çeşnilendirilmiş bu şekerlemelerin keskinliği Batı dünyasına baharat tedarik etmekle nam salmış kentin geçmişinin belli belirsiz yansımalarını taşır.

Venediklilerin kendilerine ait olduğunu ileri sürdükleri yemeklerin çoğu aslında büyükannelerinin dönemine, dolayısıyla çok daha yakın bir geçmişe dayanır. Marco Polo'nun zamanında *canoce*, günümüzde konulan tuz ve karabibere ilaveten Ortaçağ'a ait baharat karışımıyla çeşnilendirilirdi. Bu durum geç 17. yüzyıla kadar geçerliydi, hatta Casanova makarnasına şeker ve tarçın koyardı. Gerçekten de bölgesel İtalyan mutfağı olarak Venedik yemeği fikri, aynen İtalyan devletinin kendisi gibi, büyük ölçüde 19. yüzyıl icadıdır. Venedik, denizaşırı imparatorluğunu kaybettiğinde mutfağı yerel "İtalyan" malzemelere bağımlı olmaya başlamıştı. Rönesans dönemine ait bol baharatlı yemeklerse az bilinen yerel spesiyaliteler olarak kaldı. 19. yüzyılda İtalyan burjuva mutfak kültürünün İncil'i sayılan kitabın yazarı Pelegrino Artusi'nin, geçmişte baharatların nasıl kullanıldığı konusunu yazarken kafasının karışmış ve hatta biraz dehşete kapılmış olduğu görülür.

Geçmişteki yemeklerin lezzetini tam olarak bilebilmek mümkün değilse de (et, şarap ve hatta soğan bile bugünkünden farklıdır) *Madonna della Salute* festivalinde sunulan baharatlı koyun etinin Shakespeare'in Venedik tacirlerinin yediği yemeğe en yakın tadı yakaladığı söylenilebilir. Kasım bayramı için yapılan hazırlıklar baharda başlar. İğdiş edilmiş koçun eti tütsülenmeden önce tuz, karabiber ve karanfille terbiye edilir. Daha sonra aylarca asılarak kurumaya bırakılır. Et, eski cumhuriyetin denizcilerini doyurmak için kurutulmuş et kullandığı dönemlerde olduğu gibi bugün de Dalmaçya'dan (günümüzde Arnavutluk ve Hırvatistan olarak bilinen ülkeler) ihraç ediliyor. Tadı oldukça kuvvetli ve karmaşık, aynı zamanda sanki içinde bulunduğu zamana ait değil gibi. Luca'nın dört saat süren ziyafetinde sunulan, az miktarlarda çeşni içeren *bigoli*, *canoce*, fırında kızarmış *triglie* (barbunya balığı), karides ve ızgara hindibadan çok uzak ve unutulmaz akşamın sonunda tatlı olarak ikram edilen *mascarpone* ve *biscotti*'den dünyalar kadar farklı.

Venedik'te, baharat ticaretinin önemine dair yaşanan hafıza kaybıyla günümüzdeki baharat yoksunu mutfak kültürü arasında bir ilişki kurmamak imkânsız. Eskiden böyle değildi. Portekizlilerin, kendi kentlerinin ekonomisini canlı tutan karabiberin ana kaynağı Hindistan'a ulaştıklarını öğrendiklerinde, Venediklilerin çoğu telaşa kapılmıştı. Baharat taciri Girolamo Priuli'nin 1501 yılında günlüğüne yazdığı gibi, baharat ticaretini ellerinden kaçırmak "yeni doğmuş bebeğin sütten ve besinden mahrum kalması gibi ola-

caktı." Ve birçok açıdan böyle de olacaktı, gerçi bu ancak bir yüzyıl daha sonra, Hollandalılar zenginlik musluğunu tamamıyla kapatınca gerçekleşti.

O zamanlardan beri kentin kaderine ağlayıp sızlanmak en sevilen meşgalelerden biri. Ama günümüzde belki de bunun için daha fazla sebep var. Kentin nüfusu son yirmi yılda üçte biri kadar azalmış. Her zamanki gibi kente yerleşmeye gelen yabancılar var ama yaşanan göçle kıyaslanınca sayıları çok az. Bal gibi Brezilya aksanıyla Jurubeba, evet, Venedik küçülüyor ama yöre halkı aslında daha da *piu profondo,* "derinleşiyor" diye mırıldanıyor. Batmakta olan bir kent için derinleşmek iyi bir şey midir diye sormuyorum. Luca *Prosecco*'sunu bitirirken kafasını sallıyor, "Nüfusun azalması sistemi derinden sarstı. Yiyecek satan dükkânların hepsi maske satmak için kapanıyor. Sadece maske de değil. Son zamanlarda nedense herkes kadın iç çamaşırı dükkânı açıyor. İç giyimde büyük patlama!" Luca kahkahaya boğuluyor, bu durumu o kadar da nahoş bulmuyor.

Doçlar ve balıkçılar

Luca iç çamaşırı dükkânları konusunda haklı. Ertesi sabah *Museo Correr*'e doğru sarsak adımlarla yürürken dört tanesini saydım. Köhne kent tarihi müzesi, bolca fotoğraflanan San Marco Meydanı'nın kenarında gösterişsiz, neoklasik stilde yapılmış saraylardan birinin içine sıkıştırılmış. Venedik gibi *Correr* de abartı ve yanılsamadan ibaret. Her toplum aslında belli bir oranda, istenen görüntüyü verecek şekilde kurulmuş bir hayalet kenttir ama bu hiçbir yerde, lagünden filizlenmiş çamura saplı ahşap direklerin üzerinde sendelercesine duran basit tuğla yapıların mermer ön cephelerin arkasına gizlendiği bu kent için olduğu kadar geçerli değildir. 16. yüzyılda –özellikle de 17. yüzyılda– Venedik'in dünya sahnesindeki rolü önemini kaybettiğinde, ahalisi kentin tarihini yeniden yazdı ve arka fonunu bu yeni hikâyeye uydurabilmek için yeniden inşa etti. Mutfak kültürü açısındansa Venedik efsanesi, 19. yüzyılda günümüzdeki haline getirildi; bunun bende en fazla hüsran yaratan tarafıysa baharatların artık, tıpkı yemeklerde yer almamaları gibi efsanede de yer almıyor olmaları.

Bu gönüllü hafıza kaybına kendini adamış bir kurum olan *Museo Correr*, daimi sergisini bu 19. yüzyıl efsanesinin gösterişli biçimde sergilenmesine ayırmış. İhtişamlı savaş tablolarıyla silahların ve zırhların sergilenişi, herhangi bir Avrupalı prens kadar görkemli doçlar tarafından yönetilen muazzam emperyal kudretin muhteşem destanını anlatıyor. *Correr*'in tarih yorumuna göre en şanlı zaman, 1571 yılında, Venediklilerin başında bulunduğu donanmanın Akdeniz'i kâfir Türklerden temizlediği İnebahtı Savaşı'dır. Burada sergilenen, öfkeli dalgaların içine dalan savaş gemilerinin resmedildi-

ği teatral tablolarda göremeyeceğiniz nokta, bu meşhur çatışmanın ağırlıklı olarak Venedik'in iç denizdeki iktidarı açısından son nefes alışı olarak kabul edildiğidir, çünkü sonrasında Türkler sistematik olarak Venedik'in denizaşırı topraklarını ele geçirmişlerdir. Müzede bir odadan diğerine geçerken, altın işlemeli kıyafetleri içinde haşmetli doçların portrelerini incelerken, İnebahtı Savaşı'ndan önce bunların her birinin tahıl, şarap, peynir, tuz ve hepsinden önemlisi baharat ticaretiyle uğraşan iş insanları olduklarını tahmin etmezsiniz. Parıldayan duka altınları, altın sikkeler ve *scudi d'oro*'larla dolu vitrinlere bakarken madeni paraların Avrupa'dan Hindistan'a kadar dolaşımda olduğunu yazan plaka dikkatinizi çekebilir, ancak bu plaka neden Hindistan müzelerinin de ağzına kadar eski Venedik sikkeleriyle dolu olduğundan bahsetmez.

Yine de *Correr* efsanesinin belli bir mantığı var. 1571'de cumhuriyetin ticari süper güç olarak devri kapanmak üzereydi ve bu yüzden Venediklilerin kendilerini yeniden yaratma çabaları gayet anlaşılır bir durumdu. Bir dönemin büyük ticari antreposu kendini Avrupa'nın eğlence başkentine dönüştürdü. Baharat pazarındaki spekülasyonların yerini kumarhanelerde oynanan oyunlar, egzotik mal satın almanın yerini de pılı pırtı alışverişi aldı. Müzenin arka odaları rulet tekerlekleri ve oyun kâğıtlarıyla, resimlerden fırlayan akrobatlarla, sekiz adam yüksekliğinde insan piramitleriyle dolu. 1523'te eskinin biber yüklü filosu yerini bir gemilik acıklı bir baharat yüküne bıraktığında, yeni doç Andrea Gritti, tüccarları ve sigorta komisyoncularıyla meşhur kente şairleri, ressamları ve müzisyenleri davet etmeye başlamıştı bile. Taş köprüler ve anıtlar, kanalların bulanık sularına kentin ihtişamını yansıtacak şekilde yerleştirilmişti. İşte bugün gördüğünüz Venedik budur; ziyaretçileri çeken ve faturaları ödeyen budur. Uzun süredir kentin özenle inşa edilmiş toplumsal düzeninin düzensiz kalan diğer tarafı olan *Carnavale*, Gritti tarafından merkezî kontrol altına alınmıştı. Turistlerin San Marco Meydanı'nın meşhur güvercinlerinin istilasına uğramak için birbirleriyle yarıştıkları yerde eskiden doçlar oturup tahtlarından, bir kısmı kilise alayı diğer kısmı 4 Temmuz kutlamaları (bando ve benzeri) havasında gerçekleşen geçit törenini izlerlerdi. Artık denizaşırı Venedik namına bir şey kalmamış olsa da bu curcuna her şeye rağmen hâlâ turistleri çekiyor.

Peki, *Correr* sadece göz boyama ve temaşadan ibaretse kentin tarihini nasıl öğreneceğiz? Bu işe başlamak için doğru yer müze olmayabilir, bir balık pazarı olabilir mesela. Oraya ulaşmak için Rialto Köprüsü'nü gösteren tabelaları takip edin, daha sonra *Ruga Orefici* ve *Ruga Speziali*'ye (kuyumcular ve baharatçılar caddeleri) doğru neogotik tarzda kocaman bir çadır görene kadar devam edin. Burası kentin eski balık pazarı olan *Pescaria*. Burada Ve-

nedik'in kökenine ve zenginliğinin ilk gerçek kaynağına dair neredeyse sezgisel bir algıya ulaşabilirsiniz. Bunu parıldayan deniz mahsulü yığınlarında, kıpırdaşıp duran ufacık karides veya ismiyle müsemma, on beş santim boyundaki iri karideste, yarı saydam *canoce*'de, torbalar dolusu sedef renkli solinyada, sabah güneşiyle gözleri parlayan dev ton balığında ve pembe kılığıyla korkutucu surat ifadesi hiç bağdaşmayan *scorfano*'da görebilirsiniz. Burada, "Adriyatik'in Kraliçesi"nin, tıpkı *Pescaria*'nın tentesi altındaki bol balıklı ganimetler gibi, bulanık lagünden nasıl doğduğunu anlayabiliyoruz.

Kanalların bulanık sularında yakın zamanda yapılan arkeolojik kazılar, yerel gelgitlerin getirdiği güvenilir zenginliklerin 3. yüzyıldan beri insanları buraya çekmiş olduğunu açığa çıkarıyor. Kendilerini gururlu bir şekilde herkesten ayrı tutan Venedikliler, kentlerinin 5. ve 6. yüzyıllarda, yağma yapan barbarlar yüzünden anakaradan kaçan İtalyanlar tarafından kurulduğuna inanırlar. (Luca, hâlâ anakaradan, *terra firma*'dan gelenlere barbar diyor). Ama işin daha mantıklı açıklaması, erken dönem bataklık sakinlerinin bereketli balık tutma alanlarının olduğu bir yer bulup yerleşmek istemeleri olmalı. Sonuç olarak sular kabardığında kuru kalan birkaç adadan birine yerleşmişler. Buraya, daha sonra kısaltılarak *Rialto*'ya dönüşecek olan, "yüksek kıyı" anlamındaki *Rivo Alto* adını vermişler.

İlk başlarda Venedik kenti, üzerinde dağınık şekilde konumlanmış birkaç bataklık adasının olduğu sulak bir alandan ibaretti. Bataklığın içinden kıvrılarak geçen derelerden biri, daha sonra Büyük Kanal'ı oluşturmuş. Burası, üzerinde kent inşa etmeye pek de uygun olmayan bir yerdi. İlk dönem Venedikliler, bataklık araziyi kurutmak, nehir kıyılarını yükselmek, kilometrelerce öteden toprak getirmek ve batak toprağın içine ahşap kazıklar çakmak zorunda kalmışlardı. Kent ilk başta çamur ve sazdan, sonra tuğladan ve son olarak da, sağlam görüntüsü verebilmek için tuğlaları kapatacak şekilde yerleştirilen ince mermer plakalardan inşa edilmişti. Yine de kent, aynı günümüzde olduğu gibi batmaya devam etmiş. Arkeologlar 11. yüzyılda, Torcello ve San Marco'daki büyük kiliselerin mozaik tabanları yerleştirildiğinde, bu iki yerin daha o zaman zemin seviyelerinin iki metreye yakın yükseldiğini tahmin ediyorlar. Kentin suyun üstünde kalabilmesi adına hükümet de kent halkı da, evleri batmaktan ve kanalları çamurun birikmesiyle tıkanmaktan korumak için verdikleri çabadan hiçbir zaman vazgeçmemişlerdir. Böyle bir işbirliği ruhu, Venedik denizaşırı ticarete başladığında işlerine yarayacaktı.

Lagün, sadece deniz ürünleri zenginliği değil, aynı zamanda ilk dönemlerde yaşayan Venedikliler için başka bir ticari mal daha sağladı: Tuz. Bu doğal olarak oluşan kimyasalın, buzdolabının icadından önceki dönemde her insani ekonomi için son derece önemli olduğunu söylemeye bile gerek

yok. Yiyecekler birçok başka şekilde saklanabilir olsa da tuz, eti ve balığı bir mevsimden diğerine taze tutmayı sağlayan esas malzemeydi. Masalarımızda jambon, ançüez ve kapari gibi tuzlu gıdalar önemsiz ayrıntılar olarak yer aldığında bunun değerini anlamamız oldukça zor. Ama çok yakın bir zamana kadar birçok Avrupalı için taze et oldukça az rastlanan bir lükstü. Kutsal günlere ait bir spesiyalite olan baharatlı koyun etine benzer şekilde hazırlanan tuzlu etler, standart kabul edilirdi.[2] Kuzey Avrupa'da tuz, derin madenlerden çıkartılırken, Akdeniz'de buharlaşan deniz suyundan tedarik edilmekteydi. Konumu uygun olan herkes tuz üretebilirdi ve bu şartlarda üretimi kontrol altında tutmaya çalışmak neredeyse imkânsızdı.

Yine de Venedikliler şanslarını denediler. Rialto'nun etrafındaki adalara yerleşmiş olan balıkçılar en az 6. yüzyıldan itibaren yerel tuzlalarda çalışıyorlardı. Ancak bölgenin temel tuz üreticisi olan kıyının yaklaşık 80 kilometre aşağısındaki Comacchio kasabasına hiçbir zaman yetişemediler. Venediklilerin bulduğu çözüm acımasız olduğu kadar basitti de. 932 yılında kalyonlarıyla Comacchio'ya doğru ilerlediler, kentin kalesini yakıp sakinlerini katlettiler ve hayatta kalanları da beraberlerinde götürdüler. Venedik'e vardıklarında, Comacchioluları azat etmeden önce doça sadakat yemini etmeye zorladılar. Venedik tuz ticaretini idare eden düzenbazlar tarafından geliştirilen bu acımasız yöntemler, daha sonraki dönemlerde ayrıntılarda farklılık gösterse de baharat tacirlerinin, üstelik sadece Akdeniz'deki İtalyanların değil, Asya'yı talan eden Portekizli ve Hollandalı haleflerinin de acımasız stratejilerine örnek oluşturmuştur.

Eninde sonunda Venedik tuz üretimini kontrol etmeye çabalamaktan vazgeçecekti ancak ticaret konusu farklıydı. Ticaret zekâsı, diplomasi ve cinayetin bileşiminin yardımıyla, kent en nihayetinde bölgeden geçen tuzun hepsini kontrolü altına aldı. Cumhuriyetin liderleri, aynen daha sonra baharat ticaretini kontrol etme amacıyla oluşturacakları hükümet dairesiyle benzer şekilde, tuzun nasıl, nerede ve ne zaman satılacağını belirleyen bir birim kurdular.[3]

Bu kuralları düzenleyenler seçkin ailelerin oluşturduğu gevşek bir topluluğun mensuplarıydı. Büyük çoğunluğu tıpkı Amerika'daki yönetim kurulu üyesi koltuğunda oturan asilzadeler gibi yaşlı, tecrübeli iş insanlarından olu-

2 Bazı araştırmacılar Kuzey Avrupa'da çok miktarda bira tüketilmesinin sebebinin bu çok tuzlu beslenme şekli olduğunu düşünmektedir. Örneğin yapılan çalışmalardan biri, 1368 ve 1559'da Alman limanı Lübeck'ten Stockholm'e doğru yola çıkan gemilerdeki yükün dörtte birinin tuz olduğunu göstermektedir. Bu yükün %19'u da biranın ana malzemelerinden biri olan şerbetçiotuydu.

3 1350'lere gelindiğinde, bir Venedik gemisiyle kente geliyor ve kente gidiyor olmadığı müddetçe kimse Adriatik'te tuz taşıyamazdı. 1578'de cumhuriyet donanması Trieste'deki tuzlayı ortadan kaldırdı. Bu dönemde Venedikliler İtalyan anakarasında satılan tuzdan %80 kâr sağlıyorlardı.

şuyordu ve aynı o yönetim kurulu üyeleri gibi, bunlar da Venedik A.Ş.'nin günlük operasyonlarını yönetmesi için belli aralıklarla bir CEO, yani doç seçiyorlardı. Bu CEO'nun görevini bir ömür boyu sürdürmesi beklenirdi ancak eğer patronun kârını tehlikeye atacak mağrur maceralar peşinde koştuğu anlaşılırsa, ya dizginlenir veya bazen de kovulabilirdi. (1355 yılında Doç Marin Falier fazla havalanıp, kibre kapıldığında, Onlar Meclisi'nin[4] emeklilik tazminatı anlayışı, en tepedeki bürokratlarının kafasını kendi sarayının merdivenlerinde kesmek şeklinde kendini göstermişti). San Marco Cumhuriyeti'ne hiçbir şekilde demokrasi denilemeyecek olsa da, bilinen feodal Ortaçağ devletlerine benzer hiçbir tarafı da yoktu. Burada yönetici sınıf, ganimet peşinde olan silahlı şövalyelerden çok para kazanmak amacındaki tacirlerden oluşuyordu. İş insanları için, iş insanları tarafından kurulan, iş insanlarından oluşan bir hükümet vardı burada. Bu serbest ticarete fazla önem veriyorlar anlamına gelmemeli. Yine de daha güçsüz ve küçük olanlara da göz kulak oluyor ve ufak çaptaki tüccarların da zenginleşebileceği temel kurallar koyuyorlardı. Bu ticaretperver çevrede sermayesi olmayan hırslı gençler, kurulu düzeni olan finansörlerle ve zengin dullarla ortaklık kurabiliyorlardı. Belli oranda kurnazlık ve biraz da şansla iki taraf da bu durumdan kârlı çıkabiliyordu. Ticari kârı maksimize etmek üzere düzenlenmiş bu hükümet yapısından faydalananlar sadece müteşebbisler değildi. Gemi ve yelken yapımcıları, denizciler ve tersane işçileri, tedarikçiler ve fahişeler de, banker ve sigorta komisyoncularıyla beraber bu ticaret cumhuriyetinde doğrudan çıkar sahibiydiler.

Başka yerlerde prenslerle halifeler kendi tüccarlarından alabildikleri kadar artık değer koparmaya çalışırken, Venedik'te durum böyle değildi. Burada para parayı doğuruyordu. Bunun sonuncunda da nispeten daha güçsüz olan cumhuriyet, defalarca ve başarısızca Venedik'in arka bahçesine müdahaleye kalkışan Macaristan Krallığı gibi çok daha büyük ve çok daha yoğun nüfuslu güçlerle ve hatta çok daha tehlikeli bir rakip olan yüksek nüfuslu Bizans'la başa çıkmayı bilmiştir. Büyük Kanal'a doğru girdaba kapılıp akan yüksek meblağlar, yüz bin kişiden az nüfusu olan kentin milyonluk nüfusu olan imparatorlukla boy ölçüşmesine olanak sağlamıştır.

La Serenissima,[5] Bizanslılar söz konusu olunca bir kez daha seçici bellek sıkıntısı yaşar. Başlarda Venedik, her ne kadar batı çeperindeki ufak bir kasaba gibi görünse de, bu doğu diyarının bir parçası olmuştu. Kent, bir dizi antlaşmadan sonra yasal bir belirsizliğe girdiği 9. yüzyılın başlarına kadar imparatorluğun bir parçasıydı, bu tarihten sonra teknik olarak hâlâ Bi-

4 Onlar Meclisi, Venedik Cumhuriyeti'nde 1310 ile 1797 yılları arasında çoğu zaman gizemli icraatları olan ana yönetim kurullarından biriydi – ç.n.

5 Venedik Cumhuriyeti'ne verilen bir isim, "en sakin" anlamına gelir – ç.n.

zans'ın bir vilayeti sayılıyor olsa da Alman imparatorlarına vergi ödüyordu. 1082'ye gelindiğinde imparator, Venediklilerden "halis ve sadık hizmetkârlar" olarak bahsediyordu ve en azından teorik olarak Venedikliler de Bizanslılarla aynı kanunlara tâbiydiler. İlk zamanlarda Venedikliler bu yakın ilişkiden her anlamda faydalandılar. Sonra onu acımasızca sömürdüler ve en sonunda da bir zamanlar yüce derebeyleri olarak kabul ettikleri gücün gırtlağını kesiverdiler. Gerçi bu konu Venedik'te pek konuşulmaz. Kentin Bizans'a karşı minnettarlığını tartışmak konusunda neredeyse bir Ödipal direnç söz konusudur. Venedik'in tarihinin büyük bir bölümü, özellikle de Avrupa'nın baharat taciri olarak edindiği rol, bu kadim imparatorluktaki kökenleri göz önünde bulundurulduğu zaman anlam kazanır.

Venedik ve Bizans

San Marco Bazilikası'nın ve buna adını veren meydanın hemen yanında Molo adında uzun bir rıhtım vardır. Burası herkesin arka planda pırıl pırıl duran San Giorgio Maggiore Kilisesi'yle yeşil lagünün beylik fotoğrafını çektiği yerdir. Yeğeniniz için gondolcu şapkası ya da kuzininiz için karnaval kepi almak istiyorsanız, burada yan yana dizili bir düzine küçük kulübe ihtiyacınızı memnuniyetle karşılar. Lido'daki plaja veya Murano'daki cam işçiliğini görmeye ya da havaalanına giderken feribota buradan binersiniz. Bin yıldır gemiler bu noktada yolcu ve yük indirirler. Doçlar, denizle temsili olarak evlendikleri yıllık törene katılmak için altın yaldızla bezeli kadırgalara bu iskeleden binerlerdi. Burası her zaman Venedik'in görünen yüzü olmuştur. Oysa, ilk anda göze çarpmasa da bu iskelenin dikkate değer tarafı konumudur. Molo, hem güneye hem de doğuya bakar. Arkasını Avrupa anakarasına, barbarların *terra firma*'sına dönmüştür ve Konstantin'in pırıltılı metropolisine doğru bakmaktadır.

San Marco ilk inşa edildiğinde, doçun duvarlarla çevrili kalesinin hemen yanında duran mütevazı görünümlü özel şapeliydi. Şöhretini, 9. yüzyılda İskenderiye'deki bir kiliseden çalınan havari Aziz Markus'un kalıntılarını barındırmasına borçluydu. (Efsaneye göre, halifenin gümrük görevlilerinden kaçırmak için tacirler kalıntıları domuz dilimleri arasına saklamışlar). Yaklaşık iki yüz yıl kadar sonra, kent rüştünü ispat ettiğinde, her hırslı Ortaçağ kenti gibi, sahneye çıkışını ilan etmek için büyük bir kilise inşa etmeye ihtiyaç duydu. Numune için de Venedikliler, her konuda yaptıkları gibi, Konstantinopolis'e yüzlerini döndüler. Büyük Konstantin tarafından yapımı emredilen Havariyyun Kilisesi'ni[6] örnek almaya karar verdiler. Doç, artık, kut-

6 550 yılında inşa edilen kilise, İstanbul'un fethinden sonra bir süre Rum Ortodoks Patrikhanesi olarak kullanılmış, 1461'de yıkılarak yerine Fatih Cami yapılmıştır – e.n.

sal emanetler üzerinde herhangi bir Bizans kilisesi kadar hakka sahip olmak palavrasıyla ve efsanevi Roma İmparatoru tarafından yapılmış olana rakip bir kilise inşa etmekle böbürlenebilirdi.

Ortaçağ Venedik kültürünün büyük bölümü Doğu'dan ithal edilen parçaların bir araya getirilmesinden oluşturulmuştu. Venedik kanunları, anakaranın hukuki yaklaşımından çok Doğu İmparatorluğu'nun Roma geleneğini uyguluyordu.[7] Savaş kadırgalarının tasarımı ve devlet tarafından idare edilen cephanelik fikri Bizans'tan alınmıştı. Kıyafet, sanat ve yemek zevki de ilhamını Konstantinopolis'ten almaktaydı. Floransalılar ve Mantovalılar dar, vücudun şeklini gösteren giysiler giymeye ve Botticelli, Leonardo gibi sanatçılara hamilik etmeye başladıktan çok sonra bile Venedik'te, zengin işlemeli ve omuzlardan aşağı bolca dökülen Doğu tarzı giysiler ve Yunanlardan esinlenilen simgeler moda olarak kaldı.

Venedikliler sadece Bizanslılar gibi giyinmekle kalmadılar aynı zamanda onların yeme alışkanlıklarını da taklit ettiler. Tabii Doğu mutfak kültürünün yeniliklerinin hepsi hemen kabul görmedi. Mesela ithal edilen çatal, en başlarda "şeytanın aleti" diye tanıtılarak şeytanlaştırıldı. Doçun oğlu Giovanni Orseolo 1004'te Bizanslı gelini Maria ile Konstaninopolis'ten döndüğünde, Maria özellikle de çeyizinde bulunan alet edavat yüzünden anında birtakım dedikodulara sebep olmuştu. Olaydan yıllar sonra, bu durumdan infiale kapılan bir aktarıcı, "yemeğe elleriyle dokunmazdı" diye yazmıştır, "yemeği hizmetkârları tarafından küçük parçalara kesilirdi ve o da iki dişli altın çatalını kullanarak bu küçük parçaların tadına bakardı." Sanki yeme alışkanlıkları yeterince tuhaf değilmiş gibi, Maria aynı zamanda banyo yapmaya da düşkündü, hem de parfümlü suda! Bazıları onun gelişini kenti mahveden vebanın sebebi olarak görüyordu. (Bu, göründüğü kadar saçma bir düşünce değildi, çünkü aslında aynı çatal ve parfüm gibi veba da Bizans'tan gelmişti.) Çatal bir gecede kabul görmedi ama 13. yüzyılın sonuna doğru bu küçük, zarif alet (günümüzdeki istiridye çatalı boyutundaydı) vasiyetnameler ve envanter kayıtları arasında yerini almaya başlamıştı. 15. yüzyıl ortasında artık onu iki genç kadının nazikçe bu ufak çatalları tuttuğu Botticelli'nin bir resminde ve daha sonra da Venedik şölenlerini tasvir eden resimlerde bolca görebilirdiniz. Kaynaklar bahsetmese de Maria aşçılarını da beraberinde getirmiş olabilir. Oldukça maharetli Parisli şeflerden oluşan bir ekibin, Vahşi Batı'daki bir sınır kasabasına gelmiş olduklarını düşünün, böylece doçun saray mutfaklarından gelen baharatlı kokuların yarattığı hayret

7 Avrupa'da nadir rastlanan bir durum olarak sadece Venedik'te kadınlar, oldukça yüklü olan çeyizlerini hukuki anlamda kontrol altında tutabiliyorlardı. Dahası bir kadının denizaşırı baharat, ipek ve diğer malların ticaretine oldukça yüksek miktarlarda yatırımda bulunması alışılmadık değildi.

ve dedikoduları bir nebze de olsa hayal edebilirsiniz. 11. yüzyıl Venediki'nin Bizans'a yetişmesi için daha çok yol kat etmesi gerekiyordu.

Batı Avrupa Karanlık Çağlar'da güçsüzleşmeye başladığında bile Konstantinopolis, Akdeniz'in en büyük ve en kozmopolit kentiydi. İmparator Justinianus (527-565) döneminde imparatorluk başkentinin nüfusu yarım milyonu aşmıştı (bazı tahminler bir milyona kadar çıkmaktadır). Hiçbir Avrupa kenti, bin yıldan uzun süre boyunca bu rakama yetişemeyecekti. 1204 yılında Venedikliler artık bir ayağı çukurda olan eski metreslerini yağmalamak üzereyken, beraberlerindekilerden biri gördüklerinden epey etkilenmişe benziyordu:

> Konstaninopolis'i daha önceden görmemiş olanlar gördüklerinde âdeta büyülenir, dünyada bu derece muhteşem bir kentin var olabildiğine inanamazlar. Yüksek duvarlı surlarına, dört bir tarafından kuvvetlendirilmiş mükemmel burçlarına, muhteşem evlerine, kendi gözleriyle görmeden kimsenin inanmayacağı kadar çok sayıdaki yüksek kiliselerine bakakalır; diğer bütün kentler üzerinde hükümran olan bu kentin büyüklüğünü ve genişliğini seyre dalarlar.

Boğaz'ın girişinde yer alan kent Doğu Avrupa ve Batı Asya'dakilere her zaman çok çekici gelmiştir. 1096 yılında Konstantinopolis'in çeşitli ırk ve ulustan insanların toplandığı bir yer olduğunu Batılı bir Haçlı şöyle anlatır: "Yunanlar, Bulgarlar ... İtalyanlar, Venedikliler, Romanyalılar [o dönemde Yunanistan toprakları için kullanılan terim], Dakyalılar [günümüzdeki Romanya'nın sakinleri], İngilizler, Amalfililer ve hatta Türkler; birçok kâfir halk, Yahudiler ve dönmeler, Giritliler, Araplar ve bütün milletlerden insanlar burada toplanmıştı." Yerel kültürün de bütün bu yabancı öğelerden etkilenmiş olmasına, kent mutfağının imparatorluğun her köşesinden gelen tatlarla çeşnilendirilmiş olmasına şaşırmamak gerekir.

Bizans mutfağı büyük ölçüde gayet bol çıkan yerel balıklara ve yerel mahsule dayanmaktaydı (günümüz Türk ve Yunan mutfağında olduğu gibi). Ancak imparatorluk başkenti ayrıca uzak Kırım'dan tahıl, Ege adalarından şarap ve peynir, Anadolu'dan da zeytinyağı tedarik ederdi. Çeşnilere gelince, antik Yunan ve Latin mutfağı için vazgeçilmez olan fermente edilmiş balık sosu *garum* (Yunancada *garos*) Batı Avrupa bıraktıktan çok sonraları bile bu topraklarda severek kullanılmaya devam etmişti. Eski Roma İmparatorluğu etkisi ot, baharat ve diğer farklı egzotik çeşni türlerine duyulan tutkuda kendini göstermiştir. Baharat düşkünlüğünün yıllar geçtikçe etkisi artmıştır. Eski Romalı aşçılar, baharatları Güney Hindistan'dan İtalya'ya doğrudan getiren bir yol bulunduğu halde Asya çeşnilerinden sadece karabiber

ve dârülfülfülü (*piper nigrum* ve *piper longum*) kullanırlardı. Diğer baharatlarsa daha çok tıbbi amaçla kullanılırdı, ayrıca rahipler ve mumyalayıcılar da bunlardan faydalanırdı. Örneğin Tacitus, Neron'un, karısı Poppea'yı MS 65 yılında öldürdükten sonra gömmek için Roma'nın bir yıllık tarçın stokunu kullandığını yazmıştır.

Bizans'ta, eski Roma ile bağlar azaldıkça, baharatlar eczacıların dolaplarından güveç tencerelerine kaymıştı. Bu duruma 400 yılı civarında erken dönem Hıristiyanlığın karamsarlarından Amasyalı Asterius dikkat çekmiştir. "Her geçen gün daha da incelik kazanan lüks anlayışımız bizi yemeklerimizi Hint aromalarına bulamaya sevk ediyor. Bugünlerde baharat tacirleri hekimler için değil de aşçılar için çalışıyor gibiler!" diye sofuca dövünür. Asterius, muhtemelen vaazına heyecan katabilmek için durumu abartmıştı. Baharatlar hekimlerin çantalarındaki önemini kaybetmemişti ve belki de insanlar humoral sistemi öğrenmeye başladıktan sonra iyileştirici güçleri daha da takdir edilmişti. Asya'nın egzotik baharatlarının iyileştirici özellikleri bunların Bizans mutfağındaki önemlerini artırmıştı.

Konstantinopolis mutfaklarında çok çeşitli baharatlar kullanılırdı. İmparatorların en az bir tanesinin, VIII. Konstantin'in amatör bir aşçı olduğunu biliyoruz. "Büyük bir maharetle soslar yapar, yemeklerini çeşitli renkler ve tatlarla çeşnilendirip en ruhsuz birinin bile iştahını kabartırdı." Dönemin vakanüvisi olan kaynağımız, gurme imparatorun yemek ve seks bağımlısı olduğunu ve her zamanki gibi bunların da onun sonunu getirdiğini yazmıştır. İmparatorun kilerindeki lezzetlerin bugün ancak bir kısmını bilebiliyoruz. Sakız Adası'ndaki ağaçların özsuyundan yapılan sakız, ekmek ve keklerde kullanılan, en sevilen lezzetlerden biriydi ve aynı zamanda nefes kokusunu alması için ağızda çiğnenirdi (Türler ve Yunanlar hâlâ aynı etki için çikletlere bundan ekliyorlar). Ortadoğu'nun güneyinde benzer yöntemle üretilen günlük (sığla ağacı) ve kınaçiçeği ise şarap ve çorbalara güzel kokusunu verirdi. Bol yapraklı bir Himalaya bitkisinin özü olan Hint sümbülü ve Keşmir'in dağlık arazilerinden gelen *putchuk* (costus) da zevk ve eğlence düşkünü yöneticilerin sos ve çorbalarına koydukları birçok Hint çeşnisinden iki tanesiydi. Ayrıca karabiber, dârülfülfül, zencefil, Çin tarçını, tarçın, karanfil, muskat, besbâse ve eşit derecede pahalı olan şeker de iştahları kabartmak için kullanılırdı. Debdebe içinde yaşayan imparatorun bu ithal çeşnileri ne miktarda kullandığını bilmemiz oldukça güç ancak ölçü veren az sayıdaki tarife güvenecek olursak, çeşnilerin çok çeşitli olduğunu ama miktarların çok da fazla olmadığını görürüz.

Ortaçağ ve Rönesans Avrupası ile ilişkilendirdiğimiz kaliteli baharatların Bizans İmparatorluğu'nun orta döneminde diğer çeşnilerden daha değer-

li olduğunu söyleyemeyiz. Bunlar yerel çeşnilerin ve ithal edilenlerin oluşturduğu çok renkliliğin bir parçasıydılar. Belki de İran ve Bağdat'ın baharata aşina kültürleriyle sürekli temas halinde olan Bizanslılara fazla egzotik gelmiyorlardı. Bizans ordusunun 626'da Dastakert'teki İran sarayına girdiğinde, yetmiş beş *pound* ödağacı (yemek pişirmede kullanılan başka bir reçineli birleşik) yağmalandığını öğreniyoruz. İpek, keten, şeker ve zencefile gelince, onlardan da çalmışlar ama bunların miktarlarını yazacak kadar fazla olmadıklarını anlıyoruz. Baharatlar, Kostantinopolis'te yüksek fiyata satılıyordu ama Venedik'tekinden kesinlikle daha ucuzdu, Fransa ve İngiltere'dekindense çok daha ucuzdu. Burada daha uygun fiyata alınabilindiklerinden mi baharatların seçkinlere hitabeden çekicilikleri daha azdı acaba?

Her şeye rağmen Konstantinopolis'te baharat ticareti yapanlar, egzotik kök ve tohumlardan bin yılı aşkın süre boyunca iyi para kazanmışlardır. Kimisi batıda Burgonya'ya kadar gidip mallarını satmak için kapı kapı dolaşmıştır. En azından bir Bizanslı tacirin 550 yılı civarında Seylan sarayında görüldüğü bilinmektedir. Ancak doğal olarak, kârın büyük bölümü, sürekli yeniden şekillenen, yer değiştiren milletler ve değişen dinler coğrafyasına yayılmış yaklaşık on üç bin kilometrelik ağı kontrol eden diğer aracılara düşüyordu. Karanfil ve muskatın uzun yolculuğu, Güneydoğu Asya'nın ucunda, küçük volkanik takımadalar olan ve Hintli ve Çinli tacirlerin Hindistan'ın biber sahillerine yaklaşık beş bin kilometrelik yolculuk öncesinde gemilerini yükledikleri Maluku Adaları'ndan başlıyordu. Bu yolculuğun sonunda yerleşik tacirler, Hintliler, Çinliler, Araplar ve Yahudiler, bekleyen yelkenlileri doldurmadan karabiber ve muskatı altın ve gümüşle değiş tokuş ederlerdi. Küçük tekneler yükleme tamamlanınca sonbahar rüzgârlarını arkalarına alıp Hint Okyanusu'nu uçarcasına geçerek Kızıldeniz'e ve Umman Denizi'ne ulaşırlardı. Burada baharatlar yeniden, bu kez, çöllerden geçerek hoş kokulu ganimetleri Mısır İskenderiyesi ve Karadeniz'de Bizans Trabzonu'ndaki baharat düşkünü hükümdarlara ulaştırmak için ilerleyen, sonu olmayan karınca sürüleri gibi sıralanmış binlerce deveye yüklenirdi. Son olarak da Akdeniz kadırgalarıyla Konstantinopolis'e ulaşırdı. 7. yüzyıldan sonra karayolu hattının tamamı Müslümanların yönetimine geçmişti ama son ayağı Bizanslılar tarafından kontrol ediliyordu. Ancak bu durum fazla uzun sürmeyecekti. Venedikliler hazırlanmış beklemekteydiler.

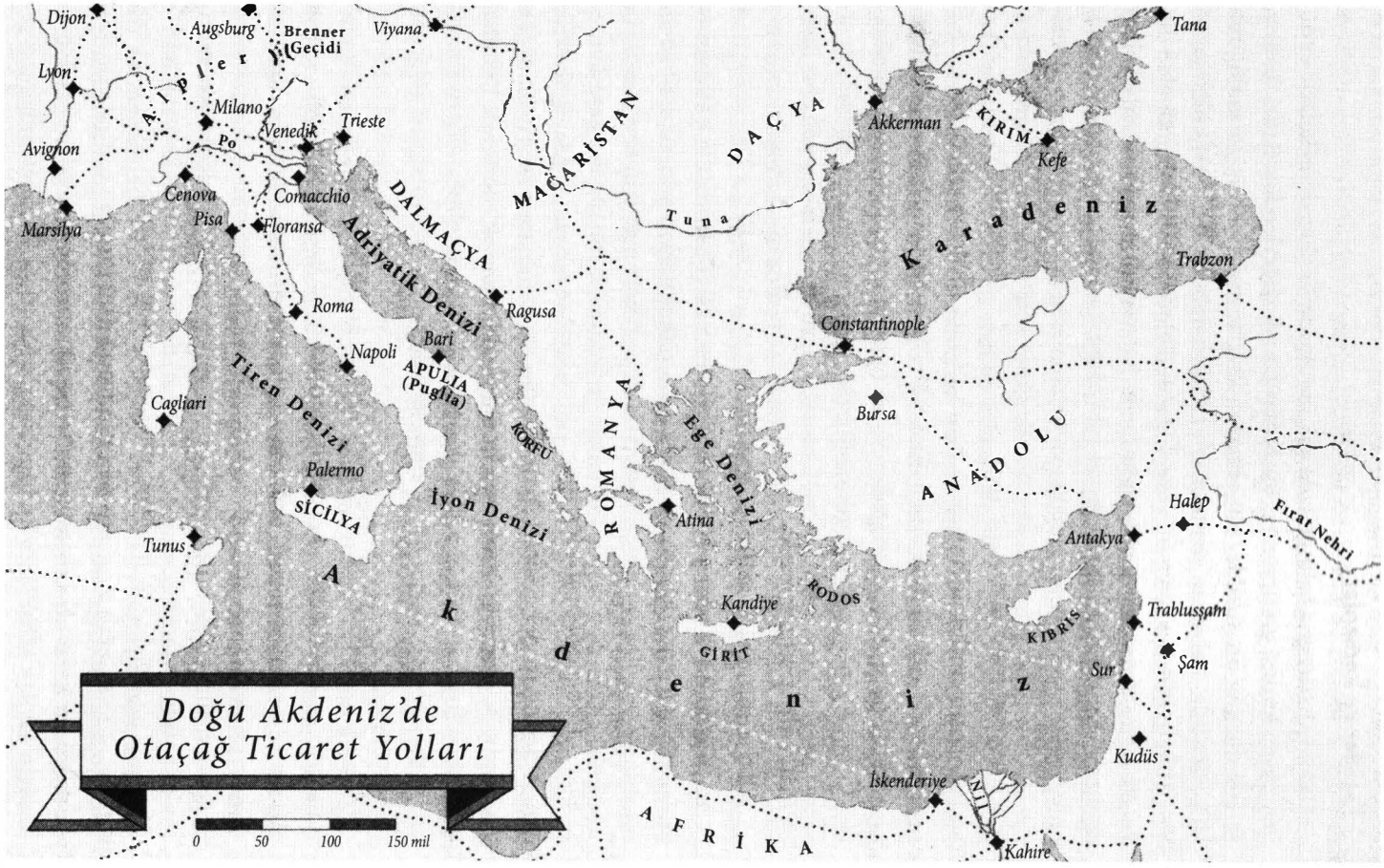
Akdeniz baharat ticaretinin içine dahil olmaya çalışanlar sadece Venedikliler değildi. Cenevizliler ve hatta Pisalılar, onları bu iş için mücadele etmek zorunda bıraktılar. Ancak sonuç olarak çamurlu lagünün balıkçıları galip geldi.

Tacirler ve korsanlar

Akdeniz haritasına baktığınızda çok sayıda körfez, koy ve haliçlerle ayrılmış bir su kütlesi görürsünüz. Bir bütün olarak değerlendirirseniz, denizin az çok düzgün bir şekilde, eşit olmayan iki parçaya ayrılmış göründüğünü fark edersiniz. İtalya'nın çizmesinin ucunda son bulan ve küçük olan kısım batı Akdeniz; Sicilya'nın güneyi ve doğusunda kalan ve daha büyük olan doğu Akdeniz. Konstantinopolis, günümüzde İstanbul, Ege'nin deniz yolları ağının üzerine tünemiş bir örümcek gibi, doğu kısmın kuzey sahillerinin neredeyse tam ortasında yer almakta ve Karadeniz'in tüm trafiğini stratejik olarak kontrol altında tutmaktadır. Çorak güney sahillerdeki muhteşem İskenderiye kentiyse, bereketli Nil deltasının en batı ucunda, Kızıldeniz'den karabiber ve diğer lüks maddeleri taşıyan kervanların çıkış noktasındadır. Venedik ise Doğu Akdeniz'in en büyük körfezi olan Adriyatik'in kuzeybatı köşesinde, Cermen dilleri konuşulan Alpler'in hemen çaprazında yer almaktadır. Venedik'ten doğu Adriyatik sahillerinin aşağısına, Yunanistan'ın kara tarafını sıyırıp Girit Adası'nı geçerek Mısır'a doğru hemen hemen düz bir hatla inilebilir. Bu, Doğu'nun baharat pazarlarıyla Avrupa'nın kalbindeki gümüş madenleri arasındaki en direkt yoldur.

Bu yolu kontrol altına almak, kadırgalarını Ege'nin dışına göndermeye başladıkları andan itibaren San Marco Cumhuriyeti yöneticilerinin en önemli dış politika kaygısı olmuştur. Bu düzeni korumak için kent, önce yol üzerindeki limanlara ticaret kolonileri yerleştirerek etki alanını genişletmeye başlamış, sonra onları güç kullanarak sindirip koruma ve denetimi altına almış ve son olarak, özellikle de 1204 yılından sonra, tamamıyla sömürgesi yapmıştır. Bu güzergâh üzerinden günümüzde yolculuk ederseniz, Dalmaçya kıyıları boyunca hâlâ birçok küçük Venedik görebilirsiniz. Ayrıca Ege kıyılarındaki birçok Yunan köyü Venedik kalelerinin yıkıntılarının gölgesinde kurulmuştur.

Venedik devletini yöneten tacirler ağırlıklı olarak tuz ticaretinden öğrendikleri yöntemlere başvurdular. Bu da cumhuriyetin işine burnunu sokan hiç kimse iyi karşılanmazdı anlamına gelmekteydi. Venedik, tıpkı diğer işine karışanlara yaptığı gibi İtalyan kent devletlerinin üzerine de donanmasını gönderirdi. Özellikle de Cenevizlilerle yapılan savaşlar gelgitler kadar düzenli ve sıktı. Ortaçağ boyunca bu iki kent, doğu Akdeniz'in kontrolünü ele geçirmek için birbirleriyle sürekli savaştı. Fakat şiddet, her zaman iyi sonuç veren bir yaklaşım olmadı. Doçlar, kadırgaları savaşa göndermenin çok da doğru bir karar olmadığını anladıklarında, kentin temsilcileri, görünüşte düşman sayılan Müslüman hükümdarlarla pazarlığa girişmek anlamına ge-


Dijon
Augsburg
Brenner Geçidi
Viyana
Lyon
Alpler
Milano
Venedik
Trieste
Avignon
Po
Cenova
Comacchio
Pisa
Floransa
Marsilya
DALMAÇYA
Adriyatik Denizi
MACARİSTAN
DAÇYA
Tuna
Roma
Ragusa
Bari
Napoli
APULIA (Puglia)
Tiren Denizi
Cagliari
KORFU
Palermo
SİCİLYA
İyon Denizi
Tunus
A k d e n i z
ROMANYA
Ege Denizi
Atina
Kandiye
GİRİT
RODOS
Akkerman
KIRIM
Kefe
Karadeniz
Tana
Trabzon
Constantinople
Bursa
ANADOLU
Halep
Fırat Nehri
Antakya
Trablusşam
KIBRIS
Şam
Sur
Kudüs
İskenderiye
Nil
Kahire
AFRİKA
Doğu Akdeniz'de
Otaçağ Ticaret Yolları
0
50
100
150 mil

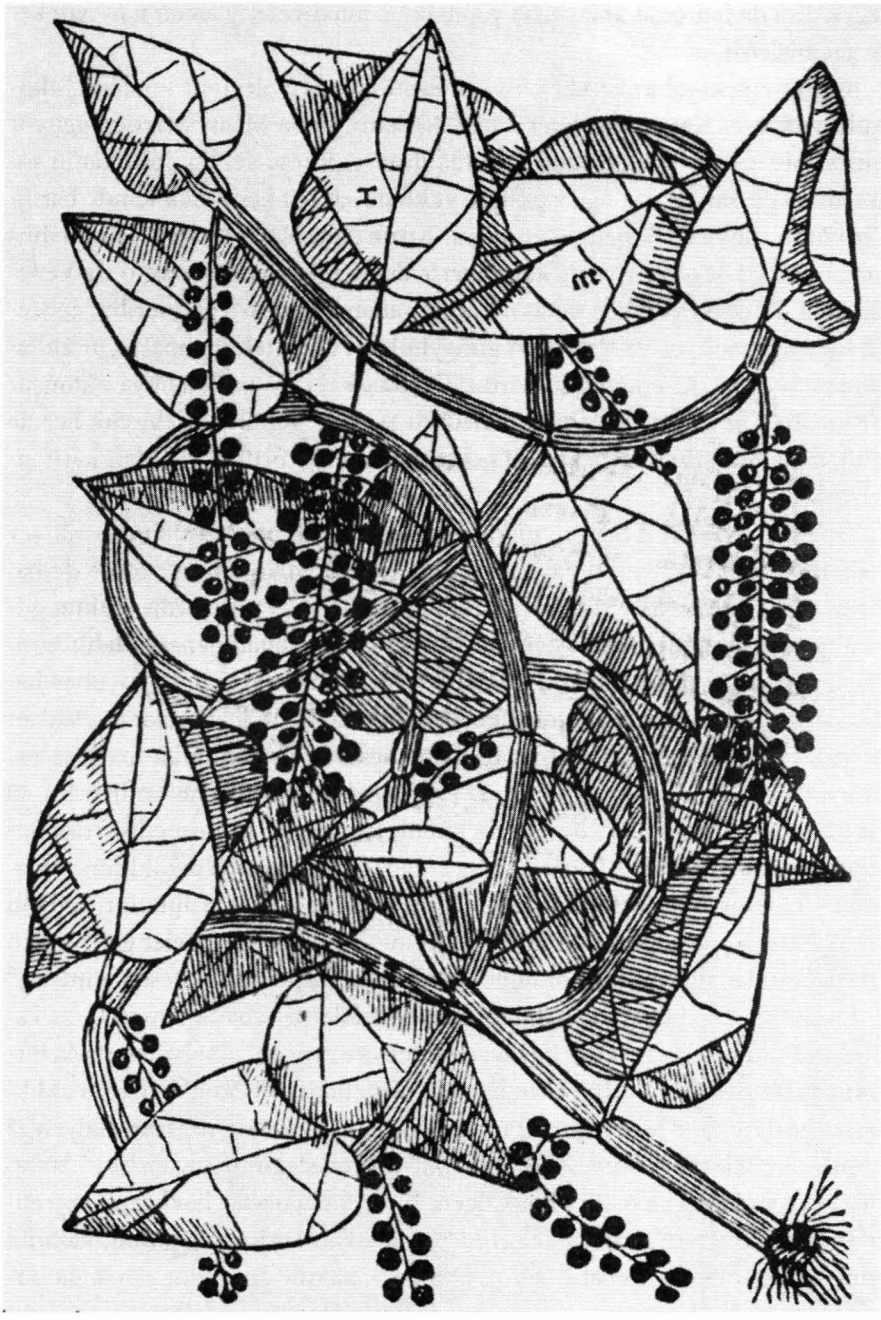
lecek olsa da her çeşit anlaşmayı yapmak ve muafiyet sağlamak için harekete geçmişlerdi.

Kentin emperyal anlamda genişlemesini harekete geçiren kıvılcım, –kokulu yük ister Karadeniz, ister Doğu Akdeniz ya da Mısır, nereden geliyor olursa olsun–, baharat yolunu koruma ihtiyacı idiyse de, bu politikanın sonucunda oluşan ticaret ağı, gemilere yüklenecek her çeşit malı içinde barındırıyordu. Böylece Bohemya gümüşü, Kırım'daki Slav kölelerle takas ediliyor, onlar da İskenderiye'de karabiberle değiş tokuş ediliyor ve o da Venedik'teki Floransa yünüyle takas edilip buradan Trabzon'a gönderilip, zencefil karşılığı satılıyor ve İtalya'nın güneyinden Puglia tahılı almak için kullanılıyor ve Venedik'e gönderiliyordu. Orada da iyi fiyata Bohemya gümüşüne satılıyordu. Sonuç itibariyle Venedikli tacirler, gemilerindeki yük her ne olursa olsun karabiber ticaretini geliştirmek için kurulan yapıdan kârlı çıkıyorlardı.

Yine de Venedik A.Ş.'nin cukkasının sağlam kalması için en önemli şey baharattı. Baharat ticareti yaygın biçimde kabul görüyordu ve idare de baharat ticaretinin tüm ayrıntılarını sıkı kontrol altında tutuyordu. Yükün güvenliğini temin edebilmek için baharatlar sadece *muda* denen silahlı konvoyla taşınabiliyordu. *Muda,* 1330'lardan başlayarak iki yüz yıl boyunca baharatların üzerinde kanuni tekel oluşturmuştu. Silahlı kadırgalar devlete ait büyük tersanelerde, özel olarak bu kârlı ticarette kullanılmak üzere tasarlanıyor ve inşa ediliyordu, sonra da en yüksek teklifi verene satılıyordu. O da karşılığında, standart ücretlerle küçük tüccarlara yardım ediyordu. Sonuç olarak 1423'te Doç Tomasso Mocenigo, her sınıftan Venediklinin yaklaşık on milyon duka altınını baharat ticaretine yatırdığını, yıllık dört milyon gibi oldukça yüksek bir kâr elde ettiklerini ve bu kârı da devlet gelirlerinin bir milyondan daha düşük olduğu bir zamanda yaptıklarını hesap etmiştir![8]

Bizans'ta da olduğu gibi, o günlerde Avrupalıların baharat tanımı biraz karışıktı. Parfüm, ilaç ve hatta boyayı da tarçın ve zencefil gibi baharatlarla birlikte düşünüyorlardı. 1400'lerin başında Venediklilerin Şam'dan satın aldıklarını gösteren bir liste neyin revaçta olduğunu gayet iyi yansıtır. İtalyanlar çeşitli niteliklerde günümüzde "baharat" diyebileceğimiz şeylerden, karabiber ve dârülfülfül de dahil olmak üzere beş çeşit zencefil, havlıcan (zencefile benzer), cedvar (zerdeçal ailesinden), muskat, besbâse, karanfil, karanfil sapı, üç çeşit tarçın, kebâbe (bir çeşit biber), kakule ama aynı zamanda birçok çeşit tütsü, boya ve yarın düzine ilaç ve diğer kimyasallardan, toplam-

8 Doça inanacak olursak, bu hesabın günümüz değeri yaklaşık olarak on milyar dolar ve dört milyar dolar edecektir. Dahası %40 yatırım getirisi modern tarihçiler tarafından kanıtlarla desteklenmiştir. Rakamlar biraz abartılı da olsa, ortada dönen para hakkında bir fikir sahibi olmamıza yardımcı olur.



"Karabiber"; Garcia da Orta'nın geç 16. yüzyılda yazdığı Colloquies on the Simples and Drugs of India *(Londra: Henry Sotheran and Co., 1913) adlı kitabından.*

da otuz kalem mal yüklemişlerdir. Ancak bu uzun liste yanıltıcı olabilir çünkü bahsedilen bu Doğu'ya ait egzotik malların çoğu çok az miktarlarda alınmıştır. Çok miktarda alınan iki ürün (Şam'daki satın alımın yaklaşık %50 ila %65'ini oluşturan) karabiber ve zencefildi. Ve karabiber şampiyondu. 15. yüzyılda Venedikliler, her iki *pound* zencefil karşılığında beş *pound* karabiber ithal ediyorlardı. Üstelik ticareti yapılan karabiberin miktarı, diğer bütün baharatların toplam miktarından fazlaydı. Venedikli doçlar, deniz yollarını güvende ve gemilerini yüklü tutma konusunda endişelenirken akıllarında en fazla Malabar'dan gelecek olan buruşuk kara taneler vardı.

Tüccarların büyük bölümü sıradan mallar satarak da iyi para kazanabilecekken, baharatlara duyulan bu tutkunun sebebi neydi? Kısaca para diyebiliriz. Venedikli tüccarlar baharattan ortalama olarak %40 net kâr elde ediyorlardı. Floransalı büyük bankerler o dönemde bunun ancak yarısını yatırım getirisi olarak kazanıyorlardı. Diğer mallar eğer şanslıysanız %15 - %20 arası kazandırabilirdi. Ayrıca belli bazı ticari mallar, özellikle de kıtlık zamanlarında tahıllar, bazen daha kârlı oluyor olsa da baharat pazarı her dönemde, kıtlıkta da bollukta da istikrarlı şekilde kârlıydı. Üstelik bu pazara girmek için çok büyük miktarda yatırım yapmanız da gerekmiyordu. Sınırlı kaynakları olan bir genç, yirmili yaşlarında bir tüccar, gemiye atlayıp Mısır'a gidebilir ve birkaç çuval karabiberle dönüp gayet iyi para kazanabilirdi. Tahıldan aynı miktarda kâr elde etmek için ciddi miktarda para yatırmak, bir gemi kiralamak ve tonlarca buğday yüklemek gerekmekteydi.

Ancak baharatların başka bir özelliği daha vardı. Neden özellikle karabiberin, Venedik kadırgalarını kâfirlerle ticarete iten ve daha sonra da İspanyol ve Portekiz gemilerini uzak denizlere çeken bir cazibe noktası olduğunu açıklayabilecek, üzerinde fazla konuşulmamış bir özelliktir bu. Baharatlar bozulmaz, en azından kısa süre içerisinde. Günümüzde Şili üzümünü tadını çıkartarak yavaş yavaş veya Tayland karidesini kıtır kıtır yemeyi o kadar kanıksamışız ki, az miktarlarda özel ürünü uzak mesafelere nakletmenin ne kadar zor olduğunu unutmuş gibiyiz. Eğer bu kuru küçük taneler dünyanın yarısını kat edecek kadar hafif ve bu süre içerisinde bozulmadan durabilecek olmasalardı, Ortaçağ Avrupası'nda Hindistan biberine talep olmayabilirdi. Bir balya karabiberin Kollam'dan Köln'e ulaşabilmesi için aylarca gemide, deve ve katır sırtında yolculuk etmesi, yol boyunca her limanda depolarda aylarca kalması ve bunların hepsinin sonucunda da kalitesini yitirmemesi gerekmekteydi. Karabiber bilhassa bozulmadan kalabiliyordu ve yeterince kuru tutulursa on yıla kadar saklanabiliyordu. Dünyanın diğer tarafına bir çuval mango götüren bir gemiyi veya Alpler'in ötesine bir kasa Çin porseleni taşıdığınızı düşünün. Asya baharatları ağırlıklarınca altın değerin-

de olmasalar da develer için çok daha kolay taşınabilecek hafiflikteydiler! Bu kadar uzun mesafe taşımaya değen diğer mallarsa değerli taşlar ve ipekti. Örneğin, Marco Polo'nun tüccar ailesi inci üstüne uzmanlaşmıştı ve 1200'lü yılların sonlarında bu yüzden Asya'ya seyahat ediyorlardı. Mücevherlerle ilgili sorun alış noktalarında da oldukça pahalı olmalarıydı ve bu da potansiyel kârı düşürüyordu. Baharatlarsa ormandaki atlı avcılar tarafından bile kolayca ele geçirilebilecek ucuz tarım ürünleriydi. Bu da prenslerin veya tüccarların, kuru çeşnilerin Asya'dan çıkıp Adriyatik limanına gelene kadarki süre içinde fiyatlarını %1000 yükseltmeyi nasıl becerebildiklerini gayet net anlatmaktadır.

Ancak uzun mesafe yolculuklarının birçok tehlikesi vardı. Denizaşırı yerlerde ticaretten daha fazla gelir elde etmek için her şeyi yapabilecek başka ülke hükümdarları, pastadan daha büyük pay isteyen yabancı tüccarlar ve fiyatı artıran Cenevizli, Barselonalı, Marsilyalı rakipler söz konusuydu. Malınız yüklendikten sonra deniz kazaları, korsanlar ve korsanlardan daha tehlikeli olabilen Avrupalı rakiplerinizden dolayı endişelenmeye başlardınız. Sadece kâr etmek değil, hayatta kalmak da isteyen tüccar, bir elini kılıcının kabzasında diğerini de para kesesinin üzerinde tutmak durumundaydı. Akdeniz kadırgalarında yolculuk eden tüccarları sadece tacir olarak nitelemek bazı açılardan yanıltıcı olur. Daha ziyade bir limandan diğerine giderken denizleri kolaçan edip önlerine çıkan her fırsatı değerlendiren oldukça iyi örgütlenmiş, silahlı çeteler olduklarını hayal edebilirsiniz. Tarih boyunca çoğu zaman, alışverişin yağmayla mı, yoksa ticaretle mi sonuçlanacağı rakibin gücüne bağlıydı. Venedikliler her zaman pazarlık mı, yoksa savaş mı diye düşünüp taşınırlardı ama her iki durumda da silahlı olmak akıllıca bir davranıştı; zarar görme tehdidi daha yüksek bedele neden olabilirdi. Cumhuriyetin vatandaşları korsanlar için yasaklı sayılırken diğer İtalyanlar, özellikle gemilerinde baharat veya inci yüklü olduğundan şüpheleniliyorsa, yasal hedef kabul edilirdi. Karadaki durum da bundan iyi değildi. Antlaşmalar ve yasal mevzuatın baharat limanlarındaki ticareti düzenlemesi beklenirdi ama her zaman için bir tarafın anlaşma şartlarını beğenmeyip silahlara davranmaya kalkışması mümkündü. Hatta mallar ele geçtiğinde bile, bunların uyanık muhafızların korumasıyla kilit altına alınması gerekirdi. Bu da yerel yetkililerin bazen, her tüccar "millet"in şaşırtıcı derecede gelişmiş istihkâmlar inşa etmelerine neden izin verdiklerinin veya bunu neden kabullendiklerinin sebebini kısmen anlatır.

Venediklilerin yarı askerî donatılmış gemilerinin Bizans'ın hafif silahlı ticaret gemilerine kıyasla belirgin üstünlüğü vardı. Doğu İmparatorluğu'nun hükümdarları ellerindeki tüm kaynakları tamamen askerî olan ve ticarete

hiçbir zaman bulaşmayan donanmalarına aktarmışlardı. Halbuki Venedik gemilerinin geniş ve ağır silahlarla donatılmış mürettebatı sadece olası saldırıları engellemekle kalmıyor, canları istediğinde saldırıp aynı zamanda ticaret yapmaya da devam ediyordu. Onların denizlerdeki başarılarını fark eden Bizans imparatorları, Venedik donanmalarını en azından iki kez Norman istilasını uzaklaştırmada kullanmışlardı. Ödül olarak da Venedikliler imparatorluk genelinde vergiden muaf konuma getirilmişlerdi.

Venedik saldırılarına hedef olan sadece deniz ticareti değildi. Güney Ege'nin yetersiz askerî koruma altındaki kıyı şeridi de Venedikli korsanları cezbediyordu. Silahlı kadırgalar geçerken korunmasız balıkçı limanlarına istedikleri gibi saldırıyor, erzak istiyor (eğer şanslıysanız) ve çocukları, gençleri kaçırarak köle olarak satıyorlardı (eğer şanslı değilseniz). Teknik olarak Hıristiyanlar sadece dinsizleri köle olarak satabilirdi ama bu fark çok da sıkı kontrol edilmiyordu. Bunun sebebi Venediklilerin diğerlerinden daha açgözlü olmaları değildi, köpekbalıklarıyla dolu tehlikeli denizde en becerikli avcı onlardı sadece.

Venedikliler ilk olarak ihracatı Bizans'ın elinden alıp Adriyatik'e getirdiler, sonra Pisalılar ve Cenevizlilerle beraber Konstantinopolis'in ihtiyacını karşılamaya başladılar, nihayet ilk Haçlı Seferi'ne gelindiğinde, imparatorluk dahilindeki deniz taşımacılığının neredeyse tamamını İtalyanlar yapmaya başlamıştı. Doğunun Sezarları'nın eski ihtişamlı hâkimiyetleri artık zor günler yaşıyordu. Eyaletlerin büyük kısmı, başkente vergi göndermeye tenezzül bile etmeyen yerel despotlar tarafından idare edilmeye başladığından merkezî otorite etkisiz hale gelmişti. Doğudaysa Selçuklular, günümüzde Türkiye olan bölgeyi parça parça ele geçirmeye başlamışlardı. 1100'lerin sonuna gelindiğinde bir zamanlar Doğu Akdeniz'in tamamına hâkim olan imparatorluktan geriye, Balkanlar ve Türkiye kıyılarının küçük parçaları kalmıştı. Bir zamanların muhteşem imparatorluğu çökerken, Venedikliler enkazdan yararlanmaya ve sonradan görme cumhuriyetlerinin kesesini kabartmaya başlamışlardı. 1204'teyse IV. Haçlı Seferi için silahlanmış olan Frenk ve Venedikli hacılar öldürücü darbeyi indirmek üzere geldiler.

Aşçılar ve Haçlılar

Günümüzde Venedik'e geldiğinizde sular üzerinde yükselen kentin silueti, havada süzülen kubbeleri ve sivri uçlu çan kuleleriyle sizi karşılar. Her *campo*, her meydan, her mahalle bir kilisenin hâkimiyeti altındadır. Bu kiliselerden zamanla yıpranmış olan bazıları yıkılacak gibi dursa da çoğu hâlâ zarif ve esnektir. Ama yine de bu kadar kubbe ve kule görünce Venediklilerin epey dindar olduklarını düşünebilirsiniz. Ancak gerçek farklıdır. Orta-

çağ Avrupası'nın geri kalanıyla karşılaştırıldığında Venedikliler her zaman din değiştirmenin sınırında olmuşlardır. Özellikle de ticari imtiyazlarını korumak için Mağribilerle yaptıkları antlaşmalarla adları çıkmıştır. Her ne kadar sebebi daha çok siyasi olsa da, papalar düzenli olarak bütün kenti aforoz ederlerdi. San Marco Cumhuriyeti'nde ruhban sınıfı kati surette seküler otoriteye tabiydi. Burada slogan *Veneziani, poi Christiani!* (önce Venedikliler, sonra Hıristiyanlar!) idi. Sonuç olarak birçok tarihçi, Venedik'in Haçlı Seferleri'ne katılmasını tamamen para saikine, bütün bu kanlı hadiseyi karabiber ticaretini saldırganca ele geçirme amacına dayandırmıştır. Ancak bu oldukça hafif kaçar. Dini, Venedik'in Arap dünyasına karşı geliştirdiği stratejinin dışında düşünmek, Amerika'nın Ortadoğu'da kalkıştığı maceralardan ideolojiyi çıkartmak gibi aşırı basitleştirilmiş bir yaklaşım olur. Tabii ki karabiber (tıpkı bugünkü petrol gibi) çok önemliydi ama bu, Venediklilerin bütün diğer Ortaçağ Avrupalıları gibi kendilerini adamış Hıristiyanlar olmadıkları anlamını gelmez. Bu da demek değildir ki –günümüzdeki ateşli Amerikalı Hıristiyanlar gibi– Venedikliler dinin ticari işlerine engel olmasına izin verirler.

İtalyan kent devletlerinin karabiber ticaretine girdikleri birinci binyılın günbatımında, Akdeniz dünyası dönüşü olmayacak şekilde Hıristiyan kuzey ve Müslüman güney olarak ikiye ayrılmıştı. Hz. Muhammed'in 632 yılında ölümünden sonra Müslüman orduları Ortadoğu ve Kuzey Afrika'ya saldırdılar. İberya ve Sicilya'yı ele geçirdiler. Atlı askerlerle Fransa'nın içlerine kadar girdiler ve sonunda orada, 732 yılında, Hıristiyan şövalyeler tarafından Puvatya (Poitiers) Savaşı'nda bozguna uğratıldılar. Sonrasında üç yüz yıl boyunca, inançlar arasında iyi kötü istikrarlı bir itilaf dönemi yaşandı. Yeni binyılın ilk yıllarında gittikçe zenginleşen Avrupa da Karanlık Çağlar'daki uykusundan uyanmaya başlamıştı. Bu durumun işaretlerinden biri de İslâmın sınırlarını geriletme arzusuyla yeni oluşmakta olan emperyal din anlayışıydı. 1095'te Papa II. Urbanus, Kudüs'ü kurtarmak için Haçlı Seferi çağrısında bulunduğunda tüm Avrupa'dan binlerce erkek (ve hatta kadın) üzerleri kırmızı Haçlı haçlarıyla süslü beyaz tuniklerini giyerek bu amaç uğruna birleşti.

Donanması olmayan Batı Avrupa'nın Frenk şövalyeleri, adamlarını ve atlarını Kutsal Topraklar'a götürebilmek için gemi kiralamak durumunda kalmışlardı. Bu yüzden denizcilik konusunda gelişmiş İtalyan kent devletlerine başvurdular. Ceneviz cimrilik yapıp sadece on üç gemisini gönderdi. Pisa biraz daha eli açık davrandı ve yüz yirmi gemiden oluşan küçük bir filo yolladı. Venedikli yetkililerse, bir yıla yakın süre boyunca kutsal savaşa katılmanın artı ve eksilerini değerlendirdiler. Sonunda katılmaya karar verdiklerinde, iki yüz gemiyle tek başlarına Haçlı donanmasına en büyük yardımı

yaptılar. Mutlaka dönemin dinî coşkusundan etkilenen çok sayıda Venedikli vardı ancak durumu tartıp değerlendirmeye çalışanların da sayısı çoktu. O zamanki doç Vitale Michiel, vatandaşlarını cihada katılmaya teşvik ederken kazanacaklarının sadece ruhani olmayacağını eklemeyi de unutmamıştı. Antlaşma koşullarına göre İtalyan kentleri, ulaşım yardımı karşılığında Kutsal Topraklar'da ele geçirilen yerlerin üçte birine sahip olacaklardı. İtalyanlar sözleşmelerin şart koştuğu kadarını hiçbir zaman alamadılar ancak Doğu Akdeniz bölgesinde ticari üs kuracak kadar toprak edindiler.

Venedikliler için Haçlı Seferleri stratejik olduğu kadar finansal olarak da büyük bir şans olmuştu, oysaki Avrupa'nın geri kalanı için bu sonuçlar doğrudan iktisadi ve siyasi olmaktan daha çok kültüreldi. Önce Bizans'a sonra da Kutsal Topraklar'a ayak basan Latin şövalyeler kültür şokuna girmişlerdi. Doğu'nun incelikli mutfak anlayışı ve lüks konaklarıyla karşılaşınca, birçoğu soğuk şatolarının ne kadar rutubetli ve kasvetli, evlerindeki yemeklerin ne kadar yavan olduğunun farkına vardılar.

Konstantinopolis'te, Avrupa'nın büyük efendilerine, imparatorun parfüm kokan sarayında baharatlı leziz yemekler sunulmuştu. Ayrıca daha alt seviyedekiler bile büyük metropolün her yanına yayılmış hanlarda ve hamamlarda Bizans'ın sefih yaşamını tatma fırsatı bulmuşlardı. Müslüman bir tutsağın bir yüzyıl öncesinden aktardığına göre, imparatorluk başkenti, hükümdarın Paskalya Pazarı günü dünyanın en büyük kilisesi Ayasofya'ya törenle giderken, "hepsi bir deve yükü kadar Hint sümbülü, karanfil ve tarçınla baharatlandırılmış on bin küp şarap ve bin küp beyaz balla" dolu bir çeşmenin yanından geçtiği türde bir yerdi.

Bu arada Filistin'in hızla gelişen kentlerinde sıradan İtalyan tacirler Burgonyalı prenslerden çok daha iyi bir hayat sürüyorlardı. Salonları mozaikler ve mermerlerle dekore edilmiş, Şam işi lüks halılarla donatılmıştı. Güzel kokulu etler altın olmasa da gümüş servis tabaklarıyla sunuluyordu. Musluklardan Roma zamanından beri hâlâ ayakta olan su kemerlerinden gelen kaynak suları akıyordu. Doğu'nun baharatlarıyla tatlandırılmış soğutulmuş şaraplar şık kadehlerde ve bardaklarda ikram edilirdi.[9]

Haçlıların birçoğu, Konstantinopolis'in baharatlarla dantel gibi işlenen yemeklerinin tadını bir yıl süresince çıkarmışlardı, tabii bu, Filistin'de geçiri-

9 Arkeologlar Lübnan'da, özellikle de Venediklilerin hâkimiyeti altında kalmış Sur kasabasının yakınlarında bu dönemden kalma çok sayıda cam şişe bulmuşlardır. Cam eşya yapımı o zamanlar daha çok Yahudilerin uzmanlığıydı. Venediklilerin burada öğrendikleri yöntemler sonraları Murano'daki meşhur cam endüstrisinin temelini oluşturmuştur. 15. yüzyıla gelindiğinde Venedik, Yakın Doğu'ya cam ihraç eder duruma gelmişti. Camiler için Batılı çiçek desenleriyle ve Kuran'dan ayetlerle süslenmiş kandiller üretip kâfirlere satarak para kazanmak adına her şeyi yapabileceklerine dair söylentiyi de doğrulamış oldular.

len on yıllarla karşılaştırıldığı zaman bir şey ifade etmeyebilir. Kutsal Topraklar'a binlerce Batı Avrupalı hacı gelmişti. Cennete bir adım daha yakın olabilme hevesiyle yerleşenler de oldu. Diğerleriyse Tanrı'yı daha dünyevi mükâfatlarda buldular. "[Fransa'da] fakir olanları Tanrı burada zengin yaptı. Birkaç kuruşu olanın, sayısını bilmediği kadar altın sikkesi oldu. Bir köyü bile olmayanın Tanrı'nın yardımıyla kasabası oldu" diye yazmıştı kraliyet rahibi Chartreslı Fulcher. Fakat fetihle veya ticaretle zenginleşen her hacıya karşılık, buraya gelmek için son kuruşuna kadar harcayan ve sonra da burada mahsur kalan çok sayıda insan da olmuştur. Ne kadar kalabalık olsalar da Katolik göçmenler, bölgenin Suriyeli Hıristiyanları ve Müslüman nüfusu arasında çok küçük bir azınlık olarak kalmışlardır. Bir de fethe gelenlerin çoğu erkek olduğundan, yerli kadınların kendilerine metres, hizmetçi ve aşçı olmasına ihtiyaç duyuyorlardı ve ne şartlarda olursa olsun bu ihtiyaçlarını gideriyorlardı. Hiçbiri mümkün olmazsa, gerekli yardımı köle pazarından temin ediyorlardı ama seks amacıyla kadın köle satın almak teknik olarak yasadışıydı. Fulcher şahit olduğu dönüşümü şöyle anlatır: "Biz, aslında Batılı olanlar, artık Doğulu olmuştuk. Romalı veya Frenk olan artık Celileli veya Filistinli olmuştu... Doğduğumuz yerleri unutmuştuk... Kimimiz kendine eş olarak yurttaşını değil, bir Suriyeli veya Ermeni ya da hatta Suriye kabilelerinden vaftiz olmuş bir Sarazen almıştı."

Hoşlarına gitse de gitmese de Avrupalılar genelde Arap ve Ortadoğu beslenme biçimine uyuyorlardı. Şüphesiz yerel yemekler çoğunun midesine dokunuyordu, tıpkı Roma'da, Batı Avrupalı beslenme şekli olan yoğun bira, sade et, sarımsak ve fasulyeye alışkın olmadıklarından sıla hasreti çekip McDonalds'a sığınan Amerikalılar gibi. Ama damak zevkinde daha az tutucu olanlar yeni malzemeler ve çeşnilerle yapılmış yemekleri beğeniyorlardı. Yerel yemek tarzı Bizans'ta tatmış oldukları yemeklere epey yakındı. Neticede o bölge yüzyıllar boyunca Doğu Roma İmparatorluğu'nun bir parçası olmuştu. Ayrıca bunların Bağdat ve İskenderiye'de sunulan sofistike yemeklerle de benzer yanları vardı. Özellikle Bağdat zamanın gurme başkentiydi. Bugün olduğu gibi o zaman da yemek kitapları, tariflerden faydalanılması için olduğu kadar okunması ve üzerinde tartışılması için de yazılıyordu. Avrupalı dük ve kontlar ızgara av etinin kıkırdaklı kısımlarının keyfini çıkartırken Arap başkentindeki lezzet erbapları otlaklarda yetiştirilmiş koyun ve ithal Asya baharatlarıyla pişirilmiş nefis kokan tavuklar yiyorlar, taze pişmiş çok sayıda ekmek çeşitleri arasından istediklerini seçip, yerel meyveler ve ithal şekerle yapılmış şekerlemelerin tadını çıkartıyorlardı. Hatta bu lezzetler bazen, Avrupa'da Roma İmparatorluğu zamanından beri uygulanmayan bir yöntemle, uzak dağlardan getirilen buzlarla soğutuluyordu. Bağdat'ta ev sa-

hibi, ikram ettiği yemeğin miktarıyla değil, kullandığı malzemenin farklılığı ve yaptığı hazırlığın çeşitliliğiyle değerlendirilirdi. Zamanın Arap yemek kitapları tatlı ekşi tat veren baharatlarla çeşnilendirilmiş tarifler vermektedir. Bu tariflere örnek olarak, gerekli tadı verebilmek için karabiber, "hoş kokulu baharatlar", soğan, safran ve susam yağıyla çeşnilendirilmiş, ayrıca bal ve sirke eklenmiş *sikba* adı verilen Mısır usulü balık yahnisini verebiliriz. Tabii Filistin'deki Arap yemek kitapları halifenin sarayındaki seviyeye yetişemeyebilir ama yine de Müslüman üst tabakanın nasıl beslendiği konusunda bir fikir vermektedir.

Yine de Kudüs'e kadar gelmeyi başaran hacılar her zaman yerel mutfağın en iyi örneklerini tatma fırsatı bulamamışlardı. Batılıların yemeklerini aldıkları pazara verdikleri isimden bu sonucu çıkartabiliriz. Batılılar bu pazara *Malquisinat* yani "kötü yemek yeri" adını vermişlerdi. Büyük ihtimalle, Batılıların yemek pişirmesi için yerli bir kadın tuttukları Haçlı mahallelerinde daha kaliteli yemek bulunuyordu. Müslüman bir savaşçı ayrıca saray mensubu olan ve işgalcilerin evlerini sıklıkla ziyaret ettiği anlaşılan Usame ibni Munkız'a bakılırsa Arap aşçılar revaçtaydı. Usame, bazı Frenklerin –çoğunluk olmasalar da– yerel geleneklere alıştıklarını yazar. İlk Haçlılardan bir askerin evine yaptığı ziyarette Usame'ye yemek ikram edilir: "Şövalye, mükemmel hazırlanmış masada, olağanüstü temiz ve lezzetli görünen yemekler sundu. Yemeklere uzak durduğumu fark edince bana, 'Yiyin! İçiniz rahat etsin. Ben de artık Frenk yemekleri yemiyorum. Aşçılarım Mısırlı kadınlar, onların yaptıklarının dışında yemek yiyemiyorum' dedi."

Böylece anlaşılıyor ki, inançlar arası husumete rağmen atlı, zırhlı ve iğrenç kokan, Kudüs'teki korunaklı hanelerine saklanan işgalcilerin diğer tarafın nasıl yaşadığına dair en azından bir fikri vardı. Onlar da yazın sıcağında şaraplarını soğutmak için Lübnan'a iki-üç günlük mesafedeki dağlardan kar getirmeleri için özel ulak tutuyorlardı. Onlar da yemeklerine şeker serpiyorlardı (nesiller boyu Kutsal Topraklar'ın sulak arazilerinde yetiştirilen ve Avrupa'ya cüzi miktarlarda ihraç edilen o lüks "baharat"). Ve anlaşılan Haçlılar yıkanmaya da başlamışlardı! Yerel alışkanlıklara uyum sağlayan Frenk kadınların haftada üç kez hamama gittikleri biliniyor, erkeklerin de hiçbir kısıtlamaları olmadığı için daha sık gittikleri varsayılabilir.

Dahası Avrupalılar açısından yemek kültürü eğitimleri Kutsal Topraklar'la da sınırlı değildi. Zaten İber Yarımadası'nın büyük bölümü 12. yüzyıla kadar; Sicilya ise iki yüz yıldan daha uzun süre Müslümanların elindeydi (Müslüman Gırnata daha uzun süre, 1492'de fethedilene kadar dayanmıştır). Mağribi Palermo ve Kurtuba o zamanlar Avrupa'nın en büyük ve aynı zamanda Müslüman kültürünün ve yemek anlayışının da belli başlı kentle-

rindendi.[10] Usame'nin hatıralarının da gösterdiği üzere iki farklı inanç her zaman kavga içinde değildi. Özellikle İspanya'da Hıristiyanlar ve Müslümanlar (ve Yahudiler) yüzyıllar boyunca birlikte uyum içinde yaşamışlardır. Bu Batı halifeliklerindeki egemen kültür doğal olarak Araplara özgüydü ve müzik, edebiyat ve yemekte Bağdat ve doğusundan ilham alınıyordu. Portakal, limon, patlıcan ve diğer meyve ve sebzelerin Batı'ya Arap istilasıyla geldiği varsayılır. Bugün bildiğimiz haliyle makarna, Mağribi Sicilya'da keşfedilmiş gözükmektedir. Arap yemek tarifleri kısa sürede İtalyan tariflerinin arasına girmiş ve buradan da kuzeye yayılmıştır. Yemek kültürüne dair fikirler Gotik sanat ve mimari anlayışının kıtaya yayılışı gibi Avrupa'ya yayılmıştır. Arap usulü kemerin Batı kiliselerine girip sonradan oraya özgü bir sanat formuna dönüşmesi gibi, Ortadoğu usulü baharat kullanımı da Avrupa mutfağında yer bulmuştu. 12. yüzyılda yaşamış İngiliz Haçlı ve âlim Salisburyli John, mutfak kültüründeki bu yeni çeşitliliği, Güney İtalya eyaletlerinden Apulia'da bir tacirin evinde kendisine sunulan yemekleri eleştirirken anlatır. Menü, aktardığı üzere, "Konstantinopolis, Babil, İskenderiye, Filistin, Trablus, Suriye ve Fenike'nin en özel ve kaliteli yemekleri"nden oluşmuştur ama ukala hacı şunu da ekler, "sanki Sicilya, Calabria, Apulia ve Campania'nın ürünleri bu derece incelikli bir ziyafet masasını donatmaya yeterli değilmiş gibi."

Şüphesiz Arap etkisi sadece yemek ve mimari ile sınırlı değildi. Ortadoğu'nun matematik, felsefe, astronomi ve tıp hakkında Batılı barbarlara öğreteceği çok şey vardı. Ortaçağ'daki besin teorilerinin büyük bölümünün kaynağı Arap yazarlardı. Onlar da bu bilgileri Yunan tıbbi geleneğinden almışlardı. Ancak Bağdat'taki âlimler eski sistemi kendi zevk ve kültürlerine göre değiştirmiş, beslenmeyle ilgili fikirlerini Arap vurgusu yaparak uyarlamışlardır. Ortaçağ'da Bolonya ve Paris'teki beslenme uzmanlarının Müslüman kaynaklarla aynı malzemeleri (baharatlar, şeker, kuru meyveler, turunçgil, badem sütü ve gülsuyu gibi Doğu'dan ithal edilen pahalı malzemeler) önermiş olmaları da tesadüf değildir.

Karşı taraftan gelen bir etkiyse söz konusu değildi. Usame'nin Batılı istilacılara hayranlığı onların savaş becerileriyle sınırlıydı. Onları, "cesaret ve savaşma erdemlerinden başka bir şeyleri olmayan hayvanlar" olarak görüyordu. Hatta şövalyelerin savaşma cesaretleri bile, onları Selahaddin Yusuf bin Eyyubi'nin üstün kuvvetlerine karşı koruyamamıştır. Avrupalılar günümüzün Lübnan, İsrail, Suriye ve Türkiye kıyılarında bazı arazi parçalarına 1291

10 Bazı tahminlere göre Mağribi Palermo'nun nüfusu 1050 yılında 350000 kişiyi geçmişti, Kurtuba'nınkiyse 450000 kişi civarındaydı. Diğer tahminler bu sayıları üçte birine indirir. Konstantinopolis'in batısındaki en büyük Hıristiyan kenti olarak bilinen Venedik'inse, o dönemde 45000 kişilik bir nüfusunun olabileceği tahmin edilmektedir.

yılına kadar hâkim olmaya devam etseler de Frenkler, seksen yıllık hâkimiyetten sonra 1187'de Kudüs'ten kovulmuşlardı.

Yaklaşık iki yüzyıl süren sömürgecilik ve Haçlı Seferleri döneminde on binlerce İtalyan, Alman, İngiliz ve Fransız Akdeniz'in her tarafına defalarca gidip gelmişti. Avrupa'daki yönetici sınıflar, jet sosyetenin türediği zamana kadar bu kadar çok seyahat etmediler. Köln, Bordeaux ve St. Albans'a dönen eski sömürgeciler, sofistike yemek kültürü anlayışına benzer bir fikri de beraberlerinde getirmişlerdi. Bir haftalık tatilden sonra Toskana'dan dönerken zeytinyağı ve porcini mantarı getiren turistler gibi, eski dönem seyyahları da geride bıraktıkları lezzetlere hasret duyuyor olmalıydılar. Bu yüzden de Avrupa'nın üst tabakası giderek artan oranda güvercin tartlarının ithal çeşnilerle tatlandırılmasını istemeye başlamıştı. Ve tabii ki bu yeni filizlenen ihtiyaçtan yararlanmasını en iyi Venedikliler becermişti.

Frenklerin Kudüs'ü ele geçirmesinden sonra ne kadar baharat ithal edildiğine dair sağlam bilgi pek azdır. Baharat ticareti Karanlık Çağlar'da tamamen kaybolmamıştı ve seçkin aşçılar Papa II. Urbanus'un Hıristiyanları silah kuşanmaya davet ettiği zamana kadar asil yemeklerine karabiber ve muhtemelen zencefil, karanfil, tarçın ve havlıcan koymaya devam etmişlerdi, ancak bu baharatların Batı limanlarına ne miktarlarda geldiğini kesin olarak kimse bilmiyor. Birçok tarihçi Haçlı Seferleri'yle düzenli bir artış olduğuna inanmaktadır. Bunun nedenlerinden biri Akdeniz'deki trafiğin artmış olmasıdır. Şüphesiz ki talep artışı o dönemde Avrupa'daki nüfus patlamasıyla da ilintilidir. Hıristiyan Batı'da daha fazla insan yaşamaktaydı ve ithal karabibere verilecek daha fazla para vardı.

Yayılmacı Haçlı çağının Avrupa'nın 19. yüzyıla dek bir daha yaşayamayacağı en müreffeh dönemlerden birine denk düşmesi tesadüf değildi. 12. yüzyıl yeni ufukların açıldığı ve tarımdan madenciliğe, ulaştırmadan bankacılığa her alanda gelişmelerin yaşandığı bir devirdi. Sonuç olarak da derebeyleri hâkimiyetleri altındaki, gittikçe sayıları artan değirmenlerden, dalyanlardan, bira imalathanelerinden ve madenlerden yüksek kârlar elde ediyorlardı. Peki elde ettikleri bu kârlarla ne yaptılar? Kârın büyük kısmı (bazen küçük şövalyelerin maddi anlamda karşılayabileceğinden fazlası) hayatın ufak lükslerine harcanıyordu. Avrupa'da yönetici sınıflar en sonunda sıkıntıdan patlamalarına ve eğlence aramalarına yetecek kadar para ve vakte sahip olabilmişlerdi. Vandalların ve Hunların varislerinin yumuşamaya başladıkları söylenebilir. Erkekler, kanlı savaşlar yerine, görece kibar ve soylu düellolarla cesaretlerini kanıtlamaya, acıklı aşk hikâyeleri yazmaları için şairler tutmaya ve gittikçe karmaşıklaşan yemekler tadarak oyalanmaya başlamışlardı. Her zaman olduğu gibi, o dönemin yükselen hayat kalitesini insanların

bu konudaki yakınmalarından çıkartabiliyoruz. 13. yüzyılın sonlarına doğru Milano'da, huysuz Galvano Flamma dürüst ve basit geçmişi, o günün refahıyla karşılaştırmıştır:

> [Yüzyılın başlarında] Lombardiya'da hayat şartları ve âdetler oldukça zahmetliydi. Erkekler üzerinde süsleme olmayan deri pelerinler ya da astarsız sert yünden giysiler giyerlerdi. Birkaç kuruşu olan kendini zengin hissederdi. Erkekler silah ve at sahibi olmak isterlerdi. Eğer birisi zengin ve asilse kenti ve dağları ve nehirleri zevkle seyredebilmek için yüksek kuleleri olsun isterdi. Bakireler *pignolato* [kaba pamukludan] tunikler ve ketenden jüponlar giyerlerdi, başlarınaysa süs ya da herhangi bir aksesuar takmazlardı. Sıradan bir çeyiz on liret kadardı, en fazla yüz lirete kadar çıkardı çünkü kadınların giysileri çok basit ve sade olurdu. Evlerde şömine yoktu. Harcamalar en düşük seviyeye indirilmişti. Yazları daha az şarap içilirdi ve şarap mahzenleri dolu tutulmazdı. Yemek masasında bıçak kullanılmazdı; karı koca aynı tabaktan yemek yerdi ve tüm aile için bir en fazla iki kupa olurdu. Mum kullanılmazdı, akşam yemeği meşalelerin ışığında yenirdi. Pişmiş şalgam yenirdi, et ise sadece haftada üç kez yenirdi. Kıyafetler sade ve ucuzdu. Oysa bugün her şey çok gösterişli. Giysiler gereksiz şeylerle süslenerek değerli ve zengin hale getirildi. Erkekler ve kadınlar kendilerini altın, gümüş ve incilerle beziyorlar. Yabancı şaraplar, uzak ülkelerin şarapları içiliyor, lüks yemekler yeniyor ve aşçılar da çok değer görüyorlar.

Günümüzde artık Kuzey İtalya'da düzgün bir yemek yiyebiliyor olmanıza rağmen Flamma'nın Milanosu hiçbir surette günümüzdeki gibi bir moda merkezi değildi. Bu noktada İtalyanlar, en azından gelecek vaat eden Floransa, Ceneviz ve Venedik tüccar cumhuriyetlerinde, para harcamaktan çok para kazanmakla ilgileniyorlardı. Erken dönem Ortaçağ Avrupası'nda modaya karar verenleri, banker ve iş insanlarının yönettiği yerlerde değil, zengin ve güçlü prenslerin saraylarında bulabilirdiniz. Konumlarını güvence altına almak zorunda olan feodal yöneticilerin olası rakiplerini etkilemek ve astlarını korkutmak için servet harcamaları gerekirdi. Çoğu zaman bu aristokratlar Fransızca konuşurlardı ya da en azından Fransızcanın bir türünü. 13. yüzyılda İngiltere, Fransa, Belçika, Lüksemburg, Hollanda, Napoli ve Sicilya'nın hükümdarlarıyla Kutsal Topraklar'ın Haçlı krallarının hepsi Fransızların etki alanı altındaydı. Hatta Kuzey İtalya'nın kent devletlerinde bile 1200'lerde moda dil, Fransızcanın Provençal lehçesiydi. Marco Polo'nun seyahatnamesi (1298) ilk kez Fransızca olarak neşredilmişti, ayrıca Dante'nin *İlahi Komedya*'yı (1308-1321) Provençal lehçesiyle yazacakken son anda vazgeçip Toskana lehçesiyle yazdığını ileri sürenler de vardır. Belki de bili-

nen ilk "İtalyan" yemek kitabı, *Liber de coquina*'nın Fransız Anjou hanedanı tarafından yönetilen Napoli'nin kraliyet sarayından çıkmış olmasına da şaşırmamak gerekir.

Aslında Fransızca konuşulan yerlerin mutfak kültürlerinin de çok ortak noktası vardı. Kuvvetli baharat karışımlarının kullanıldığı, tatlı ve ekşiye temayüllü, kısmen Araplardan alınmış bir mutfak anlayışıydı bu. Belli baharatlar moda olur sonra da modaları geçerdi ama bu tarz çeşnilerin kullanılması, gittikçe kullanımda ustalaşıldığı ve yeni malzemeler eklendiği halde 17. yüzyıla kadar demode olmamıştır. Bu yüzden de haysiyeti olan hiçbir asilzade düzenli baharat tedariki olmadan yaşayamazdı. İthal lükslere duyulan bu ihtiyaç (sadece baharatlara değil aynı zamanda ipek, inci ve değerli taşlara da), her prensin veya gözü soylulukta olan herkesin İtalyan kent devletlerince sağmal inek olarak görüldüğü anlamına geliyordu.

Floransalılar, Cenevizliler ve Pisalıların hepsinin konumları, gittikçe büyüyen lüks ticaretinde aracı olmaya uygundu, çünkü tam olarak Bizanslılarla Arapların ve Katolik krallıklarla kuzeydekilerin ortasında bulunuyorlardı. Doğal olarak Ceneviz ve Pisa, Fransa, Belçika, Lüksemburg ve Hollanda'nın gereksinimlerini karşılarken Venedik de Orta Avrupa'nın tedarikçisiydi. Ancak baharat ticareti içinde başka oyuncular da vardı. Marsilya ve Barselona da Batı İtalya kentleri kadar bu konuda başarılıydı. Diğer taraftan Venedik'inse hem Alpler'in ötesinde bir rakibi yoktu, hem de baharat ticareti yapan güçler arasında, Doğu limanlarına ve Almanya ve Bohemya'nın gümüş madenlerine en yakın kentti. Almanlar Brenner Geçidi'inden aşağıya gümüş gönderirken, Venedikliler de geriye karabiber yüklü katırlar gönderirdi. Venedikliler, 1400'lerin başlarına kadar baharat ticaretini tekellerine alamamış olsalar da bu süreç içinde kesinlikle lider olmuşlardı ve bunu devam ettirme niyetindeydiler.

Asya çeşnileri kentin dinamik ekonomisi için gittikçe daha da önemli hale geldiğinden hükümet, karabiber kadırgalarını güvence altına almakla daha fazla ilgilenmeye başlamıştı. *Muda*'nın silahlı kafile düzeni korsanlık sorununa bir çözüm getirmişti ama ondan önce cumhuriyet daha büyük bir sorunla karşı karşıya kalmıştı. Bizans İmparatorluğu'nda yaşayan halk, Adriyatik'in bu sonradan görmesinin saldırgan yöntemlerinden bunalmaya başlamıştı. Bu yüzden de imparatorlukta yaşayan Venedikliler şiddete maruz kalmaya başladılar. Fakat daha da beteri, imparator da Cenevizlilerle sıkı fıkı olmaya başlamıştı. Doçun sarayındaysa Venedik'in "ulusal çıkar"ının, yani Doğu'nun baharat pazarına giden ve imparatorluğun ortasından geçen güzergâhın, tehlikede olduğu kararına varılmıştı. Yönetimin bu soruna çözümüyse Haçlı Seferi kisvesi altında askerî bir saldırı düzenlemek olmuştu ki,

bu da bütün baharat ticareti tarihinin en berbat "tali hasar"larından biriyle sonuçlanacaktı.

Haçlı doç

San Marco Bazilikası'nı her gördüğümde aklıma Vegas'ın ana caddesi Strip'teki New York ve Paris'in küçültülmüş maketleri gelir. Evet, San Marco da bir taklitdir ancak Konstantinopolis'e öykünmüştür. Gösterişli kilisenin tasarımıyla çöldeki cafcaflı kumarhane otelleri arasında en azından bir tane önemli fark var. Burada Doğu'nun imparatorluk başkentine ait parçalar gerçektir, taklit değil. Büyük ve pırıldayan şapelin içi de, dışı da gerçekten Bizans'tan gelme ganimetlerle süslemiştir: Ön cepheye yerleşmiş dalgalı burgu sütunlar; bazilikanın girişindeki tepişen meşhur bronz at heykelleri – ki at olmayan bir kentle uyumsuz bir durumdur–; iki binden fazla zümrüt, yakut, ametist ve inciyle ve Bizans kilise ve manastırlarından sökülüp alınmış iki yüz elli beş ikonayla bezenmiş kilise mihrabı *Pala d'Oro* gibi. Bunlar bir de açıkça görünebilir olanlardır. Bir dönemde de içinde Hz. İsa'nın kanı olan küçük cam şişe, Aziz Georgios'un kolu ve Vaftizci Yahya'nın başından bir parça, Aziz Marcus'un vücut parçalarına refakat etsin diye getirilmişti. Ortaya çıkan bu büyük ve gösterişli yapı şen şakrak çöl kumarhanelerinden çok farklı bir mesaj vermektedir. Hem de çok ciddi bir mesaj. Bu, dünyaya, Venedik'in artık eski Doğu İmparatorluğu'nun sahibi ve hâkimi olduğu, eski Roma'nın pelerinini artık Adriyatik kraliçesinin giydiği işaretini veriyordu.

IV. Haçlı Seferi'nin gerekçeleri ve sonrasında Konstantinopolis'in Frenkler ve Venedikliler tarafından yağmalanması din, açgözlülük ve realpolitik arasında, çok sıradan olmakla beraber talihsiz bir danışıklı dövüşün sonucuydu. Aynı şekilde, Portekizli istilacıların Afrika ve Hint Adaları'ndaki daha sonraki eylemlerinin de habercisi olmuştu. Bu Haçlılar önceden Frenklerin, sonradan da İberyalıların yaptığı gibi Müslümanların peşinde değillerdi, hedefleri Hıristiyan kardeşlerinin kentiydi. Hem de bunun Hıristiyanların en zenginlerinin kenti olduğunu da eklemek gerek. IV. Haçlı Seferi'yle ilgili o dönem yazılanları okuduğumda, aklıma Amerikalıların, üzerinde "Tanrı'ya güveniriz" yazan paraları gelir. Haçlılar için inançlarıyla açgözlülükleri bir elmanın iki yarısı gibiydi. O döneme dair belgeler, Venediklilerin özellikle kutsal savaşı kendi mali amaçları doğrultusunda yönlendirmede ne kadar usta olduklarını gösterir. Tabii bunun dinibütün Katolikler olmadıkları anlamına gelmediğinden de eminim.

Venedikliler, Bizans başkentinde uzunca süre oldukça büyük bir koloni muhafaza etmişler ve imparatorluk kanunlarına tâbi olsalar da çoğunlukla canları nasıl istiyorsa öyle davranmışlardır. Yunan bir tanığa bakılırsa (ki ta-

rafsız olduğu pek söylenemez), kente yerleşmiş olan tacirler ahlâksız, kaba ve güvenilmez, "denizci halkların tüm özelliklerine sahip" kişilerdi. Küstahlıkları sınır tanımıyordu, Yunan asilleri bile taciz edip, onlara saldırıda bulunabiliyorlardı. Yerli halk vergi yükü altında ezilirken onların vergi ödememesi de durumu iyice kötüleştiriyordu. 1172 yılında Adriyatik kentinin hâkimiyetinden dolayı gittikçe endişelenen imparator, Venediklileri Cenevizlilerle takas etmeye karar vermişti ve cumhuriyetin sorun çıkarmamasını sağlamak için de on bin vatandaşını rehin almıştı. Sonunda rehinelerin büyük bölümü kurtarıldı ama baharat ticareti altüst olmuştu ve Venediklilerin Bizans sorununa uzun süreli bir çözüm bulmaları gerektiği apaçık ortaya çıkmıştı. Sonra da gayet uygun şekilde, 1198'de Papa III. Innocentius Kudüs'ü geri almak üzere yeni bir Haçlı Seferi çağrısında bulundu.

Çoğunluğu Fransız olan şövalyelerin her zamanki gibi ulaşım ihtiyacı doğdu ve sefere önderlik edenlerden biri olan Fransız asilzadesi Geoffroi de Villehardouin'in ifade ettiği üzere "diğer bütün limanlardan daha fazla gemi bulmayı ümit edebilecekleri", seri olarak donanma üretebilecek tek kent olan Venedik'e başvurdular. Venedik doçu, Haçlılara ve atlarına yiyecek ve nakliye gemisi tedarik etmesinin karşılığında 85.000 mark ve harekâttan kazanılacak ganimetlerin yarısını almak üzere onlarla anlaştı.[11] Belli ki, bu girişimden epey etkilenen doksan yaşındaki ve neredeyse kör olan Doç Enrico Dandolo, kendisinin de haç kuşanıp Haçlılara katılacağını ilan etti. Her ne kadar kutsal ziyareti için Kudüs'ün ne kadar yakınına gideceğini belirtmemiş olsa da, bu Venedikli yönetici için beklenmeyen bir hareketti. Dandolo, Venedikli tacir ve politikacılar sülalesinden gelmişti. Venedik'in varlıklı seçkinlerinin çoğu gibi aile işleri ve menfaatleri, İskenderiye ve buradaki baharat pazarlarından Boğaz'daki imparatorluk başkentine kadar Doğu Akdeniz'e yayılmıştı. 1192 yılında doç seçilmeden (seksen yaşında seçilmişti!) önceki hayatına dair fazla bilgimiz olmasa da gençliğinin büyük bölümünü, itibar sahibi Venedikli ailelerin yaptığı gibi seyahat ederek geçirdiğini söylemek mantıklı bir tahmin olur. Daha ileri yaşlarında Ortadoğu'da bir nevi elçilik yaptığını bilmekteyiz. Ayrıca 1172'de imparatorun rehin aldığı Venediklileri kurtarmak için yapılan talihsiz operasyonda yer aldığı tahmin ediliyor. Bu durum da onu, Bizans'ın yarattığı engelleri ortadan kaldırmaya sevk etmiş olmalı.

Küçük filo 1202 yılında hazır hale geldiğinde, beklenen Haçlıların sadece bir bölümü gelmişti. Gemiler hazırdı ama yolculuğun maliyetini karşılamak için yeterli sayıda adam yoktu. İlk önce cumhuriyet, para ödenene kadar ya-

11 Bu paranın ne kadar olduğuna dair bir fikir vermek gerekirse, o dönem kadırga kaptanı ayda 33 liret alıyordu (liret marktan çok az bir miktar daha değerliydi); yani anlaşmanın sadece nakit para kısmı günümüz parasıyla en azından 8.500.000 dolardı.

bancı orduya yiyecek-içecek vermeme tehdidini savurdu ama sonra Dandolo, tartışmalar sonucu, diğer taraflar kendi paylarını almadan önce Venedik'in ganimet haklarını almasını sağlayacak yeni bir anlaşma yaptı.

Bu sırada Konstantinopolis, kardeşlerin birbirinin gözünü oymaya çalıştığı ve daha başka çirkin davranışların söz konusu olduğu hanedan içi çekişmeler yaşıyordu. İmparator tahttan indirilmişti, küçük oğlu Alexius ise boynu bükük bir halde Venedik'te ortaya çıktı. Bu durum Dandolo ve Haçlıların eline başından beri bekledikleri fırsatı verdi; kârlı bir manevra için gerekçe hazırlamış oldu.

Salt parasal bakış açısıyla, taşı toprağı altın olan Konstantinopolis, Filistin'in savaştan tahrip olmuş kentlerine göre çok daha olgun ve dolgun bir meyveydi, muhafızlarıysa Kutsal Topraklar'ın müthiş Müslüman taburlarıyla karşılaştırılınca çok daha kolay hedef sayılırdı. Venedik, Bizans başkentindeki stratejik ticari üssünü geri kazanabilir, baharat yolunu güvence altına alabilir, şövalyeler de ülkelerine zengin olarak dönebilirlerdi. Hacılardan bazıları, özellikle de Sistersiyan keşişleri, doğru bir şey yaparak bu sahte Haçlı Seferi'ne katılmayı reddettiler, Papa da açıkça bunu yasakladı. Ama muhalifler evlerine dönüp Papa'nın tezkeresi gizemli şekilde ortadan kaybolur kaybolmaz, Latin ordusunun büyük bir bölümü Konstantin'in kentine doğru yelken açtı. Uzun süren bir kuşatmanın sonunda, 12 Nisan 1204'te Venedikli ve Frenk askerler surları aştılar. Sonrasında yapılan azgın saldırılarsa yürek parçalayıcıydı.

"Bu alçak adamların yaptıklarını anlatmaya nasıl başlayayım?" diye yazar, hayatta kalmayı başaran bir Bizanslı. "Heyhat! Hayran olunası resimler ayaklar altında ezildi. Heyhat! Kutsal şehitlerin kalıntıları murdar yerlere atıldı!" Bunları bize aktaran Nicetas Choniates, Ayasofya'nın mihrabının parçalandığını, katırların ve atların kiliselere sokulup orada ganimetlerle yüklendiklerini, manastırların kapılarının yıkılıp rahibelere tecavüz edildiğini anlatır. "Sokak aralarında, caddelerde, tapınaklarda, feryatlar, ağlamalar, ağıtlar, elem, erkeklerin iniltileri, kadınların çığlıkları, yaralar, tecavüz, esaret, birbirlerine en yakın olanların vedaları vardı."

Konstantinopolis'in yağmalanmasını diğer Ortaçağ kentlerinin fethinden ayıran, saldırganların gaddarlığı ve açgözlülüğü değildi. Kudüs'ün kuşatmasında yaşanan ahlâksızlık, hem Hıristiyanlar hem Müslümanlar açısından çok daha beterdi; ayrıca günümüzde yaşanan ve aynı derecede menfur birçok başka savaş suçundan bahsedebiliriz. Fakat Konstantinopolis'in yağmalanmasında bu derece dikkat çekici olan, yaşanılanın ölçeğinin büyüklüğü ve merhametsizliğiydi. Saldırının gazilerinden birinin dediği gibi, Konstantinopolis dünyanın zenginliklerinin üçte ikisine sahip olmayabilirdi, ancak

kentin kilise ve saraylarındaki altın ve mücevherler, farklı büyüklüklerdeki diğer bütün Hıristiyan kentlerindeki zenginliklerden kat be kat fazlaydı.

Doç Enrico Dandolo'nun tüccar cumhuriyeti açısından IV. Haçlı Seferi tarihin en başarılı birleşmelerinden ve büyük başarılarından biriydi. Kent sadece taşıma bedeli üzerinden mükemmel bir kâr ve altın, gümüş ve değerli mücevherlerden oluşan beklenmedik büyüklükte bir gelir elde etmekle kalmadı, aynı zamanda bu macera, Venedik'in, imparatorluğun sekizde üçü kadar emlak sahibi olmasını da sağlamış oldu. O günden sonra da doçlar "Latin İmparatorluğu'nun dörtte bir artı dörtte birin yarısının hâkimi" ya da Roma İmparatorluğu'nun sekizde üçünün hâkimi olarak bilinmeye başlandı. Baharat yolu artık güvendeydi.[12]

Genç Alexius fetihçilerle işbirliği yapmayı kabul etmeyince, Doç Enrico tarafından kovuldu. İmparator olması gereken adamı, "seni çamurun içinden biz çekip çıkardık, çamurun içine geri göndeririz" diyerek postaladı doç. Sonrasında da Alexius, tahmin edilebileceği üzere hapse atıldı ve boğularak öldürüldü. Bunun üzerine bir Fransız asilzadesi tahta çıktı. Altmış yıllık Latin hükümdarlığından sonra Yunanlar tahtı yeniden ele geçirseler de imparatorun sarayı artık hep kasvet içinde kalacaktı. 1453'teyse, Türklerden oluşan birlikleriyle boyun eğinceye kadar kenti topa tutan Fatih Sultan Mehmed tarafından, ışığı son kez ve ebediyen söndürülecekti. Osmanlıların Konstantinopolis'i fethi sadece Yunanlar açısından bir kayıp değildi. Müslüman istilasının kaçınılmaz sonuçlarından biri de Venedik'in Doğu Akdeniz üzerine geliştirdiği stratejik planlarının parçalanması olmuştu. Venedik'in kaderi satrap olarak da olsa fatih olarak da olsa her zaman Konstantinopolis'e bağlı olmuştu ama İslâmın hilali bir kez Ayasofya'nın büyük kubbesi üzerinden yükseldi mi, Venedik'in yıldızının batması artık an meselesiydi. Her şeye rağmen aradaki iki yüz elli yıl boyunca Adriyatik'in Kraliçesi, Avrupa'nın baharat ticaretinin tartışmasız hâkimi olacaktı.

Rialto'da karabiber

Enrico Dandolo'nun zamanında, günümüzde güneş ışıklarıyla pırıldayan kiliselerin ve *palazzi*'nin manzarasına göre oldukça mütevazı görünen kentin üstünden yükselen San Marco Kilisesi, Venedik'in en gösterişli binasıydı. 1150'lerde yapılmış bir harita, mütevazı boyutta, sulak bir kasabayı gösterir. Büyük bazilika, doçun kalesinin kısa ama sağlam surlarının yakınında-

12 2004 yılında Papa II. Jean Paul İstanbul'a geldiğinde beraberinde 1204 yılında yağmalanan kutsal emanetlerin bir kısmını, Aziz Ioannes Chrysostomos ve Nazianzuslu Aziz Gregorios'un kalıntılarını getirdi. Kemikler, ilahiyatçıların Roman Katoliklerin Ortodoks Hıristiyanlara karşı "eylem ve ihmal suçu" olarak nitelendirdikleri duruma bir özürle gelmişti ki, bu durum da Konstantinopolis'in yağmalanmasını içeriyordu. Şimdiye kadar Venedikliler bu örneği takip etmediler.

ki kanala bakmaktadır. Meşhur San Marco Meydanı çamurlu bir çayırlıktır. Haritada çizilen kent, günümüzde olduğu gibi Büyük Kanal'ın çifte kemerinin etrafına yapboz gibi yerleşmiş adalardan oluşmaktadır, ancak bugün dip dibe duran taş cephelerin ve kaldırım taşı döşenmiş meydanların yerinde o zamanlar ahşap evler, asma bahçeleri ve sebze tarlaları vardı. San Marco'dan Rialto ticari bölgesine yürüdüğünüzde kentin en yoğun yapılanmasının olduğu yerlerden geçmiş olursunuz. Burada yayalar, pencerelerden fırlatılan çöplerden kaçmak, domuz pisliği dolu ara sokaklarda parmak ucunda yürümek ve yağmur yağarken ya da sular yükseldiğinde bataklığa batmamaya dikkatli etmek zorundaydılar. (Her yer çamur olduğundan Venedikliler, pisliğe basmamak için yerden biraz yüksek durmalarını sağlayan platform topuklu ayakkabıyı icat etmişlerdir.) Ara sokaklara biriken çöpleri yesinler diye domuzlar getirilir, Büyük Kanal'ın kenarlarında inekler otlardı. Ardından, Haçlı doçun yaşlılık zamanında, halk sığırların dizili olduğu kanaldan karşıya geçebilsin diye yaptırdığı ahşap Rialto Köprüsü'ne yaklaştığınızda kokulu bir sis bulutu sizi sarardı.

Avrupa baharat ticaretinin merkez üssü burada, Campo San Bartolomeo'daydı. IV. Haçlı Seferi'ni takip eden üç yüzyıl boyunca bu uzun, dikdörtgen şeklindeki meydan, İskenderiye ve Londra'dan yeni dönmüş baharat tacirlerinin karabiber balyaları ve değerli karanfilleri sattıkları, Şam'daki tarçın pazarlıkları veya Brüj'de zencefilin rayici gibi konularda dedikodu –kimi zaman söylenti, kimi zaman sağlam istihbarat– alışverişinde bulundukları yerdi. Portekizlilerin Hindistan'a ulaştığı söylentileri burada ilk önce küçümseme, daha sonra da endişe ve korkuyla karşılanmıştı. Da Gama'nın seyahatini izleyen yirmi yıl Campo San Bartolomeo'daki tacirler için oldukça sıkıntılı zamanlar olmuştu ama sonrasında işler yeniden düzelmişti. 1500'lerin ortasına gelindiğinde mutlu günler geri gelmiş gibi görünüyordu. Ancak yüzyılın sonunda baharat akışına, Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin keskin gözlü sermayedarları tarafından, nihai ve kesin olarak son verildi. Bu zaman zarfında da kent, günümüzde de hâlâ görülebilen büyüleyici görüntüsüne kavuştu.

Eğer hemen yakındaki Rialto Köprüsü'nün (yelkenli gemilerin geçmesini sağlamak için uzun yıllar boyunca asma köprü olarak kalmıştı) tepesinde durup Latin Haçlıların Konstantinopolis'i yağmalaması ve Felemenklerin Baharat Adaları'nı fethi arasında geçen yüzyılların önünüze serdiği manzaralara bakarsanız bir kentin de dönüşümünü görmüş olursunuz. Hem Venedikliler hem de yabancılar için büyük ambarlar inşa edilmişti. Almanlar kendi ticarethanelerini, *Fondaco dei Tedeschi*'yi inşa etmişler ve Venedik'in yetiştirdiği en ünlü ressamlar olan Titian ve Giorgione'yi tutup dış süslemele-

rini onlara yaptırmışlardı. Daha sonraki yıllarda Türkler, kendi iş merkezleri *Fondaco dei Turchi*'yi Venedik'in tipik Gotik-Bizans tarzında yaptırmışlardı. Suyun kenarından baktığınızda ahşap iskelelerin sökülüp kaldırıldığını, yerlerine geniş taş rıhtımlar yapılmış olduğunu görebilirsiniz. Bir zamanlar kanalı çevreleyen çayırların ve inek gübrelerinin bulunduğu yerleriyse *palazzi*'ler doldurmuştur. Muhteşem kiliselerin çan kuleleri gemi direkleriyle dolu gökyüzüne yükselir. Hiç değişmeyen şeyse, altın ve aynen bugün de olduğu gibi, elden ele dolaşan ticaret metalarıdır.

Accademia'nın galerilerinde, tam bu noktanın 1500 yılı civarında, –daha sonra çiğ et ve rendelenmiş peynirden oluşan 20. yüzyıl yemeğiyle adaş olan– Carpaccio (güya kırmızı ve beyaz renkleri çok sevdiği içinmiş) tarafından yapılmış bir tablosu vardır. Tablonun adı *Rialto'da Gerçek Haç Mucizesi* olsa da esas konusu, Büyük Kanal'ın kenarında kadifelerle örtülü omuzları birbirine sürtünen genç aristokratlar ve iş insanları, Venedik'in güzel insanlarıdır. Tacir ya da köle 15. yüzyılda yaşamış Venedikli'nin yüzüne bakmak ve kılık kıyafetini, bunlara gösterdiği itinanın en ince ayrıntılarını incelemek isterseniz, bunun için en doğru ressam Carpaccio'dur. Muazzam pelerinler ve daracık çoraplar, ipekliler, kürkler ve altın saçaklarla pırıldar. Tuvalin bir köşesindeki iki Yunan'ın kıyafetlerinden, arka planda hemşerisiyle konuşan Türk'ün sarığından ve ahşap köprünün altında yemyeşil suların üzerinden kayığını götüren Afrikalı siyahi gondolcunun parlak renkli giysisinden kentin uluslararası nüfusuna dair ipuçları elde edebilirsiniz. Carpaccio'nun gündelik hayata olan tutkusunda Norman Rockwell'e benzer bir şeyler var. Amerikalı illüstratör gibi o da resimlerinde arkadaşlarına yer vermiştir. Luca Colferai, Carpaccio'nun kendini adamış öğrencilerindendir. Carpaccio kıyafet tasvirlerini o kadar ayrıntılı yapmıştır ki, Luca tabloların herhangi birini terziye götürüp aynı giysiyi yaptırabilir. Hatta onun daha da işine gelecek şekilde, Carpaccio'nun tuvallerinin birçoğu, nişanlarından tanınan *compagnie de calza* üyeleriyle doludur.

Peki, mucizelerin ve harikaların resmedildiği tablolarda yer alan bu şık giyimli tacirler hakkında gerçekte ne biliyoruz? Sözleşmeler, vasiyetler ve muhasebe defterleri az da olsa elimizde mevcut ama limandan limana yapılan tehlikeli yolculuklar ya da bir balya baharata daha iyi bir fiyat belirlemek için yapılan düzenbazlıklar hakkında bize pek az şey söylüyor bunlar. Venedikli iş insanlarının çoğu meslek sırlarını açıklamaya meraklı değildi ve pek azının, gemilerinin gelmesini beklerken boş düşünceler kaleme alacak zamanı ve yeteneği vardı. Yine de en azından, 1500'lerin ortalarında, Venedik'in baharat ticaretinin güzel günlerinde çok kâr yapmış genç bir Venedikli asilzade tarafından yazılmış bir günlük bulunmaktadır.

Alessandro Magno, 4 Nisan 1561'de, beraberinde 2.000 duka altın ve satılmak üzere ipek kumaşlarla İskenderiye'ye doğru yelken açtı. Venedik kadırgalarının son Haçlıları Kutsal Topraklar'dan tahliye etmesinden beri baharat ticaretinin şartları değişmişti fakat düşündüğünüz kadar değil. Artık o kadar fazla tüccar yoktu. Venedik'te para artık çok daha az kişinin elindeydi. Önceki neslin baharat tüccarları birkaç balya karanfille evlerine dönmekten mutlu oluyorken Rönesans Venediki'nin girişimci sınıfları ellerinin altında daha fazla nakit tutuyorlardı. Gemi yolculuğunun şartları da iyileşmişti. Eski günlerde, genç tüccarlar, İskenderiye'ye açık kadırgaların arkasında, başlarının üstünde yağmurdan korunmak için sadece bir gölgelikle seyahat ederlerdi. Alessandro'nun ise Mısır'a gitmekte olan *Crose*'de, sıkışık da olsa en azından ufak bir kamarası vardı ve dar Ortaçağ kalyonlarının yerini büyük ve geniş yelkenli gemiler almıştı.

Fakat Alessandro tıpkı eski günlerdeki gibi bağımsız bir simsar olarak seyahat ediyordu ve gayesi kendinden önceki binlerce Venedikli gibi baharat, özellikle de karabiber satın almaktı. Yaklaşık 2.500 kilometrelik yolculuk bir ay sürmüştü. Mısır limanına vardığında, duvarlarla çevrili Venedik yerleşkesi *fondaco*'da bir oda tuttu. Yirmili yaşlardakilerin toplandığı ve baharat kervanlarının gelmesini beklemek dışında yapacak hiçbir şeyin olmadığı bu mekânların, üniversite yatakhanelerine benzer bir ortamı olmalıydı. Alkol ve can sıkıntısının kaçınılmaz birlikteliği söz konusu olduğunda, İskenderiye ve Konstantinopolis'teki farklı İtalyan kolonileri arasında sık sık kavgalar olduğuna dair şikâyetlerin gelmiş olmasına şaşırmamak gerekir. Genç erkekler, en azından geceleri Müslüman yetkililer tarafından içeri kilitleniyorlardı ama gündüzleri, Hıristiyan tacirler istediklerini yapmakta az çok serbestlerdi. Ancak yapacakları pek fazla bir şey de yoktu.

Venedik'teki kozmopolit ortama alışık olan Alessandro, *fondaco*'nun boğucu ortamından ve İskenderiye'nin taşra havasından sıkılmıştı. Bir zamanlar, Caesar'ın Roması'nın ardından ikinci önemli liman olan kent, transit ticaretle zar zor geçinen ikinci sınıf bir liman kasabasına dönüşmüştü. Büyük kent yaşamının özlemini çeken Alessandro, parasının bir kısmıyla elindeki tüm ipeği karabiberle takas edip Nil Nehri'nden Kahire'ye giden ilk mavnaya atlayıverdi. Mısır başkenti Venedik'in dengidir. Alessandro'dan birkaç yıl önce Kahire'ye gelen bir Avrupalı kenti, "dünyada Kahire kadar kalabalık, büyük, zengin ve güçlü bir başka kent olabileceğini düşünemiyorum" diye anlatmıştır. Kahire'de kaldığı haftalarda Alessandro, Mısır'da zamanı olan herkesin yapacağı gibi etrafı gezer. Kavurucu Mısır yazının büyük bölümünü piramitleri inceleyerek ve Kahire yakınındaki diğer yerleri gezerek geçirir. Sonra başkentten ayrılmadan hemen önce, bereketli Nil'in sularının yıl-

lık kabarmasını kutlayan ve bir hafta süren şenliklere tanık olur. Bütün paralarını yiyecek, parfüm ve müzisyenlere harcayan insanların halılarla süslü teknelerle gezintilerini seyreder. Bunlara bir de şarabı ve belli ki âdet olan cinsel rahatlığı ekleyin, Alessandro'nun kendi *Carnevale*'sini nasıl özlemiş olabileceğini anlayabilirsiniz.

Hint Okyanusu'ndaki muson rüzgârlarının düzeninden dolayı, baharatlar Kızıldeniz limanlarına çoğunlukla sonbaharda geliyor, oradan da kervanlarla birkaç ay sonra Kahire ve İskenderiye'ye varmış oluyordu. Doğal olarak, develer bereketli yüklerini indirdiklerinde fiyatlar düşüyordu. Ama Alessandro'nun talihsizliği, kervan zamanında gelmez ve *Crose*'nin kaptanı da beklememeye karar verir. Genç tüccar yaz tatilinden döndüğünde, gemiyi kalkmak üzere hazırlıklara başlamış bulur. Alessandro, kendini nasıl gözü dönmüş bir alışverişin itiş kakışı içinde bulduğunu anlatır. "Herkes öfkeden delirmiş bir şekilde satın alıma başlamıştı" diye yazar. "Önceden bir kantarı [yaklaşık 90 *pound*] 20 duka altını eden karabiberin fiyatı 22'ye çıkmıştı ve diğer her şey gibi alınamaz hale gelmişti." Alessandro zararını kapatmak için karanfil ve zencefile yatırım yapmaya karar verir. *Crose,* kervanlar daha gelmeden, ekim ayında yelken açmasına rağmen yaklaşık yarım milyon *pound* baharatla doluydu. Venedik konsolosluğunun kayıtlarına göre, ki baharat ticareti cumhuriyet için hâlâ çok önemliydi, yükün %80'ini karabiber, geri kalanının büyük bölümünü ise zencefilin çeşitli türleri oluşturuyordu.

Gemi geldiği yoldan geri dönerken Girit'te durup erzak almış olmalı. Belki de yüküne biraz yerel şarap, şu Alpler'in ötesindeki saraylarda kana kana içilen Yunanların dolgun, tatlı şarabından ve mutlaka, ihraç pazarı için üretilen sert Girit peynirinden eklemiştir. Her denizcinin, günlük istihkakının bir parçası olarak bu peynirden bir buçuk ons, yani günlük bir *pound* kadar hakları olan peksimeti tatlandırmaya pek de yetmeyecek kadar alma hakları olduğunu öğreniyoruz. Daha fazlasını isteyen satın alabilirdi, tıpkı günümüzde indirimli hava yollarının atıştırmalıklarını parayla satması gibi.

Silahla korunan baharat konvoyu her zaman olduğu gibi sonbaharın sonuna doğru evine varır. Lagünün karşı tarafındaki Lido Adası'ndan gelen yolcu vapuru *traghetto*'ya binerseniz, Alessandro'nun kente yaklaşırken gördüklerine dair bir fikir edinebilirsiniz. Vapuru saran pis mazot kokusunun, bir an için yarım milyon *pound* baharatın kokusu olduğunu hayal edin. Plastik koltukları ve floresan can yeleklerini görmezden gelin. Vapur, koyu mavi Adriyatik'in çırpıntılı sularından koyun durgun sularına doğru süzülmektedir. Uzakta, kuzeye doğru, karla kaplı tepelerin pırıltısını görebilirsiniz. Lagün yoğun bir trafik içindedir. Kürekli kadırgalar *fuste* ve *galeotte*, yemyeşil suyu yararak geçmektedir. Küçük tekneler *barze* ve *galeoni*, kısmen açılmış

yelkenleriyle yavaşça ilerlemektedir. İleriye, ufukta süzülen Venedik'e doğru bakın, kentin beyaz yapıları zayıf kış güneşiyle pembeleşmiştir. Kent çanlarla yankılanmakta, size ve limanına alacağı hoş kokulu yükünüze hoş geldin demektedir. Alessandro, Venedik'e 18 Kasım tarihinde döndü ve getirdiği baharatları aldığı fiyatın yaklaşık iki katına sattı. Bu yolculukta 266 duka altını kazandığını hesaplamıştı ki, bu da olağanüstü olmasa da gayet iyi bir kâr marjı sayılırdı. Üstelik kesinlikle parti vermeye yetecek kadar da fazlaydı. Alessandro'yu, dönüşünü kutlamak için ve kardeşlik derneği misyonunu yani *Divertire divertendosi*'yi gerçekleştirmek üzere arkadaşlarını, belki de ilk *I Antichi*'yi ararken hayal edebiliyorum.

Baharat gemilerinin yıllık dönüşleri soğuk ve kasvetli sokaklarla meydanlara yeni bir hayat ve taze para getirirdi. Asya baharatları ticareti her ne kadar Venedik'in tek gelir kaynağı değilse de, kentin dış politikasını olduğu kadar ritmini de yapılandırmıştır. Karabiber konvoyunun dönüşüyle para ve boş zaman arasındaki ittifak, kenti *Carnavale*'ye kadar sürecek hiç bitmeyen bir parti ortamına çevirirdi. Bu durum yüzyıllar boyunca devam etmiştir, karabiber Rialto'ya Felemenk ve İngiliz gemilerinde geldiği zamanlarda bile.

Malabar

Carpaccio'nun tablosunda, Türklerin hemen arkasında, ahşap köprünün merdivenlerini tırmanan koyu tenli bir adam vardır. Sadece bir peştamala sarınmıştır ve büyük beyaz bir çuvalın ağırlığı altında iki büklüm olmuştur. Rialto'dan kuş uçuşu yaklaşık 7.000 kilometre uzakta, Jew Town Caddesi'nde durup büyük baharat çuvallarını indirip yükleyen aynı basit tarzda giyinmiş yalın ayaklı Hintlileri görünce onu anımsadım. Kimi zaman Venedik'te baharat ticareti utanç verici bir aile sırrı haline bürünmüşken, burada, Koçin'de baharat hâlâ refahın ana kaynağıydı. Dahası, Hindistan'da karabiber ticareti son birkaç bin yıl içinde şaşırtıcı derecede az değişim geçirmiştir.

Koçin, Güney Hindistan'ın, Arapların ve Avrupalıların uzun süre Malabar olarak bildikleri Kerala eyaletinin, hareketli ticaretin merkezi olan başkenti ve ana liman kentidir. Küçük siyah taneciklerin toplanıp kurutulmasını görmek ve Ortaçağ Avrupalıları'nın en azından bir kısmını kutsal savaşa sürükleyen bu rayihalı yükün kokusunu daha yakından duyabilmek için kente karabiberin hasat dönemi olan ocak ayında geldim. Eski kentin canlı baharat pazarı "Jew Town"da, beş yüz yıl öncesinde Rialto'nun rıhtımlarında salınan keskin kokuya dair bir fikir edinebiliyorsunuz. Kışları antrepolar muazzam zencefil yığınlarıyla dolu oluyor. Toptancıların açık kapılarının önünden geçtiğinizde, iç içe geçmiş yumruların esintisi her kapıdan yayılıp öğle sıcağını iç bayıltan kokusuyla sarıyor. İçeri girerseniz bu keskin

koku burun deliklerinizi istila edip yakıcı zerrecikleriyle kısa sürede boğazınızı tahriş edebilir.

Ortaçağ metinleri, zencefilin yarım düzine kadar çeşidinden ve kalitesinden bahseder, Kerala zencefili bunların arasında en kalitelisi kabul edilir. Avrupa'da *micchino* zencefili (adını pazarlandığı yer olar Mekke'den almıştır) karabiberden daha düşük fiyata satılırken, *colombino*'nun (adını Malabar'ın Kollam kentinden almıştır) fiyatı yaklaşık %50 daha yüksektir.[13] Bugün tatlarına bakarsanız, daha yoğun ve topraksı tadı olan yerel zencefille Amerika'ya Hawaii'den ithal edilen daha hafif, sanki limonumsu köksaplar arasında bariz bir fark göreceksiniz. Kerala zencefili, Hint mutfağının kompleks baharat karışımlarına Doğu Asya'da yetiştirilen çeşitlerden çok daha uygundur. Aynı şekilde Ortaçağ Avrupası'nın zengin baharatlı tariflerine de uygun düşer.

Günümüzde Kerala'nın baharat tüccarları, Hindistan'da çok sevilen baharat karışımı masala kadar eklektik bir dinî ve etnik grup karışımından oluşur. Yıllar içinde Koçin Limanı Hıristiyanların, Müslümanların, Hindu'ların ve özellikle de baharat pazarına ismini veren Yahudilerin ilgisini çekmiştir. Mevsime bağlı olarak zencefil, kakule, tarçın ve ithal karanfil ticareti yapılır ama karabiber hâlâ faturaları ödeyen kara altındır. Çok yakın zamana kadar, karabiber hasadı yapılan kış mevsimi geldiğinde, herkes karabiber borsası olan rengi solmuş pembe binaya doluşur, ortadaki platforma çıkıp vınlyan vantilatörler altında tekliflerini bağırırdı. Değişen şeylerden biri bu. 2004 yılından beri ticari işlemler bilgisayar ışığının aydınlattığı küçük ve eski bir odada yapılıyor, bağrışlarla mırıltıların yeriniyse bilgisayar faresinin klik sesi almış.

Ancak genel anlamda baharat işinde pek bir değişiklik olmamış. Borsadan birkaç adım ötede, yıkılacakmış gibi duran bir pasajda Kishor Baharat Şirketi yer alır. Şirket binasına girdiğinizde, alt katta, yüzlerce *pound*'luk karabiber yığınları, geniş mavi bir branda ve kalın demir parmaklıklarla korunmaktadır. Yan taraftaki dar girintinin içine bağdaş kurup oturmuş yalınayaklı muhasebeciler banknotları elden ele geçirmektedirler. Şirket sahibinin üst kattaki klimalı ofisiyse Atlanta'daki bir şirket binasını andırır; gel gör ki, iş yürütme tarzları Enrico Dandolo'nun dönemindekine daha yakın olmalıdır. Kuruwa gibi tüccarlar, şirket sahipleri, karabiberi ağırlıklı olarak, neredeyse sadece 10 *pound* kadar malı olan küçük ölçekli çiftçilerden alıyorlar. Bu küçük miktarlar ülkedeki tüccar ağı tarafından toplanıyor ve şirketin an-

13 *Colombino*'nun yanında bir de, Malabar ya da iç kısımlardan gelen *beledi* ya da "beyaz zencefil" vardı. Daha ufak ve diğer çeşitlere göre daha az beyaz olan *deli* ve kil konularak saklandığı için hafif kırmızımsı olan *micchino* daha düşük kaliteydi. Şerbet içinde muhafaza edilen zencefilin de alıcısı vardı.

trepolarına getiriliyor, burada temizlendikten sonra tüm dünyaya gönderiliyor. Eski dönemde aracılar, karabiberle takas etmek için pirinç ve tuz balyalarını dağ yollarından taşımak zorundaydılar. Şimdi ise rupi ve arazi araçları işin bu kısmını çok kolaylaştırıyor. Aile şirketinde üçüncü nesli temsil eden Heman Kuruwa, kentin yerlilerinin bu çapta ithalat ihracat işi yapmaya kalkışacak kadar müteşebbis olmadıklarına ikna ediyor beni. Ailesi Hindistan'ın kuzeyindeki Gucerat eyaletinden gelme Müslümanlar. Bana Guceratlıların yüzlerce yıldır bu ticareti hâkimiyetleri altında tuttuklarını, Portekizler Hint denizlerine burunlarını sokmadan çok daha önceden beri burada olduklarını söylüyor.

Karabiber yetiştirme yönteminde o zamanlardan beri çok az değişiklik olmuş. İtalyan keşiş Pordenoneli Odoric'in 14. yüzyılda tasvir ettiğinin üzerine gelişim göstermesi oldukça zor görünüyor:

> Karabiber benim geldiğim, Minibar [Malabar] denen krallıkta yetişiyor ve dünyanın hiçbir yerinde buradaki kadar çok değil. Yetiştiği orman 18 günlük yolda.... Bu bahsi geçen ormanda karabiber şu şekilde yetiştiriliyor: İlk önce diğer yeşillikler gibi yaprakları çıkıyor. Bizim asmalara yaptığımız gibi bunları büyük ağaçların etrafına ekiyorlar, daha sonra salkımlar halinde karabiberler oluşuyor, aynı asmaların üzüm verişi gibi. Olgunlaştıklarında renkleri yeşil ve aynı bizim üzüm topladığımız şekilde toplanıyor. Sonra taneler kurumaları için güneşin altına seriliyor ve kuruyunca da toprak kaplara konuluyor; işte karabiber bu şekilde üretilip muhafaza ediliyor.

Otuz yaşındaki keşiş, 1318 yılında, papanın emriyle Venedik'ten Asya'ya doğru yola çıkar. Seyahatnamesi 1330 yılında dönmesinin ardından yazılır ve Avrupa'da, Mandeville'in *Seyahatname*'sinin yazarı da dahil, geniş kitlelerce okunur. (Mandeville'in karabiber ormanları tasvirinin bazı bölümleri, neredeyse kelimesi kelimesine buradan alınmıştır.) Güneybatı Hindistan'ın karabiber korulukları, dünyanın bu bölümünden geçen her seyyahın dikkatini çekmiştir. Marco Polo, Kollam Krallığı'ndan karabiberin "mebzul miktarda yetiştiği yer" olarak bahseder. Arap seyahatname yazarı İbn-i Batuta kenti, "muhteşem pazarları ve zengin tüccarlarıyla" Malabar'ın en güzel yerlerinden biri olarak tasvir eder.

Kollam, Koçin'in güneyinde, Hindistan'ın ağır işleyen demiryolu sistemiyle yaklaşık üç saat uzaklıktadır. Eski kentten günümüze, kasasını karabiberden çok kauçuğun doldurduğu, orta büyüklükte mütevazı bir taşra kasabası kalmış. Baharat gemileri uzun zaman önce, hatta da Gama ve ekibinin Malabar'a burnunu sokmaya başlamasından da önce kuzeye, Koçin'e ve Kozhikode'ye taşınmışlar.

Kollam tren istasyonunda, bana Keşiş Odoric'in karabiber ormanlarını göstermeyi kabul eden yerli ziraatçı Thomas Thumpassery ile buluştum. Beni peronda elinde cep telefonu, etrafı savrulan rengarenk sarilerle, yiyecek satıcılarıyla ve kentten ayrılmak üzere olan Hintli iş insanlarıyla çevrilmiş halde bekliyordu. Bir dakika sonra yepyeni bir arazi aracının içine tıkıldım ve hızla kentten uzaklaştık. Kollam'dan çıktıktan sonrası kırmızı, yeşil ve turuncu karmaşasıydı; yolun kenarları, üzerinde sarilere sarılmış seksi kızların olduğu kocaman tabelaların önünde uyuklayan inekler ve etrafını bakımsız muz çalılıklarının çevirdiği tenis kortundan biraz büyük çeltik tarlalarıyla doluydu. Yaklaşık bir saat sonra, dümdüz kıyı manzarası yerini sisli ve çok güzel tepelere bıraktı.

Kısa süre içinde Thomas'ın biraz şair, biraz düzenbaz, biraz da sanat meraklısı olduğunu öğrendim. Bir Hindu tapınağının karşısındaki küçük alışveriş merkezinde bir bardak *chai* içerken birkaç kere "Tembel biriyim ben" dedi. Son numarası bilardo salonu, onun içine de hamburgerci açmak, bu yüzden de kafası hamburger ve pizza yapımının püf noktalarıyla ilgili sorularla dolu. Otuz beş yaşında ama yaşına göre çok daha genç ve zayıf görünüyor. Belli ki, ailesinden kalan arazilerle birlikte babasından kalan bir tutku olan uçuk kaçık girişimleri kendisini de eğlendiriyor. Arazisinin büyük bölümüne kauçuk ekili; zencefil, muskat, muz ve hindistancevizi ağaçlarına ayrılmış ufak toprak parçaları da var. Ayrıca yılda 800 *pound* karabiber de yetiştiriyor, ikinci bir gelir kaynağı, bir nevi güvence olarak. Bu, Hindistan'da çok rastlanan bir durum, karabiber bitkileri, kârlılığı daha güvenilir olan diğer mahsullerin gölgesinde yetiştiriliyor.

Güney Kerala'nın çok yüksek olmayan tepelerinden birini Thumpassery arazisi kaplamış. Bütün araziye baştan sona kauçuk ağaçları dikilmiş. Her birinden önce akçaağaç gibi sütümsü reçinesi çıkartılıyor sonra da ham kauçuk olması için bunlar kurutuluyor. Koruluğun içinde karabiber de var. Arazi aracı tepenin zirvesine doğru uzanan çiftlik evinin önüne yanaşırken Thomas, garaj yoluna serilmiş, üzeri kurumaya bırakılan karabiber taneleriyle dolu hasırdan kaçmak için neredeyse bir işçiyi oturduğu tabureden düşürecekti. Garaj yolları, özellikle düzse ve güneş alıyorsa karabiber kurutmak için çok uygun yerler. Hindistan Baharat Kurulu (bir devlet kurumu), garaj yolları döşenmiş olmayan çiftçilere, mülklerinin belli bir bölümünü betonla kaplamaları için gerekli sübvansiyonu sağlıyor.

İlk bakışta karabiber filizleri kolay teşhis edilemez ama dikkatlice bakarsanız filizlerin dağınık bir şekilde her yere yayıldıklarını görürsünüz, cılız *arepa* palmiyelerine, sırık gibi mango ağaçlarına veya o bölgede yetişen ne varsa ona sarılırlar. Burada Avrupa'daki düzenli çiftlik veya asma bahçelerini

göremezsiniz. Uzak imparatorlukların zenginlik kaynağından çok yırtıcı otlar gibi görünen asi karabiber sarmaşıklarıyla vahşi bir ormandır burası daha çok. Avuç içi büyüklüğünde yapraklar, destek aldıkları ağaçları sanki 10 fit yüksekliğinde hula dansı etekleri gibi çevreler, "dikenler" de denen koyu yeşil renkteki karabiber salkımları, kalp şeklindeki yapraklar arasına gizlenir.

Thomas beni karabiber korusunun içlerine doğru götürüyor. Havası temiz ve hoş kokulu, etraftan gelen gıdaklama sesleri, uzaklardaki bir Hindu tapınağından zar zor duyulan ahenkli dua seslerini bastırıyor. Thomas, karabiberin kaymak rengindeki çift cinsiyetli çiçeklerinin, sabahın ilk saatlerindeki sisle polenlerini nasıl yaydığını açıklıyor, çiy damlaları çiçeklerin üzerinde katılaşır ve açılan çiçekten bir diğerine düşermiş. Yüksek tepelerde hâlâ yetişen yüzden fazla yabani karabiber türü ve ehlileştirilen yüzlercesi daha hakkında bilgi veriyor. Gölgede kıvrılan yabani dârülfülfül sarmaşıklarını gösteriyor.

Keşiş Odoric'in, karabiber hasadının taneler koyu yeşil olduğunda yapıldığına dair verdiği bilgi doğrudur. Kerala'da bu ocak ayına denk geliyor. Taneler toplandıktan sonra bambu hasırların üzerine seriliyor ve renkleri doygun siyaha dönene kadar kurutuluyor. Karabibere acılığını veren kimyasal olan *piperine* tanenin içinde olduğu halde, tadını veren bileşenlerinin çoğu kabuğundadır. Beyazbiber elde etmek için yeşil renkteki taneler kaynayan suda ağartılıyor ve kurutulmadan önce dış kabukları çıkartılıyor. Hintliler, karabiber kadar acı olsa da beyazbiberi yeterince kompleks bir tadı olmadığından pek kullanmıyorlar. Thomas'ın annesine beyazbiberi sorduğumda gülüyor. Hepsini yabancıların yemeklerine çeşni olsun diye Batı tarzı otellere sattıklarını söylüyor. Yeşil karabiber tanelerini ise daha önceden hiç duymamış, şaşırıyor. Thomas internette bununla ilgili bir şeyler okumuş, annesine yeşilbiber tanelerinin havalı Fransız yemeklerinde kullanıldığı söylüyor. Annesi kafasını sallıyor ve yemeğin odun ateşinde pişmekte olduğu mutfağa geri dönüyor.

Ne ilginçtir ki, Keralalılar yemeklerinde çok az karabiber kullanıyorlar. Onlar için karabiber ağaçlarda yetişen para demek. Bu yüzden de çoğu onu yemek yerine satmayı, hatta zor günler için saklamayı tercih ediyor. Karabiber ticaretinin içinde olanlar, Hindistan'da ne miktarda karabiberin ihtiyat olarak saklandığına dair çok çeşitli tahminlerde bulunuyorlar. Koçinli tüccar Heman Kuruwa'nın tahmini yirmi bin ton fakat bu kimsenin kesin olarak bilebileceği bir şey değil. Sadece Thomas'ta iki ton var, bir zamanlar işlenmiş kauçuk tabakalarını tuttuğu hangarın arkasına tıkılmış plastik torbalar içinde, koca bir yığın halinde duruyor. Kimi yetiştiriciler karabiberi on yıla kadar tutuyorlar. Fiyatın yükselmesini ya da belki de kızlarının çe-

yizi için kullanmayı bekliyorlar. Thomas'ın üç genç kızı var. Ama onun durumunda, ihtiyacı olduğunda karabiberin hâlâ elinin altında mı olacağını, yoksa imkânsız iş fikirlerinden birine mi harcanmış olacağını bilemiyorum.

Her ne kadar karabiberin kökeni Hindistan'ın batı kıyısı boyunca yükselen Batı Gat Dağları'na dayanıyor olsa da, yaklaşık 2000 yıl kadar önce muhtemelen Sumatra'ya (ve günümüzdeki Endonezya'nın diğer kesimlerine) nakledilmiştir; 1200'lerin sonlarında, Marco Polo memleketine dönerken o bölgeden geçtiğindeyse, muhakkak ki bölgede artık epey yaygındı. Günümüzde karabiber Brezilya ve Çin'de de yetiştiriliyor. Vietnam ise dünyanın en büyük karabiber ihracatçısı olarak Hindistan'ı geride bırakmış durumda. Ancak Avrupa'da hâlâ en çok Hint karabiberi tercih ediliyor.

Avrupalılar, Roma İmparatorluğu dönemlerinden beri Hindistan'ın bu bölgesinden karabiber ithal ediyor. Güney Hindistan'da, Pondiçeri'de yapılan kazılarda, tarihleri MS 1. ve 2. yüzyıllara uzanan çok sayıda Roma dönemi amforası çıkartılmış. Bu güzergâh yaklaşık 1500 yıl boyunca neredeyse hiç değişmemiş ve Portekiz, Afrika etrafından geçen yolu açtıktan sonra bile, karabiber eski kervan güzergâhı üzerinden sevk edilmeye devam edilmiş.

Buna rağmen güzergâhlar bütün bu süre boyunca önceden tahmin edilemeyen jeopolitik şartlara bağlı olarak değişim göstermiştir. Marco Polo'nun döneminin, Çin ve Ortadoğu arasında baharat, mücevher ve ipek taşınan İpek Yolu, Cengiz Han ve haleflerinin Orta Asya'yı pençeleri altına aldığı zamana kadar dayanabildi. Ama Cengiz'in imparatorluğu 14. yüzyılın başlarında çöktüğünde, Doğu'ya özgü lükslerin akışı için yeni kanallar bulunması gerekti. Artık Malabar'ın zenginliklerinin büyük kısmı Kızıldeniz ve Umman Denizi'nin kaymağını toplayan Arap yelkenlilerine (bir miktar da Çin yelkenlisine) yükleniyordu. Sonra Aden'de, ardından da Cidde'de baharatlar muazzam deve kervanlarına aktarılıyordu. İlk zamanlarında Hz. Muhammed de, Mekke ile Suriye arasındaki çöl develeriyle nakliye hizmetini denetleme işinde çalışmış. Daha sonra gelen Arap tacirler için, Cidde Limanı'nın peygamberin memleketine yakınlığı en temel cazibe noktalarından biriydi. Müslümanlar da en az Venedikli Haçlılar kadar, dinle ticareti karıştırmakta becerikliydiler. Her biri yaklaşık çeyrek ton ağırlığında baharatla yüklü develer Mekke'den kervanlar halinde geçerdi ve sayıları o kadar fazlaydı ki, yolculuğun son ayağı olan Şam veya İskenderiye'de kapılardan geçmeleri iki gün iki gece sürerdi.

Baharatlar Akdeniz'e ulaşınca Hıristiyanların eline geçerdi. İlk zamanlar, Venedikliler'in kendi karabiberlerinin büyük bir miktarını Alpler'in ötesine gönderdikleri dönemlerde, Batı Akdeniz pazarı, baharatları sadece Batı Avrupa'ya değil, Kuzey Afrika'nın batısındaki Arap kentlerine de taşıyan Cene-

vizliler, Provanslılar ve Katalanlar arasında bölüşülmüştü. Fakat 1400'lerin başlarında Venedik, Atlantik'ten doğrudan geçen baharat yolunu tekeli altına almaya ve hoş kokulu kadırgalarını İngiltere ile Hollanda, Belçika ve Lüksemburg'a da göndermeye başladı. Hıristiyan âleminin her köşesinde, Haçlı Seferleri'nin kabarttığı baharat iştiyakı en az beş yüz yıl daha artarak devam edecekti. Hali vakti yerinde Avrupalı nesiller, ağızlarında Malabar'ın lezzetleriyle büyüyecekti.

Baharata düşkün olmak

Ortaçağ ve Rönesans dönemlerinde yemeklerin lezzetinin nasıl olduğunu tahmin etmek imkânsız. Eski yemek kitapları çok belirsiz, eski pişirme yöntemlerini günümüzde uygulamak zor, kullanılan malzemeler de tamamen farklı. O zamanlar hayvanlar, meyveler ve sebzelerin hepsi çok daha küçük boyutlardaydı. Hatta baharatlar bile farklıydı. Günümüzde kullandığımız baharatlar, tatlarının yoğunlaşması ve standartlaşması için yüzyıllardır seçici üretime maruz kaldılar. Oysa 1400 yılının baharatlarının çoğu, yabani olarak ağaçlardan ve çalılıklardan toplanıyordu. Bir de tazelik ve depolama konusu var. Karanfil, muskat ve besbâseyi ele alırsak, bunların en az bir seneleri kesinlikle yollarda geçiyordu ve bütün baharatlar çoğu zaman yetersiz şartlar altında senelerce depolarda bekletiliyordu, dolayısıyla tatlarının ne kadar etkili kalabildiğinden şüphe edilebilir.[14] İdeal depolama şartları altında karabiber oldukça uzun süre dayanabilir ama diğerlerinin raf ömrü karabiberinki gibi değildir. Avrupa'nın İngiltere ve İskandinavya gibi daha izole bölgelerine ulaşan baharatların çoğunun, benim baharat dolabımda en azından son altı yıldır duran yenibahar kadar taze kalmış olacaklarından hiç şüphem yok.

Ancak geçmişteki yemeklerinin aynısını yapmanın mümkün olmaması insanları bunu denemekten alıkoymamıştır. Venedik'te, gastronomik zaman yolculuğunu bir iş modeline çevirmiş olan Sergio Fragiacomo'nun çabaları özellikle ilgimi çekti. Sergio'nun San Marco Meydanı'na yürüyerek beş dakika uzaklıkta, tuhaf şekilde Fransızca isim taşıyan bir lokantası var: *Bistrot de Venise*. Sergio, lokantacıdan çok cana yakın bir profesöre benziyor ve Venediklilerin çoğu gibi, Venedik konusunda kelimenin eski anlamıyla tam bir meraklı. Kente eski zaman aşıklarının bağlılığını duyuyor, onun cazibeleri kadar zaaflarına da meftun oluyor. "Onun geçmişiyle sohbet etmek istiyorum" diyor bana. Tutkusu, kadim lezzetleri yeniden canlandırmak, turistle-

14 Daha sonraki yıllarda, Felemenk Doğu Hindistan Şirketi, yirmi yıldır depoda duran baharat stoklarını satılamaz olarak kabul edildiğinden düzenli olarak yakacaktı. Acaba bu, on beş yıllık muskat veya karanfil sattığı anlamına mı geliyordu?

re sadece mermeri ve harcı değil eski cumhuriyetin lezzetlerini de tanıtmak. Ama aynı zamanda geçimi için para da kazanmak zorunda, bu yüzden de iki tip menü sunuyor. Bir tanesi ızgara balık, polenta, risotto ve benzerlerinden oluşan geleneksel Venedik yemeği, diğeriyse eski Venedik kaynaklarından ilham alarak hazırladığı yemekler. "Diğer lokanta sahipleri benim deli olduğumu düşünüyorlar" diyor, *Prosecco* ve nar suyundan oluşan tipik 21. yüzyıl kokteyllerimizi yudumlarken. "Günümüz Venediki'nde mutfak kültürümüzün tarihinden hiçbir esinti yok," diyor, "bu çok aptalca."

Tarihî menüden sipariş veren, çoğunluğu Fransız ve İngiliz turistler, (homurdanarak "İtalyanlar mideleriyle düşünür" diyor) 14., 15. ve 16. yüzyıl yemeklerini deneyebiliyorlar. Lezzetlerinin tamamen otantik olamayacağını söylemeye gerek yok. En iyimser bakış açısıyla buna yemek kültürü turizmi diyebiliriz. Aslında bir anlamda, Sergio'nun yeniden yarattığı bu yemekler geçmişi temsil açısından, önce sökülen, sonra da iç tesisat ve fiberoptik hat döşenip yeniden yapılan Ortaçağ *palazzi*'lerinden çok da farklı değil. Özenle modernleştirilmiş malikânelerin bizlere ihtişamlı geçmişi hatırlatması gibi, gözalıcı bir şekilde hazırlanmış tabaklardaki zencefil, zerdeçal ve karabiber de, her ne kadar bize sahiciliği sunmasa da baharat yüklü kadırgaları gözümüzde canlandırmamıza yetecek kadar ipucu veriyor. Sanırım ben, biraz daha fazla baharatın özlemini çeksem bile Ortaçağ kentinin pis kokulu kanalları, buz gibi odaları ve her yere yayılmış pireleri olmadan daha mutlu olabilirim.

Yemek, hafif tarçınla rayihalandırılmış rezene çorbasıyla başlayıp ufak ve lezzetli yemeklerle devam ediyor. Sonrasında, son derece incelikli bir *gnocchi*'ye benzeyen, pirinç unu ve zerdeçalla yoğunlaşmış, tatlı baharatlarla ve otlarla çeşnilendirilmiş koyu sarı sosuyla "ravioli"ye geçiyoruz. Bu yemek, *Anonimo Veneziano* diye bilinen anonim bir 14. yüzyıl yemek tarifleri derlemesinden esinlenerek hazırlanmış. Sırada levrekten yapılmış bir yemek var. Üzeri badem kıtırıyla kaplı tatlı balık, biraz zencefille tatlandırılmış oldukça keskin ve acımsı, zencefilin topraktan geldiğini hatırlatan bir sos birikintisinin üstünde servis ediliyor. Her ne kadar kullanılan malzemeler Rönesans döneminin ünlü şefi Maestro Martino'ya kadar uzansa da, menü, yemeği yiyene tariflerin modern ağız tadına uyarlandığını açıkça gösteriyor. Sergio, ricotta ve çamfıstığıyla yapılmış, dışı çıtır, içi yumuşak; *vin cotto*, bal, tarçın ve karanfilden yapılma sos örtüsü üzerinde iki yastık gibi duran iki küçük börekten oluşan *fritelle da imperador magnifici* ile yemği tamamlamam için ısrar ediyor. Sos değil ama börekler de *Anonimo Veneziano*'dan alınmış. Orijinal 14. yüzyıl tarifi yumurtanın beyazı, taze peynir (yani ricotta), un ve çamfıstığı karışımını içeriyor. Kızartıldıktan sonra üzerlerine şeker serpiliyor,

hem de isminde olduğu üzere bir imparatora layık olacak kadar çok miktarda. Sergio'yu, coşkusuna karşı koyamadığım ve sos çok lezzetli olduğu için bu konuda bağışlıyorum. Gerçekten de orjinale sadık kalmanın da bir sınırı olması gerektiği konusunda haklı olabilir.

Sergio, çeşniler konusundaki temkinli tavrının hem Avrupalı damak zevkini rahatsız etmediğini hem de geçmişi yansıttığını ısrarla ifade ediyor. O da Luca gibi, akademisyenlerin "baharat âlemi"nden bahsettiklerinde boş konuştuklarını düşünüyor. Ah keşke o Ortaçağ yemek kitapları biraz daha açık olsaydı! Tarifleri tutarlı olan az sayıdaki Ortaçağ metinlerinden biri *Anonimo Veneziano*. Bunun sebebi belki de, ağırlıklı olarak burjuva kesime hitap etmesi, bu yüzden de miktarların, aristokratların evlerinde iyi eğitimli profesyonellerin kullandığı tariflere göre daha net olması gerektiğindendir. Venedik yemek kitabından alınan tariflerin, Ortaçağ'da yemek yiyenlerin ne kadar fazla miktarlarda baharat tükettiğini kanıtlamakta kullanılması da tuhaf. Luca, bu durumun porsiyon boyutuyla ilgili hatalı bir varsayımdan kaynaklanmış olacağını düşünüyor. Bunun nedeni de tarihçilerin çoğunun kalabalığa yemek pişirmeyi bilmemeleri olabilir. Şöyle bir bakacak olursak, mesela kuru meyveyle yapılan bir tür tavuk yahnisi olan *ambrosino* tarifi, bir düzine insanın yarım *pound* baharatla (ağırlıklı olarak zencefil ve tarçın, biraz defne yaprağı ve çok az miktarda muskat, safran ve karanfil) ve buna ek olarak biraz daha fazla miktarda safran ve muskatla çeşnilendirilmiş bir yemeği yediklerini düşünmenize sebep olabilir. Bu değerlendirmedeki sorun, on iki kişinin bu miktarda bir yemeği hiçbir şartta yiyemeyecek olmasıdır.[15] *Bistrot de Venise*'de sunulan mütevazı küçük porsiyonların tersine, Ortaçağ'da zenginlerin sofrasında çok miktarda ve çeşitte yemekler olurdu, konuklar bu yemeklerin sadece küçük bir kısmını yerlerdi. Bu tip ziyafetlerde yemeklerin tamamının bitirilmek üzere yapılmadığı, İberya'daki Aragon Krallığı'nın başında bulunan III. Peter (Büyük) tarafından 1344'te ilan edilen bir kurallar bütünü olan *Ordinaciones*'te çok güzel resmedilmiştir. Kral, masa düzenini bir muhasebecinin detaycılığıyla belirlemiştir: "Bazı kişilerin konumlarından dolayı diğerlerine göre daha fazla onurlandırılması uygun olacağından, tabağımızda sekiz kişiye yetecek miktarda yemek olmasını arzu ediyoruz." Kralla birlikte yemek yiyen kraliyet prensleri, başpiskopos ve piskoposlara altı kişilik yemek sunulurdu, daha düşük rütbeli piskoposlara ve sıradan şövalyelere ise dört kişilik.

Anonimo Veneziano'da belirtilen orta karar baharat miktarı, Sergio'nun

15 Okumaya devam ettiğinizde baharatların altı adet hadım edilmiş horoz için olduğunu göreceksiniz, ki bu da 30 *pound* et demektir! Bu da her bir *pound* et için bir onsun altıda birinden az miktarda baharat (yaklaşık 1,5 çay kaşığı) kullanıldığı anlamına gelir. Derlemede başka tariflerde de benzer et-baharat oranı verilmiştir.

müşterilerinin İtalyan yemeği yemeye çıktıklarında alışmış oldukları ölçüden yine de çok fazladır. (İtalyanlar, Avrupa'nın genel olarak düşük baharat tüketimi istatistiklerinde, kişi başı yılda çeyrek *pound*'dan az miktarla en alt sırada yer alıyorlar.) Fakat bu hatalı bir karşılaştırma olabilir. Günümüz İtalyan mutfağındaki lezzet kombinasyonlarının Ortaçağ dönemindekilerle neredeyse hiç alakası yoktur. Kuzey Afrika daha doğru bir örnek olur. *Ambrosino*'nun malzeme listesi –badem, hurma, kuru üzüm, kuru erik, zencefil, tarçın ve safranla pişen tavuk– günümüz Fas tariflerine uyuyor, baharat miktarıysa çok az daha fazla. Gerçekten de, Ortaçağ yemeklerindeki Arap etkisi apaçık ortada olmadığı zamanlarda bile mutlaka dolaylı olarak hissediliyor. Yukarıda da bahsi geçen, biraz daha erken döneme ait Napolitan yemek kitabı *Liber de coquina*, birçok Arap usulü tarife yer verir, Sarazen usulü çorba da bunlardan biri. Orijinali Latince yazılmış olan derleme, Avrupa'daki ilk geniş çapta yayılmış yemek kitaplarından biridir. Tariflerin çoğunda Venedik'e ait derlemedeki kadar olmasa da baharatlara yer verilir. Doğuya özgü çeşnilerin diğer yerlere göre daha ucuz olduğu ve Yakındoğu'nun kültürel etkisinin daha güçlü hissedildiği Venedik'te, baharatların biraz daha bol keseden kullanılıyor olması mantıklıdır.

Anonimo Veneziano ile kabaca çağdaş sayılabilecek, 14. yüzyılın sonlarında yazılmış *Ménagier de Paris,* baharat konusunda da en az onun kadar eli bol davranmış gibi görünüyor. Her ne kadar bu sonucu ancak miktar veren birkaç tariften çıkartabildiğimizi kabul etmemiz gerekse de. Jöleli et tariflerinden biri, bir adet domuz, dört paça, iki tavuk ve iki tavşanı on veya on iki yumru zencefil, beş ya da altı yumru havlıcan (zencefile benzer bir baharat) ve orta karar miktarlarda cennet biberi, besbâse, cedvar, kebâbe, Hint sümbülü, defne yaprağı ve muskatla pişirmenizi öngörür. Bütün bu baharatlar öğütülüp büyük bir çay poşeti gibi bağlanır ve etin yanında kısık ateşte pişirilir. Bir yumru zencefilin ne büyüklükte olduğunu bilmemiz çok zor ama yaklaşık olarak 1 *pound* zencefil ve diğer baharatların toplamından da 1 ya da 2 ons kullanıldığını söyleyebiliriz. Fakat öte yandan 100 *pound*'dan fazla miktarda et pişiriyor olacağız! Dahası, *Ménagier*'de belirtilen 1 *pound* zencefil, neredeyse dünyanın çevresini dolaşmış olduğundan, bugün olduğu kadar baharatlı da değildi. Ortaçağ'da Frenkler ve Bizanslıların çok sevdikleri baharatlı şarap *ypocras* yapmak için yazar, biraz şeker ve yarım ons da tarçın, zencefil, cennet biberi, muskat ve havlıcan karışımını 2 litreden biraz fazla şaraba koymanızı söyler ki, bu da her bir şarap kadehi için çeyrek çay kaşığı baharat anlamına gelir. Ancak bu içki yemek sonunda ve az miktarlarda, hazmettirici olarak verilirdi. Hâlâ o dönemin zenginlerinin yemeklerini baharat dağlarının altına gömdüklerine inanmaya devam eden varsa, *Ména-*

gier'de bir düğün daveti için verilen alışveriş listesini incelemesi yararlı olur. Kırk kişiye verilen yemeği çeşnilendirecek meşhur 2 *pound* baharat, 650 *pound* etle aynı listededir! Bu da, her 1 *pound* et için yarım çay kaşığından az baharat demektir.[16] Tabii ortalamalara bakarak belli bir yemeğe ne miktarda çeşni konulduğunu çıkartamayız. Elbette yemeklerin bazısı diğerlerine göre daha baharatlıydı. Ancak yine de bu bilgi bize yemeklerde genel olarak kullanılan baharat düzeyi hakkında bir fikir verebilir.

Her ne kadar Venedik, Fransa, Katalonya, İngiltere ve Almanya'dan çıkan dönemin yemek kitapları Doğu'ya özgü çeşnilere bolca yer vermişse de, baharat modası Batı Avrupa'nın her yerinde aynı değildi. *Ménagier*'nin tariflerinden de anlaşılacağı gibi, Fransızların baharat tercihleri İtalyanlardan daha eklektikti. Biraz daha erken bir döneme ait (1375 civarı), Fransız kraliyet şefi Taillevent'a atfedilen *Viandier*, Bizanslıların favorisi cedvar ve Hint sümbülüyle birlikte daha bilindik besbâse ve tarçının da dahil olduğu on yedi "baharat"tan bahseder. Karşılaştırma yapacak olursak, *Anonimo Veneziano*'nun baharat rafı yaklaşık bir düzine baharat çeşidiyle sınırlıydı. Alman tarif derlemeleriyse daha da az sayıda baharat içeriyordu. Ancak diğer bazı bölgesel tercihlere rağmen (cennet biberi Fransa'da düzenli olarak kullanılırken İtalya'da neredeyse hiç kullanılmazdı; karabiber ise Almanya'da Fransa'dakinden daha çok kullanılırdı) yemek kitapları arasındaki benzerlikler, farklılıklardan daha çarpıcıdır. 14. yüzyılda her yerde aynı baharatlar modaydı. En fazla sevilen zencefildi, hemen ardından da safran geliyordu.

İlginç bir şekilde karabiber daha az kullanılıyordu, özellikle de Fransız tariflerinde. Acaba yemeklere, belirtmeye gerek kalmadan karabiber (tariflerde aynı şekilde tuz da bulunmazdı) ilave edileceği mi varsayılıyordu? Ya da belki de karabiber, genetik olarak burnu havada tüketicilere sunmak için fazla aleladeydi. Erken dönem muhasebe defterleri ikinci yaklaşımı destekliyor. Genellikle toplumsal tabakada yukarı doğru çıkıldıkça baharat alışverişi listesi de gittikçe uzuyordu, sıradan insanların parasıysa ancak karabiberden biraz fazlasına yetebiliyordu. Nitekim Fransa kralı II. Jean ve maiyeti, 1350'lerde İngilizler tarafından (belli ki oldukça rahat şartlar altında) esir tutulduğunda, bir düzine kadar baharatı tecrübe etmişlerdi, karabiber hariç. Aşağı yukarı kralla aynı dönemde yaşamış olan bir Fransız vikont, yediği ba-

16 Sıklıkla tekrar edilen bir başka istatistik de Buckingham Dükü'nün bir yıl içinde (1452-1453) yaklaşık yarım ton baharat kullandığı şeklindedir. Fakat muhasebe kayıtlarına baktığımızda bunun daha çok 400 *pound* kadar baharat olduğunu (bu rakamın dörtte üçünü karabiber ve zencefil oluşturuyor) görüyoruz ki, bu da aynı yıl içinde 1.500 koyun, 250 sığır, 80 domuz ve 5.000 balık tüketen bir hane tarafından tüketilen miktar. Dahası, baharatlar genelde "hafif pound" denilen 12 onsluk parçalar halinde satılıyordu, bu da günlük, yaklaşık yüz ila iki yüz kişiye verilen, ağırlıklı olarak karabiber ve zencefilden oluşan, bir *pound*'dan daha az bir miktar anlamına geliyordu.

haratları dört çeşitle, karabiber, zencefil, tarçın ve safranla sınırlı tutmuştu. Diğer taraftan, 1258 yılında Fransız düşkünler yurduna gönderilen sevkiyatta karabiberin de bulunduğundan bahsedilmektedir ve Ortaçağ beslenme rehberlerinden en azından bir tanesinde karabiber, "tarlada çalışanların bakla ve bezelyeye koymaları için sos" olarak önerilmektedir.

14. yüzyılda Avrupalıların ne yediğini seçkinlere ait yemek kitapları üzerinden anlamaya çalışmanın, sıradan bir Amerikalının beslenme şeklini Martha Stewart'ın eğlence rehberinden çıkartmaya çalışmakla aynı olacağını söylemeye bile gerek yok sanırım. Burada bazı rakamlar işimize yarayacak olsa da, Ortaçağ için sağlam istatistiki bilgi edinmek mümkün olmaz. İktisat tarihçilerinin, en azından 14. yüzyıldan sonra yani Venediklilerin baharat ticaretine hâkim olduğu dönemde, Avrupalıların ne kadar baharat ithal etmiş olduklarına dair kabaca bir fikirleri var.[17] 1400'de Hıristiyan âleminin, yaklaşık iki milyon *pound* karabiber ile bir milyon *pound* kadar da, zencefil açık ara başta olmak üzere tarçın, karanfil, muskat, besbâse ve diğer Asya baharatlarından tüketmiş oldukları tahmin edilmektedir. Pahalı çeşnileri satın alabilecek yaklaşık üç-dört milyon kişi (kabaca nüfusun %5'i) olduğunu düşünürseniz, kişi başı tüketim ortalamasının çok da yüksek olmadığı sonucuna varırsınız. Karşılaştırma yapmaya yardımcı olmak amacıyla şöyle düşünebiliriz; Amerikalılar günümüzde kişi başı 1.5 *pound* baharat tüketiyor. Avrupalılar bunun yarısı kadarını, Faslılarsa kabaca iki katını. Bu acaba Ortaçağ'ın seçkin sınıfının, yemeklerini günümüz Amerikalılarının geneliyle aynı oranda baharatlı yiyor oldukları anlamına mı geliyor? Belki de kral ve kraliçeler için bu doğruydu, ama nüfusun geri kalanı için baharatlı yemek yemek özel günlere mahsus olmalıydı. Zaten herkesin her gün baharatlı yemek yemesine yetecek kadar baharat yoktu. Üstelik, daha pahalı olan ve pek bilinmeyen baharatların birçoğu tıp alanında kullanılıyordu. Hatta tarçın, zencefil ve cennet biberinin benzerleri, yemekler kadar bira ve şarabı da çeşnilendirmek için kullanılıyordu. Hatta ithal edilen baharatların bilinmeyen bir yüzdesi de mumyalama işinde kullanıyordu. Bu da, 1400'lü yıllarda en tepedeki %5'in en iyi ihtimalle, baharatların (karabiber dışında) 2 veya 3 onsunu, yüz yıl sonraysa bunun muhtemelen iki katını tükettiği anlamına gelir.

Tabii ortalama rakamlar üzerinden konuşmak her yemeğin diğeri kadar baharatlı olmadığı ya da bazı kişilerin o kadar da baharatlı yemekten hoş-

17 1400'den önceye ait verilerin bölük pörçük oluşu resmin tamamını görmeyi imkânsızlaştırıyor. Yüzyıllar geçtikçe bazı baharatların fiyatları düşmüş, bu arzda bir artış olduğu anlamına gelebilir. Bu yüzden de baharatların Haçlı Seferleri zamanında, iki yüz yıl sonrakine göre daha pahalı olduğu sonucu çıkartılabilir. Dağınık istatistiki bulgular, bunun en azından konum olarak uzakta kalan İngiltere için geçerli olduğuna işaret ediyor. Ancak İngiltere için geçerli olan rakamları tüm kıtaya yansıtmak yanıltıcı olur.

lanmadığı gerçeğini anlaşılmaz hale getiriyor. Ama bu günümüz için geçerli olduğu kadar Ortaçağ Fransası için de geçerli. En üst sınıfların biraz daha fazla baharat tüketiyor oldukları da şüphe götürmez. Baharatlı horoz ve baharatlı şarap gibi özel gün yemekleri onlar için gündelik şeylerdi. Onları günümüzde, daha az ayrıcalıklı ölümlülerin ancak yılda bir iki kez yiyebildiği restoranlarda bir akşam yemeğine hiç düşünmeden yüzlerce dolar ödeyen şirket yöneticilerine benzetebiliriz. Ama buna rağmen Kral II. Jean, İngiliz esaretinden kurtulup 1360'ta ülkesine döndükten sonra bile, günümüzde sıradan bir Amerikalının aylık baharat tüketimi olan birkaç onstan daha fazla baharat yememiş olmalıdır. Büyük bir ihtimalle nüfusun geri kalanı, zencefil ve tarçınla tatlandırılmış tavuk ve yumurta gibi pahalı yemeklerin keyfini çıkartabilmek için düğünleri ve bayramları beklemek durumundaydı.

Gerçekten böyle miydi? Gerçekten de karabiber dışındaki baharatları bizim bugün kızılcık sosunu kullandığımız kadar seyrek mi kullanıyorlardı? Maliyet tek başına belirleyici bir faktör olmasa gerek. Zencefilin belli kalitede olan cinsleri karabiberden daha ucuzdu ve hemen hemen aynı fiyata karanfil çubuğu alınabiliyordu. Eğer baharatlar bu kadar seyrek tüketiliyor idiyse, neden yemek kitaplarında karabiber, tarçın ve zencefil içeren bir dolu tarif yer alıyordu? Büyük bir ihtimalle bu, özel günlerde her kaynağın kullanıldığı durumlara işaret ediyordu, ancak günlük yemeklerin baharattan tamamen yoksun olduğu anlamını da çıkarmamak gerekir.

O dönemin yemeklerinin günümüz Avrupa yemeklerinden farkı sadece baharatların kullanım şekli değildi. Kuru meyvelerle birlikte bal ve sonraları şeker, sirke ve koruk suyuyla (ham üzüm ve elma suyu) karıştırılıp oldukça belirgin bir tatlı-ekşi tat elde edilirdi. Benzer bir taktik, baharatların ağırlıklı kullanıldığı günümüz mutfaklarında da benimsenmiştir. Örneğin Hint mutfağında, baharatlar çoğunlukla ham şeker eklenerek tatlılaştırılmış ve ham mango ile ekşilik verilmiş yemeklerde kullanılmaktadır.

İtalyan yemek tarihçisi Massimo Montanari, modern İtalyan ve Avrupa mutfağının ağırlıklı olarak "analitik" bir karaktere sahip olduğunu ifade eder ki, bu da tatları ayırmayı sevdiğimiz anlamına gelir. Sonuç olarak şekerlemeleri salamlardan uzak tutarız ve baharatlarımızı tatlı ve tuzlu olarak ayırırız. 17. yüzyılda bir Fransızın ifade ettiği "lahana çorbası lahana, pırasa çorbası pırasa ve şalgam da şalgam tadında olmalı" düşüncesi, Haçlı Seferleri ile Reformasyon arasındaki dönemde pek de geçerli değildi. Montanari'nin terminolojisini kullanırsak, o dönemin mutfak kültürü oldukça "sentetik"ti. Yemek pişirme sanatı tatları birbirinden ayrı tutmaktan ziyade dikkatli sentezler yapmayı gerektiriyordu ki, temel tatların hepsi tek bir yemekte var

olabilsin. Buna ek olarak, dönemin beslenme hakkındaki inanışları birçok malzemenin "doğal" lezzetlerinin dengelenmesi ya da düzeltilmesi gerektiğinin altını çizerdi. Baharatların bu açıdan çok faydalı olduğuna inanılırdı ama teoriyi bir kenara koyarsak, bol baharatlı yemek yemeye alışkın olanlara lahananın tadının lahana gibi olması basbayağı tatsız gelecektir.

Baharatın fiyatı

Venedik Devlet Arşivi'nde gömülü bir mahkeme kaydı, bize 1340'lı yıllarda üst-orta sınıf yurttaşlar için baharatın (ve tesadüfen lahananın) fiyatı hakkında bir fikir vermektedir. Görünüşe göre Bernardo Morosini adında biri, babasının ölümünden sonra küçük erkek kardeşlerine bakmakla yükümlü tutulmuştur. Üç genç yetişkin erkek kardeş dışında, üç hizmetçi ve babasının vasiyeti üzerine azat edilen yaşlı bir eski köle dahil, bakmakla yükümlü olduğu bir hane halkı da vardı. Arada sırada beslenmesi gereken başkaları da olurdu, müzmin hastalığı sırasında Bernardo'ya bakması için tutulan hemşire, şarap, odun ve tahıl getiren hamallar gibi.

Bernardo'nun özenle tutulmuş satın alma listesi, Büyük Veba Salgını arifesinde üst-orta sınıf bir Venediklinin beslenme şekli hakkında ilginç bilgiler verir. (O dönemde gittikçe artan kıtlık ve nüfus baskısının, yiyeceği önceki yüzyıllara veya vebadan yüzyıl sonrasına göre daha pahalı hale getirdiğini hatırlamakta fayda var.) Kayıtlar sadece kış ve ilkbahar dönemini içerir, bu yüzden de kolay bulunur ve paskalya perhizi açısından uygun yiyeceklere yer verir. Etin soğuk mevsimlerde daha kolay bulunur olmasında şaşırtıcı bir şey yoktur (kışın et bozulmaz ve görece daha ucuzdur). Yine de Morosini'nin hanesinde, paskalya perhizinden önceki üç ayda, günde ortalama 7 *pound* sığır eti ve üstüne kaz, tavuk ve balık tüketilebileceği kimin aklına gelirdi ki? Hem de sekiz-on kişi tarafından! Paskalya perhizi zamanında et tüketimi düşüyordu ama balık, peynir ve yumurta alımı onun açtığı boşluğu dolduruyordu. Şarap tüketimi de aynı şekilde yüksekti, hane halkı günde yaklaşık 16 litre şarap tüketiliyordu! Beslenme tarzı başka açılardan monoton ve sıkıcı olmalıydı. Lahana aylar boyunca kayıtlarda yer alan tek sebzeydi (net rakamlar elimizde olmasa da ucuz olması muhtemeldir), yerini sadece salatalık yeşillikler ya da kırmızı hindiba alıyordu. İlginç olan, karabiber ve safran da kayıtlarda yer almaktaydı ancak sadece tıp amaçlı kullanım için mi, yoksa ellerindeki etle *steak au poivre* (ya da Ortaçağ'da Venedik'te yapılan muadilini) yapmak için mi bilemiyoruz. Yine de Morosiniler için karabiberin alışık olmadıkları bir lüks olmadığı da açık. Bu, karabiberin pahalı olmadığı anlamına gelmez, ama tabii o açıdan bakılınca yumurta da ucuz değildi.

Avrupa genelinde yiyecek fiyatlarına bakıldığında asıl dikkat çekici olan, –ki bu Sanayi Devrimi sırasında da az çok geçerliydi– bize sıradan görünen birçok yiyeceğin, nüfusun ufak bir kesiti dışında herkes için çok pahalı olduğudur. İyi geçen yıllarda işçi sınıfına mensup Avrupalılar gelirlerinin %80'ini ekmek ve muadiline harcarlardı. Kötü hasat dönemlerindeyse bu rakam %150'nin üzerine çıkardı.

Başka bir deyişle açlıktan ölmek üzereydiler. İthal baharatlara kesinlikle paraları yetmiyordu fakat yumurta, kümes hayvanları, yağ ve şaraba da ulaşmaları mümkün değildi.

Şaşırtıcı bir şekilde, baharatların maliyetlerini günümüzün alelade yiyecekleriyle karşılaştırdığınızda, durum Bernardo Morosini'nin zamanıyla aşağı yukarı aynıdır. Bir ons karabiber veya düşük kalitede zencefil, yaklaşık bir buçuk düzine yumurtaya tekabül ediyordu (tarçının ve daha kaliteli zencefilin fiyatıysa bunun iki katı kadardı). Ve bu, istisnai bir durum değildi. Bahsedilen bu bir ons, 1225 yılında Venedik'te on yumurta, 1450 yılında Londra'da ve 1506'da Wroclaw'da (Polonya) yaklaşık bir düzine yumurta ediyordu. Yetmiş yıl sonra Viyana'da yumurta pahalanmıştı; bir ons karşılığında yalnızca dokuz yumurta alabiliyordunuz. Bunları günümüzle karşılaştırın. Benim mahallemdeki süpermarket bir ons karabiberi 1,5 ila 3 dolar arasında bir fiyata satıyor, bu da yaklaşık bir düzine yumurtaya denk geliyor. *Ménagier*'nin düğün ziyafeti için yapılan harcamalar listesinde de, benzer şekilde, 1 *pound* tavuk 8 peni ediyor, zencefilinse bir onsu 6 peniye alınabiliyordu. Günümüzde açık alanda yemlenen tavukla zencefilin fiyatını karşılaştırın. Oranın hemen hemen aynı olduğunu göreceksiniz.

15. yüzyıla ait yemek tarifi kitaplarına baktığımızda, bunların hali vakti yerinde olanların mutfağını yansıttığını sadece zencefil ve safrandan değil, kümes hayvanı, şeker ve yumurtanın bolca kullanılmasından da anlıyoruz. Baharatlar dikkat çekiyor çünkü onlarla yemek pişirmeye alışkın değiliz, ancak diğer birçok yiyeceğe oranla bunların aşırı pahalı olduğunu iddia etmek pek mümkün değildir.[18]

Değişen şey insanların ne kadar para kazandığıydı. Geç 15. yüzyılda, Venedik'in tersanesi *Arsenale*'de görevli vasıflı bir işçinin, bir ons karabiber alabilmek için bir buçuk saat çalışması gerekirdi (Kuzey Avrupa'daysa büyük bir ihtimalle bu süre iki buçuk saatti), oysaki günümüzde General Motors'da

18 Elbette bu tarz bir analizinin sınırları vardır. Karabiberin fiyatının kümes hayvanı ve yumurta fiyatlarına oranı günümüzle hemen hemen aynıydı, kırmızı et ise görece daha ucuzdu. Bernardo Morosini, 1 ons karabiber karşılığında 1,5 *pound* sığır eti alabiliyordu, Kuzey Avrupa'daysa, yere ve zamana bağlı olarak, 1 ila 5 *pound* arası et alınabilirdi. Dahası yöresel ürünler, memleketlerine yaklaştıkça daha da ucuzlardı. Zeytinyağı Venedik'te uygun fiyatlıyken (bir ons karabibere yaklaşık yarım litre), bir litre yağın 4 ila 12 ons Asya baharatına denk geldiği Kuzey Avrupa'da görece pahalıydı.

çalışan birinin aynı miktarda karabiberi alabilmek için sadece birkaç dakika çalışması yeterlidir.

Bunların hepsi 15. yüzyıla gelindiğinde, en azından görece daha az pahalı baharatların, para yetiştirilebilir lüks tüketim malları arasında girdiğini gösteriyor; bir şişe Dom Pérignon (litresi 200 dolar) gibi değil de, daha çok Starbucks'ın lattesi (litresi 8 dolar) gibi. Ama bu, *Arsenale*'de çalışan herhangi bir erkek ya da kadın işçinin (kadınlar da yelken yapımında çalışıyorlardı) baharat almaya parası yetiyor anlamına da gelmiyordu, ancak arada sırada bir düzine yumurta veya fırında horoz almaya parası yeten insanlar için karabiber ve zencefil o kadar da ulaşılmaz değildi. (Dönemin yemek kitapları ara sıra bütçesi az olanları da düşündüklerini gösterip pahalı yiyeceklerin yerine geçecek ve cüzdanınızdaki parayı aşmayacak ucuz çözümler de önerirdi.) Bernardo Morosini'nin öldüğü sıralarda karabiber, diğer bütün ithal çeşnilere nispetle, varlıklı olanların mutfaklarının dışında da çok yaygınlaşmıştı. Bu belki, seçkinler arasında baharat modası geçtiğinde bile Avrupalıların genel olarak neden karabiber kullanmaya devam etmiş olduklarını izah edebilir.

Ancak bu gerçekleşmeden önce de, gittikçe artan sayıda Avrupalı daha pahalı Asya baharatlarının tadına alışmaya başlamıştı. Özellikle 15. yüzyılda zencefil tüketiminde çarpıcı bir artış gerçekleşirken (%200 - %300 arası) bir sonraki yüzyılda karanfil, muskat ve besbâsenin yıldızı parlamıştı (yaklaşık %500). Bir yandan da Avrupa, vebayla verdiği kayıpları yavaş yavaş telafi etmeye başlamış, iki yüzyıl içinde nüfus %60 artış göstermişti. Ancak bu durumun aksine, 1400'lerde kişi başına düşen karabiber ithali çok az artmış, sonraki yüzyıldaysa neredeyse hiç oynamamıştı. Daha sonra, 17. yüzyılda Hollandalılar ve İngilizler arasındaki fiyat savaşları karabiberin fiyatının benzeri görülmemiş bir şekilde düşmesine sebep oldu ve genel nüfus artmadığı halde tüketim ikiye katlandı. Temel gıda maddelerinin fiyatlarının birden hızla yükselmesi (1500'lerde enflasyon şahlanmıştı), orta sınıfların 16. yüzyılda karabiber gibi lüzumsuz harcamalarını kısmalarına sebep oldu –fakirler zaten yetersiz beslenme yüzünden ölüyorlardı– ama sonraki yüzyılda karabiberin fiyatı görece düşünce yeniden kullanmaya başladılar.

Ne tuhaftır ki, temel gıda maddelerinin fiyatı artmaya devam ederken dahi yaşamanın toplam maliyeti zenginler açısından düşmeye başlamıştı. 1500'lü yıllarda, zenginler hiçbir zaman gelirlerinin dörtte birinden fazlasını beslenmeye harcamazken hali vakti yerinde olanlar bunun iki katını harcıyorlardı. Paralarının geri kalanının büyük bir bölümü lüks mallara gidiyordu (muhtemelen satın aldıkları besin maddelerinin çoğu da bu kategoriye giriyordur). Zaten o yıllarda, tam da bu etraftan geri kalmamak için gerekli gördükleri

şeylerin fiyatları düşüyordu. Kitaplar, kaliteli giysiler ve hizmetçilerin maliyeti her zaman olduğundan daha düşüktü. Özellikle de enflasyonun Avrupa'nın diğer kısımlarında olduğu kadar yüksek olmadığı Rönesans dönemi İtalyan kent devletleri için geçerliydi bu. 16. yüzyılda Floransa'daki hanelerin neredeyse dörtte birinin iki veya daha fazla hizmetçisi vardı ki bu da kimlerin yeni popüler olan baharatları alabildiğinin önemli göstergelerinden biridir. Venedik'te yaşam standardı oldukça yüksekti. Maaşlar da öyle ve burada aynı zamanda buğday da anakaraya göre daha ucuzdu. Venedik'te bir yapı ustası günde 30 *pound* ekmek ya da yaklaşık 10 *pound* sığır eti almaya yetecek kadar para kazanıyordu. Bu seviyede bir maaş da, zaman zaman yarım *pound* sığır etiyle aynı fiyata gelen bir ons karabiber veya zencefil almaya yeterdi. Mimarlar ve banka müdürleri bu miktarın muhtemelen iki ya da üç katını kazanıyorlardı, dolayısıyla arada bir, fiyatı karabiberin iki katı olan bir ons muskat ya da tarçına para harcıyor olabileceklerini düşünebilirsiniz. Ancak bu, Venedik için böyleydi. Baharatların normal bir maaşa kıyasla rahat rahat iki-dört kat daha pahalı olduğu uzaktaki İngiltere'de, küçük lordların dahi buna yetecek parası yoktu.

Bu, Rönesans dönemi İtalyan mutfağında, karabiber, zencefil, tarçın ve muskatın neden bu kadar yaygın olduğunu bir ölçüde açıklayabilir. Fakat iktisadi izahatlar hikâyenin sadece belli bir kısmını aydınlatabilir. Luca, *I Antichi* ve diğer *compagnie de calza*'ların en parlak dönemlerinde baharatların neden popüler olduğuna dair kısa ve öz bir açıklama getiriyor. "Fa piu figo" diyor (baharatlar "pek havalıydı" diye de tercüme ediyor). O zamanlar baharatlar modaydı. Maddi anlamda bedelini ödeyebilecek herkes yemeğinde zencefil ve tarçın istiyordu. Var olan bir modanın birçok izahı olabilir ama aynı zamanda kendine özgü bir hayatı da vardır.

Ünlü şefler, yeni mecra ve eğlence kentinin yükselişi

Rönesans dönemi her türlü kültürel ilerlemeyle anılır ama bu muhteşem dönemin az bilinen yeniliklerinden biri "ünlü şef" kavramının icadıdır. Daha çok Platina mahlasıyla tanınan kitap kurdu Bartolomeo Sacchi, arkadaşının tariflerine yer vererek yazdığı çok satan yemek kitabında, "Ey ölümsüz Tanrılar! Bizlere dostum Comolu Martino ile ne müthiş bir aşçı bağışlamışsınız!" diye yazmıştır. Rönesans'la gelen değişimlerden biri de, uzun zamandır gölgede kalan zanaatkârların artık sahnede ön plana çıkmış olmalarıydı. Bu özellikle, sarayları ve kiliseleri bezeyen meçhul işçilerken, Leonardo ve Raffaello gibi herkesçe bilinen isimlere dönüşen ressamların durumunda açıkça görülür. Aynı durum (çok daha küçük ölçekte) mutfak sanatlarında da yaşanmıştı. Yine Platina'ya göre "çağımızın en önemli aşçısı" olan Mar-

tino hakkında, muhtemelen Como'da, Alpler'in eteklerinde doğmuş olduğu dışında fazla bir bilgi sahibi değiliz. Kızıl saçlı olabilir, çünkü aynı zamanda Martino de Rossi olarak da bilinmektedir.

Yemek kitabı yazarının övgü dolu sözleri olmasaydı bile, şef'in özgeçmişinden İtalya'nın en şaşaalı saraylarından çok talep gördüğü anlaşılabilirdi. Martino, Milano'da ve Napoli'de aristokratlar için çalışmıştı. Ama en itibarlı görevi, 15. yüzyılın ortasında Roma'ya gelip Kardinal Ludovico Trevisan'ın mutfaklarının başına geçmesi olmuştu. Kardinal, papalık meclisinin en zengin üyelerinden biriydi ve kumara, atlara, kadınlara, sanata, köpeklere ve kaliteli yemeğe duyduğu tutkuyla tanınırdı. Sadece yemeğe günde yirmi duka altını harcamasıyla meşhurdu (bu rakam *Arsenale*'de çalışan bir işçinin yıllık maaşına eşitti). Belli ki, kentteki en iyi aşçıyı o kapmıştı ve muhtemelen bu maharetli şef, 1463 yılı civarında çok bilgili Platina'yla onun evinde tanışmıştı. Kısa sürede de yemek tarifleri kitabını hazırladılar. Ortak çalışmalarının meyvesi *De honesta voluptate et valetudine* (İffetli Zevkimiz ve Sağlığımız) zamanının en çok okunan yemek kitabıydı. Martino daha çok tatbiki bir şefken –ya da bu mutfak üstatlarına denildiği üzere *scalco*– Platina, Vatikan kütüphanesinde görevli bir akademisyendi. Platina, Roman Hümanistler camiasının, Vergilius'tan alıntılar yapmak ve yemekler düzenlemekle zamanlarını geçiren üyelerinden biriydi. Kitabın içeriği de aynı şekilde, uzun yıllar önce göçmüş Romalılara yapılan bilimsel atıflarla fırında domuz yavrusu ve Sicilya usulü makarna tarifleri arasında bölünmüştü.

Elbette Martino, entelektüel reklamcısı olmasa bu kadar başarılı olamazdı. Martino'nun tariflerinin bundan önce de derlemesi yapılmıştı ama süslü Latince ile yazan Platina gibi birinin itibarından yoksun olunca kitabın yarımada dışında okunma ihtimali doğal olarak çok düşüktü. Nitekim öyle de oldu. 1517'den önce en az sekiz kez Latince baskı yapılmıştı ancak kitap anadile çevrildikten sonra daha da popüler oldu. 1500'lerin sonuna doğru kitabın toplam on beş Fransızca, yedi Almanca, beş İtalyanca ve hatta bir de Felemenkçe baskısı yapılmıştı. Dahası Martino'nun tarifleri intihale maruz kalmış ve ilk baskısından sonraki iki yüz yıl içinde, bir düzine farklı tasnif altında amiyaneleştirilerek tekrar tekrar basılmıştı. Sonuç olarak Elizabeth dönemi İngilteresi'nde (ve başka yerlerde de), aşçılar turtalarının içini İtalyan usulü baharatlarla doldururken Shakespeare de oyunlarını İtalyan karakterlerle dolduruyordu.

Peki, Kolomb ve da Gama'nın baharat arayışıyla çıktıkları seyahatlerin arifesinde gurmeler ne yiyorlardı? Martino'nun yemek kitabının kısıtlı bütçeler için olmadığı başından itibaren ortadadır. Tariflerde çok miktarda pahalı kümes ve av hayvanı yer almaktaydı. Yumurta, et ve her tür balık da var-

dı. Ve tariflerin büyük bir çoğunluğu en azından bir çeşit baharat içeriyordu. En popüler olan safrandı, onu tarçın, zencefil ve karabiber yakından takip ediyordu. Karanfil, muskat ve cennet biberiyse göstermelik olarak yer alıyordu. İlk derlemelerin daha fazla karanlıkta kalmış olan baharatlarınınsa tümü yok olmuştu. Dârülfülfül ve havlıcanı aramak boşunaydı, kebâbe ve cedvardansa hiç söz edilmiyordu. Bu açıdan, sadece prensler ve kardinallerin değil, bankacı ve mimarların da satın alabildiği kısıtlı baharat çeşitlerine yer verdiği için, daha çok burjuva mutfağını temsil ettiği söylenebilir. Martino'nun –Sergio'nun *Bistrot de Venise*'de levrek için kullandığı– *fior di ginestra* sosunun orijinal tarifine baktığımızda, gerçekten de bir sadelik örneği olduğunu görürüz. Martino, badem sütü bazlı bir sos tarif etmiştir, buna daha sonra koruk suyuyla ekşilik verilir, yumurta sarısıyla kıvamı artırılır, safranla renklendirilir ve zencefille de hoş bir koku verilir. Muhtemelen tuz da konuluyordur. Sonuç olarak bu tarif baharat açısından görece daha sadedir. Daha karakteristik başka bir tarif se zencefil, karabiber, tarçın ve safranla birlikte şeker ve gülsuyuya yapılan yılanbalığı turtasıdır. Ne Martino ne de Platina tariflerde belirtmeyi akıl ettiklerinden, geç dönem Ortaçağ'da birçok yemek kitabında olduğu gibi, bahsedilen baharatların yemeğe ne miktarda konulduğu konusunda bir tahminde bulunamıyoruz. Mesela Cristoforo Messisbugo'nun *Banchetti*'sinin (Ziyafetler) 1549 baskısı gibi daha sonraki dönem İtalyan yemek kitaplarını incelerseniz, baharat miktarının yaklaşık olarak *Anonimo Veneziano* ile aynı olduğunu görürsünüz; bir *pound* et için biriki çay kaşığı baharat genel kabul görmüş kuraldı.

Platina'nın popüler kitabında da, Martino'nun daha önceki elyazmalarında da, çeşitli yemek pişirme yöntemleri ve baharatlar kullanarak karmaşık ve sofistike bir mutfak kültürü yaratan, mesleğinin zirvesinde bir şefe tanık olursunuz. Yemek pişirme şekli her ne kadar daha erken dönem İtalyan ve Fransız aşçılık elkitaplarındaki tariflerden daha incelikli olsa da lezzet yapısı hâlâ ağırlıklı olarak Bizans ve Arap etkileri taşımaktaydı. Balın yerini büyük oranda şeker almıştı ama tatlı yine asitle karıştırılıp baharatla dengelenirdi. Ortaçağ'ın erken dönemlerinde zencefile duyulan tutku nedense yerini tarçına bırakmıştı ve karabiber kullanımı eski kaynaklara oranla daha fazla belirtilir olmuştu. Fakat eski dönem mutfak anlayışının kozmopolit yaklaşımı, İtalyan yemeklerinin yanında Katalan ve Fransız tariflerinin de yer almasıyla hâlâ devam etmekteydi. Diğer bir deyişle bu bir mutfak kültürü devrimi değildi. Romalı gurmeler için Martino, Michelangelo'dan daha ünlü olabilirdi ama Vatikan'daki tavan ressamının olduğu gibi bir put yıkıcı da değildi. Rönesans dönemi İtalyan yemek sanatı, her ne kadar perspektifin mutfaktaki muadilini icat etmemiş olsa da, Kuzey Avrupa mutfaklarında, aynı



"Ziyafet Sahnesi", Cristoforo da Messisbugo'nun Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale *(Ferrara, 1549) adlı kitabından.*

radikal İtalyan ressamların Felemenk ve Alman sanat atölyelerinde oldukları kadar etkiliydi.

Son Haçlı Seferleri'yle, çok daha dünyevi düşünen papaların 1400'lü yılların son döneminde göreve gelişleri arasında geçen iki yüz yılda, modanın merkezi Fransızca konuşan dünyadan uzaklaşmıştı. Bu durum kısmen Fransız hâkimiyet alanının daralmasından kaynaklanmıştı. Franklar denizaşırı topraklardan püskürtülmüştü; Anjou hanedanının Galyalı kralları güney İtalya'yı kaybetmişti; İngiliz yönetici sınıfları Fransızca konuşmayı bı-

rakmış ve papalar uzun süre kaldıkları Avignon'dan Roma'ya geri dönmüşlerdi. Ayrıca Avrupa'nın nüfusunun yaklaşık dörtte biri ila üçte birini yok eden Büyük Veba Salgını felaketi yaşanmıştı. Hıyarcıklı vebayı taşıyan pireler Batı Avrupa'ya 1348 yılında çatalın geldiği gibi, yani Konstantinopolis'ten gelen Venedik gemileriyle gelmişti. Paris'e karabiber, Köln'e karanfil götüren güzergâhların hepsi hastalığın yayılmasında etkili oldu. Bundan vebanın baharat ticaretinin bir sonucu olduğu anlamı çıkartılmamalı, ancak seçkinler arasında kozmopolit mutfak kültürünün yayılmasını sağlayan aynı takas ağı, bu sefer nüfusun büyük bir bölümüne bakterinin yayılmasına sebep olmuştu. Sadece bazı kent merkezlerinde müşterilerin yarısının ölmesi yüzünden değil, sonraki yıllarda çok ağır seyahat kısıtlamaları getirilmiş olduğu için de, ticaret vebadan dolayı çok büyük zarar gördü.[19] Bu kısıtlamalar, sonraki yıllarda Paris de dahil her kentin biraz daha taşralaşmasına neden olacaktı. Fransa bu arada başka bir trajediyle daha, yaklaşık yüz yıl boyunca süren ve ancak 1400'lerin ortalarında son bulan, Yüz Yıl Savaşları denen katliamla başa çıkmak durumunda kalmıştı. Bu da Avrupa'da İtalya'nın tartışmasız olarak stil ve moda merkezi haline gelmesine olanak sağlamıştı.

Vebadan toparlanma süreci sancılı ve yavaş olmuştu ve Avrupa, vebadan önceki nüfusuna belki ancak 1500'de kavuşabildi. Özellikle Venedik hastalıktan çok fazla etkilenmişti ama nüfusları değilse bile, para kazanma konusundaki becerileri hızla yerine geldi. Bununla birlikte, 19. yüzyıl Alman tarihçilerinin adlandırmak için *Rönesans* terimini icat ettikleri fenomene ev sahipliği yapan, diğer bazı küçük kuzey İtalyan kentleriyle birlikte Floransa ve Roma oldu. Veba öncesi dönemde Floransa, imalat ve bankacılık merkezi olarak dünyada söz sahibiyken, bu esnada bu alanda bir alacakaranlık yaşıyordu. Roma, yıpranmış ve yozlaşmıştı ama yine de çok sayıda insan kendilerine isim yapmaya çalışıyordu. Eğer kalabalıktan sıyrılıp isminizi duyurmak istiyorsanız, şapelinizi bezemesi için en ünlü dekoratörü ve ziyafetlerinizi düzenlemek için de en kaliteli şefi tutmak zorundaydınız. İtalya'nın başka yerlerinde daha küçük prenslikler, kendilerini yüksekte tutabilmek için ellerinden gelenin en iyisini yapıyorlardı. Sonuç olarak da ünlü şeflere çok talep vardı.

Yine de Marino'yu yalnızca şef olarak görmek iş tanımı açısından haksızlık olur. Günümüzde bu işi yapan herhangi bir profesyonel gibi, tabii ki o da

19 Vebanın Ceneviz'e sıçrayışını bir Hollandalı şöyle aktarır: "1348 yılının ocak ayında, hastalıktan ciddi derecede etkilenmiş, çeşitli baharatlar ve değerli mallarla yüklü, doğunun güçlü rüzgârlarıyla sürüklenen üç kadırga Ceneviz limanına girdi. Ceneviz sakinleri bu durumu öğrenince ve hastalığın ne kadar hızlı ve önüne geçilemez şekilde bulaştığını görünce, onları ateşli oklar ve çeşitli savaş aletleriyle limanlarından kovdular. Kimse onlara dokunmaya cesaret edemedi, kimse onlarla ticaret yapmadı çünkü bunu yaparlarsa hemen öleceklerini biliyorlardı."

aşçıların işe sarhoş gelmemelerini ve kahvaltının zamanında servis edilmesini sağlamak zorundaydı ama aynı zamanda, bir sirk yöneticisinin bile sınırlarını zorlayacak gösterileri idare etmek durumundaydı. Ortaçağ ziyafetleri, yemeklerin arasına serpiştirilen müzik, vodvil, dans ve diğer eğlence biçimleriyle her duyuya hitap eden şölenlerdi. İtalyan Rönesansı dönemi ziyafetlerinin tasvirleriyse, ise off-Broadway gösterisinden[20] Busby Berkeley gösterisine[21] geçmişsiniz izlenimi yaratır.

1487 yılında II. Giovanni Bentivoglio'nun, Bologna'da, oğlu Annibale'nin Lucrezia d'Este ile evlenmesi üzerine verdiği düğün ziyafeti bu tür abartılı gösterilere çok iyi bir örnek teşkil eder. Bize davet hakkında bilgi veren muhabirimiz, Cherubino Ghirardacci, yemeğin akşam saat sekizde başlayıp sabaha karşı üçe kadar sürdüğünü aktarır. Yemek, tatlı ve baharatlı seçme şaraplar ile "şekerlemeli zeytin ve üzümle" sunulan keklik de dahil, çeşitli küçük kuş etlerinden soğuk mezelerle başlamış. Hizmetliler daha sonra, "ustaca yapılmış mazgal ve kuleleriyle", "yemek yiyenlerin keyif ve zevk içinde seyrettikleri", içinde yemek yenilen salonda uçmalarına izin verilen canlı kuşların bulunduğu şekerden bir kale getirmişler. Sonrasında sonu gelmez et çeşitleri geçit töreni yapmış. Etrafı türlü şekillerde pişirilmiş ve hepsi kendi sosunda hazırlanmış, muhtemelen Martino'nun tarif ettiği şekilde tarçın, karabiber ve zencefille çeşnilendirilmiş turtalar, dana eti, horoz eti, keçi eti, sosisler ve keklik etiyle çevrilmiş geyik ve devekuşu servis edilmiş. Sonrasında her bir konuk için bir tane, "sanki kuyruklarını açıp kendi tüyleriyle süslenmiş gibi görünen" tavuskuşları; sonra mortadella salamı, tavşan ve "sanki canlıymış gibi" görünecek şekilde kendi derisinin içine yerleştirilmiş av eti yahnisi; ardından, limon ve baharatlı soslarıyla birlikte "gagalarından alevler çıkan" güvercinler ve sülünler gelmiş. Daha sonraysa şekerli ve bademli pastalar, *cheesecake*'ler ve *biscotti* sunulmuş. Bunların arkasından yeniden et ve av kuşları, ayrıca yemek yiyenlerin ayaklarının arasında koşuşturan "tavşanlarla dolu bir kale"; ardından tavşanlı turtalar ve soslu horoz eti ikram edilmiş. Sonrasında ise içindeki mazgallı kafeste homurdanan ve tuhaf sesler çıkartan iri bir domuzun bulunduğu "ustaca yapılmış" bir kale getirilmiş. Sonra garsonlar, altın gibi kızarmış bütün halde sunulan yavru domuzlar, fırında pişirilmiş çeşitli etler, yaban ördeği "ve benzeri" getirmişler. En son olarak ise süt, jöle, armut, hamur, şekerleme ve badem ezmesinden yapılmış tatlılar "ve buna benzer başka hoş şeyler" ikram edilmiş. Ve konuk-

20 Off-Broadway gösterisi, New York'ta Broadway tiyatrosu tanımı dışında, 100-499 arasında koltuk kapasiteli profesyonel gösteri merkezlerinde sergilenen oyun, müzikal ve revüler için kullanılan bir deyimdir – ç.n.

21 Busby Berkeley ünlü Hollywood film yönetmeni ve müzikal koreografıdır. İncelikle işlenmiş, gösterişli ve çok sayıda şov kızı kullandığı müzikalleriyle ünlüdür – ç.n.

lara ayrılmalarından hemen önce, yataklarına giderken, baharatlı özel şekerlemelerle "değerli şaraplar" verilmiş.

Bu anlatılanlar kulağa ne kadar yorucu gelse de, bu gösterinin büyük bölümü aslında sadece etkileyici bir temsil olmaktan ibaretti. Konuklar sunulan yemeklerin büyük bölümünü lojistik nedenlerle tadamamışlardı. Ama eğer tadabilmiş olsalardı da yemeklerin çoğu damak zevklerine uymayabilirdi. Bu açıdan Rönesans şölenleri, yolcu gemilerinin insanı rahatsız edecek derecede mebzul yemek bulunduran açık büfelerine benzer; yemek yiyenlerin sayısına oranla çok fazla yemek vardır ama çeşit o kadar çoktur ki, herkes kendi ağız tadına uygun bir şeyler bulabilir. Ayrıca tıpkı *Queen Mary* gemisinde olduğu gibi, konuklara konumlarına göre farklı yemekler sunulurdu. Ortaçağ dönemi başgarsonları, en süslü yemeği VIP masasına göndermeyi görevlerinin bir parçası olarak görüyorlardı. Ancak ne olursa olsun, gösteriyi herkes seyrederdi.

Sonraki yıllarda her ülkenin okumuş sınıfları, Platina'nınki gibi kitaplardan, hatta daha detaylı olarak, Messisbugo'nun, Rönesans döneminde nasıl ziyafet verileceğini anlatan bir tür rehber kitap olan 1549 tarihli *Banchetti*'si gibi kaynaklardan, böyle şatafatlı kutlamalar hakkında bilgi edinebiliyorlardı. Catherine de Médici'nin, 1533'te Fransız kralıyla evlenmesiyle, Paris saraylarına her türlü İtalyan modasını getirdiğine dair süregelen ancak hoş karşılanmayan efsanede doğruluk payı yok değildir. Onun kraliyet sarayına gelişi, zaten en canlı dönemini yaşayan bu modanın muhakkak ki güçlenmesini sağlamıştı. Baharat merakı, Hıristiyan âleminde uzun süre aristokratların mutfak kültürünün bir parçası oldu. Ancak bu yeni İtalyan yemek pişirme rehberleri de baharatları moda haline getirmişti. Yepyeni bir mecra olan basılı kitaplar, İtalyan usulü çeşnilere rağbetin Rönesans Avrupası'nın her köşesine yayılmasını sağladı.

Venedik konumu sayesinde, Gutenberg'in matbaaya getirdiği hareketli hurufat tekniğinden sonra kıtayı saran iletişim devriminden çok yararlandı. Cumhuriyetin baharat tüccarları Portekiz tarafından büyük bir ölçüde engellenmiş, sonra da Felemenkler tarafından tamamen ortadan kaldırılmıştı fakat kentin rolü dünyanın bilgi merkezi olarak öne çıktı. Venedik, karabiber ve ipek tacirleri bütün dünyayı dolaştığı ve Çin'deki pirinç fiyatından İstanbul'daki son harem darbesine, her türlü enformasyon Rialto'daki simsarlar açısından nakit para kadar değerli olduğu için her zaman bir iletişim merkezi olmuştu. İstanbul'dan gelen gizli bir raporu dinleyebilmek için Dukalık Sarayı'nın çatısının bir kısmını kaldıran dört Venedikli asilzadeye bu bakımdan pek şaşmamak gerekir. 1501'de Venedik'e, Hint baharatlarının Lizbon'a ulaştığına dair haberler geldiğinde, hükümetin tavrı Portekiz'de ne

olup bittiğini anlayabilmek için bir ajan göndermek olmuştu. Bu ajanın hazırladığı rapor günümüze kadar ulaşmıştır. Vicenzalı Antonio Pigafetta, Macellan'la yaptığı dünya seyahatinden dönünce Venedik'i ziyaret etmişti, burada baharat ticaretinden sorumlu bürokratlar onun Hindistan hakkında anlattıklarını "azami dikkatle" dinlemişlerdi. Venedik, veri tüketicisi olmaktan çok Avrupa'nın rakipsiz enformasyon dağıtıcısı oldu. Matbaanın kente gelişiyle bu özellik iyice güçlendi.

Karabiber ticareti kenti uzun süredir Avrupa'nın merkezine bağlı tuttuğundan matbaa teknolojisi Venedik'e nispeten daha erken ulaşmıştı. Kente ilk gelen matbaacılar, 1469 yılından hemen önce dükkânlarını açan Alman Johann ve Wendelin von Speyer kardeşlerdi. Muhtemelen bu yeni teknolojiyi Gutenberg'in on beş yıl kadar önce matbaa işini kurduğu Mainz'de öğrenmişlerdi. 1500 yılına gelindiğinde Venedik'te yaklaşık yirmi beş tane Alman matbaa şirketi açılmıştı. Kentin bir matbaacı açısından iki önemli avantajı vardı: Biri kâğıdın kolay tedarik ediliyor olması, diğeriyse kilise sansürünün burada etkili olmaması. 19. yüzyıla kadar Avrupa'da kâğıt, keten ya da pamuklu bez parçalarından üretiliyordu, Venedik'te bu iki cins kumaştan da bolca bulunuyordu. Cumhuriyetin Roma ile çoğunlukla düşmanca ilişkileri olduğundan, matbaalar genel olarak dinî müdahalelerden uzak kalabiliyordu. Bu durum, 15. yüzyılda Venedik'te, Avrupa'daki diğer tüm kentlerden daha fazla kitap (muhtemelen 4500 başlık altında, yaklaşık 2,5 milyon nüsha) basılmış olmasını en azından kısmen açıklamaktadır. Ve fakat bir sonraki yüzyılda kent, Paris gibi diğer merkezlerin karşısında öncü olma özelliğini kaybetmeye başlamış olsa da, sonraki yüz yıl içinde 15.000 ila 17.500 yeni kitap basabilmiştir. Bu kitaplar Latince, Yunanca, İbranice, Arapça, Slavca, Almanca, Fransızca ve İspanyolcayla çeşitli İtalyan lehçelerinde basılmıştı. Konuları ise teolojiden coğrafyaya, askerî incelemelerden sofra adabıyla ilgili elkitaplarına kadar çeşitli alanları içermekteydi. Bunların arasında çok sayıda yemek kitabı ve beslenmeyle ilgili kılavuzlar da mevcuttu. Basılan ilk yemek kitabının, Platina ve Martino'nun *De honesta voluptate et valetudine*'sinin 1475'te Venedik'te dizilmiş olması şaşırtıcı değildir. Sonraki otuz yıl içinde bu kitabın en az beş baskısı daha yapılmıştır.

Venedik'te, antik Roma döneminden kalan tek yemek tarifi derlemesi olan *Apicius*'un ilk baskısı da dahil, çok sayıda yemek kitabı basılmıştı. Ancak bu kitapların birçoğu, Avrupa'nın her köşesinde modayı takip eden yemek severlerce kapışılan, Cristoforo Messisbugo'nun ve Venedik doğumlu Bartolomeo Scappi'nin kitapları gibi, o döneme ait yemek kitaplarıydı. Çok sayıda çevirilerinin yapılmış olması yemek kitaplarına çok yüksek talep olduğunu göstermektedir, ancak tıp ve beslenmeyle ilgili rehber kitaplar daha da

revaçtaydı. Bunların çoğu, 15. yüzyılda bugünün Harvard Tıp Okulu kadar itibar gören, Venedik'in Padova'daki üniversitesinden çıkmıştı. Beslenmeyle ilgili kitaplar, özellikle de tıp uzmanları tarafından tasdik edilmişse, yayıncılar açısından, aynı bugün olduğu gibi kârlıydı. Venedik'te basılan bu kitapların Avrupa'ya ne kadar hızlı bir şekilde yayılmış olduğu gerçekten de ilginçtir. Bir örnek vermek gerekirse, Girolamo Ruscelli'nin içinde yemek tarifleri ve tedavi reçeteleri bulunan *Secreti*'si ilk olarak 1555'te Venedik'te basılmıştı. Sonra Fransızca tercümesi 1557'de Anvers'de, İngilizcesi 1558'de Londra'da, Latincesi 1559'da Basel'de, Felemenkçesi 1561'de Anvers'de ve Almancası 1575'te Basel'de basıldı ve bu sadece, Amerikan koleksiyonlarında günümüze kadar gelebilmiş nüshaların listesi!

Bu enformasyon devriminin kültürün yayılması üzerinde muazzam bir etkisi oldu. Matbaalardan yüzlerce ve binlerce kopyalar halinde kitaplar çıkmaya başladığında, birçok kişinin saray duvarları ardına gizlenmiş yemek kültürü gösterilerine dair fikir edinmesi mümkün oldu.[22] Bordeauxlu tacirlerin karıları ve Augsburglu yatırım bankerleri artık prenslerin ve papaların verdiği ziyafetlerin benzerlerini yapabiliyorlardı. Bunların da çoğunlukla, benim *Gourmet* dergisinden bakıp ünlü şeflerin yemeklerinin aynısı yapmaya çalıştığım denemeler kadar başarılı olmuş olması muhtemeldir ama yine de sonuçlar ne kadar karmaşık olursa olsun, orta sınıflar Medicilerle aşık atabilmek için biraz pahalı da olsa baharatların gerekli olduğunu anlamışlardı. Revaçta olan beslenme kılavuzlarının da benzer bir etkisi olmalıydı. Okuryazar halk artık, Padova'nın saygın doktorları sayesinde, mersin balığının yavanlığını biraz tarçınla dengeleme üstüne sohbet edebiliyordu.

İtalyanların yemek merakı her zaman takdir edilmemiştir. 1580 yılında takıntılı baş aşçı ya da *scalco* ile ilgili bir yazı kaleme almak için İtalya'ya yaptığı ziyarette Fransız yazar Michel de Montaigne, yemek üzerine kendisine çekilen nutuklardan fena halde bıkmıştı.

> İşini sorduğumda, bana sanki teolojiye dair çok mühim bir şeyi açıklıyormuşçasına olağanüstü bir ciddiyetle oburluk bilimiyle ilgili bir söylev çekti. İştah farklılıklarını anlattı: Yemeden önceki iştah, ikinci ve üçüncü tabaktan sonraki iştah, iştahı tatmin etmenin araçları, iştahı uyandırmanın ve tetiklemenin yolları. Önce genel olarak daha sonra da malzemelerin kalitelerinin ve etkilerinin ayrıntılarına inerek soslarını nasıl hazırladığından bahsetti; mev-

22 Okuyan nüfus dikkat çekici ölçüde genişti. 15. ve 16. yüzyıllarda Fransa'daki özel kütüphaneleri inceleyen bir çalışma, bunların çoğunun avukatlar ve kilise mensuplarına ait olduklarını göstermektedir; ancak üç yüz yetmiş yedi tane kitap koleksiyonundan altmış atısı tuhafiyecilere, dokumacılara, manifaturacılara, deri tabakçılarına, ayakkabıcılara, işportacılara, çilingirlere, fayton imalatçılarına, deri yüzücülere, boyacılara, bakkallara, peynir tüccarlarına ve pastacılara aitti.

simine göre salatalardaki farklılıklardan, hangi salatanın ılık hangisinin soğuk servis edilmesi gerektiğinden, göze de hoş görünmeleri için nasıl süsleneceklerinden. Bunlardan sonra çok güzel ve önemli görüşleri çerçevesinde yemeklerin sunum sırasını anlatmaya başladı.

Sofistike Venedik, Roma ve Floransa modalarını taklit etme tutkusu ile birlikte İtalyanların dekadan tarzlarına bir tepki de oluşmuştu. Catherine de Médici'ye dalkavukluk yapmak için aşçılarına Messisbugo'nun yazdığı *Bancetti*'de yer alan yemeklerin aynısını yaptıran her bir saray mensubuna karşılık, idealize edilmiş Fransız sadeliğine dönmek isteyen bir başkası oluyordu. Özellikle Venedik'e hem hayranlık duyuluyor hem de kent her açıdan kötüleniyordu. Tıpkı New York gibi, Venedik de sofistikasyonun en iyi örneği ve aynı zamanda günahın vücut bulmuş hali olarak görülüyordu. Ve yine tıpkı New York gibi, o da biraz geç moda merkezi olmuştu.

Carpaccio'nun 14. yüzyılın sonlarında yapmış olduğu resimleri incelediğimizde, sanki bir davete gidecek gibi giyinip kuşanmış bir toplum görürüz. Venedik, 15. yüzyıl Avrupası'nın en kültürlü kenti olmasa da kıtanın en zengin kentiydi. Uluslararası antrepo olarak konumu onu, sadece baharatın değil, zenginliğe özgü her türlü aksesuarın satın alınabileceği Avrupa'daki en doğru yer yapmıştı. Milanolu rahip Pietro Casola, 1494 yılında kenti ziyaret ettiğinde tanık olduğu zenginlikten bahseder:

> Kentte bulunan malların miktarıyla ilgili bir şeyler söylenebilir ancak bu, tam anlamıyla doğru olmayacaktır çünkü bunlar hesaba sığmaz. Hatta sanki bütün dünya burada toplanmış gibidir ve herkes tüm dikkatini ve gücünü ticarete adamıştır. Beni Almanlarınkinden başlayarak birçok ambara götürdüler, o kadar ki, saymakla bitmez denebilir. Sırf Almanların ambarına girip çıkan mallar tüm İtalya'nın ihtiyacını karşılamaya yeter gibi gözüktü bana... Ayrıca, ambara da benzeyen ama son derece güzel döşenmiş, içinde her türlü kumaşın; goblenlerin, brokarların ve her desende duvar kumaşlarının, her cins halının, her renkte ve dokuda devetüyü kumaşın, her türden ipeklilerin bulunduğu dükkânlar sayılamayacak kadar çok. Çok sayıda depo baharatlar, gıda maddeleri ve ilaçlarla ve ayrıca muhteşem balmumuyla dolu. Bütün bunlar bakanı sersemleştiriyor, görmeyenlere tam olarak anlatmaksa imkânsız.

Kentin inanılmaz derecede zengin olduğu su götürmez bir gerçekti. Ancak finansçılar satın almaktan ve satmaktan vazgeçince, zenginlik gittikçe daha az kişinin cüzdanına girmeye başladı. Baharat ticareti zirvedeyken, kadırgaların kürekçilerinden paralarını karabibere yatıran zengin dullara ka-

dar herkes bir şeyler kazanıyordu. Ama şimdi gayrimenkul ve imalat ticaretten daha çok kâr getiriyordu ve bundan da nüfusun çok küçük bir parçası yararlanıyordu. Böyle bir ortamda yeni zenginler ve hatta orta sınıflar, şaşaalı malikâneler yaptırarak servetleriyle gösteriş yapmaya ve kanal kenarlarındaki *palazzi*'lerinde müsrif eğlenceler düzenlemeye başladıklarında, eski, güçlü ama artık o kadar da varlıklı olmayan aileler sinirlenmeye başladılar. Bu yüzden, göze batacak dereceye varan tüketimi sınırlamak amacıyla beyhude çabalar harcanıp birçok yasa çıkarıldı. Düğünler ve *compagnie de calza*'nın düzenlediği ziyafetler için yapılan aşırı harcamalar 1460 yılında, daha sonra da 1466'da çıkartılan mevzuatta özellikle belirtilmişti. Hükümet konuk başına en fazla yarım duka altını harcama sınırı koymuştu, buna uymayanlar iki yüz duka altını veya daha fazla ağır para cezasına çarptırılacaktı.[23] İhbarcılar para cezasının yarısını alacaklardı ve eğer muhbir sözleşmeli çalışan bir hizmetli veya köleyse, aynı zamanda özgürlüğüne de kavuşacaktı. Daha sonra, parasal sınırlandırmaların işe yaramadığı görülünce, huysuz bürokratlar bu sefer nelerin pişirilebileceği konusunda kurallar koymaya başladılar. Güvercin, tavuskuşu, keklik, sülün ve diğer av kuşları yasaklı yiyecekler listesindeydi. Şekerlemeler hariç üç çeşit yemekten fazlasına izin yoktu, yemeklerin altın tozuyla süslenmesi de yasaklanmıştı (yasaklı lezzetler listesinde baharatların olmaması Luca'nın baharatların çok da lüks görülmediği yönündeki düşüncesini kuvvetlendirmektedir). Günümüzde, Jurubeba'nın evinin dışında, Campo San Maurizio'da *I Antichi*'nin düzenli olarak verdiği tarzda yemeklere de artık izin verilmiyordu; "eski zamanlarda yapıldığı gibi, sadece özel odalarda verilen özel davetler, sadece az miktarda tatlı ikram edilmesi şartıyla izin dahilindeydi."

1489'da, (daha sonra adliye yüksek memurluğuna yükselecek) "göreve hazır ve coşku dolu üç saygıdeğer beyefendi"den oluşan özel bir komisyon, Rialto'daki ofislerinde müsriflik suçu işleyenleri takip etmekle görevlendirdi. Çıkarılan mevzuata, muhtemelen günümüzde hız limitlerine riayet edildiği derecede uyulmaktaydı. 1526 yılına ait hukuki bir belgeden bununla ilgili bir fikir edinebiliyoruz. "Ve gerçekten de komisyon memurlarına ekmek veya portakal atan, onları itekleyen ya da tekmeleyip kovan şerefsizler 50 duka altını para cezasına çarptırılacaktır."

Venedik'in, Doç Dandolo'nun döneminin aç ve arsız tacir cumhuriyetinden, 16. yüzyılın ilk döneminde güçsüz ve kanaatkâr bir parti kentine dönüştüğü izlenimini vermek gelinen noktayı fazlasıyla abartmak olur. Sonuç olarak kent, zevkin geçici olarak kentin ana meşgalesi olan muhasebeciliğin yerini aldığı uzun süreli *Carnevale* sürecinden geçiyordu. Ve ticaret 16.

23 Yarım duka altını günümüzün yaklaşık birkaç yüz dolarına eşit değerdeydi.

yüzyılda da kentin temel zenginlik kaynağıydı. Ama kentin içinde ve dışında meydana gelen değişiklikler, onun altın çağının sona ermekte olduğunu haber veriyordu.

Acı son

Venediklilerin yaratmakta çok usta oldukları maskelere rağmen, çatıları cep telefonu antenleriyle dolu mermer cephelerin arkasına göz atıp bir zamanlar Avrupa'nın tek baharat pazarı olan eski Venedik'e dair ipuçları bulmak hâlâ mümkün. Bu şanlı geçmişi anımsatan yenebilir izler ve fısıltılar arasında, Malabar'ın karabiber ormanlarıyla San Marco'nun kenti arasındaki belli belirsiz bağı idame ettiren *pevarino* adını verdikleri koyu renkli bir kurabiye vardır. Rönesans döneminin baharatla işlenen yemeklerinin soyundan gelen, buz hokeyi topu büyüklüğündeki bu kurabiye, badem ve kuru üzümle süslenir, pekmezle hafifçe tatlandırılır. İçine ne kadar karabiber konulacağı yapana bağlıdır. Bazı kurabiyeler biberimsi acılığıyla dili yakarken, bazıları hafif tatlı bile olabilir.

Bu tatlılara, fırını Campo San Barnaba yakınındaki uzun sokağa sıkışmış Franco Colussi kadar tutkun insan az bulunur. Colussi'nin dükkânının kapısını açtığınızda sizi tereyağı ve baharat kokusu karşılar. Mekân ve içindeki her şey inanılmaz derecede sadedir. Mütevazı sepetlere, geçmişi denizciler için gemilere peksimet yapmanın gelişen bir sanayi olduğu dönemlere uzanan, *baicoli* denilen ufak çıtır *biscotti*'lerden konulmuştur. Çeşitli büyüklükteki *panetoni*'ler tezgâhın üzerinde matruşka ordusu gibi dizili durmaktadır. *Pevarini*'lerse düzenli piramitler şeklinde sıralanmıştır. Hepsinden önemlisi, daracık mekânı kocaman bir fırın ve hayat dolu Franco doldurur. Benim biberli tatlılara olan ilgimi duyunca, mermer tezgâhının ar-



Venedik uzun deniz yolculuklarında bozulmayan birçok kuru kraker geliştirmiştir. Liman gözden kaybolsa da krakerin tadı dayanıyordu. Burada 18. yüzyıl satıcılarını, hâlâ kentin fırınlarında satılmaya devam edilen, halka şeklinde bir kraker olan bussolai *satarken görüyoruz.* ("*Bussolai satıcıları*", *Gaetano Zompini,* Le arti che vanno per via nella citta di Venezia, *1785*)

kasından kafasında gösterişli bir aşçı şapkası, konuya duyduğu coşkuyla kıpır kıpır, hemen yanıma zıplıyor. *Pevarini*'ye, karabiberle birlikte küçükhindistancevizi ve kimyon da koyduğu sırrını paylaşıyor. Ama artık eskisi kadar sık ve çok yapmıyormuş. Anlaşılan, artık bunlara da diğer geleneksel Venedik hamurişlerine de eskisi kadar talep yok. Franco, uzun zaman önce yitmiş bir medeniyetten bahseden bir arkeologun tutkusuyla, çok nadir yaptığı bir çeşit süper-*pevarino* olan, halka şeklinde, iki *pound* ağırlığında ve bir fit uzunluğundaki *bussola di Murano* adlı tatlıyı anlatıyor. Bu tatlı da karabiberli ancak içinde tarçın da var. "Vahşi bir şey," diye fısıldıyor ve kafasını sallıyor, "fakat bugün Venedikliler dahi bilmiyorlar bunu. Murano Adası buradan sadece beş dakika uzaklıkta, sadece beş ama onlar bunun ne olduğunu bile bilmiyorlar!" Franco her şeye rağmen hamurişlerini eski usulde yapmakta direniyor, çünkü kim bilir, ondan başka kimse böyle bir şey yapacak mı? Görünüşünden anlaşılmasa da Franco bir büyükbaba ve ne kadar çabalarsa çabalasın dükkânını sahiplenecek kimse bulamıyor. Gençlerin Venedik'te kalmak istemediklerini söylüyor ve kentin çöküşüne dair mutat şikâyete başlıyor. Sonunda beyaz saçlı fırıncıya teşekkür ediyorum ve kapıyı arkamdan kapatıp çıkıyorum. Fırından bir torba *pevarini,* bir çanta *baicoli* ve *panetone* yüklü olarak uzaklaşırken, Franco'nun mesleğinin gerçekten de son temsilcisi olup olmadığını ve kente bir dahaki gelişimde bu küçük dükkânı yerinde bulup bulamayacağımı düşünüyorum.

Herkes demografik çöküş sonucu Venedik'te kapanan dükkânlardan bahsediyor. Venedik bu konuda yalnız değil. İtalya dünyanın en düşük doğum oranına sahip ve ülkenin nüfusu gittikçe azalmakta. Luca'nın defalarca söylediği gibi Venedik'in nüfusu her zaman iniş çıkışlar yaşamış. Ortaçağ ve Rönesans dönemlerinde veba salgını çok fazla sayıda insanı yok etmiş ama aynı zamanda kentin avantajlarından faydalanmak isteyen çok sayıda kişi de hızla kente gelmiş. Fakat 1575 yılındaki veba kendini beğenmiş kenti mahvettikten sonra Venedik bir daha asla tam anlamıyla kendini toparlayamamış. O uğursuz yılda, kentin yaklaşık 180.000 kişi ile 1950'lere kadar ulaşamayacağı en yüksek nüfusa sahip olduğu tahmin ediliyor (1581'deki sayımdaysa nüfus yalnızca 134.000 çıkmıştır). 1980'den bu yanaysa, önceleri damla damla başlayan göç sonradan bir sele dönüşmüş. Kent, sakinlerinin üçte birinden fazlasını kaybetmiş ve şimdi artık Venedik'te, IV. Haçlı Seferi dönemindekinden daha az sayıda insan ikamet etmekte.

Çöküş, 1453 yılında Konstantinopolis Türklerin eline geçtiğinde kaçınılmaz olmuştu. Venedik, Bizans'ın deniz ötesi uzantılarını ele geçirmekle büyük bir başarı elde etmişti fakat bu süreç içinde tüm başarılı asalakların kaçındığı çok vahim bir hata yaptı; ev sahibini ölecek derecede güçsüz bırak-

mayacaktı. Venedik Bizans'ı o kadar zayıf duruma düşürdü ki, Osmanlıların gelişiyle kadim memleket son nefesini vermek durumunda kaldı. Bu noktadan sonra Venedik'in Ege'deki imparatorluğunu kaybetmesi an meselesiydi.

1500 yılına gelindiğinde, uzun zamandır cumhuriyetin tarafında olan jeopolitik güçler artık çok da olumlu olmayan bir gelecek kehanetinde bulunuyorlardı. Konstantinopolis'in düşüşü, 1204'ten beri çok etkili olan Venedik'in Doğu'ya uzanan yollarını korumak ve güvence altına almak stratejisini devre dışı bırakmıştı. Vasco da Gama'nın 1498'de Kozhikode'ye gelişi baharat ticaretini kaynağında boğacağı anlamına geliyordu. Kent, eşkıyalarla korsanların, saf tüccarlara saldırıp soymak için bekledikleri Adriyatik Denizi'nin kendine yakın bölümünde bile güvenliği sağlayabilmek için gerekli kaynakları toplayamamıştı. Ticaret imparatorluğu yok olurken, kadırgalarına tuz yükleyen ilk Venediklilerden beri Doğu Akdeniz'in üzerinde olan gözlerini kent, Batı Avrupa'ya ve karaya çevirmişti.

Bu yeni ortamda parası olan genç Venedikliler ne yapabilirlerdi? Ticaret, özellikle de hâlâ kârlı ama gittikçe daha zor tahmin edilebilir sonuçlar doğuran baharat ticareti artık fazla tehlikeli olmuştu. Bunun sonucunda, gittikçe daha fazla Venedik yatırımı gayrimenkule ve yeni lüks iş alanlarına pompalanmaya başlandı. Parayı riske atmak veya daha kötüsü İskenderiye'ye gitmeye kalkışmaktansa onu üzüm yetiştirmeye, cam yapımına veya matbaa işine yatırmak daha akıllıcaydı. Venedik, Berberi korsanlar tarafından kaçırılıp esir alınan, köle olarak satılan ve insanlık dışı şartlarda çalıştırılan kent dışındaki vatandaşlarının hikâyeleriyle çalkalanıyordu.

Ancak Venedikli tacirler, evde altın tozuyla süslenmiş kaçak güvercin yiyebilmek için baharat ticaretinden toplu olarak çekilmemişlerdi. 16. yüzyılın ilk dönemlerinde, Portekiz istilalarından çok Türklerle yapılan savaşların bir sonucu olarak Akdeniz baharat ticaretinin kısa süren çöküşünün ardından Venedik, bir yüzyıl için daha baharat ticaretinin büyük bir bölümünü tekrar ele geçirdi. (Türkler de, Venedikliler de kârlı malların değiş tokuşunu yapmanın, yaylım ateşi değiş tokuşu yapmaktan daha mantıklı olduğunu kısa sürede anlamışlardı.) Bir oranda da yemek kitapları basan Venedikli yayıncılar sayesinde baharatın yeniden moda olmasıyla birlikte, Avrupa genelinde baharat taleplerinde büyüme yaşanmaktaydı. Lizbon, Hindistan'dan doğrudan yılda iki buçuk milyon *pound* karabiber getirirken bile, gittikçe artan riskleri göze alan tüccarların sayısı az olsa da Venedikliler, Yakındoğu'daki tedarikçilerinden bu miktarın yarısından fazla karabiberi alıp satabiliyorlardı.

Venedik'in Avrupa'nın baharat tüccarı olarak hâkimiyetini sonlandıran Portekiz değil, Hollanda olmuştu. Bunun nedeni tedariki engellemelerin-

den çok, fiyatı Ortadoğu'dan alınan baharatların rekabet edemeyeceği kadar aşağı çekmiş olmalarıydı. Hatta Osmanlılar da çoğunlukla, baharatı İran veya Arabistan'dan almaktansa (bir kısmı 18. yüzyıla kadar eski kervan yolundan gelmeye devam etmiş olsa bile) Hollandalılar ve İngilizlerden almayı daha ucuz buluyorlardı. Bunun sonucunda, 17. yüzyılın ilk yarısında Venedik üzerinden gelen baharat çok azalmıştı. Eğer Venedik'in Orta Avrupa'daki en çok kâr getiren müşterilerini yutan Otuz Yıl Savaşı (1618-1648) olmasaydı Rialto'daki tacirler yine toparlanabilirlerdi, ancak bu savaş Alpler'in kuzeyindeki pazardan kalanları da yok etmişti. Uzun süredir var olan anlaşmazlığın daha ilk ateşi açıldığında, tacir cumhuriyetin baharat ticaretinde sonunun gelmiş olduğu ortadaydı.

Baharat ticaretinin 1498 yılında yaşadığı ilk çöküşün ardından, Alessandro Magno gibi, Venedik'in eski düzenini izleyip birkaç yıl baharat ticaretiyle uğraştıktan sonra siyasi kariyerle devam etmeyi düşünen genç asilzadelerin sayısı gittikçe azalmaktaydı. Bu durum *I Antichi* gibi toplulukların neden cazip göründüğünü kısmen açıklamaktadır. Her zaman yaşlılar tarafından yönetilen bir hükümeti olan Venedik, genç erkeklere siyasi anlamda yükselmeleri için şans tanıyan bir sistem değildi. Ve şimdi geleneksel işleri olan tüccar çıraklığının da önü kapanınca, gençler ne yapabileceklerdi? Seçeneklerden biri, akranlarına gösteriş yapmak, yeni tanışlar edinmek ve insanları etkilemek için umuma açık davetler düzenlemekti. Günümüzdeki *I Antichi*'nin aksine, ilk zamanlardaki kardeşlik dernekleri aynı zamanda bekârlar kulübüydü. Venedik'in ticari kültürünün son bulması, miras fazla bölünmesin diye, sadece bir oğul hariç diğerlerinin evlenmesine izin vermeyen tuhaf bir geleneğe bile sebep olmuştu. Bununla da kentin nam saldığı fahişeliğin bu kadar yayılması arasında yakın bir ilişki bulunduğu açıktır. Ayrıca zührevi hastalıkların nüfusun yaşama enerjisini baltalamaktaki etkilerini de merak ediyorum. Bu dönem, Avrupa'da ilk salgının frengi olduğu dönemdi ve Venedik de cinsel yolla bulaşan hastalıklar için en uygun bakteri üretme tabağı gibiydi.[24] Nasıl izah edilirse edilsin, Venedikli genç aristokratların şarap, kadınlar ve şarkı için bolca vakitleri ve yeterli eğilimleri vardı.

1500'lerin sonlarında Venedik'in tek konusu sanat, edebiyat, yemek ve müzikti. 1600'lere gelindiğindeyse, kent baharat ticaretindeki yerini tamamen kaybettiğinden, ziyaretçiler artık, eskiden ticarette paralarını riske etmeye geldikleri gibi şimdi de kente kumar oynamaya geliyorlardı. 1700'lere

24 16. yüzyılda Venedik'te, isteyen ziyaretçiler, içinde "Venedik'teki bütün fahişelerin fiyat ve özelliklerinin bulunduğu toplu fahişe tarifesi"ni ucuz bir fiyata satın alabilirlerdi. Dönemin iki kaynağına göre, o dönemde kentte 12.000 resmî kayıtlı fahişe bulunmaktaydı ve bunların üçte biri yetişkin kadınlardı. Bu rakam şüphesiz abartılıdır ama seks endüstrisinin boyutlarını anlamamıza yardımcı olur.

gelindiğinde Venedik, Avrupa'nın Las Vegas'ı, bir genelevler ve kumarhaneler kenti olmuştu; turistlerin muhteşem bir tatil kaçamağı yapıp pahalı biblolar alacakları ve evlerine Guardi ve Canaletto gibi ressamların maharetli atölyelerinden çıkmış *La Serenissima*'nın kartpostal görünümlü resimleriyle dönecekleri bir yer. Venedik aristokrasisi esin kaynağı olarak Fransız şeflere dönmüştü, en başından beri Venedik Cumhuriyeti'nin özelliği olmuş baharatlı yemeklerse birkaç geleneksel spesiyalitede kalmıştı: Daha çok anakara tarafında yapılan karabiberli bir sos olan *peverada*; Alpler'in eteklerindeki ücra köylerde hâlâ nadiren de olsa peynir ve tarçın konulan *gnocchi*; hâlâ her yerde bulabileceğiniz –gerçi artık nadir olarak eski yemek kitaplarının tavsiye ettiği üzere içine tarçın eklenen– sirkeli kara üzüm ve soğan karışımına yatırılmış sardalye olan *sarde in saor*.

Mark Twain 19. yüzyılda kenti ziyaret ettiğinde, karabiber filolarını hatırlatacak pek bir iz kalmamıştı:

> Bugün artık rıhtımları terk edilmiş, depoları bomboş, ticari filoları yok olmuş, orduları ve donanmalarından ise geriye sadece anılar kalmış. İhtişamı artık onu terk etmiş; artık yıkılmak üzere olan rıhtımları ve sarayları boşalmış, fakirleşmiş ve unutulmuş halde, durgun lagünlerinin arasında beklemekte. Parlak günlerinde bulunduğu yarıkürenin ticari hayatına hâkim olan ve kudretli parmağının bir işaretiyle milletlerin saadetine ve elemine karar veren kent, şimdi dünyanın en alçakgönüllü insanına dönüşmüş; kadınlara cam boncuk, çocuklarla okullu kızlara ıvır zıvır oyuncaklar ve biblolar satan bir işportacı.

Her şeye rağmen ziyaretçiler, hâlâ lagünün gösterişli yaşlı dulunun hünerli cazibesine kapılmaktalar. Venedikliler de kural olarak turistlerden şikâyet etmiyorlar, yabancıların her zaman için kentin ekonomisi açısından ne kadar önemli olduğunu bilincindeler. Alışveriş konusunda şikâyetleri var. "Bu değişim hayatlarımızı mahvediyor" diyor Luca, işlerini devam ettirecek kimse bulamayan fırıncı Franco Colussi gibilerinden bahsettiğimde. Venedik'te yürüyerek alışveriş yapmanın pek bir alternatifi yok ve dükkânlar kapandıkça daha da uzağa yürümek durumunda kalıyorsunuz. Deniz yolunu kullanmıyorsanız ulaşım açısından kentin bir anlamı kalmıyor. Carpaccio'nun Rialto tablosuna bakarsanız, geçişin, yüklerin kolay geçmesini sağlamak amacıyla tasarlanmış asma köprü yoluyla sağlandığını görürsünüz. 1588-1591 yılları arasında bunun yerine sabit taşlar döşenmiş. Kentin daha erken dönem çizimlerinde, dubalı köprüler, tek parçalı geçici köprüler, döner köprüler ve tabii ki gemilerin rahat geçmesine olanak tanıyan asma köprülerin kullanılmış olduğu görülüyor. Bunların her birinin yerini zamanla, kenti de-

nizcilerin kenti olmaktan çıkarıp lagünün ortasındaki batan adacıklarda karaya oturmuş teknesiz yayaların kentine dönüştüren kalıcı yaya köprüleri almış. Venedik'in denizcilik mirasının hakikati de ona ait diğer efsaneler gibi hayale dönüşmüş.

Ancak hâlâ binlerce Venediklinin denize açıldığı bir bayramları var. Kentin en hoş kutlamalarından biri olan *Festa di Redentore* (Kurtarıcının Şöleni), 1575 yılındaki en korkunç vebayı anmak için yapılan bir kutlama. Bahsi geçen veba, kenti istikrarsızlığının doruğundayken, Türk donanmasını İnebahtı'da bozguna uğrattıktan dört yıl sonra vurmuştu. Venedik'in, deniz muharebesini kazanmış olsa da Türklere karşı yürüttüğü savaşı kaybetmiş olduğu kısa sürede anlaşıldı ve kent bir kez daha ama bu sefer nihai olarak Doğu'nun zenginliklerinden men edildi. Hemen sonrasında Osmanlılar, Venedik'in sömürgesi olan, şeker ve pamuk tarlalarıyla dolu Kıbrıs'ı ele geçirdiler ve böylece San Marco'nun bayrağı Ege adalarından birer birer inmeye başladı. Bu sırada Venedik'te birçok kişi, vebanın kentin günahkâr davranışlarına bir ceza olarak başlarına geldiğine inanıyordu. Böylelikle, yeniden keşfedilen bir dindarlık dalgası halkı sarmaladı. Sonuç olarak Roma'nın gücüne uzun süredir direnmekte olan hükümet, engizisyona kapılarını açmaya ikna oldu. Kentin her zaman, Galileo gibi bağımsız düşünürlerin yuvası olmuş olan Padova'daki üniversitesi artık Cizvitlere yenik düşmüştü ve Adriyatik Kraliçesi Reformasyon karşıtı güçlerin piyadesi olmuştu.

Bugün artık bu bayramın sosyo-politik kökenleri neredeyse tamamen unutulmuştur. Venedik nüfusunun yarısı lagünde piknik yapmak ve günün anlam ve önemi için gece yarısı yapılan havai fişek gösterisini izlemek üzere teknelere doluşup kürek çekerler. Bu özel kutlama için *I Antichi*'nin üyeleri, parlak beyaz kıyafetleri içinde, bayraklarıyla donatılmış tekneleri *Manissa*'ya aynı martılar gibi tünerler. Lagünde ilerlerken güvertelerine kaliteli Şam ipeği serip *bigoli in salsa*, tatlı ekşi *sarde in saor*, fırında ördek ve badem, tereyağı ve acıbadem likörüyle doldurulmuş fırında şeftaliden oluşan yemeklerini yerler. Luca ördeğe, diğer çeşnilerin yanında tarçın, karanfil, karabiber ve biberiye koymuş. Geçen senenin kutlama yemeğinin ayrıntılarını anlatırken, "Fantastico!" diye bağırıyor. "Venedikliler hep bu yılın kutlamasının ne kadar güzel olduğunu anlatırlar." Gülüyor. "Fakat bir sonraki cümleleri –hep söylerler bunu–, her zaman aynıdır. 'Güzeldi, evet güzeldi ama geçen seneki daha güzeldi' diye mırıldanırlar."

Luca, Campo San Maurizio'daki eski Zancope malikânesinde *canoce* ve *bigoli* ile başlayan uzun yemeğimizi noktalarken bana son hikâyesini anlatıyor. Tatlı olarak, Franco Colussi'nin fırınının küçük çıtır *biscotti*'leri *baicoli*'nin üzerine yumuşak *mascarpone* ile *mostarda veneta* sürüyoruz. Tatlı

ve baharatlı olan *mostarda*, Martino'nun tarifini anımsatıyor ("hardal, kuru üzüm, hurma, ıslama ekmek ve biraz da tarçını birlikte dövün"), ancak burada hardal, kuru meyve ile ekmek yerine armut ve ayvayla karıştırılmış. Baharat da kentin son kalan *spezieria*'sı yani baharat dükkânı olan, Rialto Köprüsü'nün hemen yakınındaki, bir zamanların büyük baharat pazarı Campo San Bartolomeo'daki *Drogheria Mascari*'den alınmış. Bu dükkânlar bir zamanlar Doğu'nun baharatları ve "ilaçları" üzerine uzmandılar, ancak zamanla baharatlar değerlerini yitirdikçe, başka gıda ürünleri de satmaya başlamışlar. Ama büyükanneler baharat ve *mostarda* almak için hâlâ buraya geliyorlar. Jurubeba uzun süredir bu kadim kentte yaşayan Amerikalı bir arkadaşıyla birlikte, Campo San Maurizio'da, "eski usul Venedik tarzında" başka bir baharat dükkânı açmayı planladıkları sırrını veriyor. Dükkânına mal tedarik etmek için, baharatlarını hiç şüphesiz Rotterdam'da bir tüccardan temin eden anakaradaki bir toptancıyla çalışması gerekiyor. *I Antichi*'nin üyeleri sahiciliğin kokusunu yakalamak için gerçekten de çok çaba harcıyorlar.

Jurubeba'nın yemek odasındaki akşam yemeğimiz bir yemekten diğerine ilerlerken yemek yiyenlerin de sayısı artıyor. Luca'nın Japonca hocası ve bir zamanlar sevgilisi olan Mizue ile Jurubeba'nın yarı Brezilyalı yarı Venedikli oğlu aramıza katılıyor. Bu bana, 17. yüzyılda kente gelen bir Fransız ziyaretçinin, kentte "muazzam bir yabancı kalabalığı" olduğu yorumunu anımsatıyor. Jurubeba, Venedik'e taşınan Brezilyalılar, Japonlar ve Amerikalılar olduğunu söylüyor. Rialto'da Türkler, Almanlar ve Yahudilerin karabiberin fiyatı üzerine pazarlık yaptıkları günlerden beri kentin insanları cezbetmeye devam ettiğini savunuyor. Aramızdaki tek safkan Venedikli Luca'ya, geleceği nasıl gördüğünü sorduğumda, dev gibi omuzları çöküyor. "Son vecio...," diyor Venedik şivesiyle, bu kırk üç yaşındaki güçlü kuvvetli adam, yarı şaka yarı ciddi; "yaşlıyım..."

"Ama diğer taraftan," diyor *Prosecco*'sundan son bir yudum alırken, uzakta San Marco'nun çanları gece yarısını vuruyor, "hâlâ şu direnme hissi var. Venedikliler, *fino alla fine*'ye, acı sona kadar ayakta kalmaya daha da kararlı görünüyorlar."

İKİNCİ BÖLÜM
Lizbon



"Lizbon", Pieter Bourdewin van der Aa, La galerie agréable dumonde, *1733 öncesi.*

Karavela

Vera Cruz rıhtımın karşısından oyuncak bir yelkenli gibi görünüyor, direkleri gökyüzüne uzanan iki yemek çubuğuna benziyor; yandaki iskeleye demir atmış kocaman yük gemisinin yanında ufacık bir sandal gibi duruyor. Yakından bakınca bu ufak tekne, ağlarla birbirine bağlanmış gösterişsiz ağaç gövdelerinden yapılma direkleri ve serenleriyle Greyhound otobüsleri büyüklüğünde. Lizbon kıyısında isimsiz beton bir mendireğe bağlı duruyor. Kara gövdesi, yelkenleri sarılı olduğundan kasvetli görünüyor. Üçgen yelkenleri basıldığı ve okyanus rüzgârlarıyla dolduğu zaman bile bu antik teknenin, bu karavelanın, tuhaf ve hatta çirkin bir havası var. Bu kadar küçük bir ülkenin denizcilerinin, *Vera Cruz* gibi gösterişsiz teknelerle Atlantik'i geçip Malabar'ın baharat sahillerine denizden ulaşabilmek için keşfe çıkan bu ufak tefek ama güçlü kuvvetli adamların Avrupa'nın dünyayı fethinin öncü ucu olmaları gerçekten de inanılmaz.

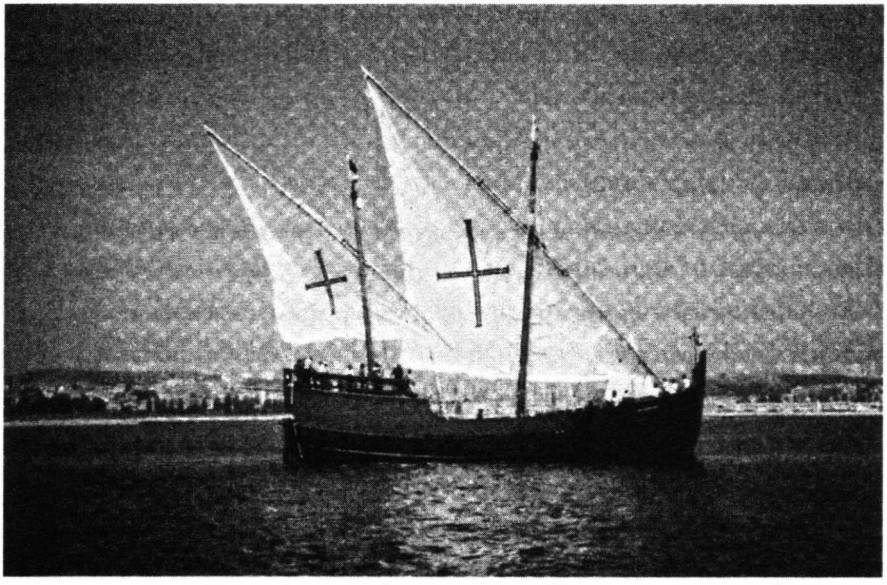
Venedikliler, Cenevizliler ve hatta bağımsızlıklarına düşkün Katalanlar bile, Ortadoğu'daki hoş kokulu yüklerine ulaşmak için denize açıldıklarında, binyıllar boyunca ayrıntılı olarak belgelenmiş güzergâhları izlemişlerdi. Rüzgârlar, sığlıklar, kayalıklar aynı Odysseus'un evine dönerken yaptığı uzun yolculukta olduğu gibiydi. Fakat Portekizlilerin pruvalarını güneye ve doğuya, Atlantik'in sert rüzgârlarına doğru kırmaları bambaşka bir konuydu. Uzmanlar bunun yapılıp yapılamayacağı üzerine birçok tartışmalar yaptılar. Dev yaratıkların tekneleri bir seferde yutacağını, denizcilerin güneyin kavurucu sıcağına girdiklerinde yanıp kül olacaklarını, teknelerin dünyanın ucuna gelince yuvarlanıp unutulmuşluğa doğru düşeceklerini düşünüyorlardı. Esasında gerçek engeller muhtemelen çok daha tehlikeliydi. Yi-

ne de bütün bunlara rağmen binlerce kişi, iskorbüt veya susuzluktan ölmeye, yabancı kayalıklar üzerinde veya yabancıların mızraklarıyla can vermeye razı olarak bu yolculuğa çıkmıştı. Tarihçiler, nasıl olup da bu müzmin yoksul ve küçücük ülkenin hiç beklenmedik önemli başarılar elde ettiğini anlatmak için dipnotu bol ciltler doldurdular. Eminim ki, teorilerinin hepsi çok değerlidir. Ancak ben, bütün bunlardan mantıklı bir sonuç çıkarmak istiyorsam mutlaka bir denizciye danışmam gerektiğine karar verdim.

Vera Cruz'un bulunduğu iskeleye gitmek için Avenida Infante Dom Henrique'deki (ismini, Portekiz'in en sonunda Ümit Burnu'nu geçmesini sağlayan yolculukları desteklediği için itibar gören "Denizci" Prens Henry'den almış olması gerçekten çok uygun düşmüş) gelişigüzel ilerleyen yoğun sabah trafiğini aşmam gerekti. Asfaltın karşı tarafında, tel örgülerin arkasında beş yüz yıldır tuzlu su görmemiş tekneleri kullanan zaman yolcularının yelken kulübü diye tanımlayabileceğiz *Aporvela*'nın komuta merkezi görevini gören tozlu bir römork duruyor. Sıkışık römorkun içinde, tıka basa dolu yüksek raflardan haritaların ve kitapların taştığı ofisinde beni Hernâni Xavier karşılıyor. Eski büro sandalyesinden ayağa kalkıyor, bir denizciden çok, eskiden olduğu şeyi, Portekiz Ford'un üst düzey yöneticisini andırıyor. "İlk başta planım morina balığı filosuna katılmaktı ama sonra karımla tanıştım..." diye anlatmaya başlıyor, kurumsal bir şirkette çalıştığı döneme dair anılarını bir omuz silkelemeyle geçiştirerek. Otomotiv şirketinde çalışırken antik gemi maketleri yapmaya başlamış. Önce plastikten, sonra ahşaptan ve "Son olarak da bu" diyerek pencereden dışarıda duran siyah tekneyi gösteriyor. Hernâni, kısa boylu ama cüsseli ve çok ciddi bir adam, aynı karavelası gibi. Küçük teknelerle ilgili bilinmesi gereken hemen hemen her şeyi biliyor, genel anlamda denizcilik tarihi hakkında da epey bilgisi var. "Tarih, yelken ve denizcilik üzerine on dört bin kitabım var" diyor yamuk duran bir cildi yerine ittirirken.

Hernâni'nin inatçı ciddiyeti, cehaletimin sınırlarını fark ettiğinde biraz kırılıyor. Kare yelkenli geniş tekneyle üçgen yelkenli karavelanın farkını anlamamı kolaylaştırmak için çizerek anlatıyor. Sonra da kare yelkenli teknelerin bir düzineden fazla tremola atarak yön değiştirmek zorunda kaldıkları durumlarda karavelaların nasıl rüzgâra doğru yelken açtığını basit bir şema çizerek gösteriyor. Karavelalar, Afrika kıyılarını bu şekilde geçip Ümit Burnu'na ulaşıyorlarmış. Tekrar kurşun kalemini çıkartıp, daha büyük olan kare yelkenli teknelerin aynı yolculuğu yapmak için neden Brezilya'ya kadar gittiklerini anlatmak için başka bir şema çiziyor.

"Ancak bunu anlayabilmek için karavelayı görmeniz gerek" diyor. Yıkık dökük rıhtıma doğru onu takip etmemi söylüyor. "Nasıl çalıştığı, su üzerin-



Vera Cruz; Aporvela'nın yeniden yaptığı 15. yüzyıl karavelası. (Fotoğraf: Hernani Amaral Xavier)

de nasıl durduğu ve nasıl kullanıldığına dair, –çünkü bunların hiçbiri bilinmiyordu– bir fikir edinmek, bunu incelemek için otuz yıl önce *Aporvela*'yı kurduk." Kısa bir hareketle bağlı duran siyah renkli tekneyi gösteriyor. Yakından bakıldığında teknenin güvertesinin güzelce cilalanmış ahşabı parlıyor fakat güvertede ayakta dururken bile teknenin darlığından kendinizi sıkışmış hissediyorsunuz. Teknenin orijinal mürettebatı bir düzine denizciden oluşuyormuş, başka sebep olmasa bile, sadece daha fazla kişi için yiyecek depolamaya yetecek yer olmadığı için. Hernâni, alçak ambarı gösteriyor; "*Vera Cruz*, Afrika nehirlerinde ilerleyebilmesi için sadece 330 cm su çekiyor." Ama alan sıkıntısı yüzünden, aynı alçak ambar, sadece çok değerli Afrika mallarını getirebildikleri anlamına geliyor. 15. yüzyılda altın, cennet biberi ve köleler bu kapsama giriyordu. "Biz köle esir almıyorduk," diyor Hernâni, "onları yerlilerle değiş tokuş yoluyla temin ediyorduk." Yaptığı bu ayrımı, 15. yüzyıl arma sistemlerinden daha da anlaşılması güç buluyorum.

Aporvela'nın inşa ettiği ilk karavela *Bartolomeu Dias*, Dias'ın Ümit Burnu'nu geçtiği meşhur seyahati anma amacıyla Güney Afrika'daki Portekiz cemaati tarafından finanse edilmiş. Doğal olarak, kulübün gönüllü denizcileri de oraya yelken açmışlar. "O zamana kadar sadece teoriler vardı. Artık gerçek bir tekne inşa etmiştik, onunla denize açılmıştık ve artık yelkenin manevrasının nasıl işlediğini biliyorduk." Sonra iki tekne daha yapmışlar. Hernâni'nin pratik detaylara olan ilgisi, diğer kâşifler (özellikle de bir

Cenevizli akla geliyor) fikirlerini Ptolemaios ve Mandeville'den alıp oturdukları yerden ahkâm kesen coğrafyacıları dinlerken, kötü hava şartları görmüş yoldaşlarının tecrübelerine güvenen eski dönem Portekizli denizcileri anımsatıyor.

Aporvela'nın hafta sonu denizcileri cesur tekneleriyle Baltık Denizi'nden Brezilya'ya, Güney Afrika'ya ve Azor Adaları'na yelken açmışlar. Hernâni Xavier hafifçe gülümseyerek, "Toplamda on bir bin kilometreden fazla yol kat ettik!" diyor.

İlk denizcilerden kaçının benzer biçimde meraklı ve takıntılı oldukları için hayatlarını tehlikeye atmış olduklarını merak ediyor olmalısınız. Muhtemelen tarihçilerin bizi inandırmaya çalıştığından çok daha fazla sayıda. İnsanoğlu çoğunlukla, en mantıklı olana mantığını sorgulatacak şekilde davranır. Ama en mantıklı olanların bile Lizbon rıhtımına indirilen zenginliklerle aklı çelinmiş olmalı; önce 1400'lerde yavaş yavaş damlayan değerli Afrika altını, sonraki yüzyıldaysa Hint baharatlarının efsanevi akışı. Buna bir de meraklıyı, canı sıkılmışı, yoksulu ve açgözlüyü eklerseniz, ufak karavelalara atlayıp tehlikeli denizlerde hayatlarıyla kumar oynamaya kalkacak bunca kişi çıkmasına şaşmazsınız.

Portekiz, o zaman da şimdiki gibi, Avrupa'nın batı ucundaki fakir ve küçük ülkeydi. Kıtanın batı yarımadasının %15'inden fazlasını kaplamaz ancak o parçanın da geçim sağlamak konusunda söyleyecek pek fazla sözü olmamıştır. Dar vadilerden yükselen sarp kayalıklar turist fotoğraflarında gayet hoş bir görüntü verebilir ama bir de o toprağı sürmeyi deneyin. Bir yerden bir yere gitmek çok zorlu bir işti. Daha yeni yeni düzgün otoyol sistemiyle ülke içi bağlantılar kurulmuştur. Portekiz tarihinin büyük bir bölümünde sanayi ve ticaret denize bağlıydı. Gidecek hiçbir yeri ve yapacak hiçbir şeyleri olmayan, silahlı ama aç şövalyelerden oluşan ordusuna baktığında, Ortaçağ'ın Portekiz Kralı I. Joao da bunların hepsinin farkındaydı. Ortaçağ'ın başlarında, kuzey Portekizli fatihler yavaş yavaş, tıpkı komşuları Kastilya'da olduğu gibi, Hıristiyan yayılımını getiren bir hareketle ülkeyi Müslümanlardan alıp topraklarına katmışlardı. 1385 yılına gelindiğinde, krallık Kastilyalıların açgözlü saldırılarından kurtulmuş ve I. Joao'nun hâkimiyeti altında birleşmişti. Ama şimdi artık katledecek Mağripli veya savaşacak Kastilyalı kalmadığına göre kral ne yapacaktı? Ve mantıklı Joao da, Portekiz'in ulusal şairi Luis Vaz de Camoes'ten alıntı yapmak gerekirse, "Karada fethedecek hiçbir şey kalmadığı için denizdeki dalgalara saldırmaya başlamıştı."

Veyahut da şiirsel olmayan bir şekilde ifade edecek olursak, 1415 yılında, yerinde duramayan istilacılarını, varlıklı Müslüman limanı Septe'yi yağmalamaları için daracık Cebelitarık Boğazı'nın karşı kıyısına göndermişti.

Bu, Avrupa'daki Hıristiyan seferinin mantıklı bir uzantısıydı. Hernâni bunu, "Portekiz kralları *guerra justa*, yani adil savaş fikri konusunda çok hassastılar" şeklinde açıklıyor ki, bu da Hıristiyan hukukçularının her zaman Müslümanlarla savaşma ve onları esir alma konusunda geçerli bir sebep bulacakları anlamına geliyor. Eğer kâfirler tahıl ve altın fışkıran bir kasabayı işgal edecek olurlarsa, bu onlar açısından çok daha iyiydi. Septe, Akdeniz sahillerine aşağı-Sahra altını, cennet biberi ve köle taşıyan kervan yolunun çıkış noktasında olduğun dolayı zenginleşmişti. Bu mallar daha sonra Arap, Cenevizli ve Katalan tüccarlara satılıyordu, onlar da tahılla ve Doğu Akdeniz'den gelen Asya baharatlarıyla bunları değiş tokuş ediyorlardı. Joao'nun açgözlü birlikleri, koçbaşlarıyla onları paramparça etmeden önce de Septe'nin kapıları ardındaki ganimetin az çok farkındaydılar ama zenginliğin kaynağının sadece zayıf bir parıltısını görebilmişlerdi. Kent sakinlerini şöyle bir sorguladıktan sonra durumu artık öğrendiler. Septe'ye giren çöl tozu yemiş şövalyeler arasında, daha sonra "denizci" lakabını alacak genç Henrique de dahil, kralın oğullarının da olduğunu belirtmek gerekir. Sonradan, sömürgeleştirilen kente vali olacak olan Prens, kervan yolunun ayrıntılarıyla yakından ilgiliydi.

Hernâni, ilk Afrika istilası sırasında karavelaların henüz olmadığını anlatıyor, oyuna kısa bir süre sonra dahil olmuşlar. Hiç kuşkusuz istilacıların ele geçirdikleri ganimetler, Septe'nin fethinden hemen sonra başlayan Afrika kıyılarının aşağısına doğru yaptıkları yolculukları teşvik etmişti. Bu yolculukların en azından bir kısmı Henrique'nin himayesi altında gerçekleşmişti. Birçok açıdan bu seferler, Portekizli denizcilerin nesiller boyu yapmış olduklarının bir uzantısıydı. Lizbonlu tüccarlar uzun süredir, Flandra ve Baltık limanlarına zeytinyağı, tuz ve portakal götürmek üzere zorlu Atlantik sularında kuzeye doğru yelken açıyorlardı. Portekizli balıkçılar, Afrika kıyılarını güneye doğru yüzlerce kilometre boyunca keşfetmişlerdi. Hernâni, Venediklilerle Cenevizlilerin de kuzey limanlarına baharat götürmüş olduklarını hatırlattığımda hafiften alay ediyor, "Onlar kıyıya yakın kaldılar," diyerek düzeltiyor beni, "biz doğrudan açık denizde yelken açtık."

Aporvela'nın misafir tarihçilerinin verdiği izlenimin aksine her şeyi de Portekizliler keşfetmemişti. Cenevizliler, Katalanlar ve hatta Kastilyalılar bile engin Atlantik sularına yelken açmış ve en azından Kanarya Adaları ve Madeira'yı keşfetmişlerdi. Baharatlara ulaşmak için Afrika'nın etrafından dolaşma fikri ilk olarak Venediklileri atlatmaya çalışan Cenevizliler tarafından ortaya atmıştı. Ancak ne kadar cüretkâr olursa olsun bu ilk seferler pek bir sonuç vermemişti. Portekizliler, Atlantik'in uzak ucundaki ıssız Madeira ve Azor Adaları'nı yeniden keşfettiklerinde ancak, bu adalar Lizbon tara-

fından sömürgeleştirilmiş oldu. 1400'lerin başlarında Madeira'nın sarp kayalıkları arasındaki dar ve derin vadiler oyularak geniş şeker tarlaları açıldı. Yüz yıl sonra ise Azor Adaları, Amerika kıtasına gidip dönen gemilerin ana tedarik noktası olmuştu. Bu sırada karavelalar güneye doğru çöl kıyılarından geçip daha da güneye, Gine'nin balta girmemiş ormanlarının olduğu sahillere (aşağı Sahra'nın büyük bir bölümü) gönderildiklerinde, kumulları aşan kervanların, hakkında ancak çok küçük bir fikir verdiği zenginliklerle karşılaşmışlardı.

Karavelaların temel hedefinin Batı Afrika nehirlerinden aşağı akan altın olduğuna şüphe yoktu. Ama diğer "mallar" da bu değerli yükle birlikte toplanıyordu, özellikle de köleleştirilen Afrikalılar, fildişi ve ormanların iç kesimlerinden toplanan "karabiber". Gine biberi ve cennet tanesi olarak da bilinen cennet biberi, yüzyıllardır Septe gibi Kuzey Afrika limanlarından Avrupa'ya ithal ediliyordu. Özellikle Fransızlar, *Ménagier de Paris* gibi 14. yüzyıl yemek kitaplarının açıkça ortaya koyduğu üzere *les graines de paradis*'ye epey düşkündüler, ancak bu Afrika baharatı Kuzey Avrupa'nın diğer yerlerinde de, özellikle bira ve şarabı tatlandırmak için kullanılıyordu. Ortaçağ hekimlerine göre bu baharat "sıcak ve nemli" idi ve belki de bu yüzden soğuk iklimlerde çok seviliyordu. Bu küçük taneler, en azından bir süre için, Asya karabiberinden daha pahalı olmuştu. Septe'de acı cennet biberi yerel para birimi olarak bile kullanılmıştı (tıpkı Avrupa'da karabiber tanelerinin kullanıldığı gibi), fiyatlandırma altınla ve cennet biberiyle yapılıyordu, aynı dolar ve sent gibi. Develerin yerini karavelalar aldığında, cennet biberi ticaretinden elde edilen kazanç Portekiz hazinesini doldurmuştu. Batı Afrika baharat ithalatı, kârlılık oranı daha sonraki karabiber ithalatının yarattığı olağanüstü zenginliğe ulaşamasa da, 16. yüzyıla kadar düzenli nakit akışı sağlayacaktı.[1] Yine de Prens Henrique'nin döneminde Portekiz, baharat ticaretine tam olarak bulaşmamıştı.

Afrika kıyılarına yapılan kârlı kısa yolculukların, Ümit Burnu etrafından dolaşmaya yönelik planlı bir çabaya ne zaman dönüştüğü tam olarak bilinmiyor. Hernâni, bu fikri ileri sürenin Denizci Prens olduğu konusunda ısrar ediyor; fakat o bile, diğer birçok tarihçinin ileri sürdüğü gibi, Asya'ya deniz yoluyla ulaşmayı ulusal öncelik haline getirenin Henrique'nin büyük erkek yeğeni Kral II. Joao olduğunu kabul ediyor. Hindistan'ın karabiber sa-

1 1620'lere gelindiğinde Portekizli tüccarlar, karabiber ve zencefil dışında diğer bütün baharatlardan daha fazla, yaklaşık 140.000 *pound* cennet biberi ithal ediyorlardı. 19. yüzyılın sonlarına doğru bile sadece Gana'dan 200.000 *pound* ithal ediliyordu. Ancak Birinci Dünya Savaşı başladığında Kuzey Afrika'dan yapılan ithalat neredeyse tamamen durdu. Hâlâ baharat yetiştirilen Gana ve Nijerya'da ise çekirdekler kullanılmaya devam edildi. Üstelik sadece yemeklere lezzet katmak için değil, soğuk kış günlerinde ısınmak için de ağızda çiğneniyordu.

hillerine ulaşmak için Müslüman dünyasının etrafını gemiyle dolaşma projesi, onun gözetimi ve çoğu zaman doğrudan denetimi altında fiiliyata geçirilmişti.

Geriye dönüp baktığımızda, ancak bir nesil sonra gerçekleşebilecek bir amaç uğruna inanılmaz yatırımda bulunan ve durmak bilmez bir çaba gösteren Joao'nun planının cüretine hayran olmamak mümkün değil. O dönemde yaşayan bir Venedikli, bu fikri büyük bir ihtimalle fazlasıyla pervasız bularak ciddiye almazdı ama zaten büyük ticaret cumhuriyetindeki hiçbir tüccar, bu tarz bir tehlikeli macera için yeterli yatırımcıyı bir araya getiremez ve binlerce elemanının hayatını kısa ömürlü bir ödül için gözden çıkartmazdı. Portekizliler baharat ticaretine, aynı Septe'ye yaptıkları saldırı gibi, mızraklarını sağa sola sallayarak, *Santiago e a elles*! (Aziz James ve onlar için!) diye savaş çığlıkları atarak yaklaşmışlardı. Her yağmayı Mağriplilere saldırı, Afrika nehirlerinden yukarı doğru yapılan her yolculuğu da olası Hıristiyan müttefiklerini keşif olarak gerekçelendirebiliyorlardı. Bu tarzda bir mantık yürütme Rialto'daki yönetim kurulu odalarında kendine bir yer bulamayabilirdi ama şövalyelik ve kutsal macera ideolojisinin hâkim olduğu Lizbon kraliyet sarayında kim, kâfirleri bozguna uğratıp Kudüs'ü özgürlüğüne kavuşturmak isteyen bir krala karşı çıkabilirdi ki? Bunları gerçekleştirmek üzere her bir karavela, Müslümanların arkasında beklediği varsayılan efsanevi Hıristiyan hükümdarı Papaz John'u bulmak üzere görevlendirilmişti. Tabii ki altından, cennet biberinden ve gittikçe artan oranda şekerden kazanılan paranın oluk oluk akması kralın amacıyla çelişmiyordu. Her şeye rağmen II. Joao ve adamlarının, yol boyunca karşılaşacakları tehlikeler göz önüne alındığında, plana sadık kalmak için fatihlerin gözükararlıklarına ihtiyaçları vardı.

Yine de neden Hindistan? Neden karabiber? Joao'nun krallığı hâlihazırda cennet biberinden oldukça iyi kâr elde ediyordu, belki de bu yüzden, kazançlı bir başka mal olan karabiberi ürün yelpazesine eklemek mantıklı gelmiş olabilir. Uzun yıllar boyunca tarihçiler, Portekiz'in genişlemesinin arkasındaki dürtünün 15. yüzyıl sonunda, karabiber fiyatlarındaki artışla açıklanabileceğini ileri sürdüler. Ama rakamlar bunu desteklemiyor, çünkü fiyatlar aslında düşmüş. Dahası, Avrupa'nın en batı ucundaki küçük denizci milletin, ticaret yaptığı alanı Atlantik'in ortasından, aksi istikamette beş bin mil uzaklıktaki (üstelik kuş uçuşu olarak, karavelayla gidiş değil) Hindistan'a kadar büyütmesi mantıklı görünmüyor.

Kralın hazinesi için daha fazla paraya ihtiyacı olduğu su götürmez bir gerçek. Saray görünüşü kurtarmak, Floransa yünlüsü, Doğu ipeklileri ve Venedik baharatları satın almak için çok miktarda Afrika altınını sünger gibi emmişti. Kraliyet ailesinin Kastilya, Burgonya ve İngiltere'deki akrabaları bü-

yük arazilerinden ve belli bir ölçüde de vergiden elde ettikleri kazançla yaşıyorlardı ama Lizbon'daki krallar geçinebilmek için gittikçe denizaşırı gelirlerine bağımlı olmaya başlamışlardı. Her zaman imkânlarının ötesinde yaşıyorlardı ve masraflarını karşılamak için İtalyan bankerlerden para almak durumunda kalıyorlardı.

Lizbon'un, Akdeniz ve Flandra arasındaki İtalyan güzergâhında yer aldığını hatırlamakta fayda var. Baharat yüklü Venedik gemileri, kuzeye gitmeden önce ikmal yapmak için Joao'nun liman sarayından birkaç yüz metre uzaklıktaki rıhtımlara yanaşırlardı. Kral, karabiber kadırgaları geçerken penceresini açıp bu değerli kargoyu koklardı. Hernâni Xavier, İtalyanların Portekiz'in ticari stokunda bulunan tuz ve zeytinyağına ihtiyaç duymadıklarını belirtiyor, bu yüzden de kraliyet sarayı karabiber veya tarçına ihtiyacı olduğunda karşılığını değerli Afrika altını ile ödüyordu.

Avrupa'nın geri kalanında olduğu gibi Portekizli seçkinler de safran, zencefil, karanfil, karabiber ve özellikle de tarçınla çeşnilendirilmiş yemekler yiyorlardı. Günümüze ulaşan en eski Portekizce yemek kitabı, II. Joao'nun büyük yeğeni Infanta Maria İtalyan bir aileye gelin gittiğinde, muhakkak ki onun hane halkıyla birlikte yolculuk edip kullanıma girmişti. *O livro de cozinha* isimli bu elyazmasında, Ortaçağ'ın alışılagelmiş baharat karışımlarının kullanıldığı bazı tarifler vardı. Örneğin yılanbalığı yemeği yapmak için, önce sote yapın, sonra da "az miktarda suyla sirke ekleyip, üzerine karanfil, karabiber, safran ve biraz da zencefil serpin" deniyordu. Yine de Rönesans döneminde yazılan *O livro de cozinha*'da, İtalyan ve Fransız emsalleriyle karşılaştırıldığında, böyle çok baharat içeren tarifler pek azdı. Tariflerin birçoğunda hiç baharat kullanılmamıştı, diğerlerindeyse yemek piştikten sonra şeker ve tarçın serpilmesiyle yetinilmişti. Bu son dokunuş, *galinha mourisca* (Mağrip usulü tavuk) adlı tarifte de fark edileceği üzere Mağribi etkisiyle alakalandırılabilir.[2] Portekizlilerin pek düşkün oldukları tarçın için nakit ödeme yapmak zorunda kalmaları, o dönemde baharatların nispeten az kullanıyor olmasını açıklayabilir; aynı sebepten dolayı da kraliyet ailesi, baharat işinden ne kadar çok para kazanabileceğini ilk elden öğrenmiş oluyordu; her asil ısırışla yeniden hatırlanan bir mesele.

Joao, eğer kendi tacirleri (artık karabiberden daha ucuz olan) cennet biberinden bile yüklü kârlar elde ediyorlarsa, Mağriplilerin lağünü mesken tutan,

2 Faslılar hâlâ bazı ana yemeklerini (en meşhuru da *bisteyaa* adındaki güvencin tartı) tarçın ve şeker serperek tamamlıyorlar. Elbette Ortaçağ Avrupa mutfak kültürünün tamamı Araplara çok şey borçludur ama bu etki İber Yarımadası'nda daha doğrudan hissedilir. Portekizce, Arapça yemek isimleriyle doludur; patlıcan için *beringela*'dan safran için *açafrao*'ya, portakal için *laranja*, limon için *limao*, pirinç için *arroz*, bademiçin *amendoa*, ıspanak için *espinafre* ve şeker için *açucar* gibi. Algarve'nin güney eyaletinde yetiştirilen şeker ve pirinç de Araplardan alınmıştı.

paragöz ortaklarından karabiber ticaretini gasp etmenin ne kadar daha kazançlı olacağını düşünmüş olabilir. Ayrıca Lizbon sarayına üşüşen Cenevizlilerin birçoğu da kulağına bu fikri fısıldamış olmalı. Venediklilerin ezeli rakipleri İber Yarımadası'nda banker, tüccar ve denizci olarak uzun süredir faaldiler. Ayrıca Atlantik Avrupası'nın da baharat ihtiyacının büyük bir kısmını karşılamaktaydılar. Ama 15. yüzyılda, Rialtolu tüccarlar kademeli olarak Cenevizlileri baharat ticaretinin dışında bıraktılar. Portekiz'in Adriyatik'teki düşmanlarının elinden baharat tekelini kapması tatlı bir intikam olabilirdi. Ayrıca Lizbon sarayında fırsat kokusu alan İtalyanlar yalnızca Cenevizliler değildi. Floransalılar da oradaydı ve ilk fırsatta bu kârlı ticarete yatırım yapmaya hazırdılar. Ancak Joao'nun adamları daha sıradan bir mal için, mesela o günlerde Cenevizlilere yüklü paralar kazandıran, yün boyamada renk sabitleştirici olarak kullanılan şap veya Felemenk cumhuriyetinin ilk dönemlerini finanse eden fıçılar dolusu ringa balığı için aynı fedakârlıkta bulunurlar mıydı merak ediyorum. Cennet bahçesinin kokusunun bunca zamandır baharatlarla ilişkilendirilmiş olması onları fatihlerin maceralarına daha layık kılmamış mıydı?

Afrika'nın etrafını tekneyle dolanma fikri, Portekiz karavelaları Gine sahillerinden aşağı sürekli gidip gelirlerken kralın aklına zamanla dank etmiş, –altın ve Papaz John'u bulmak olan– yolculukların ortaya çıkış sebebi, bir noktada Hindistan'ın karabiber sahiline ulaşmayı hedefleyen planlı stratejiyle birleşmiş olmalı. Joao, planın gerçekleşmesini hızlandırmak amacıyla Büyük Sahra'dan İskenderiye'ye ve Malabar'a kadar, bulduklarını rapor etmeleri için ajanlar göndermişti. Ekseriyetle de küçük, çevik teknelerini daha da güneye, aşina olmadıkları yıldızların altından bilinmeyen sahillere, onları güneyden dolaştırarak Doğu'ya ulaştıracak bir geçit bulmaya göndermiştir. Nihayet 1488'in ocak ayının ilk günlerinde, Bartolomeu Dias'ın kaptanlığını yaptığı iki karavela, sunduğu vaatlerden dolayı Joao'nun "Ümit Burnu" olarak adlandıracağı burnun etrafından dolaştı.

Keşiflerin yapıldığı bu yıllarda, Lizbon'un ileri tersaneleri daha geniş ve gelişmiş tekneler yapmaya başlamıştı. 1478 yılına ait bir belge, keşif yolculukları için özel üretilmiş *caravela de descobrir*'den bahseder. Aynı dönemde bunun daha geniş ve kısa bir versiyonu olan *caravela redonda*, geniş gövde kapasitesiyle popüler olmuştu (Kolomb'un *Nina* ve *Pinta*'sının her ikisi de *caravela redonda* idi). En sonunda daha büyük bir gemi, *nau*[3] yapılacaktı. *Nau*'nun daha da büyük yük kapasitesi vardı, bu yüzden de Hindistan yolculuğunu girilen zahmete değer hale getiriyordu.

Olağanüstü becerikli olan bu gemi yapımcılarının bilgisi tamamen ya da en azından henüz, kaybolmamış. *Aporvela*, beş yüz yıl önceki balıkçı tekne-

3 14. ve 16. yüzyıllar arası kullanılan bir çeşit ticaret gemisi – ç.n.

leri gibi tekneler inşa eden bir tersane kaldığı için günümüzde modern karavelalar inşa edebiliyor. Hernâni, *Vera Cruz*'dan aşağı inip benimle vedalaşırken, denizcilerin bu tekneleri hâlâ, aynı Prens Henrique ve Bartolomeu Dias'ın yaşadığı destansı günlerdeki gibi kullandıklarını söylüyor.

Bir kent yükseliyor

Aporvela'nın karşısındaki yoldan yükselen bölge olan Alfama'da, özellikle de lokantaların kaldırımlara ızgaraları çıkardıkları ve işçi sınıfına mensup semt sakinlerinin sokaklara taşan ufak masalarda dirsek dirseğe oturduğu öğle yemeği zamanında, ızgara balık kokusu her sokağı ve eğimli meydanı sarıyor. Mahalle Lizbon'un Ortaçağ'da, kara Hint altını kenti dönüştürmeden önce, ne kadar mütevazı bir yer olduğuna dair bir fikir veriyor: Tanrı inancı olan kâşiflerin değil, balık satan kadınların Lizbon'u. Günümüzün yerel lokantalarında, zamanında baharat imparatorluğunun başkenti olan Lizbon'un tarihine dair hiçbir iz yok. Balık mükemmel derecede taze ve porsiyonlar da oldukça büyük ancak Portekizlilerin yemek pişirirken kullandıkları kovalarca tuzda az da olsa Ortaçağ'ı hatırlatan bir şeyler olmakla beraber baharat neredeyse hiç kullanılmamış. Fakat belki de öğle yemeğim olan yağlı ve lezzetli sardalyede bir zamanlar dünyayı döndüren imparatorluğun kalıntılarını aramamam gerekir. Bunun için etrafımı incelemem daha doğru olur. Lizbon'un karabiber gemilerinin mahsulleri her tarafımı sarmış durumda aslında; yan masada oturan adamların pembe, kahverengi ve siyah tenli yüzlerinde; yanımda oturan çiftin birbirine dolanmış açık renkli ve esmer parmaklarında; kıvırcık saçlar ve gri gözlerde. Burada Hıristiyan Portekizli fatihleri, Isabella'nın İspanyası'ndan kaçan Yahudileri, Kuzey Afrikalı Mağriplileri, aşağı Sahra'nın kölelerini görebilirsiniz. Denizciler ve balıkçı kadınlar burada birbirleriyle haşır neşir oluyorlar (haşır neşir olmaktan biraz daha ötesi de olabilir), tıpkı Malakka ve Koçin'den döndükleri zamanlarda olduğu gibi.

1500'lerde Lizbon, gemi yapımcılarını, bankerler ve tüccarları, denizcileri ve fahişeleri bir mıknatıs gibi çeken, Avrupa'nın en büyük kentlerinden biriydi. Kalabalık gecekondularla dolu başka bir kentin üzerinden yükselen süslü kiliseleri ve ihtişamlı sarayları olan bir metropoldü. Günümüzde, altın yaldızlı kiliselerin, çinilerle döşenmiş malikânelerin ve dolambaçlı sokaklardaki pastel renkli evlerin görünürde hiçbir izi yok, bir zamanlar *Lisboeta*'ların balığını çeşnilendiren Asya baharatlarından hiçbir iz kalmadığı gibi. Geçmişten gelen bir serap gibi süzülen Venedik'in, hatta baharat ticaretinden kazanılan parayla yapılmış, Felemenk kentinin ihtişamını hatırlatan mükemmel malikâneleriyle Amsterdam'ın aksine, bugünün Lizbon'u daha sonraki, daha sefil olduğu dönemlerde inşa edilmiş. Karabiber ve altınla

inşa edilen görkemli kent, 1755 yılında 1 Kasım yortusundaki depremle neredeyse tamemen yerle bir olmuş. Ne gariptir ki, depreme dayanan mahalle kentin en fakir mahallelerinden biriymiş. Alfama'nın yalnızca yukarı kısımlarında, Romalıların ilk kalelerini inşa ettikleri, sonra Mağriplilerin hisarlarını kurdukları ve Hıristiyan krallarının entrikalarını planladıkları tepenin dik yokuşlarında altın yaldızlı kente dair bir şeyler hâlâ vardır.

Vera Cruz'dan yukarı doğru baktığınızda, Alfama'nın tepeden aşağı yuvarlanacakmış gibi duran Ortaçağ'a ait evleri pek de güzel bir görüntü teşkil etmez. Eski mahallenin aşağı kısımlarındaki binalar, derin gölgelerin altında uzanan kediler kadar perişan ve bakımsızlar. Kereviz yeşili şortları ve sarı kolsuz bluzlarıyla dizi dizi insanın olduğu dar sokaklardan yukarı doğru tırmanırken, lazımlıklarının içindekini camdan aşağı atmadan "Agua, vai!" (Çekilin, su!) diye bağıran kadınların neden olduğu pislikten kenara kaçıştığınızı rahatlıkla hayal edebilirsiniz.[4] Aşağı Alfama'nın eğri büğrü dar yollarında her zaman yoksul işçi sınıfı yaşardı. Portekiz baharat ticaretinin altın çağında bile, burada yapılan ızgara balıkların yerel halka iş imkânı sağlayan Asya baharatlarının büyük bölümünü hiç görmediği aşikârdır. Karabiber bir istisna olabilir. Hernâni Xavier, Lizbon'un işçi sınıfının, (yolculuk sırasında bozulan) üçüncü sınıf karabiberi ucuza alabiliyor olduğuna dair ilginç bir iddiada bulunuyor. O zamanlarda bu durumun şimdikinden daha alışılageldik olduğu kolayca kabul edilebilir. O dönem için kesin bir doğru varsa, o da tepenin yukarı kısmında pişen balık kokusunun karanfil ve tarçınla karışıyor olduğudur.

Giderek genişleyen merdivenlerden kalenin en yüksek suruna tırmandıkça yamuk duran gecekondular arkanızda kalır. Sokaklar gittikçe daha düzgün ve geniş olmaya başlar. Karabiber, zencefil, tarçın ve karanfil yüklü yıllık kafile *Carreira da India*'nın getirdiği zenginliklerin, eski surların ardında saklı kalmış izlerine rastlayabilirsiniz. Santiago Kilisesi'nin açık kapısından görünen, depremin hiddetinden kurtulabilmiş, yalnız başına duran yaldızlı bir mihrap, her yerin altınla bezeli olduğu dönemlerden kalan solmuş bir fener gibi parıldıyor hâlâ. Mavi, beyaz ve altın karışımı çinilerle bezeli gösterişli duvarlarıyla palmiyelerin gölgesindeki avlu, yarı açık kapıdan göründüğü kadarıyla bile bakanı cezbediyor. Caddede yukarı doğru ilerledikçe antika çinilerle dolu malikânelerin ve butiklerin önünden geçiyorsunuz.

---

4 II. Joao sadece baharat yolunu güvence altına alma çabalarıyla hatırlanmamalıdır. 1484 yılında "lazımlıkların dışarı boşaltılması" konusunda önlemler alınmasını emretmiştir. Lazımlıkların kumsallar gibi "bu işe ayrılmış yerlere" dökülmesi öngörülmüştür. Hatta Bartholomeu Dias'ın Ümit Burnu için yelken açtığı sene kanalizasyon sistemi inşası emrini vermiş ama bundan pek bir sonuç alınamamıştır. Yüz yıl önce bile Lizbon'un yoksul semtlerinde evlerin iç tesisatları yoktu ve "Agua, vai!" bağırışları sokakları çınlatmaktaydı.

Lizbon'un yedi tepesinin en yükseği olan tepenin zirvesinde Castelo de Sao Jorge Kalesi gökyüzüne yükselir. Kale aslında tarihî değil, dönemin faşist eğilimli hükümeti tarafından 1940'larda, Prens Valiant'ın yuvam demekten gurur duyacağı şekilde, bir kartpostal mükemmelliğinde yapılmış. Yapının şimdiki hali Romalılar, Müslümanlar ve fatih Portekizlilerin tepede yaptırdıkları büyük kaleleri tamamen kapatmış. Mazgallı kulelerin üzerinde tırmanmaktan nefesi kesilmiş diğer turistlerle birlikte durduğunuzda buranın neden bir kale inşa etmek için mükemmel bir yer olduğunu anlıyorsunuz. Aşağıda, Tejo Nehri Atlas Okyanusu'na yaklaşırken bir haliç oluşturuyor, bu da onu uygun bir liman yapıyor. Boynu Atlantik'e bakan bir şişe şeklinde ve kent de şişenin omuzlarından birinde yer alıyor. Fenikeliler, buraya yerleştiklerinde "Ubis Ubbo" (Uysal Körfez) adını vermişler. Romalılar döneminde bu isim "Olisippo" ya da "Olissipum"a çevrilmiş ve böylece de Lizbon'a. Yerlilere de, daha sonra Rönesans dönemi şairleri tarafından yeniden canlandırılacak olan Lüsitanyalı ismi verilmiş.

1147 yılında tepeye son gelen istilacılar, Kral Afonso Henriques önderliğinde, Kudüs'e bağlı Frenk Haçlı topluluğunun (Hıristiyan bir görgü tanığının aktardığı üzere "Yağmacı, sarhoş ve çapulcu... Tanrı'ya hürmetten yoksun adamlardı") yardım ettiği kuzey Portekiz fetih kuvvetlerinden biriydi. İdeal konumu sayesinde Lizbon, ilk önce ülkenin ana pazarı, sonra da 1260 yılında başkenti oldu. Krallar, tepenin zirvesindeki kartal yuvalarından yeşil Tejo'nun sularında gittikçe çoğalan yelkenlere bakarlar ve aşağıdaki rıhtımlarda indirilen ya da yüklenen malların gün geçtikçe artışını gözlerlerdi.

Hıristiyan hükümdarlar yönetiminde kent, kalenin olduğu tepenin de ötesine genişlemeye, sokakları ve meydanlarıyla çevresindeki tepe ve vadilere yayılmaya başlamıştı. 1400 ile 1600 yılları arasında kentin nüfusu iki katından daha fazla arttı. Portekiz'in geri kalan kısmı, Lizbon rıhtımlarında boşaltılan ve anında Londra veya Anvers'e gitmek üzere başka teknelere yüklenen sarı ve kara altından pek bir fayda görmüyordu. Lizbon gittikçe, teneke mahallelerinin çevirdiği tepenin üstünde parıldayan kente dönüşüyordu. Ama bu durum, buraya doluşan köylü ve esnafa daha da çekici geliyordu. Tabii ki kentin zenginliğinden büyülenenler sadece yoksul tarım işçileriyle becerikli zanaatkârlar değildi. Din adamları, toprak sahipleri ve dalkavuklar da kale surlarının yanındaki çinilerle bezeli avluların etrafına yükselme fırsatı yakalayabilmek için toplaşmaya başlamışlardı. *Fidalgo*'lar[5] ise reverans yapıp, herhangi bir olası kârlı randevu için kendilerine çeki düzen veriyor-

5 *Fidalgo, filho d'algo*'dan türemiş. Esas anlamı "birisinin oğlu" demek ama sonra genel olarak asiller için kullanılan bir kelime olmuş.

lardı. Servete giden yol burada Venedik'tekinden veya diğer İtalyan ticaret cumhuriyetlerindekinden farklıydı. Burada her şey kraliyet lütfuna dayanıyordu. Eğer asker, tüccar ya da rahip olarak mesleğinizde ilerlemek istiyorsanız, kralın ihsanına ihtiyacınız vardı. Kral içinse bu durum oldukça masraflıydı. 1500 yılına gelindiğinde I. Manuel, yalnızca sarayında yaklaşık dört bin hizmetliye bakıyordu. Bu yüzden de Portekiz krallarının her zaman yeni gelir akışı arayışında olmalarına şaşmamak gerekir.

Afrika altını ve Hint karabiberinden elde edilen kazanç Tejo'dan yukarı çoğalarak aktıkça, Manuel'in sarayını *castelo*'dan aşağıya nehir kenarına, limanın tam ortasındaki Paço Real da Riberia'ya taşımasının sembolik olmaktan çok öte bir anlamı vardı. Sarayın doğusundaki geniş kumsal, bir yandan teknelere yerel yağ, kurutulmuş balık ve tuz yüklenirken, yabancı ülkelerden getirilen köleleri, şekeri, baharatı ve altınları boşaltan liman işçileriyle kaynıyordu. Batıya doğru birkaç yüz metre ilerideyse, sabahtan akşama kralın camlarını titreten kereste bükme gıcırtıları ve çekiç seslerinin geldiği büyük gemi havuzları vardı. Haçlı Seferleri'ndeki azimleriyle gurur duyan krallar, şimdi mallarına göz kulak olabilmek için evlerini dükkânlarının üst katına kuran esnaflar gibi yaşıyorlardı. Fransa Kralı I. François'nın Portekizli mevkidaşını *le roi épicier* (*épicier* Fransızcada hem bakkal hem de baharat satıcısı demektir) diyerek küçümsemesinde belli bir haklılık payı vardı. Bu alay canlarını acıtmış olmalı, zaten bu durum, Lüsitanyalı hükümdarların ticaretlerine makul ölçüde Hıristiyanlık propogandası karıştırmak, baharat kadar Hıristiyanların da peşinde koşmak konusundaki müzmin ihtiyaçlarını da en azından belirli bir ölçüde açıklar.

Ümit Burnu'nun ötesinde

Castelo'dan aşağıya baktığınızda, bir zamanlar kralın liman kenarındaki sarayının bulunduğu Praça do Comércio çok yakınmış gibi görünür. Ama esasında dolambaçlı yolları, kıvrılan sokakları ve dik merdivenleriyle uzun bir mesafededir. Günümüzde geniş ve sevimsiz meydan, fotoğraf çeken birkaç ziyaretçi ve sahte Armani güneş gözlükleri satan seyyar satıcılar dışında çoğunlukla boş. Esnaf kralın ve haleflerinin hükümdarlığında burası kralın ikametgâhının her zaman hareketli olan ön avlusuydu ve *Terreiro do Paço* (saray arazisi) olarak bilinirdi. Eski illüstrasyonlar, alanı dolduran nüfuzlu ziyaretçilerin onuruna yapılan büyük geçit törenlerini gösterir. Sık sık yapılan ve çok kişinin katıldığı, *autos-da fé* törenlerinde, yakılan sapkınların daha rahat seyredilebilmesi için buraya geçici tribünler kurulurdu. Ziyaret edenlerin Praça do Comércio'yu Piazza San Marco'ya benzettiklerini duydum. İkisinin de neredeyse suyun üzerine oldukları doğru ve ikisinin de

tekdüze, üç katlı neo-klasik stilde ön cepheleri var. Ama burada ne meşhur kafeler ne de güvercinler bulunuyor. Yine de Lizbon'un, tıpkı Venedik gibi, sırtını karaya verip denizi selamladığı bir gerçek. Ve aynı doçun sarayının Adriyatik limanını kontrol edecek şekilde inşa edilmiş olması gibi, kralın sarayı da burada krallığının ana giriş kapısına muhafızlık etmektedir.

Fakat Portekiz kralı, Venedik A.Ş.'nin CEO'sundan oldukça farklı bir yapıdaydı. Yerel coğrafi yapı her kentte kararların ne şekilde verildiğini aşağı yukarı yansıtıyor denebilir. Lizbon'un düşecekmiş gibi duran dikey cephesi, burada güç ve haşmetin kraldan aşağıya doğru kademeli olarak indiğini anlatır. Diğer taraftan Venedik'te, (Amsterdam'da da aynı şekilde) varlık ve etki yatay olarak dağılır, aynı kentin lagüne doğru yayılmış olması gibi. Bu durum, Portekizlilerin Hindistan'a doğrudan ulaşmakta öncülük etmelerini de açıklayabilir. Ancak mutlak bir hükümdar bu işi tamamlamak için gerekli olan kaynakları bir araya getirebilirdi.

Lizbon'daki *Museu de Arte Antiga*'da aile portreleri olabilecek 15. yüzyıla ait panolar vardır. İşte solgun ve alaycı ifadesiyle Denizci Prens Henrique. Onun yanında mor ve yeşil renkli kadifeden ihtişamlı tuniğiyle yeğeni Kral V. Afonso ve şahane bir kırmızı elbise içinde karısı Isabel durmaktalar (bu muhteşem kıyafetlerin parasının kaç gemi dolusu cennet biberiyle ödendiğini merak etmeden duramıyor insan). Ergenlik öncesi dönemindeki tıknaz oğulları müstakbel II. Joao ise darmadağınık saçlarıyla babasının hemen arkasında duruyor, Badem gözleri gelecekteki Makyavelist çizgisine dair hiçbir iz taşımıyor. Her şeye rağmen, eğer bu genç adamın acımasızlığı ve kararlılığı olmasaydı acaba Lüsitanyalılar ne kadar ilerleme kaydedebilirlerdi? O dönemde Portekiz'de, Atlantik keşiflerinin pek de iyi bir fikir olmadığını düşünenler de vardı. Mesela Kral Afonso Hindistan projesiyle hiç ilgilenmemişti. Joao'nun ise muhalefeti ikna etmek için zarif yöntemlere başvurmuş olduğu söylenemez. 1481 yılında tahta çıktığında önde gelen muhaliflerinin çoğunun kafasını kesti. İşbirliği yapmayan bir piskopos bir sarnıçta can verdi. Aleyhinde konuşanlardan birini Joao bizzat bıçaklayarak öldürdü. Babasının tahtına oturmadan önce bile Hindistan'a ulaşmayı ciddi şekilde kafasına takmıştı. Bu saplantı, veliaht prensken, kralın elinden Afrika baharatı ve altınının tekelini aldığı dönemde oluşmuş olmalı. Sonra da iktidar eline geçince II. Joao, tüm kaynaklarını kullanarak Hindistan'a güneyden bir geçit bulma arayışının peşine düştü. Ve en nihayetinde, Bartholomeu Dias Ümit Burnu'nun etrafından dolaşınca Hindistan'ın güzel kokulu zenginliklerine giden yol açılmış oldu.

II. Joao'nun hükümdarlığı sırasında Paço de Ribeira'daki fırsatçılardan biri de, Kristof Kolomb adında Cenevizli bir denizciydi. Portekizli bir aileye da-

mat olmuştu[6] ve Baharat Adaları'na nasıl ulaşılacağına dair bazı fikirleri vardı. İlkokulda sizlere öğretilmiş olanın tersine, Rönesans döneminde eğitimli insanlar dünyanın düz olduğunu düşünmüyorlardı. Fakat dünyanın ne kadar büyük olduğuna dair bir fikir birliği yoktu. Dönemin Floransalı saygın bir coğrafyacısına göre, dünyanın çevresi ekvatordan ölçüldüğünde yaklaşık on altı bin kilometre kadardı (gerçek mesafe yaklaşık kırk bin kilometredir). Kolomb bu rakamı kullanarak makul bir hesaplama yaptı ve güneye ve doğuya gitmektense batıya yelken açarak daha hızlı bir şekilde Hint Adaları'na ulaşılabileceği sonucuna vardı. Joao'nun İtalyan maceracıyla kişisel olarak pek anlaşamadığına dair bazı kanıtlar mevcut ama Kolomb'un teklifini Portekizli'nin gözlerinde tamamen değersiz hale getiren, rakamların mantığa aykırılığıydı. Afrika sahillerine yaptıkları sık yolculuklar, Portekizli denizcilere dünyanın bir kutuptan diğerine ne kadar olduğuna dair oldukça mantıklı bir fikir vermişti. Eğer Kolomb'un hesaplamaları ciddiye alınacak olursa, dünyanın dik duran bir futbol topu şeklinde olması gerekirdi ki bu pek de mümkün değildi. Yine de kral, fikri belli ölçüde ciddiye aldı ve incelemeleri için bir komisyon görevlendirdi. Ancak onlar da bu projeyi onaylamadılar.

Joao'nun batıya gitmekle fazla ilgilenmemesinin başka bir sebebi daha olması mümkün. Orada ne bulacağını zaten biliyor olabilirdi. Mesela Hernâni Xavier, iki Portekiz haritasının 1430'lar gibi erken bir dönemde Brezilya'ya yer vermiş olduğuna inanıyor. Fakat bu haritalar ciddiye alınmasalar dahi bazı dolaylı kanıtlar, Portekizlilerin Kolomb'un seyahatinden önce de Amerika kıtası hakkında fikir sahibi olduklarına işaret etmektedir. Portekizli denizciler, Dias'ın Ümit Burnu'na giden güzergâhı keşfetmesi ile da Gama'nın çığır açan yolculuğu arasındaki dönemi güney Atlantik'i araştırarak geçirmişlerdi, akıntılarla rüzgârlar göz önünde bulundurulursa Güney Amerika'yı en azından görmemiş olmaları neredeyse olanaksızdır. Bu da muhtemelen, 1494 yılında imzalanan ve dünyayı Portekiz ile İspanya arasında ikiye bölen Tordesillas Anlaşması'nda neden Joao'nun çizgiyi batıya kaydırma konusunda çetin bir mücadele vermiş olduğunu izah edebilir. Bu anlaşma Brezilya'yı Portekiz'in sahasına dahil etmişti fakat Brezilya resmî olarak keşfedilmeden altı yıl önce! Ancak Joao, eşzamanlı olarak yeni bir dünya keşfetmek ve Doğu'daki karabiber projesini takip etmek için yeterli kaynağı olmadığını da biliyordu.

Lizbon'da reddedilen Kolomb, komşu Kastilya'ya gidip Kraliçe Isabella'yı planını desteklemesi konusunda ikna etti; gerisi malum! Kolomb ve Isabel-

6 *The Portuguese Columbus: Secret Agent of King John II* adlı bir kitapta, saygın bir Portekizli akademisyen, Kristof Kolomb'un aslında İtalyan değil Portekizli olduğu iddiasında bulunmuştur. Ancak bu, küçük bir azınlığın görüşüdür.

la'nın ortaklığı ve akabinde Yeni Dünya'nın İspanyollar tarafından fethi günümüzden bakıldığında kaçınılmaz olarak görünür, ancak o dönemde bu, pek de muhtemel bir senaryo değildi. Kastilyalılar, özel olarak hiçbir zaman Atlantik'le ilgilenmemişler, daha çok kendi memleketlerindeki fetihlerle meşgul olmuşlardı. Ama Dias, Ümit Burnu güzergâhının ne kadar elverişli olduğunu ortaya koyduğunda, İspanyol hükümdarlar, baharat ticaretine dayanan herhangi bir kazançlı iş ihtimalini komşularına kaptırmamak için acilen harekete geçmeleri gerektiğini anlamış olmalılar. Bu güvensizlik, Joao hanedanına ayak uydurma çabası, Cenevizlinin projesine yatırım yapma konusunda komşu kraliçeyi ikna etmiş olmalıdır. Bu sırada Kolomb hesaplamalarına o kadar güveniyordu ki, Batı Hint Adaları'na yaptığı çok sayıda yolculuktan sonra bile efsanevi Doğu'yu bulamadığını kabul etmemişti. Yerlilere "Hintli", adalara da "Hint Adaları" ismini vermekle kalmadı, biber (*pimienta*) adını verdiği, aslında kırmızıbiber ve yenibahar olan baharatları da beraberinde getirdi (İspanyollar yenibahara halen *pimienta dulce* veya *pimienta de Jamaica* diyorlar). Isabella, bundan pek etkilenmemişti. Vasco da Gama'nın Kozhikode'den esas keşifle dönmüş olduğunu öğrendiğinde, Antiller'e üçüncü seyahatini yapmakta olan Kolomb'u çağırttı. Sonrasında Cenevizli, bütün unvanları ve geliri elinden alınıp tutsak olarak ülkeye getirildi. Kastilya kraliçesi açısından seyahatleri tamamen başarısız olmuştu, Hint Adaları'na giden yol ve oraların hoş kokulu zenginlikleri kesin olarak Portekizlilerin eline geçmişti. Lizbon'da ise Vasco da Gama,(Kastilya örneğini taklit ettiklerinden) Kolomb'un yitirmiş olduğu unvanları alacaktı: Amiral ve Hindistan Genel Valisi.

Kral tarafından görevlendirilmiş olan Vasco da Gama, Lizbon'un kenar mahallesi Restelo'dan 8 Temmuz 1497 yılında, iki *nau*, *Sao Gabriel* ve *Sao Rafael* ile *Berrio* adlı bir karaveladan oluşan küçük bir filoyla, yolculuğun meçhul vakanüvisi tarafından belirtildiği üzere "keşif yapmak ve baharatlara ulaşmak için" yelken açmıştı. Kral II. Joao'nun kaderi, Atlantik rüzgârlarının şişirdiği, Haçlı haçlarıyla bezenmiş bu yelkenleri görmesine izin vermeyecekti. Kral bundan iki sene önce kırk yaşındayken öldü. Hayatı boyunca hayalini kurduğu güne kuzeni ve kayınbiraderi I. Manuel tanıklık edecekti. Görünüşe bakılırsa Joao, kayınbiraderini beğenmiyordu, (hatta gayrimeşru oğlunun varisi ilan edilmesi için başarısız bir girişimde bulunmuştu) bu da Kral Manuel'in selefinin mirasının ilerisine geçmek için neden büyük bir çaba harcadığını bir oranda izah edebilir. Joao'ya "Mükemmel Prens" deniliyorken ona "Talihli" lakabının takılmış olması içine dert olmuş olmalıdır.

Vasco da Gama'nın talihli hamisi hakkında çok şey biliyoruz ama aynı şeyi genç kâşif için söyleyemeyiz. Kayıtlara göre da Gama, Hindistan'a ilk sefe-

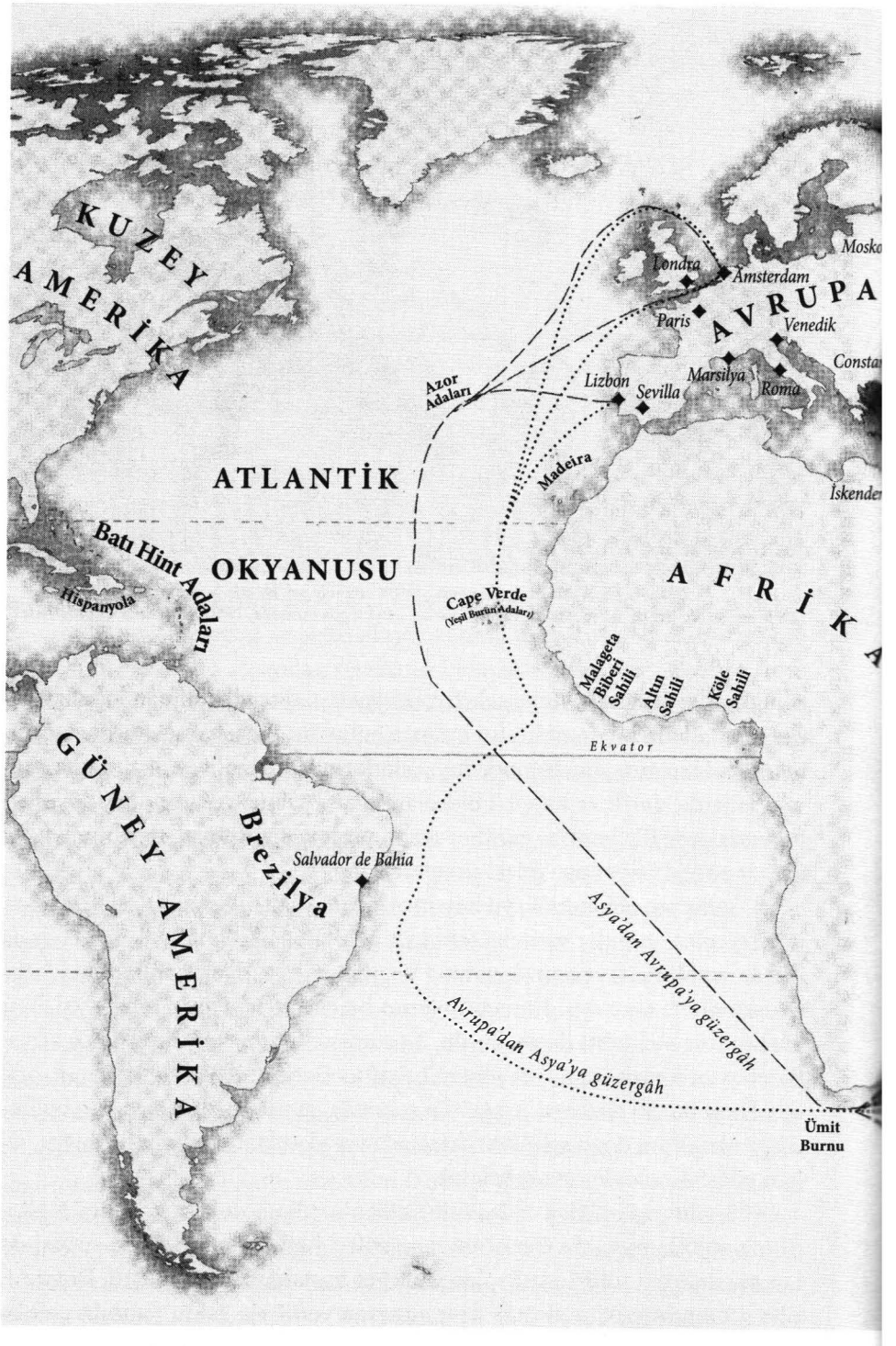


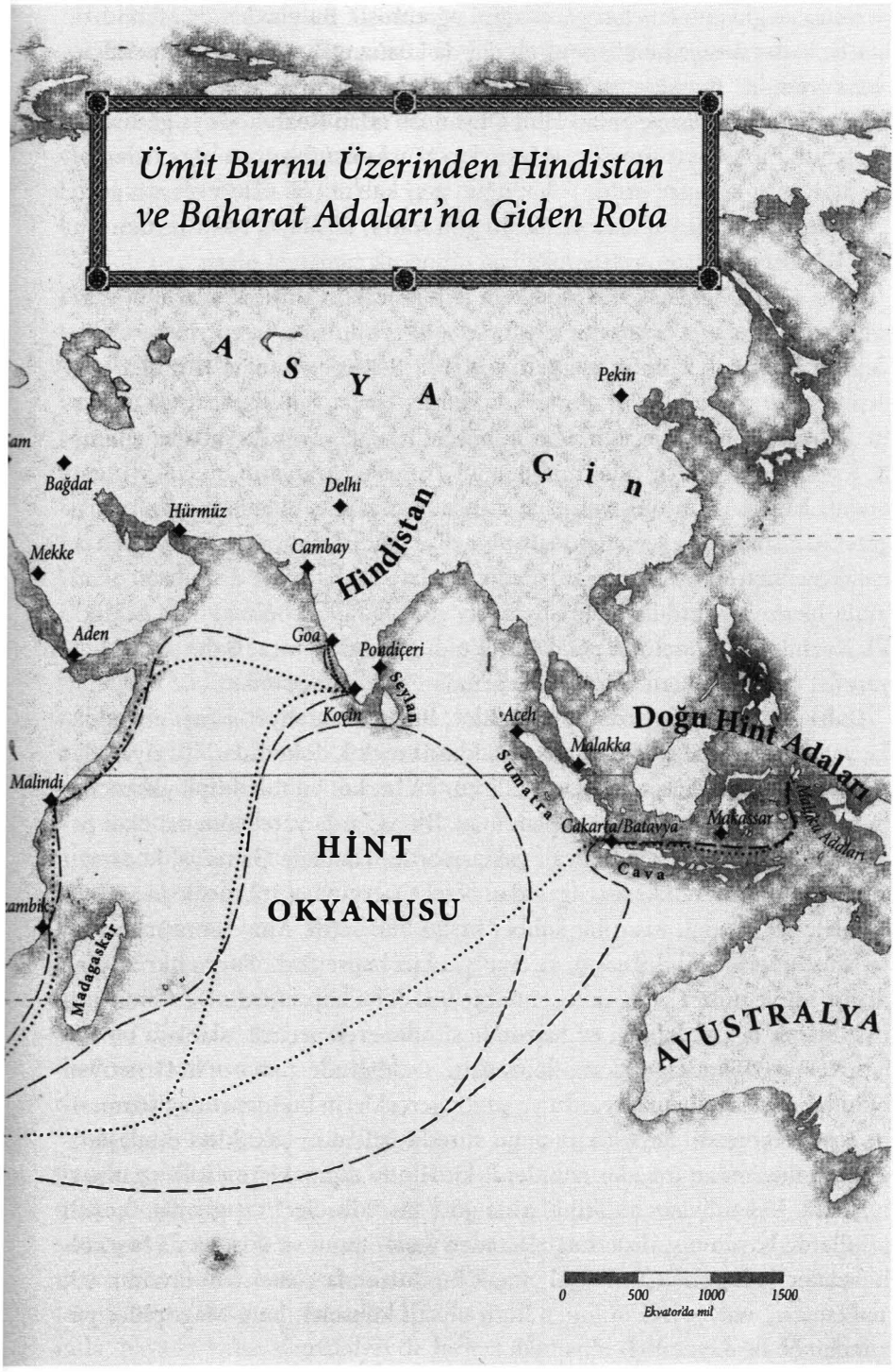
Portekizliler Hindistan'a vardıklarında yerliler üzerinde pek bir etki bırakmamışlardı.
("Hindistan'da Portekizli Beyefendi", Figurae variae... In Lingua Lusitana, *1540, Biblioteca Casanatense)*

rini komuta ettiğinde yirmi sekiz yaşındaydı. Güneydeki liman kasabası Sines'te orta halli bir aristokratın ortanca oğluydu. Profesyonel bir denizci olmasa da Joao'nun yönetiminde kıyı seferlerinde hizmet vermişti. Daha sonraki yıllarda sinirli ve kaprisli biri olarak nam salmıştı. Ancak bu ilk yolculuğunda genç filo kaptanı paranoyaya varacak kadar ihtiyatlı davranmıştı, en azından Hint Okyanusu'ndaki yerlilere karşı.

Da Gama'nın gemileri üç yıl boyunca erzak, silah, nişancılar, tercümanlar, müzisyenler, rahipler ve daha tehlikeli görevlerde kullanılmak amacıyla az sayıda mahkûm (cezaları donanma hizmetine çevrilerek hafifletilmiş ölüm mahkûmları) taşımıştı. Komutan ayrıca beraberinde, Papaz John'a yazılmış bir kraliyet mektubu da taşıyordu. Görünüşteki görevini düşününce armadanın ticaret malı taşımıyor olması tuhaftır. Gemiler Atlantik'ten geçip, oradan Ümit Burnu'na doğru aşağı inip sonra da, günümüzde Kenya'nın bulunduğu Afrika'nın doğu sahilinin ortasında yer alan Malindi kentine doğru yukarı çıkacak şekilde rota belirlemişti.

1498 yılının Paskalya arifesinde yelken açtıktan dokuz ay sonra Malindi'ye vardıklarında, da Gama'nın denizcileri haftalar boyu süren susuzluktan mustaripti ve bir kısmı yolda iskorbüt hastalığından ölmüştü. Doğu Afrika sahilinde, pek de dostça davranmayan yerlilerle yakın temasları, onla-


KUZEY AMERİKA
ATLANTİK OKYANUSU
Batı Hint Adaları
Hispanyola
GÜNEY AMERİKA
Brezilya
Salvador de Bahia
AVRUPA
Londra
Amsterdam
Paris
Venedik
Marsilya
Roma
Lizbon
Sevilla
Azor Adaları
Madeira
Cape Verde
(Yeşil Burun Adaları)
AFRİKA
Malageta Biberi Sahili
Altın Sahili
Köle Sahili
Ekvator
Asya'dan Avrupa'ya güzergâh
Avrupa'dan Asya'ya güzergâh
Ümit Burnu


Ümit Burnu Üzerinden Hindistan ve Baharat Adaları'na Giden Rota
ASYA
Pekin
Çin
Bağdat
Delhi
Hürmüz
Hindistan
Mekke
Cambay
Aden
Goa
Pondiçeri
Seylan
Kochin
Aceh
Doğu Hint Adaları
Malakka
Sumatra
Malindi
HİNT
OKYANUSU
Cakarta/Batavya
Makassar
Banda Adaları
Cava
Madagaskar
AVUSTRALYA
0
500
1000
1500
Ekvator'da mil

ra kimseye güvenmemeleri gerektiğini öğretmişti. Bu yüzden de Malindi'de her ne kadar dostça karşılanmış olsalar da Lüsitanyalı maceracılar mesafelerini korudular. Buradan taze yiyecek ve su aldılar, aynı derecede önemli olan bir şey daha yaptılar ve onları Hint Okyanusu'ndan Kozhikode'ye götürecek Guceratlı bir kılavuz tuttular. Kılavuzları Müslümandı ama muhtemelen biraz İtalyanca konuşuyordu. Yolculuğun geri kalanı çok şükür olaysız geçti. Filo, Kozhikode'ye yalnızca yirmi altı gün sonra, 18 Mayıs 1498'de, tam Güney Hindistan musonunda sırılsıklam olunacak zamanda ulaştı.

Daha sonra olanlar acıklı olmaktan çok komikti. Afrika kıyılarında yaşananlardan sonra da Gama'nın hayatını tehlikeye atmaya niyeti yoktu. Gemideki mahkûmları bunun için getirmişlerdi. Böylece efsanevi Hintlilerle tanışmak için gönderilen ilk Portekizli fatihler birkaç hapishane kuşu olmuştu. Nihayet konuşabilecekleri birini bulduklarında onlar da yabancı çıkmıştı; Kastilya ve Ceneviz dillerini bilen iki Tunuslu. Arapların bu çok iyi tanıdıkları kâfirleri gördüklerinde hiç memnun olmamış olmalarına şaşmamak gerekir. "Yüzünüzü şeytan görsün! Ne diye geldiniz buralara?" diye pek de nazikçe olmayan bir şekilde karşıladılar onları. Mahkûmlar da onlara çok tanıdık bir cevap verdiler: "Hıristiyanları ve baharatları bulmak için geldik". İlk Kozhikode ziyaretinin pek başarılı olduğu söylenemez. Daha sonraki ziyaretler çok daha kârlı olacaktı, en azından baharat açısından.

Daha sonraki haftalarda Portekizliler, liman ve kraliyet sarayı arasındaki, yağmurdan sırılsıklam olmuş sokaklarda mekik dokudular. İlk ziyaretleri sırasında kımıldayamamışlardı bile çünkü herkes bu tuhaf tipli yabancılara bakmak üzere etraflarına toplanmıştı. İlk başlarda yerel yönetici olan *zamorin* yeni gelenlere gayet sıcak yaklaşıyordu. Hatta da Gama'ya, kocaman altın bir tükürük hokkasına ağzından betel ağacı suyu ve tükürük çıkartarak cümlelerini kestiği, uzun bir sohbet fırsatı bile verdi. Ama sonrasında tekrar düşünüp fikrini değiştirdi ve Avrupalıları hapsettirdi. Sonra fikrini yine değiştirdi ve onları saldı ama sonra bir kez daha hapsettirdi. Da Gama aralıklı olarak birçok haftayı ev hapsinde sinirlenerek geçirdi, olanlara bir anlam veremediğinden şaşkına dönmüştü. Geldiğinde *zamorin*'in Hıristiyan olduğuna içtenlikle inanıyordu ve şimdi gerçeklerin bu inancı değiştirmesine izin veremezdi. Portekizler uzun süredir özlemini çektikleri dindaşlarını bulduklarından o kadar eminlerdi ki, Hindu tapınaklarını kilise zannetmişlerdi. Vakanüvisin aktardıklarına göre bu "kiliseler" taç giymiş, "çeşitli şekillerde boyanmış, dişleri ağızlarından dışarı taşan ve dört ya da beş kollu azizler"le bezenmişti. Doğal olarak bu durumda *zamorin*'in tavrının tek açıklaması, maiyetinde bulunan kötü niyetli kimseler, hain Mağripliler yüzünden böyle davrandığı olmalıydı.

Kozhikode'ye yerleşen Müslüman tacirlerin neden Avrupalıları istemediklerini anlamak için dinî anlamda dar görüşlü olmanız gerekmiyor. Üstelik fatihler durumu kendileri adına daha da zorlaştırıyorlardı. Karşılaştırmalı din derslerinin gelecek vaat eden bir *fidalgo*'nun özgeçmişinde olmaması çok şaşırtıcı olmasa da, belli ki ticari görgü kurallarından da zerrece nasiplerini almamışlardı. Aktarılana göre *zamorin*'in ticari temsilcileri Avrupalıların efendilerine getirdikleri hediyeleri görünce kahkahalara boğulmuşlar, "Mekke'den ya da Hindistan'ın başka bir bölgesinden gelen en fakir tüccar bile daha fazla hediye getirir" diyerek kıs kıs gülmüşlerdi (yolculuğun Portekizli vakanüvisi, tükürük hokkası bile altın olan bir hükümdar için hediye olarak toplam on iki parça pamuklu kumaş, dört adet pelerin, altı şapka, dört adet ipe dizili mercan, altı leğen, bir kutu şeker, iki fıçı yağ ve iki fıçı bal getirildiğini listelemiştir). Hindu hükümdar bundan hiç memnun olmamıştı.

Sonunda iki taraf bir anlaşmaya varabildi ki, bunda şüphesiz Portekizlilerin de birkaç esir almalarının etkisi olmuştur. Böylece son haftalarında da Gama ticari işlemleri kamarasından güvenli bir şekilde idare etti. Adamları sandıklarını didik didik karıştırarak Kozhikode baharat pazarında rehin bırakacakları bir şeyler bulmaya çalıştılar. Denizciler, karabiber ve karanfil alabilmek için üstlerindeki gömlekleri bile satacak kadar ileri gittiler. Üzerine ter sinmiş keten gömlekleri memleketlerindekinden daha ucuza gidiyordu ama burada baharat da memleketlerine kıyasla daha ucuzdu. Filo kaptanı kıyafetlerine sahip çıktı ama kişisel malı olan gümüş kupaları ve diğer sofra takımı parçalarını yüklü miktarda baharat ve değerli taşlarla takas etti.

Sonuç olarak Avrupa'nın Asya'ya yaptığı ilk keşif gezisinden yerliler pek bir şey anlamamışlardı. Yabancıların kafasının ileride karışmaması açısından *zamorin*, bir dahaki sefere neler görmek istediğini yazan bir mektup verdi: "Ülkem tarçın, karanfil, zencefil, karabiber ve değerli taşlar açısından zengin. Bunların karşılığında sizden altın, gümüş, mercan ve kırmızı kumaş istiyorum." Da Gama da dahil, müstakbel ziyaretçiler mesajı almışlardı. Bu arada Portekizlilerin memleketlerine sağ salim dönmeyi başarmaları gerekiyordu. Çoğu başaramadı.

Da Gama'nın gemileri 1499 yazında Tejo'nun sakin sularına geri döndüğünde, yaklaşık yüz yetmiş kişi olan mürettebattan geriye elli beş kişi kalmıştı. Beraberlerinde ne miktarda baharat getirdiklerini söylemekse imkânsız, çünkü bunun büyük bir bölümü mürettebatın ve memurların eline geçmişti. Gemilerde en azından birkaç bin *pound*'dan fazla karabiber, zencefil, tarçın, karanfil ve muskat olmalı ki kral, da Gama'yı bir tondan fazla baharatla, hayatta kalan denizcileri de birkaç yüz *pound* baharatla ödüllendirdi.

Buna rağmen tahtın bu yolculuktan kâr ettiği söylenemez. Ama en azından, Kral Manuel artık bir yığın birinci elden istihbarata sahipti. Artık Venedik'te on altı duka altınına satılan yüz *pound*'luk karabiberin Kozhikode'de iki duka altınına satın alınabildiğini biliyordu ve belki de Haçlı kralların varisi açısından daha önemlisi, Hindistan'ın Hıristiyanlarla dolu olduğunu söyleyen görgü tanıkları (ne kadar kandırılmış da olsa) olmasıydı.

Kral, geri dönen denizcileri kahramanlar gibi karşıladı. Caddelerde geçit törenleri yaptılar, Vasco da Gama kentin kahramanı olmuştu. "Talihli" Manuel bu haberi kısa süre içinde Avrupa'daki tüm saraylara ulaştırdı. Hindistan'dan gelen filonun dönüşünden sadece kırk sekiz saat sonra gönderdiği coşku dolu mektupta Portekizli hükümdar, Kastilya ve Aragon'un müşterek hükümdarları Isabella ve Ferdinand'a, Portekiz'in (gerçek) Hindistan'ı "keşfetmiş" olduğunu ve adamlarının büyük miktarlarda karanfil, tarçın ve başka baharatlar ile "yakutlar ve her çeşit değerli taşlardan" bulduklarını ilan etmişti (Isabella'nın bunun üzerine Kolomb'a o kadar öfkelenmiş olmasına şaşırmamak gerekir). Hint Okyanusu'nu kâfirlerden temizleyeceği ve Hint Hıristiyanlarının yardımıyla baharat ticaretini ele geçireceği iddiasıyla böbürlenmişti. Kendine "Gine'nin [yani Afrika'nın] ve Etiyopya, Arabistan, İran ve Hindistan'ın denizcilik ve ticaretinin fethinin hâkimi" unvanını verme küstahlığında bile bulunmuştu. Onun II. Joao'dan daha başarılı olamayacağını düşünen herkes artık onu tanıyacaktı.

Sonraki on yılda Manuel, kibirli unvanına yakışır şekilde yaşadı. Da Gama memleketine döner dönmez yeni bir keşif seferi için hazırlıklara başlandı. Bu sefer filo çok daha büyük, daha fazla silahlandırılmış ve en önemlisi Hintlilerin kara altını ile değiş tokuş edilmek üzere daha fazla miktarda gümüşle yüklü olacaktı. Hindistan'a giderken kısa bir mola verdiğinde Brezilya'yı keşfeden Pedro Alvares Cabral komutasındaki 1500 yılının armadasıydı bu. Fakat Cabral, da Gama kadar diplomat bir kişiliğe sahip değildi. Kozhikode'ye varır varmaz yerli Müslüman tüccarlarla kavgaya girişti. Kavga büyüdü ve *zamorin*'in başkentinin topa tutulmasına kadar vardı. Kozhikode'de bundan sonra Portekizlilerle ticarete pek de sıcak bakılmadığını söylemeye gerek yok. Ancak bu saldırı, *zamorin*'in düşmanlarının gözünde Cabral'ın değerini artırmış oldu.

Koçin'de Avrupalılar çok sıcak karşılandılar ve tonlarca baharat almalarına izin verildi; ağırlıklı olarak yerel karabiber, ayrıca yakındaki Seylan'dan tarçın ve daha uzakta bulunan Endonezya'nın Baharat Adaları'ndan karanfil ve muskat. Bu ikinci sefer ilkinden daha fazla umut vaat ediyordu. Sonuç olarak filo, yaklaşık yarım milyon *pound* baharatla (büyük ihtimalle ağırlıklı olarak karabiberle) memleketine döndü ve bir de Brezilya'yı keşfetmiş oldu.

Peki, ama ne pahasına? Ipanema sahilleri Manuel'in umurunda bile değildi. Onun derdi kutsanmış Hıristiyanlardı ve bu kez Cabral, seferden gerçeklerle geri döndü. Artık kral, bunca zamandır özlemi çekilen, Mağrip'in arkasındaki Hıristiyanlığın hayal olduğunu anlamıştı. Dahası Cabral, filosunun yarısını yolda kaybetmişti. Yüzlerce adam ölmüştü ve kralın bu yolculuktan kâr edip etmediği belli değildi. Manuel, Venedik elçisine bu yolculukta seksen bin duka altını kaybettiği konusunda dert yanmıştı, gerçi bu bilgiye dinleyicisini göz önünde bulundurursak şüpheyle yaklaşmak gerekir. Yine de bir karşılaştırma yapmak gerekirse, ilk başta on beş gemi olan donanmadan geriye kalan gemilerle yurda gelen yarım milyon *pound* baharat, yaklaşık olarak o dönemde İskenderiye'den dönen tek bir Venedik kadırgasının ortalama yüküne eşdeğerdi. Gerçek rakamlar ne olursa olsun Manuel durumdan memnun değildi ve bir daha Cabral'a başka bir görev vermedi. Sarayda bu projenin bırakılması gerektiğini düşünenler belli ki çoktu. Ama Manuel, henüz vazgeçmeyecek kadar çok şey riske etmişti.

Sonraki iki sefer, özellikle de da Gama'nın komutasındaki geniş kapsamlı keşif yolculuğu çok kazançlı oldu ve o andan sonra her yıl Lizbon'dan Malabar sahillerine bir filo gitmeye başladı. Portekizliler birçok açıdan, Venediklilerin baharat ticaretinde geliştirdikleri fikirleri örnek alarak yaklaşımlarını oluşturdular. Aynı haydutça tavır ve baharat tekelinin aynı gaddar uygulamaları söz konusuydu. Her ne kadar benzerlikler olsa da Manuel ve adamları daha büyük düşünüyorlardı. Portekizliler, Batı Afrika'dan Maluku'ya kadar, stratejik noktalarda müstahkem ticaret merkezleri (*feitorias*) oluşturdular. Lizbon, karabiber ticaretinde Hint Okyanusu'nun tamamında tekelleştiğini ve işbirliği yapmayan gemilere el koymaya veya bunları batırmaya başlayacağını tek taraflı olarak ilan etti. Bu esnada denizlerin sertleştirdiği fatihler, Basra Körfezi'nin girişini kontrol eden, kritik öneme sahip Hürmüz Boğazı'nı zaptettiler, Hindistan'ın batı kıyısının ortalarındaki Goa'yı ele geçirdiler ve Doğu Hint Adaları ile batıdaki noktalar arasındaki deniz yolunu kontrol altında tutan Malakka'yı aldılar (günümüzde Singapur'un yanı).

Altı aydır denizde olan ve evlerinden yaklaşık yirmi yedi bin kilometre uzakta bulunan Portekizlilerin yetersiz kaynaklarına rağmen başarılı olmaları mucizevi bir olaydı. Kral Manuel'in adamları da böyle düşünüyorlardı ve bunun için Tanrı'ya şükrettiler. Daha objektif gözlemciler Avrupalıların başka sorunları da olduğunu görebilir. Portekizliler Hint Okyanusu'na ulaştıklarında baharat ticaretinin büyük bir bölümü, pek iyi organize olamamış, çoğunluğu Müslüman olan Kuzey Hindistanlı Guceratlıların elindeydi. Kuzey ve orta Hindistan'ın büyük bölümü Orta Asya'dan saldıran Moğolların

istilası altındaydı, Mısır ise Osmanlılara boyun eğmişti. Bu yükselen güçlerin ikisi de, Avrupa'nın en batı ucundaki yetersiz kaynaklara sahip bu krallıktan çok daha güçlüydü. Ancak ikisi de dikkate değer donanmaları olmayan[7] karaya bağımlı imparatorluklardı. Lizbon'un usta gemi yapımcıları açık denizlerde rakipsizlerdi, Portekiz'in topçuluk tekniği de dönemine göre çok gelişmişti. Müslüman tacirlerin gemilerinde ağır silah bulunmazdı. Bunların manevra kabiliyetleri de sınırlıydı ve tamamen ahşaptan yapılmış olduklarından top güllesi çarptığında sal ağacı kerestesi gibi parçalanıyorlardı. 1513 yılında usta Portekiz amirali Albuquerque, kralına "Geldiğimizin söylentisi yayılınca yerli gemilerin hepsi ortadan kayboldu, hatta kuşlar bile suyun üzerinden uçmayı bıraktı" diye böbürlenmişti. Aslında, özellikle de sonraki yıllarda ciddi anlamda kaçaklık yapılmaktaydı, çoğunlukla Portekizliler de işin içindeydi.

Lizbon'un karavelaları, kalyonları ve *nau*'ları dalgaların üzerinde rakipsiz olarak ilerlerken, karada durum farklıydı. Portekiz karada, Amerika kıtasındaki İspanyol kara fetihlerine yaklaşabilecek hiçbir varlık gösteremedi. Asya'da, Lüsitanyalılar biraz şurada, biraz burada, baharat armadalarına tedarik noktası olarak kullanılacak alanlardan biraz fazlası kadar toprağı ancak ele geçirebilmişlerdi.

Nau'ların gelişi Hint Okyanusu'ndaki Müslüman ticaretinin işleyişini bozmakla kalmadı. Arapların Akdeniz'deki başlıca ticari ortakları Venedikliler üzerinde de büyük bir etki yarattı. İlkbaşta, artık "Kozhikode seyahati" olarak anılan yolculuğun finansal bir fiyaskoya döndüğü gerçeğinden emin olan Rialto'daki tüccarlar şaşkına dönmüşlerdi. Cabral'ın yaptığı sefer de onların, Portekiz kralının, Hintlilerin para tuzağından vazgeçmesinin an meselesi olduğu teorisini doğruluyordu. Diğer bazılarıysa daha az iyimserdi. Kendisi de baharat ticaretinin ileri gelenlerinden biri olan Girolamo Priuli, Cabral'ın dönüşünden sadece haftalar sonra günlüğüne şöyle yazmıştı: "Venedik kentinin çöküşünü gayet belirgin bir şekilde görebiliyorum, çünkü [baharat] ticareti olmadan kent, şanının ve itibarının kaynağı olan bütün parasını kaybedecektir."

Lizbon'dan gelen haberlerin ötesinde, Venediklilerin daha ivedi ve muhtemelen daha ciddi endişeleri vardı. Da Gama'nın Lizbon'a döndüğü haberi İtalya'ya ulaştığında cumhuriyet ile Osmanlı İmparatorluğu arasında sa-

7 Eğer Portekizler yetmiş beş yıl önce, Ming Hanedanı amirali Cheng Ho, yüz ila iki yüz gemilik Çin armadasını Güneydoğu Asya ve Seylan'a doğru komuta ederken ve Çinliler Malindi'den Japonya'ya resmi ticaret ilişkileri ağını ellerinde bulundurmaktayken gelselerdi ne olurdu diye tahminlerde bulunmak ilginçtir. Tam olarak bilinmeyen sebeplerden Pekin, 1430'larda bu seferleri durdurmakla kalmamış, Çin uyrukluların denizaşırı ticaret yapmalarını da tamamen yasaklamıştı. Hatta okyanus yolculuğuna uygun gemi inşası dahi yasaklanmıştı.

vaş çıkmıştı. Bu savaş, şimdi artık İstanbul'un hâkimiyeti altındaki[8] Mısır'da İskenderiye, Suriye'de Halep limanlarına tâbi olan baharat ticareti açısından bir felaket olmuştu. Savaştan önce Venedik'in yıllık baharat kafilesi ortalamada 1,5 milyon *pound* karabiber (baharat yükünün yarısından biraz daha fazlası) bulundururken da Gama'nın ilk seferinden on yıl sonra Venedik'in toplam baharat ithali öncekinin üçte birine düşmüştü. Artık bu farkı San Marco'nun kentinin beş katı kadar baharat getiren Lizbon telafi ediyordu. 1515 yılında son bir düşüşle Venedik, Tejo'ya yelken açıp müşterileri için baharat almak durumunda kaldı. Durum daha da kötüye gidince 1527 yılında Venedik senatosu Portekiz Krallığı'ndan baharat tekelini alma teklifinde bulundu. Bu teklife Paço da Ribeira'da ciddiyetle bakılsa bile iki taraf hiçbir zaman bir anlaşmaya varamadı.

Venedik'in İtalyan rakipleri, yüce Adriyatik Kraliçesi'ne haddi bildirildiği için keyiften kıkır kıkır gülüyorlardı. Lizbon'a yerleşen bir Floransalı, Venediklilerin artık geçinmek için balık tutmaya başlamaları gerekecek diye dalga geçiyordu. Tarihçilerin görüşleri yıllar içinde, Portekiz'in Hindistan deniz yolunu abluka altına almasının mı, yoksa Ortadoğu'daki savaşın mı Venedik ticareti üstünde daha büyük etkisi olduğu konusunda değişiklik göstermiştir ama bu nedenleri nasıl değerlendirirseniz değerlendirin (her iki nedenin de etkili olduğu konusunda herkes mutabıktır), sonuç San Marco Cumhuriyeti'nin baharat ticareti konusunda işinin bitmiş olmasıydı. Ya da 16. yüzyılın ilk döneminde yaşayan gözlemcilere öyle görünmüştü. 1530'lara gelindiğinde İstanbul, İskenderiye ve Doğu Akdeniz'in kapıları tekrar Avrupalılara açıldı ve Rialto tacirleri yeniden ticarete başladılar. Portekiz, Hint Okyanusu'ndaki denizcilik faaliyetlerini hiçbir zaman tam olarak kontrolü altına alamadı. Kızıldeniz güzergâhını kesmeyi beceremediler. Malabar sahiline az çok hâkim olsalar da Cava, Sumatra ve Baharat Adaları'nda olup bitenler üzerinde hiçbir söz hakları yoktu. Sonuç olarak Doğu Akdeniz'e giden tonlarca karabiber parmaklarının arasından kayıp gitti (çoğunlukla da rüşvet yoluyla). 16. yüzyılın sonunda, Lizbon'un rıhtımlarında boşaltılan karabiberle hemen hemen aynı miktarda karabiber, hiç durmadan Lido'dan geçip gidiyordu.

Bununla birlikte Portekiz kralı hâlâ düzenli kâr elde edebiliyordu, en azından bir süre için. *Carreira da İndia*'yla (Koçin'den gelen küçük filolar) her yıl gelen yaklaşık yarım düzine kadar gemi, ilk yıllarda iki ila üç milyon *pound*, sonrasındaysa en az iki katı kadar olmak üzere milyonlarca *pound* ağırlığın-

8 Portekiz'in yüzyılın başlarında baharat tekelini zorla kabul ettirmesinin bir sonucu olarak, baharat ticaretinin vergilendirilmesiyle elde edilen Mısır gelirlerindeki ciddi düşüş, Osmanlıların 1516-17'de Memluklulardan Mısır'ı almasını kolaylaştırmış görünmektedir.

da baharat indiriyorlardı. Bu miktarın %80'inden fazlası karabiberdi, geri kalanını ise tarçın, zencefil, karanfil, muskat ve besbâse oluşturuyordu.[9]

Yorum yapanlar çoğunlukla, Portekiz'in küçük bir ülke olduğu halde inanılmaz başarılar elde etmiş olduğunun altını çizerler. Ama zaten böyledir: O küçüklüğü ve fakirliği göz önünde bulundurduğunuzda, Portekizlilerin ellerinde kalan tek şey olan gömleklerinden bile vazgeçmeye hazır olmalarını anlayabilirsiniz. Nüfusu ve vergi matrahı Portekiz'in on katı olan Fransa'nın kralları için karabiber ticaretinden elde ettikleri kâr, kazançlarının çok küçük bir bölümünü oluşturuyordu. Yüz milyondan fazla Hintliyi yöneten Babür imparatoru için ise bu, bozuk para değerindeydi. Bu yüzden de Portekiz gibi fakir bir ülke için baharat Afrika altınından daha değerliydi. Kral I. Manuel baharat ticaretinden, değerli metallerden kazandığının iki katı kadar para kazanıyordu. Kızı Isabella 1521 yılında Habsburg imparatoru V. Charles ile nişanlandığında çeyizinin büyük bir bölümü çuvallar dolusu karabiber ile ödenmişti. Manuel'in oğlu III. Joao'nun ise gelirinin yarısı, babasının adamlarının ele geçirmek için çok çetin savaşlar verdikleri Afrika ve Asya baharatlarının tekrar ihraç edilmesinden geliyordu. Portekiz kralları açısından, Avrupalıların iyi para ödediği buruşuk siyah taneler için küçük krallıklarının bütün kaynaklarını seferber etmek girilen zahmete değerdi. Sonuç olarak karabiber, Lüsitanyalıların imparatorluğunun para birimi olmuştu. Karabiberle sadece imparatorların parası ödenmiyordu. Kaptanlar, memurlar ve hatta miçolar da maaşlarının bir kısmını baharat olarak alıyorlardı.

Caixa

Lizbon denizcilerle doludur. Ama yine de *Museu de Marinha*'daki resmî tur rehberimin beni deniz müzesinin önünde, Portekiz donanmasının pırıldayan üniformasıyla karşılayacağını tahmin etmemiştim. Kıyafetine rağmen donanmanın, Yüzbaşı Bruno Gonçalves Neves'e, kızgın dalgalar üzerinde hizmet etmesi için değil tozlu arşivlerde araştırma yapması için para ödediğini öğreniyorum. Genç subayın kibar, askerlere özgü tavrının, her tarihçinin sermayesi olan tuhaf ayrıntılara düşkünlüğünü disiplin altına alamamış olduğunu kısa sürede fark ediyorum. Beni "keşifler çağı"na ayrılan bölüme götürdüğünde, özenle detaylandırılmış gemi modelleri üzerinden ambarların ve mutfakların yerlerini gösteriyor ki –ciddi, kahverengi gözlerindeki ha-

9 1518 yılına ait bir yükün ayrıntıları elimizde mevcuttur. Toplamda yaklaşık 5 milyon *pound*'un 4,7 milyon *pound*'unu karabiber, 12.000 *pound*'unu karanfil, 3.000 *pound*'unu tarçın ve yaklaşık 2.000 *pound*'unu besbâse oluşturuyormuş. Karabiber miktarı doğru olmalı çünkü karabiber trafiği sıkı kontrol altında tutuluyordu. Ancak geri kalan baharatların çok daha büyük bir bölümü denizcilerin sandıklarında gelmiş olmalıdır.

fif keyif pırıltısından anladığım kadarıyla– farelerden ve aylarca gemide yaşayan denizcilerin protein payının önemli bir kısmını oluşturan peksimet kurtçuklarından bahsedebilsin. Yüzbaşı Neves, *Carreira da Índia*'yı uzmanlık alanı olarak seçmiş ve bunun hakkındaki bütün tüyler ürpertici ayrıntıları paylaşmaktan da gayet mutlu.

Beni minicik *nau*'lar ve karavelalarla dolu vitrinlerin önünden, yana yatırılmış eski bir ahşap telefon kabini boyutunda, büyük ve süslü bir sandığın yanına yönlendiriyor. Doğu Hindistan donanmasını ayakta tutanın bu *caixas de liberdade*, "özgürlük sandıkları" olduğunu söylüyor. "Portekiz kralları hiçbir zaman denizcilerine iyi bir ücret ödememişler," diye anlatıyor, "bu yüzden de denizciler, yeterli bir maaş yerine bu sandıkları baharatla dolduruyorlardı." Doğru kelimeyi bulmaya çalışıyor, "Bir nevi bahşiş veya ikramiye gibi." Kraliyet çalışanları *caixa*'larda vergi ve nakliye bedeli ödemeden, biraz günümüzde denizaşırı yolculuk yapan turistlerin gümrük vergisinden muaf tutulmalarına benzer şekilde, istediklerini taşıyabiliyorlardı. Sandıkların büyüklükleri yönetmelikle belirlenmişti. Denizciler rütbelerine göre bir veya iki sandıkla ödüllendirilirdi. Eğer sandık karabiber yüklü olarak gelirse ufak bir ikramiye yerine geçerdi ama tarçınla dolu gelirse bu hatırı sayılır bir ödül demekti. Müzede sergilenen çok zarif işli sandık bir subaya ait olmalı ve yaklaşık bir ton karabiber taşıyabilir ki bu da Lizbon pazarında yaklaşık altı yüz duka altını ediyordu, eğer aynı miktarda tarçın söz konusu olursa o zaman bu değer yaklaşık iki katına çıkıyordu.[10] Kaptanın on ton baharat hakkı vardı, sıradan bir denizci ise evine üç yüz *pound* baharat götürebiliyordu ki, bu da eğer *caixa*'sı değerli baharatlarla doluysa birkaç yıllık maaşına tekabül ediyordu. Karanfille dolu büyük ahşap bir sandık, neden sahibinin Hindistan'a geçidin zorlu koşullarına dayanmış olduğunu anlamamıza yardımcı olacaktır.

1574 yılında bu yolculuğu yapan bir İtalyan Cizvitin ifadesiyle *Carreira da Índia,* "kuşkusuz dünyanın bilinen en muhteşem ve en çetin [yolculuğuydu]." İtalyanların Akdeniz baharat ticaretinde yaşadıklarından birkaç kat daha zorluydu bu yolculuk. Daha erken dönem Portekiz tarihçilerinden biri, eski devirlerde yaşayan insanların denizcilik faaliyetlerinin Portekiz'in başarılarının yanında çocuk oyuncağı gibi göründüğüyle övünmüştür. Onun görüşüne göre, efsanevi Argonotların, üç yüz ile beş yüz fersah arası yol yapan, "bir limanda yemek yiyip, bir diğerinde içkisini yudumlayan, bolca serinletici içecek tüketen ve mütemadiyen su almak için duran, yolculukları zahmetten çok eğlenceye benzeyen" hafta sonu denizcilerinden pek de farkları yoktu. Bu karşılaştırma biraz abartılı olsa da Yüzbaşı Neves, Hindistan yol-

10 Usta zanaatkârların bile bu miktarda para kazanmaları için yaklaşık sekiz sene çalışmaları gerekirdi.

culuğunun tehlikelerini mübalağa etmenin pek de kolay olmayacağına beni ikna ediyor.[11]

Carreira'nın zorluklarına dair birçok birinci elden hikâye bulunuyor ama Portekizli bir deniz tarihçisine baharat rotası üzerine iyi bir kaynak soracak olursanız, size muhakkak bir Hollandalının yazdığı kitabı önerecektir. Küçük İber krallığı, donanmasındaki her yan yelkenin ve iskalaryanın başına geçmeye yetecek sayıda denizci yetiştirememişti, dolayısıyla başka uyruktan olanlardan sıkça yararlanıyordu. Ancak bu defa yetkililer, sonuçlarını önceden bilebilselerdi bu yabancıyı tekneye asla almazlardı.

Söz konusu kitap, Hollanda'nın kuzeyinde ufak bir liman kasabası olan Enkhuizen'de yetişen Jan Huyghen van Linschoten tarafından yazılmıştı. Jan, on altı yaşındayken evini terk edip kısmetini aramak üzere, erkek kardeşlerinin daha önceden yerleşmiş olduğu Sevilla'ya gitmişti. Sevilla'ya 1580 yılında, İspanya'nın Portekiz'i topraklarına katmasına tanıklık edebileceği bir zamanlamayla vardı. Birkaç yıl geçtikten sonra, kardeşlerinden birinin yardımıyla göreve yeni getirilen Goa başpiskoposunun maiyetinde bir yer edindi ve Hindistan'a yelken açtı. Dokuz sene yurt dışında kaldıktan sonra memleketine döndü ve gözlemlerini kaleme aldı. *Estado da Índia*'yı ifşa ettiği kitabı sadece Hollanda'da değil, İngiltere ve Fransa'da da çok sattı. Kitap, Lizbon'un devlet sırrı olarak kabul ettiği bilgilerle doluydu. Linschoten'in yazdığını yazmaya kalkışan bir Portekizlinin hemen kafası kesilirdi; hem de haklı bir gerekçeyle. Felemenkler Linschoten'in kitabını daha sonra Portekizlileri kendi oyunlarında yenmek için rehber kitap olarak kullandılar.

Kitapta sırlarla dolu baharat ticaretine dair kuru bilgiden çok daha fazlası vardı. Yirmi sekiz yaşındaki Hollandalı, bir tüccarın detaycılığıyla bir sosyal bilimcinin merakını birleştirmeyi başarmıştı. Böylece okurlarına, ticari enformasyonun gerçekçi bir karşılaştırmalı katalogunu verirken aynı zamanda, yabancı topraklar ve kültürlere dair neredeyse antropolojik bir inceleme de sunmuştu. Ayrıca belli bir dozda cinsellik bu karışıma çeşni olmuştu. Karabiber almak için gerekli olan malları (altın), baharat almak için en uygun yerleri (Koçin ve Malakka) anlatmış, aynı zamanda Goalı melez kadınların şehvet düşkünü maceralarını en mahrem ayrıntılarıyla ortaya koymuştu.[12]

---

11 Bu konuda elbette birçok farklı görüş vardı. 1580'lerde *Carreira*'yla Koçin'e gelen İtalyan tacir Filippo Sassetti, evine gönderdiği mektupta, Lizbon'dan Hindistan'a yolculuk yapmanın Barselona'dan Ceneviz'e yolculuk yapmaktan daha az tehlikeli olduğunu yazmıştı. Bunu yazarken Akdeniz'in o sırada korsanlarla kaynıyor olduğunu düşünüyordu şüphesiz.

12 Linschoten bu alanda ilk elden araştırma yaptığı izlenimini vermektedir. Ama diğer taraftan Lüsitanyalıların cinsel alışkanları konusunda yazan tek kişi de değildi. 1550 yılında, infiale kapılan bir İtalyan Cizvit misyoneri Hindistan'dan şunları yazmıştı: "Portekizliler bu toprakların, şeytani bir gelenek olan çok sayıda kadın veya erkek köle edinmek de dahil, ahlâksızlıklarını ve adetlerini hiç çekinmeden benimsemiş durumdalar... Sürüyle genç kız alıp onlarla birlikte olan ve sonradan da

Yolculuğun Hindistan'a gidiş bölümü hoş bir şekilde verilmiş birçok bilgi içermektedir. Yazar, sadece gemideki beş yüz kişiye ödenen maaşların dökümünü vermekle kalmamış aynı zamanda bunların neler yiyip içtiklerini de anlatmıştır (çeviri 1598 yılında yapılmıştır).

> Gemide yolculuk eden bütün görevliler ve diğer yolcuların hepsi, en yükseğinden en alt seviyede olanına kadar her gün aynı miktarda yiyecek hakkına sahiptiler, 1¾ *pound* peksimet, yarım kutu şarap [muhtemelen 1,4 litreye eşit Portekiz *canada*'sı], bir kutu su, 32 *pound* tuzlanmış et, biraz kurutulmuş balık; az miktarda olduğundan soğan ve sarımsak yolculuğun başında yenirdi; şeker, bal, kuru üzüm, kuru erik, pirinç gibi diğer erzaklar hasta olanlar için saklanırdı ki yine de ellerine az miktarda geçerdi çünkü görevliler kendilerine bunlardan ayırırlardı... Herkes yemeklerini pişirmek için gereken, odun, kap kacak gibi malzemeyi kendisi tedarik etmekle yükümlüydü.

Carreira da Índia'nın gemileri Afrika'nın koylarına rahatlıkla girip çıkan küçük karavelalardan çok farklıydı. Dev ahşap antrepolar gibi inşa edilmiş, üzerlerine de neredeyse mütevazı boyutta bir kasaba kondurulmuş beş yüz, altı yüz, hatta bin tonluk teknelerdi. Gidiş yolculuğunda, büyük bir Amerikan banliyö evi boyutundaki bir alanda, beş yüz ila bin kişi taşıyabilirlerdi. Üst tabakadan yolcular, subaylar ve din adamları oransal olarak daha büyük alana sahiptiler, geri kalanlar ise bu yüzden iyice sıkışmak durumunda kalırdı. Altı yüz kişiyle dolu bir gemide, bu sayının ancak çeyreği gemiyi götürmekle sorumluydu. Diğerlerinin yaklaşık yarım sene kadar ve belki daha fazla boş zamanı olurdu: Aylar boyu süren can sıkıntısı, deniz tutması, kötü beslenme ve kötü koku (Linschoten'in dediği üzere "kokuşmuş hava ve pislik"). Gemide genellikle inançsızları kurtarmaya giden rahipler ve keşişler de olurdu; bunların en azından bir kısmı, uzun süren Hindistan yolculuğu boyunca, şeytan boş vakti olanların aklını çelmesin diye çaba harcarlardı. Yüzbaşı Neves'in anlattığına göre, rahipler günümüzün yolcu gemilerindeki eğlence müdürleri gibi davranırlarmış. Törensel oyunlar ve geçit törenleri sahneler ve yolcuları meşgul tutmak için de sıklıkla ayin düzenlerlermiş. Ancak rahiplerin tüm engelleme çabalarına rağmen dualardan arta kalan zamanın büyük bir bölümünü kumarın kapladığı anlaşılıyor. Gemide çok az sayıda, bir düzine kadar ya da daha az kadın varmış ki, Portekizlilerin karı-

---

satan sayısız erkek var. Buraya yerleşmiş birçok evli ama dört, sekiz veya on kadın kölesi olan ve onlarla da yatan erkekler var ve bu herkes tarafından biliniyor. Bu durum öyle noktalara varıyor ki, Malakka'da bir adamın çeşitli ırklardan yirmi dört kadını vardı, hepsi de kölesiydi ve adam hepsinin tadını çıkartıyordu. Bu kentin adını verdim çünkü herkes bu durumu biliyor. Anlayabildiğim kadarıyla kadın köle alabilen birçok erkek, başka namussuzlukların yanında onu devamlı kız arkadaşı (*amiga*) olarak kullanıyor."

larını ve kızlarını hapsetme eğilimlerini düşününce, burada normalin üstünde bir tecrid söz konusu olmalıdır. Gemideki cinsel hava ise 21. yüzyıl Amerikan hapishanelerindekine benzer olmalı. Söylenilenlere göre, miçolar pantolonlarını kalın iplerle bağlarlarmış ki, şafak vakti tecavüze uğramış halde uyanmasınlar.

Haftalar aylara dönüştükçe şartlar daha da kötüleşirdi. İlk haftalarda yemek yeterince bol ve hatta üst sınıflar için oldukça özenli hazırlanıyor olmalı. Gemiye Cizvit rahiplerce getirilen yiyeceklere dair elimizde birçok kayıt mevcut. Bir din adamı beraberinde yetmiş beş litre şarap, bir bütün füme domuz, elli canlı tavuk, elli domuz pirzolası, yetmiş *pound* sığır eti, yetmiş adet barlam balığı, yüz adet küçük köpekbalığı (muhtemelen hepsi salamura edilmiştir), tatlılar, kuru meyveler, zeytinyağı, tereyağı ve "her bir baharattan bir *pound*" getirmişti ve bu sayılanlar listenin sadece bir kısmını oluşturmaktaydı. Birkaç yüz adet ciyaklayan kuş ve mutsuz tavşanlarla dolu kafesler ilk fırtına da uçup gitmemeleri için ana direğe bağlanırdı. Her sabah erkenden miçolar tarafından yakılan devasa ocaklar vardı ve miçolar, üst tabakanın köleleri ve kişisel hizmetlileri günde en az iki öğün yemek hazırladıklarından, bu ocaklar gün boyunca yanardı. Doğal olarak gemiye çok miktarda odun stoklamak gerekirdi. İlk haftalarda, bol baharatlı yahnilerin ve tarçın ve şekerle tatlandırılmış balık tartlarının yenildiği şölenler veriliyor olmalıydı.

Gemi Atlantik'i geçtiğindeyse taze et ve canlı tavukların hepsi tüketilmiş olurdu. Varillerdeki su da kokuşmaya başlardı. Bu noktada hem asiller hem de mürettebat gemiye getirilmiş olan salamura et ve balıkları tüketmeye başlardı. Portekizliler çok sevdikleri –günümüzde üç yüz altmış beşten fazla farklı yöntemle hazırlandığı söylenen– *bacalhau*'yu yani salamura morina balığını, henüz keşfetmemişlerdi. Ama barlam balığı da neredeyse aynı şekilde hazırlanıyordu: İkiye bölünüp bolca tuzlanır ve kurutulurdu. Sardalyeler fıçılara katman katman tuzlanarak konulurdu. Hernâni Xavier, bu *sardinhas de baririca*'yı kuzeyde tattığını söyledi. Tadını tarif etmesini istediğimde ise, "Çok ağır kokuyor" diyor. Salamura balık pişirilmeden önce deniz suyuna konulurmuş (tuz oranını azaltmak için!). Gerçi dalgaların gemiyi sallaması ocakları kullanmayı imkânsız hale getirdiğinden ya da odun bittiğinden balıklar çoğunlukla çiğ yeniliyordu. Günümüzde de hâlâ uygulanan bir başka yöntemdeyse, *conserva* yapmak için sardalye yerine domuz eti kullanırdı. Bu biraz güneybatı Fransa usulü kaz eti konfitine benzer. Küçük parçalara kesilmiş domuz eti kavrulur, domuz yağının veya sıvı yağın içine konulur. Bugün uygulanan tarif, 16. yüzyıl Cizvit misyonerlerinin tercih ettiklerine oranla daha hafif baharat içerir. Yine de, özellikle uzun süre muhafa-

za edilmek isteniyorsa, bolca karabiber, karanfil ve acı kırmızıbiber kullanılır. Bugün *conserva*, genellikle sandviçte veya bazen de ızgara yapılarak yeniliyor. Linschoten'in denizcileri, sandviç yapmak için peksimet haklarını bozulmadan önce kullanmış olmalılar.

Gemiler Ümit Burnu'na ulaştığı zaman peksimetler büyük ihtimalle kurtçuklarla kaynamaya ve varillerdeki su da kokmaya başlamış oluyordu. En azından teknelerin bir tanesinde, denizcilerin kurtçukların istilasına uğramış peksimetlerden yememek için gemideki köpek ve kedileri yediklerini biliyoruz. Mürettebat, C vitamini eksikliğinden kaynaklanan iskorbüt hastalığına yakalanmaya başlamıştı. Hastalığa yakalanan denizciler önce solgunlaşmaya ve cansızlaşmaya başlarlardı. Sonra kolları ve bacakları şişer, diş etleri kanardı. Nihayet vücutlarını kanlı yaralar kaplardı. Yüksek ateşi havale izler ve en sonunda ölüm gelirdi. Tedavisi o dönemlerde bile gayet iyi biliniyordu fakat hastalığı başlarken durdurabilecek olan taze meyveler tropik sıcaklarda fazla dayanmıyordu. Beş yüz tane yıkanmamış insanın, çok dar ve sıkışık alanda en az dört ay boyunca yemek yediği, uyuduğu ve her türlü vücut sıvılarını bıraktığı (deniz tutması çok yaygındı) gemi, Afrika'nın doğu sahillerinden yukarı doğru gidip eksiklerini tamamlamak için Mozambik limanına girdiğinde leş gibi kokmaya başlamış olurdu. Şansları yaver gittiği takdirde gemi, gidiş yolculuğunda insan yükünün %10'undan fazlasını kaybetmezdi. Yolculuğun, Hint Okyanusu'nda devam eden geri kalan kısmı, fırtınaları, kazaları ve benzerlerini saymazsak oldukça olaysız geçerdi.

Gemiler ilk önce genellikle Koçin'e yanaşırdı, sonra Goa'daki başkente giderlerdi, ardından Malabar kıyısındaki limanlara karabiber yüklemek üzere geri dönerler ve Lizbon'dan çıktıktan yaklaşık bir yıl sonra ülkelerine dönmüş olurlardı.

Hindistan'a giderken gemiler dönüşe göre nispeten daha boştu. Sadece boş yük ve gemidekiler için erzak alınırdı ama dönüş yolculuğunda gemiler o kadar çok yüklenirdi ki, denize açılmak tehlikeli hale gelirdi. Her *nau*'nun iki güvertesinin tamamına, karabiber taşımak için özel bölmeler yaplırdı. Bunlar kapatıldıktan sonra kapakları kalafatlanır ve her biri kralın görevlilerinin gözetimi altında dikkatle numaralandırılırdı. Denizcilerin ve görevlilerin *caixa*'ları dahil geri kalan kargo; Seylan'dan ithal edilen tarçın demetleri; Doğu Hint Adaları'ndan alınan karanfil, muskat ve besbâse; geri dönüş yolculuğu için gerekli olan erzak ve hatta tuhaf bir gergedan veya fil de uygun yer bulunup konulurdu.[13] 1554 yılında kazaya uğrayan *nau*'dan sağ kurtu-

13 I. Manuel'in, birçok fil ve gergedandan oluşan canlı hayvan koleksiyonuyla Lizbon sokaklarında dolaştığı söylenir. Gergedan daha sonra hediye olarak Papa X. Leo'ya gönderilmişti ama zavallı hayvan gemi kazasında telef oldu. Ancak Kutsal Baba, vaat edilen hediyesine mumyalanmış ve içi doldurulmuş halde kavuştu.

lanlardan biri gemide, "yaklaşık yetmiş iki kutu ve bir kalenin boyuna yetişecek kadar çok sayıda istiflenmiş balya ve kutu olduğunu" anımsar. Diğerleri de çok fazla yük olduğunu ve bunların iplerle desteklenerek teknenin dışına asıldığını anlatır. Dönüş yolculuklarında çok kaza olmasına şaşmamak gerekir! Oraya gidiş ile dönüş arasında kayıplar yaklaşık %25'e kadar çıkabiliyordu.

Sıradan bir insanın, sandığını karabiberle doldurmak için bu zorluklara katlanıp hayatını tehlikeye atmasının mantıksız olduğunu düşünüyorsanız Lizbon'un fakir mahallelerindeki şartları tekrar düşünün. Burada dar sokaklar, uzun ve kuru yaz mevsimlerinde aylarca temizlenmeyen açık lağımlar gibiydi. Dizanteri çok yaygındı, sıtmaya da çok sık rastlanılıyordu, barınma şartları gemilerin ortamından daha rahat değildi ve toplumsal ilerleme şansı hiç yoktu. Kırsal yerlerde köylüler açlıktan ölmek üzereydiler. Tek bir *caixa* hayatınızı kurtarmaya yetiyordu (gerçi o dönemdeki ortalama ömür süresini düşününce bu çok fazla yıl etmiyordu).

Dünyanın her yerindeki gibi, zenginler ölümcül hastalıklara Alfama'dakilerden daha nadir yakalanıyorlardı ama onların da Hindistan yolculuğunun tehlikelerine katlanmak için nedenleri vardı. Asillerin küçük oğulları-şövalyeler, toprak ağaları ve çok az miras hakkı olan veya hiç olmayan *fidalgo*'lar, bu işte fakir işçilerle benzer fırsatları görmekteydiler. Onlar da Ming dönemi Çin porseleninden yemek yemelerini, Venedik camından yapılma sürahilerden baharatlı şaraplarını içebilmelerini sağlayacak servetle geri dönebilirlerdi.

Motivasyon nedeni her zaman maddi değildi ya da en azından, açgözlülük meseleyi sadece bir yere kadar açıklıyordu. Döneme ait Ortaçağ şövalye ruhuyla dolu oyunlar, şiirler ve şarkıları dikkate alırsak, Haçlı ruhu 1500'lü yıllarda da hâlâ güçlü bir şekilde ayaktaydı. "Siz, Portekizliler, sayınızın az olduğu kadar cesursunuz da. ... Şahadetin çeşitli halleriyle ebedi hayat mesajı veriyorsunuz. ... Tanrı, Hıristiyanlık adına birçok güzel şeyler yapmayı sizin kaderiniz eyledi" diye yazar Camoes, yüzyılın ortalarında, şövalyelik ideallerinin artık eskisi gibi olmadığının aşikâr olduğu bir zamanda. 1500'lü yılların başlarında en büyük onura hâlâ savaş alanlarında kılıç sallayarak ulaşılıyordu ve o günlerde en büyük zafer meydanı Hindistan'dı. İçerdiği tehlikelere gelince, bir kazan-kazan durumu söz konusuydu. Bugünün cihat yanlıları ve Kudüs'ün kapılarını yıkan Haçlılar gibi, erken 16. yüzyılın Portekizli fatihleri de, eminim ki gayet samimi olarak, kutsal savaş uğrunda öldüklerinde (Hindistan'ın fethi ilk zamanlarda böyle tanımlanıyordu) cennetin tüm ödüllerine kavuşacaklarına inanıyorlardı. Yok eğer ölmezlerse, evlerine çok zengin olmuş olarak dönüyorlardı. Baharat ticaretinin kâfirlere kar-

şı yürütülen büyük Haçlı Seferi'nin parçası olduğuna dair bu yürekten inanış, Portekizlilerin niye bu çılgın tehlikeleri gönüllü olarak göze almış olduklarını en azından kısmen izah etmektedir.

Tabii ki her yıl Hindistan'a gönderilen rahipler, hiçbir dünyevi ödül vaadi olmadan (en azından teorik olarak) hayatlarını tehlikeye atıyorlardı. Hepsi aziz olmasalar da, Tanrı'nın verdiği, dinsizleri kurtarmak ve kâfirlerin kökünü kazımak görevini yerine getirmek üzere yola çıktıklarına inanarak Lizbon'dan ayrılıyorlardı. Yüzyılın ilerleyen yıllarında bir Cizvit misyoneri, "Eğer Doğu ve Batı Hint Adaları'na dünyevi hazineleri aramaya giden tüccarlar olmasaydı, ilahi hazineleri almaya giden vaizleri oraya kim götürecekti? Vaizler İncil'i götürüyorlardı, tüccarlar da vaizleri" diye yazacaktır.

Manastır

15 numaralı tramvay, Belém banliyösüne giden güzergâhına, Portekiz krallarının eski ön bahçesi olan Terreiro de Paço'nun birkaç adım ötesinden başlar. Rıhtımın orada keskin bir dönüş yapar ve banliyöde yaşayanların Tejo'nun sularında sefer yapan teknelere bindiği Cais de Sodré feribot terminalini geçerek batıya doğru ilerler. Sonra nehir kıyısı boyunca, fazla yüklü tankerleri ve sakil derecede büyük yolcu gemilerinin sıralandığı *Porto de Lisboa*'un gürültülü rıhtımlarını, yeşil ve sakin sularda süzülen yelkenli sürülerini geçer. Belém'e vardığınızda *Mosteiro dos Jeronimos*'u görmemeniz imkânsızdır. Manastır üç futbol sahası uzunluğundadır. Eğer tramvay durağını kaçırırsanız bir diğerinde inebilirsiniz, yine de manastırın önünde inmiş olursunuz.

Devasa olabilir ama resmî adıyla *Real Mosteiro de Santa Maria de Belém* (Beytüllahimli Azize Maria Kraliyet Manastırı) en azından dışarıdan hayal kırıklığı yaratacak derecede sade görünür. Ancak içeri adım attığınızda bambaşka bir dünyaya girmiş olursunuz. Revaklı avlu tüm sakinlerinin taşa dönüştüğü fantastik bir bahçe gibidir. Kasvetli azizler ve sırıtan ejderhalardan oluşan ahalisi yüzlerce farklı çeşitte sütunların kıvrılan gövdeleri tarafından desteklenmektedir. Çiçeklenmiş asmalar balıkların ve ejderhaların saklandığı ağaca benzer sütunların gövdelerine dolanır, en yukarıda kireç taşından yapılma yaprakların arasında kuşlar oynaşır. Kilisenin içinde sütunlardan oluşan orman, gotik stildeki tonozların zarif kemerli kollarına doğru yaklaşık yedi kat yukarıya yükselir. Mimarlık tarihçileri, bu fazlasıyla süslü üsluba, geç-gotik tarzın ortaya çıktığı, talihli kralın saltanatına denk gelen coşkunluk dönemine ithafen *Manueline* adını vermişlerdir. İlk bakışta Rönesans'ın akılcı fikirlerinin buraya hiç uğramamış olduğu ve bu taş kesmiş cennet bahçesinin, Lüsitanyalıların kâfirlere karşı giriştikleri macera kadar

Ortaçağ'a ait olduğu düşünülebilir. Ama yine de dikkatli bakarsanız tonozların halatlara dönüştüğünü ve bu harikulade hayvan betimlemeleri arasında gizlenmiş, dönemin gps aleti olan ve iç içe geçmiş çelik şeritlerden oluşan usturlap gibi denizcilik aletleri oymaları olduğunu fark edebilirsiniz. Yukarı baktığınızda, Portekiz krallarını dünyanın diğer ucundaki altın yaldızlı kiliselerin inşasının bedelini ödeyebilmek için baharat ithalatı yapmaya iten, eskiyle modern, din ile bilim, Tanrı ile iblis arasındakine benzeyen bu aynı gerilimi görebilirsiniz. *Mosterio dos Jeronimos* da, krallığa Doğu'nun baharatlı zenginliklerini bahşettiği için Tanrı'ya şükran sunmak üzere inşa edilmişti. Manuel, Vasco da Gama'nın destansı seyahatinden dolayı şükretmek için baharat ticaretinden elde edilen parayla manastır yaptırmayı vaad etmişti, 20.000 *cruzado*'luk bir kraliyet yatırımından gelen bütün kârı, bu inşaat projesi için özel bir ticari şirkete tahsis etti.

Kiliseye girişte hemen sağınızda Vasco da Gama'nın lahdini, solunuzdaysa Portekiz'in büyük epik şairi ve kendini da Gama'nın halkla ilişkilercisi ilan eden Luis Vaz de Camoes'in kalıntılarını görürsünüz. Belém, geleneksel olarak Hindistan yolculuğuna çıkılmadan önce karaya ayak basılan son yerdi ve burada inzivaya çekilen Hieronymite keşişlerinin görevlerinden biri de, bu uzun ve tehlikeli yolculuğa çıkmadan önce denizcilerin ruhani ihtiyaçlarını karşılamaktı. Vasco da Gama ve adamları, isimlerini başmeleklerden alan –ki bu tesadüf değildi– *Sao Gabriel* ve *Sao Rafael* adlı teknelerine binmeden önce burada ayine katılmışlardı (o zamanlar mütevazı bir şapeldi burası).

Son yüz yılın akademisyen tarihçileri insanların din adına her şeyi göze aldıklarını söylediğinizde gerilir ve tuhaf davranırlar. Sizi dinin diğer, daha "akılcı" amaçlar için bir paravan olduğuna ikna etmeye çalışırlar. Dünyayı ekonomik anlamda kişisel çıkarlar, sınıf mücadelesi veya hanedanlara özgü zorunluluklar doğrultusunda açıklamayı tercih ederler. Ama zaten 21. yüzyılın başlangıcı birçok insanın (hem de sadece çaresiz durumda olanların değil) din adına uçurumdan atlamaya hazır olduğunu gayet korkutucu bir açıklıkla göstermedi mi? Benzer durum "keşifler çağı" için de geçerliydi. Her ne kadar işin içinde açgözlülük olsa da, da Gama'nın Hıristiyanlar ve baharatlara ulaşmak için geldiğini söylediğinde samimi olmadığını düşünmek için mantıklı bir sebep yok. Esnaf krallar Hıristiyanlığı dünyaya yaymak için kesinlikle çok yüklü miktarda paralar harcamışlardı, hem de sahip olmadıkları nakit parayı kullanarak. Hindistan'da Portekiz krallığını temsil eden genel valiler, toplar bir kenarda kullanılmadıkları için paslanırken paranın kiliseleri altın yaldızlarla bezemeye harcandığından sürekli şikâyet ediyorlardı. Paço da Riberia'dan denizaşırı yerlere gönderilen mektuplar, "Zira Portekiz krallarının ilk ve başlıca yükümlülüğü, ellerinden gelen her türlü vasıta

ile din değiştirme çalışmalarını ileri taşımaktır" diye veya buna benzer başka katı ve dindar ifadelerle başlıyordu. Ayrıca bu düşünce sadece krallarla da sınırlı değildi. Her sınıftan Portekizli kendini "inanç bayraktarı" olarak görüyor, diğer bütün Batı milletlerinin üzerinde Katolik inancını yaymak üzere seçilmiş olduklarına inanıyordu.

O dönemde Avrupalıların bakış açısıyla Hıristiyanlığın önündeki engel Müslümanlıktı. Baharat ticaretiniyse, tıpkı Haçlı Seferleri döneminde olduğu gibi kâfirleri fethedenlerin aldığı bir ikramiye veya ödül olarak görüyorlardı. Portekiz krallarının, baharat arayışına girmeden çok önce de Hıristiyanlara ulaşmaya çalıştıkları vesikalardan gayet açık bir şekilde anlaşılmaktadır. Listelerinin en başındaki Hıristiyan da elbette Papaz John'du. Herkesçe bilindiği üzere Papaz John, Ortaçağ döneminin dünya anlayışına göre, tam olarak belirlenmemiş olsa da Avrupa'nın güneyinde ve doğusunda bir bölgede, Hindistan'da bir yerlerde olduğu düşünülen Hıristiyan krallığının kudretli hükümdarıydı. John Mandeville gibileri tarafından, efsanevi kralın sahip olduğu muhteşem zenginlikleri baştan çıkarıcı ayrıntılarla anlatan birçok popüler kitap yazılmıştı. Papaz John'un ülkesinde değerli taşlar o kadar büyüktü ki "insanlar onlardan kaplar, tabaklar, kâse ve taslar yaparlardı." Lüsitanyalı krallara daha da çekici gelen, efsanevi hükümdarın yüz binden fazla kişiden oluşan bir ordusunun olmasıydı, en azından Mandeville'e göre. Lizbon sarayının itibarını kurtarmak için Papaz John'un krallığının tamamen onların hüsnükuruntusu olmadığını söyleyebiliriz, çünkü Habeşistan'ın (bugünkü Etiyopya) yüksek yaylalarına yerleşmiş Hıristiyanlar gerçekten Muhammed'in ordularına karşı durmuştu ama bu mütevazı Hıristiyan dağ krallığı, İngiliz şövalyenin fantezisini karşılayacak özelliklere pek sahip değildi.

Avrupalıların, kâfirlerin yükselişi karşısında olası bir müttefik istemeleri için haklı nedenleri vardı. 15. yüzyılda durum Hıristiyanlık açısından pek parlak değildi. Katolik Portekiz ve İspanya İber Yarımadası'ndaki varlıklarını birleştirmişler ve hatta Kuzey Afrika'ya başarılı bazı akınlarda bulunmuşlardı. Fakat diğer yerlerde durum vahimdi. Güneyde ve doğuda Hıristiyan orduları yayılmacı Türk süper gücünün hücumları altında parçalanmaya başlamıştı. 1571'de İnebahtı'da bozguna uğramadan önce Osmanlılar durdurulamaz olarak görülüyordu, Ortodoks Hıristiyan Balkanları hızla ele geçiriyorlardı ve Katolik Viyana'yı da yutmaya hazırdılar.

Kastilya ve Portekiz kralları, her ne kadar düşmanları Kuzey Afrika sahillerinin en güçsüzleri olsa da, Müslüman topraklarına çok başarılı bir şekilde girmiş olduklarından, daha ileri gitmeye cesaret ederek Hıristiyanlığı kurtarmanın kendi görevleri olduğunu düşündüler. Bu yüzden de Papaz John'u aramak stratejik bir zorunluluk haline geldi. Ümit Burnu'nun etrafından dolaşmak

da düşman hattının ardına ulaşabilmek için gerekli bir askerî manevra olarak planlandı. Prens Henrique, Avrupalı liderlere Papaz John'u arayışında kendisine katılmaları ve böylece Kudüs'e girmek üzere büyük bir Hıristiyan ordusu oluşturulması için açık mektup gönderecek kadar ileri gitti (teklifi geri çevrildi). II. Joao'nun Afrika projesiyle coşkuyla ilgilenmesinin nedeni de ağırlıklı olarak bu arayıştan kaynaklanıyordu. Nil Nehri ile birleşeceği düşüncesiyle Senegal, Nijer ve Kongo nehirlerine gönderilen bütün o karavelaların onları Papaz John'un krallığına götüreceğine inanılıyordu. Bu fikir başarısızlıkla sonuçlandığında Bartholomeu Dias'ı başka bir güzergâh bulması için gönderdiler. Aynı zamanda, aynı amaçla başka bir keşif ekibi de karadan gönderilmişti. Yolda para kazanıyor olmaları projeyi daha da çekici hale getiriyordu.

Ticareti itibarlı bir meslek olarak gören Venediklilerin aksine Avrupalı asilzadeler ki, Lizbon sarayı da bunun dışında değildi, ticaret yoluyla para kazanma fikrinden hoşlanmıyorlardı. Örneğin da Gama'nın Santiago şövalyelik tarikatı sadece Yahudi, Mağribi ve kâfirlerin değil, sarrafların, tüccarların, onların çalışanlarının veya bir dönem "şövalyelik tarikatına yakışmayacak herhangi bir sanat, zanaat veya meslek icra edenlerin ve hayatlarını elleriyle iş görerek kazananların" tarikata kabul edilmeyeceğini belirtmiştir. Buna rağmen bir çıkar yol vardı. Normal şartlarda şövalyeler tüccar oldukları zaman itibarlarını kaybederlerken, satın alma ve satma savaşla (ya da toprak mülkiyeti ile) bağlantılıysa uygun bulunuyordu. Hatta kâfirleri güçsüzleştirecek olan kutsal savaşta, ticaret ve yağma Hıristiyanlık vazifesi olarak görülürdü. Bu mantığa göre kral, süregiden bir Haçlı Seferi olarak görüldüğü takdirde ticarete dayalı bir imparatorluk kurabilirdi. Bu yüzden de Kral V. Afonso, Afrika altınından bastırdığı madeni paraya *cruzado* (haçlı) adını vermişti. Ancak herkes durumu böyle değerlendirmiyordu. Sonuçta Fransa kralının, Manuel'i "esnaf kral" olarak isimlendirmesi gayet aşikâr bir aşağılamaydı.[14]

Düşmanlarını zehirlemek, çocuk peydahlamak ve kiliseleri süslemekle (en azından Protestanlar öyle düşünüyordu) çok meşgul olan Rönesans dönemi papaları, Portekizlilerin ve Kastilyalıların düşmanla savaşmaya kalkışmasından gayet memnunlardı. İspanyol asıllı Papa VI. Alexander, idare hattını net olarak belirlemek için "Inter caetera" diye başlayan bir papalık bildirgesiyle dünyayı ikiye ayırdı. Bu daha sonra, Kastilya'ya Yeni Dünya'nın Brezilya dışında tamamını, Portekiz'e de Asya'nın büyük kısmını veren 1494 tarihli meşhur Tordesillas Andlaşması'yla daha ayrıntılı hale getirilmiştir.

14 Bu ticaret karşıtı düşünceyi Müslümanların tutumlarıyla karşılaştırmak ilginç olacaktır. İş hayatına deve ticaretiyle başlayan Muhammed'in, "Tüccar, hem bu dünyanın hem öteki dünyanın saadetlerinin tadını çıkartır" ve daha da açık olarak, "Para kazanan Allah'ı memnun eder" dediği rivayet edilmektedir. Hıristiyanlar ticaret yoluyla para kazanmayı meşrulaştırmak için birçok doktrinel anlamda çarpıtmadan geçmek durumunda kalmışlardı.

Yıllar içinde Roma'da düzenlenen çeşitli antlaşmalar, İber krallarına fethedilen topraklar üzerinde tam anlamıyla dinî kontrol sağlamıştı. Sonuç olarak, Belém'den ayrılan gemiler rahiplerle dolu olduğu sürece kralın karabiberle dolu gemiler konusunda vicdanı rahat olabiliyordu.

Hıristiyanlığı yayma konusunda Lüsitanyalıların tutumu hakkındaki görüşler çok keskin biçimde bölünmüştür (sonuç olarak söz konusu olan dindi). Örneğin Hernâni Xavier, Lizbon tarafından gönderilen misyonerlerin dinlerini Asya'da zorla kabul ettirme konusunda Yeni Dünya'daki Kastilyalılardan daha az şiddete başvurduklarını ileri sürüyor. Aslında resmî politika güç kullanarak din değiştirtmeyi yasaklamıştı. Portekizlilerin yöntemleri için ise o dönemin yaygın alışkanlıklarına göre, daha az zorlayıcı değilse bile daha incelikliydi denebilir. Muhtemelen daha önemlisi, Lizbon, Doğu Hıristiyanlarının sayısının çok daha az olduğunu ve Papaz John'un kâfirleri fethetmeye yardım etmek için ne gerekli araçları ne de arzusu olduğunu anladığında, Hindistan'ın kara altınının cazibesi Hıristiyanlığı yayma çabalarını geri plana atmıştı. Hıristiyanlar baharatlara ayak uyduramıyordu. Yeni ayak basanlar arasından bir grup din adamı, 1514 yılında Malakka bölgesi papazına, "Doğu'ya gelme nedenleri *cruzado*'lardan bir servet yapmaktı. İçlerinden biri, üç yıl içinde 5000 *cruzado* ve çok sayıda inci ve yakut toparlamadan tatmin olmayacağını söylemişti" diye anlattıklarında papaz dehşete düşmüştü. Hepsi bu derece açgözlü olmasa da, ortalama bir din adamının niteliği 1542 yılında Cizvitlerin gelişine kadar bir gelişme göstermemişti.

Dinsizleri katletmenin sadece tapınakların yağmalanmasına yaradığı Amerika kıtasındaki İspanyolların aksine, Hindistan'daki Portekizliler bu kadar küstah değillerdi. (Bütün Portekizliler gibi İspanyolları aşağılamak için her fırsatı değerlendiren Yüzbaşı Neves, yağmacı Kastilyalıların kendi yüklerine "hazine", Lizbon'a gidecek olan karabibereyse sadece "mal" dedikleri çarpıcı detayını paylaşıyor.) Yarımadadaki komşularından farklı olarak, Portekizlilerin malları yerine ulaştırmak için Hindu ve Müslüman tacirlere canlı olarak ihtiyaçları vardı. Sonuç olarak Portekiz hâkimiyetindeki bölgelerde, Hıristiyan olmayanların da da Gama'nın gelişinden sonraki ilk otuz yılda dinlerinin gerekliliklerini yerine getirmelerine az çok izin veriliyordu. Ancak bu durum Reformasyon karşıtı düşünce rüzgârları, yeni yeni proaktif olmaya başlayan Roma'nın piyadelerini doğu imparatorluğuna doğru ileri sürdüğünde değişecekti.

Avrupa'daki Katolik Kilisesi'nin Protestan muhaliflerine tepki vermesi birkaç on yılını almıştı fakat 16. yüzyılın ortalarına gelindiğinde, kapsamlı bir kısıtlama hareketi hız kazandı. Yüzyılın ortalarında dönem dönem bir araya gelen Trent Konsili, kanunnameye uymayanlara karşı taviz vermeyen

bir yaklaşımı uygulamaya sokmuştu. Avrupa, kısmen bu uzlaşmaya yanaşmayan yaklaşım yüzünden, bir yüzyıl sürecek din savaşlarıyla altüst olacaktı. Hindistan'da Vatikan'ın kurallarına uymayı gerektiren yeni durum, çok daha saldırgan bir hoşgörüsüzlük siyasetine neden oldu. Goa'da, daha önceden dokunulmamış olan Hindu tapınakları yakılarak yıkıldı. Hıristiyan olmayanların dinî gerekliliklerini yerine getirmelerini ve geçimlerini sağlamalarını neredeyse olanaksız hale getiren yeni ve çok ciddi anlamda ayrımcılık içeren kanunlar uygulanmaya başlandı. Yetimler zorla akrabalarının yanından alınıp Katolik olarak yetiştiriliyordu. On beş günde bir, pazar günleri, Katolik görevliler, Hindu aileleri toplayıp onları yakınlarındaki kiliselerde zorla tutmaya ve bitmez tükenmez ayinlere katılmaya mecbur etmeye başlamışlardı. Hıristiyan olmayanlar dinî kanunlara karşı geldikleri için tutuklanıyordu ve cezadan kurtulmaları için vaftiz olmaları söyleniyordu. Sözlerinden dönmesinler diye Cizvitler, korkudan titreyen Hinduları öğle yemeğine "davet" ediyorlardı. Bir Brahman için yasaklı malzemeler kullanılarak hazırlanmış yemeği yemek, kendi dininden aforoz edilmekle eşdeğerdi. 1552 yılında kraliçeye yazılan bir mektupta bu uygulamadan bahsedilmiştir. Mektubu yazan kraliyet görevlisi, Cizvitlerin Hindu kurbanlarını tıraş ettiklerini ve sığır eti yemeğe zorladıklarını anlatır. Mektubu yazan bu durumu kınamaktan ziyade, bu uygulama yüzünden birçok yerlinin kaçtığından ve tarlalarda çalışacak kimse kalmadığından şikâyet etmektedir! Elbette her Cizvit de kâfirlere zorla yedirmeyi görevinin bir parçası olarak görmüyordu, ayrıca daha alt seviyedeki kastlardan Hıristiyanlığa gönüllü olarak geçen birçok Hintli de vardı. Sonuçta onlar da ayrımcı kuralları olan Hinduizmi bırakmakla bir şey kaybetmiyorlardı. Dahası, bu ilk dönmeler her ne kadar istemeden bunu yapmış olsalar da, ikinci ve üçüncü nesiller ve onlardan sonraki nesiller düzenli olarak inançlı Katoliklere dönüşmüşlerdi.

Portekiz'de birçok Yahudi de baskı altında din değiştirmişti ve orada da aralarından birçoğu samimi olarak Hıristiyanlığa inanmış ve şartlarını yerine getirmişti. Bununla birlikte birçok kişi de engizisyonun yasakladığı Museviliğin kalıntılarına tutunmaya çalışmıştır. Kutsal ineklerini yemeye zorlanan Brahmanlar gibi "Yeni Hıristiyanlar" da din değiştirmelerinin sahici olduğunu kanıtlamak için domuz sosisi yemek durumunda kalmışlardır.[15] Bu-

15 Gizli Yahudilere uygulanan eziyetin sonucunda ortaya çıkan yemeklerden birsinin adı *caldo verde com torah* (tevrat usulü yeşil et suyu) idi ki, bu aslında içerisinde bir domuz sosisi yüzen bildiğimiz Portekiz patates lahana çorbasıydı. Hıristiyan inançlarınızı kanıtlamak için o sosisi, yani "Tevrat"ı yemek zorundaydınız. Öyle anlaşılıyor ki, komşuların meraklı bakışlarını atlatmak için geliştirilen tekniklerden birisi de ekmek, tavuk, ördek veya buna benzer bir malzemeden yapılmış ve bildiğimiz domuz sosisine benzetilmiş bir sosis yemekti. Buna benzer bir sosis hâlâ ekmek ve değişik etlerle yapılmakta, ancak bugün içerisine domuz eti de koyulmaktadır.

na karşı çıkmak sizi engizisyon mahkemesinin pençesine düşürebilirdi. Bu da iyi ihtimalle utanç içinde bir hayat geçirmenizle ya da kötü ihtimalle kazığa bağlanarak yakılmanızla sonuçlanırdı.

Yiyeceğin farklı inançları baskı altında tutmak için olduğu kadar birleştirmek için de kullanıldığı herkes tarafından bilinen bir gerçek. Çoğu din, inananların günlük beslenme alışkanlıklarına müdahale eder. Hıristiyanlığa ait kurallar ne İbrani beslenme kuralları etrafında gelişen Talmud hukukuyla ne de Hindu kast sisteminin beslenme konusundaki sınırlandırmalarının karmaşık hiyerarşisiyle kıyaslanabilir. Yine de itaatkâr bir Hıristiyan'ın uyması gereken birçok kural vardı. En önemli kısıtlamalardan biri sıcakkanlı hayvanların tüketimiyle ilgiliydi. Kuşlar, memeliler ve bunların yan ürünleri olan yumurta, süt, tereyağı ve benzeri, Paskalya öncesi büyük perhiz, Noel öncesi dört hafta, her cuma ve diğer bir dolu oruç gününü toplarsanız yılın yaklaşık üçte birinde yasaklanmıştı. Kilise hukuku ve Vatikan'ın tatbiki mülahazaları, bazı bireyler için (sakat ve hastalıklı olanlar, askerler gibi) ve hatta Hıristiyan âleminin bazı bölgelerinin tamamı için birçok muafiyet yaratıldığı anlamına geliyordu. 1365 yılından sonra kuzey Avrupa'nın bazı bölgeleri et yenilmeyen günlerdeki tereyağı yasağından muaf tutulmuştu (büyük perhizdeki tereyağı yasağı devam ediyordu). Ama Avrupa'da bile kast sisteminin belli bir rolü vardı. Örneğin çoğu din görevlisi sıradan bir insana oranla çok daha fazla kısıtlayıcı kurala uymak zorundaydı. Birçok Hint dini gibi Hıristiyanlık da bedenin çile çekmesine büyük önem atfediyordu ve oruç tutma ruhani aydınlanma açısından özellikle etkili bir araç olarak görülüyordu. Diğer taraftan köylüler, hoşlarına gitse de gitmese de, neredeyse bütün yıl boyunca büyük perhizin beslenme kurallarını uymak durumunda kalıyorlardı.

Bütün bunların Ortaçağ Avrupa tarihinin ezoterik bir dipnotu olmaktan öte bir değeri olmayabilirdi, eğer bu dinî kurallar ve kısıtlamaların ulusların ekonomileriyle uluslararası ticarette ve ayrıca yemek masasında neyin olacağı üzerinde büyük etkileri olduğu gerçeği olmasaydı.

Kilisenin beslemeyle ilgili kuralları, tıpkı dinin kendisi gibi, mülayim hava şartları, zeytinlikleri ve bereketli sahil şeridiyle Akdeniz'de icat edilmişti. Bir İtalyan için yemeklerini zeytinyağıyla pişirmek ve üç günde bir balık yemek pek de meşakkatli bir durum sayılmazdı. Avrupa'nın kuzeyindeyse durum farklıydı. Burada, yemek pişirmek için aşçıların ellerinde sadece hayvani yağlar vardı ve balıkçılar da balığa çıkabilmek için aylar süren kötü hava şartlarının insafına kalmışlardı (özellikle de büyük perhizde ve Noel'den önceki dört haftada). Perhiz kurallarının sonuçlarından biri, bunun mümkün olduğu yerlerde balıkçılığı, mümkün olmadığı yerlerdeyse balık yetiş-

tiriciliğini teşvik etmek olmuştu. Hollandalılar, baharat ticaretine yatırabilecekleri bir sermaye içinde yüzüyorlardı çünkü ringa balıkçılığından servet kazanmışlardı. Çabuk bozulan balığı muhafaza etmek için tonlarca tuz gemilerle denizleri aşıyor, nehirlerden geçiyordu. Sonra da aynı gemiler salamura balık yüklü olarak geri gidiyordu. Balıkçılıkta nam salmış olmalarına rağmen Portekizliler, kuzey Almanya'dan kurutulmuş balık ithal ediyorlardı. Tuzla beraber binlerce fıçı zeytinyağı da kuzeye gönderiliyordu; bunların yanında, domuz yağı, tereyağı ve süt yerine kullanılmak üzere az miktarda badem (badem sütü yapmak için) de oluyordu. Güneyliler her zaman ellerindekinin en iyisini ihraç etmiyorlardı. İngilizcedeki "zeytinyağı gibi kahverengi" deyimi 15. yüzyıl kadar erken bir döneme dayanır ve kuzeye gönderilen yağın kalitesi ile ilgili bir fikir vermektedir. Bunun üzerine tuz biber olacak şekilde ithal yağ, bir de kendisi de zaten pahalı olan yerel tereyağından en az iki kat ve bazen on kat kadar daha pahalı oluyordu. Portekiz, bu dinî açıdan zorunlu olan ticaretten kâr elde edebilecek konumdaydı çünkü kuzeyde zeytinyağı ihtiyacında olan ülkelere deniz yoluyla çok yakındı. Lizbon, Doğu Hindistan'a *nau*'larını göndermeden çok önce bile, tüccarları Londra, Brüj ve Hamburg'a tuz, zeytinyağı ve badem göndererek büyük kârlar elde ediyorlardı.

Baharatlar bu dinî çerçeveye daha dolaylı bir şekilde dahil oldular. Karabiber, zencefil, tarçın ve benzerlerinin büyük bir bölümü Ortaçağ beslenme inanışına göre "sıcak" ve "kuru" olarak değerlendirildiğinden, özellikle perhiz günlerinde, balığa atfedilen "nemli" ve "soğuk" salgıları yumuşatması ve ayarlaması açısından bu baharatlara daha fazla ihtiyaç duyuluyordu (herhangi bir Ortaçağ yemek kitabına hızlıca bakarsak perhizin pek de yoksunluk çekmekle alakalı olmadığını, bazı balık tariflerinin et yemeklerinden çok daha abartılı hazırlandığını görebiliriz). Genel olarak kilise baharatlı yiyecekleri onaylamıyordu, özellikle de tarçın ve zencefilin yemeklere sadece lezzet vermesi için konulduğu durumlarda. Erken Ortaçağ dönemi azizlerinden Bernard'ın da belirttiği üzere, "baharat veya iksir veya çiçek veya ot veya yemekleri veya hoş kokulu diğer şeyleri Tanrı'ya şükretmek amacıyla değil de sadece ölçüsüz şehvet içinde koklamaktan zevk alarak" günah işleyebilirdiniz. "Deccal ve Havarileri" üzerine geç 14. yüzyıl tartışmalarından birinde, ilk Protestan vaizlerden John Wycliffe, İblis'in yardakçılarının "acı baharatlarla çeşnilendirilmiş ve soslar ve şerbetlerle aşırı sıcak" yiyecekleri nasıl mideye indirdiklerini tarif etmiştir. "Tıbbi" sebepler göz önünde bulundurulduğunda baharat kullanımı daha mazur görülmekteydi. Dahası Asya'dan ithal edilen baharatlara karşı kilisenin antipatisi değişim gösteriyordu. Erken Ortaçağ döneminde, dinî törenlerde kiliselerde kullanılmak üze-

re tarçın ve diğer aromatikler demlendirilerek yağ elde ediliyordu ama Wycliffe'in gününe gelindiğinde, baharatlar piskoposun mihrabından çok tenceresinde yer buluyordu. Erken dönem Ortaçağ'ın bedensel çile üzerindeki vurgusu daha sonraki yıllarda etkisini kaybetmekteydi. Rönesans dönemi papalarının çoğunun, ister yemekle ister başka şeyle alakalı olsun, bedensel isteklerin peşinde koşmakla bir sorunları yoktu. Ama zaten Protestan tepkisine neden olan da buydu. Martin Luther ve müritleri açısından Katolik Kilisesi yozlaşmanın ve ahlâksızlığın çöplüğü haline dönüşmüştü ve Hıristiyanlık ancak ilk zamanlarındaki sade ve basit köklerine dönerse arınabilirdi. İster egzotik baharatlarla tatlandırılmış yemekler şeklinde ortaya çıksın, ister her iki cinsin birlikte bulunduğu hamamlarla, zevkin ortadan kaldırılması yeni püriten gündemin en baş maddelerinden biri olmuştu. Maalesef bu duruma Katolikliğin tepkisi püritenlerden de püriten olmak olmuş, cinsellik ve yemek pişirme Reformasyon karşıtlığının kurbanlık koyunu olmuştu. Yine de dinî reformcular eğlenmeyi bütünüyle yasaklayamamışlardı. İnsanlar hâlâ pirzolalarını keyif içinde yemeğe devam ediyorlardı ama şimdi artık bu keyif yüzünden cehenneme gidecekler diye daha çok endişelenmeye başlamışlardı.

Baharatların popülaritesi, daha dolaylı şekilde, Reformasyon ve ona karşı gelişen Katolik tepkisi döneminde Avrupa'yı sarsan dinî çatışmalara kurban düşmüştü. Hıristiyanlık dünyasındaki bölünme, hayatı pazar sabahlarının çok ötesinde etkilemişti. Sınırlar dış kaynaklı fikirlere kapatılmıştı. Özellikle de Portekiz ve İspanya'da Katolik Kilisesi'nin uyguladığı sansür yerel basını güçsüz duruma düşürmüştü. Sansür sadece geleneksel anlayış dışındaki dinî konuları hedef almıyor, az biraz bilimsel olan her şeyin peşine düşüyordu ki, buna beslenme kitapları da dahildi. Bu doktrinel ayrım sadece ulusal kiliselerin yükselişini cesaretlendirmekle kalmamış aynı zamanda İngilizce, Almanca ve Fransızcanın, kilise kürsülerinden şiirlere ve yemek kitaplarına kadar kullanılmaya başlamasına da önayak olmuştu. Dahası bu anlaşmazlık Protestan ve Katoliklerin yemek konusunda farklı kuralları uygulayacakları anlamını da taşıyordu. Kuzeyli Protestanlar Katolik perhiz kurallarını bir çırpıda bir kenara atıverdiler. Gerçi Kuzey Avrupa'nın tereyağı yiyen halkının, çok pahalı ve bozuk zeytinyağı ile aylarca tuzlu balık yemekten bıktıkları için Katolik kilisesine karşı geldiklerini söylemek biraz abartılı olur ama bu beslenme kurallarından kurtulmak Protestan davasına kesinlikle bir zarar vermemişti. Bir zamanlar Ortaçağ Avrupası ortak Katolik dinine, ortak Latince diline ve ortak bol baharatlı mutfak kültürüne (en azından üst tabaka için) tutunurken şimdi artık Hıristiyan dünyasının milletler bazında ayrışması eskiden olduğu gibi kolayca bir masa etrafında toplanama-

yacakları anlamına geliyordu. Yıllar alacak olsa da Avrupa'yı saran baharat düşkünlüğü, tıpkı Latince gibi, Martin Luther'in Roma piskoposuyla kavgasındaki zayiat olacaktı.

İber Yarımadası'ndakilerin gerçekleştirdikleri seferlerle dünya birbirine yakınlaşırken Avrupa'nın parçalara bölünmesindeki ironi o dönemin yorumcularının da gözünden kaçmamıştır. Camoes, Hıristiyan dindaş Almanları, "yeni bir papaz ve yeni bir inanç uydurarak korkunç savaşlar başlattıkları..." için suçlar, diğer yanda "ahlâksızlığın kölesi" olmuş İtalyanlar ise Türkleri bozguna uğratmak için birleşmektense karşılıklı mahvolmayı tercih etmişlerdir. Bu nedenle de dünyaya Katolik tohumları yaymak görevi "şu küçük Portekiz Krallığı'na" kalmıştı.

İlk dönemlerinde, dünyanın öbür ucuna yolculuğa çıkmadan önce *Mosterio dos Jeronimos*'ta dua eden denizcilerin çoğu buna samimiyetle inanmıştı fakat Asya'ya baktığınızda Portekiz'in Hıristiyanlığı yayma çabalarının etkisi zayıf kalmıştır. Bugün Goa ve Malakka'da Katolik kiliseleri tropik güneş altında çürürken Lizbon'dan gelen fatihleri anımsatan diğer şeyler hâlâ ayakta ve gelişmektedir. Asya ve Afrika'da kök salan Portekiz tohumlarının dinle pek bir alakası yoktu. Baharat ticaretinin dikkat çekmeyen fakat en önemli sonuçlarından biri, Amerika kıtasından Afrika ve Asya kıtalarına getirilen yiyecekler olmuştur. Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya gelen karabiber gemileri kaju, manyok, kırmızıbiber, domates, mısır, tatlı patates ve diğer bilinmeyen yiyecekleri, keşişler ve *fidalgo*'larla birlikte getirmişti.

Altın Goa

Lizbon'un tepelerinden birine kurulmuş *Castelo de Sao Jorge*'nin ana kapısından dışarı adım attığınızda karşınıza düşen meydandaki küçük bir lokanta hemen dikkatinizi çeker. Ahşap tavanları ve tozlu şarap şişeleri dolu raflarıyla *Arco do Castelo*'nun, burada Portekiz mutfağının bilindik lezzetlerinden *caldo verde* (patatesli karalahana çorbası) ve *bacalhau* bulacağınızın kesin işareti sayılabilecek ilginç, rustik bir havası var. Ancak kapının üzerindeki ufak tabelada *Cozinha de Goa* yazar ve içinde karides köri ile domuz vindaloo bulunan menüye hızlıca göz gezdirdiğinizde, şefin evinden çok uzaklarda olduğunu hemen anlarsınız. Bu egzotik bistroya Portekizli bir deniz arkeologunun çocukluk arkadaşı olan Rui Lis tarafından davet edildim. Arkeolog bana Rui'nin faşist, olağanüstü bir çılgın ve çok iyi bir insan olduğunu söyledi. Gördüğüm kadarıyla gayet isabetli bir değerlendirme. Rui zamanının yarısını yerel mafya şahsiyetlerini savunmak, diğer yarısınıysa insan hakları avukatı olarak çalışmak için kullanıyormuş. Sıklıkla kendini Portekiz'in geçmişteki (karabiber taşıyan *nau*'ların dümen suyunda kurulan) Af-

rika sömürgelerinde, siyasi tutuklular adına çok büyük riskler alırken buluyormuş. Portekizli misyonerlerin belli ki Afrika'da hâlâ bir etkileri var. Tamamen duygusuz bir ifadeyle bana, Angolalı gerillaları atlatmak için nasıl rahip kılığına girdiğini anlatıyor. Onu o halde hayal edebiliyorum. Her ne kadar onu inatçı Hindulara zorla hamburger yedirirken düşünemesem de yine de kâfirlere dinlerini değiştirtmek için gönderilen toparlak Cizvitleri biraz andırıyor. Gerçi belki fileminyon yediriyor olabilir. Lizbon'da, asi avukatın retorik molotofkokteylleri fırlatmasının coşkusunu ancak güzel yemek yemekten aldığı keyif geçebilir.

Rui bana, tarihi göz önüne alındığında, yemekleri tuhaf bir biçimde baharatsız olan bir kentte baharat vaadinde bulunmuştu. Masaya gelen Goa usulü *sarapatel*'i işaret ederken gözleri parıldıyor. *Nan*'ını ortalama baharatlı sosa batırmadan ve etini de çatalıyla parçalamadan önce bunun, kendi memleketi olan Güney Portekiz eyaleti Alentejo'da da bulacağımız yemeğin bir çeşidi olduğunu söylüyor. Ona Goalıların, *nan* gibi Hint tipi bazlamalardan yemediklerini söyleyecek cesareti bulamıyorum. Onlar körileriyle pofuduk bir cins Portekiz sandviç ekmeği olan *paozinhos* yerler ve ayrıca masayı kalabalıklaştıran çatal bıçak takımlarını da kullanmazlar, tıpkı Ortaçağ Avrupalıları gibi Goalılar da elleriyle yerler. Bunlarla birlikte *sarapatel*'e gelince Rui'ye hakkını teslim ediyorum. Gerçekten de bu yemeğin Portekiz'de birçok farklı çeşidi yapılıyor. Alentejo'da yapılan çeşidinde sakatatlarıyla birlikte domuz veya kuzu eti, az miktarda sarımsak, defne yaprağı, kırmızıbiber, karabiber taneleri, karanfil, kimyon ve sirkeyle çeşnilendirilerek –ki kırmızıbiber dışında bu baharat karışımı Ortaçağ'da yazılmış *O livro de cozinha*'dan alınmış olabilirdi– güveçte pişiriliyor. Daha fazla baharat kullanılan Goa versiyonu ise meçhul Portekizli orijinaline daha yakın olabilir. Günümüzde bile, Hindistan topraklarına 1961 yılında katılan Goa eyaleti, Hint yarımadasının çok renkli mozaiğinin kuşattığı Portekiz kültürünün bir parçası olarak durmaktadır. Goa'da baharatı az kullananlar sadece turistlerdir.

Rui, Maocu milisleri ve Portekizli gangsterleri anlatırken, *Arco do Castelo*'da oturmuş *xacouti* denen belli belirsiz miktarda baharat konulmuş tavuk yahnisi yiyoruz, aklıma bu bahar Goa'da yediğim son yemek geliyor. Orada, masanın üzerindeki sepet pofuduk *paozinho*'larla doluydu. Garsonun şüphe içinde kalkan kaşlarına rağmen, şefin dev karideslere sanki kendisi yiyecekmiş gibi kırmızıbiber koymasında ısrar etmiştim. O gün Katoliklerin kutladıkları büyük perhizden önceki son salı günüydü. Hotel Mandovi'nin büyük yemek salonunun yüksek pencereleri, Goa'nın başkenti Panjim'de karnavalın sonu için düzenlenen partilerden birinden gelen tekno müzik ritimleriyle sarsılmaktaydı. O günün daha erken saatlerinde, bana göre sömürge-



Portekiz Goası'nın yozlaşmış halleri, Linschoten'in Itinerario'sunun Latince çevirisinde yer alan bu baskıda gayet açık bir biçimde resmedilmiştir. ("Goa Pazaryeri", Jan Huyghen van Linschoten'in Navigato ac itinerarium Iohannis Hugonis Linscotani [*Amsterdam, 1614*] adlı eserinden. Biblioteca Riccardiana)

ciliğin en neşeli kalıntılarından biri olan kıvrılan çıplak göbeklerin geçit töreni yapılmıştı. İçeride, gösterişli mavi ve altın alçılarla süslü, kremalı pastaya benzeyen ve bir mağarayı andıran oda neredeyse tamamen boştu. Sadece gözlerden uzak bir köşede oturan, ciddi giyimli yaşlı çiftin Portekizce sohbetlerinin fısıltılarını duyuyordum. Çok geçmeden güler yüzlü garson siparişimi getirmişti. Karidesler bol acılı ve lezzetliydi.

Panjim, Portekiz kıyı şeridindeki bir taşra kasabasını andırır. Mimarisi, süslü kıvrımları olan pencere demirleri ve süslü metal parmaklıklar ardındaki gölgelik balkonlarıyla güney Asya'ya ait olmaktan çok Akdenizli. Yalnız burada evler, Hindistan'a özgü çarpıcı renklere boyanmış: Karpuzun yoğun pembesi; tarçının sıcak kızıl kahverengisi; daha da sıcak olan mango sarısı ve papaya turuncusu. Bu şekerleme gibi renklerin üzerinde, genelde paslanmış oluklu sac levhalarla tamamlanmış kırmızı kiremitten çatılar var. Koloninin başkenti, 1760 yılında genel valiler, Mandovi Nehri'nin birkaç mil yukarısındaki hastalıklarla çevrilmiş yerleşimlerinden nihayet vazgeçince buraya taşınmış.



Sizi yorgun akan nehirden sekiz kilometre kadar yukarıya, eski başkente götürecek keşif tekneleri var, tıpkı vaktiyle nehrin ağzına demirlemiş *nau*'lardan yük taşıyan yerel yelkenlilerin olduğu gibi. *Goa Velha* yani Eski Goa'nın, geniş nehrin kenarındaki alçak koyu sarı tepeler arasına sığınmışlığında tuhaf bir biçimde Lizbon'u andıran bir şeyler var. Portekiz'in genel valisi, başkenti Koçin'in tropik ormanlarından güney Portekiz'i anımsatan bu yarı kurak topraklara taşıdığında, bunu biraz da memleketini hatırlattığı için yapmadı mı diye merak ediyorum.

Bugün, Goa eyaletine ismini veren kentten geriye kalan sadece gayet özenle bakımı yapılan bir turistik güzergâh; günübirlikçiler ve ziyaretçilere serinletici içecekler, sahte gümüş haçlar ve minyatür satranç takımları satan satıcılarla sokak köpeklerinin çevrelediği etrafa dağılmış kiliseler. Sanırım daha çok sömürge imparatorluğunun ormanda çürümekte olan kalıntılarına rastlayacağımı düşünüyordum ama bunun yerine, kurak iklim güneşi altında kahverengiye dönüşmüş, gayet güzel bakımı yapılmış çimenliklerin dışarıdan soyutladığı ışıl ışıl boyalı binaların sanki mumyalanmış gibi

korunan bir derlemesini buldum. Her şeye rağmen kiliseler heyecan uyandırıyor. Buraya "Doğu'nun Roması" denilmesine şaşmamak gerek. Sé Katedrali Lizbon'dakinden oldukça büyük; yoğun altın yaldızlı bir mihrabı, abartılı avizeleri ve olağanüstü tavan süslemeli şapelleri var. Tavanın altını aşınmış ama toprak kırmızısı bordürleri bir zamanlar ne kadar göz alıcı ve şatafatlı olduğunu gösteriyor. *Basilica do Bom Jesus*'nun mihrabından geriye, elleri Tanrı'yı simgelediği varsayılan ve daha küçük yumurtamsı küreye uzanan dev bir altın yumurtaya benzeyen Aziz Francis Loyola'nın dev rölyefi ve altın yaldız cümbüşü kalmış. Aralarında Sao Caetano, Sao Francisco, Sao Augustin, Santa Monica, Santo Antonio, Santa Catarina, Nossa Senhora da Graça, Nossa Senhora do Rosario ve Nossa Senhora do Monte olan diğer birçok kilise iyi muhafaza edilmemiş, geriye bir zamanlar *Goa Dourada*, "Altın Goa" denilen kenti inşa eden zenginliği hatırlatacak çok az altın parçası kalmış. Kim bilir ne miktarlarda Afrika, daha sonra da Amerikan altını, karabiber ve tarçın almak yerine bütün bu mihrapları, tavanları ve duvarları kaplayacak, metrekarelerce olağanüstü incelikte levhalara dönüşmüştü acaba?

Linschoten'in zamanında kent, Hıristiyanlığa özgü bir tema parkı olmaktan çok öteydi. Linschoten, bir düzine milletin; İranlı, Arap, Yahudi, Ermeni, Guceratlı, Jainist, Brahman ve "bütün Hint milleti ve insanları"nın değiş tokuş ve gevezelik gürültüleri arasında varlığını sürdüren canlı bir kentsel organizmayı tanımlar. Sokaklar ipek, saten ve Şam işi dokumadan "binlerce çeşit kıyafet ve pamuklu"ya her çeşit mal satan dükkânlarla doluymuş. "Nadir Çin porseleni" bile satın alabilirmişsiniz. Hindistan'ın kuzeyindeki Cambay limanından gelen kuyumcular "her türden değerli taş" üzerine uzmanlarmış. Altıncıların, gümüşçülerin ve bakırcıların bir sokağı varmış, toptan buğday ve pirinç satan tüccarların ve marangozların da. Başka bazıları da sebze ve baharat satarmış. Ve tıpkı bugün Hindistan'daki pazarlarda olduğu gibi, bütün bunlar toz ve çöple birbirine karışırmış.

1534'te Portekizliler Goa'yı, Afrika'daki Mozambik kentinden doğu Endonezya'daki Amboina Adası'na uzanan müstahkem mevkiler ve ticaret üsleri ağı olan *Estado da İndia*'nın başkenti yaptılar. Yine de "Doğu'nun Kraliçesi", Felemenklerin ve İngilizlerin sonradan aynı sularda fethedecekleri geniş topraklarla kıyaslanırsa, pek imparatorluk denilemeyecek topraklarda hüküm sürüyordu. *Nau*'ları ve karavelaları denizlerde rakipsiz yelken açtıkları halde Lüsitanyalı krallar, Asya kıtasında çok küçük ancak değerli karabiber yüklerini korumak için bir kale veya antrepo inşa etmeye yetecek kadar toprak parçasına sahip olmuşlardı.

Denizde de Portekizliler rota olarak yüzyıllardır kullanılan yolları seçmişlerdi. Avrupalılar Güney Asya ormanlarının çekirdeklerinin ve acı taneleri-

nin hiçbir zaman en birinci müşterisi olmadılar. İran, Ortadoğu, Kuzey Hindistan ve Çin baharat için büyük ve kalabalık pazarlardı. Avrupalıların üretilen baharatın ancak dörtte biri kadarını aldıkları tahmin ediliyor. Benim tahminimse daha da düşük olduğu yönünde.

Vasco da Gama sahneye çıktığındaysa Asya kıtası içi baharat ticareti, Kuzey Hindistan'ın Gucerat eyaletinden gelen Müslüman tüccarların elindeydi. O dönemde yaşamış bir Floransalı, da Gama'nın Kozhikode'deki ilk üç aylık ikameti esnasında kente bin beş yüz "Mağribi" teknesi geldiğini aktarır. Bu tüccarlar mallarını Çin'e dahi götürmüşlerdi. 13. yüzyılın sonunda Marco Polo, İskenderiye'deki her İtalyan baharat kadırgasına karşılık, Çin'in Quanzhou limanında yüzlercesinin olduğunu iddia eder. Daha sonraki yüzyıllarda Çinlilerin baharat talebi ivme kazanarak artmıştır. 16. yüzyıla ait kaynaklardan birine göre, Çin tek başına Avrupa'nın üç katı kadar karabiber ithal ediyordu. Ming hanedanı seçkinleri arasında baharat, tıpkı Bağdat veya Barselona'daki gibi, ayrıcalıklı hayat tarzının bir parçasıydı. Kuzey Hindistan'ın kendisi Güney Hindistan karabiberi, ithal karanfil ve muskat için büyük bir pazar haline gelmişti. Burada da baharatlı yiyeceklerin saraya özgü olduğu kabul ediliyordu ki, bu kez sofistike İran mutfak kültürüyle yetişen Müslüman Moğollar söz konusuydu. Yine burada da baharatların egzotik ithal ürünler olduğunu hatırlamak gerekir. Katır ve öküzlerden oluşan büyük kervanlar, tropik baharatları Batı Gat Dağları'nın yüksek tepeleri üzerinden Kuzey Hindistan'ın başkentlerine taşıyordu. Koçin ile Delhi arasındaki mesafe, yaklaşık İskenderiye ile Venedik arasındaki mesafe kadardı.

Kuzey Hindistanlı tüccarlar yelkenlilerine nerede karabiber ve karanfil yükledilerse dinlerini de orada bıraktılar. İslâmiyetin Güneydoğu Asya'ya yayılması doğrudan baharat yolu ile ilişkilendirilebilir (daha önceki dönemde Hinduizmin yayılmasının hikâyesi de benzerdir). Müslüman tüccarlar ticaret merkezleri kurarken zamanla kök salıp yerleşmeye, camiler inşa etmeye başladılar ve yerli kadınlarla evlendiler. Dahası İslâmiyetin burada yayılmasının dikkat çekici noktalarından biri, bunun ne kadar barışçıl bir şekilde gerçekleştiğidir, özellikle Hz. Muhammed'den hemen sonra gelenlerin Ortadoğu'daki şiddet içeren yöntemleriyle veya Portekizli fatihlerle karşılaştırıldığında.

Manuel'in Hint baharat ticaretini "Mağribiler"in elinden almak arzusuna rağmen, kralın adamları tekeli ele geçirmeyi istemenin dışında konuyla ilgili bir başarı elde edemediler. Daha önceki yıllarda Amiral Albuquerque, İran karayolu ile Hint yarımadası arasındaki kritik bağlantı noktası olan Hürmüz Boğazı'nı ele geçirdiğinde eski güzergâhı yok etmek konusunda ufak başarılar kazanmışlardı. Ancak yüzyılın ortasına gelindiğinde realpolitik Türk-

lere karşı Portekizlilerin desteklenmesi için İran şahının taviz verilerek yatıştırılmasını gerektirdi. Sonuç olarak İranlı tacirler ve hemen arkalarından Araplar ve Venedikliler, Hürmüz'e gelip istedikleri kadar baharat alabilir hale gelmişlerdi. Ve karabiber, gittikçe artan bir oranda Portekiz'in kontrolünde olan bölgelerden gelmemeye başlamıştı. Avrupalıların gelişinin yarattığı ilk şoku atlattıktan sonra Guceratlılar, *Estado*'nun Hindistan'daki müstahkem mevkilerini nasıl atlatacaklarını buldular ve karabiberi doğrudan Sumatra'dan Mısır'a göndermeye başladılar. İlk yolculukları başlatan Haçlı ruhu da Lüsitanyalılar arasında kaybolmaktaydı. Da Gama'nın neslinin temel özelliği olan, bütün Müslümanlara karşı "bul ve yok et" dürtüsünün yerini zamanla kindar bir anlaşma almıştı. yüzyılın ortasına gelindiğinde, Asya kıtasındaki ticaret Avrupalıların gelişinden önceki yapısına benzer bir hale dönmüştü. Portekizliler, teknelerinin top atışı mesafesinden geçen ticaret üzerinden küçük yüzdeler alarak haraççı rolünü oynamaktan memnun görünüyorlardı. *Fidalgo*'lar ise kralın gemilerini doldurmaktan daha çok yerel tacirlere baharat satmakta para olduğunu öğrenmişlerdi. Sonuç olarak hoş kokulu mallarla yüklü uzun kervanlar yeniden tozlu Arap çöllerinde ağır ağır ilerlemeye başlamış ve Campo San Bartolomeo'daki antrepolar yeniden Asya karabiberinin keskin kokusuyla dolmuştu.

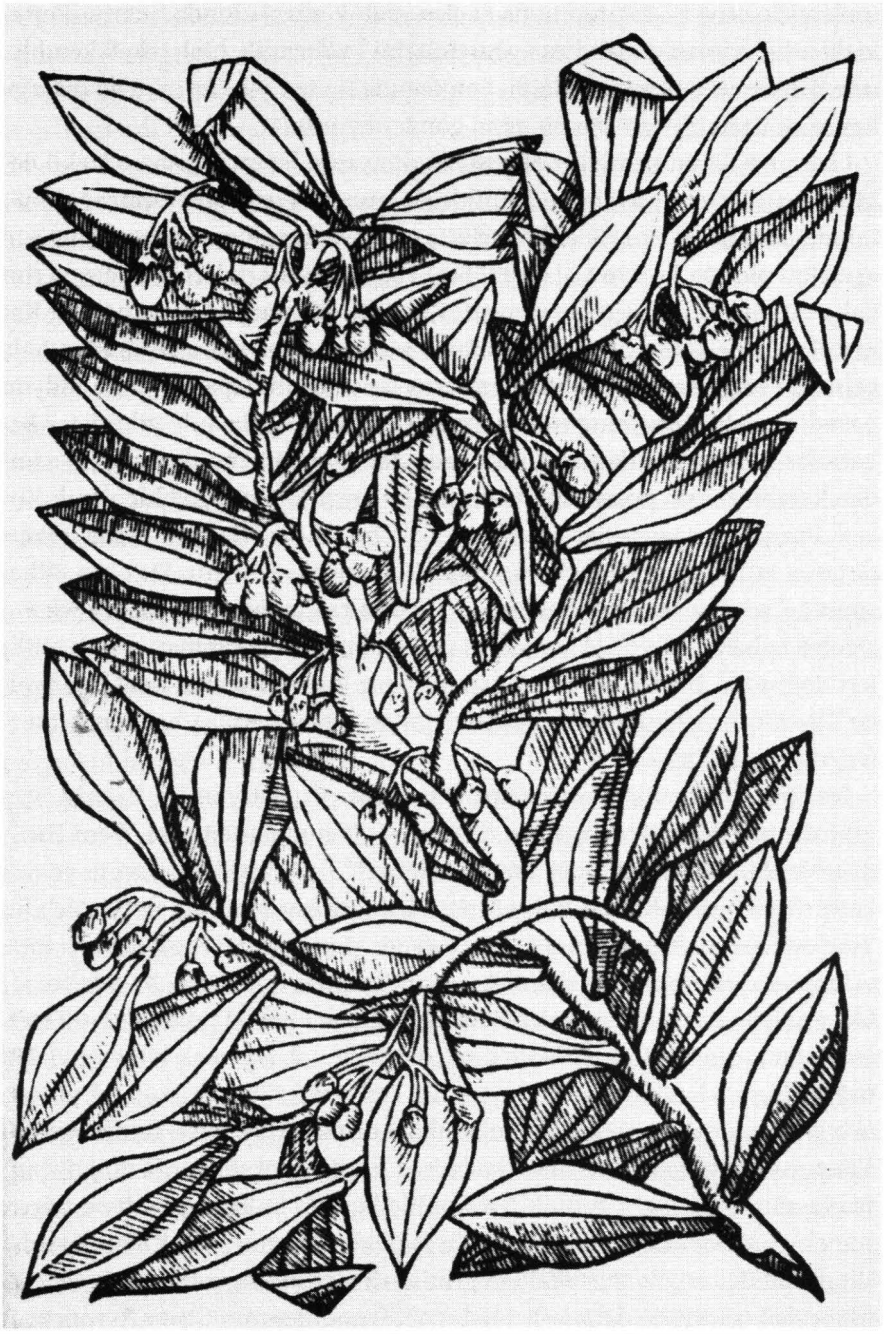
Portekizliler karabiber tekelini hiçbir zaman ele geçirememiş olsalar da tarçın konusunda durum farklıydı. 16. yüzyılda *Cinnamomum verum* ("gerçek" tarçın) sadece Seylan'da (Sri Lanka) bulunuyordu ve bin yıldır ticareti yapılıyor olsa da sadece çok az bir miktarı adadan çıkabilmişti. Dünyanın büyük bölümünün tarçın diye bildiği aslında, onun yakın akrabası olan ve Çin tarçını (*Cinnamomum cassia*) denilen Güney Asya'nın birçok yöresinde yetişen bir baharattı. Bugün bile Amerika'da tarçın diye satılan baharatın büyük bölümü Çin tarçınıdır. Gerçek tarçın daha açık olan renginden ve yumuşak kabuğundan ayırt edilebilir. Hafif tütsü ve reçineyi anımsatan daha çiçeksi bir aroması vardır. İki baharat da belirgin biçimde tatlıdır ama Çin tarçını çok daha dikkat çekici şekilde ağızda yanık bir tat bırakır. Tarçın, her iki türün ağaçlarının filizlerinin ikinci kabuğunun sıyrılmasıyla üretilir. Kabuk kurudukça da malum çubuk ortaya çıkar. Seylan'da yetiştirilen tarçın uzun süredir en kalitelisi olarak kabul ediliyor. Bitkibilimci Garcia da Orta'nın 1563 yılında Goa'da yazdığı oldukça bilgilendirici kitabı *Coloquios dos simples e drogas a cousas medicinais da India*'da (Hindistan'daki Kocakarı İlaçları ve İlaçlar Üzerine Konuşmalar), "bir meyvenin bir ülkede diğerinden daha kaliteli olması gibi Seylan'da yetişen tarçın da diğerlerinin hepsinden daha kalitelidir. ... Portekiz'e Seylan'da yetişen tarçın dışında tarçın göndermezler" diye kaydetmiştir. O zamanlar bu hoş kokulu kabuk vahşi doğadan

toplanırdı, satış ve dağıtımını da Seylan kralı kontrol altında tutardı. Portekizliler her zamanki inandırıcı yöntemlerini kullanarak, kralı tekeli kendilerine bahşetmeye ikna etmişlerdi. Sonucunda ise her yıl, *Carreira da Índia*'ya katılmak üzere Seylan'dan bir gemi gönderiliyordu.

Lizbon, baharat ticaretine Hıristiyan dünyanın lezzet anlayışı sürekli değişim içindeyken girmişti. Özellikle de güney Avrupa'da Ortaçağ döneminde, karabiber ve zencefille birlikte sirke ve koruk suyunun ekşiliğinin ağırlıkta olduğu keskin tatlara rağbet, 15. yüzyılın ortalarına doğru yerini daha tatlımsı bir lezzete bırakmıştı. Zencefil, 16. yüzyıla gelindiğinde Karayipler'de de yetiştirilmeye başlamıştı ve artık daha ucuz ve sıradan hale gelmişti. Belgeler, 1547 yılında yalnızca Jamaika'nın İspanya'ya iki milyon *pound* zencefil ihraç ettiğini gösteriyor! Zerdeçal ve kakule gibi diğer baharatlar Avrupa'nın dağarcığından neredeyse tamamen çıkmıştı. En azından karabiber eski popülerliğini devam ettiriyordu ama ağırlıklı olarak Kuzey Avrupa'da. Piazza San Marco ve *Terreiro do Paço*'da yeni moda, şekeri tarçının tatlı baharatlılığıyla bir arada kullanmak olmuştu. Da Orta, ülkesinin en sevilen baharatı hakkında, "İnsana tarçından daha fazla zevk veren bir baharat yoktur. Almanların ve Flamanların karabiberi tercih ettikleri doğrudur, burada da zenci kadınlarımız karanfil yerler, ama İspanyollar [İber Yarımadası'nda yaşayanlar] tarçın dışında başka baharat yemezler" diye yazmıştır.

Da Orta durumu şüphesiz abartmış; dahası, engizisyondan kaçmak için ülke dışına çıkan görünüşte din değiştirmiş Yahudilerden yani "Yeni Hıristiyan"lardan biri olduğu göz önüne alınırsa,[16] Portekizlilerin yaygın yemek kültürü anlayışı hakkında fikir yürütecek doğru kişi olmadığı düşünülebilir. Yine de haklı olduğu bir nokta var. Infanta Maria'nın *Livro de cozinha* kitabı, aşçılara yemeklere son dokunuş olarak tarçın serpmelerini birçok kez salık vermiştir. Aynı döneme ait bir Katalan yemek kitabı da aynı direktifi içermektedir. Scappi ve Messisbugo'nun çok yaygın olan yemek kitapları dahil, İtalyan kaynakları da tarçını 16. yüzyılın "en birinci" baharatı olarak göstermişti. Tarçın daha önceleri de kullanılmaktaydı. 15. yüzyılın ikinci yarısında epey popüler olan Martino/Platina'nın tarifleri bol miktarda tarçın içeriyordu ancak tarçını çoğunlukla zencefille birlikte kullanmışlardı ve tarçın, yemekleri servis etmeden hemen önce, son bir dokunuş olarak serpiliyordu. Hindistan ile Lizbon arasındaki doğrudan deniz yolu sayesinde yüksek kaliteli Seylan tarçınının daha kolay bulunabiliyor olmasının güney Avrupa mo-

16 Da Orta yaşarken engizisyon mahkemesinden kendini korumayı becerebilmişti. Ama kilisenin engizitörleri ölüp gömüldükten yaklaşık on iki yıl sonra ona ulaştılar. Ölümünden sonra Musevilik suçundan mahkûm edildi ve kemikleri mezarından çıkartılıp yakıldı.



Portekiz'in en sevdiği baharat olan tarçın; Garcia da Orta'nın şaheserinden alınmış bir süslü baskı.
("Tarçın", geç 16. yüzyıl, Garcia da Orta'nın Colloquies on the Simples and Drugs of India *[Londra, Henry Sotheran and Co., 1913] adlı kitabından)*

da merkezlerinin üzerinde doğrudan etkisi olduğunu kanıtlamak güç olacaktır, ancak *nau*'ların tarçına gittikçe daha fazla yer ayırmaya başlaması da belgelenmiş bir gerçektir.

Şekere duyulan beğeni tarçına duyulan tutkuyla birbirine bağlı olarak gelişti. Ortaçağ döneminin baharat kullanım miktarlarını rahatsız edici bulan yemek tarihçilerine, Rönesans döneminde et ve balık yemeklerinde ne kadar şeker kullanıldığını okuduklarında inme inmiş olmalı. Cristoforo Messisbugo'nun 16. yüzyılda çok moda olan yemek kitabında yer alan tipik bir tarifte, üç *pound* balıktan yapılan balık turtasında bir fincandan fazla şekerle tarçın ve gülsuyu kullanılmaktaydı. Ondan kısa bir süre önce yazılmış *Livro de cozinha,* miktar vermeyebilir ama "tuzlu" yemeklerin yarısından fazlasında şeker kullanılmıştır. Avrupa'nın tatlıya olan düşkünlüğünü Portekizlilerin icat etmediği kesindir ama önce Algarve, sonra Atlantik adaları, son olarak da Brezilya'daki tarlaları Avrupa mutfağına tatlı açısından oldukça önemli bir katkıda bulunmuştur. Günümüzde Portekizliler hâlâ tatlılarına tarçın serperek yemeyi severler. Üstüne üstlük, tuzlu yiyeceklerin de üzerine tarçın serpilmesi, Portekiz yemek tarifi derlemelerinden henüz çıkmış değildir. Kraliyet aşçısı Şef Domingos Rodrigues tarafından 1680 yılı civarlarında yazılan yemek kitabı *Arte de cozinha*'da tarçın, tatlılar kadar bir düzine et, tavuk ve sebze yemeği tarifinde de yer alır ve adet olduğu üzere son dokunuş olarak yiyeceklerin üzerine serpilmesi belirtilmiştir. Balık bu konuda bir istisnadır, onunla daha çok karabiber tercih edilmektedir. Rodrigues'in kitabının 1836 yılına kadar baskısı bulunmaktaydı ki, bu da tariflerin popüleritesini doğrular. Geçen yüzyılın dönümünde tarçın, yahnilerde hâlâ sıklıkla kullanılmaktaydı. Hatta bugün bile Algarve'nin dağlık yörelerindeki kırsal bölgelere özgü ana yemeklerde ve Azor Adaları'nda da çorbalarda kullanılmaktadır. Elbette bugün Portekiz'de tarçın, tuzlu yiyeceklerden daha çok tatlıcılıkta kullanılıyor, popüler bir internet yemek sitesi hâlâ, "tavuk, kuzu veya sebze dolması" yaparken tat vermek için çubuk tarçın kullanılmasını öneriyor.

Hindistan'a deniz yolunun açılması baharatları Avrupa'da –her ne kadar daha ucuz değilse bile– daha kolay ulaşılabilir hale getirdiyse de, Portekiz'in kıtanın Pireneler'in kuzeyinde kalan kesimi üzerindeki etkisinin en iyi ihtimalle marjinal olduğu söylenebilir. Ancak bu küçük ülkenin başka yerlerde insanların yemek yeme şekli üzerindeki etkileri tam anlamıyla bir dönüşüm yaratmıştır. Bugün, Panjim'in pazarında kısa bir yürüyüş yaparsanız, üzerinde yetiştikleri sarı, erik büyüklüğündeki meyvelerde küme halinde kajular, karpuz büyüklüğünde papayalar, tombik balkabakları, domates tepecikleri, ananasla dolu hasır sepetler, galvanizli metal variller için-

de beyaz ve mor renkte tatlı patatesler, örgü tepsiler üzerinde yumru yumru çarkıfelek meyveleri, dolayısıyla Amerika kıtasından Portekizliler tarafından getirilmiş bütün yiyecekleri görürsünüz. Yeni ve Eski Dünyalar arası yiyecek transferi "Kolombiya ticareti" olarak bilinegelmişti ama en azından tropikal kuşakta, Brezilya'yı haritaya yerleştiren kişinin anısına "Cabral ticareti" demek daha uygun olurdu. Afrika'ya yerfıstığı ve Hindistan'a kaju götürenler İspanyol fatihler değil, karabiber yüklü *nau*'lardaki Portekizli denizcilerdi.

Bununla birlikte Hindistan mutfağını düşündüğümüzde kaju ve tatlı patates üzerinde fazla durmayız. İlk aklımıza gelen kırmızıbiberin baharatlı acılığı olur. Panjim pazarının tarım ürünleri bulunan ara yollarında, çok miktarda irili ufaklı acı biber bulunur, ama ancak pazarın iyi aydınlatılmamış arka kısmına girdiğinizde, sıra sıra kuru baharatlarını sergileyen satıcıları gördüğünüzde Cabral'ın Brezilya'da verdiği molanın amacına ulaşmış olduğunu anlarsınız. Bu köri yiyenlerin ülkesine uygun olarak burada, parlak renkli, plastik leğenlerin içinde, kocaman parmaklar kalınlığında sarı zerdeçal ve gevşek kahverengi kıvrımlarıyla Çin tarçınınından ince billurlarıyla şeytantersine ve buruşuk karabiber tanelerine kadar yöreye özgü her türlü baharat vardır. Pazarın havasını içinize çektiğinizde (ki bunu ihtiyatlı bir şekilde yapmanızı öneririm, çünkü yerliler bile anında aksırmaya başlarlar) Avrupalıların uğrunda hayatlarını tehlikeye atmış oldukları baharatların kokusunu duyamazsınız. Burun deliklerinizden ve ciğerlerinizden geçen, gözlerinizin yaşarmasına sebep olan koku, kırmızıbiberin şiddetli acısıdır. Diğer baharatlar makul boyutta leğenlerde yer alırken, kırmızıbiber göğüs yüksekliğinde çuval bezinden torbaların içinde durur, yarım metrelik kıpkırmızı toz masala piramitlerine rengini verir, baharatlı soslar ve turşularla dolu kavanozları lezzetlendirir. Memleketlerine karabiber götürmek için Hindistan'a gelen Portekizlilerin dünyaya kırmızıbiberi tanıtmış olmaları baharat ticaretinin en lezzetli ironilerinden biridir. *Piper nigrum* ile hiçbir alakası olmayan Yeni Dünya biberinin, Afrika, Hindistan ve Güneydoğu Asya'ya Portekiz gemileriyle götürülmüş olduğu genel kabul görmüş bir gerçektir. Açıkça bilinmeyen şeyse, bunun nasıl ve ne zaman olduğu ve daha da tuhafı kırmızıbiberin Portekiz'e nasıl ulaşmış olduğudur.

Karabiberin gizemi

Portekiz'de yakın zamana kadar insanlar, balıklarını, meyvelerini, baharatlarını Panjim'de hâlâ var olan pazara benzer yerlerden alırlardı. Ama günümüzde Lizbon'un deniz kenarındaki ana pazarından alışveriş yapanlar gittikçe yaşlanıyor, sayıları da azalıyor. Gelişmiş dünyanın her noktasında

olduğu gibi burada da artık, neredeyse herkes alışverişini süpermarketlerden yapıyor. Lizbonluların her gün ne yediklerini gerçekten öğrenmek istiyorsanız bir *Pingo Doce*'yi ziyaret edin. Portekizliler alışveriş merkezlerine bayılıyorlar ve hemen hemen herkes, ülkenin en büyük süpermarket zinciri olan *Pingo Doce*'ye mutlaka uğruyor. Bu marketlerin çoğu lüks, antiseptik ve tamamen sıradan. Kasalarla Coca-Cola bulabilir, sushi köşesine uğrayabilir veya vakumlu paketlerde tortellini satın alabilirsiniz. Ayrıca Portekiz'de olduğunuz için çok taze sardalye bulunan tezgâhlar ve yoğun kokular salan *bacalhau* da bulabilirsiniz. Peki, *Pingo Doce* bize milli mutfak kültüründe kırmızıbiberin yeri konusunda ne söylüyor?

Tarım ürünleri bölümünde bolca tatlı biber bulabilirsiniz. Portekiz'de bu tatlı biberlere *pimentao* deniyor; bunları ızgara yapılmış, zeytinyağında közlenmiş veya marinat olarak kullanılmak üzere ezme yapılmış şekilde satın alabilirsiniz. Baharat rafında *pimentao duce* denen kurutulmuş ve öğütülerek paprikaya benzer bir baharat haline getirilmiş tatlı biber kavanozları vardır. Lizbonlular biraz acı istediklerinde, *piripiri* dedikleri selofan ambalajlar içindeki kurutulmuş ufak biberlerden alırlar. Biraz akıl karıştırmak için, *Pingo Doce*'nin *malagueta* adı altında, ki bu bir zamanlar Portekizliler tarafından cennet biberine verilen isimdi, taze kırmızıbiber sattığını söyleyeyim. Bu da birçok kez yinelendiğini duyduğum, acı biberin Afrika'dan Brezilya'ya gittiği yönünde yanlış bir kanı doğmuştur. Ancak bu karışıklık yine de aydınlatıcı olmuştur çünkü acı biber Amerika kıtasından Portekiz'e götürülürken kullanılan güzergâhın doğrudan bir rota olmadığına işaret etmektedir.

II. Joao, Bartolomeu Dias'ı Ümit Burnu etrafından Hıristiyanlara ve baharatlara ulaşmak için en kısa yolu bulmak üzere gönderdiğinde, denizcilerinin hangi baharatın peşinde olduklarına dair hiçbir şüphe yoktu. Bu baharat, Hindistan'ın Batı Gat Dağları'nın zümrüt renkli ormanlarda ağaçlara tırmanan yapraklı sarmaşığın meyveleri olan *Piper nigrum* yani karabiberdi. *Caravela redonda*'larının yönünü batıya çevirdiğinde Kolomb'un da kafasında aynı düşünce vardı. Ancak günümüzde dünyanın en fazla ticareti yapılan baharatı *Piper nigrum* değil, acı biber, kırmızıbiber, acı kırmızıbiber, chili biberi dediğimiz, nasıl isimlendirildiği yemeyi pişirene bağlı olarak değişen *Capsicum* familyasının kurutulmuş meyveleridir. Ve dünyanın bu yakıcı çeşniye karşı duyduğu iştah büyük bir hızla artmaktadır.[17]

1492 yılına baktığımızda, bu baharata aşina aşçılar yalnızca batı yarımkürenin mutfaklarında bulunuyordu. Keşmirliler, *rogan josh*'larına lezzet kat-

17 2003-2004 mali yılında sadece Hindistan karabiberin beş katı kadar acı biber ihraç etmiştir; yaklaşık 16.635 ton karabibere karşılık 86.575 ton acı kırmızıbiber.

mak için karabiber ve zencefille yetinmek durumundaydılar. İnsanı ter içinde bırakan Tay usulü köri henüz yoktu ve Kore'nin geleneksel yemeği *kimchi*, Alman usulü lahana turşusundan daha acı değildi. Acı kırmızıbiber ancak elli sene sonra bütün dünyaya ulaştı. Bu nasıl bu kadar hızlı olmuştu? Ve acı kırmızıbiberi "Yeni Dünya"dan "Eski Dünya"ya kimler getirmişti ve bunu neden yapmışlardı? Bir de İspanya'dan Sichuan'a kadar nasıl olup da bu kadar kısa sürede benimsenmiş olduğu meselesi var.

Cevapların anahatları pek tartışma götürmez. Hikâye asıl ayrıntılarında anlaşılması güç bir hale gelir ve fanatik bir lisansüstü öğrenci kadrosu çıkıp, bütün basılmamış kaynakları tarayıp, bu sindirilmemiş çekirdekler hakkında kesin bilgi sağlamak için beş kıtanın Rönesans dönemi gizli kayıtlarını araştırmadıkça da bu şekilde kalmaya devam edecektir. Bu sırada elimizde bitkibilimsel ipuçları, dağınık halde dilbilimsel kanıtlar ve rastlantısal tanıklıklar mevcuttur. Maalesef bunların hiçbiri dolaylı bulgular olmaktan öteye gitmez.

Elimizdeki bilgiler şöyle: Meksika'da acı biber MÖ 5000 ila 7000 yıllarından beri yetiştiriliyordu. Kolomb'un karaya ilk ayak bastığı zamana gelindiğinde, bugün Latin Amerika olarak bilinen topraklarda çok farklı çeşitleri yetiştirilmekteydi. Ayrıca birçok türü de yabani olarak yetişiyor olmalıydı çünkü acı kırmızıbiberler, bu ufak tropik çalıların meyvelerini mideye indirmeye bayılan kuşlar tarafından da yayılmaktaydı (anlaşıldığı kadarıyla kuşlar acı biberin yakıcı özelliğini veren kapsaisine karşı duyarlı değiller). Acı biber üreme konusunda çok arsızdır, oradan geçmekte olan bir böceğin hafif bir dokunuşuyla ayrı cinsten çiçeklerle çiftleşir. Bu özelliği de sınıflandırılmasını güçleştirir. Yine de bitkibilimcilerin hatasız olarak tanımlayabilecekleri (yüzlerce çeşitle birlikte) dört ya da beş ehilleştirilmiş türü vardır.

Kolomb ve mürettebatı Karayiplere yaptıkları ilk yolculuklarda acı biberden birçok kez bahsederler. "Yerlilerin baharat olarak kullandıkları biber, karabiberden de cennet biberinden de hem daha bol hem de çok daha değerli" diye yazmıştır Kolomb. Başka bir yerde "Çok miktarda *aji* var, bu onların biberi ve bizim biberimizden çok daha değerli, herkes mutlaka her yemeğinde bu biberi kullanıyor çünkü çok sağlıklı. Isla Espanola'dan [günümüzde Haiti ve Dominik Cumhuriyeti arasında bölünmüş Hispanyola adası] her yıl bu biberle yüklü elli karavela çıkıyor olmalı" diye not almıştır. Yolunu şaşıran Cenevizli, yeni karşılaşmış olduğu baharata doğal olarak İspanyolcadaki karabiber kelimesinden uyarlayarak *pimienta* adını verdi, tıpkı adalara Hint Adaları, adanın yerlilerine de Hintli dediği gibi. O zamandan beri de bu konudaki karışıklık devam etmiştir. Güney Amerika'da (Aravak dilindeki *axi* kelimesinden gelen) *aji* terimi bu baharat için yaygın olarak kullanılan isim

haline gelmiştir; Meksika'da Nahuatl dilindeki *chilli*'den gelen *chile* kelimesi kullanılıyordu. İspanya'daysa *pimienta de India*'nın (Hint biberi) yerini zaman içinde *pimenton* kelimesi almıştır. Avrupa dillerinin büyük bir bölümünde, *pepper* kelimesinin farklı bir biçimi kullanılmaktaydı.

Kastilya'ya geri dönersek, bilindiği üzere Isabella, Kolomb'un keşiflerinin ayrıntılarını öğrendiğinde sevinçle tahtında zıplamış değildi. Diğerlerinde daha fazla merak uyandırmıştı bu. *Nina*'nın dönüşünden sonraki aylarda baharat, dönemin botanik inkübatörleri olan birçok manastır bahçesine ekilmişti. 1564 yılına gelindiğinde, ülkeyi ziyaret eden Felemenk bitkibilimci Charles de L'Ecluse, İspanya'nın her tarafında biber ekili olduğunu gördüğünü kaydeder ve ekler, "Bu meyvenin çeşitli şekilleri var ve hem tazesi hem de kurutulmuşu çeşni olarak kullanılıyor." Beş yüz yıl sonra bahsettiği biberlerin tatlı mı, acı mı olduğunu bilemeyiz ama ikisinden de olduğunu söylemek mantıklı bir tahmin olacaktır. Metnin ilerleyen bölümlerinde L'Ecluse, Lizbon'daki manastırlardan birinde daha acı ve sarımsı bir biber çeşidine rastladığından bahseder. Bunların acısı o kadar kuvvetliymiş ki, insanın çenesi günlerce yanmaya devam edermiş. Bugün İspanya'da acı ve tatlı *pimenton* yan yana durmaktadır ancak tatlısı daha yaygın kullanılıyor. *Pimenton*'un daha sonraki iki yüzyıl boyunca İspanyol yemek kitaplarında yer almamasından, daha çok köylüler tarafından yemekleri tatlandırmak ve renk vermek için kullanıldığı, dolayısıyla kesinlikle alt sınıfın kullandığı bir baharat olarak görüldüğü sonucunu çıkartabiliriz. Günümüzde İspanya ve Portekiz'de toz kırmızıbiberin yiyecekleri turuncu renge boyamada kullanıldığı göz önüne alınırsa, mutfak kültüründe bunun, ithal karabiberin değil de yerel üretim olan safranın yerine geçmiş olduğu düşünülebilir. Her ne kadar kıtanın her tarafından bitkibilimciler yeni bitkiyle büyük bir merakla ilgilenmiş olsalar da Avrupa'nın diğer kısımlarında kırmızıbiber hemen takdir görmemişti.

Capsicum'un ilk tanım ve illüstrasyonlardan biri, 1542 yılında Alman doğabilimci Leonhard Fuchs'un yazdığı bitkiler kitabında yer alır. Bu kitapta (en azından elle boyanmış olanlarda), kırmızı ve yeşilin tonlarında biber çizimleri bulunmaktadır. Ayrıca küçük şampanya mantarı şeklinde kırmızıbiberlerle kertenkele dili gibi sivri biberler de vardır. Bunların Almanya'ya, İspanya üzerinden Karayipler'den gelmiş oldukları düşünülebilir. Ama Fuchs'un kendisinin bunların nereden geldiklerini düşündüğünü anlamak oldukça güç. Türlerden birini *Piper hispanum* ya da İspanyol biberi diye isimlendirmesini anlamak kolay. Ama *Indianischer pfeffer* (Hint biberi) Hindistan'dan mı geliyordu, yoksa yalnızca o sırada yaygın olarak kullanılan İspanyolca ismin çevirisi miydi? Daha da merak uyandırıcı olanıy-

sa *Calechutischer pfeffer*'dır (Kozhikode biberi). Kolomb'un yanlışlıkla yaptığı keşiflerden elli yıl sonra *capsicum* Amerika kıtasından Malabar'a ve oradan da Almanya'ya gidip dönmüş olabilir miydi? Bu da mümkün. Fuchs kariyerinin büyük bölümünü yukarı Ren bölgesinde, dönemin en büyük baharat antreposu Anvers'in yukarısındaki Alman kentlerinde geçirmişti. O günlerde tonlarca Portekiz karabiberi gemilerle nehirden yukarıya gönderiliyordu, o halde kim, birkaç kırmızıbiber tohumunun da bu yolculuğu yapmadığını söyleyebilir?

Peki acı biber Hindistan'a ilk olarak nasıl girmiş olabilir? Kastiyalı bir fatih olan Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdes'e göre Batı Hint Adaları'ndaki Avrupalı göçmenler 1520'lerde oranın yerlileri kadar acı biber yiyorlardı. İspanyol asilzadesi bitkinin sağlığa yararlı özelliklerinden çok etkilenmişti. Sıcaklık veren özelliği yüzünden kış mevsimi için çok uygun olduğunu, hatta et ve balığa "iyi karabiberden" daha çok yakıştığını yazmıştı. Ayrıca laf arasında baharatın İspanya, İtalya ve diğer başka yerlere götürüldüğünden de bahsetmiştir ama maalesef yol güzergâhı vermez.

Bu baharatı dünyanın her tarafına gönderen iki olası senaryo vardır; bir tanesi can sıkıntısı, diğeri ise merak üzerine yoğunlaşır. Portekiz *nau*'larının zengin görevlileri ve yolcuları fazla tuzlu yiyeceklerinde kullanmak için birçok kaliteli baharatla gemilere binerlerken sıradan denizcilerin daha az seçeneği vardı. Hindistan'a giderken ihtiyaçlarını temin etmek için durduklarında, berbat yemeklerine biraz heyecan katmak için kurutulmuş acı biberlerden almış olabileceklerini düşünmek mantıklıdır. Sonra da bu baharatı yolları üzerindeki diğer limanlara götürmüş olmalılar. Baharat bu şekilde bilinçli olarak ya da acı biber tohumlarının Mozambik'ten Malakka'ya gübre yığınları arasında gitmesiyle belki de farkında olunmadan yayılmış olabilir. Başka bir ihtimal ise dinî tarikat mensuplarının tohumları baharat yolu üzerinde kurulmuş Portekiz kalelerindeki bahçelere götürmüş olabilecekleridir.

Her şeyden önce denizcilerin (ya da keşişlerin) acı biberi nereden almış oldukları belirsizdir. *Carreira da India,* Ümit Burnu'na giderken bir, bazen iki mola verirdi: Bir tanesi taze su ve erzak almak için Cabo Verde Adaları'nda ve nadiren de (gerçi Lizbon bundan vazgeçirmeye çalışmıştır ama), gemiler Atlas Okyanusu'nu geçerken alize rüzgârlarından faydalanmak amacıyla Brezilya'da. Büyük bir ihtimalle acı biberin dünya yolculuğunun ilk tropik mevzii Afrika kıyılarında bulunan yarı kurak Cabo Verde Adaları'ydı. Biberin Karayipler'den mi, Brezilya'dan mı geldiği tam olarak bilinmemektedir. 16. yüzyılda Yeni İspanya'da uzun yıllar geçiren bir Cizvit papazı olan José de Acosta, onun zamanında Hindistan'da acı bibere *axi* (*aji*'nin yazılış

şekillerinden biri) denildiğini iddia ediyor. Gerçi Brezilya daha yakındı, ayrıca uzun zamandan beri Hindistan ve doğu Afrika'da yetişen kuş biberi denilen acı kırmızıbiber Güney Amerika'dakilerle yakın akrabayadı. Afrika adalarıyla Yeni Dünya arasında yoğun bir trafik olduğundan bu iki ihtimal de doğru olabilir. 1512 gibi erken bir tarihte Cabo Verde Adaları'ndan gönderilen mektupta, Portekiz, Brezilya ve yakındaki Gine sahillerinden gelen "büyük bir gemi izdihamı" yaşandığı yazılmıştır.

Atlantik adalarından sonra Hindistan yolu üzerindeki bir sonraki durak, Swahili dili konuşan bugün Tanzanya ve Kenya kıyılarının aşağısında bir doğu Afrika limanı olan Mozambik'ti. Güneydoğu Afrika'da acı biber, Swahili dilindeki ismiyle *pili-pili* veya *piri-piri* diye biliniyordu. Goalılar da acı kırmızıbiber ekleyerek ekstra acı hale getirdikleri baharat karışımını *periperi masala* diye isimlendirmişlerdi ancak Afrika diline ait ismin burada ne zaman kullanılmaya başlandığı tam olarak bilinmemektedir.

Hint yarımadasında acı biberden ilk olarak 16. yüzyılın ortasında güneyli bir bestekâr olan Purandaradasa'nın bir eserinde bahsedilmiştir: "Seni yeşil gördüm, olgunlaştıkça kırmızıya dönüştün, hem göze hitap ediyor hem de yemeklere lezzet katıyor, ama fazla kullanılırsa da çok acı. Fakirlerin kurtarıcısı, yemeklere lezzet katansın, [Tanrı'yı] düşünmek bile çok güç." Aşağı yukarı aynı dönemde yazılmış Sanskritçe bir eser de acı biberden bahseder. Bunlarla birlikte algıları güçlü olan Garcia da Orta'nın, Goa'da yaşıyor olmasına rağmen 1563 tarihli eserinde bu baharattan bahsetmemiş olması ilginçtir. Acı biber Goa'ya varmadan önce mi güneye ulaşmıştı? (Fuchs'un onlara Goa biberi değil "Kozhikode biberi" dediğini hatırlayın). Portekiz gemileri çoğunlukla, genel valinin başkentine gitmeden önce, karaya ilk olarak güneydeki Koçin'de ayak basıyorlardı. Karabiber sahilleri sakinlerinin acı biberi kuzeyde yaşayan Hintlilerden önce kullanmaya başlamış olmaları daha mantıklı değil midir?

Bu soruyu güney Hint eyaletlerinden Kerala'daki karabiber tarlalarında öğle yemeği yerken Thomas Thumpassery'ye yöneltiyorum. Thomas'ın annesi benim Amerikalı damak zevkimi dağlamayacak yemekler seçmeye özen göstermiş. Bu nedenle de lezzetli sebze yemekleri ve az baharatlı et yemekleriyle genelde çocuklara verilen tatlı mango turşusu ikram ediliyor. Yemekler is kokusu, hindistancevizi ve acı kırmızıbiber, zerdeçal, kimyon, zencefil ve köri yaprağından oluşan hafif bir baharat birlikteliğinin lezzetli karışımından oluşmuş. Peki ama garajın hemen yakınındaki araba yolunda yetiştirdikleri karabiber neredeydi? "Biz karabiber yemeyiz" diyor Thomas. Karabiber ticaretinin tuhaf ironilerinden biri de, bu baharatın yerel mutfakta hemen hemen hiç kullanılmıyor olması. Bu durumun sadece tek bir istisna-

sı var, o da Keralalı Hıristiyanların yaptığı, Avrupa mutfağının yerel yorumu olan ve kıta yemekleri denilen yemekler. Ama bu yöreye özgü yemeklerde çok az miktarda karabiber kullanılıyor. Bu durum Hindistan'ın diğer bölgeleri için geçerli değil, Kerala biberi memleketinin dışında daha fazla kullanılıyor. Kerala ve Tamil Nadu eyaletini ayıran Batı Gat Dağları'nın hemen ötesinde bile karabiber çok miktarda tüketiliyor. Thomas, "Tadından nefret ediyorum" diye şakayla karışık bir iğnelemeyle bu durumu doğruluyor.

Hindistan'da, Malabar dışında karabiberin, Anvers'deki kadar değerli olmasa da, sadece durumu iyi olanların alabildiği egzotik bir ithal ürünü olduğunu hatırlatıyor Thomas. Hindistan'da karabiberin sıradan insanlar tarafından da çeşni olarak kullanılabildiği tek yer, herkesin doğrudan ormana gidip bunu bedava toplayabildiği Malabar olmalı.

Tesadüfî olarak, acı biberin Hindistan'a ulaştığı dönemde, 1500'ler civarında, dünya genelinde (Avrupa kadar Çin ve Kuzey Hindistan'da da) karabiber talebi tavan yapmıştı.[18] Karabiber ilk defa ormanlardan toplamak yerine yetiştirilmeye başlanmış, bir ihracat ürünü olmuştu. Kendinizi Keralalı köylünün yerine koyun. Karabiber ürününüzü sağlam paraya satmayı mı, yoksa öğütüp körinize katmayı mı tercih ederdiniz? Ucuza yetiştirilen acı biber, yerel olarak üretilen ve şimdi artık pazarlanabilir olan karabiberin yerini tam da uygun bir zamanlamayla almıştı. Acı biberin, bir zamanlar Goa'da bilinen adıyla *pimento dos pobres*'in, fakirlerin baharatı olduğuna dair başka kanıtlar da mevcuttur. Thomas, güneydeki üst kasta mensup Brahman rahiplerinin yaptıkları ayin yemeklerinde, –buna yaygın olarak kırmızıbiber kullanılan tarifler de dahil–, sadece karabiberin kullanıldığını anlatıyor. Bu tip dinî istisnalar dışında nüfusun çoğunluğu kırmızıbiberi mutfak kültürlerine rahatlıkla dahil etmiş. Hindistan mutfağında baharatlar, tıpkı Vasco da Gama'nın zamanında Avrupa'da olduğu gibi, yemeklerin tatlarını ayarlamak ya da düzeltmek için kullanılıyordu. Dolayısıyla kırmızıbiber sadece karabibere benzer şekilde yiyecekleri acılaştırmıyor, aynı zamanda karabiberle aynı farmakolojik konumu da paylaşıyordu.

Acı kırmızıbiber Malabar'dan çıktığında karabiberin yüzlerce yıldır kullandığı güzergâhı kullanmış olmalı: Sahilden yukarıya Goa'ya, sonra Kuzey Hindistan'a, Himalayalar'ı geçip Çin'in daha içlerindeki eyaletlere (Sichuanlılar, bu yeni baharatın en hevesli kullanıcılarından biri olmuşlardı). Batıda, Hint kırmızıbiberi İran'a ve büyük bir ihtimalle Türkiye'ye kadar ulaşmıştı, gerçi Osmanlıların acı biberlerini İspanya'dan almış olmaları daha mantıklı-

18 Tuhaf bir benzerlikle, aynen Avrupa gibi Çin de 16. yüzyılda tüketimde ani ve hızlı bir artış yaşıyordu. Bunu kısmen iç üretimdeki artış, ama belli bir ölçüde de aynı Avrupa'ya girdiği gibi hızla Çin'e de giren Amerikan gümüşünün etkisi tetiklemişti. Burada da matbaa devrimi yemek kitaplarını popüler hale getirmişti ve Rönesans İtalyası'nda moda olan Epikürosçu anlayış burada da hâkimdi.

dır.[19] Güneydoğu Asya'ya acı biberi çok büyük olasılıkla Portekizli (ve Guceratlı) tüccarlar getirmişti. Fakat Akapulko'dan Filipinler'e, Manila kalyon güzergâhında yelken açan İspanyol denizcilerinin getirmiş olması da gayet muhtemeldir. Tüccarların ve denizcilerin bu görevi yerine getirmeye yeterli olmadıkları yerlerde de kuşlar işin içine dahil olup, *capsicum* tohumu dolu gübrelerini en uzak noktalara bile dağıtıyorlardı.

Batı Afrika'daysa durum tamamen farklıydı ve bu da zaten oldukça puslu olan resme başka bir belirsizlik daha ekliyordu. Kristof Kolomb'un Lizbon sarayına girip çıktığı yıllarda Portekiz karavelaları, Afrika'nın Gine veya Malegueta olarak bilinen sahillerinden iki çeşit "biber" getiriyorlardı: Cennet tanecikleri ya da nam-ı diğer cennet biberiyle, kebâbeyle aynı türden olan Afrika'nın tane karabiberi (*Piper clusii*). Portekizce *pimenta malagueta* denen baharatı karabiberle (*Piper nigrum*) genelde pek kimse karıştırmaz. Taneleri çok daha küçük, yumuşak ve daha açık renklidir. Daha çok cennet biberiyle akraba olan kakule tanesine benzer. Gerçi öğütüldüğünde kendine has çiçeksi, ardıca benzeyen ve acımsı olan aroması ortaya çıkar. İkinci olarak bahsedilen biberse, Portekizlilerin 1485'te Nijer'i araştırırken karşılaşıp sanki kenarına bir sap yapıştırılmış karabiber tanesi gibi göründüğünden *pimenta de rabo*, "kuyruklu biber" adını verdikleri biberdir. Gemideki İtalyan kılavuz, bu baharatın çok acı olduğunu anlatır: "Görüntü olarak Hint kebâbe biberine benzer, ama tat olarak bu biberin [Afrika biberi] bir ons kadarı yarım *pound* sıradan biberin etkisine sahiptir." Günümüzde "Ashanti biberi" de denilen bu küçük tanecikler, Hint baharatıyla akrabadır, acılıkları da benzer tarzdadır. Sahte biber denen bu baharatın acımsı tadı, ömrünün Avrupa pazarında neden nispeden kısa olmuş olduğunu açıklayabilir.

Karavelalar tabii ki yalnızca karabiber taşımıyordu. Gine sahillerinden Madeira'ya ve güney İspanya'ya götürülen ana "ticaret mallarından" biri de, şeker tarlalarında çalıştırılacak insanlardı. Kolomb'un meşhur seferinden sonra Portekizliler çok hızlı şekilde İspanyolların yeni sömürgelerine köle temin etme işine girdiler, 1530'lara gelindiğindeyse Brezilya'dan da müşteriler edinmişlerdi. Bu konudaki kayıtlar da yetersizdir ama acı biber Batı Afrika kıyılarına iki yöne de köle ticareti yapanların mutat mola yeri olan Cabo Verde Adaları yoluyla gelmiş olmalıdır. 16. yüzyılın sonlarına gelindiğinde Avrupa'nın bazı yerlerinde acı bibere "Gine biberi" denmeye başlanmıştı. Brezilyalılar ise kendi bölgelerinde yetişen acı bibere *malaguetas* veya *pimenta de rabo* diyorlardı. *Aporvela*'dan Hernâni Xavier gibi bilgili tarihçilerinin acı kırmızı-

19 16. yüzyılda Doğu Akdeniz'e çok büyük bir İspanyol Yahudisi göçü yaşanmıştı ve bunların çoğu, Atlantikaşırı ticarette etkindi. Üstelik Türkçedeki "acı biber" açıkça Karayip dilindeki *ají*'den gelmektedir.

biberin vatanının Batı Afrika olduğuna ve Kolomb yelken açmadan çok önce de Portekiz'e ithal ediliyor olduğuna inanmalarına şaşmamak gerek.

Benim tahminim acı biberin Portekiz'e birçok farklı ve dolambaçlı yollardan nispeten geç ulaşmış ve mutfak kültürüne de birbirini izleyen dalgalar şeklinde dahil olmuş olduğu yönünde. Portekiz'deki herhangi bir şarküteriye girdiğinizde, muhtemelen tavandan sarkan veya rafları dolduran, *pimentao* ile farklı dozlarda kırmızıya boyanmış sosisler, *chouriços, linguiças, morcelas* ve *salpicoes* bulabilirsiniz. Evlerde pişen yemeklere de aşçılar *pimentao* katarlar ama İspanyol mutfağında kullanıldığı sıklıkta değil. Bütün belirtiler bu acısı daha yumuşak olan biberlerin Portekiz'e doğrudan Yeni Dünya'dan değil de komşusu üzerinden geldiğini göstermektedir ve burada da kırmızıbiber, karabiberin olduğu kadar yine çok pahalı olan safranın da yerini almıştır.

Bir *Lisboeta* acı yemek istediğinde *malagueta* veya *piripiri* alır. Bu iki kelime de bütün acı biberler için kullanılır, gerçi ikincisi daha çok kurutulmuş olanlar içindir. Bir tarihte *malagueta* denen acı biber, muhtemelen *pimentoes* İspanya'dan geldikten çok sonra, hem Brezilya'dan hem de Gine sahillerinden getirilmiş olmalı. 1970'lerde Portekiz'in bağımsızlıklarını yeni kazanan eski sömürgelerinden kaçan *Retornados* yani sömürgeciler (ve yerliler) Afrika'ya özgü damak tatlarını kente getirdikleri zaman, son birkaç on yılda bu baharatlar popüler olmuştu. Doğu Afrika *piripiri*'sinin popülaritesi de benzer şekilde yakın dönemde oluşmuştur. Restoranlarda *piripiri* isteyince, (Amerika'da ketçabın yaygın olduğu kadar yaygındır) size küçük bir kavanoz zeytinyağında öğütülmüş acı biber getirirler. Bu baharatı istediğiniz her şeyin üzerine kalınca sürebilirsiniz (eğer bazı geleneksel yemeklerin üzerine sürerseniz birkaç kaşın havaya kalktığına şahit olabilirsiniz). Günümüzde acı kırmızıbiberin işçi sınıfı (ve cinsiyet) ile halen bir ilişkisi vardır. Portekiz'de *piri piri*'nin yaygın olmadığını fark ettim. Afrika'daki karışıklıktan kendi payına düşeni yaşamış, geleneklere karşı duran bir avukat olan Rui Lis, benim daha çok yuppielerin gittiği lokantalara gitmiş olduğumu iddia ediyor. Biraz baskı yaptığımda Portekizli kadınların bu baharatı çok fazla sevmediklerini ama erkeklerin, gerçek erkeklerin *piripiri*'siz yapamayacaklarını söylüyor.[20]

Elbette günümüzün *Lisboeta*'ları *piripiri*'nin kökenleri konusunda pek kafa yormuyorlar aynı başkentlerinin bir zamanlar dünyayı döndüren imparatorluğu yönettiğinin üzerinde pek durmadıkları gibi. Acı biberin, şimdi artık tarih olmuş zenginlikleri bir zamanlar Madrid'den Londra'ya ve Amsterdam'a açgözlülükle gıpta edilen bu ufak ülke hakkında yarım yamalak hatırlanan tarih dersinden çok daha acı olmasına şaşmamak gerekir.

20 Yiyeceklerin hâlâ cinsiyete dayalı önyargılar taşıyor olması ne kadar ilginç. Portekiz bu açıdan tek de değil. Teksas gibi yerlerde de acı biberin maço çağrışımları vardır.

Gemi kazaları ve kremalı tartlar

Demiryolu hattının ve *Mosteiro dos Jeronimos*'u Tejo Nehri'nden ayıran otoyolun karşısında Lizbon'un en meşhur anıtı vardır. Güneyin parlak güneşi altında, sanki çocuklar kralcılık oynasınlar diye yapılmış oyuncak bir kale gibi görünen süslü küçük bir kuledir bu. Tıpkı manastır gibi *Torre de Belém* de parlak beyaz kireç taşından yapılmıştır ve zarif kemerlerle, üzerlerinde Haçlıların haçlarını taşıyan gururlu kalkanlarla donatılmıştır. Bütün yapı, sanki mimarı krala hediye olarak sunmak için paket yapmış gibi, gemici düğümüyle bağlanmış taştan bir iple çevrilmiştir. Bütün bunlar aslında göz aldatmacası, on iki ayak yüksekliğindeki duvarların arasında kalan süslü perde, Lizbon'un halicinden izinsiz girmeye kalkışacak olanlara çevrilmiş on altı topun durduğu platformu gizlemek için yapılmış. Kulenin en yüksek platformunun, Cascais yakınında Atlas Okyanusu'nu karşıladığı noktaya kadar nehrin tamamını görebileceğiniz bir manzarası var. Okyanustan gelen herhangi bir düşman gemisinin bu topları geçmesi gerekirdi ama belki daha da önemlisi, üzerlerinde başlık kılıfları olan toplar, sözde kaçakçılara kralla dalaşmamaları gerektiğini hatırlatıyordu. Karabiber yüklü gemiler halice girdiklerinde, kraliyet baharatlarının el altından kıyıya indirilmemesi için gemileri Lizbon'a kadar takip eden gümrük görevlileri tarafından karşılanırlardı.

Bu noktada ve koyun ağzında deniz çok tehlikeli olabilirdi. Göze görünmeyen sığlıklar her fırtınada yer değiştirirdi. Belém'in görüş alanı içinde yüzlerce gemi kaza geçirmişti. Filipe Castro ve Francisco Alves öncülüğünde yapılan Amerikan-Portekiz ortak arkeolojik kazıları sayesinde, bu kazalardan özellikle biri hakkında elimizde çok fazla bilgi mevcut.

15 Eylül 1606 tarihinde *Torre de Belém*'in gözcüleri rüzgârlarla yan yatan *Nossa Senhora dos Martires*'in uzun direklerini gördüler. Yan yatan ve sonra da suya çarpan heybetli gemi bir sualtı engeline çarpıp parçalanmış, köpüren dalgaların arasına toplar, *caixa*'lar, denizciler ve yaklaşık bir milyon *pound* ağırlığında karabiber saçılmıştı. Ertesi gün *Lisboeta*'lar, gece yarısı meydana gelen gelgitlerle karaya vuran karabiber tanelerinin siyaha boyadığı sahillere uyandılar. Görgü tanıkları, kraliyet görevlileri kalanları bulup çıkarmadan, telaş içinde kıyıya vuran değerli malları toplamaya gidenler olduğunu aktarmışlardı. Hatta yakın zamanda, bu büyük *nau*'nun kalıntılarını araştıran deniz arkeologları, geminin parçalarını karabiber taneleriyle karışmış çamurdan bir tabakanın altına gömülü olarak buldular. Tarihî eserlerin birçoğu amatör dalgıçlar tarafından çalınmış ya da dört yüzyılın fırtınaları tarafından sürüklenip yok olmuştu ama karabiber tanelerinin ortasında,

teknenin parçaları doğunun zenginliklerine dair numuneler muhafaza etmekteydi; daha sıradan olan kalay ve kurşun alaşımıyla kaplanmış tabaklar ve arkeolojik ticaretin geçim kaynağı sayılan seramik çanak çömlekler yanında sekiz parça gümüş, altın mücevherat ve Çin porselenleri. Bunların bir kısmını *Museu de Marinha*'da sergilenmektedir. Hatta oldukça yüklü miktarda karabiber tanesi de mevcuttur. Karabiber gerçekten de uzun zaman dayanır ama tabii bu kadar da değil. Ekip üyelerinin bazıları dört yüzyıllık karabiberlerin tadına bakmış. Hiçbir tat kalmamış olması şaşırtıcı değil elbette. Yine de Profesör Castro, çamurlu suların en derinine daldığında belli belirsiz bir koku algılamış olduğunu itiraf ediyor. Gerçi karabiber tanelerinin büyük bölümü, içi boşalmış ince birer dış tabaka olarak kalmış. İlk önce alkolde bekletilerek suları alınmış, sonra küçük gruplar halinde saç kurutma makinesiyle kurutulmuş ve sergi sırasında toza dönüşmemeleri için de içlerine tutkal sıkılmış.

Martires'in parçalanması, tıpkı gemiden kalan karabiber taneleri gibi, giderek zayıflayan ve içi boşalan imparatorluğun sayısı gittikçe artan gemi kazalarından biriydi. Lizbon'un baharat ticaretini kaybetmesini uzun bir liste oluşturan sebeplere bağlayabilirsiniz ama ince bir bağın üzerine inşa edilmiş ve uzaktaki kale ve imalathanelerin bir arada tuttuğu imparatorluk, içerideki beceriksizliklere ve dışarıdan gelen saldırılara dayanamayacak kadar istikrarsızdı.

Bu ters giden işlerin büyük bir bölümü, başvurduğum denizci tarihçiler tarafından hemen İspanyollara yükleniyordu. 1578 yılında Portekiz Kralı I. Sebastiao (kraliyet hanedanı içinde akli dengesi yerinde olmayanlardan biri) Mağribilere karşı yapılan Haçlı Seferleri'nden birinde öldürülmüştü. Bunun sonucu olarak da iki yıl sonra Portekiz krallığı önce işkolik ve bağnazca dindar olan, İspanya'nın Habsburg hanedanına mensup Kral II. Philip'in, sonra da Portekizli I. Filipe'nin eline geçti. Yüzbaşı Neves, "İspanyol yönetimi altında geçen altmış yıla 'Babil esareti'[21] dönemi deriz" diyerek, Portekiz ile saldırgan komşusu arasındaki husumete dair bazı kuruntularım olmasın diye beni aydınlatıyor. Teorik olarak, iki krallığın Philip'in hükümdarlığı altında birbirinden ayrı iki krallık olarak var olması gerekiyordu ama bu durum uzun süre devam etmedi. İspanyol kral, zaten din adına giriştiği savaşlar için paraya ihtiyacı olduğundan baharat ticaretinden elde edilen kârdan uzak duramadı. Aynı zamanda yıllık seferini yapan ve gemide çalışmaları için çok sayıda köle ve mahkûma ihtiyaç duyan *Carreira da India*, tecrübeli denizcilerinin birçoğunu, Amerika kıtasına çok daha hızlı bir şekilde ula-

21 Babil sürgünü ya da Babil esareti, MÖ 598 ve 587 yıllarında, Babil'in Yehuda Krallığı'nı fethi sonucunda Yahudilerin zorla Babil'e sürülüp orada tutuldukları dönemi ifade eder – ç.n.

şan, daha rahat ve daha kazançlı İspanyol kalyonlarına kaptırmıştı. Philip, 1588 yılında uğursuz armadasını İngiltere'nin Protestan kraliçesinin haddini bildirmek üzere yolladığında, donanmasının büyük bir bölümü aslında Portekizliydi. Hernâni Xavier, "O mahvettiği gemiler bizim gemilerimizdi!" diye söyleniyor. Fakat İspanyol krallarının aklı başka yerdeydi ve bu da Lizbon'un donanmasının bozguna uğrayacağı ve imparatorluğun ihmalden aciz hale düşeceği anlamına geliyordu.

Hollanda'nın baharat ticaretine dahil oluşunun da, en azından zamanlama açısından, Philip yüzünden olduğu söylenebilir. Portekiz'in Belçika, Lüksemburg ve Hollanda'yla, krallarının Burgonya asilzadeleriyle evlendiği zamanlardan ve tüccarlarının Brüj'ün Ortaçağ dönemi rıhtımlarına tuz ve zeytinyağı götürdüğü yıllardan itibaren uzun zamana dayanan dostluk ilişkileri vardı. 16. yüzyılın büyük bölümünde Portekiz karabiberi Anvers üzerinden dağıtılıyordu ve Hollandalı aracılar düzenli olarak Lizbon'a gelip ambarlarını cennet biberi, karabiber ve tarçınla dolduruyorlardı. Portekiz kralları Hollandalılara, Müslüman topraklarındaki Venediklilerin *fondachi*'sine benzer belli imtiyazlar vererek bu ticareti teşvik etmişti. Hatta krallık, kuzeylilerin kendilerine ait alanlarda kendi sapkın inançlarının törenlerini icra etmelerine izin vermişti. Fakat 1580 yılında Hollanda, İspanya'ya karşı başlayan silahlı ayaklanmanın ortasında kaldı (Hollanda bir süre önce Habsburg hâkimiyeti altına geçmişti). II. Philip buna bütün limanlarını Hollanda'ya kapatarak karşılık verdi ve hücum kıtalarını kâfirleri dize getirmek üzere kuzeye gönderdi. Ancak işler planladığı gibi gitmedi. Fatihler birbiri ardına onur kırıcı yenilgilere uğradılar. Hollanda donanması Cebelitarık'a kadar ulaştı ve Endülüs kıyılarına bir taş atımlık mesafede bir İspanyol armadasını batırdılar. Hollandalılar, Lizbon'dan karabiber temin edemeyince karabiberin Asya'daki kaynağına gitmeye karar verdiler ve yol üzerinde karşılarına çıkan bütün gemileri yağmalayıp, batırdılar. Tayfaları güçsüz ve yetersiz olan Portekiz gemileri özellikle zayıf hedeflerdi, hele de Yeni İspanya'nın gümüş taşıyan donanmasını oluşturan, ağır silahla donatılmış İspanyol kalyonlarıyla karşılaştırıldıkları zaman.

Goa, Felemenklerin ele geçiremeyeceği kadar iyi savunuluyordu ama Portekiz'in *Estado da İndia*'daki diğer tabyaları birer birer vurulmuştu. Tidore ve Amboina baharat adaları 1605'te, Malakka 1641'de, Seylan 1656'da düştü. Hatta *Carreira*'nın uzun yıllardır gemilerini karabiberle doldurduğu Koçin bile 1663 yılında Felemenk saldırılarına boyun eğdi. Portekiz kralı altmış yıl süren İspanyol esaretinden sonra, 1540 yılında Paço da Riberia'yı bir kez daha işgal ettiğinde güvenebileceği, ismine yakışır yalnızca on bir gemi vardı: Portekiz yapımı sekiz kalyon ki, içlerinden biri yelken açmaya uygun değildi ve Fransız ve Hollandalılardan el konulan üç gemi daha. Bununla te-

zat oluşturacak şekilde, o döneme ait bir tahmine göre, Hollandalılar savaş için on dört bin tekne toplayabilecek durumdaydı! Karabiber filoları, Hollandalı (sonra da İngiliz) yağmacılardan kaçmak için Hindistan'dan giderek sezonun daha sonuna doğru ayrılmaya başlamışlardı, bu yüzden de güvenli muson rüzgârlarını kaçırıyor ve yurtlarına dönerken kaza geçiriyorlardı. Kaza sayıları 17. yüzyılın başlarında hızla artmaya başlamıştı ve birkaç yıl içinde Portekiz'in elinde satacak karabiber kalmamıştı.

Yine de her gemi kazasından da Hollandalılar sorumlu tutulamaz. İster resmî *caixa*'lar şeklinde olsun ister kaçak mal olarak, mürettebatın payları yüzünden Lizbon'a giden gemiler mütemadiyen hadlerinden fazla yükleniyordu. Maaşlar çok düşük olduğu için mürettebat bu tehlikeli yolculuğa ancak bu şekilde katlanabiliyordu. Bu kusurda her seviyede beceriksizliğin de payı vardı. Portekiz'de bir gemiye kaptanlık yapma görevi kralın bir lütfu olarak üst seviyelerdeki soylulara veriliyordu. Pruvayla kıç arasındaki farkı anlamak da bu görevin ön koşullarından biri değildi. Bunun yüzden de gemiler kılavuzlara emanet ediliyordu. Kaptan ile kılavuz fikir ayrılığına düştüğünde neler olduğunu hayal edebilirsiniz sanırım. Mozambik'ten Madeira'ya, kıyılar karabiber gelgitlerinden paylarına düşeni görebiliyorlardı. Bu yeterince kötü değilmiş gibi tecrübeli kılavuzların da sayısı çok azdı. Genel valinin Goa'daki sarayında 1643 yılında yapılan bir toplantıda yerel yetkililer, hepsi (toplam on kişi!) Goa'da, Hollanda ablukası altında olduklarından ülkelerinde gemileri Hindistan'a götürebilecek yeterli tecrübeye sahip tek bir kılavuz bile olmadığının farkına vardılar.

Ne yaptığını bilen denizci bulmak da çok güçtü. *Carreira*'nın toplam ölü sayısı ve Hint Adaları'ndan geri dönmeyen denizcilerden dolayı krallık, yıllardır denizciler açısından kan kaybediyordu. Yüzbaşı Neves, yıllar boyunca Hindistan'dan dönüş yolunda ölenlerin sayısının Amerika kıtasına yelken açan İspanyol armadasının tamamındaki denizcilerin sayısından daha fazla olduğunu söyleyerek, çarpıcı bir istatistik paylaşıyor. Neves, baharat yolunu inceleyen bütün tarihçiler gibi, kraliyet vakanüvisi Castanheda'nın anlattığı, karabiber filosunun 1505 yılında Belém'den ayrılışının hikâyesini tekrarlıyor. Denizciler o kadar tecrübesizlermiş ki, karavelalardan birinin kaptanı, sancak ve iskeleyi ayırt edebilmeleri için geminin bir tarafına sarımsak demeti diğer tarafına soğan demeti bağlamış. Gemiyi sancak tarafına çevirmek istediğinde "sarımsak," iskele tarafına çevirmek istediğinde ise "soğan" diye bağırıyormuş. Bu kafa karışıklığı sadece denizcilerle de sınırlı değildi, Castanheda da yönünü karıştırıyordu. Karşılaştıkları ilk fırtınada neler yaşamış olabileceklerini bir düşünün! Ve yüzyıl ilerledikçe denizciler gelişme göstermemişlerdi.

Bir zamanlar keşif yolculuklarını başlatmış olan Portekizlilerin inançlarını yayma konusundaki şevkleri, şimdi imparatorluğu çöküşe sürüklüyordu. Bir taraftan kralın hazinesi *Goa Dourada*'nın muhteşem mihraplarını altın yaldızla süslemeye harcanırken, diğer taraftan da krallığın güç kullanarak dini yayma siyaseti yüzünden Doğu'da düşman kazanıyorlardı. Bu esnada ülkede engizisyonun zorba ve acımasız yöntemleri yüzünden "Yeni Hıristiyanlar", daha az hasmane diyarlara gitmek zorunda kalıyorlardı. Önceden Musevi olan bu zanaatkâr, tacir ve meslek erbaplarının göçü, onları kabul eden Amsterdam, Anvers ve Londra'da harikalar yaratırken Portekiz orta sınıfı için felaket olmuştu. Dahası Reformasyon karşıtı hareketin kültür üzerinde, domuz yemeyenlerin canlı canlı yakıldığı *autos-da-fé* kadar bilinmese de, sinsi etkileri olmuştu. "Krallığımızda çok sayıda kitabın olması halkın refahı açısından iyidir" diye düşündüğünden iki Fransız kitapçının istedikleri sayıda kitabı vergiden muaf ithal etmelerine izin veren Kral II. Joao'nun dönemiyle yüzyıl sonrasının boğucu ortamını kıyaslayın. Dışarıdan gelen aykırı düşünce ve inançlara karşı duyulan korku, krallığın içinde basılan ya da dışarıdan gelen kitaplar üzerinde totaliter bir sansür uygulanmasına neden olmuştu. Da Orta gibi Portekizli yazarların şaheserleri dahi, ülke dışında kendi ülkelerinde olduğundan daha yaygındı.

Asya'da dinin yayılması her Lüsitanyalının görevi olmuştu. Yüzbaşı Neves, erken dönem Portekiz denizcilerini yerine ve zamanına göre, hem gemici, hem asker, hem tüccar hem de Hıristiyanlığın uygulayıcısı olan çok amaçlı bir araç gibi tanımlıyor. Ancak İspanyol hâkimiyetinden önce dahi dinî seferler çoğu Portekizli bile olmayan profesyonel bir kadronun, Cizvitlerin yönetimindeydi. Lüsitanyalılar, bir zamanlar küçük ülkelerinin dalgaları fethetmesinin Tanrı'nın takdiri olduğuna yürekten inanmışlardı. Fakat 16. yüzyılın ortasına gelindiğinde, din uğruna savaşma dürtüsü *Torre de Belém*'den yelken açan sıradan vatandaş açısından sona ermişti, artık kendi ceplerini doldurmanın peşine düşmüşlerdi.

Yerel halkın düşük beklentilerini yansıtan Linschoten, üç yıllık görev dönemi için Goa'ya ayak basan her genel valinin ilk yılını yeniden dekorasyon yapmakla, ikincisini mümkün olduğunca servet yapmakla ve üçüncü yılını da izlerini silmekle geçirdiğini dile getirir. Aynı durum bütün kraliyet görevlileri için geçerliydi. Hollandalı, "İçlerinden bir teki bile kamu yararı için ya da krala daha iyi hizmet vermek için çalışmaz, kendilerini düşünürler" diye yazar. Bu durumun *Estado da Índia*'nın ötesindeki baharat ticareti üzerinde doğrudan etkileri olmuştur. Kralın Portekiz'e baharat gönderen aracılarına karabiber ve karanfil taşımaktansa, Asya içinde baharat alıp satarsanız daha fazla para kazanabilirdiniz. Sonuç olarak ticaret sistemi az çok da Gama'nın

gelişinden önceki haline dönmüştü. 1515 yılında Portekizlilerin Malabar'da üretilen karabiberin %30'unu deniz yoluyla sevk ettikleri tahmin edilmektedir. yüzyılın sonunda bu oran %3 veya 4'e düşmüştü (üstelik bu arada toplam üretim de artmıştı). Guceratlı tacirler bir kez daha Kızıldeniz üzerindeki ve Basra Körfezi'ndeki limanlara karabiber getirmeye başlamışlardı. Ve yeniden Venedik Akdeniz'in en büyük baharat pazarı olmuştu. Asya'daki kalelerin komutanları ve genel valileri bu ticaretin kaymağını yemekten gayet memnundular ve bu akışa engel olacak herhangi bir şeye izin vermeye de niyetleri yoktu. Bunun sonucu olarak, İspanyolların kontrolü ele geçirmesinden önce ve Amsterdam'dan daha süratli gemilerin gelmesinden çok daha önce, Portekizliler Avrupa'da pazar payı kaybetmeye başlamışlardı.

Bütün Lüsitanya imparatorluğunun ilk Felemenk top ateşinde yarı pişmiş sufle gibi çökmemiş olması mucize gibidir. Ancak belki de duruma bu şekilde bakmamak gerekir. *Estado da İndia*'nın kaderine sızlanmak yerine, bu bölgenin hiç beklenmedik şekilde ve oldukça uzun süre refah içinde yaşamış olmasına hayranlık duymak daha doğru olur, özellikle de *Carreira*'yla yılda bir kez gelen yarım düzine geminin taşıdığı kârdan başka bir şeye dayanmadığını göz önünde bulundurursak. Gittikçe küçülerek de olsa, bu doğaçlama imparatorluğun 20. yüzıla kadar ayakta kalması gerçekten de şaşkınlık uyandırıcı bir durumdur. Nihayet 1961 yılında Goa, Hintli birliklere teslim olmuştu. Bu sırada Lizbon, saraylarını inşa etmek ve kiliselerini altın yaldızla süsleyebilmek için başka gelir kaynakları bulmuştu. Hollandalılar Doğu'daki Portekiz baharat yolunun yavaş yavaş önünü keserken Lizbon'un kralları, gelir kaynağı olarak yüzlerini uzun süredir ihmal ettikleri batıya, Brezilya'ya çevirmişlerdi. Yeni El Dorado'nun cazibesi de karabiber değil şekerdi.[22]

Da Gama'nın ve Kolomb'un baharat ve cennet arayışıyla okyanusları aştıkları seferlerinin sonuçlarıyla ilgili iyi veya kötü ne söylenirse söylensin, insanların ve ticaretin dünyanın her yanına akışının önünü açmış oldular. Meksika'da çıkartılan gümüş şimdi artık Çin'deki para piyasalarını etkiliyordu. Avrupa'da karabiberde talep artışı yaşanmasının Hindistan'daki üretim teknikleri üzerinde etkisi oluyordu. Brezilya'da Portekizlilerin şeker tarlalarının işgücü ihtiyacı Afrika'da derin etkiler yaratıyordu. Lizbon ve Madrid'de verilen kararlar dünyanın diğer ucundaki insanların hayatlarını etkiliyordu. Venedik'in I. Manuel'in sarayına yolladığı büyükelçi, bu değişimle-

22 Portekiz, baharat ticaretindeki payının hemen hepsini Hollandalılara kaptırdıktan sonra Brezilya'da baharat yetiştirmeye çalıştı. 1678 yılında kral, Goa'daki genel valisine karabiber filizi, karanfil ağacı ve benzerlerinin Portekiz sömürgelerine, özellikle de Brezilya'ya gönderilmesi emrini verdi. Her ne kadar kral sonradan hakli çıkacak olsa da o dönemde bu çabalar sonuç vermedi. Bugün, Brezilya dünyanın en büyük beş karabiber ihracatçısından biridir.

rin büyüklüğü konusunda yanılmıyordu: "Bütün bunların içinde en muazzam ve en unutulmaz olanı, hâkimiyetiniz altında doğanın ayırdığı insanları bir araya getirmiş ve ticaretle iki dünyayı birleştirmiş olmanızdır." Muhteşem *nau*'lar Belém'deki küçük beyaz kuleden yola çıktığında küreselleşmenin çarkları dönmeye başlamıştı.

Herhangi bir Lizbonluya tarihî banliyöyü ziyaret edeceğinizi söyleyin, memnuniyet ifadesiyle hafifçe gülümseyeceklerdir. Lizbon'a giden her ziyaretçinin doğal olarak Belém'in ulusal mabedine uğraması gerekir. Ama bir an için bile aklından geçenin *Mosteiro dos Jeronimos* ve *Torre de Belém* olduğunu zannetmeyin. "Tabii onlar da hoş" diyerek bu mimari değerlere burun kıvıracaktır Lizbonlu, "ama *pastéis de Belém*'e mutlaka uğrayın." Lizbon vatandaşları tatlılarına tutku derecesinde düşkündürler. Kahvaltıda genelde *muffin*'e benzer bir tatlı olan *bolo* yenir; öğle yemekleri ise *pudim*'in bir düzine çeşidinden biriyle sonlandırılır (*tart* kelimesi çok sayıda renk ve doku farklılıklarını anlatmaya başlamaya bile yetmez). Diğer tatlılar o kadar ilginç bir şekilde Portekizceye özgüdür ki, İngilizce anlatmaya çalışmak haksızlık yapmak olur. Kentteki kişi başına düşen pastane sayısının dünyanın başka herhangi bir yerindekinden çok daha fazla olduğuna eminim. Lizbon'un sarı sayfalarına yakın zamanda baktığımda sekiz yüzden fazla *pastelaria* olduğunu gördüm (aynı araştırma çok daha büyük bir kent olan Paris için yapıldığında çıkan sayı yüz seksen!) Portekiz tatlılarını hemen hemen hepsinde çok miktarda yumurta kullanılıyor, çoğuna tarçınla rayiha veriliyor ve hepsi de fazla şekerli. Bu özelliklerin hepsi, Belém'de yeniden vaftiz edilerek *pasteis de Belém* adını alan milli tatlıları *pasteis de nata*'da birleşiyor. Bu kremalı tartı en güzel yapan yer olan *Casa dos Pasteis de Belém*'in başkanın pembe renkli sarayı ile ülkenin en büyük krallarının, kahramanlarının ve şairlerinin yattığı Jeronimos'daki ulusal kahramanlar anıtının tam arasında olması tesadüf olmasa gerek. Hafta sonlarında öğleden sonraları, pastanenin barı, kremalı espressolarıyla hâlâ sıcak olan tatlıdan yemek için sıra bekleyen semt sakinleri ve ziyaretçilerle tıka basa dolu oluyor.

Günümüzün Portekizlisi tarihi hakkında pek kafa yormuyor. Bu açıdan dünyanın başka yerlerindeki insanlara benziyorlar. Hernâni Xavier, eğitim bakanlığını ellerine geçirdiklerine inandığı eşcinselleri ve komünistleri suçluyor ama o da 16. yüzyılın, ülkesinin insanının pek de umurunda olmadığını biliyor. Kahramanlık, Avrupa Birliği'nde artık moda değil ve bir zamanlar Hıristiyanlık âlemi olarak bilinen birliğin vatandaşlarının çoğu da "keşifler çağı"nı başlatan cihatçı tutumu hatırlamak istemiyor. Vatandaşların çoğu için Camoes bir cadde, meydan ve bir kurumun adı. Okulda büyük şairin atalarıyla ilgili destansı şiirlerini (tehlikeli denizlerde dayanıksız teknelerin

içinde/her şeylerini tehlikeye atan/haritası olmayan rotalara çıkıp sadece ters esen rüzgârlarla yüreklenen/ ekvatordan gece yarısı güneşine/şafağın kapılarına ulaşabilmek için/dünyayı keşfe çıkan) okuduklarında bunun onlar için edebiyattan öte bir anlamı olmuyor. Bu destansı Lüsitanyalıların soylarından gelenlerin, bilinmeyen bir dünyanın etrafına yelken açan Camoes'in kadim, inatçı denizcileriyle, *pastéis de Belém*'lerinin üzerindeki tarçın arasında bir ilişki kurmalarını bekleyemezsiniz. Bir başka Portekizli şairin yakınması gibi, "Tarçının kokusu için krallık, halkını yitiriyor."

Yine de bu küçük kremalı tartların anlatacak hikâyeleri var. Tek bir ısırıkla Portekiz'in geçmişinin özüne ulaşabilirsiniz. Ağızda dağılan lezzetli ve gevrek tatlı, İber Yarımadası'na yufka açma tekniğini getiren Mağribilerin armağanıdır. Tatlının üzerine bolca serpilmiş tarçın, uzun zaman önce yitip giden Asya imparatorluğundan geriye kalan hoş kokulu toz bulutu gibidir. Bir de baharatlara ulaşma yolunda kazara keşfedilen kıtanın yadigârı, çaresiz Afrikalıların denizlerde acı çekip ölmelerine neden olan şeker kamışının hatırası, Lizbon'dan Viyana'ya bütün pastanelere gemiler dolusu beyaz kristal halinde gönderilen, Portekizlilerin Amerika'ya götürdüğü şeker vardır. Bütün bu tarih yumuşak, tarçın kokulu kremayla birbirine derinden bağlıdır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Amsterdam



Albert Cuyp, A Chief Merchant of the VOC, *1650 civarı.* (*Lahey Tarih Müzesi*)

Tatlılar, baharatlar ve azizler

Tatlılarla dolu çuvallarını yüklenip kanal boyunca gitmelerinden hemen önce, tam zamanında iki tane *Zwarte Pieten* fark ediyorum. Batmakta olan aralık güneşindeki tek leke, Amsterdam'ın bitmek bilmeyen çisentisinin altında parlayan kırmızı, sarı ve yeşil tunikleri içinde, yüzleri siyaha boyanmış bu iki kişi. Yolun karşısından, ben ıslak Arnavut kaldırımlarının üzerinde kayıp dururken, kara suratlarının bir bölümünü ve Hollandalılara özgü mükemmel beyazlıktaki dişleriyle bana bakan kıpkırmızı, geniş gülüşlerini görüyorum. Ne soluma ne de sağıma bakıyorum ve salak olduğumdan öne doğru fırlıyorum. Süratli bir bisiklet beni neredeyse balıklama kanala yollayacaktı. Büyükanne görünümlü bisikletçi, şansıma bisikletinin yönünü son dakikada kırdı, gerçi ustaca manevrası benim güvenliğimden çok sepetindeki pastane kutularından oluşan kulenin devrilip düşmemesi içindi diye düşünüyorum.

O gün günlerden 5 Aralık'tı, Aziz Nikola Günü diye bilinen *Sinterklaas* arifesi. Hollandalı büyükanneler bu günü torunlarını çeşit çeşit tatlılarla şımartarak kutlar. Anne babalar hediyelerini tahta ayakkabıların ve süpürge dolaplarının içine saklar. Ve çok sayıda sarışın, mavi gözlü Hollandalı yüzlerini siyaha boyar, Rönesans döneminde evlerde hizmet vermeleri için tutulan köleler gibi giyinirler, Aziz Nikola'nın Afrikalı yardımcılarına verilen adla *Zwarte Pieten* ("Kara Pete'ler") gibi. Sokak köşelerinde ve alışveriş merkezlerinde durup geçenlere *pepernoten* dağıtırlar. Baharatlı kurabiyeler de, sahte kara suratlar da yeldeğirmenleri ve tahta ayakkabılar kadar Hollanda'ya özgüdür. Ama aynı zamanda da ülkenin sömürgeci tarihinin, Amsterdam'ın bir zamanlar sahip olduğu şeker ve baharat imparatorluğunun ürkütücü birer hatırasıdırlar.

Pepernoten, esmer şeker ve bölgeye ve üreticisine göre farklılık gösteren baharat karışımından yapılan bir çeşit küçük, koyu renkli kurabiyedir. İsmine rağmen ve Venedik'in *pevarini*'sinin tam aksine karabiber içermez ama içindeki çeşniler ne olursa olsun –hatta mutfak puristlerini dehşete düşürecek şekilde çikolataya batırılan çeşitleri de var bugün– bu kurabiyeler, yaşlı Aziz Nikola ve siyahî yardımcıları kadar Aziz Nikola Günü'nün vazgeçilmez öğesidir.

Kırmızılar giyinmiş beyaz sakallı azize, Noel öncesi alışveriş merkezlerini ziyaret eden her Amerikalı çocuk aşinadır. Bizim Noel Babamız büyük ölçüde Felemenk orijinaline dayanıyor. Ancak Hollanda'da, buz gibi soğuk kutupların buz tutmuş cinini değil, 4. yüzyılda yumuşak ve hoş bir iklimi olan Demre'de doğmuş (günümüzde Türkiye'de) yarı efsanevi piskoposu temsil ediyor. Nikola, Ortaçağ'da tüccarların ve denizcilerin koruyucu azizi olarak ün kazanmıştı, bu yüzden de geleceği parlak limanıyla Amsterdam'ın, onu kentin resmî azizi olarak kabul etmesi gayet mantıklıydı.[1]

1360 yılı kadar eskiye dayanan belgeler, *Sinterklaas*'ı çocukların bayramı olarak tasvir eder. Geleneğe göre aziz, Ortaçağ'da Felemenklerin manastır okullarında ortaya çıkar, hak eden öğrencileri tatlılarla ödüllendirir ve yaramaz öğrencilerin dövülmesi için de giderken bir değnek bırakırmış. Kısa süre içinde bu gür sakallı ziyaretçi hediye vermekle ilişkilendirilmiş. Ortaçağ'da her sene Amsterdam'ın merkezindeki Dam Meydanı'nda *Sinterklaas* pazarı kurulurmuş. Pazarın çadırları, hepsi de piskoposun efsanevi Doğu'daki memleketinden ithal edilmiş bol miktarda şeker ve baharatla çeşnilendirilmiş tarçın kabuğu, ballı turta ve *pepernoten* gibi tatlılarla dolu olurmuş. Fakat Reformasyon döneminde bu kadar eğlence Calvincilere fazla geldi ve bu toparlak azizi putperestlik kabilinden bir Katolik kuklası olmakla suçlayarak yasaklamaya kalktılar. 1600 yılında yayımlanan Klaas karşıtı bir kilise hükmünde, "Aziz Nikola Günü arifesinde, Aziz Nikola'nın getirdiği söylenen hediyeleri satmak için çadır kurmak çocukları kötü yola sevk ediyor ve bu uygulama sadece düzeni bozmuyor aynı zamanda insanları gerçek dinden uzaklaştırıyor ve ateizm, batıl inanç ve putperestliğe yönlendiriyor" diye yazar. Sırayla bütün kasabalarda baharatlı *Sinterklaas* çöreklerinin pişirilmesini ve hediye olarak tahta ayakkabı dağıtılmasını yasaklayan tedbirler alınmıştı. Ama bütün bunlar bir işe yaramadı. Yaşlı Aziz Nikola herkes ta-

1 Başka ülkelerin azizleriyle karşılaştıklarında kendilerine bir türlü hâkim olamayan Venedikliler, 1100 yılında Aziz Nikola'nın kalıntılarını Türkiye'den çaldılar ve Lido'daki bir kiliseye götürdüler. Bu çalınan kalıntılar özellikle mucizevi olmalı çünkü aynı azizin kalıntıları yine Demre'den birkaç on yıl önce çalınmış ve Bari'ye taşınmıştı. Bu nedenle de kadim piskopos hırsızların koruyucu azizine dönüşmüştü. Aynı zamanda "maddi olarak zor durumda olanlara" yardım ettiğinden tefecilerin koruyucu azizi de olmuş olmalı.

rafından çok fazla sevilmeye başlanmıştı. Günümüzde *Sinterklaas*, 5 Aralık kutlamasından birkaç hafta önce buharlı gemiyle İspanya'dan geliyor ve bu olay hemen hemen bütün televizyon kanalları tarafından yayınlanıyor. Azize beyaz bir atla birlikte bir veya daha fazla *Zwarte Pieten* eşlik ediyor. *Zwarte Piet*'in İspanyol Mağribisi olduğuna inanılır ama bu nispeten daha yeni ortaya çıkmış bir düşüncedir. Daha eski zamanlarda kara yüzlü Pete, şeytanı temsil ederdi ve genelde zincire vurulmuş şekilde görünürdü. Günümüzdeyse süslü kıyafeti ve sahte peruğuyla Pete daha çok, 19. yüzyıldaki oyuncuların suratlarını siyaha boyayıp çıktığı kabare gösterilerinden fırlamışa benzer. Bu görüntüsü hiç de tesadüfî değildir. *Piet*'in bu hali, Hollanda'nın sömürgelerinde köleliği kaldırdığı 1863 yılında, ki bunu en son yapan Avrupa devletlerinden biriydi, o ırkçı kabarelerle aynı dönemde icat edilmiştir. Surinam hükümeti, 1975 yılında Hollanda'dan bağımsızlığını kazandığında *Zwarte Piet*'in neyi temsil ettiğini gayet iyi biliyordu ve hemen kara suratlı tiplemeyi yasakladı. Surinam'ın (eski Hollanda Guyanası) şeker tarlalarında siyah adanıları zincire vurmak gibi bir âdetleri vardı. Her şeye rağmen *Piet* o kadar popüler olmuştu ki, 1992 yılında yeniden ortaya çıkarıldı.

Tabii ki Hollanda'da Hollandalılar, *Zwarte Piet*'i Köle Yolu'nun dehşetleriyle ilişkilendirmek istemezler, tıpkı baharat kokan *pepernoten*'lerini yerken atalarının Endonezya'nın baharat adalarında işlediği soykırım suçunu düşünmek istemedikleri gibi. Bu açıdan Amerika kıtasındaki şeker kolonilerini ve Endonezya'daki Baharat Adaları'nı kaybetmiş olmalarını umursamayan Portekizlilere çok benziyorlar ve tıpkı da Gama'nın varisleri gibi onlar da, iş tatlı düşkünlüklerine gelince gayet tutucu ve inatçılar. Hollandalıların baharatlı tatlılara eğilimli tatlı düşkünlüğü Portekizlilere kıyasla çok daha fazla Ortaçağ zevkini yansıtıyor, en azından *Sinterklaas* ve Noel zamanı yenen şekerlemelere bakıldığında. Eğer istatistiklere inanacak olursanız Hollanda'da yaşayan on beş milyon kişi her sene altmış iki milyon *pound* baharatlı çörek tüketiyor!

Herkes kış tatilinde *speculaas* yemek ister. Bu Ortaçağ'a özgü çöreğin en sevdiğim çeşidi, tarçının tatlı sıcaklığı, zencefil ve muskatın yumuşak yakıcılığının tatlandırdığı zencefilli çöreğin, hafif yaş olan tatlı badem ezmesinin etrafını sardığı şeklidir. *Speculaas*'lar çok çeşitli şekillerde yapılıyor. Hollandalıların tutkuyla sevdiği bu tatlıyla beni ilk defa yemek tarihçisi Peter Rose tanıştırmıştı.[2] Peter (Hollandacada bu bir kadın ismi), bu çöreğin bir vaizin sayacağı günahlardan bile çok çeşidini sayabilir. Zencefilli çöreğin en az kırk

2 Peter, her *speculaas*'ın içinde badem ezmesi olmak zorunda olmadığını izah ediyor. Yalnızca bir çeşit zencefilli kurabiye de olabilirmiş. Her zencefilli çörek de *speculaas* değilmiş, o sadece bayram günlerine özelmiş. Zencefilli çörek somun şeklinde yapıldığında *zoete koek* deniliyormuş ve bütün yıl boyunca yeniliyormuş.

yedi farklı çeşidini belgelemiş. Hatta kendi *speculaas* tarifini *Gourmet* dergisinde paylaşmış. Bu, Hollandalı imalatçıların çoğunun yapabileceğinin çok üstünde. Hollanda'da zencefilli çöreğe konulan baharatlara devlet sırrı gözüyle bakılıyor. Felemenklerin *speculaas* takıntıları olduğu çok açık. Fakat zencefilli çöreklerini umumiyetle hazır alıyorlar. *Speculaas*'ın çok gizli baharat karışımı, sayısız başka tariflerde kullanılmak üzere hazır olarak da satın alınabiliyor. Herhangi bir süpermarketten içinde muhtemelen tarçın, besbâse, anason, kakule, muskat, karanfil ve zencefil bulunan bu tatlı baharat karışımını satın alabiliyorsunuz.

Hollandalıların baharatlı çöreklere ya da burada genel olarak bilinen adıyla (içinde karabiber olsun olmasın) *peperkoek*'e düşkünlükleri Ortaçağ'a kadar dayanmaktadır. Doğudaki Felemenk kentlerinden biri olan Deventer'de 1417 yılında yayımlanan konsil fermanında ballı ve baharatlı somuna neler konulacağı listelenmiştir. Bu tarife uymayan *Deventer koek* yapanlara 666 guldenlik astronomik bir ceza veriliyordu. Deventer sakinleri kârlı bir işle karşı karşıya olduklarını anlamışlardı, 1600'lerin sonuna gelindiğinde kent, yılda 715.000 kek ihraç etmeye başlamıştı ve bu kentte sadece yedi bin kişi yaşıyordu! Daha yakın dönemde zencefilli kek askerlere moral takviyesi olarak verilmeye başlandı. Hollandalı askerlere, tıpkı Amerikan askerlerine dağıtılan *Hershey's* çikolataları gibi istihkakları olan baharatlı kek dağıtılıyordu.

Amsterdam'da kentin baharat mirası sadece aralık ayındaki *speculaas* ve *pepernoten* ile sınırlı değildir. Bu mirası eski rıhtımın kenarındaki Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin amblemiyle donatılmış muhteşem binalarda da görebilirsiniz. Eski antrepolarda kokusunu alabilirsiniz. İnşaat işçileri, eski depoları yıkıp son moda dairelere dönüştürürlerken kirişlerin arasından kimi zaman muskat ve karanfilin tatlı kokusunun sızdığını söylerler. Elbette baharat Hollandalıların mutfaklarını da hâlâ hoş kokusuyla doldurmakta hem de diğer Avrupalıları ürkütebilecek derecede. Ama bu, diğer yerlerde lezzet anlayışının değişmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Baharatlı keklere duyulan tutku Hollanda sınırlarının ötesine de yayılmıştı. Deveter'de yapılan kekler sadece yerel tatlı düşkünlüğünü tatmin etmek için değil, ihraç etmek için de üretilmekteydi. Avrupa'da baharat ticareti yapan ülkelerin sonuncusu olan Hollandalılar, Rönesans dönemi modasının etkisini kaybetmesiyle birlikte baharat tutkularından, diğer Avrupalıların yapmış olduğu gibi, hiçbir zaman vazgeçmediler. Bu, özellikle bayramlarda yapılan Amsterdam'ın baharatlı kıtırları, *Amsterdamse korstjes*; içinde anason olan ekşi, açık renkli somun *Oudewijven* ve şimdi artık çok ender bulunan Güney Hollanda'da yapılan eski usul tava çöreği *Kruukplaetje* gibi tatlılar için geçerli. An-

cak baharatlar, özellikle de Scappi ve Messisbugo gibi 16. yüzyıl İtalyan aşçıları tarafından çok sevilen tatlı baharatlar, sadece kek ve çöreklerde değil sosis veya yahnilerde de kullanılmaktaydı. Buradaki kişi başına düşen baharat tüketimi Fas ile karşılaştırabilecek orandadır ve Amerika'daki ortalamanın rahatlıkla iki katı kadardır. Yemekleri üzerine pek kafa yormayan Hollandalılar, elbette akşam yiyecekleri tavuk için mahallelerindeki *Albert Hein* adlı süpermarketten baharat karışımı alırken bunların hiçbirinin farkında bile değildirler. Hollanda'da kuşkonmazın üzerine muskat serpildiğini, kırmızı lahanaya karanfille hoş bir koku verildiğini, sosislerin besbâseyle çeşnilendirildiğini ve hatta yılan balığına tarçın konulduğunu tecrübe edebilirsiniz. Banliyödeki alışveriş merkezlerinde bir kasap dükkânına uğrayarak, Felemenk mutfak kültürünün tuhaflıklarla dolu hazinesini gün yüzüne çıkartabilirsiniz. Önceden hazırlanmış şnitzellerin, İtalyan salamının ve mayonez soslu salataların arasına; karabiber ve besbâseyle çeşnilenmiş domuz sosisleri ile mısır unu ve domuz etiyle yapılan Amerikan *scrapple*'ına benzeyen, ancak insanın dilini yakacak kadar bol karanfille yapılmış *balkenbrij* gizlenmiştir.

Hollandalıların haklı olarak meşhur olan peynirleri bile inanılmaz miktarlarda baharatlarla çeşnilendirilir. Eğer ispat isterseniz Dam Meydanı'nın birkaç yüz metre batısına *westelijke grachtengordel*'e (kanalın batı kemeri) doğru yürüyün. Burası Amsterdam'ın altın çağında kurulmuş, baharat ve kereste tüccarlarının malikânelerinin bulunduğu bir mahalledir. Küçük caddesindeki ilginç dükkânların arasında, sade bir ön cephenin ardında saklı Amsterdam'ın peynir tapınaklarından biri vardır burada. Ön kapısından içeri girdiğinizde *Kaaskamer* bir tapınağı çok da andırmıyor. Mütevazı boyuttaki dükkân daha çok dev bir dolaba benziyor (*kaas kamer* "peynir odası" demektir). Buna rağmen Felemenk peyniri sevenler için burası kutsal bir yerdir. Dükkânın ne tarafına bakarsanız bakın duvarlarda birbirlerinden sade çam kalaslarla ayrılmış çok sayıda peynir tekeri görürsünüz. Alt sırada dört yıllık kalın sarı tekerler; yıllandıkça karamelimsi bir tat alan, gevrek *boerenkaas* (çiftlik peyniri) durur. Tavana yakın raflarda ufak kırmızı toplar halinde kremsi taze Goudalar vardır. Orta raflardaysa içleri baharatla doldurulmuş peynirler durur. *Boerenkaas*'ların bazısı karabiber, hafif acı paprika ve acı biberle çeşnilendirilmiştir. Kimyon, taze veya eski tüm peynirlere Fas'a özgü bir lezzet katar. Ve belki de en şaşırtıcı olanı, içi her ısırıkta ağzınıza üç veya dört karanfil gelecek şekilde bütün karanfillerle doldurulmuş *nagelkaas*'tır. Tuhaf bir şekilde karanfilin baskın tadını yağlı peynir ve birçok Felemenk peynirinin genel olarak hafif tatlımsı oluşu yumuşatır. Tahta ayakkabılarla büyümemiş birçok kişi bu tadı garipseyebilir ama benim hoşuma gi-

diyor. Dahası iri bir parça *nagelkaas*, yemek tarihçilerinin Avrupalıların günümüzde veya dört yüzyıl öncesinde tüketebilecekleri baharat miktarı konusundaki şüpheci tavırlarını tamamen ortadan kaldıracaktır.[3]

Altın çağda yemek yemek

Westelijke grachtengordel'in[4] ara sokaklarında tuğladan yapılmış, sade kademeli çatıları olan mütevazı dükkânlar vardır, mahalleye ismini veren kanallaraysa barok tarzı süslü kıvrımlarla bezeli, kireçtaşından yapılmış görkemli malikâneler sıralanmıştır. Mahalle 17. yüzyılda, Amsterdam'ın altın çağında baharat ve diğer yabancı ülke mallarının ticareti sayesinde para içinde yüzen, kentin en varlıklı tüccar sınıfı için kurulmuş. Çok görkemli *palazzo*'ların yer aldığı iç taraftaki kanala, baharat ticaretini Portekizlilerden ele geçiren Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin kudretli yöneticileri "Heren XVII"den dolayı Herengracht adı verilmişti.

Varlıklı kereste tüccarı Jacob Cromhout, 1660 yılında yeni bir ev inşa etmek için yer aramaya başlamıştı, doğal olarak da Herengracht'ta karar kıldı. Doğu Hindistan ticareti birçok insanı zengin etmişti ama en çok da gelişmekte olan gemi yapım işine kereste satanlara yaramıştı. Cromhout başarılı olmuştu ve bunu dünyaya göstermek istiyordu. İyi bir mimar tuttu, o da beşik çatısı olan dört katlı zevkli bir ev tasarladı. Bina, siyam ikizi gibi uyumlu duran bir çift zarif kireç taşından yapılma ayaklı duvar saatini andırır. Yakın zamanda malikâne herkesin gidip Amsterdam'ın diğer yarısının nasıl yaşadığını ve ne yediğini görebilmesi için müzeye dönüştürülmüş. Mutfaklar, 17. yüzyıldan beri değişmeden aynı şekilde muhafaza edilmiş. Ve gerçekten de muhteşemler. Burası devrinin lüks ve büyük evlerinden biriyse mutfakları da döneminin en prestijli mutfakları olmalı. İki mutfaktan daha büyük olanının dört buçuk metreye yakın uzunlukta mermer tezgâhları, mermer zemini, iki adet duvara monte edilmiş fırını, bir set üstü ocağı, şöminesi vardır ve her tarafı da mavi beyaz Delft çinileriyle kaplıdır. Hatta lavabosu bile çalışmaktadır! Mutfağın gelişmiş aksesuarlarına rağmen Cromhout'ların eski usulde yemek yediklerine dair her türlü belirti mevcuttur.

Bitişikteki yemek salonunda ne tür yemekler sunulduğuna dair fikir edinmek için Peter Rose'un çevirisini yaptığı, 1668-1711 yılları arasında en az on baskısı yapılan popüler yemek pişirme rehberi *De verstandige kock*'a (Akıllı Aşçı) göz atmaya değer. Peter, insanların 17. yüzyılda Hollanda'da oldukça iyi beslendiklerini iddia edenlerin başında gelir. Yemek kitaplarının sayfala-

3 *Nagelkaas*'ın en yaygın ve hafif olan çeşidi kimyon ve karanfil karışımıyla yapılır. Bu türünde de her ısırıkta ağzınıza en azından bir tam karanfil gelir.

4 Amsterdam'da bir semt – e.n.



17. yüzyıl Amsterdamı'nda orta sınıfa mensup zanaatkârların bile, eski almanakların koparılmış sayfalarına konularak satılan, taze öğütülmüş birkaç gram karabiber almaya güçleri yetiyordu.
(Pieter Claesz, Still Life with Turkey Pie, 1627, detay, Rijksmuseum)

rını hızlıca çevirerek, 1600'lü yıllarda Amsterdam'da neler bulunabileceğine dair düşüncesini kanıtlayabilmek için dana eti, av eti, sütdomuzu, hindi, keklik, balıkçıl, ringa balığı, kalkan, mersin balığı, hindiba, kuşkonmaz ve enginar içeren tarifleri işaret ediyor. Tabii bunlar mahallenizdeki birahanede bulacağınız tarzdan yemekler değil. Dönemin bütün yemek kitapları gibi bu kitapçık da tariflerinin bol miktarda baharat içermesinden anlaşılacağı üzere varlıklı kesim için yazılmıştır. Koruk suyunun ekşi bir tat, bol miktarda şekerin de tatlılık vermesi için kullanıldığı, tatlı-ekşi lezzetlerin tercih edildiği tarifler yüz yıl öncesinin İtalyan mutfağını andırmaktadır. Muskat, karabiber, besbâse, karanfil ve tarçın bileşimi, balık ve sebzelerle daha nadir olsa da neredeyse her et yemeğinde bulunmaktadır. Peter, kullanılan baharat miktarının Ortaçağ standartlarıyla kıyaslandığında mütevazı ölçüde olduğu konusunda ısrar ediyor. Ama eğer ben haklıysam ve Ortaçağ yemekle-

ri yaygın düşünülenden daha az baharatlıysa, Felemenk yemeklerinde daha önceki dönemlere göre daha fazla baharat kullanılmış olması muhtemeldir. Üstelik *nagelkaas*'ın tadına bakmış biri olarak, Hollandalıların baharat düşkünlükleri konusunda hiç de hayal kurmuyorum. Dönemin yemek kitaplarının birçoğunda olduğu gibi, aşçının ne miktarda karanfil veya muskat kullanması gerektiği pek belirtilmemiştir. Yine de miktar belirtilen az sayıdaki tarifte şaşılacak derecede çok miktarlarda baharat kullanılmıştır. *Hasesaus* (tavşan sosu) tariflerinden biri, bir fincan koruk suyu ve bir düzine şekerli kurabiye ile belirtilmemiş miktarlarda "bütün karanfil, tarçın parçaları, birkaç yaprak besbâse" ve bir çorba kaşığından az toz tarçın ile yapılan tatlı-ekşi bir karışım kullanmaktadır. Bu sosu daha da tatlandırmak için yazar, bir avuç dolusu şeker ilave etmenizi salık verir. Miktar belirtilen bir başka tarif olan *venesoen-pastey* (etli börek) tarifinde, üç *pound* sığır eti hamurun içinde pişirilmeden önce, yaklaşık iki çorba kaşığı karabiber, dört çorba kaşığı zencefil, iki buçuk çorba kaşığı muskat ve yarım çorba kaşığı karanfille çeşnilendirilmektedir. 14. yüzyılda yazılmış olan *Ménagier de Paris*'in bu miktarlarla yarışması mümkün değildi!

Jacob ve karısı Margaretha her gün bu yemeklerden yiyorlar mıydı, yoksa bunlar sadece misafirlere mi sunuluyordu, bilemiyoruz. Felemenk nüfusu genel olarak ortalama Avrupalıdan daha fazla baharat tüketiyordu ama o zamanlar birçok Hollandalının maddi olanakları egzotik baharatlar almaya yetiyordu. 1600'lerin sonuna gelindiğinde karabiber ve zencefil artık lüks tüketim malı değildi. Karanfil, muskat ve besbâsenin fiyatı çok az bir artış göstermişti.[5] Ama o zamanlar çoğu kişi baharatları küçük miktarlarda, yarım onsluk ya da daha küçük paketlerde alıyordu. Döneme ait resimlerin bazılarında, içlerinde birkaç peni değerinde dövülmüş karabiber olan (gazetelerden veya kitap sayfalarından yapılmış) küçük kâğıt külahlar yer almaktadır.

Amsterdam'ın artan nüfusunu barındırmak üzere inşa edilen evleri süsleyen binlerce natürmorttan Jacob Cromhout'un neslinin yemek zevkine dair birçok bilgi edinebilirsiniz. Felemenk burjuvazisi her tür resme bayılıyordu; manzara resimleri, günlük yaşam tabloları, portreler ve natürmortlar. Ve yemek de oldukça sevilen bir konuydu. Tablolar, ithal Çin porselenleri, ışıl ışıl Ren camı ve kimi zaman da baharat dövmek için kullanılan pirinç havanlarla parıldardı. Natürmortun altın çağı üzerine uzmanlaşmış sanat

5 1650'den sonra Doğu Hindistan Şirketi, karanfilin toptan fiyatını *pound* (495 gram) başına 3.75 gulden, muskatınkini de aşağı yukarı 3 gulden olarak saptadı, ki bu da yüzyılın ilk yarısındaki fiyatlardan %50 daha fazlaydı. Seylan ellerine geçer geçmez ise tarçının fiyatını da iki katına çıkartarak 3 gulden yaptılar. Kıyaslamak gerekirse, yüzyılın sonlarına doğru, yani orta derecede kalifiye bir zanaatkâr günde 1 guldenden biraz fazla kazanırken ve ikinci kalite bir natürmort resim 20 guldene satılırken, 3 *pound* karabiber veya 8 *pound* zencefil 1 guldene satın alınabilmekteydi.

tarihçileri bu resimlerin gerçek hayatı ne kadar yansıttığı konusunda durmadan tartışırlar. Acaba bunlar lezzetli yemek görüntülerinin ardına gizlenen ahlâk dersleri miydi? Ya da sanatçının ustalığını gösteren ve bu yüzden de en güzel fırça darbesinin uzmanları tarafından toplanan araçlar mı? Sanatçıların amacı ne olursa olsun sonuçların inkâr edilemeyecek derecede duyulara hitap ettiği hatta şehvet dolu olduğu söylenilebilir. Jambonlar yarı saydam pembe parçalara kesilmek üzere durmaktadır, olgunlaşmış meyve baştan çıkarıcı sularını sızdırmakta, istiridyeler tuzlu salgılarıyla parıldamaktadır, bunların hepsi o kadar gerçekçidir ki, neredeyse boğazınızdan aşağı kayıp gittiklerini hayal edersiniz. Beni ressamın ya da hamisinin aklındaki en temel şeyin yeme zevki olmadığına ikna etmeniz imkânsız. Ancak bu, kanvasın üzerinde gördüklerinizin insanların yedikleriyle aynı olduğu anlamına gelmez. Aradaki ilişki günümüzün yemek dergilerinin kusursuz tarifleriyle, tabağımıza koyduğumuz arasındakine benziyor olmalı. Ama kesinlikle bir bağları vardı, tıpkı *De verstandige kock*'taki tariflerle Croumhout'ların mermer tezgâhına konulan yemekler arasında bir bağ olması gerektiği gibi.

Resimlere bakmak ve yemek kitaplarını okumak, beni yabancı ziyaretçilerin Felemenk yemekleri konusundaki düşünceleri hakkında şüpheye düşürüyor. "Et suyu dedikleri, içine uykuluk ve kıyma konulmuş, tuz ve muskat dolu sudan başka bir şey değil, en ufak bir et tadı bile yok" diye yazan Papaz Pierre Sartre'ın tasvirlerinin ne kadarı Galyalılara özgü atgözlüklerine atfedilebilir? (Gerçi bunları 18. yüzyılın ortalarında, Felemenklerin düşüşe geçtiği bir dönemde yazmıştı.) Belki de bu bölgeyi 1600'lerin başında ziyaret eden Sir William Temple'ın dediklerine kulak vermeliyiz. İngilizin Felemenklerle ilgili karışık fikirleri olsa da Hollandalıların yemek masasındaki şevklerine kıskançlıkla karışık bir hayranlık beslemiyor da değil. "Ziyafetlere çabucak gelirler ama bir kez masa kuruldu mu sabırlı olmanız gerekir," diye uyarır Fransızın aksine, "Onlar eti bizim hazırladığımızdan daha uzun sürede yerler. Söz konusu akşam yemeğiyse ve eğer şafak vakti kalkabilirseniz, vakitlice kalkmış sayılırsınız." Ayrıca Hollandalıların balık yemekleri konusundaki becerilerinden de etkilenmiştir. Belki de bu konuda âlicenap olması İngilizliğinden kaynaklanmaktadır. Fakat Hollandalıların sofra adabından yoksunluğu karşısında dehşete düşen İberyalı çağdaşıyla tamamen hemfikirdir. İspanyol büyükelçisi Lahey'e yaptığı bir ziyaret sırasında, oturumun açılmasını beklerken çavdar ekmeklerinden iri lokmalar koparıp, peynir kemiren bir grup parlamento üyesiyle karşılaşır. Bu, kuşkusuz dünyanın en Katolik kralının sarayındaki en üst seviyede resmî yemek yeme geleneğinden oldukça uzaktır fakat büyükelçi bir açıdan da düşmanlarının bu gayriresmî tavır-

larından etkilenmiş ve "Bu tarz insanların yenilmesi mümkün değildir!" diye beyanda bulunmuştur.

Hollandalılar çok miktarda peynir tüketirlerdi. Almanlar komşularına "peynir kafalar" derlerdi ama bu lakap bir miktar haset de içermekteydi. Hollanda, sadece kendi ülkesini doyuracak miktarda değil, nakit para karşılığı ülke dışına da gönderebileceği miktarda peynir üretiliyordu.

Hollandalıların bol miktarda yiyecekleri vardı ve bu nüfusun tamamı için geçerliydi ki, bu yönden Avrupa'da neredeyse tektiler. Yine o dönemde yapılmış resimler, zamanın sıradan mutfakları ve meyhaneleri hakkında fikir edinmemize yardımcı olmaktadır. Orta sınıfları yemek masasındayken ya da taşra halkını yemek yerken, içki içerken (ve sarhoş halde düşerken) kimse ressam Jan Steen'den daha iyi resmedemez. Onun resmettiği fıçı partileri gerçek hayatı yansıtır çünkü hayata bira imalatçısı olarak atıldığından bu konuyu ilk elden bilmektedir. Resimlerindeki sade vatandaşlar, Herengracht'takiler gibi zarif cam kadehlerden Ren şarabı içmez ve İtalyan çinisi tabaklardan baharatlı tavşan yemezler. Onun yerine höpürdeterek biralarını içer, iri dilimler halindeki esmer ekmekleriyle kalın peynir ve jambon dilimlerini hapır hupur mideye indirirler. 17. yüzyılda Hollanda'da maaşlar Avrupa'nın diğer yerlerine göre daha yüksekti ve Baltık yöresinden getirilen tahıl nispeten ucuzdu. Bunun sonucunda, temel beslenme maddelerinden çavdar ekmeği, vasıflı bir işçinin birkaç peni karşılığı üç *pound*'luk somun alıp artan parasıyla da sebze, peynir ve ringa balığı alabileceği kadar ucuzdu.[6] Ayrıca yılda bir kez bile olsa işçi ailesi, bayramlarda yapılan zencefilli çörek sayesinde daha pahalı olan baharatları da tadabiliyordu. Güney Avrupa'nın kıtlık çeken köylülerinin; günlük beslenme hakları olan ekmek, fasulye ve biranın yanında haftada bir de et veya balık istihkakları olan Amsterdam yetimhanelerindeki tombul çocukların resimlerini görünce şaşkınlıktan ağızları bir karış açık kalıyor olmalı. Bu görece zenginliğin sonucunda ve Avrupa'nın geri kalanının aksine, 1600'lerde, yeni zengin olan cumhuriyette kimse yeterli yiyecekleri yok diye ayaklanmıyordu.

Hollanda'da kentleri çevreleyen bostanlar kent nüfusuna sebze tedarik ediyordu, inekler de bitmek bilmeyen Felemenk yağmuru altında yetişen otlarla beslenerek tombullaşıyorlardı. Bununla birlikte Hollanda'nın hayat kalitesi sadece yerel üretim erzakla idame ettirilemezdi. "Alçak ve sulak arazisi yüzünden bu ülke çok az miktarda buğday üretiyor ve hiç çavdar üretemiyor," diye yazar 1567 yılında ülkeyi ziyaret eden bir İtalyan, "ancak baş-

6 Amsterdam'da gemi yapımında çalışan bir marangoz günde yaklaşık 30 *stuiver* (1,5 gulden) kazanıyor, 3 *pound*'luk ekmek somununa 4½ *stuiver*, 1 *pound* goudaya 2½ *stuiver* veriyor, ½ *stuiver*'e de "yeşil" veya yeni ringa balığı ve yine aynı fiyata yarım onsluk karabiber alabiliyordu.

ka ülkelerden ithal ettiği birçok ürünün keyfini çıkartıyor. ... Şarap üretmiyor ama burada, şarap üretilen yerlerdekinden daha fazla şarap ve daha fazla sarhoş var." Bu da Hollanda mutfağının, ister yakındaki Kuzey Denizi'nden ringa balığı olsun, ister Ren bölgesinden şarap veya Polonya ovalarından çavdar, Güney Amerika'dan şeker ya da dünyanın öbür ucundaki Maluku Adaları'ndan muskat, her açıdan ithal ürünlere bağımlı olduğunu ortaya koyuyor. *Wat men van veerst haelt, dat smaecket soest* yani "Uzaklardan getirdiğin şeylerin tadı daha tatlı olur" (ya da daha düz bir ifadeyle daha iyidir) diye bir Felemenk deyişi vardır. Topraklarında süt inekleri otlatmaktan başka bir şey yapılamadığından, hırsı olanların bu kanalların ve deniz seviyesinin altındaki toprakların ötesine bakması gerekiyordu. Tıpkı Venedik ve Lizbon'da olduğu gibi, zenginliğe giden yol denizaşırı memleketlerden geçiyordu.

Emlak işiyle uğraşanların dediği gibi konum çok önemlidir ve Belçika, Lüksemburg ve Hollanda konum olarak oldukça avantajlı bir noktada bulunuyorlardı. Burada Ren Nehri'nden yukarıya gönderilen şarap ve kömür, nehir mavnalarından alınıp açık denize çıkan gemilere yükleniyordu; Portekizliler, Alman pazarı için zeytinyağı ve tuzu yine buraya gönderiyorlardı ve burası, Ceneviz ve Venedik kadırgalarının ülkelerine dönmeden önce uğradıkları son mola yeriydi. İlk zamanlarda transit ticaretin kaymağını yiyen güney Hollanda (günümüzde Belçika) idi. Ortaçağ'da önemli bir Flaman metropolü olan Brüj, İngiliz yünlüsüne karşılık İran ipeği, İsveç kürklerine karşılık Malabar karabiberi alabileceğiniz bir yerdi. Daha sonraki yıllarda, baharat ticaretinin meşalesi Venedik'in elinden alındığında ve Lizbon dalgaların hâkimi olduğunda hareketlilik Anvers'e kaymış ve son olarak da, 1500'lerin sonuna doğru, İspanya'yla yapılan savaşın sonucunda Amsterdam baharat ticaretinin kontrolünü ele geçirmişti. Fakat asıl servet, Herengracht'taki malikâneleri inşa eden ve zanaatkârların da birer beyefendi gibi yemek yemelerini sağlayan para, Amsterdam daha sonradan savaş, şans ve biraz da bilgi ve sezgi sayesinde dünyanın baharat başkenti olduğunda, 17. yüzyılda ortaya çıktı.

Amstel'in üzerindeki baraj

Eğer birçok insan gibi kente *Centraal Station*'da ayak basacak olursanız 15 numaralı platformda durup kuzeye doğru suyun dar bir boğaz oluşturduğu yerin manzarasına bakın. Burada gördüğünüz her şey, yüksek binalar ve ağaçlar, siteler ve çocukların oyun bahçeleri, parklar ve fabrikaların hepsi çok değil kısa bir süre önce sadece bataklık ve denizdi. Kentin ayakta kalabilmesi için Amsterdamlılar, hendekler kazıp kanallar yaparak çamurlu top-

rağı kurutmaya çalışmaktan hiç vazgeçmediler. Viktorya döneminde yapılan tren istasyonu bile kazıklar üzerine, eskiden kentin büyük limanının olduğu yerin ortasına kurulmuştu. 17. yüzyıl gravürlerinde, kentin kalbi olan Dam Meydanı'na giden büyük suyoluyla birlikte şimdi istasyonun olduğu yere demirlemiş çok sayıda gemi yer alır. Felemenklerin sert ve kaba olduklarına dair şöhretlerini garipsememek gerekir. Yüzyıllar boyu denizle savaşmış olmaları yüzünden onları suçlayabilir misiniz? Buna rağmen sulak bir beşik gibi olan bu toprakların kendine özgü avantajları vardı. Bir İngiliz ziyaretçinin de söylediği gibi, "Hepsi denizci doğmuş ve aynı kurbağalar gibi hem karada hem suda yaşayabilirler." Bu özellik, Lizbon'un Hint Okyanusu imparatorluğunu Felemenk gölüne çevirdiklerinde işlerine yarayacaktı.

Lizbon'la ve hatta Venedik'le kıyaslandığında Amsterdam, Avrupa sahnesine oldukça geç çıkmıştı. Müezzin sesleri Alfama sokaklarında yankılanırken ve Rialto, Konstantinopolis'ten gelmiş çatal kullanan prensesin dedikodusuyla çalkalanırken, Romalıların Batavya dedikleri bölgenin iç kesimleri menderesleri çaprazlama böldüğü seyrek nüfuslu sulak arazilerdi. Sonra 12. yüzyılda bir dizi sel baskını, Hollanda'yı merkezinde çok geniş bir koy olan Zuiderzee'nin bulunduğu, içi su dolu dev bir kâseye çevirdi. Bu iç denizin güney ucunda yaşayan ufak bir topluluk, kudretli Ren Nehri'yle birleşen küçük bir nehir olan Amstel'e baraj yaptı. Buna uygun olarak da buraya *Amstelredamme* (Amstel Dam [baraj]) adını verdiler. Bu isim daha sonra kısaltılarak Amsterdam'a dönüştü. Barajın yanında bulunan, günümüzde Kraliyet Sarayı ve Madame Tussaud'nun hâkim olduğu açık alan ilk önceleri pazar yeriydi, yıllar içinde kentin ana meydanı haline geldi. Amstel'in uzun zaman önce yönü değiştirilmiş ve üstü asfaltla kapatılmış olsa da bu alana halen Dam denilmektedir.

Kısa süre sonra kent sakinleri iş yolculuklarına çıkmaya başladılar. Bunu, bir kısmının yolda başı belaya girdiği için biliyoruz. Anlaşıldığı kadarıyla "Amstel diyarı"ndan gelen bir gemiye, 1248 yılında Lübeck adındaki Baltık kasabasında el konulmuştu. O ilk dönemde tüccarlar, deriden kürke, tahıldan bala kadar birçok malla geri dönüyorlardı, ancak kısa süre içinde tek bir mal üzerine uzmanlaşacaklardı: Bira. Özellikle de Alman birası. 1365 yılı civarında, Amsterdam'a her ay 2.500 ton gibi yüksek miktarda bira gönderiliyordu ki, bu rakam Hamburg'un ihraç ettiği bira miktarının üçte biriydi. Hollandalıların içki içmek konusundaki yeteneklerine rağmen bu miktar kentin üç bin sakininin tüketebileceğinden çok daha fazlaydı. İçemediklerini satıyorlardı.

15. ve 16. yüzyıllarda Amsterdam tacirleri, biradan ringa balığına ve tahıla kadar işlerini genişlettiler. Bütün bu malları taşımak için gemiye ihtiyaçları

olduğundan İskandinav kerestesi ithal ediliyor ve gelişmekte olan gemi sanayisi için bunlar kesilerek kalas yapılıyordu. (*Centraal Station*'dan doğuya baktığınızda hâlâ eski kentin yeldeğirmenlerinin sonuncusunu görebilirsiniz.) Küçük kent, çevresindeki bataklıklara yarı dairesel ve hepsi de Dam'ın etrafında çevrelenen kanallar yapılarak genişledi. 1482 yılına ait bir harita, Venedik'in ufak mahallelerine sığacak boyutta bir kent göstermektedir.

1560'lar gibi geç bir dönemde bile dünyanın büyük bir bölümü Amsterdam'la dolayısıyla da Felemenklerle hiç ilgilenmiyordu. Esasında hemen hemen demek gerekir. Hollanda'ya, daha doğrusu Reformasyon'un ayrılıkçı tarikatlarına katılan Hollandalılara kafayı takan obsesif-kompulsif bir kişilik vardı. 16. yüzyılın başlarında şimdi Belçika, Lüksemburg ve Hollanda'nın bulunduğu topraklar İspanyol hâkimiyeti altına geçmişti ve aşırı tutucu olan II. Philip'in arka bahçesinde sapkınlığın yeşermesine izin vermeye niyeti yoktu. Bunu kanıtlamak için de beş kıtanın kaynaklarına sahipti. Hollandalılar da kendi açılarından "En Katolik Kral"dan pek hoşlanmıyorlardı. Başka memlekette ikamet eden kral, sadece yeni oluşan Luteryenler, Sakramentaryenler, Anabaptistler ve hepsinden önce Calvincilere Katolik inancını zorla kabul ettirmekle kalmadı aynı zamanda yeniden dine döndürmek istediği insanları da vergilendirerek masrafını çıkartmaya kalkıştı. Doğal olarak inatçı Felemenkler, özellikle de Hollanda eyaletinin müreffeh (ve çoğunluğu Protestan) kasabalarında yaşayanlar bunu kabul etmediler. 1568 yılında Philip, muazzam ordusunun ufak bir parçasını göndererek bu sorunu çözmeye karar verdi. Çatışma olarak başlayan olay resmî olarak seksen yıl sürecek korkunç bir savaşa dönüştü. İspanyol askerleri çıldırmış Haçlılar gibi geldiler, bütün kasabaları kırıp geçirerek, binlerce kişiyi katlettiler. Başlarda başarılı olsalar da ateşe verme stratejileri kelimenin tam anlamıyla Flandra'da batağa saplandı. En sonunda, son İspanyol saldırısı da 1574'te Leiden kentinin vatandaşları barajları açıp Katolik ordusunu sular altında bıraktığında bastırılmış oldu.

Silahların dumanları dağılıp kanallar tamir edildiğinde, 1587 sonrasında iki fiili devlet ortaya çıktı. Güneydeki İspanyol Hollandası (günümüzde Belçika) büyük bir çoğunlukla Katolik nüfusa sahipti, kuzeydeki Felemenk Birleşik Eyaletleri (daha yaygın bilinen adıyla "Felemenk Cumhuriyeti") ise Katolikler ve Protestanların karışımından oluşuyordu ama iktisadi olarak baskın olan Utrecht ve Hollanda eyaletlerinde Calvincilerin sözü geçiyordu.

Savaş, 1575 yılı sonrasında Philip'in hücum kıtalarıyla pek karşı karşıya gelmeyen Amsterdam için inanılmaz büyük bir fırsat olmuştu. En Katolik Kral'ın cihadı olmasaydı kent Doğu Hindistan baharat ticaretine bu kadar erken bulaşmış olmazdı. İspanyolların 1580'de komşu imparatorluğu top-

raklarına katmalarından önce Batavyalılar özgürce Lizbon'a yelken açıp taşıyabilecekleri kadar baharatı gemilerine yüklüyorlardı. O günlerde baharatlar ağırlıklı olarak güney Felemenk kenti Anvers üzerinden dağıtılıyordu. Lizbon ile Anvers arasındaki ticaretten elde edilen kâr çok yüksek olmasa da, her şeyi tehlikeye atıp Hindistan'a kadar gitmeye lüzum görülmüyordu. Ancak bütün bu durum İspanyol engizisyonunun gelişiyle değişti. Lizbon pazarında Felemenkler devreden çıkarıldı. Philip'in taburlarının gelişiyle Anvers'in ekonomisi çöktü ve kent yanıp kül oldu. Sonuç, Amsterdam açısından beklenmedik büyük bir fırsata yol açtı; bir zamanlar Anvers'e doluşan bankerler, tüccarlar, ressamlar ve doktorlar şimdi kuzeye kaçmışlardı. Amstel üzerinde gelişmekte olan kentte, Fransa ve Almanya'dan yeni gelen Protestan mülteciler, Lizbon ve Sevilla'dan *autos-da-fé*'den kaçıp gelen Yahudilerle buluştular.

Sürmekte olan savaş iki taraf arasında bitmek bilmeyen bir husumete sebep oldu. Hollandalı kaptanlar karşılarına çıkan bütün İspanyol gemilerine saldırmayı tamamen meşru gördüler ve bu durum da gaddarlık üstüne gaddarlık getirdi. Beklenen bir hareketle 1605 yılında Manş Denizi'nde Felemenk gemileri İspanyol kıta nakliye gemilerinin önünü kesti. Felemenk amirali, tutsak almak yerine gemidekilerin hepsini sırt sırta bağlatarak gemiden denize attırdı. Philip'in bütün gemileri meşru hedef olarak görülürken, Felemenk korsan gemileri Amerikan külçeleriyle dolu kalyonları kaçırmayı vatani görev sayarak layıkıyla yerine getirdiler. Gerçi daha azına da hayır diyecek halleri yoktu. Karabiber ve tarçın yüklü Portekiz *nau*'ları, 1580'den sonra Portekiz İspanyol hâkimiyetine geçince daha da cazip hale geldi. Şimdi artık Portekiz'in Hint baharat imparatorluğu yasal hedef haline gelmişti. *Estado da İndia*'nın tamamı, korsan cumhuriyetin insafsız Katolik hükümdardan zorla alacağı büyük ve dolgun bir ödül haline gelmişti. Philip'e tahsis edilmiş İspanyol altınları Dam'daki meyhanelerde hesap ödemek için kullanılmaya başlanınca ve bir zamanlar ringa balığı kokan antrepolar çalıntı karabiber dolmaya başlayınca Amsterdam da gelişti.

Felemenk pruvası ilk kez Hint Okyanusu dalgasıyla ıslanmadan önce de bu ihtiraslı kent zenginleşmeye başlamıştı. 1596 gibi erken bir tarihte Amsterdam, Birleşik Eyaletlerin hâkimiyetinde olan ticaret ve nakliye hacminin, İngiltere ve Fransa'nın toplamından çok daha büyük olmasıyla böbürlenecek hale gelmişti. Gümrük belgeleri, son yüz yılda Zuiderzee'ye giriş yapan gemilerin %400 arttığını göstermektedir; bunların büyük bölümü de bugün *Centraal Station*'un kulelerinin yükseldiği yere demirliyordu. Felemenklerin baharat ticaretine girme nedenleri Venediklilerle Lizbonlularınkinden farklı olmalıydı. 1600'de zenginliklerinin büyük bölümünü kereste ve ringa balığı gi-

bi pırıltısız mallarla kazanan Amsterdam'ın varlıklı tüccarlarının, tabii ki baharat ticaretinin, aynı bir zamanlar Venedik'te olduğu gibi refahın ana besin kaynağı olacağına dair hiçbir hayalleri yoktu. Lizbon'un hazinesinin karabiber *nau*'larına bağımlı olması Felemenk tüccarlara kesinlikle mantıksız gelmiş olmalı. Ancak kâr marjları gerçekten de cazipti. 17. yüzyılın ilk yarısında tahıldan kazanılan gayrisafi kâr yaklaşık %30 ile %40 arasındayken, baharatlarda bu oran %300'leri buluyordu (elbette giderler de daha yüksekti). Buna rağmen daha önceki dönemlerde en azından, uzun zamandır Doğu'nun kokulu küçük taneleri, goncaları ve kabuklarıyla ilişkilendirilen pırıltının esintisi, pişkin risk sermayedarlarını cezbetmişti. Ve savaş sayesinde de Portekizlilerin kazandığı söylenen büyük kârlara dahil olmalarını sağlayacak fırsat kapısı açılmıştı. Sorun, Felemenk finansörlerin işi bilmemeleriydi.

Fakat sonra 1592'de genç Linschoten, tropik güneşin esmerleştirdiği teniyle Enkhuizen'e, evine döndü. Jan Huyghen van Linschoten, Goa'da uzun süre kalıp döndüğünde, henüz yirmili yaşlarının sonlarındaydı ama Portekizlilerin baharat imparatorluğu hakkında muhtemelen diğer bütün Hollandalılardan daha fazla bilgi sahibiydi. Çok satan bir kitap yazmasına yetecek kadar malzeme toplamış olmalıydı; kendini ortak yazar olarak kabul ettirmeye çalışan kasaba doktoru Berent ten Broecke de bu durumun farkındaydı. Sonuç olarak ortaya çıkan *Itinerario* egzotik baharat ticaretine giriş hakkında gerekli bilgiler içeren, tam yatırımcıların ihtiyacını karşılayacak türden bir kitaptı. Linschoten, Portekiz'in uzaklardaki imparatorluğunun zayıf düşmüş halini afişe etmişti. Kitap, seyir haritaları, haritalar, eskizler ve uzak toprakların tasvirleriyle doluydu. Cambay'daki malların ve Malakka'daki baharatların fiyatlarını listelemişti. Kitapta sadece Hindistan ile değil, Sumatra, Cava ve doğudaki muskat adalarıyla ilgili de ilginç tasvirler bulunmaktaydı. 1596 yılında basıldığında *Itinerario,* sadece Amsterdam'da değil Avrupa'nın her köşesinde girişimci olmak isteyenler tarafından kapışıldı.

Hâlâ parayla ilgili sorun devam etmekteydi. Bu kadar riskli bir yatırım için girişim sermayesi nasıl oluşturulabilirdi? Dom Manuel, Vasco da Gama'yı Kozhikode'ye gönderdiği zaman yatırımcıların hiçbirine hesap vermek zorunda değildi ama Dam'daki tüccarlar kendi mallarını riske atıyorlardı. Her ne kadar günümüzün New York borsasında yeni kurulmuş bir şirketin halka arzını yapan herkesin bilebileceği bir şey olsa da, buldukları çözüm o dönem için devrim niteliğindeydi. Bölgesel ticari işletme kurmayı amaçlayan çok sayıda yetersiz girişimden sonra, birçok tarihçiye göre tarihteki ilk anonim şirket kuruldu ve Birleşik Felemenk Doğu Hindistan Şirketi adını aldı.

Baharat ticaretine girme nedenlerinde dinî, ticari ve hanedana dair hırsların iç içe geçtiği Portekizlilerle ve hatta her köşede Tanrı'ya yakarmayı uy-

gun gören Venediklilerle karşılaştırıldığında, Hollandalıların bu işe girme nedenleri çok daha moderndi; mümkün olduğunca çok para kazanmak istiyorlardı. Buna rağmen burada, kapitalizmin bebek bakıcıları arasında bile, güçlü bir dinî coşku doğuya yayılma siyasetini beslemişti. Neticede Felemenk Doğu Hindistan Şirketi dinlerin savaşı sayesinde ortaya çıkmıştı ve *Estado da Índia* ile yaşanan anlaşmazlık giderek daha fazla ticaret savaşı haline dönüşmüştü. Altında yatan nedenler ne olursa olsun, Felemenkler gemilerini Ümit Burnu'nun etrafından, bir Haçlı Seferi arayışıyla göndermemişlerdi. Şirketin dini yaymakla görevli başkan yardımcısı olmadığı gibi, kiliseler ve misyonerler için gider kalemi de yoktu. Baharatlarının cennet bahçesi ile hiçbir alakası bulunmuyordu. Başka bir deyişle bir iş yönetiyorlar, bira ve keresteden çok da farklı olmayan mallar satıyorlardı. Sermaye stoklarının romantizmine kapılmadıkları için bugünün iş insanlarına benziyorlardı.

Öğle yemeği ve baharat tüccarı

İthal ettiği baharatların ne şekilde kullanıldığını sorduğumda, "Karşılığında iyi para ödedikten sonra onlarla ne yaptıklarıyla ilgilenmiyoruz" diye cevaplıyor Lavooij, meslektaşlarının dört yüzyıl önceki görüşlerinin aynısını yansıtıyor muhakkak. Frank Lavooij, Avrupa'nın en büyük baharat tüccarlarından biri olan, Rotterdam merkezli NedSpice'ın başkanı. "Sarıp içerler mi, yerler mi ya da atarlar mı bizi ilgilendirmiyor" diye devam ediyor bilgisayarının ekranında kayan emtia fiyatlarına bakarken. Örnek olarak da karanfilli sigara şeklinde dumana dönüşüp giden tonlarca karanfilden bahsediyor. Hatta *kruidnagel*'ın (Felemenkçede "baharat çivisi") başka bir önemli kullanımı kafasını daha fazla karıştırıyor. Güney Asya'da bu ufak "çiviler", hafif narkotik özelliğe sahip bir baharat olan pan yapraklarını ve her gün yüzlerce milyon Hintlinin çiğnediği betel cevizi paketlerini tutturmak için kullanılıyor. Burada bu karışım ağza atılmadan önce karanfil çıkartılıp atılıyor. Hintliler sadece bu amaç için yüzyıllardır karanfil ithal ediyorlar (bu, Vasco da Gama'nın 1498'de uzun bir sohbet yaptığı Kozhikode *zamorin*'inin çiğnediği narkotik karışımıyla aynı).

Bugün baharat ticareti hakkında bilgi edinmek istiyorsanız, sokaklarında muskat ve besbâsenin tatlı kokusundan çok esrar kokusuna rastlayacağınız Amsterdam'da fazla bir şey bulamazsınız. Rotterdam ise gerçek anlamda bu ticaretin döndüğü yerdir. Buradaki liman uzun süre önce Hollanda'nın denizcilik dinamosu Amsterdam'ın yerini almıştı. Ve bu konu hakkında konuşulacak kişi Frank Lavooij'di.

Amsterdam'ın *Centraal Station*'ından kalkan tren, gökyüzünden yansıyan ışık hüzmeleriyle parlak yeşil dörtgenlere bölünmüş klasik Hollanda man-

zarası arasından kıvrılarak geçer. Yeldeğirmenleri ve çan kulelerinin yerini yüksek binalar ve yeni yapılmış minareler aldığında Rotterdam'a vardığınızı anlarsınız. Buradaki merkez istasyonundan çıktığınızda Minneapolis'te olduğunuzu da düşünebilirsiniz. Solunuza da, sağınıza da baksanız göreceğiniz tek şey sıkıcı plazalardır. Rotterdam İkinci Dünya Savaşında neredeyse tamamen yıkıldıktan sonra hızla yeniden inşa edilmişti. O zamanki hemen tekrardan işin başına dönme telaşı hâlâ kentin havasında hissedilmektedir. Lavooij'nin ofisi istasyona kısa bir yürüyüş mesafesinde, yeni yapılan o kişiliksiz binalardan birinde.

Her şeye rağmen burada, gelişimin sebebine dair bir koku var; karabiberin hafif ama fark edilir kokusu, NedSpice'ın genel müdürünün ofisine yeni yerleştirilen halının polyester kokusuna karışıyor. Karabiber kokusu Lavooij'in masasının üstündeki değirmenden geliyor. Şirketin ticaretinin en büyük bölümünü karabiber teşkil ettiğinden bu, hoş bir detay. Karanfil, muskat, besbâse, tarçın ve yenibahar da ticaretin geri kalanını oluşturuyor. "Baharat işinde büyük olmak istiyorsanız karabiberde büyük olmanız gerek" diye açıklıyor Lavooij geniş masasının ardından.

Frank Lavooij, çoğu insanın kalabalıkta dikkatini çekmeyecek tarzda biri. Orta boylu ve gösterişsiz bir yapıda, özgeçmişinin söylediğinden daha genç gösteriyor. Fakat elli sekiz yaşındaki baharat tüccarı, Amsterdam'ı altın çağındayken yöneten Felemenk Doğu Hindistan Şirketi yöneticilerine günümüzde en yakın kişi. NedSpice'ın ortağı olmasının dışında Rotterdam Ticaret Odası'nın da başkanı. Daha sonra şoförü, bizi kentin en nüfuzlu kişilerinin gittiği lokantaya bıraktığında, oradakiler liderlerinin geldiğini gören kurt sürüsü gibi ayağa kalkıyorlar. Ancak Lavooij yırtıcı görünen biri değil, hatta tersine özgüvenini sakin, neredeyse insanın içine işleyen çelebi bir tavırla yansıtıyor. Sürünün lideri olarak konumu, hem politikacı hem de iş insanı gibi davranmasını gerekli kılıyor. Havalı, hesaplı, dünya vatandaşı ve espri anlayışı pek olmayan bir adam, gerçi arada Hollanda'nın güneyinde çocukken yediği çiğ ringa balığı konusunda onu konuştururken hafif gülümsediğini seziyorum.

Baharat tüccarının öğle yemeğini yediği lokantada çiğ ringa balığının menüde olmadığını öğrenince hayal kırıklığına uğruyorum. Lüks bir caddedeki alışveriş merkezinin içinde bulunan ve nerede olsa yıldızlar toparlayabilecek olan lokanta, itiraf etmek gerekir ki, iyi kotarılmış bir Fransız mutfağı sunuyor ve Rotterdam'ın geri kalan her şeyi gibi oldukça sıradan. Yanında yabani mantar köpüğüyle geyik kızartmamı yerken Lavooij, bir kez daha Lischoten'in döneminden beri baharat ticaretinin pek değişmemiş olduğunu hatırlatıyor. Tabii ki bazı ayrıntılar değiştirilmiş. Artık günümüzde Malabar

sahilleri, binlerce kalyonu, kadırgayı ve *nau*'ları suya indiren buruşuk kara tanelerin üzerinde tekel değil, hatta Cava artık bu oyunun bir parçası değil. Bugün dünyanın en büyük karabiber ihracatçısı Vietnam, onu uzak arayla Hindistan, Endonezya ve Brezilya izliyor. Sonuç itibariyle Lavooij'in ortağı, Vietnamlı çiftçilere bu pejmürde filizin nasıl yetiştirileceğini öğreten şirketin temsilcileriyle temasta olmak için hiç durmadan Hollanda ile Güneydoğu Asya arasında gidip geliyor.

Baharatların büyük bölümü hâlâ dağlık bölgelerde ek iş olarak yetiştiriliyor, tıpkı Thomas Thumpassery'nin Kollam'ın yukarısındaki tepelerde yetiştirdiği gibi. Aracılar ürünü topluyorlar ve Koçin gibi kentlerdeki simsarlara gönderiyorlar. Günümüzde Guceratlı tüccarlara, *Estado da İndia*'ya ya da Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'ne satmak yerine NedSpice gibi uluslararası baharat ticareti yapan şirketlere yolluyorlar. Baharatlar sonra Hollanda'ya ulaşıyor, orada tekrar paketleniyor ve Avrupa ve Amerika'ya dağıtılıyor. Belki de en büyük değişim, nakliye süresinin 17. yüzyıldaki gibi altı veya yedi ay değil de artık iki hafta olmasıdır. Lavooij, birçok baharatın raf ömrü yıllarla ölçüldüğü için bunun pek de abartılacak bir şey olmadığını belirtiyor. Ve tabii ki günümüzde gemiler Amsterdam veya Lizbon'a değil Rotterdam'a yanaşıyor.

Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin en parlak zamanlarında olduğu gibi baharatların çok az miktarı, Lavooij'in tahminine göre %5'ten azı, Hollanda'ya ulaştıktan sonra orada kalıyor.[7] Geri kalanıysa, çoğu işlenmiş gıdaların içine konulmak üzere Almanya, İngiltere ve Amerika Birleşik Devletleri'ne gönderiliyor. Aksi yöndeki itirazlarına rağmen, NedSpice'ın başkanı işin talep tarafına tamamen de ilgisiz değil. Baharat pazarı istikrarlı şekilde her yıl büyümekte ve başkanın görüşüne göre bu durum insanların daha fazla işlenmiş gıda tüketmeleriyle ilişkilendirilebilir. Evlerinde yemek pişirenler baharat raflarını besbâse ve kakule ile doldurmuyorlar. NedSpice'ın başkanı, Hollanda yemek kültürü ile ilgili olarak, "Mutfaklarımızda yer alan baharatlar kara ve beyazbiber, muskat ve tarçın. 'Ah! Biraz da besbâse koyayım' diyen fazla insan yok" diyor. Buna rağmen, besbâse, zerdeçal ve karanfil ne olursa olsun yiyeceklerdir. Çünkü bu baharatlar, Atlas Okyanusu'nun her iki yakasındaki Walmart ve Carrefour gibi hipermarketlerden alınan hazır yemeklerde bulunmaktadır. "Tüketimde sürekli, sürekli, sürekli bir artış görmeye devam ediyoruz ve fiyat bu duruma etki etmiyor" diyor baharatın yıkıcı yeni altın çağından bahsederken. Dünya üzerinde gittikçe artan şe-

7 Bu NedSpice'ın ithalatı açısından doğru olsa da bir bütün olarak ele alındığında Hollanda, baharat ithalatının üçte birini tüketmekte ve geri kalanını ihraç etmektedir. Herhangi bir sayı vermek ithal ve ihraç edilen işlenmiş gıdalardaki baharat miktarı dikkate alınmadığı sürece yanıltıcı olacaktır.

kilde daha çok tüketicinin hazır yemeğe bağımlı olduğunu düşünürsek karabiber talebinin çöküşte olduğunu veya hatta azaldığını söylemek bile pek mümkün değildir. Lavooij bana bunu tren istasyonuna dönerken anlatıyor ve ifadesiz yüzünden belli belirsiz bir gülümseme geçiyor.

17. yüzyılın arifesinde Felemenk iş insanları, Koçin karabiber borsasındaki peşin fiyatları, günümüzdeki baharat tüccarları gibi bilgisayarın başına oturup tek tıkla toparlayamıyor veya Avrupa'daki kaliteli baharat tüketimi grafiğini hissedarlar toplantısında gösteremiyorlardı. Ama onlara Amsterdam'da bir *pound*'unu bir guldenden fazlaya satacaklarını bildikleri muskatın yedi *pound*'dan fazlasını Malakka'da bir guldene alabileceklerini söyleyen Linschoten vardı. *Estado da İndia*'nın yetersiz kaynakları ve kötü yönetiliyor olduğu da göz önünde bulundurulunca, rekabet ele geçirilecek kıvama gelmişti. Hollanda kentlerinde girişimci sermayedarlar kontrolü saldırganca ele geçirmek üzere bir araya toplandılar.

Linschoten'in izinde

Amsterdam'ın merkezinde Nieuwemarkt Meydanı'nın yakınındaysanız *Oost-Indisch Huis*'i kolaylıkla bulabilirsiniz, bisikletlerinin üzerindeki sarışın öğrencileri takip etmeniz yeterlidir. Kaldırımları kapatan yüzlerce bisikletlerini, heybetli binanın önüne park eder hepsi de. Amsterdam'daki diğer birçok eski bina gibi, bu dört katlı ve geniş cepheli binanın yapısı da zencefilli çörekleri andırıyor bir yönüyle ama bütün bir Hollanda ulusunu doyurmaya yetecek miktarda zencefilli çörek tahayyül etmeniz gerekir. Bisikletlerin de gösterdiği gibi burası artık üniversitenin bir bölümü ama bina 1660 yılında inşa edildiğinde Doğu Hindistan Şirketi'nin kalbiydi, o zamanlar Amsterdam da bir şirket kentiydi.

1603'te ilk kurulan yazıhaneler oldukça mütevazıydı. Şirket, kentten silah deposunun bir bölümünü kiralamakla yetinmişti. Ama başarılı olunca genişleme ihtiyacı duyuldu. Şirket merkezi zamanla Hoogstraat'a bakan bir bloğun tamamına yerleşti. Daha sonra, daha az müreffeh olunan zamanlarda, çok miktarda zararı gizlemek için muazzam bir ön cepheye ihtiyaç duyulmuştu.

1660'ta daha pahalı baharatların pazarı uçsuz bucaksız büyüklükte görünüyordu. Karanfil, muskat ve özellikle de besbâse için talep büyük bir hızla artıyordu. Yaygın olarak kabul görmüş bir tahmine göre kaliteli baharatların tüketimi 16. yüzyılda %400 kadar artmıştı, hem de oldukça düşük seviyeden başlayarak. Diğer taraftan karabiber satışları, en azından bunun kişi başına düşen miktarı, durağan kalmıştı. Bu, dönemin iktisadi şartları göz önünde bulundurulduğunda mantıklı görünmektedir. Avrupa'nın büyük bölümün-

de (İtalya belli bir oranda istisna sayılabilir) fakirlerin yaşam standardı, maaşlar artmadığı halde ekmek gibi temel besin maddelerinin fiyatı tavan yaptığından gerilemeye başlamıştı. Daha zor durumda olanların ufak lükslerini kısmalarına ve bir zamanlar almaya güçlerinin yettiği karabiberden vazgeçmiş olmalarına şaşmamak gerekir. Diğer taraftan, zenginler bu enflasyon sarmalından pek etkilenmemişlerdi, zaten gelirlerinin çok küçük bölümü temel gıda maddelerine gidiyordu. Paralarının büyük bölümünü, temel gereksinimlerin aksine günden güne ucuzlayan lüks mallara harcıyorlardı (kitaplar ve hizmetçiler ilk akla gelenler arasında). Bu nedenle gittikçe daha fazla sayıda varlıklı kişinin Maluku baharatlarından satın alabilir olmasına şaşmamak gerekir.

İktisadi açıklamalar baharatlı yemeklerin yeniden moda olmasını ancak belli bir oranda izah edebilir. Venedik, Londra ve Anvers'deki matbaalardan çıkan (ve fiyatları giderek düşen) yemek kitaplarının etkisine bakmak daha mantıklı olacaktır. Standardı belirleyen özellikle İtalyan yemek kitaplarıydı ama benzer nitelikte birçok yerel yayın da mevcuttu. Felemenk dilinde basılan ilk yemek kitabı *Een notabel boecxken van cokeryen* (Kayda Değer Bir Küçük Yemek Kitabı) yalnızca ucuz karabiber ve zencefil içeren değil, aynı zamanda tarçın, karanfil, muskat ve besbâse gibi daha pahalı baharatlar da içeren tariflerle doluydu. Bağımsızlık savaşından önce ve savaş sırasında Hollanda'da basılan birçok yemek kitabı gibi bu da, bol baharatlı, tatlı ve ekşi mutfak kültürüne gösterilen rağbeti ortaya koymaktaydı.

Talep her zaman ortada olsa da, Felemenk yatırımcıların denklemin arz bölümünü anlamaları uzun yıllarını almıştı. Felemenklerin Güney Asya'ya yaptıkları ilk akınlar, büyük başarısızlıklar ve bazı mütevazı başarıların karışımından oluşuyordu. Başarısızlıkların arasında belki de en yanlış hesaplanmış olanı, Hindistan'a Kuzey Buz Denizi yoluyla ulaşma çabaları olmuştur! Linschoten'in verdiği bilgilerin sonucunda, sözde baharat tüccarları Hollanda dahilinde bu maksatla yaklaşık yarım düzine şirket kurmuştu. Sadece Amsterdam değil, aynı zamanda Hoorn, Enkhuizen, Delft ve Rotterdam da kendi filolarını finanse etmiş ve doğuya göndermişti. Bu durumun sonucunda ortaya çıkan ve herkesin karıştığı kavga yüzünden, zaten İspanyol kralının kalyonlarıyla savaşırken şimdi de güçlerinin bir kısmını birbirleriyle rekabete ayırmak durumunda kalmışlardı. Lahey'deki hükümet iş insanları tarafından yönetiliyordu ama bu serbest teşebbüse ideolojik yatırımda bulundukları anlamına gelmiyordu. Doğu Hindistan tüccarları arasındaki kıyasıya rekabet sadece kâr açısından değil, savaşmaya harcanan güç açısından da olumsuz etki yaratıyordu. Bu yüzden cumhuriyetin yöneticileri, ayrı şirketlere güçlerini birleştirmeleri için baskı yaptılar. Sonuç olarak da *De Ve-*

reenigde Oost-Indische Compagnie (Birleşik Doğu Hindistan Şirketi) veya kısaca VOC kuruldu. Bütün bu acımasız rakipleri tek bir şirket altında toplamak kolay değildi. Aylar süren karmaşık müzakereler sonrasında, 1602 yılında, sekiz küçük kentin her birinin birer üye hakkına sahip olduğu ancak Amsterdam'ın sekiz üye hakkının bulunduğu hayli tuhaf bir kurul yapısı oluşturuldu. Bir tane de dönüşümlü üyelik eklenerek toplamda on yedi üyeyle *Heren XVII* (on yedi lord) kurulmuş oldu.[8] Gayet süslü ifadelerle kaleme alınmış şirket tüzüğü ve üzerinde yer alan kocaman hükümet mührü başka açılardan da olağandışıydı. İlginç olan küçük yatırımcılara imtiyazlı konum verilmesiydi. (Bu açıdan, kadırga kaptanlarını küçük çaplı tüccarların da yüklerini almak zorunda bırakan Venedik içtüzüğüne benziyordu.) Ve küçük tüccarlar da ellerindeki birkaç *stuiver*'i bu yeni ve cazip işe yatırmaya koşmuşlardı.

Her iktisat tarihçisinin size hemen söyleyeceği gibi nedensiz bolluk modern zamana has bir durum değildir. Felemenkler de tıpkı 21. yüzyıl tüccarları gibi, fazla moda olmuş yatırım fırsatına meyilliydiler, belki onlardan daha fazla. Dönemi göz önünde bulundurursak bunu anlamak çok da zor değil. Kendinizi 1600 yılı civarında Amsterdam'da sıradan bir meyhane müdaviminin yerine koyun. Her Allahın günü Kolomb, Cabot, da Gama ve Macellan'ın ortaya çıkardığı dünyaların harikalarını anlatan yeni kitaplar basılmaktadır. Çiçeği burnunda ulusunuz, dünya üzerinde bilinen en büyük ya da en azından en geniş imparatorluğun ordularını yenmiştir. Denizciler, Cebelitarık'a kadar yelken açmış ve dünyanın en Katolik kralının donanmasının büyük bölümünü batırmıştır. Şimdi bu, Tanrı'nın kimin tarafında olduğunu yeterince açık bir şekilde göstermiyor mu sizce de? Etrafta da bir grup zengin ve saygın tüccarın, İspanyolların zorba hükümdarının elinden Portekiz baharat imparatorluğunu alabilmek için bir büyük girişim organize etmeleri ve küçük çaplı tüccarların da memnuniyetle kabul edileceği söylentileri dolaşmaktadır. Bu durumda bakkalların, duvarcı ustalarının ve ebelerin her kuruşlarını bu yeni şirkete yatırabilmek için sıraya girmelerinde şaşılacak bir şey var mıdır?

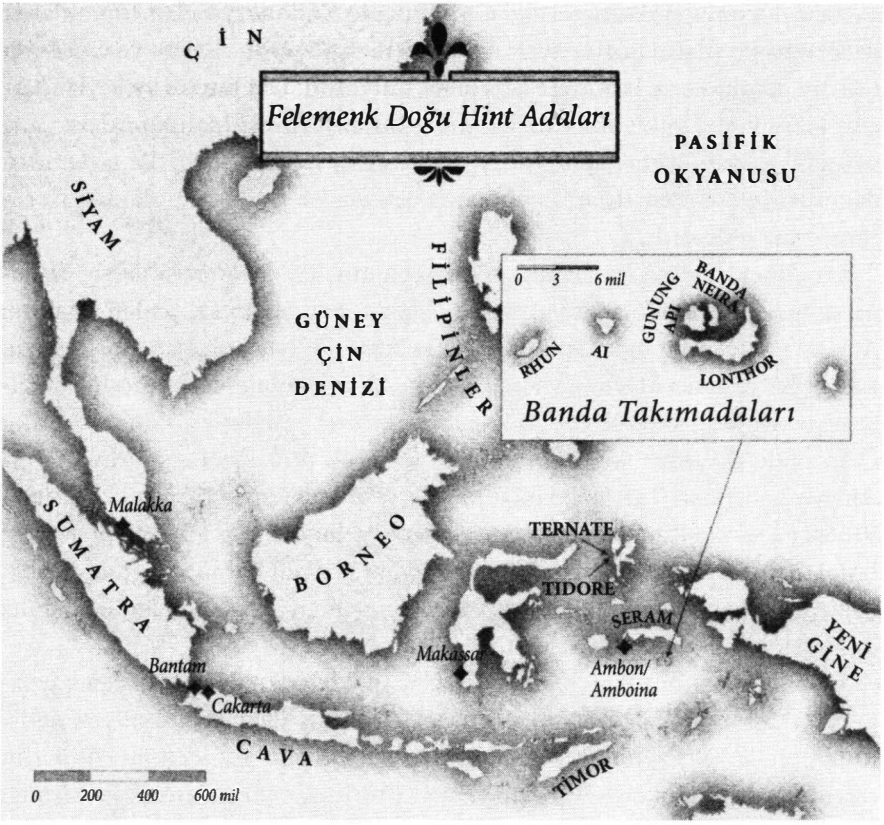
Bununla birlikte açıkça ifade etmek gerekirse, parlamentonun VOC'un tüzüğünü onayladığında, sokaktaki adam için kısa yoldan zengin olma fırsatı yaratmanın ötesinde niyetleri vardı. Ülke savaştaydı, bu nedenle de Doğu Hindistan Şirketi potansiyel anlamda stratejik değer olarak görülüyordu. Tüzük de bunu netleştiriyordu. Temelde daha çok mali konularla ilgili ol-

8 Finans tarihçileri VOC'un modern anlamdaki ilk anonim şirket olduğuna dikkat çekerler. Bu gelişmenin sonucunda, şirket yapılanmasında ortaya çıkan yenilikler bu çalışmanın kapsamı dışındadır, bu konuda bir şeyler söylemek de benim bilgimi aşar.

sa da, özellikle tüzükteki bir madde şirketin özel bir durumu olduğunu ortaya koyuyordu. Bu madde, yeni kurulmuş olan şirkete prensler ve krallarla hükümet adına anlaşma yapma yetkisi veriyordu. Dahası, VOC yöneticilerine gerekli buldukları durumlarda kaleler ve garnizonlar inşa etme, bu yeni mülkleri kontrol etmek için vali ve hâkim atama izni de veriyordu. Aslında Felemenk hükümeti bir devlet içinde devlet, hissedarları adına kâr elde ederken bile İspanyol çıkarlarına saldıracak şekilde tasarlanmış bir paramiliter şirket yaratmıştı. Şirketin bu şekilde karma bir misyonu vardı tıpkı *Estado da Índia* gibi. Ancak, Hıristiyanlık ve baharatlar söz konusu olduğunda, Portekiz teşkilatı ağırlıklı olarak kesişen amaçlar için çalışırken, VOC için kâr en başta geliyordu. Bu açıdan Felemenkler Portekizlilerden çok Venediklilere benziyorlardı. Organizasyonun yapısı Haçlı Doç Enrico Dandolo'ya aşina olmasa da eminim ki doç, ticaret imparatorluğunun ihtiyaç olduğunda emniyet altına alınması gerekliliğini mutlaka anlardı. Felemenk tüzüğünü imzalayanlar, Doğu Asya'da imparatorluk inşa etme amacını belki de tasarlamamış olabilirler, ancak satır aralarından çıkanlar bunu kaçınılmaz hale getirmişti. Bu da uzaklardaki baharat takımadalarının o sıradaki sakinleri açısından kesinlikle hayra alamet değildi.

Baharat takımadaları

Günümüz haritasına baktığınızda, bir zamanlar muskat ve karanfil yetiştirilen ufak noktacıklar, Endonezya'yı oluşturan sayısız adaların arasında kaybolmuştur. Manila'nın yaklaşık bin altı yüz kilometre güneyindeki, Avustralya'nın bin altı yüz kilometre kuzeyindeki ve Endonezya'nın başkenti Cakarta'nın iki bin dört yüz kilometreden fazla doğusundaki, bir dönemin efsanevi Maluku Adaları, yalnız Hollanda'dan değil dünyanın her yerinden çok uzaktır. Karanfil yetiştirilen Ternate Adası gibi bazı adalar için için yanan volkanik zirvelerle yükselir, palmiye ağaçlarının oluşturduğu balta girmemiş ormanlarla kaplı bakımsız yamaçları, eski püskü paspaslar gibi gökyüzüne uzanır. Bir zamanlar uzun ve zarif muskat ağaçlarıyla kaplı olan Banda Adaları'nın etrafını, masmavi berrak sulara uzanan mercan sahilleri sarar, tenha ve yalıtılmış bir konumda olmasından dolayı burası el değmemiş resiflerle çevrilidir. Baharatların cennette yetiştiğine inanan Avrupalıların çok da yanıldıkları söylenemez. Bu cennet bahçesi Portekizliler ve Felemenkler geldikten sonra birçok çekişmeye tanık olmuştur. Bugün eğer Baharat Adaları adını duymuşsanız, Dışişleri Bakanlığı'nın iç savaşla ilgili uyarılarını takip etmiş olduğunuzdan olabilir. Ternate ve etrafındaki adalar 1999 ve 2000 yıllarında, yaklaşık bin kişinin öldüğü acımasız bir katliam ve on binden fazla mülteci ile sonuçlanan etnik ve dinî çatışmalar yaşamıştır.



Günümüzde Banda'ya ayak basan az sayıda yabancı, billur gibi sularına dalmak için gelirler. Ternate'de ayrıca, nadiren de olsa korkusuz yanardağ uzmanlarına rastlanılabilir. Ama buraya baharat için artık neredeyse kimse gelmiyor. Karanfilin çok büyük bölümü artık, Afrika'nın doğu kıyılarındaki Madagaskar ve Zanzibar gibi adalarda üretilmektedir. Banda ise yüz yıl önce ürettiği muskat miktarının onda biri kadarını üretmektedir. Bugün en güçlü muskat üreticisi Karayiplerin Grenada Adası'dır. Bu baharat, ülke ekonomisinde öyle merkezî bir yer tutmaktadır ki, bayraklarında bile muskat vardır. Bu esnada Endonezya adaları tarihin gelgitleriyle batmıştır. Kaderlerine yaklaşık on bir bin kilometre uzaklıktaki Hoogstraat'daki VOC genel merkezinde karar verilmiştir.

Felemenk gemileri baharatlara doğru gitmek üzere limanlarından ilk kez çıktığında, bölge sakinleri en az bin yıldır baharat ticareti yapmaktaydı. Portekizlilerin gelişi bile, batı Hint Okyanusu'nu sarstığı kadar Güneydoğu As-

ya'daki durumu etkilememiştir. Günümüzde Endonezya olan topraklarda yetişen baharatların çoğu Asyalı müşterilere satılıyordu. Cavalı ve Guceratlı tacirler, Çinlilere ve İranlılara karabiber satıyordu; Çin tarçını ve Seylan tarçını yelkenlilere yükleniyordu; karanfil, muskat ve ıssız Maluku Adaları'nda yetişen besbâse Kyoto'dan Kahire'ye Müslüman ve Çinli tüccarlar tarafından dağıtılıyordu. Geriye kalan az miktarda baharat ise Avrupa mutfaklarıyla eczanelerine gidiyordu.

Karabiber, ticareti en fazla yapılan baharattı; en değerli olanlarsa, zamana ve mekâna bağlı olarak yaklaşık üç ila altı kat daha pahalı olan, Maluku Adaları'nda yetişen baharatlardı.[9] Bu, en basit şekliyle arz talep meselesiydi. Karabiber ve zencefil, Güney Hindistan ve Cava'da binlerce dönümlük arazilerde yetişirken, karanfil (*Syzygium aromaticum*) yetiştirilen alanlar Maluku Denizi'nde ekvatoru ikiye ayıran ufak volkanik tümseklerle sınırlıydı. Ternate ve komşuları Tidore, Makian, Motir ve Bacan'ı birleştirirseniz Martha's Vineyard ve Nantucket'ın toplamından daha büyük değildirler. Muskat ve besbâse (*Myristica fragrans*), Ternate'nin altı yüz elli kilometre güneyindeki çok daha küçük volkanik kalıntıların oluşturduğu Banda Adaları'nda, daha da sınırlı bir alanda yetiştiriliyordu.

Yüzyıllar boyunca Bandalılar, gittikçe daha da artan oranda geçim kaynağı olarak muskata bağımlı olmaya başladılar. Iowa'daki soya fasulyesi yetiştiren çiftçiler gibi, günlük geçimlerini sağlamak için tek ihracat ürünlerini satıyorlar, kazandıklarıyla da pirinç ve Hint irmiği alıyorlardı (Hint irmiği ağacının nişastalı iç kısmı bölgenin temel besin kaynaklarındandır). Bazen de hoş kokulu mahsullerini götürüp sebze meyve almak için Cava'ya yelken açarlardı.

Muskat, tıpkı limon ve erik gibi, büyüyebilecekleri yer olursa hoş görünen simetrik koniler biçiminde yükselen, parlak yeşil yaprakları olan ağaçlarda yetişir. Kayısı büyüklüğündeki toplar olgunlaştıklarında açık ten rengine döner ve kopup düşerler. Düşen meyve inanılmaz derecede lezzetli olur. Muskat olgunlaştıkça güneşte koyulaşan derisinde derin bir yarık açılır, besbâsenin parlak kırmızı lifleri ortaya çıkar, daha da derindeyse muskatın parlak siyah kabuğu vardır. Besbâseye Avrupa dillerinde verilen isimlerin (Fransızca *fleur de muscade*; Almanca *Muskatblüte*) gösterdiği üzere, Ortaçağ'da Avrupalılar besbâsenin muskat ağacının çiçeği olduğu yanlış kanısına sahiptiler (teknik olarak muskat kabuğunu çevreleyen ince zara *aril* de-

9 Rakamlarla ilgili rastgele bir örnek vermek gerekirse; 1200'lerin başlarında Cenevizliler, müşterilerine karanfil ve muskatı karabiberin yaklaşık dört katı kadar bir fiyata satıyorlardı; 1347'de İskenderiye'de 10 kilo karabiber 7½ duka altınına alınabiliyordu, karanfil ise 22 duka altınından fazlaydı ve Linschoten'e göre nispeten daha yakın olan Malakka'da karabiberin fiyatı karanfilin yarısı ve besbasenin üçte biri kadardı. Gerçi burada muskat daha ucuzdu!



16. yüzyılda Floransa'da yaşayan Pier Andrea Mattioli'nin bitki kitabından alınma bu yukarıdaki gibi ahşap baskılar, muskat gibi bitkileri Avrupalılara daha az egzotik göstermiştir.
("Muskat", 16. yüzyıl ortası, Joseph Wood Krutch'ın Herbal *adlı kitabından)*

nir). Marco Polo ve diğerlerinin yanılmış olmaları gayet doğaldır. Her çiçekte olduğu üzere, kurutulduğunda besbâse muskattan daha aromatiktir ve rengi solarak çok hoş bir pembe olur.

1600'lere gelindiğinde Avrupalılar bu her zaman yeşil kalan efsanevi bitki hakkında, az çok gerçeklere uygun epey tasvir okuyabiliyorlardı. İspanyol sömürge tarihçisi Argensola, 1609'da bu baharat hakkında yazdığında, bizlere canlı bir resim çizmiştir (metnin çevirisi 1708 yılına aittir):

> Avrupa'daki armut ağaçlarına benzer ve meyveleri armudu andırır veya yuvarlaklığı şeftaliye benzer. Muskatlar çiçek açtığında etrafa hoş bir koku yayarlar; bütün sebzelerde bulunan doğal yeşillikleri derece derece kaybolur ve sonra tıpkı gökkuşağındaki gibi gri, vişne rengi ve açık altın rengiyle karışık mavi renk ortaya çıkar fakat düzgün bölünmelerle değil, daha çok yeşim taşındaki lekeler gibi. Bakması insana zevk veren sonsuz sayıda papağan ve türlü çeşit tüyleri olan başka kuşlar kokusunun cazibesiyle dallarına tünemeye gelirler. Kabuklu yemişleri kuruduğunda kabuğunu atar ve içinde beyaz çekirdeğiyle, aynen diğer kabuklu yemişler kadar keskin tadı olmayan besbâse ortaya çıkar. ... Bu, ikinci derecede acı ve kuru olan besbâsedir, üçüncü derecede olanla Bandalılar, bütün sinir hastalıklarını ve soğuk yüzünden oluşan ağrıları iyileştiren değerli bir yağ yaparlar... Kabuklu yemiş kötü nefes kokusunu tedavi eder, gözleri temizler, mideyi, karaciğeri ve dalağı rahatlatır ve etin hazmını kolaylaştırır. Birçok hastalığa deva olur ve yüze ışıltı verir.

Kimileri besbâseyi çiçekle karıştırır ama aslında çiçek olan karanfildir veya daha doğrusu, karanfil tropikal bir ağacın goncasıdır. Filizler salkım halinde büyür, otuz kadar sarı çiçeğin olduğu buketler halindedir; her bir küçük gonca tombulcadır ve limon sarısı rengindedir. Etli yapraklarla çevrilidirler ve çiçek açmış orman güllerine benzerler, yalnız bu ağaçların bazıları elli fit yüksekliğindedir. Bitkinin tamamı, yoğun ölçüde aromatiktir. Sadece çiçeklerinde değil yapraklarında da belirgin, iç bayıcı karanfil kokusu vardır. Tropikal yağmurlardan sonra karanfil ekili yerlerin kokusu neredeyse katlanılmaz hale gelir. 16. yüzyılda Portekizli bitkibilimci da Orta karanfil yüklü gemilerin kokusunun millerce öteden duyulduğunu anlatır:

> Karanfil kokusunun dünyadaki en hoş koku olduğu söylenir. Bunu Koçin'den Goa'ya giderken sahilden gelen rüzgârla tecrübe ettim, gece sakindi ve karadan bir fersah uzaktaydık. Koku o kadar kuvvetli ve nefisti ki, etrafta çiçeklerle dolu bir orman olduğunu zannettim. Soruşturunca Maluku'dan gelen karanfil yüklü bir geminin yanından geçtiğimizi öğrendim.

Kurumuş goncalar en yüksek fiyata satılır, ancak karanfil saplarının da pazarı vardır. Saplar çok daha az aromatiktir ama çok daha ucuzdur, hatta bazı dönemlerde, Akdeniz pazarındaki karabiber fiyatı kadar ucuzdu.

Baharatların neredeyse hepsi, (gerçek ya da hayalî) tıbbi özellikleri için kullanılmış olsa da muskat ve karanfilin kanıtlanabilir farmakolojik etkileri vardır. Karanfilin hem goncası hem de yaprağı, uzun zamandır dişçiler (ve hastaları) tarafından kabul görmüş etkili bir lokal anestetik olan öjenol ihtiva eder. Bu küçük, kuru goncaların Hindistan'a ihraç edilmek üzere sirke veya şekerle konservesi yapılırdı. Güney Asya'da anestetik özelliklerinin yanı sıra nefesin hoş kokması amacıyla kullanılır, betel ile birlikte çiğnenirdi.

Muskatın daha çok sanrı yaratan etkileri vardır. Düşük dozlarda alındığında sakinleştirici görevi görür. Frank Lavooij ile öğle yemeği yediğimde, uyumayı kolaylaştırmak için bir bardak ılık sütle birlikte muskat almamı söylemişti, tabii eczacı değil baharat tüccarı olduğundan onun önerdiği miktar bende uyuşturucu etkisi yapabilir.[10] Muskatta bulunan miristisin adı verilen kimyasalın baharatın yarattığı halüsinojenik etkilere neden olduğuna inanılır. Kendim kişisel tecrübeyle doğrulayamayacak olsam da bu baharatın psikotropik etkileri yaygın olarak bilinmektedir. Amerikalı cezaevi mahkûmlarıyla Goa sahillerinde takılan hippilerin muskatla kafa buldukları söylenir. Zanzibar'da yerli kadınlar esrar içmek yerine muskat çiğnerler. İspanyol misyoneri Frei Sebastien Manrique, 1600'lerin başlarında Bengal'de, uyuşturucu müptelalarının dozlarını güçlendirmek için afyonla muskat, besbâse ve diğer aromatikleri karıştırdıklarını anlatır. Anlaşıldığı üzere muskat zehirlenmesine verilen tepkiler epey farklılık göstermektedir: Kimi bireyler şiddetli zaman ve mekân sapması yaşar, bazılarıysa halüsinasyon görür. İlk belgelenen halüsinojenik etki 1576 yılında Felemenk doktor Lobelius tarafından kaydedilmiştir. Lobelius, düşük yapmak için "on-on iki muskat yedikten sonra delirmişçesine sayıklayan" hamile bir İngiliz kadından bahseder. Ucuz uyuşturucu arayışındaki okuyucular için muskatın kusma, baş ağrısı ve uzun süren dezoryantasyon gibi birçok kötü yan etkileri olduğunu belirtmek gerekir.

Avrupa'da ise Baharat Adaları, uyuşturucu tarlalarıyla birlikte en azından Marco Polo'nun zamanından beri bilinmekteydi. Hatta Avrupalıların, bun-

10 *Illegal Drugs*'ın (Yasal Olmayan İlaçlar) yazarı Paul Gahlinger'e göre, "Yirmi gram öğütülmüş muskat yemek kişiye göre değişen ciddi fiziksel ve psikolojik etkilere sebebiyet verebilir." Uzun süren bulantıdan sonra saçmalama ve kıkırdamalar, sonra da sanrıların eşlik ettiği coşkunluk hali gelir. Motor fonksiyonları karışabilir ve konuşma tutarsızlaşabilir. Yazar şöyle devam eder: "Yan etkileri genelde rahatsız edicidir: Kemik ağrıları, kas ağrıları, gözlerde ağrı, burun akıntısı, halsizlik, depresyon ve baş ağrısı."

ların nerede olduğu konusunda bile kabaca bir fikirleri vardı. Gezgin Venedikli, "Deniz doğuya doğru uzanmaktadır ve bu denizde yelken açmış ve gerçeği bilen tecrübeli kılavuzların ve denizcilerin anlattığına göre, çoğu meskûn 7.448 ada vardır burada. Ve sizleri temin ederim ki, bu adaların hepsinde kuvvetli ve güzel bir koku vermeyen ve faydası olmayan tek bir ağaç bile yoktur" diye yazdığında söyledikleri az çok doğruydu. Verdiği rakam hatalıydı, gerçek rakam 25.000'den fazlaydı. Ama o, bu kadarını hiçbir zaman öğrenemedi. Buraya ilk gelen Avrupalılar Portekizlilerdi.

Karşılaştıkları Hindistan'dan çok farklı bir dünyaydı. Burada büyük krallıklar veya imparatorluklar yoktu, daha çok baharat ticaretiyle zenginleşmiş, binlerce değilse bile yüzlerce küçük prenslik ve az sayıda büyük liman kenti vardı. Malakka, Makassar ve Aceh, her ne kadar buralardan geçen baharat miktarı ancak Venedik ve İskenderiye gibi büyük antrepolarla karşılaştırılabilecek olsa da, Ceneviz ve Anvers'le hem büyüklük hem de önem bakımından karşılaştırılabilir kentlerdi.

1500'lerde zorla girmiş olmalarına rağmen Portekizlilerin buralarda çok fazla etkisi olmamıştır. Elbette, başta günümüzün Singapur'una benzer şekilde Doğu ve Güney Asya arasındaki ana güzergâha hâkim olan Malakka kenti olmak üzere, birkaç stratejik nokta ele geçirmişlerdi. Fatihler karanfil ticaretine hâkim olmaya çalıştıkları (ancak başarılı olamadıkları) Ternate'de bir kale inşa ettiler. Ancak yüz yıl sonra ilk Felemenk gemileri Ümit Burnu'nun etrafından dolaştığında, Güneydoğu Asya baharat ticaretinin niyet ve amaçları aynı eskisi gibiydi. Sultanlar, prensler ve yerel reisler sürüsü baharatların satış ve üretimini kontrol altında tutuyor, olağan şüpheliler de bölgeye dağıtımını yapıyordu. Portekiz teknelerinin çoğunun tayfalarının neredeyse tamamı Malezyalı denizcilerdi. *Estado da Índia* çok sayıda oyuncudan sadece biri haline gelmişti. Ama köklü bir değişiklik kapıdaydı. Ne Portekizliler ne de sultanların en zengini Felemenklerin acımasız ticari uygulamalarıyla başa çıkabilirdi.

Şirket demir atıyor

Bugün Ternate'nin kırk sekizinci sultanı, hâlâ ana karanfil adasındaki iki yüz yıllık sarayında oturuyor. Maiyetindekiler gelenek adına onun önünde başlarını aşağıda tutmak için boyunlarını gerip duruyorlar. Sadık hizmetkârları ona kutsal unvan olan *Jo'o* veya "Efendi" diye hitap ediyorlar ve ne zaman Gammalama'nın için için yanan zirvesi patlama belirtileri göstersе, yarı tanrısal lider adanın yanardağını sakinleştirmek için ağaç gövdesinden yapılma kanosu ile onun etrafını bir ayinle tavaf ediyor. Endonezya anayasası dahilinde bu sultanın herhangi bir siyasi gücü yok. Şu anki sul-

tan Dr. Muzaffer Şah'a[11] (Endonezya Üniversitesi'nden doktorası var) göre bu, acınası bir durum. *South China Morning Post*'a sarayın arka bahçesinde verdiği söyleşide, yaşanan dinî çatışmanın insanların eski yaşam şekillerine, geçmişin geleneklerine dönmesiyle son bulabileceğini söylüyor. Müslüman VIP liçe suyunu içerken, atalarının gerçek iktidarı ellerinde tuttuğu, baharat takımadalarının hâkimi olduğu altın çağı hayal ediyor. Sözde hükümdarın aleyhinde olanlar da var, yozlaşmış Suharto yönetiminde sultanın uzun görev süresini hatırlayanlar. Yerli köylüler onu mezhep çatışmasını ve katliamını kışkırtmakla suçluyorlar ve size hemen Ternate sultanlarının Felemenk sömürge yönetimiyle işbirliği yaptıklarını hatırlatıyorlar. Söyledikleri doğru ama Muzaffer'in ataları, Portekizlilerle yaşadıkları tecrübeden sonra Hollandalıların daha beter olabileceklerini hayal edebilmişler midir acaba?

Avrupalılarla ilk karşılaşan yerliler sultanın başkentinin yüzlerce kilometre güneyinde yaşıyorlardı. 1511 yılında Amiral Afonso de Albuquerque, Malakka'yı fethettikten sonra efsanevi adaları aramaya üç gemisini gönderdiğinde donanmasının eksiklerini henüz tamamlamıştı. Kaptan Antonio de Abreu'nun komutasındaki mini donanma, Cava, Bali ve Timor'dan geçen yaklaşık üç bin kilometrelik yolculuğunda kendisine rehberlik etmeleri için Malayalı kılavuzlar kiralamış (veya onları sarhoş ederek kaçırmış) olmalı ki, Banda Adaları'nı hiç sorun yaşamadan bulmuştu. Görünüşe göre, her ne kadar bu gür sakallı Avrupalılar alışılmışın biraz dışında olsalar da yabancı ziyaretçilere aşina olan adanın sakinleri tarafından gayet iyi karşılanmışlardı. Avrupalıların kelepir gördükleri fiyata Portekizlilere muskat, besbâse ve hatta biraz da ithal karanfil satmaktan gayet memnundular. Lizbon'a döndüklerinde %1.000 kâr yapabileceklerini anlamışlardı. İlginçtir, bu sefere katılan denizcilerden biri de Fernao de Magalhaes'di (dünya onu Macellan olarak biliyor). Daha sonra dünyanın etrafını dolaşacağı seyahatin masraflarını karşılaması için İspanya kralını ikna etmesinde Banda'da yaşadığı kişisel deneyimin faydası olduğu söylenebilir.

Sonraki yüzyıl daha az barışçıl olacaktı, en azından kuzeydeki karanfil adaları açısından. 1522'de Portekizliler Ternate'de sultanın sarayının çok yakınına bir kale inşa ettiler. Sonra da ardı ardına hükümdarları tahttan indirmeye veya öldürmeye, varislerini zehirlemeye ve kraliyet soyundan gelen aileleri uzaktaki Malakka'da bulunan *Estado da Índia*'nın müstahkem mevkiye taşımaya başladılar. En sonunda, 1574 yılında iktidarda olan sultanın suikasta kurban gitmesi yerlilere artık kaldıramayacakları derecede ağır gelmişti. Sonraki yıl ayaklandılar ve yabancıları adalarından kovdular. Felemenk-

11 2015'te ölmüştür – e.n.

ler 1599 yılında Portekizlilere karşı yerlilere yardım etme vaadiyle geldiklerinde Malukululer ittifak fırsatının üzerine atladılar.

Felemenklerin insanları işbirliğine ikna etme becerileri vardı; aşağı Manhattan'da çöp toplama işinde çalışan her mafyanın aşina olduğu bir sistemdi bu. Silahlarla dolu gemiler liderlerin köylerinin (ya da kraliyet saraylarının) çok yakınına demir atmıştı ve şirket tarafından belirlenen fiyatlarla tüm yerel baharat mahsulünü satın alma hakkı karşılığında "koruma" teklif etmişlerdi. Bunun sonrasında da anlaşmayı imzalayan çok sayıda Bandalı *orang kaya* (yerel lider), 23 Mayıs 1602'de silahlı tacir gemisi *Gelderland*'a davet edilmişti. Hiç şüphesiz reislere geminin içinde özel bir tur düzenlenmişti ve dar merdivenlerden geminin silah güvertesine inilip, yıkılmaya müsait evleri hedef almış durumdaki, yaklaşık iki düzine kadar dökme demirden top da enine boyuna incelenmişti. Hatta yerli reislere bu silahların öldürücü etkileri de gösterilmiş olabilir. Muhakkak ki bu durumu, topraklarına izinsiz giren pembe yüzlü tüccarların burunlarına dayadığı, üzerine hukuk dilinde bir şeyler karalanmış parşömen kâğıdının anlattıklarından daha iyi idrak etmişlerdi. Portekiz ve İngilizlere karşı koruma karşılığında Bandalıların Felemenklere muskat tekelini feshedilmez şekilde devrettiklerini ifade eden Felemenkçe yazılmış sözleşme maddelerini anlamaları mümkün değildi. Hal böyle olunca yerel liderlerin çok azı itiraz edebilmişti. Ancak adalıların anlaşmanın yükümlülüğünden kaçmaya çalışmalarını da garipsememek gerekir. Sonuç olarak eğer yerliler anlaşmayı çok fazla ciddiye alsalardı, açlıktan ölürlerdi. O dönemde muskat adaları tamamen ithal yiyeceğe dayanıyordu ve Hollandalılar, Hint irmiği ve pirinç gibi çok yer tutan ve çabuk bozulan malları taşımakla ilgilenmiyorlardı. Onun yerine Hint pamuklusu getirdiler ve bunu adalılarla sabit fiyata takas etmek konusunda dayatmacı davrandılar. Tabii ki, VOC'nin hukuk müşavirinin ilgilendiği kadarıyla bu anlaşmalar tamamen hilesiz ve yasaldı ve eğer yerlilerin yiyecek bir şeyleri yoksa bu, onların sorunuydu. Bu yüzden de yerliler belgeye uymadıklarında Felemenkler askerlerini devreye sokmakta kendilerini haklı görüyorlardı.

Bu durum, *Estado da İndia*'nın zayıf olduğu Güneydoğu Asya'da gayet sorunsuz bir şekilde ilerledi. Orada Felemenkler 1600 yılında Portekizlilerin Banda'yı istilasını gayet rahat savuşturmuştu, bir sene sonra da şirketin gemileri, Cava karabiberine erişimi güvence altına alan Bantam Körfezi'ndeki büyük çaplı deniz savaşında bir Portekiz donanmasını batırdı. 1605'te VOC, karanfil adalarıyla muskat takımadaları arasında stratejik bir konumda bulunan, Portekiz'e ait Amboina Kalesi'ni ele geçirdi. Hindistan ise tamamen farklı bir meseleydi. İlk baştaki plan Portekizlileri Hint yarımadasının tamamından çıkartmaktı ama çökmekte olan imparatorluk Felemenklerin tah-

min ettiğinden daha çetin çıktı. Altın Goa'ya yapılan çok sayıda başarısız saldırıdan sonra VOC, hâlâ Vasco da Gama ve kafilesine öfkeli olan Kozhikode hükümdarlarıyla geçici bir ittifak anlaşması ile yetinmek durumunda kaldı.

Amsterdam'daysa VOC'nin başarı ve başarısızlık haberleri şirketin hisse bedellerini inişli çıkışlı bir hale getirmişti. Hisselerin hızlı yükselişi, Tidore karanfil adasının yeniden İspanyollar tarafından ele geçirildiğine ve Maluku'nun kaybedilmiş bir dava olduğuna dair sızan haberlerle düşüşe geçiyordu. Hollanda'daki durum, gelen VOC gemilerinin her rıhtımda karabiber balyaları indirmeye devam etmesiyle daha da kötüleşiyordu. Sadece Hollanda değil Avrupa'nın tamamı, Felemenk, Portekiz ve hatta şimdi de İngiliz karabiberi (İngiliz Doğu Hindistan Şirketi 1600'de kurulmuştu) ile dolup taşmaktaydı. Fransa'nın büyükelçisi ve VOC hissedarı Buzanval'a göre, sadece Amsterdam'da antrepolar ağızlarına kadar, müşterilerini bekleyen, değeri bir milyon guldenden fazla karabiberle doluydu. Kısa süre içinde, tavan yapacakmış gibi duran hisseler nominal değerlerinin %60'ına kadar gerilemişti. *Oost-Indisch Huis* yönetim kurulu odasında, şirketin hissedarlarını memnun etmek için sadece karabibere bel bağlanmaması gerektiği gayet net olarak anlaşılmıştı. *Heren XVII* iş planlarını yeniden değerlendirmeye, Ternate sultanları tarafından yönetilen adalar üzerine yoğunlaşmaya karar verdi.

Kibar Frank Lavooij'le yediğim uzun ve medeni öğle yemeğinden sonra iş dünyasının ne kadar değişmiş olduğuna hayret ettim. Günümüzün bilgisayarı ustalıkla kullanan finansörlerinin acaba kaç tanesi VOC çalışanlarından yerine getirmeleri beklenenleri kaldıracak mideye veya cürete sahiptir? Lavooij, çiftçileri organik tarıma teşvik etme ve üçüncü dünya ülkelerinde işleme tesisleri kurma (tamamen daha kârlı olmasından dolayı olduğunu kabul ediyor) gibi şirketin saygın prensiplerinden bahsedince, 1600 yılının saygın yöntemlerini düşünüyor ve eğer Lavooij de On Yediler'le aynı odada olsaydı ne kararlar alırdı diye kendime soruyorum. Doğu Hindistan Şirketi görevlilerinin portrelerinde gözlerinin içine bakınca, onların hissedarları adına köle ticaretine ve soykırıma göz yumduklarını anlamak çok zor.

Ama bu, tam olarak da doğru değil; içlerinde her şeyi ele veren bir yüz var.

Şirket adamı

Birleşik Şirket'in "odalar"ını oluşturan kenterden hiçbiri, Hoorn kadar güzel değil. Amsterdam'ın tersine bu küçük kentin hiçbir zaman ikinci bir hayatı olmamış, burada kimse, 18. yüzyılda kentin limanı kum ve çamurla doldurulunca gösterişli 17. yüzyıl evlerini yıkıp daha modern bir şeyler inşa etmeye lüzum görmemiş.

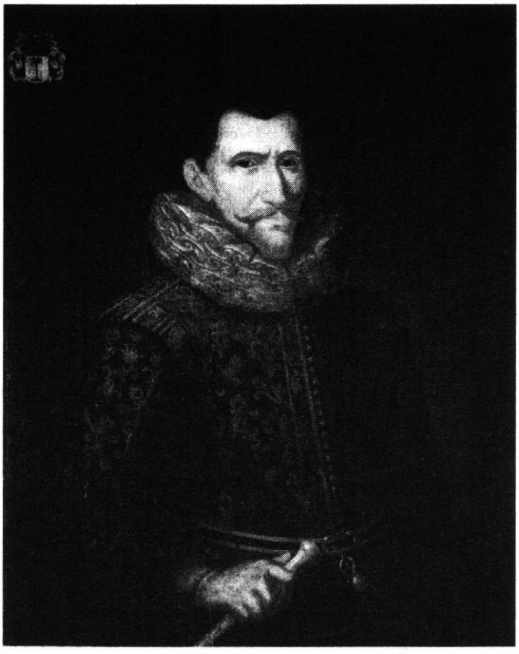
Kentin kötü şöhretli çocuğunun gözlerinin içine bakmak için kırk dakika mesafedeki Hoorn'a gitmek üzere Amsterdam'ın *Centraal Station*'ından ayrıldığımda fevkalade güneşli bir öğleden sonra yaşanıyordu. Solgun kış güneşi deniz seviyesinin altındaki toprakları daha da parlak yeşile döndürüyordu, kümelenmiş kıvırcık koyunlar mutlu bir şekilde gök mavisi kanallar arasında ağır ağır dolaşıyorlardı. Hoorn'un tren istasyonundan çıkar çıkmaz Doğu Hindistan Şirketi'nin burada vaktiyle ne kadar önemli olduğu hemen göze çarpıyor. Saçakların altından görünen VOC amblemlerinden, kentin ana kanalının üzerinde beş kat yükselen görkemli eski şirket depolarından, *Peper Straat* adlı caddeden ama en dokunaklı olarak da yerel tarih müzesinin duvarlarından bakan eski şirket görevlilerinin yüzlerinden anlaşılıyor bu.

Tuhaf bir yer olan Westfries Müzesi, eski limandan birkaç adım uzakta, mükemmel bir eşkenar dörtgen şeklindeki Ortaçağ meydanı *Roode Steen*'e hâkim bir konumda. Müzenin kademeli ön cephesinde Rönesans tarzı bir çekicilik taşıyan, çok süslü bir spor kupası görünümündeki şirket amblemi var. İçerideki kıvrılıp bükülen koridorlar ve eğimli merdivenler, tombul ve neşeli yedek erlerin tozlu portreleri (müze rehberi, bu 17. yüzyıl hafta sonu savaşçılarının eğlence düzenledikleri günlerin sayısının üç günden fazla olmamasını sağlamak için kentin yasa çıkartmış olduğunu anlatıyor) ve Hollanda'nın parlak devrinin hatıralarıyla dolu.

Gıcırdayan merdivenlerin yukarısında, en yüksek mevkideki yüksek tavanlı, ahşap oda Doğu Hindistan Şirketi'ne ayrılmış. Bu odada geçmişe ait şeylerin küflü kokusu, muskat ve besbâseyle karışan hafif iç bayıcı karanfil kokusuyla daha da ağır hale geliyor. Küratörler buraya, kentlerinin haritaya neyin sayesinde dahil edildiğini hatırlatsın diye, tatlı baharatlarla dolu bezden çuvallar yerleştirerek akıllıca bir iş yapmışlar. Özellikle her bir çuvalın 17. yüzyılda Hoorn'da bir ev, hem de güzel bir ev değerinde olduğunu okuyunca bunun çok zekice bir fikir olduğunu anlıyorsunuz. Salonun duvarları, aşağıdaki askerler kadar eğlence düzenlemedikleri anlaşılan adamların grup portreleriyle dolu. Bunlar Doğu Hindistan Şirketi'ni yöneten iş insanları. Sol tarafta şirket yetkilisi Cornelis de Groot'un tombul gövdesi durmakta, kaytan bıyığı, iki kat gerdanı ve ağırbaşlı gülüşüyle bu görüntüsü, şişko kapitalist tipinin klişesi. Yanında, bir ara kentin belediye başkanlığını da yapmış olan Hoorn Oda Başkanı Francois van Brederhoff yer alıyor, sanki bir toplantıya geç kalmış gibi bir hali var. Diğerleri ya uzanmış ya da bir yere dayanmış durmaktalar. Odada portresinin yapılmasından hiç hoşlanmıyormuş gibi görünen biri var. Ancak bu, Felemenk baharat ticaretinin en haini (bazen de en büyük kahramanı) olarak bilinen biri için doğal.

Jan Pieterszoon Coen, şirketin Uzakdoğu'daki yöneticisi olduktan sonra

bu portre için poz vermiş. Asker traşlı, biçimli, kösele gibi kafası modaya uygun, fırfırlı yakadan sanki mezuniyet gecesine gitmek için giyinmiş huysuz kaplumbağa gibi çıkmış. Odanın diğer tarafındaki, kırmızı renkli muhteşem Türk halısıyla kaplı uzun masada oturmuş peruklu ve tombul yanaklı VOC görevlilerinin grup portresine doğru bakıyor. Coen'in sert bakışlarına yansıyan, ressamın yavaşlığından duyduğu rahatsızlık olabilir ama ben bakışını izlediğimde bir küçümseme ifadesi de görmekten kendimi alamıyorum.



Jan Pieterszoon Coen en az iki portresini yaptırmıştır. Bu Rijksmuseum'a aittir.
(Anonim, Jan Pietersz Coen [1587-1629], 1625? civarı)

Bu genç ve rahat yeni zenginler Coen'in uzak dünyasındaki silahlı ve iş planına uymak istemeyen dik kafalı yerliler hakkında ne biliyorlardı? Bu iyi beslenmiş beyefendilere göre çürümekte olan ormanlar ve korsanlarla dolu koylar, haritalarla küreler üzerindeki izler ve çiziklerden başka bir şey değildi. Yatırımcılar memnun olduğu müddetçe Coen'in Uzakdoğu'daki aktif ve pasiflerle ne yaptığı onları ne ilgilendirirdi? Sonuç olarak hissedarlarına karşı güvene dayalı sorumlulukları yok muydu? Günümüzün Hollandalı tarihçileri tarafından Jan Coen sistematik olarak karalanmaya çalışılmıştır; ancak o, makul oranda reddedilebilir olduğu yönetim kurulundaki iş insanları tarafından kabul edilse bile, şireket politikalarını, sonucu soykırıma varacak dahi olsa uyguluyordu. İmtiyaz sahibi gençlere doğru bakarken (merkeze yazdığı öfkeli birçok mektupta olduğu gibi), "Benim yöntemlerimi beğenmiyor olabilirsiniz ama ben olmasaydım şimdi haliniz ne olurdu" diye sorduğunu neredeyse duyar gibi oluyorsunuz.

Coen, şirketteki kariyerine, İtalyan finans sektöründeki son gelişmeler üzerinde çalıştığı Roma'da yedi yıl muhasebe çıraklığı yaptıktan sonra başlamıştı. Ülkesine 1605 yılında, VOC'nin baharat yüklü ilk gemisi, bir milyon gulden değerinde yükle (günümüzde yaklaşık iki yüz milyon dolar) Hoorn'a geldiği zaman dönmüştü. Bu tek sefer bile hissedarlara %75 yatırım getiri-

si sağlamıştı! Aynı yıl Amsterdam borsasında VOC hisseleri nominal değerlerinin %200'ünden işlem görüyordu. Hollanda'daki bütün limanların heyecanla çalkalanıyor olmasına şaşmamak gerekir. Westfries'deki portredeki Coen'in böyle bir coşkuya kapılmış olduğunu tahayyül etmek zordur ama baharat ticaretinin Hoorn gibi hızlı büyümüş bir kentin hiçbir zaman sunamayacağı fırsatlar sunduğunun kesinlikle farkındaydı. Yirmi yaşındaki genç, aklının bir köşesinde bu düşünceyle, ayda otuz beş gulden maaş, yemek ve yatak karşılığında şirketin en alt basamağından tüccar yardımcısı olarak işe başlamayı başardı. Patronları yeteneğinin farkına vardı ve kısa sürede onu terfi ettirdiler. Coen otuz bir yaşına geldiğinde Uzakdoğu'daki en üst pozisyona yükselmişti. İmparatorluklarını kurmak için bir muhasebeci seçmeyi en iyi Felemenkler becerir!

Bir denizcinin hayatı

Amsterdam'daki deniz müzesinde de tıpkı Lizbon'un minyatür kalyon ve *nau* koleksiyonu gibi, Ümit Burnu etrafından dolanarak baharat yolu seferini yapmış eski gemilerin çok sayıda maketleri var. Fakat en azından bir konuda Amsterdamlılar Lizbonlulara üstünlük taslayabilirler çünkü Hindistan'a sefer yapan ticaret gemilerinin gerçek boyutta bir reprodüksiyonunu bulunduruyorlar. Gayet isabetle *Amsterdam* adı verilmiş olan gemi *Centraal Station*'ın doğusunda ve birkaç kanal ötesinde, 17. yüzyıl VOC tersanelerinin olduğu yerdeki rıhtıma demir atmış. Deniz tarihçileri bunun bir taklit olduğunu ve 18. yüzyıla ait bir geminin kopyası olduğunu söyleyerek dudak bükeceklerdir fakat bunun daha önceki modellerden sadece biraz daha konforlu olduğunu unutmamak gerekir. Bu, kesinlikle bir yolcu gemisi değil. İçinde Coen gibi tüccarlara ayrılan alan en fazla geniş bir gömme dolap kadar; geminin mutfağı ise New York'taki bir stüdyo daireden başka hiçbir yerde mutfak diye adlandırılamayacak kadar küçük. Alt güverteyse bir basketbol kortunun yarısı kadar ki, bu ilk bakışta geniş bir alan olarak görünebilir, ta ki üç yüzden fazla kavgacı, gürültücü ve canı sıkılan denizcinin burada kaldığını aklınıza getirene kadar.

Jan Coen'i 1607'de Doğu Hint Adaları'na götüren gemi gibi bir gemiye binenler, birbirine benzemez ve serkeş adamlar olmalıydılar ama *Carreira da Índia*'nın son dönem mürettebatını oluşturan köle ve mahkûmların tersine, en azından özgürdüler. Felemenk denizciler *zielverkopers* ya da "ruh tacirleri" olarak bilinen, meyhaneleri ve Hollanda'nın fakir semtlerinin arka sokaklarını dolaşan profesyonel memurlar tarafından işe alınırlardı. En çok kullandıkları taktiklerden biri meteliksiz olanlara avans vermekti, onlar da gidip bu parayı en yakın barda harcayınca sadece parasız değil borçlu da olur-

lardı. Böylece doğuya gitmekten başka seçenekleri kalmazdı. Kimisi şirkete hep borçlu kalır ve ancak sözde özgür olurlardı. Sonraları birahaneler yetersiz kalmaya başladığında VOC, gemilerine adam tedarik edebilmek için yetimhanelerin ve yoksul evlerinin yöneticilerini kullanmaya başladı. Tıpkı Portekizliler gibi yüzlerce Felemenk denizci de kazalar, şiddet ve hastalıktan ölüyordu, bu yüzden de ruh tacirleri hiçbir zaman işsiz kalmıyorlardı.

Felemenk gemilerindeki disiplin, dönemin diğer Avrupalı ticaret gemilerindekine oranla belki çok daha acımasızdı. Belki de insanlar İspanyol savaşının gaddarlığı sonrasında daha da katılaşmışlardı ya da belki de komutanlar, kavgacı, sarhoş, yetersiz beslenen ve çoğunlukla da hasta olan mürettebatın birbirlerini öldürmelerini engelleme konusunda çaresiz kalmışlardı. Resmî düzenlemeler kaptanlara, bir diğerini yaralayan denizcileri, kendilerini kurtarana kadar gemi direğine elinden bıçak saplanmış şekilde asmalarına izin veriyordu. Bir diğerini öldüren denizciyse kurbanınla sırt sırta bağlanarak denize atılıyordu. Gerçi gemiyi götürecek gemicilerin sayısını azaltan cezalara kaptanların ne sıklıkla başvurmuş oldukları da merak konusu.

Kalabalık ve sıkışıklığa rağmen *Amsterdam* gibi bir geminin nüfusu, Lizbon'dan yola çıkan yüzer kentlere göre çok daha düşüktü. İlk dönem Felemenk teknelerinde ne yerleşimciler, ne rahipler ne de köleleri ve hizmetlileriyle sömürge memurları vardı. Nicelik açısından sıradan denizci, Portekizli benzerine oranla çok daha iyi besleniyordu, en azından Felemenkler ekvator sıcağıyla nasıl başa çıkacaklarını öğrendikten sonra (Hint Adaları'na yapılan ilk sefer sonucunda mürettebatın yarısı ölmüştü). Görevlilerin nadiren de olsa yiyecek ikramiyeleri oluyordu ama tabii *Carreira da İndia*'daki seçkinler gibi de değildi gemideki yaşantıları. Eğer *Amsterdam* gemisinin mutfağının örnek teşkil ettiğini düşünürsek aşçı, üç yüz otuz üç kişiye, mütevazı bir ızgara ve ancak bir büyük hindinin sığabildiği bir gömme kazan kullanarak yemek hazırlamak durumundaydı. Fırın olmadığı için *scheepsbescchuit* ya da peksimet (bütün denizci milletlerin bildiği sert, krakere benzer ekmek çeşidi), denize açıldıkları ilk birkaç günden sonra memurlar ve mürettebatın yiyebildiği tek ekmek çeşidiydi (peksimetler, yenilebilir hale getirmek için biraya batırılır ve şeker pekmeziyle tatlandırılırdı).

Yiyecek muhafaza etme yöntemleri Vasco da Gama'nın devrindeki kadar sınırlıydı. Dahası biranın tropik sıcakta bir iki aydan fazla dayanmaması Felemenk mürettebatı dehşete düşürmüştü. Ancak biraz daha uzun dayanan şarapla birlikte yutabildikleri kötü kokulu suya kalıyorlardı. Bu sudan da yeterli miktarda yoktu. Gemi günlükleri denizcilerin günlük çeyrek galon suyla yetinmek durumunda kaldıklarını yazıyor ki, bu, yorucu ve ter döktüren işleri, tuzlu yiyecekleri ve sıcak ve nemli iklimi düşününce çok az bir mik-

tardır. İlk birkaç hafta tekdüzeliği kırmak için, ara sıra az miktarda taze et yiyebiliyorlardı. VOC'nin resmî erzak listeleri gemide çok sayıda canlı domuza ve hastalara taze yumurta sağlamak için de düzinelerce tavuğa izin veriyordu. Ancak gemideki canlı hayvanların raf ömrü biranınkinden daha fazla değildi. Ellerinde bulunan taze etin hepsini tükettiklerindeyse mürettebat, haşlanmış tuzlu sığır eti, haşlanmış tuzlu domuz pastırması, haşlanmış lapa ve haşlanmış bezelyeye kalıyordu. Subayların durumu birazcık daha iyiydi. Şirketin denizciler için hazırlanan resmî erzak listesindeki tek çeşni hardal ve bayırturbuyken, memurların lapalarını çeşnilendirmeleri için haftalık yaklaşık üç ons gibi yeterli miktarda yerel ve Asya baharatları hakları vardı.[12] Orta sınıf Hollandalıların 1700'ler civarında gerçekten ne kadar baharat yediklerine dair en iyi göstergelerden biri olabilir bu.

Karabiber *nau*'larındaki Portekizli denizcilerin sahip olmadığı gıda, Felemenkler için protein kaynağı olan peynirdi. Hindistan yolcusu her denizcinin haftalık hakkı olan üç çeyrek *pound* peynir neden Hollandalıların Portekizlilere kıyasla çok daha uzun boylu olduklarını ve rakiplerinden daha iyi beslendiklerini izah etmek için yeterlidir. Yine de Ümit Burnu'nu döndüklerinde, gidiş yolunda büyük ihtimalle kurutulmuş bataklık kömürü veya Alman kömürü olan gemi yakıtı tükenmiş olurdu; bu yüzden yemek pişirilemediğinden, susuz kalan denizcilere Goudalarıyla birlikte kemirebilecekleri sadece kurtlanmış peksimetler kalırdı.

Yarı aç ve alkolden mahrum kalmış denizcilerin Koçin'de karaya çıktıklarında doğruca meyhanelere gitmeleri ve kendilerinden geçene kadar içmelerinde şaşılacak bir şey yoktur. Hoorn'daki eğlence yönetmeliklerinin gayet açık bir şekilde belirttiği üzere Calvinci toplum, düşkün davranışları hoş karşılamıyordu ya da en azından bir yerden fazlasını. Felemenk denizciler kendi ülkelerinde içki içmeleri, kavga çıkarmaları ve fahişelerle yatıp kalkmaları yüzünden kötü nam salmışlardı ama Hindistan'da meraklı komşularından ve tenkitçi papazlardan çok uzakta olduklarından her türlü ahlâksızlığa hiç düşünmeden bulaşmaktaydılar (Felemenklerin Uzakdoğu'da peydahladıkları az sayıda melez çocuk bir göstergeyse, içki içmede geliştirdikleri mükemmel beceri onları diğer zevk arayışlarında daha az başarılı kılmış olduğundan olabilir, en azından Portekizlilerle kıyaslandıklarında). Felemenk denizcilerin neyle beslendiğini çok iyi bilen Linschoten, okuyucularını Hint Adaları'nda arak adı verilen damıtılmış bir alkollü içkiden bol miktarda bulunduğu bilgisini vererek rahatlatmıştı, özellikle de Malezya arakı-

12 Hiç kuşkusuz tüketilen baharatların yarısından fazlasını yerel üretim olan anason ve kimyon (hatta memurların kimyonlu peynir hakkı da vardı) oluşturuyordu, ama geri kalanı –her memura yolculuk süresince yaklaşık bir *pound* karabiber, zencefil, karanfil, muskat, tarçın ve besbâse– egzotik ithal ürünleriydi.

nı tavsiye ediyordu. Hindistan ve Endonezya'da arak, bir çeşit palmiye ağacının özünün (gerçi fermente şekerkamışı ve pirinç de kullanılıyordu) fermente edilmiş halinin damıtılmasıyla yapılıyor ve nötr bir tadı olan beyaz renkli sert bir içki elde ediliyordu.[13] 1587 yılında Hindistan'a gelen Portekizli bir ziyaretçi, "arak"ın çok sert olduğunu ama yıllandıkça tadının iyileştiğini, kuru üzüm eklenerek sertliğinin yumuşatıldığını ve tatlılaştırıldığını söylemişti. Aynı içkinin daha ticari bir çeşidi bugün Goa'da bütün ufak dükkânlarda *feni* adıyla satılmaktadır. Goalılar genelde sek içerler ama turistler için limonlu sodayla karıştırırlar. Ayrıca bir de ev yapımı çeşidi vardır ki, o da insanların ölümüne sebep olur.

Arak doğal olarak aklınıza gelebilecek bütün yanlış davranışlara neden oluyordu ve bu durum sadece sıradan denizciler için geçerli değildi. Cakarta'daki Felemenk "imalathanesi"nde üst düzey şirket yetkilisi üst düzey Cavalıların eşlerine sürekli cinsel tacizde bulunduğu için sürekli düşman kazanıyordu. Anlaşıldığı üzere bu tek bir vaka da değildi. Birkaç yıl sonrasına ait, yazarı belli olmayan bir günlük, âdeta müstehcen bir roman gibidir. Günlüğün yazarına göre aynı kalenin üst düzey personelinin tamamı Calvinci inancın tamamen dışında davranıyordu ve papaz da tam bu olayın ortasına dalmıştı. Anlaşıldığı kadarıyla her şey, dört Endonezyalı/Portekizli melez akşam yemeğine katılmak için yetkililerin sofrasına davet edildiklerinde, yerli içki yerine İspanyol şarabı içilmesiyle başlamıştı. Dahası da vardı:

> Tüccar yardımcıları ve asistanlar gittikten sonra Kaptan Raey, Papaz Hermans, Yüzbaşı ve Cornet [başka bir subay] kadınlarla kaldılar. Mutlu ve keyifliydiler ve İspanyol şarabı içtiler ve kadınlarla oynaştılar, *Tabe, tabe, Signora moeda–bawa ban– tal tikarbetta mau rassa!* [Merhaba genç senyora – lütfen yatağınızı ve yastığınızı da getirin!] diye şarkılar söylediler. Papazın gündüzleri verdiği vaazlar unutulmuştu; hepsi bu çekici kadınlarla ilgileniyordu. ... Zevkusafa sabah bire veya ikiye kadar sürdü sonra herkes kendi yatağına gitti ve üç kadın da üst katta uyudu. ... Cornet, kadınlardan birini evine götürdü ve kadının evinde onunla eğlendi.

Daha sonradan Coen'in *Heren XVII*'ye, "Şimdiye kadar gönderdiklerinizi gibi ahmak ve kaba saba budalalar olmayan, sağlam Protestan din adamı" göndermeleri konusunda nutuk çekmiş olmasına şaşmamak gerekir. VOC'nin ilk yıllarında Felemenk ticaret merkezlerinin hepsinde bu tarz gürültülü, kavgacı ve asi bir ortam hâkimdi. Coen bu durumu, "Buradakilerin

13 Bu palmiye çeşidinin özü doğal olarak çiçeklerinde fermente olur ve çiçeklerin suyunu çıkartma zahmetine katlanan herkes, bundan hurma içkisi (toddy) denilen hafif alkollü bir içecek elde edebilir. Aynı bitki özü kaynatılarak palmiye şekeri ya da şeker yapılır.

hepsi insan, Sayın Başkanlar, melek değil!" diyerek defalarca üstlerine belirtmiştir.

Coen, bu ciddi Calvinci, şirket içinde yükselirken disiplinsiz davranışların tamamını sadece nahoş bulmakla kalmıyor, bunların aynı zamanda şirketin kârına engel olduğunu da düşünüyordu. Tanrı korkusu olan ailelerin gelip bir çeşit ahlâk düzeni kurmalarını istiyordu. "Anadan doğma çıplak gelseler bile yine de onlardan faydalanabiliriz" diye yazmıştır Amsterdam'a. Özellikle de genç kadınları Hint Adaları'na gönderme taraftarıydı ki, bunun, hem ülkedeki yetimhaneleri boşaltmak hem de denizaşırı ülkelerdeki Hollandalılara eş sağlamak gibi katmerli bir avantajı vardı. Bu "şirket kızları"nın ahlâkı ne kadar geliştirmiş oldukları konusu oldukça şüphelidir ama bunlar, yüzyıllar boyunca Doğu Hindistan ticaretinin bir parçası olacaklardı. Portekizlilerin aksine, Felemenkler kimseyi Hıristiyan yapmak için pek çaba harcamamışlardır. Sonuç olarak Felemenklerle yerliler arasında evlilikler çok azdı. Coen başka bir mektubunda, bölgede yaşayan Müslümanların, kadınlarının Hıristiyanlarla evlenmelerine izin vermediklerini ve dahası "çocuklarını öldürdüklerini ya da anne kâfir doğurmasın diye düşük yaptırttıklarını" ısrarla ifade etmiştir.

"Mükemmel bir ticaret kavrayışı"

1613 yılında Felemenk Doğu Hint Adaları'na giden vali, şirketin Endonezya'daki ofislerine yeni atanan başkanı ve "genel muhasebecisi" hakkında, "Coen mükemmel bir ticaret ve devlet idaresi kavrayışına sahip biridir" diye yazmıştır. "Dürüst, dengeli biri ve hiç zaman kaybetmiyor. Siz Efendi hazretlerinin onun yazmış olduğu mektuplardan da takdir edeceği üzere, burada ondan daha fazla verim sağlayacak birinin daha önce olmadığına ve daha sonra da olmayacağına eminim."

Hoorn kentinin en şöhretli çocuğu hakkında, yazmış olduğu çok sayıda mektuptan fazlasıyla bilgi edinebiliyoruz. (O kadar fazla yazışma yapmıştı ki, her yılın başında Hollanda'ya dönen ilk gemiler "kitap gemileri" diye anılmaya başlanmıştı.) Sabırsızlık ve kibir yazışmalarının leitmotifiydi. "Çok yorgunum, sesim güçsüzleşiyor ve kalemim yavaşlıyor, bazı durumlarda büyük cesaret gösterilse de insanın yetersiz kaldığı bir şeyler mutlaka oluyor." Sonra tekrar tekrar: "Tanrı huzurunda yemin ederim ki, Genel Şirket'in, ifademi bağışlayın, siz Efendi Hazretlerinin egemenliği içinde üstün gelmiş gibi görünen ve zekâdan daha fazla takdir gören cehalet ve dar görüşlülükten büyük düşmanı yok."

Küstahça da olsa da Coen fikrini ortaya koymuştu ve şirket yöneticileri onu hemen daha yüksek mevkie terfi ettirdiler. 1607 ile 1613 yılları arasın-

da mütevazı bir kâtipten, iki gemiden sorumlu baş tüccara ve sonra da genel muhasebeciliğe (aslında CFO, mali işler müdürü) yükselmişti. Son terfisini aldığında görevi, VOC'nin Koçin'den Nagasaki'ye kadar bütün işlemlerinin kapsamlı bir raporunu hazırlamak olmuştu ve bu görevi o kadar büyük bir şevkle yerine getirdi ki, merkez onu hemen sahadaki ikinci pozisyona, genel müdürlüğe atadı. Sonraki beş yıl içinde en üst pozisyon olan genel valilik görevini alamasa da, bulunduğu pozisyon yirmi yedi yaşındaki Coen'i etkin bir şekilde Doğu Hindistan Şirketi'nin Asya operasyonlarının başına geçirmiş oldu. Eksik olan sadece maaş ve unvandı ki, bu konudaki şikâyetlerini Hoogstraat'a düzenli olarak gönderdiği resmî mektuplarda defalarca dile getirdi.

Coen'e göre şirketin verimliliğini sadece işgücünün yozlaşmışlığı ve Amsterdam'daki yönetimin budalalıkları değil, şirketin varoluşunun temel nedeni olan baharatları üretenlerin işbirliği yapmaması da engelliyordu. Büyük ihtimalle Coen, yerlilerin ne kadar kaba olabildiklerine şahsen tanık olmuştu. Coen çok büyük ihtimalle, yerlilere Hollandalıların sözleşmelerini ne kadar ciddiye aldıklarını kanıtlamak için, Banda Adaları'ndan Neira'ya bir kale inşa etmek üzere 1609'da gönderilen Amiral Verhoef komutasındaki donanmanın seferine katılmıştı. Tabii ki Bandalıların bu inşaat projesiyle ilgili fikirleri sorulmamıştı ve onlar da memnuniyetsizliklerini amirali ve yaklaşık otuz personelini katlederek gösterdiler. Coen komutanının kafasını son olarak bir yerlinin savaş mızrağının ucuna geçirilmiş olarak görmüş olmalı. Hollandalılar elbette öçlerini aldılar ve sonuç olarak kale inşa edildi. Bilahare yerli kabile reisleri *orang kaya*'lardan en azından bazıları (bir kez daha) Felemenklerin takımadalar dahilinde besbâse ve muskat tekelini ellerinde bulundurma taleplerini kabul ettiler. Neira Adası'na şirket ve dönemin parlamentosu adına "ebediyen bize ait kalacak" ifadesiyle tamamıyla el konuldu ve burası Hollanda'nın ilk resmî Doğu Hindistan sömürgesi oldu. Coen bu durumdan iki şey öğrenmişti: "Hain Mağribiler"e –yerlilere böyle diyordu– güvenilmeyeceği ve biraz kan dökmenin işe yaradığı. O zaman bununla ilgili bir şey yapabilecek konumda değildi ama yıllar sonra genel vali olduğunda bu derslerden tüyler ürpertici derecede mantıklı sonuçlar çıkaracaktı.

Coen en üst düzey görevi 1618 yılında aldı. Artık kendi uygun gördüğü şekilde şirketin misyonunu devam ettirme yetkisine sahipti. İlk hamlesi faaliyetlerin üssünü, iktidardaki sultanın Felemenk kurallarına uymadığı Bantam'dan Cakarta'ya taşımak oldu. Cakarta sakinleri buna karşı çıkınca da kentlerini yakarak yerle bir etti. Cakarta'daki caminin ve pazar yerinin küllerinin üzerine Coen, Batavya adını verdiği yeni bir kent inşa etti. (Coen, ilk başta kente, kendi memleketinden dolayı *Nieuw Hoorn* adını vermek iste-

di ama merkez kabul etmedi.) Batavya, büyük ihtimalle *Estado da India*'nın Goa'daki başkentinden esinlenmişti, gerçi VOC'nin üssü, altın yaldızlı "Doğu'nun Roması" ile hiçbir şekilde kıyaslanamazdı. Şirketin kenti, sanki Hollanda'nın denizden kazanılan topraklarının üzerinde yükselmiş gibi görünüyordu. Üzerlerinde kademeli duvarlar olan dar cepheli evler, düz çizgi şeklindeki kanalların kenarına yapılmıştı, yeldeğirmenleriyse surların üzerinde yükseliyordu. Yerli halk, bu tropik bölgede kurulmuş Hoorn kentine "Kota Djankong", "Jan Coen'in kenti" adını vermişti; Amsterdam ve Lahey'dekiler de "saygın hapishane" diyorlardı. Epey hareketli bir hapishane olmalıydı burası, çünkü kentin sokakları, hepsi de buraya tatlı baharat dolu gemilerden yayılan paranın kokusuna gelen bölgenin yerlisi Cavalılar ve VOC çalışanları, Çinli yerleşimciler ve Hintli tüccarlar, Avrupa'dan gelen gönüllü göçmenler ve Madagaskar'dan zorla getirilen kölelerle doluydu.

Dikkafalı Cavalılara hadlerini bildirdikten sonra genel vali, Maluku Adaları'na yöneldi. Yıllar, on yıllar geçiyordu ve inatçı Lüsitanyalılar yok olmayı kabul etmiyorlardı; Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin yöneticileri üzülerek de olsa karabiber tekelini ele geçirme ihtimali olmadığı sonucuna vardılar. Ama muskat ve karanfil açısından durum farklıydı. Şimdi sorun baharat ticaretine girmeye çalışan, hatta Banda Adaları'nda bir ticaret merkezi kuran İngilizlerdi. Coen'in bu tip detayların yoluna çıkmasına izin vermeyeceğini söylemeye bile gerek yok. Zor kullanılmamasına dair bazı emirler olduğu halde sabırsız genel vali birliklerini oraya gönderdi. Sadece İngilizleri sepetlemekle kalmadılar, süreç içinde Banda Adaları'ndan Ai'nin nüfusunun tamamını ya katlettiler ya kovdular. Bunun (en azından VOC açısından) memnuniyet verici bir sonucu olarak Hollandalılar, muskat için üreticilere yeni bir %20 daha düşük fiyat uygulaması getirdiler. Ancak bu, genel vali açısından, sadece kapanmayan bir yaranın üstüne yara bandı yapıştırmaktı.

Coen'in, tedarik sorununa nihai çözüm pırıltılarını 1618 gibi erken bir tarihte kafasında taşıdığı anlaşılıyor. Aynı yıl yazdığı bir mektupta, şirketin Banda temsilcisi Laurens Reael'in, yerlilerin başkalarına satmalarını engellemek için muskata daha yüksek fiyat verilmesini önerdiğinden bahseder. "Ama ben HAYIR diyorum!" diye kükrer genel vali. "Kabul etmeyin, yoksa ticaret şeytanın eline geçer. Bandalıların hepsi adalarını terk etse çok daha iyi olurdu, böylece biz de oralarda Hollanda kolonileri kurardık." Şirketin kâr hanesine kimse Jan Coen kadar kendini adamamıştır. Muskat için yüksek fiyat ödemeyi öneren Reael, tekelin sert koşullar dahilinde uygulanmasının yerlilerin toptan fakirleşmesiyle sonuçlanacağını söyleme cüretinde de bulunmuştu. "Kâr konusuna o kadar kilitlenmişiz ki, başka kimsenin bir kuruş kazanmasına izin vermiyoruz" diye yazmıştır. Benzer şekilde, Hol-

landalı bir amiral de yerli tüccarları ortadan kaldırarak şirketin Malukuluları açlıktan ölmenin eşiğine getirmiş olduğunu ileri sürmüştü. "Bu yapılabilir ama hangi hakla?" yorumunda bulunmuştu. Doğu Hint Adaları için daha adil bir çözüm bulunması gerektiğine dair görüş belirten başkaları da vardı. Fakat Hoogstraat'taki muhasebeciler nasıl olur da Coen'in, VOC'nin hisselerinin değerini bunca yükselten taktiklerine karşı çıkabilirlerdi?

Coen harekete geçmek için 1621 yılına kadar bekledi. Küçük filosu mart ayı başında takımadaların en büyük adası Lonthor'un (Banda Besar) billur sularına demir attı. Gemilerde, köleler ve yüz kadar Japon paralı askeri dahil yaklaşık iki bin adam vardı. 21 Mart gününün şafağı muskat ağaçlarının tepelerini pembeye boyadığında Coen'in birlikleri mercan sahillerine çıktılar ve adanın karanlık volkanik kayalıklarına tırmandılar. Ter içinde kalan silahlı askerler içlerdeki kokulu ormanlardan geçip rutubetli cangıllara giden patikalardan çıkarlarken istilacılardan kaçan ada sakinleri sağa sola dağılıyordu. Şirketin silahlarının işe yaramadığı yerlerde Felemenk gümüşü iş görüyordu. Bir olayda, rüşvet alarak saf değiştirmiş bir Bandalı, toplamda 250 real karşılığında istilacılara stratejik bir zafer kazandırmıştı.[14] Daha az uyumlu diğer yerliler, teslim olmaktansa kayalıklardan dev dalgaların olduğu denize atlamayı seçtiler. Günün sonunda, kızıla boyalı güneş Gugung Api Yanardağı'nın ardından battığında Jan Coen, stratejik planının ilk maddesini yerine getirmişti: Ada artık tamamen ona aitti.

Planın iki numaralı maddesi, *orang kaya* heyeti barış talep etmek için gemisine geldiğinde Coen'in kucağına düşmüş oldu. Genel vali yerlilerin bütün tahkimatlarını ortadan kaldırmalarını, silahlarını bırakmalarını, erkek çocuklarını rehine vermelerini ve o andan itibaren muskat hasadının %10'unu vergi olarak ödemelerini şart koştu. Hasadın geri kalanı şirketin belirleyeceği sabit fiyat üzerinden yalnızca VOC'ye satılacaktı. İtiraz etmek için uygun durumda olmayan kabile reisleri boyun eğdiler, gerçi doğal olarak iki taraf da birbirine güvenmiyordu. Coen, Bandalıların taahhütlerine uymalarını ne umuyor ne de istiyordu, sadece başladığını bitirebilmek için bir bahane çıkmasını bekliyordu.

O zamana kadar Bandalılar, arkalarında ağaçlardan düşüp çürüyen muskatlar bırakarak tepelik bölgelere doğru kaçmışlardı. Bölge sakinlerini tepelerden çıkmaya ikna edemeyince Coen, artık son hamlesini gerekçelendirebilecekti. Terk edilmiş kasabalardan geri kalanları ateşe vermeleri ve Banda Adaları'nın her birindeki sakinlerin peşine düşmeleri için birliklerini gönderdi. Yakalanan herkes birliğe ait gemilere konuluyor ve Batavya'ya gönderiliyordu. Sağ olarak kente varabilenler burada köle olarak satılıyorlardı.

14 Bu rakam yaklaşık olarak Coen'in o dönemki bir aylık maaşına eşitti.

Yapılan sevklerden birinde 287 erkek, 356 kadın ve 240 çocuk gönderilmiş, bunlardan 176'sı yolda hayatını kaybetmişti. Tepelerdeki yarıklarda mahsur kalan diğerleriyse yiyecek hiçbir şey bulamamış, binlercesi açlık ve hastalıktan ölmüştü. Son olarak da Coen, kimsenin geri dönüp işine karışmayacağından emin olmak için kaçışları engellemek amacıyla adaları abluka altına aldı. Muhasebecinin soykırım planı gayet başarılı olmuştu. Adaların on beş bin olan nüfusundan sadece bin Bandalı hayatta kalabilmişti.

Daima çok titiz olan Coen, eylemlerine hukuki destek sağlamak için son saldırısından önce bazı esirleri mahkemede yargıladı. Esirler, (17. yüzyıl hukukunun rutin araçlarından) işkenceye tâbi tutulduktan sonra barış anlaşmasının şartlarını ihlal ettiklerini ve genel valinin hayatına kast etmek üzere plan yaptıklarını itiraf ettiler. Bu adaletsizlik karşısında bazı Hollandalılar bile dehşete düşmüştü. "Mahkûm edilen kurbanlar dört tarafı kapalı bir yere götürüldüler, içeri onlar dışında altı tane de Japon askeri gönderildi ve keskin kılıçlarıyla sekiz *orang kaya* reisin kafalarını kesip bedenlerini dört parçaya ayırdılar ve daha sonra da diğer otuz altı kişinin kafasını kesip bedenlerini dörde ayırdılar" diye yazmıştır bu duruma tanık olan bir deniz yüzbaşısı. "Bütün bu olanlar o kadar dehşet vericiydi ki, bizler donup kalmıştık. İdam edilenlerin kafaları ve vücut parçaları bambu kazıklara çakılıp teşhir edildi. Her şey bu şekilde oldu; kimin haklı olduğunu ancak Tanrı bilir. İnançlı Hıristiyanlar olan bizler, olaylar bu şekilde sonuçlandığı için umutsuzluğa kapıldık ve bu tür davranışlardan hiçbir şekilde memnuniyet duymadık."

O zamana kadar plan tıkır tıkır işlemişti, genel vali Batavya'ya dönünce merkezi bu şekilde bilgilendirebilirdi. Buna rağmen *Oost-Indisch Huis*'nin rutubetli ve soğuk odalarında, On Yediler, Coen'in kanlı yöntemleri karşısında afallamışlardı. Yine de, her ne kadar yöntemleriyle ilgili bazı küçük dini çekinceler içerse de, beklenen takdir mektubunu gönderdiler. "Biz bu konunun daha ılımlı yöntemlerle sonuçlandırılmış olmasını isterdik." İki sene sonraysa ortada bir alınma gücenme olmadığını göstermek için Coen'i yaklaşık kırk beş bin guldenlik tazminat paketiyle ödüllendirdiler, bu ödülün üç bini özellikle baharat takımadalarının fethi için tahsis edilmişti.

Banda soykırımı şirketin sorunlarının hepsini çözememişti. Felemenkler, İspanyolların Karayipleri fethinden sonra yerlileri ortadan kaldırdıklarında yaşadıkları sorunun aynısıyla karşı karşıya kaldılar. Kimse tarlalarda çalışmak istemiyordu ve aynı çözümü uygulamaya sokup işlerini yaptırmak için Afrika'dan köle, Asya'dan amele getirdiler. Bir de daimi kaçakçılık meselesi vardı. Şirketin tekel yetkilerini acımasız şekilde uygulamasına rağmen muskat, gerçi Bandalıların kökü kazınmış olduğundan çok daha sınırlı bir ölçüde, dünya pazarına sızmaya devam ediyordu.

Karanfil konusundaysa Doğu Hindistan Şirketi daha zorlu bir sorunla karşı karşıya kalmıştı. Küçük Banda adalarıyla sınırlı olan muskat ve besbâseden farklı olarak karanfil ağaçları Maluku Adaları'nın her tarafında yetişiyordu ve karanfil ticareti şirketin sahip olduğu sınırlı yaptırım gücünün çok ötesindeydi. Kaçakçılar, eğer muhafızların silahlarından kaçabilirlerse, kolaylıkla şirketin sabit fiyatının iki katını alabiliyorlardı. Fakat burada da Hollandalılar ticari zekâlarını ortaya koydular. Madem karanfil ekili alanları kontrol edemiyorlardı onlar da bu alanları yakarlardı. 1625 yılında sadece Seram Adası'nın Hoamal yarımadasında yaklaşık altmış beş bin ağaç ve hayatlar, köyler ve binlerce kişinin geçim kaynağı yok edilmişti. Görevliler baltalarla ve meşalelerle girip Seram, Tidore ve Ternate'de karanfil ekili alanları yok ettiler. (Sultana sessiz kalması için "imha bedeli" ödenmişti.)

Kaçak mal ticareti kısmen bu malları kabul eden limanlar olduğu için gelişmişti. Bu nedenle şirket artık savaşta olmadığı Portekizlilerin izinden gitti. Malakka 1641'de, Seylan 1658'de ve son olarak da Koçin 1663 yılında düştü. Endonezya'da VOC, bağımsız limanlar olan Aceh, Makassar ve Bantam'ı ele geçirdi. Bunun gerçekleşmesi 17. yüzyılın büyük bir bölümünü aldı ama 1660'ların sonuna gelindiğinde Felemenkler, muskat, besbâse, karanfil ve tarçın üzerinde tekel sahibi olduklarını iddia edebilir duruma gelmişlerdi. Yüzyılın sonundaki fiyatlar bunu kanıtlıyordu. Amsterdam'da bu baharatların hepsi (muskat dışında), 1600 yılındaki fiyatlarının rahat rahat iki katına satılıyordu.

Jan Pieterszoon Coen kanla lekelenmiş işletmesinin imparatorluğa dönüştüğünü görecek kadar yaşamadı. Doğu Hindistan ticaretinde mevkiiniz ne olursa olsun ortalama yaşam süresi kısa oluyordu. Genel vali 21 Eylül 1629'da, kırk iki yaşında, ani bir dizanteri nöbeti (muhtemelen kolera) sonucunda Batavya'da öldü. Ertesi gün büyük bir debdebe ve törenle gömüldü, masraflar şirket hesabından karşılandı. Belli ki, faturanın Hoogstraat'a ulaştığı haberi gelince On Yediler'in akılları başlarından gitmişti. Yine de oluk oluk kâr elde ettiklerini görünce kızgınlıkları şüphesiz kısa süreli olmuştur.

Felemenklerin baharat ticaretine girişlerinin etkilerinden biri, karabiber ve zencefil gibi tekelini alamadıkları baharatların fiyatları düşerken, Maluku Adaları'nın "kaliteli baharatlarının" ve Seylan tarçınının fiyatının yükselmesi olmuştu. Dolayısıyla zaten hiçbir zaman istisnai ölçüde pahalı olmamış olan karabiber ve zencefil sıradan baharatlar haline dönüşürken diğerleri, VOC yüksek fiyatı garantilemek için arzı kaynağında yok ettiğinden giderek daha nadir hale gelmişti. 17. yüzyılda tarçın, işin erbapları arasında po-

pülaritesini halen sürdürmekteydi ama dönemin "en moda" baharatı, özellikle Fransa ve İngiltere'de, giderek artan bir şekilde muskattı.

16. yüzyılda ve 17. yüzyılın başlarında yaşanan, nadir bulunan baharatlara talepteki patlama, kısmen hastalıkları önleyici ve tedavi edici amaçla kullanılmış olmalarına atfedilebilir. Asya aromatikleri, özellikle de "kaliteli baharatlar"ı, Romalıların tüccarlarını Koçin'e gönderdiği günlerden itibaren her çeşit rahatsızlığı tedavi etmekte kullanılmaktaydı. Ancak 16. yüzyılda yaşanan matbaa devrimi, baharatların diğer yiyecekleri dengeleyip düzelttikleri için besin takviyesi olarak kullanılması gerektiğini ilan eden beslenme kitapları için tamamen yepyeni bir pazar yarattı. Mesleklerinin erbabı olan doktorlar, meslekte kalbilmek için karabiberin ve daha da önemlisi karanfil, tarçın ve muskatın tıbbi olarak çeşitli kullanım şekillerine hâkim olmak zorundaydılar. Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin yöneticilerinin şirket merkezlerinin ön kapısından çıkıp Kloveniersburgwal Kanalı'ndan Amsterdam'ın *Nieuwemarkt*'taki baharat pazarına doğru bakmaları, Avrupa'daki eczanelere gönderilmek üzere bekleyen hoş kokulu balyaları görmeleri için yeterliydi. Görmedikleri ya da anlayamadıkları, o sırada geçerli olan bu beslenme tavsiyesinin, greyfurt diyetinin başına gelenlerle karşılaşacağıydı.

Reçetelerdeki baharatlar

Nieuwemarkt hakkında okuduklarımdan sonra, sisli bir salı sabahı etrafta dolaşırken pitoresk Felemenk ön cephelerinin sıralandığı ve havada hafif muskat kokusu alacağım bir meydan görmeyi bekliyordum. Onun yerine geniş meydanı çevreleyen düzensiz sıralanmış sade görünüşlü dükkânlar ve modern ofis binalarıyla karşılaştım. Hatta sivri kuleleriyle tarçın renkli büyük kale olmasaydı bu meydan oldukça gösterişsiz ve sıradan olacaktı. Bu müstahkem kapı 1488 yılında gelişmekte olan Amsterdam köyünü korumak için kurulduğunda ayakları kenti kale hendeği gibi çevreleyen kanalın içine yerleştirilmiş. Sonrasında kent, 1600'lerin başlarında surlarını inşa ettiğinde, yetkililer *nieuwe market*'i (yeni pazar) kanalın bir bölümüne taş döşeyerek inşa etmişler. Yeni pazar, Doğu'dan getirilen aromatik hazineler üzerine yoğunlaşmış, kule de kanal teknelerinin limandan getirdiği baharatları tartma merkezi olarak kullanılmış.

O zamanların hoş kokusu yüzyıllara yayılarak kaybolmuş ama tamamen değil. *Nieuwemarkt*'ın köşesinde Kloveniersburgwal Kanalı'na hafifçe yaslanmış, sanki orada uzun yıllardır durmaktan yorulmuş eski evin havasında halen hafif bir baharat kokusu hissedilir. Üzerindeki tabela, binanın 1743 yılında kurulmuş, kentin en eski eczanesi olmak iddiasındaki *Apotheek Jacob*

Hooy olduğunu gösterir. İçi de bunu yansıtmaktadır. Sararmış eski çekmecelerde süslü Latin harfleriyle *Piper nigrum, Piper alum* yazar, içlerinde karabiber ve beyaz biber olduğunu göstermek için. Çikolata renkli fıçılar Kaaskamer'deki kahverengi peynirler gibi raflara dizilmiştir, gerçi bu fıçılar baharatlı peynirlerin aksine yalnızca sergilenmek amacıyla oraya konulmuştur. Buna rağmen stres azaltıcı ürünlerin satıldığı tezgâhı ve üzerindeki bitkisel pastilleri görünce 21. yüzyılda olduğunuzu hemen anlarsınız.

Organik böcek kovucuların ve dünya müziği cd'lerinin olduğu raflara rağmen dükkân esasen bir eczanedir ve eczacının işi de müşterilerine mide gazlarına veya soğuk algınlıklarına hangi bitkisel karışımın iyi geleceği konusunda danışmanlık yapmaktır. Zencefil ve besbâse burada halen satılıyor fakat görevli bu baharatların artık Jacob Hooy'un esas alanı olan geleneksel Avrupa tıbbı için değil, daha çok ayurveda tıbbı için kullanıldığını söylüyor. Felemenkler şifa konusuna yaklaşımlarında Amerikalılardan çok daha eklektikler. "Doğal" ilaçlar denilen ilaçlar daha "geleneksel" alopatik uygulamalarla yan yana. Aynı zamanda homeopati de çok yaygın. Bununla birlikte ayurvedik tıp yalnızca çok sınırlı bir grup tıp uzmanına kalmış durumda. Bu şaşırtıcı bir durum çünkü bin yıldan uzun süredir buna benzer bir düzen Avrupa tıp uygulamalarına hâkimdi. Galenik sistemde baharatların çok önemli bir konumu vardı. Eczane kapılarını ilk açtığında, Jacob Hooy'da satılan papatya ve nane, oda hizmetçileriyle balık satan kadınlar için yeterliydi ancak daha kültürlü sınıfların pahalı muskat ve karanfil veya benzerlerine ihtiyaçları vardı.

1600 yılında, dönemin geleneksel tıbbi uygulaması Galenik sisteme dayanıyordu ve bin yıldan uzun süren detaylandırma sonucunda geniş ve batınî bir bilgi birikimi elde edilmişti. Her şey 2. yüzyılda yaşayan, kariyerine Anadolu'daki gladyatör okulunun acil servisinde çalışarak başlayan ve sezarların hekimliği mevkiine ulaşan Yunan hekim Galenus'un yazılarıyla başlamıştı. Ortaçağ'ın ilk döneminde Galenus'un yazıları daha çok Arapça derlemelerde muhafaza edilmiş, buradan da Latinceye çevrilmişti. Rönesans döneminde Galenus ekolü, klasik dönem çalışan bilim adamları Galenus'un yazılarını Yunanca orijinaliyle ortaya çıkarttıklarında yeniden canlanmıştı. Bu duruma antik Yunan bağlantısıyla (Konstantinopolis'in düşüşünden sonra Greklerin Venedik'e akın ettiklerini hatırlayalım) Padova'daki Venedik Üniversitesi önayak olmuştu, ayrıca Hollanda'nın güneyinde bulunan Leuven Üniversitesi gibi bazı öğrenim merkezleri de bu akımın bir parçasıydı.

Ne gariptir ki, tıbbi elkitaplarını derleyenler Galenus gibi doktorlar değil üniversitelerde yetişmiş akademisyenlerdi. Galenik sistemin cazibesinin, özellikle daha sonraki dönemlerde yeniden canlandığında, tatbikiden çok

metafizik olmasına şaşmamak gerekir (belli bir oranda esrarlı topraklardan getirilen gizemli baharatların cazibesini de açıklayabilir bu). Bu sistem, anlaşılırlığına gölge düşürebilecek ampirik verilere dayanmadığından, tıp teorisyenleri şeffaf simetri ve mantık üzerine bir model inşa edebilirlerdi.

Galenik teorinin temelinde bulunan düzen, her şeyin dört noktasına göre haritalandırılabildiği pusulanın işleyiş şekline benzetilebilir. Kuzey, güney, doğu ve batı, dört elemente (su, ateş, hava ve toprak) tekabül etmektedir; bu elementler de dört vücut sıvısı (balgam, safra, kan ve kara safra) ile eşleşir; vücut sıvıları da dört mevsimle ilişkilendirilir ki, bunlar da insan hayatının dört çağını, günün dört vaktini, dört rengi, dört tadı ve hatta dört İncil yazarını yansıtır. Her durumda bir fikriniz olmuştur. Doğaları gereği fenomenlerin tümü bu paradigmaya bağlanabilir. Böylece balık yaşadığı sulak ortam yüzünden soğuk ve ıslak olur, baharat ise acı tadından veya sıcak yetişme ortamından dolayı sıcak ve kuru olur. İnsanlara gelince, onların mizaçlarını da kendi salgılarının karışımı oluşturur. Hâlâ bazen bir insanı tanımlarken soğukkanlı, huysuz veya sıcakkanlı olduğunu ifade ederiz, her ne kadar günümüzde psikiyatrlar artık depresyonu kişiyi besbâseyle kara safradan arındırarak tedavi etmiyor olsalar bile.

Eski devirlerde hekim çağrıldığında, ilk işi bir perhiz belirleyebilmek için hastanın mizacını teşhis etmek olurdu. Uzmanların çoğu, herkesin vücut sıvısının biraz bozulmuş olduğuna ve düzeltilmeye ihtiyacı olduğuna inanırdı, bu da bazı ileri vakalar dışında beslenme düzeniyle oynanarak yapılırdı. Soğukkanlı (soğuk ve nemli) mizacı olan biri sıcak ve kuru bir beslenme şekliyle tedavi edilebilirdi, bu da bol miktarda tarçın ve hardal gibi ısıtıcı etkisi olan besinleri içerirdi. Baharatlar bir kişinin "asabi" sıvılarını artırabilirdi, böylece mizacı dengesine kavuşur ve her şey düzelirdi. Bu arada "diyet" kavramına geniş bir çerçeveden bakılıyordu. Konuyu değerlendiren kişiye bağlı olarak bu kavram, sadece yiyecek ve içecekleri değil, hava kalitesini, egzersizi, cinsel aktiviteyi, duygusal durumu ve beslenmeyi etkilediğine inanılan diğer birçok faktörü de içermekteydi. Örneğin soğukkanlı hastamız sıcak ve kuru rüzgâra karşı durmakla, yoğun egzersiz yapmakla ve hatta öfkelenmekle asabi vücut sıvılarını harekete geçirebilirdi. Sistemin büyüsü herkese her şeyi bu şekilde açıklayabiliyor olmanızdan kaynaklanıyordu. Bütün veriler değerlendirildiğinde bilgili bir doktor, sizi yağmurlu bir bahar günü yürüyüşe çıkmadan önce ne yemeniz gerektiği veya nemli yaz sabahları erken saatte cinsel ilişkiye girmenin kötü sonuçları konusunda bilgilendirebilirdi.

Teşhisin alengirli kısmı önce kişinin mizacını belirlemek durumunda olmaktı çünkü herkes vücut sıvılarının karışımından meydana gelmekteydi ve mesela bir kişinin sadece kanlı canlı, neşeli olduğu kolay vakalara çok ender

rastlanırdı. Cinsiyet, yaş, hayat tarzı ve iklim gibi meslek de incelemelere dahil edilirdi (şairler ve kâhinler hepimizin bildiği üzere melankolik olmakla ün salmışlardı). Doktorlar çoğu zaman kişilik, vücut tipi ve fizyonomi gibi daha da belirsiz kriterlere başvururlardı. Kişinin cilt tipinden çok şey öğrenebilirdiniz: Neşeli, bol kanlı insanların kırmızı ciltleri olduğu varsayılırdı, balgam ağırlıklılarınsa ciltleri açık renkli ve solgun olurdu.

Bunlar (en geniş anlamıyla) beslenme şekli belirlemek açısından faydalıydı ancak kişinin mesleği ve cilt tipinden gerçek bir hastalığı teşhis etmek oldukça zordu. Kan tahlillerinin ve röntgenin olmadığı Ortaçağ döneminin doktorları, hastalığın belirtileri olarak belli bir ölçüde yüksek ateş ve düzensiz kalp atışı gibi harici göstergelere dayanmak durumundalardı. İdrar tahlili de gözde teşhis yöntemlerinden biriydi. Hastanın idrarı incelenerek, koklanarak ve hatta tadılarak bilgi edinilip uygun tedbirlere başvurulurdu. Kan alma da en gözde yöntemlerden biriydi (bu yüzden de Ortaçağ'da doktorlara "sülük" denirdi). Kan fazlalığının neden olduğu hastalıkları tedavi etmenin hızlı ve etkin yöntemlerinden biriydi bu. Tahmin edeceğiniz üzere bu tarz tıbbi uygulamalarda başarı oranı oldukça değişkendi, sonuç olarak daha akıllı hekimler, Hipokrat'ın "her şeyden önce kimseye zarar vermeyeceksin" emrine uyup tavsiyelerini beslenme şekli önerileri ve zararsız iksirlerle sınırlı tutarlardı.

Tabii ki Rönesans dönemi doktorlarının otoritesi, bugün olduğu gibi, mesleklerini olabildiğince gizemli tutmak ve bolca mesleki jargona yer vermekten geçiyordu. Bunun için de doktorların vücut sıvısı incelemelerinin yer aldığı, Talmud kitabı karmaşıklığında, kalın Latince ciltlere ihtiyaçları vardı. Yayınevleri bu ihtiyaçları memnuniyetle karşılıyordu. Ayrıca Galenik teorinin popüler tefsirleri de çok başarılı olmuştu. Platina'nın çok satan kitabı *De honesta voluptate,* yemek kitabı olduğu kadar beslenme rehberi olarak da hazırlanmıştı ve vücut sıvılarının dengelenmesi üzerine birçok makul öneri içermekteydi. Hatta Linschoten'in *Itinerario*'su bile Doğu'dan gelen ürünlerin beslenmede kullanımı hakkında tavsiyeler içermekteydi. Tarçının maliyeti ve Portekizli *fidalgo*'ların çiftleşme âdetleri konusundaki verilerin yanında Linschoten'in ortağı (Padova'daki saygın tıp okulundan mezun olmuştu) şunu da eklemiştir: "Tarçın bağırsakları ısıtır, gevşetir ve güçlendirir. Nezleye iyi gelir, başın üst kısımlarından alta inmesine yardımcı olur. Ödemi ve böbreklerdeki rahatsızlıkları ve tıkanıklığı tedavi eder. Tarçının yağı bütün organları kuvvetlendirir: kalp, mide, karaciğer vs." Doktora göre muskat da mucizevî bir ilaçtır: "[Muskat] beyni güçlendirir ve hafızayı keskinleştirir. Mideyi ısıtır ve mide gazını çıkartmaya yardımcı olur. Temiz bir nefes verir, idrarı söktürür, ishali durdurur ve mide fesadını tedavi eder."

Beslenme düzeni üzerine yazılan yazılar matbaa ortaya çıkmadan önce geniş çapta elyazması olarak yayılıyordu ama büyük zahmetle çoğaltılan ciltlenmiş parşömenler sadece küçük bir seçkin kitle tarafından okunabiliyordu. Kutsal kitaplar ve yemek kitaplarında olduğu gibi, Gutenberg'in icadının devrim niteliğindeki etkisi, bu ileri derecede ihtisaslaşmış konuyu çok daha geniş kitlelerin dikkatine sunmuş oldu. Bugün olduğu gibi o zaman da beslenme üzerine yazılan kişisel gelişim kitaplarının pazarı doymak bilmiyordu. 1470'lerden 1650'lere kadar Avrupa'nın her tarafındaki matbaalarda beslenme üzerine çok sayıda kitap basılmıştı. Diğer başka konularda da olduğu üzere Venedikli basımevleri buna öncülük etmişlerdi. 1520'lerin ortasına gelindiğinde, Galenus'un orijinal Grekçe baskıları dahi Venedik'teki Aldine Basımevi tarafından yapılmıştı. Venedik'in çöküşüyle birlikte Amsterdam'daki ve diğer kuzey kentlerindeki matbaalar işi devraldı.

Amsterdam'da varlıklı kereste tüccarının eşi Margaretha Cromhout, artık aşçısına balgam ve safra sıvılarını dengelemenin ince noktaları hakkında, aynı günümüzde diyet takıntısı olan Amerikalıların yağ ve karbonhidrat gramlarını hesapladıkları gibi, talimatlar verebiliyordu. Bu kadar yüksek konumda olmayanlar da aynı şeyi yaptılar. Her ne kadar varlıklıların beslenme düzenleri üzerine düşünmek için terzilerden veya ayakkabıcılardan daha fazla vakitleri olsa da Protestan Avrupa'da okuyan halk yalnızca varlıklı sınıflarla sınırlı değildi. Reformasyon'un amaçlanmamış ancak önemli etkilerinden biri okuryazarlık oranındaki büyük artış olmuştur, çünkü herkesin Kutsal Kitap'ı okuması gerekiyordu. Orta sınıflar, günümüzde süpermarketlerde bulabileceğiniz tarzda ince diyet kitaplarına benzer ucuz kitapçık ve almanaklar satın alabiliyorlardı. 16. yüzyılda Felemenk cerrah (ve yemek kitabı yazarı) Carolus Battus tarafından yazılan ve uzun yıllar boyunca hep popüler kalan "sırlar kitabı"nın, bilhassa "sıradan halk" için yazılmış olması Hollanda'daki okuyan kesimin ne kadar geniş bir tabana yayıldığını ortaya koymaktadır.

Platina konusunda olduğu gibi, yemek kitaplarıyla sağlık elkitapları arasındaki çizgi aynen günümüzdeki gibi belirsizdi ve tavsiyeler de benzer şekilde kafa karıştırıcı ve çelişkiliydi. Bu gizemli beslenme sisteminin karmaşıklığını değerlendirirken kim uzman tavsiyesine uymazdı ki? Zaten herkesin vücut sıvıları konusunda az da olsa ince düzenlemelere ihtiyacı yok muydu? Ancak sıradan bir kişi besinler arasındaki ince dengeyi ölçmeye nasıl başlayabilirdi? Tavuk, havai tabiatı yüzünden bahar mevsimi için fazla kanlı canlı olabilirdi, karabiber ise sıcakkanlı yapısı olan biri için fazla ateşli, turp da genç karısı olan yaşlı bir adam için fazla kuru ve soğuk olacaktı. Beslenme rehberlerinde, her ne kadar ayrıntılar yazardan yazara değişse de, her

şeyin çözümü mevcuttu. Her şey ayrıntılı olarak açıklanmıştı. Örneğin, balığın sulu (balgam ağırlıklı) tabiatını fırında kızartarak ya da uygun bir sosla servis ederek düzeltebilirdiniz. Bir yemeği veya sosu uygun çeşnilerle sindirimi kolay hale getirmek üzere terbiye etme işlemi için kullanılan terim *temper* kelimesidir ki, Portekizliler halen *temperar* fiilini çeşnilendirme manasında kullanmaktadırlar. Bu konuda baharatların özellikle etkili olduğu düşünülüyordu. Aşağıdaki gibi tavsiyelere çok sık rastlanır:

> Soslar mevsimin tabiatine göre hazırlanmalıdır. Yaz mevsiminde soslar nispeten daha soğuk malzemelerle hazırlanırken soğuk havada ılık malzemelerle hazırlanır. Bu nedenle yaz mevsimine uygun olan malzemeler, koruk suyu, sirke, turunçgil ve nar suyu ile şeker ve gülsuyudur. ... Soğuk hava için uygun malzemelerse hardal, zencefil, karabiber, tarçın, karanfil, sarımsak, adaçayı, nane, maydanoz, şarap, et suyu ve şarabın doğasına yakın olacak şekilde inceltilmiş sirke olmalıdır. Havanın ılıman geçiş zamanlarındaysa soslarınızı da ılık yapmalısınız.

Bir tarifi bütün bu etmenlere göre sürekli düzeltme ihtiyacı ışığında, Ortaçağ ve Rönesans dönemi yemek pişirme rehberlerinin miktar konusunda son derece belirsiz olmasına şaşırmamak gerekir. Çok yaygın olarak hazırlanan *carmeline* adlı sosa ne kadar zencefil konulacağı çoğunlukla kim tarafından tüketileceğine bağlıydı. Bu, aşçıların yiyecekleri lezzet katmak için baharatlandırmadıkları ya da aynı bugün olduğu gibi insanların beslenme uzmanının tavsiyelerine karşı çıkmamak için sevdikleri şeyleri yemedikleri anlamına gelmemeli. Bilhassa Platina, Martino'nun tariflerine sürekli, insan bu yemeği nasıl yer diye düşündürecek yorumlar ekliyordu. Buna en iyi örneklerden biri, bir tür sütlaç olan *torta ex riso*'yu izleyen notlardır. Vatikanlı âlim, önce bu yemeği besin değeri yüksek diye tavsiye eder. Sonra da aynı cümle içinde, "Midede çok uzun süre kalır, gözleri cansızlaştırır, taş yapar ve tıkanmaya sebep olur" diye ekler. Belki de o dönemde de yemek yiyenler, bizim bugün Haagen-Dazs ve yağlı peynir gibi yasak yiyeceklerden aldığımız günahkâr zevkin aynısını hissediyorlardı. Yoksa bütün uzmanlar tarafından çok açık bir şekilde kötülenmesine rağmen kavunun Ortaçağ'da çok sevilmesini başka türlü nasıl açıklayabiliriz?

Genellikle beslenme şeklinizde ince ayarlar yapmak sizi doğru yola sokmak için yeterliydi, ancak hastalık veya fizyolojik sorunlar söz konusu olduğunda tıp mesleğinde olanlar kabaca ilaç diyebileceğimiz şeylerden faydalanmaktaydılar. Halk tabakası günümüzde Jacob Hooy tarafından satılan değişik otları kullanırken, varlıklı olanlar daha egzotik çareleri tercih ediyorlardı. Bunlar da her çeşit değerli malzemeyi içeriyordu, içlerinde en ko-

lay hazmedileniyse baharatlardı. "Kalbi sakinleştirmek" için kullanılan erken dönem İtalyan kocakarı ilaçlarından biri altın, gümüş, inci, zümrüt, safir ve diğer değerli taşlarla birlikte tarçın, karanfil, öd ağacı, safran, kebâbe tohumu, kakule, amber, kişniş, kafur ve misk içermektedir. Malzemeler çok iyi öğütülüp şekerle karıştırılmalı ve şaraba yatırılmalıdır.[15] Her derde devalara duyulan talep matbaa devriminden sonra bir kez daha arttı. Bir "sırlar kitabı" olan *Secreti del reverendo donno Alessio Piemontes* 1555 yılında Venedik'te basılmıştı. Kısa süre sonra da Latince, Fransızca, İngilizce, Felemenkçe, Almanca çevirilerinin baskıları yapıldı. 1575 yılına gelindiğinde, gençliğin kaynağını açıkladığını iddia eden kitabın elli baskısı yapılmıştı. İngilizce baskılardan biri "insanın gençliğini muhafaza edip, yaşlılığı uzak tutmaya" yarayan bir reçeteyle başlar. İşin sırrı, dana eti, tavuk veya güvercin eti suyuyla karıştırılmış ya da beyaz şarapla seyreltilmiş Asya baharatları, safran, şeker, turunçgiller, mineraller ve alkolün damıtılmış "mucizevi" kokteylindedir.

Güçlü düzenleyiciler olarak kabul edildiklerinden hem doktorlar hem de aşçılar vücut sıvılarındaki dengesizliği tedavi etmek için sıklıkla baharatlara başvuruyorlardı. Benzer şekilde, nispeten az miktardaki sıcak ve kuru karabiber, tehlikeli derecede soğuk ve nemli olan balığı güvenle yenebilir hale getiriyordu. Reformasyon dönemi öncesinde Avrupa'da tüketilen balığın miktarı göz önüne alınırsa, halkın sağlığını muhafaza etmek için yeterli derecede karabibere ihtiyaç duyması şaşırtıcı değildir, en azından satın almaya maddi gücü yetenler için. Daha özen isteyen ayarlamalar için baharatlar doğru dengeyi sağlayacak şekilde karıştırılabilirdi. Bu nedenle karabiberin tarçından daha sıcak olarak kabul görmesi şaşırtıcı değildir. Hatta iki baharatı birleştirerek daha incelikli bir etki elde edilebilirdi.

Elbette daha ucuz olan sarımsak ve hatta tuz gibi düzenleyiciler de mevcuttu fakat genel olarak daha "narin" yapılı insanların daha rafine çeşnilere gereksinimleri olduğuna inanılırdı. Bu da bir köylünün vücut sıvısı yapısı-

15 Portekiz'de porsuk tozu vaktiyle vebanın tedavisinde kullanılıyordu. 1430 yılında Kral Duarte'ye yazılmış bir mektupta, doktoru bu kocakarı ilaçlarından birinin nasıl hazırlanacağını tarif eder. Önce bir porsuk bulup kafurla filtre edilmiş ve altın, kum incisi ve mercan karışımıyla harmanlanmış şarap içirip sarhoş etmeniz gerekir. Sonra hayvanın kafasını kesip kanını boşaltmalı ve kalbiyle karaciğerini çıkartmalısınız. Kanını 2 ons kaliteli tarçın, 1 ons *geuaana* (cennet biberi), ½ ons mine çiçeği, ¼ ons zencefil veya safran, 1/8ons kaliteli karanfil, 1/32ons mür, 1/16ons sarısabır ve 1/64ons "tek boynuzlu at boynuzu" ile karıştırmalı ve bu karışımı "ağır güneş" altında veya ateş ısısında kurutmalısınız. Bunun içine 2 ons miktarında, zavallı porsuğun toz haline getirilmiş kalbini, karaciğerini ve hatta dişlerini ekliyorsunuz. Servis etmeden önce bu karışımı şarap veya sirkeli suda eritiyorsunuz. "Ve baya karşı mümkün olan en etkili şey" olan bu ilaç tüketildiğinde hastanın altı saat boyunca uyumadan, yemeden ve içmeden uzanması, sıcak tutulacak şekilde sarılıp sarmalanması ve terlemesi gerekmektedir. Daha sonra yiyip içebilir, ancak sadece su ve soğuk suya batırılmış ekmek. Eğer şişkinliklerin ağrısı devam ederse ağrıyan kol veya bacağını kanatma yöntemine izin verilir.

nın bir tüccar veya âliminkinden ister istemez farklı olduğu aşikâr gerçeğiyle izah edilirdi. Çok sayıda yazar, kişinin toplumsal konumuna uymayan yiyecekleri yemesi sonucu ortaya çıkan ağrılar ve hastalıklar konusunda uyarılarda bulunmuştur. Yönetici sınıflar yoğun köylü çorbaları içince nasıl rahatsız oluyorlarsa avam tabakasındakiler de daha rafine yiyecekler yedikleri zaman hazım sorunu yaşıyorlardı. Şu kadarını söyleyelim, yulaf kepeği hiçbir zaman üst sınıflara ait Ortaçağ beslenme kitaplarında yer almadı.

Baharatlı yiyecekler, sınıf ve fiyat dışındaki nedenlerden dolayı da herkes için uygun değildi. Örneğin kadınların narin tabiatları dolayısıyla baharatlar konusunda dikkatli olmaları önerilirdi. Doktor William Bulleyn açıkça karşı çıkarak, 16. yüzyılda bazı kadınların, dönemin modasına uygun olarak soluk görünmek için, ciltlerini "kurutmak" amacıyla nasıl karabiber kullandıklarından bahseder: "Karabiber her ne kadar doğru kullanıldığında iyi gelecek olsa da, güzellikten çok canavarlığa yakın suni kadınlar doğal ciltlerinden hoşnut değillerdir ve daha açık tenli olmak isterler, bu yüzden kanlarını kurutmak için de ... karabiber ve kuru tahıl yiyip sirke içerler." Kadınların acı baharatlardan neden uzak durmaları gerektiğine dair bir diğer çelişkili açıklama da tam tersi bir neden ileri sürer: Çünkü bunlar, cinsel uyarılmaya sebep olacak şekilde kan dolaşımını hızlandırır. Eğer performans sorunlarını tedavi edeceğini iddia eden tarif sayısı bir gösterge olarak alınırsa, erkeklerin bu konuda bulabildikleri her yardıma ihtiyaçları var demekti. Döneme ait bir teoriye göre baharatlar, yoğun ısıtıcı etkileriyle bu işi halletmeye yarayan iksirlerdi. Karanfilse bir yazarın ileri sürdüğü üzere, "Venüs'ün gücünü mucizevî bir şekilde artırırdı". Bu mekanizmanın varsayımsal çalışma şekline göre, ısıtıcı yiyecekler penisi tahrik edip, büyümesine neden oluyordu, aynı esnada kan dolaşımının hızlanması spermin üretimine ve gönderilmesine yardım ediyordu. Aynı mantık çerçevesinde soğuk yiyecekler de soğuk duşla aynı etkiye sahipti, dolayısıyla bekârlarla papazların çok miktarda yeşil salata yemeleri gerekirdi. Ortaçağ'da bile gerçek erkekler salata yemezdi. İlginçtir ki, günümüzde baharatlar hâlâ erkek parfümlerinde, tıraş kolonyalarında kullanılmaktadır, kadın kokularıysa ağırlıklı olarak çiçeksidir.

Kuru ve sıcaklık veren yiyecekler sadece yatak odasında performans artırıcı olarak görülmüyordu, bunların aynı zamanda zekâyı keskinleştirdiğine de inanılıyordu. Sıcakkanlı ve soğukkanlı insanların geç anladıkları ve unutkan olduklarına dair yaygın bir kanaat vardı, bu yüzden de kuru yapıya sahip olmak zekâyı garantiliyordu. Burada yine durumdan faydalananlar, büyük kararları veren ve derin düşüncelere sahip, üst sınıfa mensup erkeklerdi. Peki bu, zengin insanların yalnızca kendilerine iyi geldiğini düşündükleri için baharat yedikleri anlamına mı geliyor? Bu teori, Ortaçağ dönemin-

de ithal baharatlara duyulan eğilimin açıklaması olarak son dönemde yemek tarihçileri arasında popüler olmuştu. Bunda bir nebze doğruluk payı olsa da baharatın dengeleyiciliği üstüne yapılan açıklamalar muhtemelen fazla abartılmıştır. Elbette eğer günümüzde halkın beslenmeyle ilgili açıklamalara tepkisi bir göstergeyse, humoral ilkelere bağlılık konusunda en iyimser yorumla kafa karışıklığı mevcuttu. Dahası 16. yüzyılda Shakespeare'den Rabelais'ye çok sayıda edebi parodi hekimlerin, beslenme uzmanlarının ve beslenme şekillerinin alay konusu olduğunu göstermektedir.

Humoral tıp anlayışının rakipsiz olmadığını da ifade etmek gerekir. Geleneksel tıp başarısızlığa uğradığında nasıl bitkisel tedavi yöntemleri ve yogadan medet umuyorsak, Ortaçağ Avrupası'nda yaşayan insanlar da humoral sistem bekleneni getirmediğinde dua, mucize ve büyülerden medet umuyordu. Tahmin edileceği üzere bu da çok sık oluyordu. Herhalükarda şifacı ile büyücü arasındaki çizgi çoğunlukla bulanıktı. 1403 yılında beş "büyücü" Fransa Kralı VI. Charles'ı tedavi etmeyi denemek için izin aldılar. Maalesef kralın yanlış tedavi için verdiği ödül, şarlatanları kazığa bağlatarak yaktırmak oldu. Başka şifacılar da, her ne kadar bu onların başarılı bir meslek hayatları olmasını engelleyemese de, büyücülük yapmak, astrolojiyle uğraşmak ve gelenekselin dışında tedavi yöntemleri kullanmakla suçlanmışlardı.

Rönesans döneminde baharatların günlük tıp içinde bir yeri vardı fakat ezoterik kullanımları da mevcuttu. 16. yüzyılda simya son derece yaygındı. Simyacılar sıradan doktor ve beslenme uzmanlarından farklı olarak daha metafizik bir düzlemde işlerini görüyorlardı ama gizemli içgörüleri çoğunlukla genel besin teorisinin içine sızıyordu. Bu proto-kimyacılar genellikle baz metalleri altına çevirme takıntılarıyla karikatürize edilmişlerdir ama çoğu ebedi hayatın reçetesini keşfetmeye uğraşırken içlerinde bazılarının daha yüce amaçları vardı. Floransalı hekim ve hümanist Ficino ve yardımcısı Paracelsus öncülüğündeki itibarlı ekollerden biri, *spiritus* adını verdiği bir aşırı farkındalık kavramı ortaya atmıştı ki, bu ancak vücut sıvılarının çok özel bir düzenlenişiyle elde edilebiliyordu. Bu *spiritus* vasıtasıyla melankolik birey (incelikli melankoli doğal olarak dehanın ön koşuluydu) dünyayı daha sıradan duyulara başvurmadan da algılayabilecekti. Başka bir deyişle, aşkın dehaya ancak mikrobesinlerin alımını dikkatli bir şekilde ayarlarsanız ulaşabilirdiniz. Baharatlarda bulunan yüksek yoğunluktaki salgılar onları bu iş için mükemmel bir konuma yerleştiriyordu elbette. Bilhassa Paracelsus, baharat kokuları ihtiva eden karışımların yenmek yerine teneffüs edildiği bir çeşit metafiziksel aromaterapi konusuyla çok ilgiliydi. *Spiritus*'u harekete geçirmek için kullanılan tariflerden birinde, içilebilir altın iksiri; ka-

kule, tarçın, besbâse ve karanfille birlikte çiçek ve hayvan salgı bezi özleriyle kokulandırılmıştı.

Paracelsus'un anlaşılması güç endişeleri sokaktaki adamı ilgilendirmezken, bu fikirler popüler yayınların içine giriyordu. Kim uzun ve sağlıklı yaşamın gizli formülünü bulmak istemezdi ki, özellikle de veba ve hastalıkların çok yaygın olduğu ve elli yaşındaki birinin bunak sayıldığı bir devirde.

Belki itibarlı humoral sistemin ayrıntıları geniş kitlelere yayılmıştı, ancak Galenus'un teorileri rakip düşüncelerin gittikçe artan saldırılarına uğruyordu.

Baharat gözden düşüyor

Rembrandt'ın meşhur tablolarından birinde dantel yakalı bir grup erkek, üzerindeki küçük bir peştamal dışında tamamen çıplak olan cansız bir bedenin etrafında toplanmışlardır. Sanki hepsi, resmin merkezindeki kadavradan çıkan donuk bir ışıkla aydınlanmışlardır. Adamlardan biri, düz yakalı ve şapkalı olan tek kişi, ölü adamın sol kolunu bir forsepsle, derisinin altındaki et, kas ve sinirleri teşhir ederek incelemektedir. "Dr. Tulp'un Anatomi Dersi" adıyla bilinen resim 1632'de yapılmıştır ve *Nieuwemarkt*'daki eski baharat tartma kulesinde geçen bir olayı betimlemektedir. O dönemde bina sadece tarçın ve muskat gibi hastalıkları tedavi etmekte kullanılan besinlerin gidiş gelişini düzenleme hizmeti için değil, aynı zamanda Amsterdam Cerrahlar Loncası'nın yıllık kamuya açık kadavra inceleme yeri olarak da kullanılıyordu. Teşrih, birkaç yıl önce yasal olmuştu ve umumun davet edildiği nadir durumlarda hâlâ belli oranda şehvetli bir heyecan seziliyordu. Kurala göre sadece hüküm giymiş suçluların kadavraları açılıp incelenebiliyordu. Resimdeki de silahlı soygun suçundan asılarak idam edilmişti. Hırsızın kolunun birbirine karışmış iç kısımları doktorun aletinin ucundan sallanmaktadır. Ünlü cerrah Nicolaes Tulp, büyük ihtimalle ameliyathanede toplanmış izleyicilerine doğru bakmaktadır. Neşter kullanmakta olduğu kadar izleyicilerin ilgisini çekmekte de başarılı olduğu anlaşılmaktadır. Daha sonra sekiz kez kent defterdarı, dört kez de belediye başkanı olarak hizmet vermiştir.

Cerrahlar önceden bu kadar saygın bir konuma sahip değillerdi. Ortaçağ Avrupası'nda kıyafetleri her daim temiz olan ve özenle kaleme alınmış reçeteler yazan hekimlerin bilimsel rütbesiyle karşılaştırıldığında daha düşük seviyede görülen cerrahlık pis bir işti ve çoğunlukla berberler ve dişçiler tarafından ek iş olarak yapılıyordu. İnsanlar son çare olarak cerrahlara başvururdu. Katolik Kilisesi'nin kadavra teşrihiyle uzun yıllara dayanan bir sorunu vardı, bunun sonucunda da cerrahlar canlı hastalar üzerinde çalışarak mesleklerini öğrenmek durumunda kalıyorlardı, elbette bu konudaki ba-

şarıları değişkenlik gösteriyordu. Ancak Hollanda Protestan olduğunu ilan edince kadavraları kesip açma yasağı giderek gevşedi ve doktorlar en sonunda deri altı âlemini etüt etmeye başlayabildiler.

Ortaçağ'da insan bedeninin iç kısmı, uzaklardaki Hint Adaları gibi keşfedilmemiş bir kıtaydı; kalple dalağın ilk araştırmacılarının keşfettikleri, da Gama ve Kolomb'unkiler kadar şaşırtıcıydı. Ortaya çıkardıkları çoğunlukla, Galenus'un havarilerinin yazdıkları bilimsel ders kitaplarında okudukları bilgilerle çelişiyordu. Ama belki de daha önemlisi, Tulp ve meslektaşlarının ampirik yaklaşımı, tümdengelimli muhakeme üzerine kurulu Galenik modeli temelden sarsmıştı. 17. yüzyılda yazılmış metinlerde defalarca, eskiler başka bir zaman ve yerde yaşadıklarından bütün bilginin kaynağı olarak görülemeyecekleri devrimsel nakaratı tekrarlanırdı. Humoral sistem tamamıyla devre dışı kalmamıştı ama rakip sistemler geleneksel tıbba tutunmasını zorlaştırdığından durumu tehlikeye girmişti. Daha sonra meydana gelenler, günümüzde tıbbi görüş yön değiştirmeye başladığında olanlarla aynıdır: Halkın kafası karışmıştır. Baharatlara gelince, insanlar bunu beslenme düzeninin neresine oturtulacaklarını artık bilemez hale gelmişlerdi.

Baharatların denizaşırı kökenleri vaktiyle satışı artıran bir özellikken bu durum artık tartışılır hale gelmişti, en azından belirli yerlerde. Portekizliler ve Kastilyalılar, Hıristiyanları ve baharatları arama uğruna yaptıkları seyahatlerden, Avrupa'da bugüne kadar duyulmamış binlerce olmasa da yüzlerce bitki ve çok sayıda numuneyle dönmüşlerdi. Beslenme uzmanları ve doğabilimciler bütün bunları sınıflandırarak humoral sistem içine oturtma çabasına girdiler. Yeni bitkilerin birçoğuna şüpheyle yaklaşılmaktaydı (domates ve patates uzun süre zehirli olarak değerlendirildi.) İthal bitkilerin ve ilaçların Avrupalılara uygun olup olmadığı konusunda birçok tartışma başladı. Yabancı düşmanı görüşe göre, Tanrı dünyayı yarattığında, her grup insan için gerekli olan besinin, onların kendi topraklarında yetişeceği bir düzen kurmuştu. Bu yüzden de papatya ve banotu gibi yöresel tedavilerin, egzotik karanfil ve muskata oranla o bölgeye özgü hastalıkları tedavi etme konusunda daha başarılı olması gerekirdi. Bu düşünce, tarçın ve karanfili cennetten gelme baharatlar olarak değil de pagan ve hedonistik toprakların ürünü olarak gören Calvinci vaizlerin görüşlerine denk düşmekteydi. Bunlar bu şekliyle, insanın aklını çelip edepli, Tanrı korkusu olan bir hayattan, yalnızca kendi topraklarında yetişen şalgam ve baharatsız peynirle beslenmenin sağlayabileceği hayattan uzaklaştırmak için birebirdi.

Hollanda'nın dinî iklimi kadavraları kesip biçmeye karşı daha müsamahakâr olmaya başlasa da Protestanlar ve Katolikler, yaşayan bedenin zevkleri söz konusu olunca gittikçe daha da püritenleşmeye başlamışlardı. İyi ye-

mek (her ne şekilde tanımlanıyorsa) daha önceki dönemlerden farklı olarak giderek artan oranda çözüm olarak değil sorun olarak görülmeye başlanmıştı. Beslenme üzerine yazılan kitaplar bu tıbbi görüşteki değişikliği fazlasıyla belirgin hale getirmişti. Erken dönem beslenme rehberleri üzerine çalışan Amerikalı yemek tarihçisi Ken Albala, genellikle müsamahakâr ve hatta bazen sofra zevkini teşvik eden (sonuç olarak Platina'nın çok satan kitabının adı da *De honesta voluptate et valetudine,* yani "Dürüst zevkimiz ve sağlımız üzerine" idi) 15. yüzyıl yemek kitaplarından, kaliteli yemeğe yer vermeyen, daha vaazcı ve tutucu yaklaşıma doğru bir yön değişimi yaşandığına işaret eder. İspanyol beslenme uzmanı Luis Lobera de Avila, 1530'da hâlâ okuyucularına, "Nefis ve lezzetli olan şeyleri yiyin çünkü onların besleyici özellikleri yüksektir" diye tavsiyede bulunabiliyordu. 17. yüzyıla gelindiğinde "günaha sevk eden yiyecekler" ve "ilginç et sosları" üzerine atıp tutan, popüler bir yaşam kılavuzu yazarı Leonard Lessius gibilerin görüşleri okunmaya başlanmıştı.

Tıbbi adetlerdeki değişim matbaanın gelişiminden şüphesiz etkilenmişti. Mekanik baskının kullanılmaya başlanması sadece elyazmalarına daha ucuz ve daha hızlı bir alternatif teşkil etmekle kalmamıştı. Eski sistemle arasındaki ilişki günümüzde Google ile kart katalogu arasındaki ilişki kadardı. Matbaa, insanların dünyayı öğreniş biçimlerini temelinden değiştirmişti. Fiyatı nispeten daha ucuzlamış İncil olmadan Reformasyon'un gerçekleşmesi düşünülemezdi bile. Matbaalardan yüz binlerce yemek kitabı nüshası çıkıyor olmasaydı, Avrupa çapında gerçekleşecek olan *fine dining* devrimi bölgesel bir hareket olmaktan öteye gidememiş olurdu.[16] Hacmi yüzünden kitap basma işinin her zaman yeni ürünlere, yeni fikirlere gereksinimi vardı. Doğal olarak, az sayıda ve değerli elyazmalarının zamanında olduğu gibi, aynı bilgi yeniden, defalarca işleme sokulamıyordu. Sonuçta müşterileriniz Galenus'un tekrar basımından kaç tane alabilirlerdi ki?

Günümüzün diyet kitapları curcunasına benzeyen mekanizma ilk olarak büyük ihtimalle Rönesans döneminde ortaya çıkmıştı. O dönemde, aynı şimdi olduğu gibi, yayıncılar her zaman yankı uyandıracak parlak fikirli birilerinin arayışındaydılar. Bir kitap satarsa diğer yazarlar onu taklit ediyorlardı. Tüketiciler aynı içerikte şeyleri okumaktan sıkılınca da yeni (ya da yeniden paketlenmiş) bir fikir ortaya çıkıyordu ve herkes bu yeni fikrin peşinden gidiyordu. Bu da Atkins diyetinden uzun zaman önce besin trendlerinin nasıl olup da sebepsizce, sadece modanın yön değiştirmesiyle ortaya

16 1550 ile 1700 arasında basılan yemek ve beslenme kitaplarına dair bir sayı vermek mümkün olmasa da tarihçiler toplamda yaklaşık dört yüz milyon kitap basılmış olduğunu tahmin ediyorlar. Yemek üzerine basılan kitapların gayet ihtiyatlı bir tahminle bu toplamın %0,1'ini (günümüzde %10'dur) oluşturduğunu düşünsek bile dört yüz bin kitaptan bahsediyor oluruz ki, bu sayı oldukça yüksektir.

çıkıp sonra da kaybolduklarını kısmen de olsa açıklayacaktır. Doğal olarak, yayıncılar daha çok kitap bastıkça, daha çok sayıda insanın kitap almaya gücü yettikçe, daha çok kitap okundukça değişimler de gittikçe hızlanmıştı.

17. yüzyılın ortalarında okurlar beslenme kitaplarından bıkmışlardı ve kişisel gelişim kitapları pazarı kurumuştu. Dönemin rakip tıbbi sistemleri halkın bu konudan ellerini çekip uzmanları dinlemekten vazgeçmelerine neden olmuş olabilir. Belki de insanlar ne yemeleri konusunda sürekli dırdır edilmesinden sıkılmış ve artık dinlememeye başlamışlardı. Ya da belki de yayıncılıkta başka bir devir daha sona ermişti.

Bütün bu dinî, bilimsel ve entelektüel karışıklık, Avrupa kanlı savaşlarından bir başkasına kalkıştığında ortaya çıkmıştı. Philip'in Felemenklere karşı düzenlediği Haçlı Seferi bunlardan yalnızca biriydi. Orta Avrupa'da Çek Protestanlara karşı başlayan savaş 1618 yılında kontrolden çıkmış ve Avrupa'daki büyük güçlerin hepsini içine çekmişti. Bilinen ismiyle Otuz Yıl Savaşı, kıtanın ortasından doymak nedir bilmeyen bir kasırga gibi geçmişti. Ardından kentler harap olmuş, bereketli ovalar küle dönmüş, bütün ekonomiler çökmüştü. Cumhuriyetin Orta Avrupa'daki müşterilerini ortadan kaldırdığı için, Venedik'in zayıf düşmüş baharat ticaretine öldürücü darbeyi indiren Portekizliler veya Felemenkler değil, savaş olmuştu. Ancak Avrupa'nın her yerindeki siyasi düzen yeniden şekillenmeye başlamıştı. Hıristiyanlık 17. yüzyıla, saldırgan bir Katolik süper güç olan İspanya'nın hâkimiyeti altında girmişti. Katliam son bulduğundaysa yeni ortaya çıkan devletler, özellikle de Fransa ve Avusturya, Protestanlara veya Mağribilere karşı savaşa girmektense sınırlarını korumakla ilgileniyordu. Avrupa'nın hudutlarını milliyetçi çizgiler belirlemişti. Ülkeler gittikçe artan şekilde, inanç kadar dil ve mutfak kültürleriyle de tanımlanmaya başlanmıştı.

Din savaşlarının siyasiler ve din adamları kadar bilimadamları, aşçılar ve yayıncılar üzerinde de etkileri oldu. Katolik İtalya'da bağımsızlığıyla övünen Padova'daki Tıp Fakültesi, papanın Cizvit bekçi köpekleri tarafından dize getirilmişti. Sonuç olarak Leiden'deki Felemenk üniversitesi gibi daha ileri ci Protestan Avrupa okulları karşısında üstünlüğünü kaybetti. Ne yazık ki, herkesin bildiği üzere Galileo engizisyonla yaşadığı çok sayıda anlaşmazlıktan sonra Padova'dan uzaklaştırılmıştı. Birçok simyacı ve müneccim, kazığa bağlanarak öldürülmelerine sebep olacak bir suçlama olan büyücülükle itham edilmemek için çalışmalarını gizli olarak sürdürmeye başlamıştı. Reformasyon sonrasında dini bağnazlığa uygun olarak cadı mahkemeleri yıllarca kıtayı kasıp kavurmuştu. Bu zulüm dalgası 1550-1650 yılları arasındaki yüz yıl içinde, bazı tarihçilerin "cadı avı çılgınlığı" diye adlandırdıkları dönemde doruğa çıkmıştı (Salem cadı mahkemeleri Avrupa çapındaki bu

fenomenin uzak bir yankısıydı). Kendi iyiliklerini düşünen doktorların bir zamanlar tıbbi tedavi çantalarının bir parçası olan büyücülükle ilgili uygulamalardan kendilerini mümkün olduğunca uzak tutmaya çalışmalarına şaşmamak gerekir.

Peki, bütün bu kargaşa Avrupa'daki baharat tüketimi açısından ne anlam ifade ediyordu? Kısa vadede pek fazla bir şey değil. Fransa'nın dışında, geç dönem 17. yüzyıl tarif derlemeleri, baharat kullanımında aynı yüz yıl önce olduğu kadar hevesliydi. *De verstandige kock*'taki baharat eğilimine bakmanız yeterlidir. Muskat ve karanfil de muntazaman doktorların çantalarında bulunuyordu. Ancak giderek artan şekilde milli mutfak kültürleri ayrılmaya başladı. Ve Avrupa'da moda eğilimlerini belirleyen İtalya'nın yerini alan Fransa'da baharat modası değişmekteydi. Versay'da bol baharatlı mutfak anlayışı saygınlığını yitirmişti. Avrupa'nın başka yerlerindeki moda düşkünleri bu değişimi dikkate aldılar. Bütün bu değişiklikler her yerde birden ve tek bir gecede meydana gelmedi, ancak yerel baharatlara vurgu yapan modern Avrupa mutfağı (ve dolayısıyla Amerikan mutfağı da) diyebileceğimiz olgunun tohumları, Felemenk Doğu Hindistan Şirketi kana bulanmış muskat ağaçlarından en büyük kârları kazanırken atılmıştı.

Altın çağ parlaklığını kaybediyor

Günümüzdeki korkunç şöhretine rağmen, Hollanda genelinde birçok cadde ve diğer kent simgelerine Jan Coen'in adı verilmiştir. Amsterdam'da büyük bir tünel ve yakınındaki liman onun ismini taşır. *Coenhaven* (liman), *Centraal Station*'a kısa bir bisiklet yolculuğu uzaklığındadır. Bu yol sizi ticaret gemileri için getirilen kerestenin indirildiği eski ahşap limanın önünden geçirir. Günümüzde eski mendirekteki mavnalar, önlerinde saksılar ve çocuk salıncakları olan ve kurşuni gökyüzünün karşısında morumsu kırmızı renkleriyle parlayan yüzen evlere çevrilmiştir. İleriye doğru baktığınızda muazzam vinçler, savaşa hazırlanan dev bir peygamber devesi böceği gibi konteynır gemilerinin üzerinde gidip gelmektedir. *Coenhaven*, griye ve daha fazla griye boyalı, alçak ve yanlamasına uzanan antrepolarıyla diğer modern limanlara benzer. Burada limanların tuz ve mazot kokusu kakaonun sert, topraksı kokusuyla karışır. Amsterdam, uzun süre önce hâkimiyeti Rotterdam'ın daha üstün ve modern limanına kaptırmıştı ama hâlâ kakao ithalatında dünyaya önderlik ediyor. Buna rağmen etrafa dağılmış yük gemileriyle Coen'in limanı, Amsterdam'ın baharat ithalatına dünyanın gıptayla baktığı parlak günlerde yüzlerce geminin demirlediği eski limanın bir gölgesi gibi kalmış.

İlk başta VOC'nin iş modeli, 17. yüzyılda Amsterdam'da yaşayanları lüks ve süslü evler inşa edecek ve içlerini mükemmel resimlerle donatacak dere-

cede zenginleştirecek kadar iyi işlemişti fakat temel anlamda yapısal bir hatası vardı. Baharatların, ringa balığı ve birayla aynı tipte ticari mal olmadığını, karabiber ve muskat gibi lüks mallara talebin fiyat temeline değil, daha tanımlanamaz, neredeyse metafizik özelliklere dayandığını hesaba katmamışlardı; moda değişkendi. Felemenkler denklemin arz kısmına nasıl egemen olacaklarını çözdükten sonra talebin de sürekli olarak artacağını varsaymışlardı. Ancak sorun, baharatların sıradan mallara dönüşüp sembolik yankılarını kaybetmeleriyle modern, Ortaçağ sonrası dünyada sadece çok küçük bir yerlerinin kalmış olmasındaydı.

17. yüzyılda *Coenhaven*'ın tuzlu esintisine kokusunu veren çikolata, çay ve kahveyle birlikte havalı kalabalıkların yeni sevgilsi olmuştu. Yeni tropikal ithal malları kimi zaman bir zamanlar Asya baharatları için kullanılan kelimelerle abartılıyordu. Tıpkı bir zamanlar bazı baharatların zihni keskinleştirdiği için tavsiye edilmesi gibi, çay ve özellikle kahvenin uyarıcı etkileri yeni akıl çağının ileri gelenlerine öneriliyordu. Elbette bunlar Doğu'ya özgü baharatların köhne ve duyusal çağrışımlarına veya baharatlı şarap ve biranın uyku veren etkilerine sahip değillerdi. Özellikle yoğun baharatlı içecekler, modern uyarıcılar karşısında pazar payı kaybetmişlerdi. Çikolatanın (içecek olarak) şöhreti diğer içeceklere göre biraz daha muğlaktı, belki de Avrupa'ya düşüşteki Madrid sarayı aracılığıyla geldiği için ama Amsterdam kakao ticaretine de hâkim olunca o da son moda konuk odalarının başlıca içeceklerinden olmuştu. VOC, kahve ve çay ticaretine de girdi ama hiçbir zaman bu pazara lüks baharat pazarını kontrol ettiği gibi hâkim olamadı. Doğu Asya baharatlarına talep düşünce Amsterdam'ın altın çağının parlaklığı da yavaş yavaş yok olmaya başladı.

Amsterdam'ın dünyanın en tepesinden yavaşça aşağıya kaymasına sebep olan birçok etmen vardı. Tıpkı kentin ilk baştaki yükselişinin tamamen Doğu Hindistan ticaretine dayalı olmaması gibi (mesela Lizbon'la karşılaştırıldığında) düşüşünün de çok sayıda sebebi vardı. Fakat baharat ticaretinde gerileme her taraftaki sorunların belirtisiydi. Kendini yeniden bir eğlence parkı olarak şekillendiren ve yeni bir hayat kazanan Venedik'in tersine veya 18. yüzyılda Brezilya altın tozunun akımına takılıp yükselen Lizbon'un aksine, 1700'lerin ortasında Amsterdam daha çok karanlığa ve görece yoksulluğa gömülmüştü. 17. yüzyılda gelişen kent için Herengracht'ı inşa eden hırslı kanal genişletme planları tamamlanamamıştı ve sanayi çağına kadar da sadece kısmen iskâna açılmıştı.

Amsterdam'ın İspanya ile giriştiği uzun yıllar süren savaş sonucunda zenginleştiği olgusunu göz önünde bulundurursak, sorun kısa süren barış anlaşmaları eğilimiyle başlamıştı denilebilir. Kötü haberlerin ilk dalgası, 1648'de Dam'da İspanya savaşının sona erdiğinin ilan edildiği söylentileri-

nin dolaşmaya başlamasıyla vurmuştu. Durumu daha da kötüleştirecek şekilde, Orta Avrupa'daki Otuz Yıl Savaşı da aynı sene içinde sona ermişti. Üç yıl sonraysa İngilizler, iç savaşlarında birbirlerini katletmeye son verdiler. Avrupa'nın büyük süpergüçleri aniden açgözlü bakışlarını küçük cumhuriyetin zenginliklerine çevirmişlerdi.

İspanya tamamen sahneden çekilmişti ama şimdi de İngiltere onun yerine coşmaya başlamıştı. 1652 ile 1678 yılları arasında yapılan bir dizi savaşta, yeni deniz süpergücü Felemenk imparatorluğunun Malezya'dan Manhattan'a uzanan parçalarını kemirmeye başlamıştı. Avrupa'nın anakarasındaysa Fransa, Hollanda'yı işgal etmişti. XIV. Louis'nin ordularına karşı savaşmak yeterince kötüydü ama Hollandalıların ekonomisine asıl zarar veren, Felemenk ticaretinin Fransız himayeciliği adına Güneş Kral'ın imparatorluğundan bir bir uzaklaştırılması olmuştu.

Avrupa'nın her tarafında mutlakiyetçi monarklar ve vekilleri merkantilizmin iktisadi anlayışı tarafından büyülenmiş, ithalata tamamen son verilmiş ve ihracat desteklenmeye başlamıştı. Fransızlar da yabancı ülkeler tarafından ithal edilen baharatları almamak için kendilerine ait Doğu Hindistan Şirketi'ni kurdular. Karabiber gemilerine mal tedarik etmek için Hindistan'ın güneydoğu kıyılarında, Pondiçeri'de kendi ufak kolonilerini kurmuş ve hatta Felemenklerden ayırmak için Seylan hükümdarının aklını çelmeye çalışmışlardı. Fakat bir Fransızın da belirtmiş olduğu gibi, "Hiçbir âşık sevgilisini Felemenklerin baharat ticaretini kıskandıkları derecede kıskanamaz". Ve bu manevra başarısızlıkla sonuçlandı. Esas itibariyle karabiber Avrupa'ya Amsterdam ve Londra'dan gelmeye devam etti. Hollanda, Avrupa kıyılarına ulaşan tarçın, muskat, besbâse ve karanfili tek başına kontrolü altında tutuyordu. Ve buna rağmen, Felemenk baharatları Versay hükümeti tarafından özel bir yaptırımla ayrı tutulmuş görünmese de, yoğun baharatlı mutfak kültürünün Fransa'da ve sadece Fransa'da, tam bu dönemde seçkinler arasında gözden düşmesi aşırı derecede tesadüfî görünmekteydi. Yabancı ülkelerin baharatlarıyla yoğun olarak çeşnilendirilmiş yiyecekleri krala ve merkantilist vekillerine sunmak ne kadar usturuplu olurdu diye sormak gerekir. Yine de merkantilizm, 1600'lerde mutfak kültürü alanındaki Fransız devriminin ancak bir bölümünü izah edebilir.

Avrupalıların feodalizm, kontrpuan, yumurta bazlı boyalar ve Batlamyus'un kâinatından vazgeçerken Ortaçağ mutfak anlayışını da terk etmelerinde şaşılacak bir şey yoktur. Fakat bu yeniliklerin yatağı neden Fransa olmuştu? XIV. Louis'nin sarayı pek de devrimci ruhuyla tanınmıyordu. Rönesans dönemi Fransası'nda ne bir Galileo ne de bir Monteverdi vardı, ne bir Spinoza ne de bir Rembrandt. Fakat La Varenne vardı.

François Pierre La Varenne'in 1651 tarihli çığır açan yemek kitabı *Le cuisiner françois*'ya bir göz atmak Fransa'da ne çok şeyin değişime uğradığını ortaya koyar.[17] Rönesans dönemi İtalyan ustalarının bol miktarlarda şeker ve egzotik baharat içeren yemekleri yerini yöresel otlara ve mantara bırakmıştır. Her ne kadar bu *nouvelle cuisine* daha zarif (ya da bakış açısına göre lezzetsiz) olsa da, Fransız şef tariflerinin birçoğunda çok az miktarlarda muskat ve karanfile yer vermiştir. Tarifler genelde "iki veya üç" karanfil ve muskat rendesi içermekteydi. Karabiber ve zencefil çoğunlukla hiç yoktu, tarçın da tatlıların yer aldığı bölümlere hapsedilmişti.

17. yüzyıl mutfak devriminin Fransa topraklarında filizlenmesinin çok sayıda nedeni vardır (her ne kadar Avrupa genelindeki eğilimler yayılmasına sebep olmuş olsa bile). Kadim ve bir zamanlar güçlü olan Fransız aristokrasisi, giderek diğer yerlere göre daha büyük ölçüde kralın heveslerine bağımlı olmaya başlamıştı. 1586 yılı gibi erken bir tarihte bir İspanyol (gerçi pek tarafsız bir kaynak olduğu söylenemez), Fransa'da saray mensupları ve asilzadelerin eğer kral "en fakirlerin bile yemeğe razı olmayacakları adi ve sıradan yiyecekleri" (acaba burada trüf ve diğer mantarları mı kastediyordu?) lezzetli bulursa, onu taklit edip bunları yiyecek derecede kraliyet modasının köleleri olduklarını belirtmiştir. Mutlak monarşilerin ziyafetlerinin bir ölçüde yeni bir amacı vardı. Eski günlerde müsrif ziyafetler asilzadenin astlarını etkilemek için verilirken, şimdi asillerin dalkavukluk yeteneklerini gösterebilmeleri için verilir olmuştu. Gösteriş biraz şekil değiştirmişti. Ancak kesin olan bir şey vardı: Fransız aristokratları baharat kullanmayı fiyatları artık ucuzladığı için bırakmamışlardı. Kaliteli baharatlar, La Varenne'in 17. yüzyıldaki devriminin sonunda, başında olduğundan en az iki kat daha pahalıydı. Ancak cennetten çıkma aromatik nameler yerine ucuz toptancı malları üreten dünya geneline yayılmış sömürge düzeninin kurulmasıyla baharatlar saygınlıklarını yitirmişti.

Yine de yeni tarzın Fransız hayranı gurmelerin mutfaklarının ötesine ne hızla yayıldığını sağlıklı bir ölçüde saptamak imkânsızdır. Yemek kitaplarına bakarak 18. yüzyıl İngiltere, İtalya ve İspanyası'nın üst sınıflarının ve muhtemelen 19. yüzyılda da Portekizliler ve Orta Avrupalıların Fransızları örnek aldıkları sonucunu çıkarabilirsiniz. Fakat ithalat rakamlarına bakıldığında baharat kullanımındaki düşüşün kademeli olarak gerçekleşmiş olduğunu fark edersiniz. XIV. Louis'nin döneminde baharat ithalinde kesinlikle ani bir düşüş yaşanmamıştı, hatta La Varenne radikal manifestosunu re-

17 Bu kitabın muazzam etkisi, sadece yetmiş beş yılda yaklaşık otuz baskısının yapıldığı Fransa'da değil, yeniden baskı ve tercümeleriyle Hollanda (1653), İngiltere (1653) ve hatta İtalya'da da (1690) görülmüştü.

vize ederken bile eski usul, bol baharata yer veren yemek kitapları da halen basılıyordu. Yalnız baharat kullanımında 16. ve 17. yüzyıllarda meydana gelen şaşırtıcı artış yavaşlamıştı, sonrasında da nüfus artmış olmasına rağmen durmuştu. Bugün bile Fransız kasaplar, patelerini içinde karabiber, karanfil, zencefil ve muskat bulunan *quattre épices* adı verilen karışımla çeşnilendirirler ve İngilizlerin domuz jambonunda hâlâ bol miktarda karanfil bulunur. Fakat bu, artık istisnaidir. Bir zamanlar ağır ateşte pişirilen horoza ve fırınlanmış mersin balığına konulan baharatlar, Hollanda'nın dışında şimdi artık sadece tatlılarda kullanılmaktadır. Avrupa genelindeki baharat düşkünlüğünün 17. yüzyıldan sonra azaldığı doğru olsa da, bu belki de en az çarpıcı olan dönüşümdü. Asıl büyük değişim Avrupalıların şeker bazlı tatlıları icat etmeletiydi.

Ortaçağ'da şeker de bir baharat olarak kabul ediliyor ve giderek artan miktarlarda etli turtalar ve fırında pişirilen etlerde kullanılıyordu. Tatlı diyebileceğimiz "şekerleme"ler de vardı ama bunlar da et, balık ve sebze yemekleriyle birlikte servis ediliyordu. Yemekler arasında "tatlı" ve "tuzlu" gibi bir ayrım yoktu. Rönesans döneminde İtalya'da yapılan güvercinli turta, günümüzdeki Amerikan elmalı turtası kadar şeker ihtiva ederdi. Portekizliler 1400'lü yıllarda denizaşırı şeker kolonilerini kurarken ve diğer Avrupalılar da buna yüz yıl kadar sonra katıldıklarında şeker, herkesin satın almaya gücünün yeteceği bir duruma gelmişti. Aynı dönemde, tatlı ve tuzlu yiyeceklerin arasına yavaş yavaş bir duvar inşa edilmişti. La Varenne'nin kitabının gayet açık bir şekilde ortaya koyduğu üzere, Rönesans dönemi et yemeği tariflerinde ağırlıklı olarak şekerle birlikte kullanılan tarçın şimdi duvarın tatlı tarafına geçmiş ve zencefillin yanına tıkılmıştı. En azından kısa bir süre için karanfil, muskat ve karabiberin, miktarları çok keskin bir biçimde sınırlandırılmış olsa da, çorba ve yahniler arasında serbestçe dolaşmalarına izin verilmişti. Bu dışlayıcı yaklaşım Avrupa genelinde ve mutfak kültürü dağarcığına göre değişkenlik gösteriyordu (örneğin Hollanda mutfağının yapısal özelliğine bakın) ama Hıristiyan aleminin her yerinde eğilim aynıydı. İnsanlar ithal baharatları kullanmaya devam ediyorlardı fakat şimdi bunlardan bazılarının kullanımı sadece tatlılarla sınırlandırılmıştı, bazıları da tamamen kullanımdan kalkmıştı ve talep giderek azalıyordu.

Bu, Avrupa nüfusu arttığı halde, VOC baharatlarının pazarının neden tıkandığını kısmen de olsa açıklar. Rakamlardan çıkartabileceğimiz kadarıyla Avrupa'nın karabiber talebi 15. ve 16. yüzyıllarda mütevazı artışlar gösteriyordu. Sonrasında Hollandalılar, İngilizler ve Portekizliler arasındaki fiyat savaşı fiyatları düşüşe sürüklediğinde, birkaç on yıl içinde talep iki katına çıktı. Fakat durum bundan ibaretti. 1800'lerde Avrupa'nın nüfusu arttığı

halde karabibere duyulan iştah sağlam bir tavan fiyatına çarptı.[18] Bunun nedeniyse, uzun süredir karabiberin büyük bölümünü tüketen sıradan insanın hayat standardının Sanayi Devrimi'ne kadar mütemadiyen düşmesiyle bağlantılı olabilir. Diğer baharatlar, her ne kadar farklı nedenle de olsa, az çok aynı ani yükseliş ve düşüş gidişatını izledi. Burada Hollandalılar kendi altın yumurtlayan tavuklarının boğazını kesmiş olabilirler. Yüksek fiyatları devam ettirebilmek için, Avrupalı müşterilerine ulaşan tarçın, karanfil, muskat ve besbâsenin miktarını kontrol altına aldılar. Kâr marjları daha yüksek olabilirdi ama Avrupalı aşçıların kullanımına hazır toplam baharat miktarı suni olarak sınırlandırılmıştı. 1700 yılında, pazarda yarım yüzyıl öncesine kıyasla daha az baharat vardı. Asya'da baharat yetiştirilen arazileri yakmak işe yaramadığında *Heren XVII* Amsterdam'daki stoklarını yakarak yok etti. Sadece 1730'larda depolanan (ve aslında bayatlamış olan) yaklaşık iki milyon *pound* muskat ve besbâse yakılmıştı ve bu yıllık satışın 250.000 *pound* seviyesinde olduğu bir zamanda yaşanmıştı! Sonuç olarak, eski usulde yemek pişirmek isteyenlerin bile Maluku baharatlarını az kullanmak dışında seçenekleri kalmamıştı.

Karabiberdeyse VOC arzı kontrol altına alamamıştı. Dolayısıyla da Amsterdam'ın altın çağının parlaklığını yitirmeye başladığı on yıllarda Avrupa pazarı, satılabilecek olandan çok daha fazla miktarda Hollanda'nın (ve İngiltere, Fransa ve hatta Danimarka'nın) ithal ettiği karabiber içinde yüzmekteydi. Bu sırada İngiliz Doğu Hindistan Şirketi, her yıl karabiber kargosunu artırarak VOC ile çok yakın rekabete giriyordu. VOC'nin düşen kâr oranları yüzünden sadece sinir bozucu İngilizler suçlanamazdı. *Vereenigde Oost-Indische Compagnie*'nin, baharatlara duyulan açlığının sınırsız olduğu ilk dönemleri dahil, hiç para kazanıp kazanmadığına dair bir soru vardır. Bilançonun satır araları ne gösterirse göstersin şirket ilk doksan yılında başarılı olmuştu. Belki de kârın gösterdiğinden daha fazla hisse satışı yapılmıştı ama VOC mali bakımdan güçlü kalabilmek için giderek daha fazla borçlandığı halde bu ödemeler Amsterdam ekonomisini canlı tutuyordu.

İlk zamanlarda yöneticiler, gerçek baharatlar şeklinde hisseler dağıtarak nakit para biriktirmeye çalışmışlardı. 1610 yılında hissedarlar, para yerine ellerinde birer torba karabiber tanesi ve muskatla kalakalmışlardı (his-

18 Kabaca 1500 yılında Avrupa'nın nüfusu 80 milyon kişiyken karabiber ithali sadece 1,2 milyon kiloyla sınırlıydı. 1600 yılında nüfus 100 milyona çıktığında 1,5 milyon kilo kadardı, nüfusun muhtemelen kabaca aynı kaldığı 1670'lerde ise 7 milyon kiloydu. Ancak fiyat ne kadar düşerse düşsün bu karabiber hacmi satılamıyordu. 1688 yılında *Heren XVII* Avrupa'daki talebin sadece 3,5 milyon kilo olduğu tahmininde bulunmuştu. Elli yıl sonra Avrupa'nın ithalatı bu rakama düştü ve 19. yüzyılın ilk dönemine kadar bu şekilde kaldı. Karanfil ithalatı 1620'lerde 350.000 kiloyla zirve yaptı, ki bu rakam 20. ortasına kadar geçilemeyecekti.

selerin sadece %7,5 kadarı nakit parayla ödenmişti). Bütün VOC hisselerinin beyan edilen değerinin %40'ı ilk elli yılda karanfil, besbâse ve karabiber şeklindeydi. Zaten baharat ticaretinin içinde olan büyük yatırımcıların bazıları için bu pek bir sorun teşkil etmiyordu fakat bir veya ikiden fazla hisseye sahip olmayan ayakkabı tamircileri ve meyhaneciler bu durumdan ancak, Heinz'in hissedarları hisselerinin karşılığını turşu olarak alsalardı ne kadar mutlu olacaklarsa o kadar mutlulardı. Bütün yatırımlarını güveç tenceresine atmak istemeyenler kokulu hisselerini kapı kapı dolaşarak yok pahasına satmak durumunda kalmışlardı. Zamanla yatırımcılardan öyle bir ters tepki görüldü ki, 1644'ten sonra VOC nakit parayla ödeme yapmak zorunda kaldı. Bunun sonucunda, 1692 yılına gelindiğinde şirket dört milyon gulden borç içindeydi. Sorun, baharat tekelini desteklemek için özel bir imparatorluk idame ettirmenin bedelinin gayrisafi kârın ufak bir parçası dışında hepsini yiyip bitirmesindeydi.

Sonra bir de işgücü meselesi vardı. VOC her zaman beceriksiz ve açıkgözlü çalışanlardan mustarip olmuştu fakat üst kademelerde en azından bir dereceye kadar dürüst kalabilen güvenilir insanlar vardı. Artık şirket içindeki yozlaşma, kârı giderek artan oranda Hoogstraat'tan hortumlamaya başlamıştı. *Estado da Índia*'da da çok sayıda yolsuzluk vuku bulmuştu ama Portekiz kraliyet çalışanlarının hepsi de Hindistan'a zengin olmak için gelmemişlerdi. Çoğunun amacı elbette buydu ama büyük bir azınlık da şöhret ya da kurtuluşa ulaşmak niyetiyle gelmişti. Hollandalılarsa sadece servet için oradaydılar ve VOC'nin verdiği düşük ücretler söz konusuyken kimse sadece maaşıyla kısa sürede zengin olamazdı. Jan Coen ne tür suçlamalara maruz kalmış olursa olsun kimse onu rüşvetle suçlayamazdı. Sonraki yüzyılda rüşvet en üst seviyelere ulaştı. Genel Vali van Hoorn 1709 yılında Doğu Hindistan'daki görevinden ayrıldığında serveti yaklaşık on milyon gulden kadardı. Yasadışı baharat ticaretinden kazanılan rüşvet ve kâr herkesin bildiği bir sırdı. Hindistan'ın bazı bölgelerinde, şirket yetkilileri avantaları bir araya toplayıp her çalışanın yasadışı paradan uygun pay almasını sağlamak amacıyla herkesin maaşına göre yeniden dağıtıyorlardı. 18. yüzyılın ilk döneminde yıllık kayıplar iki ve dört ve hatta altı milyon guldenden başlıyordu. Çok geçmeden şirket teknik olarak iflas etti.

Eğer VOC sadece sıradan bir anonim şirket olsaydı iflas etmesi gayet normal olurdu. Ancak Felemenk Doğu Hindistan Şirketi bundan daha fazlasıydı, etkin bir biçimde devlet içinde devletti. Ve günümüzdeki birçok hükümet gibi, o da daha fazla nakit borçlanarak ayakta kalıyordu. 18. yüzyılda bu durumu idare edebiliyordu çünkü nispeten çöküşe geçmesine rağmen Amsterdam hâlâ dünyanın önemli bir sermaye piyasasıydı. Avrupa'nın her tara-

fından yatırımcılar şirketi destekliyordu ve VOC, her ne kadar gösterişli tersanelerinde ve hoş kokulu antrepolarında, zencefilli çörek kırıntılarından başka pek bir şey kalmamış olsa da her yıl temettü ödemeye devam ediyordu. Şirketin dayanak noktası olan karanfil ve muskat tekelini kaybetmeselerdi bu durum daha uzun süre devam edebilirdi. Ama nihayet 1750 yılı civarında Fransız Doğu Hindistan Şirketi, kaliteli baharat ticaretindeki Felemenk tekelini kırarak onların yerini aldı. Şirket çalışanlarından Pierre Poivre (bu soyad gayet uygun bir biçimde Fransızcada karabiber anlamına geliyor) muskat ve karanfil fideleri çaldı, sonra da Fransız Hint Okyanusu kolonilerinden Mauritius ve Réunion'da gayet başarılı şekilde bunları çoğaltı. Nihayet yıllar boyu düşen kâr oranları ve hükümetlerin kurtarma paketleri sonrasında VOC, 1799 yılında tasfiye edildi ve Felemenk hükümeti Doğu Hint Adaları'nda yönetimi ele geçirdi. Hollandalı büyük çiftlik sahipleri Banda Adaları'nda, Hollandalıların silahlı mücadelesine rağmen Endonezya'nın bağımsızlığını kazandığı 1950 yılına kadar muskat ekili arazilerine hâkim olmaya devam ettiler. Bağımsızlığın ardından etnik olarak Hollandalı olan nüfusun hemen hemen tamamı o toprakları terk etti veya kovuldu. Batavya bir kez daha Cakarta olmuştu.

16. yüzyıldaki din savaşlarında olduğu gibi Hollanda kentleri, göçmen ve mülteci akınıyla uğraşmak ve bunları asimile etmek durumunda kaldı. Bu, sadece başlangıçtı. Son elli yıl boyunca Hollanda, bu tip değişimlerin getirdiği bütün çeşitlilik, gerilim ve yeni tatlarla çokkültürlü bir topluma dönüştü.

Nasi goreng

NedSpice'ın başkanına Hollandalıların evde ne yediklerini sorduğumda Frank Lavooij geleneksel yiyeceklerini sayıyor: *Erwtensoep* (bezelye çorbası), *stamppot* (sosis ve karalahanalı patates püresi) ve *nasi goreng* (Endonezya usulü kavrulmuş pilav). "Karım *nasi goreng*'i de *pankoeken* (Felemenk usulü pancake) kadar güzel yapıyor" diye beni ikna ediyor. *Nasi goreng* Hollanda için aynı Kraliçe Beatrix gibi demirbaş olmuş.

Felemenklerin sömürge deneyiminin ne ölçüde günlük yiyeceklere geçmiş olduğu Amsterdam'da herhangi bir süpermarketi ziyaret ettiğinizde hemen belli oluyor. Dam'ın hemen yakınındaki *Albert Hein* adlı markete uğrayın mesela. *Albert Hein* Endonezya veya diğer Asya mallarına Amerikan marketlerinin kahvaltılık gevreklere ayırdıkları yer kadar yer ayırıyor. Tabii bu, Hollandalı aşçıların büyük çoğunluğunun günümüzde çok popüler olan Endonezya mutfağına ait yemekleri sıfırdan yapmaya kalkışacakları anlamına gelmiyor. Bunun yerine uygun baharat ve çeşni karışımını bulmak için semtlerindeki süpermarkete gidiyorlar ve buna et, tavuk veya ambalaj-

da ne öneriliyorsa onu ekliyorlar. 1 numaralı reyonda *nasi goreng* yapmak için en az yedi çeşit karışım bulabilirsiniz. Bazısı hiç uzmanlık gerektirmez, diğerleri içinse gerçekten yemek pişirmesini biliyor olmanız gerekir. Raflarda mutlaka bulabileceğiniz *saté stokjes*'i (yerfıstığı soslu şişte tavuk) kısa bir süre mikrodalga fırına koymanız yeterlidir, diğer yemekler içinse ambalajlanmış çeşniyi eklemeden önce taze tavuk almanız veya sebzeleri doğramanız gerekecektir. Öğününüzü tamamlamak üzere raflar *kroepoek* yani Endonezya usulü pofuduk manyok ve karides cipsleriyle doludur (bu cipslerin tadı –ki tamamıyla kötü olduğu söylenemez– yağda kızarmış bir çeşit un tadının, balık ve arada da acı biber rayihasıyla çeşnilendirilmesiyle oluşmaktadır). Bu tip ürünlerin yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan bazıları, niş Asya mutfağı uzmanlarından gelirken, büyük bir bölümü de Heinz, McCormick ve Knorr gibi çokuluslu büyük şirketler tarafından üretilmektedir.

Hollandalılar, özellikle Endonezya yemekleri pişirmediklerinde de hazır baharat karışımlarını tercih ederler. 2 numaralı reyonda düzinelerce bu tip hazır Felemenk baharat karışımlarından bulabilirsiniz. Sığır eti için *vleeskruiden* (kişniş, karabiber, acı kırmızıbiber, zencefil, mercanköşk ve kekik) ve tavuk için *kipkruiden* (paprika, beyaz ve karabiber, muskat, kişniş, besbâse, köri tozu, kakule ve kekik) ayrıca istiridye, midye, *chili con carne*, spagetti, Yunan döneri ve tabii *nasi goreng* için de hazır çeşni karışımları bulunmaktadır. Teşhirde yaklaşık yirmi yedi baharat karışımı vardır!

Şimdi artık Hollanda'ya her gün çok sayıda göçmen geliyor ve dünyanın dört bir tarafından çeşniler getiriyor. Yeni ırk ve inanç karışımı her zaman ahenk içinde değil ve efsanevi hoşgörülerine rağmen Hollandalılar koyu tenli göçmenleri eskisi gibi güler yüzle karşılamıyorlar artık. İnsanların günlük yiyecek tercihleri giderek artan oranda köşe büfelerde satılan döner kebap veya *satay* şiş etkisinde.

Eski zaman Haçlıları gibi Hollandalılar da sıkça çıktıkları yurtdışı tatillerden evlerine daha keskin tatlara alışmış halde geri dönüyorlar. "1961'de İspanya'ya ilk gidişimi hatırlıyorum, yiyeceklerimizi yanımızda götürmüştük", yüzünde müstehzi bir tebessümle zeytinyağı ve sarımsakla pişirilmiş yemekleri yemek zorunda kalacaklarından endişe eden Hollandalı tatilcileri anlatıyor Lavooij. "Şimdi ise durum tam tersi" diye ekliyor. Şimdilerde Amsterdamlılar, tıpkı varlıklı Londralılar veya Los Angeleslılar gibi bir akşam Tai yemeği, diğer akşam İtalyan yemeği yemeyi kanıksamış durumdalar. Tıpkı ABD'de olduğu üzere, özellikle bu tatlar –bir taraftan belli belirsiz bir İtalyan karışımı olan sarımsak, zeytinyağı ve otlar, diğer taraftan Asya'ya özgü tatlı-ekşi yaklaşım– ağzının tadını bilenlerin hayal güçlerini ele geçirmiş durumda. Bu tatların hepsini gelişmiş dünyanın varlıklı sınıfları arasın-

da gayet yaygın olarak bulabilirsiniz, aynı bir zamanlar, Rönesans döneminde tarçın ve şeker karışımının yaygın olduğu gibi.

Hollandalılar füzyon mutfağıyla birçoklarından daha erken, yeni bağımsız olan Endonezya'dan kovuldukları 1950'li yıllarda tanıştılar. Doğu Hint Adaları'na özgü yemekler ülkeleri açısından bir yenilik teşkil etmiyordu. 1790 yılına ait bir Felemenk elyazmasında *ahcar* (baharatlı bir çeşni) ve diğer başka Endonezya yemek tarifleri bulunmaktadır. Sömürge döneminde Baharat Adaları'nda öğrendikleri lezzetlerle geri dönenler daima olmuştur, ancak bu, 1950'lerde yaşanan akınla kıyaslanacak derecede değildi. O dönem yaklaşık üç yüz bin mülteci beraberlerinde çok az eşyayla Hollanda'ya gelmişti. Bavullarına, küskünlük ve vatan özlemiyle birlikte *rijsttafel* adını verdikleri gösterişli bir yemek menüsünü de tıkıştırmışlardı.

Rijsttafel, Bali, Cava, Sumatra ve diğer Endonezya adalarının yemeklerinin muazzam bir büfede bir araya getirildiği, sömürge mutfak kültürünün tuhaf bir icadıdır. Fikir az çok Endonezya düğünlerindeki mükellef ziyafetlere dayanmaktadır, gerçi sonradan varlıklı kolonyal hanelerde bu her gün hazırlanır hale gelmişti. Aşçılar ağırlıklı olarak Çinliydi ki, bu da sadece lezzeti değil kullanılan malzemeleri de etkiliyordu. Bilhassa ilk ortaya çıkışında Müslüman ziyafeti olan bu menüye bol miktarda domuz eti eklemişlerdi. İster *satay* gibi şişte olsun, ister *babi ricah* gibi baharatlı yahni şeklinde, her çeşit et bu ziyafetin odağı olmuştu.

Bugün Amsterdam'da, sıcak teşhir ünitelerine dizilmiş yaklaşık iki düzine yemekle mahallenizdeki evlere servis dükkânlarından, garsonların gülümseyerek sizi nazik bir şekilde açık büfeye yönlendirdiği beyaz masa örtülü lokantalara kadar *rijsttafel* yiyebileceğiniz düzinelerce yer vardır. Ben bir gece, hovardalık yapmak için *Puri Mas* adlı lokantayı seçtim. Lokanta, 1600'lü yıllarda kentin etrafına kazılmış son kanal olan Singelgracht'ın içinde, *pad thai*'den *spagetti bolognese*'e kadar birçok şey satmaya çalışanları atlatmak zorunda kalacağınız batakhaneler sokağının üzerinde; *Rijksmuseum*'dan da birkaç köprü uzaklıkta, dolayısıyla çok fazla Rembrandt gördükleri için kendilerine gelmeye çalışan turistlerle dolu olmasına şaşmamak gerekir. Buna rağmen ortamda balık sosu ve baharatla karışan soylu bir hava sezilmekte. On üç küçük tabaktan oluşan mütevazı bir *rijsttafel* seçebilirsiniz ama on altı tabaktan oluşan *Rijsttafel Royaal*'i tercih etmek daha iyi olur. Tabak ardına tabak ardına tabak geliyor. Masada karides-manyok cips *kroepoek* ile birlikte her Amsterdamlının buzdolabında mayonez kadar yaygın olan, acı biber ve zencefille çeşnilendirilmiş bir küçük kâse *sambal* sos bulunmakta. Çin böreği ve unla kızartılmış karides, kişniş, karabiber, kimyon ve zerdeçalın tatlı ve tuzlu aromasını yayarak geliyor. Tavuk, domuz ve kuzu şişlerden oluşan;

kırmızıbiberin acılık, şekerin tatlılık ve demirhindinin ekşilik verdiği çeşitli *sataj*'lar servis ediliyor. Sonra küçük tabaklarda yahniler geliyor: Acı biberli ve zencefilli domuz; acı biberli ve kişnişli tavuk; kakule, kimyon, zerdeçal, rezene, tarçın, karanfil ve karabiberden oluşan yoğun masala ile kuzu eti. Az miktarda sebze de geliyor ve mecburi olarak final *nasi goreng*'le yapılıyor. Bu *nasi goreng*'de kavrulmuş pilavın arasında çok az tavuk parçaları var ve baharat yok denilecek kadar az miktarda.

Bir an için durup bu yoğun tatları incelerseniz, baskın tatların (acıyı bir kenara bırakırsak), Ortaçağ'da Venedik'te veya 1600'lerde Amsterdam'da bulabileceğiniz, makul miktarda egzotik baharatla birlikte tatlı ve ekşi lezzetler olduğunu fark edersiniz. 17. yüzyılda Endonezya'ya gelen Felemenklerin bu tarz mutfak anlayışını benimsemelerine şaşmamalı, çünkü ülkelerinde yedikleri yemeklerle çok ortak noktası vardı.

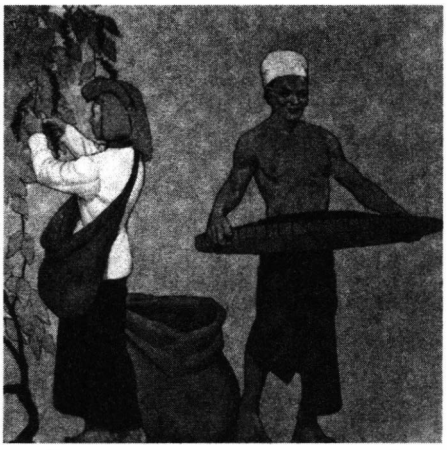
Dönüp dolaşıp aynı noktaya gelmişe benziyoruz. Günümüzde, Rönesans döneminin baharatlı mutfak kültürü *Puri Mas*'ın *rijsttafel*'inden daha fazla egzotik değil. Elbette eski usul yemek pişirme, Fransız tarihçilerinin erken dönemlerin "baharat âlemi"ne dehşet içinde göz devirdikleri elli yıl öncesinden daha kolay anlaşılır halde. Şimdi artık gizemli Doğu, Papaz John veya altın kadar değerli mucizevî baharatlar yok. Dünyanın her köşesinin mutfak anlayışı, hızlı seyahatler ya da alışveriş merkezlerindeki yemek katlarına yapılan ziyaretler kadar bilindik. Amerikalıların kişi başına baharat ithalatı Ortaçağ yönetici sınıflarınkinden daha fazla; birçok Avrupa ülkesi de bunun çok gerisinde değil. Bir zamanlar egzotik ithal ürünü olan lezzetler –cennetin kokuları– şimdi artık sıradanlaşmış durumda, her gün ve her yerde yaygın olarak bulunabiliyor. Belki de bundan herkesten fazla Hollandalıları sorumlu tutmak gerekir. Onların gözetiminde baharatlar, çok ucuz olmasalar da, ringa balığı, kereste ve bira gibi sıradan bir mala dönüştüler.

SONSÖZ
Baltimore ve Kozhikode

Baharat odası

Eğer günümüzde Estado da İndia ve Felemenk Doğu Hindistan Şirketi'nin bir varisi olacak olsaydı o, *McCormick & Company* olurdu. Bu yüzden, bugünün başat çokuluslu baharat şirketi hakkında bilgi edinebilmek için Baltimore'daki genel merkezlerini aradım. Söylemesi kolay yapması zor denilen durumla karşı karşıya kaldım. Fabrikayı gezme ricamı dile getirdiğimde şirketin basın sözcüsü beni kesin bir dille geri çevirdi. "Fabrikayı gezdirmiyoruz" diye azarladı. Söyleşi yapıp yapamayacağımızı sorduğumdaysa tam olarak ne öğrenmek istediğimi sorguladı ve beni arayacağı sözünü verdi. Fakat aramadı. Kendimi Portekiz genel valisinin makamına girmeye çalışan Felemenk bir casus gibi hissettim. Dünyanın en büyük baharat şirketinin içinde ne tür karanlık sırlar saklanıyor olabilirdi?

Ama vazgeçmedim. Altı ay ve çok sayıda bürokratik manevra sonrasında McCormick şirketinin otoparkına aracımı park ettim. Şirketin genel merkezi Baltimore'un hemen kuzeyinde, şirkete ait korunun içine kurulmuş geniş, kaleyi andıran bir bina. McCormick, kentin içindeki daha önceki tesislerini 1980'lerin başında işleme fabrikasına daha yakın ve o zamanlar metruk olan rıhtımdan uzak olmak için terk etmiş. Neyse ki, eski genel merkezinin bir kısmını kurtarmayı başarmış. Resepsiyon görevlisinin arkasında kent merkezinden getirilmiş, –hâlâ şirketin en çok satan ürünleri olan– karabiber ve vanilya toplayan Doğu ve Batı Hint Adaları yerlilerini betimleyen Buhran dönemine ait orijinal duvar resimleri asılı (McCormick dünyanın en büyük vanilya alıcısı hâlâ). İçeri girmeden önce resepsiyon görevlisinin parmak izi veya retina taraması yaptırmaması beni şaşırtıyor. Şirket içindeki kaynağım James Lynn'i çağırırken gayet dost canlısı bir tavrı var. Jim,



McCormick genel merkezini ziyaret edenleri, Roma dönemindekine benzer şekilde toplanan ve kurutulan karabiber hasadı tablosu karşılar. (Edwin Tunis, Untitled [Pepper and Vanilla], *1934 civarı)*

elimi sıkıp beni içeri doğru yönlendirirken sır perdesi dağılmaya başlıyor ama tuhaflıklar değil, ne de olsa burası Baltimore.

McCormick sadece eski resimlerin bazılarını getirmekle kalmamış aynı zamanda eski ofislerinden Kraliçe Elizabeth dönemi taklidi bir ufak köyün de tamamını taşımış ve banliyödeki bu yeni yerlerine sığdırmış. Gayet sıradan kurumsal lobiden girip asansörleri geçtiğinizde aniden kurşun şeritli camları olan ahşap kulübelerin olduğu bir sokak karşınıza çıkıyor (bu köy 1930'larda önemli bir McCormick ürünü olan çayı desteklemek için kurulmuş). Sol tarafta, önceden şirketin limandaki eski ana binasında ziyaretçilere dönem kıyafetleri içinde bir genç kızın çay ikram ettiği "Eski McCormick Çay Evi" duruyor. Şirketi ziyaret edenler, çayla ilgili hatıra eşyalarına bakmak ve yaklaşık iki metre boyundaki *Çayın Hikâyesi* adlı kitaptan bir şeyler öğrenmek için yandaki "Çay Müzesi"ne de uğrayabilirler. İkramları yapan genç kız maalesef uzun bir süre önce kurumsal küçülmenin kurbanı olmuş ama Jim beni rustik meşe masaya oturtup çay ikram ediyor. Jim Lynn kurumsal iletişim bölümünde çalışıyor, ayrıca şirketin tarihi konusunda amatör otorite.

Heinz, Kellogg's, Hershey's ve diğer birçok büyük Amerikan markası gibi McCormick de 19. yüzyılın geç döneminde kurulmuş. Jim, sert ve girişken biri olan Willoughby M. McCormick'in Baltimore'daki bodrum katında çeşnili şuruplar satarak işe başladığını anlatıyor. McCormick, Büyük Baltimore yangınını, Birinci Dünya Savaşı'nı, Büyük Buhran'ı yaşamış ve bu süreçlerde de portföyünü baharat, çay, mayonez ve hatta böcek ilaçları ekleyerek genişletmiş. Üstelik fabrika turları düzenlermiş (Jim günümüzde ziyaretçi kabul etmemenin sadece kurumsal bir tedbir olduğu konusunda beni temin ediyor). Baharatlara gelince, McCormick ihtiyaçlarını New York Ticaret Borsası'ndan satın alarak karşılıyor, sonra da bu ithal baharatları işleyip paketliyormuş. İkinci Dünya Savaşı'na kadar baharat ihracatı ağırlıklı olarak Hollandalıların ve İngilizlerin elindeydi.

W.M. McCormick'in haleflerinin yönetiminde Amerikan şirketi halka açıldı ve yavaş yavaş Şangay'dan San Salvador'a baharat şirketlerinden olu-

şan uluslararası bir derlemeyi bir araya getirdi. Yatırımcılar bu bilgileri şirketin faaliyet raporunda okuyabilirler, buradan ayrıca dünya baharat tüketimi sürekli artış gösterdiği için McCormick'in kârının yükselmekte olduğunu da öğrenebilirler.

Eğer McCormick genel merkezi bir sır saklıyorsa bu sır dördüncü katta olmalı. Bu katta, alt katlardaki halı kaplı koridorlar, üzerinde isim olmayan kapıların sıralandığı gösterişsiz kurumsal koridorlara dönüşüyor. Jim, beni bu isimsiz kapılardan birine doğru yönlendiriyor, anahtarı kilide sokuyor ve ışığı açıyor. Floresan aydınlatmaya başlayınca küçük odanın içi renk ve kelime cümbüşüyle doluyor. Parlak kırmızı renkli üçgen piramitlerin içindeki tek kullanımlık Fas usulü tavuk çeşnisinden, turkuaz renkte etiketleriyle Key West usulü çeşnilerin devasa gıda hizmeti paketlerine, yüzlerce, binlerce özenle dizilmiş ambalaj sıra sıra düzenlenmiş. Orta Amerika bölümünden bir *chili* çeşnili mayonez rafı, Japonya bölümünden bir *Stange* teşhir kasasının yanına sıkıştırılmış (ambalajın okuyabildiğim kısmında "Sihirbazın Lezzetine Bakın" yazıyor). Burada, McCormick'in gizli baharat odasında dünya baharat pazarının günümüzdeki halinin ve dünya çapında baharatın nereye gittiğinin fotoğrafını görebiliyorsunuz. Günümüzde şirketin ABD'nin yanı sıra Avustralya, Belçika, Kanada, Orta Amerika, Çin, Finlandiya, Fransa, Büyük Britanya, Hindistan, Japonya, Meksika, Hollanda, İsviçre ve Türkiye'de şubeleri bulunuyor ve bu ulusal markaların çoğu başka yerlere ihraç ediliyor. Baltimore'da gazozculara vanilya şurubu satarak işe başlayan, günümüzdeyse İsviçre ve Arjantin'deki çikolataları çeşnilendirmek için Uganda ve Vietnam'dan vanilya satın alan şirket, küreselleşmenin en iyi örneği. Ama zaten Kastilyalılar ve Portekizliler ilk global ticaret ağını harekete geçirmeden önce de baharat ticareti her zaman dünya çapında bir işti.

Her şeye rağmen dünyanın yemek yeme şekli değişiyor ve bu değişimler, Eski Dünya karabiberi ve şekerkamışının yanında Yeni Dünya biberleriyle yerfıstığının kıtalara dağıtımını yapan "Cabral" ticaretinden sonra meydana gelen değişimlerden de büyük olabilir. McCormick'in baharat odasında grafiksel olarak açığa çıkan durumlardan biri de insanların artık yemek pişirmediği, yaptıkları yalnızca malzemeleri bir araya getirmek. "Evet, kavanozlarda gurmet baharatlarımız var ama harmanlarımıza, çeşni karışımlarıyla ızgara soslarına odaklanıyoruz çünkü insanlar evlerine gidip çak, çak, çak [eliyle şişedeki sosu sallama hareketi yapıyor]" diye açıklıyor Jim. Raftaki her muskat ve paprika ambalajına karşılık düzinelerce hazır çoklu baharat karışımı var: Teriyaki soslu sığır eti (Birleşik Devletler), *chili con carne* (Hollanda), Fas usulü *tajines* (Fransa) veya Balti usulü tavuk (Birleşik Krallık) yapmak için. Baharat düşkünlüğünün hiç azalmadığı Hindistan'da bile,

günümüzde kadınlar ticari olarak işlenmiş masalanın polietilen kılıfını havan ve havan tokmağını çıkarır edasıyla açıyorlar. Öyle ya da böyle, yiyeceğinizin lezzetinin ne olacağına şirket genel merkezlerinde karar veriliyor.

Üstelik bu bile resmin sadece bir parçası. Jim Lynn, McCormick'in giderek artan bir şekilde nasıl bu sanayinin yiyecek içecek hizmeti dalına geçtiğini anlatıyor. Bu yüzden de artık işinin yarısı, tüketicinin dolabına ulaşmayan ya da en azından doğrudan ulaşmayan ürünleri içeriyor. Şu malum güney usulü tavuk zincirinin böbürlendiği sır çeşni de –"Bizim de isim vermemizden hoşlanmıyorlar" diyor Jim sırıtarak–, McCormick baharat karışımlarından; kemerli logosu olan hamburger zincirinin özel sosu da Baltimore'da hazırlanıyor. McCormick cipsten biraya her şeyi çeşnilendiriyor. Gelecek, işlenmiş gıdanın ve bu gıdanın içindeki lezzetler de çoğunlukla McCormick'in "Teknik Yenilik Merkezi"nde hazırlanıyor. Gıda işleme şirketleri bile kendi çeşnilerini hazırlamak istemiyorlar. "Gıda üreticisi bir kamyon dolusu zencefil istemiyor ki, konteynır dolusu hazır çeşni karışımı istiyor" diye beni bilgilendiriyor kurumsal iletişimci. Bu yüzden de McCormick'in artık baharat şirketi olarak değil de "lezzet şirketi" olarak görünmek istediğini vurguluyor. Lezzet kararlarının baharat işine bir zarar vermeyeceğinden emin olabilirsiniz.

Hollandalı baharat tüccarı Frank Lavooij'in gayet mutlu bir şekilde beni bilgilendirdiği üzere insanlar daha fazla baharat yiyorlar ama bunun farkında bile değiller. Doğru olup olmadığı şüpheli bir araştırma projesi hikayesine göre köpeklerin yemeğine giderek artan miktarlarda acı biber konulmuş. Zamanla köpekler acı biber olmayan yemeği o kadar tatsız bulmaya başlamışlar ki, yemeyi reddetmişler. Köpek araştırması anlaşılan hiç yapılmamış ancak buna çok benzer bir deneyim yaşamaktayız. Giderek artan sayıda kişi, giderek daha fazla baharatlı işlenmiş gıda tüketmekte.

Eğer Hollandalılar arzı kontrol altına aldıkları gibi talebi de etkileyebilmenin yolunu bulmuş olsalardı, her şeyden önce Avrupalılar ve Yeni Dünya'daki sömürgeleri baharat alışkanlıklarından vazgeçmek zorunda kalmazlardı. Ancak McCormick'in yakaladığı türde dikey bütünleşme 17. yüzyıl Amsterdamı'nda hayal bile edilemezdi. 1700'lerde egzotik çeşnilere eğilim ve kişi başına düşen baharat kullanımı azalınca *Heren XVII sadece* üzüntüyle ellerini ovuşturmuştu. VOC'nin 1688'de yaklaşık yedi milyon *pound* olarak hesapladığı baharat düşkünlüğü, Avrupa nüfusu en sonunda artmaya başladığı halde Fransız Devrimi arifesine kadar aşağı yukarı bu seviyede kalmıştı. Zamanla, 19. yüzyılın sonlarına doğru yaşam standardı yükselince toplam baharat talebi de arttı. Artık neredeyse herkesin karanfil ve tarçın satın almaya gücü yetiyordu. Ama bir tutam oraya, bir tutam buraya seviyesindeydi. Kra-

liçe Victoria döneminde yaşayanlar eski dönemin baharat âlemi karşısında dehşetle karışık bir büyülenme hissiyle irkiliyorlardı.

Batı'daki kanaatkâr yaklaşım ancak son elli yıl içinde değişmeye başlamıştı. 1961 ile 1994 yılları arasında ABD'nin ithal ettiği baharat miktarı yaklaşık %400 arttı ve sonraki on yılda da yeniden iki katına çıktı. Günümüzde ortalama bir Amerikalı, Rialto ve *Nieuwemarkt*'da ticareti yapılan diğer bütün baharatlarla birlikte, Ortaçağ'da yaşayan bir aristokrattan daha fazla karabiber tüketiyor. Ama günümüzde *Piper nigrum* artık kral değil. Kuru kırmızıbiber Amerika'nın en sevdiği baharat olarak Malabar'dan gelen tanelerin yerini almış durumda.

Amerikalıların baharat düşkünlüğünün dönüşümünün arkasındaki nedenler Hollandalılarınkiyle, hatta gelişmiş dünyanın her köşesindekiyle aynıdır. Göçmenler kırmızıbiber ve zencefilin damak tadını Latin Amerika ve Asya'dan beraberlerinde getirirler, aynı zamanda denizaşırı seyahat edenler (aralarında profesyonel şefler de vardır) denedikleri karmaşık tatlara duyulan arzuyla geri dönerler. Ancak McCormick gibi şirketler sadece bu eğilimlerden faydalanmazlar, onları şekillendirir ve amaçlarına uygun olduğunda da dönüştürürler. Bu nedenle de çok keskin olan yabancı lezzetler iç pazar için yumuşatılır (McCormick'in "Balti usulü köri baharatları"nın Baltistan'da kimsede şok etkisi yaratmayacağından emin olabilirsiniz). Ancak bunun için Baltimore'u suçlayamazsınız. Eğer çeşniler kendi "özgün" gerçek yoğunluklarında kalsalardı geniş tabana yayılmış bir kitleye ulaşamazlardı. Buna rağmen doğruluğu şüpheli köpek hikâyesinde olduğu gibi, halk da farkında olmadan giderek daha fazla baharat tüketmekte.

McCormick gibi global bir şirket, trendlerden ayrıca bir pazarda moda olanı diğer pazarda piyasaya sürerek faydalanıyor. Tek kullanımlık paketler (eski Amsterdam'da ufak külahlarda satılan karabiber gibi bunlar da birkaç gramlık baharatlar) Birleşik Krallık'ta popüler olunca benzer paketler ABD ve Fransa'da da satılmaya başlandı.

Küreselleşme sadece dünya genelinde insanların nasıl yemek yediklerini etkilemedi, aynı zamanda çiftçilerin ne yetiştirdiklerini ve nerede yetiştirdiklerini de değiştirdi. Bu belli bir ölçüde, Ortaçağ'ın başlarında Hindistan'dan Endonezya'ya gönderilip dikilen Malabar karabiberiyle Portekizliler tarafından Karayiplere götürülen zencefil için de geçerliydi. Ama şimdi baharatlar hiç beklenmedik yerlerden geliyor. Guatemala dünyanın en büyük kakule ihracatçısı ama orada yaşayanlar bu ürünle ne yapacaklarını bilmiyorlar ve ürünün tamamı Ortadoğu'ya ihraç ediliyor. Dünyanın Meksika kökenli bir çeşit orkide olan vanilya ihtiyacının büyük bölümünü Madagaskar ve Endonezya karşılıyor ama nispeten daha yeni başka kaynaklar da var. Gü-

nümüzde McCormick, vanilyasının büyük kısmını Uganda'dan temin ediyor. Sürekli artan talep yüzünden Hint Baharat Kurulu bile Malabar'daki karabiber yetiştiricilerini bu uzun, sıska bitkiyi yetiştirmeleri konusunda teşvik ediyor. Bu işe yeni girenlerden biri de, vaktiyle Malabar'dan karabiber ithal eden, şimdiyse dünyanın bir numaralı karabiber üreticisi olan ve herkesten daha ucuza satan Vietnam (Endonezya ve Brezilya onun arkasından geliyor; Hindistan da açık ara dördüncü sırada). Bugünlerde Hintli çiftçiler, Güney Asya'dan ithalat konusunda sızlanan Amerikalı tekstil işçileri gibi Hindiçin'in ucuz karabiber ihracatı yüzünden endişeleniyorlar. Fakat Hindistan'da bile insanlar baharat ticaretinin değişmekte olduğunu fark etmiş durumdalar ve belki de başka yerlerde olduğundan çok daha fazla, bir yeniden doğuşa hazırlanmaya çalışıyorlar.

Silahlar ve nutrasötikler[1]

Hindistan'da baharatlara ne kadar büyük önem verildiğini ilk olarak Kozhikode'ye gitmek üzere uçağa bindiğimde anlıyorum. Güvenlikten geçmeden önce bir yazı, "Yolcuların el bagajlarında turşu, pul biber, masala tozu bulundurmamalarını rica ediyoruz" diye uyarıyor ve tabii çakmak, kesici aletler ve tırnak makası da. Burada "turşu" derken mango turşusu gibi bol baharatlı çeşniler kastediliyor. Hindistan'da bilim insanları baharatların nasıl silah, gıda koruyucu, renklendirici, ilaç ve nutrasötik olarak kullanılabileceklerini araştırmışlardır. Tabii ki baharatları yetiştirirken daha lezzetli ve daha dayanıklı olmalarını sağlamak konusunda da çalışmışlardır.

Bu süregitmekte olan araştırmaların sonucu olarak Hindistan hükümeti, baharat üreticisi Kerala eyaletindeki ana araştırma tesisini ziyaret için izin almaya çalışırken ne olduğunu öğrendiğim "biyolojik korsanlık" konusunda özellikle dikkatli. Neyse ki, McCormick tecrübem beni güçlendirmişti. Böylece altı ay süren yazışmalar sonrasında, elimde gerektiği gibi damgalanmış, tarihlendirilmiş, numaralandırılmış ve Hindistan hükümeti, Tarım Bakanlığı, Tarım Araştırmaları ve Eğitimi Departmanı müsteşarı tarafından imzalanmış mektuplarla Kozhikode Havaalanı'na indim. Hindistan Baharat Araştırmaları Enstitüsü'nün gönderdiği büyük beyaz bir taksi benim gelişimi bekliyordu.

Enstitü, Kozhikode'nin eteklerine, da Gama'nın adamlarının ilk ayak bastığı yerin biraz içerisine kurulmuştu. Oraya gitmek için vızıldayan motosikletler, triportörler, dikkatsiz yayalar, sokak köpekleri ve orta şeridi kullanarak hız yapan otobüslerle dolu Hindistan'ın olağan, zorlu araba yolculuğu-

1 Nutrasötik, hastalıkların önlenmesi ve tedavisinde sağladıkları faydalar bilimsel olarak da kanıtlanmış, toksik etkisi olmayan besin ekstresi desteğidir – e.n.

na göğüs germeniz gerekir. Tepenin üzerinde bir kale gibi yükselen araştırma yerleşkesi uzaktan seçilebiliyor. İçeri girebilmek için, bir yabancıya kutsalların kutsalına girme izni verildiğinden kafası karışan nöbetçiyi geçmem gerekiyor. Daha sonra yol yukarı doğru kıvrılıyor ve üst kısmı dikenli tel örgüyle çevrili duvarın önünde bitiyor. En tepe noktada, özenle bakımı yapılmış arazi ve kusursuz binaların önünde duruyordum. Pırıl pırıl parlayan yeni ziyaretçi merkezine doğru götürülürken ne selamlaşma ne de tanışmaya zaman kalıyor, muhtemelen kesinlikle yasak olan bir şeyler görmemem ya da bir şey yapmamam için.

Ziyaretçi merkezi bir baharat tapınağı. Giriş izni verilen çiftçiler burada fotoğraflara bakıyorlar, eğitici elkitapları ve tavsiyeler alıyorlar. Tapınağın muhafızları, çıplak ayaklı bilim insanları, şimdi etrafımda toplaşıyor, ellerini uzatıyor, *chai*, bir tabak bisküvi ve bir kâse kaju ikram ediyorlar. Orada olmam onları şaşırtıyor ama aynı zamanda konuya olan ilgim de. Nöbetçi gibi onlar da fildişi kulelerinin kapısını açacak sihirli kelimeyi nasıl bulduğumu tam olarak anlayamıyorlar. Belli ki, bu onurun verildiği Hintli olmayan ilk kişi benim.

Burada toplanan ekip enstitünün araştırma programının tüm çeşitliliğini temsil ediyor. Zümrüt yeşili sarinin içindeki dikkatli biyokimyacı orada olmamdan rahatsız. Deli bakışlı ve zeki bitkibilimci kafesteki panter gibi odanın içini ağır ağır adımlıyor. Saygın tarımsal iktisat uzmanı, hevesli saha bitki bilimcisi ve sessiz genç kimyacıyla tanıştırılıyorum. Oraya biyolojik hazine sandıklarını yağmalamak için gelmediğimi anlayınca birer birer rahatlıyorlar. Gardlarını indirirken tutkuları da yavaş yavaş ortaya çıkıyor: Biyokimyacı organik tarımın faydalarını anlatmak için rakamlar veriyor; zeki bitki bilimci gezegenin kaynaklarının aşırı kullanımı konusunu tekrarlayıp duruyor; saha bitki bilimcisi eğer ancak suyun üstünde sadece güneş ışığıyla yaşayan *swami*'leri taklit edersek medeniyetimizin israftan kaçınabileceği konusunda beni ikna etmeye çalışıyor. Sonra yeşil hindistancevizi ikram ediliyor, dokunmatik ekranlı bilgisayar modülünün etrafına toplanıp enstitünün başarılarını anlatan ustaca hazırlanmış interaktif tanıtım filmini seyrediyoruz.

Burada yapılan çalışmalar herhangi bir tarımsal araştırma tesisinde yapılanlarla aynı. Kök çürümesi üzerine çalışıyor, verimlilik konusunu araştırıyor ve kültür bitkilerinin kalitesini geliştirmeye çabalıyorlar. Biyokimyacı karabibere kendine has tadını veren bileşimlerin oldukça teknik bir tanımını yapmaya başlıyor (bir biyokimyacı için damağımızdaki lezzetler parçalara ve formüllere indirgenir). Piperin adlı bir yağ karabibere acılığını verir, diğer yağlar da aromasını. Umumiyetle bir tanesinin oranı yüksekse diğerinin-

ki daha düşük olur ki, bu da en acı biberin her zaman en lezzetlisi olmayacağı anlamına gelir. Enstitü kapsamında, diğer başka baharatlarla birlikte karabiber, zerdeçal ve kakule için bir gen kaynakları bankası da bulunuyor ve sahada çalışanlar koleksiyona eklemek için yabani türler toplamaya devam ediyorlar. Bir gurunun asi gri saçlarına sahip bitki bilimci, burada iki yüzden fazla biber kültürü olduğunu söylüyor, sonra muzip bir şekilde başını sallıyor ve hafif bir gülümsemeyle, "Ama Brezilyalılar kendilerinde yüz seksen çeşit olduğunu iddia ediyorlar" diyor. Sır buraya kadar saklanıyor. Fakat öte taraftan, Hollandalıların sistematik cinayet politikaları dahi Hollanda'nın baharat tekelini idame ettirmesini sağlayamamıştı.

Bilim insanlarının da benim gibi hükümetin paranoyasından rahatsız oldukları ortaya çıkıyor. Diğer yerlerdeki araştırmacılar gibi onlar da bulgularını paylaşmak konusunda oldukça heveslilerler ama denizaşırı konferanslarda bildiri sunmalarına izin verilmiyor. Bugünlerde onları en çok heyecanlandıran konu ise sürdürülebilir tarım.

Kendini engelleyemeyen saha bitki bilimcisi lafa karışıyor, "Doğal ve bozulmamış bir sistemde, orman konumunda, var olan karabiber bitkileri yüz yaşındalar. Ama toprağı işleyerek ve gübre kullanarak doğal sisteme müdahale ettiğinizde hayatı bozuyorsunuz. Toprak işlenirse bitkinin [sadece] yedi-on beş yıl arası üretken yaşamı oluyor."

"Hastalık sorunu bir nesil önce olduğundan daha da kötü durumda" diyerek konuyu izah etmek için diğerlerini susturuyor zeki bitkibilimci. "Hiç kimse nedenlerini derinlemesine araştırmamış. İklim değişimi, dış kaynaklı etkenler veya başka bir etmenden dolayı olabilir. Ama şurası kesin; insanlar kimyasal gübre kullanmaya başladıklarında, eski yıllarda ekili alanların ayakta kalmasını sağlayan yerel mikroorganizma nüfusu düşer. Bu yüzden de organik gübre kullanırsak sadece karabiberde değil diğer tüm ürünlerde daha iyi sonuç alıyoruz."

Elbette organik sadece bilim insanları arasında popüler değil, gelişmiş dünyanın tüketicileri de onu istiyor. Hatta McCormick'in artık organik serisi var. Ama ara kademedeki insanlarla, çiftçiler ve ihracatçılarla konuştuğumda, onlar direnç gösteriyorlar. Yine de geleceğin, yüzlerce yıldır yapıldığı gibi, baharatları organik olarak yetiştirmekte olduğunu düşünen az sayıda insan var.

Geçmiş, diğer açılardan da geleceğe dair çözüm barındırıyor olabilir. Hindistan'da ve başka yerlerde tıbbi araştırmacılar, ayurveda tıbbı açısından baharatları güçlü kılan özellikleri ayırmaya çalışıyorlar. Eski Galenik sistemde olduğu gibi, geleneksel Hint uygulaması olan ayurveda da, yediklerinizden doğal olarak etkilenen vücut sıvılarının düzenlenmesi üzerine kurulu.

Ayurveda uygulayanlar için baharatlar çeşni olduğu kadar ilaç da. Enstitüdeki bilimadamları konunun spektrum analizi ve genetik mühendisliği üzerine yapılan tartışmalardan geleneksel tedavi yöntemleri üzerine görüş alışverişine dönmesinden memnun oluyorlar. Zeki bitkibilimci baharatların tedavi amaçlı bölgesel kullanımı konusunda bilgi kaynağı çıkıyor.

"Muskat burada uykusuzluk için doğal ilaç olarak kullanılıyor" diyerek ısrarlı, kesik ve kuvvetli bir ritimle monoloğuna başlıyor. "Ama sadece ufak bir miktar yeterlidir. Uykuları gelsin diye azıcık bebeklerin dudaklarına sürereiz, çok ufak bir parça." Muskatın içinde bulunan etken madde olan miristisin, en azından hayvanlar üzerinde kanser ve karaciğer hastalıkları ile savaşmada olumlu etkiler göstermiştir. Ama halüsinojenik etkileri olduğu için de sorun teşkil ediyor. "Hippiler zamanında bir bardak içki alırlardı ve muskatı onun içinde eritirlerdi" diyor ve kıkırdıyor. "Fakat denemeye kalkmayın. Zehirlidir!"diye de ekliyor.

Baharat gurusu, "Karabiber de ayurveda tıbbında kullanılıyor" diye devam ediyor. "Karabiberde antibiyotik özellikleri bulunan enzimler var." Ancak bilimadamları ağırlıklı olarak piperinin "cinsel güç artırıcı" özelliği üzerine yoğunlaşmışlar. Karabiber, ayurveda reçetelerine çoğunlukla etkilerini artırmak için ekleniyor. Anlaşılan daha geleneksel ilaçlarla da aynı etkiyi sağlıyor. Bir çalışmada araştırmacılar, verem ilacının dozunu yarıdan fazla azaltıp etkisinin hiç kaybolmadığı sonucuna ulaşmış; başka bir araştırmadaysa, akciğer kanseri için uygulanan kemoterapinin piperinle desteklendiğinde daha iyi sonuçlar verdiği görülmüş. Hatta bir Amerikalı, piperin özü olan ve "biyoyararlanım artırıcı" olarak kullanılan *Bioperine*'in patentini almış.

"Baharatların hepsinin tıbbi özellikleri vardır" diyerek diğerleri de bunu onaylıyorlar. Zencefil ve kakule bulantıyı geçiriyor. Kırmızıbiberde bulunan kapsaisin yaygın olarak artrit kremlerinde kullanılıyor. Havlıcan kanserli hücreleri öldürüyor ama sağlıklı hücreleri ayakta bırakıyor, en azından laboratuvar çalışmaları bunu gösteriyor. ABD Tarım Araştırmaları Hizmeti'nin yaptığı bir çalışma, günlük olarak alınan yarım çay kaşığından az miktarda tarçının, araştırmaya katılan ve tip 2 diyabeti olan altmış Pakistanlı gönüllünün kan şekerini düşürdüğünü ortaya koymuştur. Hatta LDL kolesterol (kötü olan) değerleri de düşmüştür. Bugünlerde baharat dünyasının harika çocuğu zerdeçaldır. Zerdeçalın etken maddesi kürkümin güçlü bir antioksidandır ve dünyanın her tarafındaki önemli üniversitelerde tıbbi araştırma konusu olmuştur. Bu baharat lösemiye karşı korur; meme kanseri olan farelerde kanserli hücrelerin akciğerde de büyümesini engellediği gözlemlenmiştir; diyabetik kataraktın oluşumunu engellediği düşünülmektedir; melanom hücrelerinin kendi kendilerini yok etmelerini sağlar ve sıtma ile müca-

delede, kistik fibrozun tedavisinde, alzheimerla savaşta ve kemoterapi sonucu oluşan bitkinliği azaltmada faydalı olabileceği düşünülmektedir. "Doğanın antioksidanlara hediyesi" diyerek araya giriyor tarımsal iktisat uzmanı kıkırdayarak. Aynı zamanda da çok iyi bir doğal renk verici.

Peki ya baharatların silah olarak kullanımı konusu? Kapsaisin, hem kişisel savunma amacıyla hem de kalabalıkları kontrol altında tutmak için polis tarafından kullanılan Mace (Maluku Adaları'nda yetişen baharatla bir alakası yoktur) gibi biber gazı spreylerinde yaygın olarak kullanılıyor. ABD'de yüksek tesirli bir sprey ayı kovucu olarak pazarlanıyor, Afrika'da filleri uzaklaştırmak için çitlere makine yağı ve kapsaisin karışımı sürülüyor. Hindistan Savunma Araştırmaları Laboratuvarı'ndaki bilimadamları Tezpur'un Hint yarımadasının en acı kırmızıbiberi olduğunu halka ilan etmişlerdir, onunla ne yapacakları konusuysa, eminim çok gizlidir (jalapeno biberinden yaklaşık iki yüz kat daha acıdır). Dünyanın her yerinde el bagajlarında taşınmasının yasaklanması gerektiğini söylemek yeterli olacaktır.

Hindistan Baharat Araştırmaları Enstitüsü'ndeki bilimadamlarının daha gündelik kaygıları var. Zevkli ve bilgilendirici söyleşimizin sonunda, kök çürümesine karşı mücadelelerinde ve en lezzetli karabiber, zerdeçal ve zencefil arayışlarında onlara şans diliyorum. Tarım Bakanlığı'nın baharat tapınağına girişim için belirlediği on doları ödeyip bekleyen taksiye biniyorum. Araba Kozhikode'ye giden ana yola doğru saparken ön kapıdaki güvenlik görevlisine el sallıyorum.

St. Albans'dan Malabar'ın karabiber sahillerine, lezzetler dünyası ve yüzyılların keskin kokuları arasında uzun bir yolculuk yaptım. Luca'nın bana –kaç şişe *Prosecco* içmiştik?– dünyanın değiştiğini ama insanların değişmediğini söylediğini anımsıyorum. Baharatlar 1500 yılında tıpkı şimdi oldukları sebeplerden dolayı modaydı. Bir kez daha insanlar baharatları hayat iksiri veya cennetin bileti olarak görüyorlar. Ve gelecek, baharat üzerine araştırma yapan ve bize yeni tüketim yöntemleri bulanlar için güzel olacakmış gibi görünüyor. En azından iki bin yıldır yapmakta oldukları üzere aracılar paylarına düşeni alacaklar, çiftçilere mümkün olan en düşük parayı ödeyip bizlere de olabilecek en yüksek fiyata satacaklar. Hızlanan taksinin camından dışarı, cep telefonu reklamlarıyla boyanmış çitlerin arkasından bir görünüp bir kaybolan karabiber koruluğuna bakarken, tıpkı çok uzun zaman önce yaşamış Venedikliler, *Lisboeta*'lar ve Amsterdamlılar gibi baharatın yeni altın çağında yaşadığımızı düşünüyorum.

Kaynakça

"The Account Great Household of Humphhrey, First Duke of Buckingham", *The Camden Miscellany XXVIII, Camden 4th series*, c. 29, Londra: Camden Society, 1984, s. 1-57.

Achaya, K.T., *A Historical Dictionary of Indian Food*, Delhi ve New York: Oxford University Press, 1998.

Adamson, Melitta Weiss (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays*, New York: Routledge, 2002.

Albala, Ken, *Eating Right in Renaissance*, Berkeley: University of California Press, 2002.

— "The Place of Spain in European Nutritional Theory of the 16th Century", "Cultural and Historical Aspects of Food Sempozyumu"nda sunulmuştur, Oregon State University, 9-11 Nisan 1999, http://food.oregonstate.edu/ref/culture/albala.html

Allmand, Christopher (ed.), *The New Cambridge Medieval History: Volume 7, c.1415-c.1500*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1998.

Andrews, Jean, *Peppers: The Domestical Capsicums*, Austin: University of Texas Press, 1984.

— *The Pepper Trail: History & Recipes from around the World*, gözden geçirilmiş basım, Denton: University of North Texas Press, 1999.

Anonimo Toscano, "Libro della cocina", *Arte della cucina*, ed. Emilio Faccioli, c. 1, Milano: 1966, s. 21-57. Dijital versiyon: http://staff.uni-marburg.de/~gloning/an-tosc. htm

Anonimo Veneziano, *Libro di cucina del secolo XIV*, ed. Ludovico Frati, Leghorn: 1899. Dijital versiyon: Thomas Gloning, 2000, c.1, http://staff-www.uni-marburg. de/%7Egloning/frati.htm

— *Libro di cucina del secolo XIV*, ed. Ludovico Frati, Leghorn: 1899, http://www.geocities.com/helewyse/libro.html

Aries, Philippe ve Duby, George (ed.), *A History of Private Life*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1989. [Özel *Hayatın Tarihi*, 5 cilt, YKY, 2006-2010]

Ashtor, Eliyahu, *Studies on the Levantine Trade in the Middle Ages*, Londra: Variorum Reprints, 1978.

— "The Volume of Medieval Spice Trade", *Journal of European Economic History*, 9 (1980), s. 753-63.

Barnes, Donna R. ve Rose, Peter G., *Matters of Taste: Food and Drink in Seventeenth Century Dutch Art and Life*, Albany, N.Y.: Albany Institue of History & Art; Syracuse, N.Y.: Syracuse University Press, 2002.

Battus, Carolus, *Eenen seer schoonen ende excellenten Cocboeck*, Dordrecht, Hollanda: Jan Canin, 1593. Transkripsiyonu ve kısmi tercümesi: Marleen Willebrands. Dijital versiyon: http://www.kookhistoire.com

Benporat, Claudio, *Cucina italiana del quattrocento*, Floransa: L.S. Olschki, 1996.

Blakely, Allison, *Blacks in the Dutch World*, Bloomington: Indiana University Press, 1993.

Boxer, C.R., *Four Centuries of Portuguese Expansion, 1415-1825: A Succinct Survey*, Berkeley: University of California Press, 1969.

— *The Portuguese Seaborne Empire, 1415-1825*, Londra: Hutchinson, 1969.

"Breast Cancer: Curcumin Halts Spread of Breast Cancer in Mice", *Cancer Weekly*, 8 Kasım 2005, s. 23.

Bruijn, J.R., Gaastra, F.S. ve Schöffer, I., *Dutch-Asiatic Shipping in the 17th and 18th Centuries*, Lahey: Martinus Nijhoff, 1987.

Buck, Paul, *Lisbon: A Cultural and Literary Companion*, New York: Interlink Books, 2002.

Camoes, Luis de, *The Lusiads*, çev. Landeg White, Oxford, Birleşik Krallık ve New York: Oxford University Press, 1997.

Cantor, Norman F., *The Civilization of the Middle Ages: A Completely Revised and Expanded Edition of "Medieval History: The Life and Death of a Civilization"*, New York: HarperCollins, 1993.

Capatti, Alberto ve Montanari, Massimo, *Italian Cuisine: A Cultural History*, çev. Aine O'Healy. New York: Columbia University Press, 2003.

Castro, Filipe Vieira de, *The Pepper Wreck: A Portuguese Indiaman at the Mouth of the Tagus River*, College Station: Texas A&M University Press, 2005.

Chaudhury, Sushil ve Morineau, Michel (ed.), *Merchants, Companies, and Trade: Europe and Asia in the Early Modern Era*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1999.

"Chemotherapy Fatigue: Supplement Reduced Chemotherapy Induced Fatigue", *Cancer Weekly*, 6 Mayıs 2003, s. 68.

Cipolla, Carlo, *Before the Industrial Revolution: European Society and Economy, 1000-1700*, New York: Norton, 1976.

Citta di Venezia, *Dinamica demografica*, Citta di Venezia, Servizio Statistica e Ricerca, Popolazione, 2006, http://www.comune.venezia.it/statistica/Statistiche/Popolazione/Dinamica_Demografica/dinamica_demografica.asp

Clari, Robert de, *The Conquest of Constantinople*, çev. Edgar Holmes McNeal, New York: Columbia University Press, 1936. [İstanbulun *Zaptı (1204)*, çev. Beynun Akyavaş, Türk Tarih Kurumu, 2000]

"Complementary and Alternative Medicine: Cinnamon Spices Up Insulin Sensitivity", *Health and Medicine Week;* 15 Aralık 2003, s. 188.

Conrad, Lawrence I., Neve, Michael, Nutton, Vivian, Porter, Roy ve Wear, Andrew, *The Western Medical Tradition*, Cambridge, Birleşik Krallık: Cambridge University Press, 1995.

"Cystic Fibrosis: Scientists Test If Curry Ingredient Might Fight CF", *Genetics & Environmental Law Weekly*, 15 Mayıs 2004, s. 14.

Dalby, Andrew, *Dangerous Tastes*, Berkeley ve Los Angeles: University of California Press, 2000. [*Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*, çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, 2004]

— *Flavours of Byzantium*, Totnes, Birleşik Krallık: Prospect Books, 2003. [*Bizans'ın Damak Tadı*, çev. Ali Özdamar, Alfa Yayınları, 2014]

De Moor, Geertruida, "Wages and Prices from the Convent Leeuwenhorst, 1410-1570", International Institute of Social History, Prices and Wages, http://www.iisg.nl/hpw/data.html

Desdier, S., *The City and Republick of Venice*, Londra: Char. Brome... için basılmıştır, 1699. Early English Books Online, http://wwwlib.umi.com/eebo/image/102922

Deursen, Arie Theodorus van, *Plain Lives in a Golden Age: Popular Culture, Religion, and Society in Seventeenth-Century Holland*, çev. Maarten Ultee, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1991.

Duncan, T. Bentley, *Atlantic Islands: Madeira, the Azores, and the Cape Verdes in Seventeenth-Century Commerce and Navigation*, Chicago: University of Chicago Press, 1972.

Eisenstein, Elizabeth L., *The Printing Revolution in Early Modern Europe*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1993.

Ellen, R.F., *On the Edge of Banda Zone: Past and Present in the Social Organization of a Moluccan Trading Network*, Honolulu: University of Hawaii Press, 2003.

Favier, Jean, *Gold & Spices: The Rise of Commerce in the Middle Ages*, çev. Caroline Higgitt, New York: Holmes&Meier, 1998.

Febvre, Lucien ve Martin, Henri-Jean, *The Coming of the Book: The Impact of Printing, 1450-1800*, çev. David Gerard, Londra: N.L.B., 1976.

Feil, D.K, "How Venetians Think about Carnival and History", *Australian Journal of Anthropology* 9, no. 2, 1998, s. 141-62.

Feret, Barbara L., *Gastronomical and Culinary Literature: A Survey and Analysis of Historically Oriented Collections in the U.S.A*, Metuchen, N.J.: Scarecrow Press, 1979.

Fernandez-Armesto, Felipe (ed.), *The European Oppurtunity. Aldershot*, Birleşik Krallık ve Brookfield, Vt.: Variorum, 1995.

Fuchs, Leohart, *The New Herbal of 1543: New Kreüterbuch*, Köln, Almanya ve New York: Taschen, 2001.

Georgopoulou, Maria, "Late Medieval Crete and Venice: An Appropriation of Byzantine Heritage", *Art Bulletin* 77, Eylül 1995.

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), "Crops Primary Equivalent", *Food Supply*, "Faostat, Agriculture", http:// faostat.fao.org

Glamman, Kristof, *Dutch-Asiatic Trade, 1620-1740*, Kopenhag: Nijhoff, 1958.

Global Price and Income History Group, *Data File List*, University of California, Davis, http://gpih.ucdavis.edu/Datafilelist.htm

Godinho, Vitorino de Magalhaes, *L'Economie de l'empire portugais aux XVe et XVIe siècles*, Paris: S.E.V.P.E.N., 1969.

Hanna, Willard Anderson, *Indonesian Banda: Colonialism and Its Aftermath in the Nutmeg Islands*, Philedelphia: Institute for the Study of Human Issues, 1978.

Hooker, Mark T., *The History of Holland*, Westport, Conn.: Greenwood Press, 1999.

Huizinga, Johan, *The Autumn of the Middle Ages*, çev. Rodney J. Payton ve Ulrich Mammitzsch, University of Chicago Press, 1996. [*Ortaçağın Günbatımı*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, İmge, 1997]

— *Dutch Civilisation in the Seventeenth Century*, çev. Arnold J. Pomerans, Londra: Collins, 1968.

"Indian National Institute of Nutrition: Findings in Cataracts Provide New Insights", *Lab Business Week*, 4 Eylül 2005, s. 112.

Jansen, Guido (ed.), *Jan Steen: Painter and Storyteller*, Washington, D.C.: National Gallery of Art, 1996.

Kaplan, Marion, *The Portuguese: The Land and Its People*, Londra ve New York: Penguin, 1991.

Katzer, Gernot, "Gernot Katzer's Spice Pages", http://www.uni-graz.at/~katzer/eng/ index.html

Kittel, Ellen E., ve Madden, Thomas F. (ed.), *Medieval and Renaissance Venice*, Urbana ve Chicago: University of Illinois Press, 1999.

Lane, Frederic Chapin, *Venice: Maritime Republic*, Baltimore: John Hopkins University Press, 1999.

Larner, John, *Marco Polo and the Discovery of the World*, New Haven, Conn. ve Londra: Yale University Press, 1999.

Laurioux, Bruno, "Spices in the Medieval Diet: A New Approach", *Food and Foodways* 1 (1985), s. 43-76.

Linschoten, Jan Huyghen van, *The Voyage of John Huyghen van Linschoten to the East Indies: From the Old English translation of 1598; The First Book, Containing His Description of the East, in Two Volumes*, Londra: Hakluyt Society için basılmıştır, 1885.

"Loyola University: Early Diet May Play Key Role in Protecting against Childhood Leukemia", *Hospital Business Week*, 3 Ekim 2004, s. 30.

"Lung Cancer: Oral Supplementation of Piperine Altered Phase II Enzymes and Reduced DNA Damage", *Clinical Oncology Week*, 25 Nisan 2005, s. 186.

Luzzatto, Gino, "Il costo della vita a Venezia nel trecento", *Storia dell'economia italiana*, ed. Carlo Cipolla, Torino: Edizioni Scientifiche Einaudi, 1959, s. 409-24.

Madden, Thomas F., *Enrico Dandolo and the Rise of Venice*, Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2003.

Magalhaes, Joaquim Antero Romero, *The Portuguese in the 16th Century World: Areas and Products*, Lizbon: Comissao Nacional para as Comemoraçoes dos Descobrimentos Portugueses, 1998.

Mak, Geert, *Amsterdam*, çev. Philipp Blom, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2000.

Maria of Portugal, Infanta, *O "Livro de cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra, Portekiz: Por Ordem da Universidade, 1967.

Marques, Antonio Henrique R. De Oliveira, *Daily Life in Portugal in the Late Middle Ages*, çev. S.S. Wyatt, Madison: University of Wisconsin Press, 1971.

Martin, John ve Romano, Dennis (ed.), *Venice Reconsidered: The History and Civilization of an Italian City-State, 1297-1797*, Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2000.

Martino, Maestro. "Libro de arte coquinaria", *Arte della cucina*, cilt 1, ed. Emilio Faccioli, Milano: 1966, s. 115-204. Dijital versiyon: Valeria Romanelli, 2004, http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/martino2htm

Masselman, George, *The Cradle of Colonialism*, New Haven, Conn.: Yale University Press, 1963.

Mathur, Ritesh; Danghi, R.S.; Dass, S.C. ve Malhotra, R.C., "The Hottest Chili Variety in India", *Current Science* 79, no. 3, 10 Ağustos 2000, s. 287-288.

McCall, Chris, "'Traditional Ruler Has Answer for Malukus', Ills-More Tradition", *South China Morning Post*, 18 Mart 2002.

McCormick & Co., *Modern Marco Polo-ing*, Baltimore: McCormick & Co., 1939.

McEvedy, Colin ve Jones, Richard, *Atlas of World Population History*. New York: Facts on File, 1978.

McNeill, William Hardy, *Venice: The Hinge of Europe*, Chicago: University of Chicago Press, 1974.

"Melanoma: Curcumin Blocks Growth of Melanoma in Lab Test", *Cancer Weekly*, 9Ağustos 2005, s. 198.

Le Ménagier de Paris, çev. Janet Hinson, http://www.davidfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Menagier/Menagier_Contents.html

Le Ménagier de Paris: Traité de morale etd'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien, ed. Jerome Pichon, Paris: Crapelet, 1846. Dijital versiyon: Bibliothéque Nationale de France, http://visualiseur.bnf.fr/Visualiseur?Destination=Gallica&O=NU MM-83111

Messisbugo, Cristoforo da, *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale*, ed. Fernando Bandini, Venedik: Neri Pozza Editore, 1960.

Milham, Mary Ella, "Martino and His De re coquinaria", *Medieval Food and Drink*, ed. Mary-Jo Arn, Binghamton, N.Y.: Center for Medieval and Eraly Renaissance Studies, 1995.

Montanari, Massimo, *The Culture of Food*, çev. Carl Ipsen, Oxford, Birleşik Krallık ve Cambridge, Mass.: Blackwell, 1994.

Morgan, Jan, *From Holland with Love*, Amsterdam: Ideeboek, 1979.

Mueller, Reinhold C., *The Venetian Money Market: Banks, Panics and the Public Debt, 1200-1500*, Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1997.

Nicol, Donald M., *Byzantium and Venice: A Study in Diplomatic and Cultural Relations*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1988. [*Bizans ve Venedik/Diplomatik ve Kültürel İlişkiler Üzerine*, çev. Gül Çağalı Güven, Sabancı Üniversitesi, 2000]

Otterloo, Anneke van ve Salzman, Cathy, "The Taste of the Netherlands and The Boundaries of the Nation State", *Mededelingenblad en Verzamelde Opstellen. Periodiek voor voedingsgeschiedenis, steekgastronomie en toerisme* 13, no. 2-3, Aralık 1995, s. 7-15.

Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992 Proceedings, "Spicing Up the Palate: Studies of Flavourings, Ancient and Modern", Londra: Prospect Books, 1993.

Pagrach-Chandra, Gaitri, *Windmills in My Oven: A Book Dutch Baking*, Blackawton, Totnes, Birleşik Krallık: Prospect Books, 2002.

Parker, Geoffrey ve Wilson, Charles (ed.), *An Introduction to the Sources of European Economic History, 1500-1800*, Ithaca, N.Y.: Cornell University Press, 1977.

Pearson, M.N. (ed.), *Spices in the Indian Ocean World*, Aldershot, Birleşik Krallık ve Brookfield, Vt.: Variorum, 1996.

Peterson, T. Sarah, *Acquired Taste: The French Origins of Modern Cooking*, Ithaca, N.Y.: Cornell University Press, 1994.

Platina, *Platina, On Right Pleasure and Good Health: A Critical edition and Translation of "De honesta voluptate et valetudine"*, çev. ve ed. Mary Ella Milham. Tempe, Ariz: Medieval and Renaissance Texts and Studies, 1998.

Polo, Marco ve Pisalı Rustichello, *The Travels of Marco Polo*, çev. Henry Yule, ed. Henri Cordier, 1920. Dijital versiyon: http://www.gutenberg.org/etext/10636

Posthumus, N.W., *Nederlandsche Prijsgeschiedenis*, Leiden, Hollanda: 1943. "Medieval and Early Data Bank, Prices (Posthumus)", http:// sccweb.scc-net.rutgers.edu/memdb/databasesSpecificFiles/SearchForm/SearchForm_Metzpr.asp?provenance=databaseList

Pounds, Norman John Greville, *Hearth&Home: A History of Material Culture*, Bloomington: Indiana University Press, 1993.

Priuli, Girolamo, *I Diarii (ca. 1494-1521)*, ed. Arturo Sagre, Citta di Castello, İtalya: Tipi della casa editrice S. Lapi, 1912.

Ramamurthi, Divya, "Curcumin May Be Used with Drugs to Fight Malaria", *Hindu*, 9 Mart 2005.

Revkin, Andrew C., "Hot Idea Repels Crop-Munching, Crunching Elephants", *New York Times*, 20 Haziran 2000.

Robbert, Louise Buenger, "Money and Prices in the Thirteenth-Century Venice", *Journal of Medieval History* 20 (1994), s. 373-90.

Rodrigues, Domingos, *Arte de cozinha*, Lizbon: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987.

Rogers, Lames E. Thorold, *A History of Agriculture and Prices in England: From the Year after the Oxford parliament (1259) to the Commencement of the Continental War (1793)*, c. 1-3, Oxford, Birleşik Krallık: Clarendon Press, 1866-1902.

Rose, Peter G. (ed.), *The Sensible Cook: Dutch Foodways in the Old and New World*, çev. Peter G. Rose, Syracuse, N.Y.: Syracuse University Press, 1989.

Saraiva, José H., *Portugal: A Companion History*, Manchester, Birleşik Krallık: Carcanet, 1997.

Schama, Simon, *The Embarassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*, New York: Knopf, 1987.

Shoshan, Boaz, *Popular Culture in Medieval Cairo*, Cambridge, Birleşik Krallık: Cambridge University Press, 1993.

Subrahmanyam, Sanjay, *The Career and Legend of Vasco da Gama*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1997.

Sunderarajan, P., "Turmeric: A Potential Weapon against Alzheimer's", *Hindu*, 25 Nisan 2005.

Taillevent, *Le Viandier de Taillevent*, çev. James Prescott, Eugene, Ore.: Alfarhaugr Publishing Society, 1989. Dijital versiyon: http://www.telusplanet.net/public/prescotj/data/ viandier/viandier1.html

Temple, William, *Observations upon the United Provinces of the Netherlands*, Londra: Sa. Geillibrand için A. Maxwell, 1673.

Tenenti, Alberto, *Piracy and the Decline of Venice, 1580-1615*, çev. Janet Pullan ve Brian Pullan, Londra: Longmans, 1967.

"Thai Food with Galangal Touted as Cancer Cure", *Global News Wire-Asia Africa Intelligence Wire*, 8 Şubat 2005.

"The Journal of Friar Odoric", Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation'da yayımlanmıştır, der. Richard Hakluyt, ed. Edmund Goldsmid, Adelaide, Avustralya: eBooks@Adelaide, 2004. Dijital versiyon, http://etext.library.adelaide.edu.au/h/hakluyt/voyages/odoric/complete.html

Tracy, James D., *The Political Economy of Mercahnt Empires*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1991.

— (ed.), *The Rise of Merchant Empires: Long-Distance Trade in the Early Modern World, 1350-1750*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1990.

Turner, Jack, *Spice: The History of a Temptation*, New York: Knopf, 2004.

Twain, Mark, *The Innocents Abroad*, New York ve Oxford, Birleşik Krallık: Oxford University Press, 1996.

"Type 2 Diabetes: Cinnamon Molecule with Insulin-like Properties for Type 2 Diabetes Noted", *Obesity, Fitness&Wellness Week*, 12 Şubat 2005, s. 1511.

U.C. Davis Department of Geology, "The Importance of Salt", http://teamwork.uc-davis.edu/~gel115/salt.html

"University of Madras, Tamil Nadu; Oral Supplementation of Piperine Altered Phase II Enzymes and Reduced DNA Damage", *Nursing Home & Elder Business Week*, 1 Mayıs 2005, s. 134.

Üsame İbn Munkız, *An Arab-Syrian Gentleman and Warrior in the Period of the Crusades: Memoirs of Usamah ibn Munqidh*, çev. Philip K. Hitti, Princeton, N.J.: Princeton University Press, 1987. [İbn *Munkız Haçlılara Karşı*, çev. Selahattin Hacıoğlu, Bordo Siyah, 2012]

Varthema, Lodovico de, *The Travels of Ludovico di Varthema in Egypt, Syria, Arabia Deserta and Arabia Felix, in Persia, India, and Ethiopia, A.D. 1503 to 1508*, çev. John Winter Jones, Londra: Hakluyt Society, 1863.

Villehardouin, Geoffrey de, *Memoirs or Chronicle of the Fourth Crusade and the Conquest of Constantinople*, çev. Frank T. Marzials. Londra: J.M. Dent, 1908. Medieval Sourcebook, http://www.fordham.edu/halsall/basis/villehardouin.html [*IV. Haçlı Seferi Kronikleri*, çev. Ali Berktay, İş Bankası Yayınları, 3. baskı, 2019]

Vries, Jan de ve van der Woude, Ad, *The First Modern Economy: Success, Failure, and Perseverance of the Dutch Economy, 1500-1815*, Cambridge, Birleşik Krallık ve New York: Cambridge University Press, 1997.

Weiss, E.A., *Spice Crops*, Oxon, Birleşik Krallık ve New York: CABI Publishing, 2002.

Winius, George D. (ed.), *Portugal, the Pathfinder: Journeys from the Medieval toward the Modern World, 1300-ca. 1600*, Madison, Wis.: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1995.

Zumthor, Paul, *Daily Life in Rembrandt's Holland*, çev. Simon Watson, Londra: Weidenfeld and Nicolson, 1962.

Dizin

I. Büyük Konstantin (Roma İmparatoru) 44, 66
I. François (Fransa Kralı) 121
I. Isabella (Kastilya ve Aragon Kraliçesi) 21, 118, 123, 124, 130, 134, 163
I. Joao (Portekiz Kralı) 112, 113
I. Justinianus (Roma İmparatoru) 46
I. Manuel (Portekiz Kralı) 121, 124, 130, 131, 134, 139, 141, 142, 144, 155, 174, 193
I. Sebastiao (Portekiz Kralı) 170
II. Giovanni Bentivoglio 93
II. Jean (Fransa Kralı) 82
II. Joao (Portekiz Kralı) 114-117, 119, 122-125, 130, 144, 161
II. Philip (İspanya Kralı) 170, 171, 191
II. Urbanus (Papa) 56, 61
III. Büyük Peter (Aragon Kralı) 80
III. Innocentius (Papa) 65
III. Joao (Portekiz Kralı) 134
IV. Alexius (Bizans İmparatoru) 66, 67
V. Afonso 122, 144
V. Charles (Kutsal Roma İmparatoru) 17, 34
V. Ferdinand (Kastilya ve Aragon Kralı) 130
VI. Alexander (Papa) 144
VI. Charles (Fransa Kralı) 230
VI. Henry (Kutsal Roma İmparatoru) 17
VIII. Konstantin (Doğu Roma İmparatoru) 47
XIV. Louis (Fransa Kralı) 237, 238

Abreu, Antonio de 207
Acosta, José de 164
Afonso Henriques (Portekiz Kralı) 120
Afrika / Afrikalı / Afrikalılar 20, 28, 29, 56, 64, 69, 77, 81, 110-118, 121-123, 125, 128, 130, 131, 134, 137, 139, 143, 144, 150, 151, 154, 160, 165, 167, 168, 174, 179, 201, 220, 256
Albala, Ken 9, 233
Albuquerque, Afonso de 132, 155, 207
Alman / Almanlar / Almanya 20, 42, 44, 61, 63, 68, 82, 91, 92, 95, 97, 105, 148, 150, 157, 162-164, 188-190, 192, 196
Amasyalı Asterius 47
Amboina 154, 171, 201, 208
Amsterdam / Amsterdamlı / Amsterdamlılar 27-30, 118, 122, 126, 152, 173, 174, 179, 180, 182-186, 188-199, 209, 210, 212, 213, 216, 218, 221, 222, 226, 231, 235-237, 240, 242-245, 251, 256
Anonimo Veneziano 79-82, 90
Anvers 27, 96, 120, 164, 166, 171, 173, 189, 192, 198, 206
Apicius 95
Aporvela 110-113, 117, 118, 167
Arabistan / Arap / Araplar 21, 26, 28, 46, 48, 56, 58-60, 63, 72, 74, 77, 81, 90, 102, 113, 116, 128, 130, 132, 154, 156
Argensola, Lupercio Leonardo de 204
Arte de Cozinha (Rodrigues) 159
Artusi, Pelegrino 38
Azor Adaları 112-114, 159

Bağdat 24, 26, 48, 58, 60, 127, 155
Baharat Adaları 19, 22, 23, 29, 68, 123, 127, 130, 133, 181, 200, 205, 244
Baltimore 9, 247-249, 251
Banchetti (Messisbugo) 90, 91, 94
Banda / Banda Adaları / Bandalılar 201, 202, 204, 207, 208, 217-221, 242
Batı Hint Adaları 124, 141, 164, 247
Battus, Carolus 226
Behaim, Martin 20
Benedict (Aziz) 18
Bernard (Aziz) 148
Bizans / Bizanslı / Bizanslılar 22, 26, 43-48, 51, 54, 55, 57, 58, 63-66, 69, 81, 82, 90, 100, 101

Botticelli, Sandro 45
Braudel, Fernand 12
Brezilya / Brezilyalı / Brezilyalılar 37, 39, 77, 105, 110, 112, 123, 130, 144, 159-161, 164, 165, 167, 168, 174, 196, 236, 252, 254
Bulleyn, William 229
Buzanval 209

Cabo Verde Adaları 164, 165, 167
Cabral, Pedro Alvares 130
Cakarta 27, 127, 201, 217, 242
Carpaccio, Vittore 69, 72, 97, 103
Carreira da Índia 133, 135-137, 157, 170, 171, 174, 212, 213
Casola, Pietro 97
Catherine de Médici (Fransa Kraliçesi) 94, 97
Cava / Cavalı / Cavalılar 19, 27, 133, 193, 196, 202, 207, 208, 218, 244
Ceneviz / Cenevizli / Cenevizliler 20, 21, 27, 48, 49, 54-56, 62, 63, 65, 92, 109, 112, 113, 117, 122, 124, 128, 136, 162, 189, 202, 206
Cengiz Han 77
Cesur Charles (Burgonya Dükü) 17
Chartreslı Foucher 58
Choniates, Nicetas 66
Coen, Jan Pieterszoon 210-212, 215-221, 235, 241
Colferai, Luca 8, 36, 69
Coloquios dos simples e drogas a cousas medicinais da Índia 156
Colussi, Franco 99, 103, 104
Comolu Martino 79, 88-90, 93, 95, 105, 157, 227
Cromhout, Jacob 184, 186
Cromhout, Margaretha 226

Çin / Çinli / Çinliler 12, 21, 23, 25, 26, 32, 47, 48, 53, 77, 94, 140, 154-156, 160, 166, 170, 174, 186, 202, 218, 244, 249

Da Orta, Garcia 52, 156, 158, 165
Dandolo, Enrico 65-67, 73, 98, 200
Dante, Alighieri 62
De honesta voluptate et valetudine (Platina) 89, 233
Deventer 128
Dias, Bartolomeu 111, 117, 119, 122, 123, 124, 144, 161
Doğu Hint Adaları 131, 139, 141, 201, 212, 216, 219, 242, 244, 247

Een notabel boecxken van cokeryen 198
Endonezya 23, 26, 29, 77, 130, 181, 196, 200-202, 206, 207, 215, 221, 242-245, 251, 252
Estado da Índia 136, 154, 156, 171, 173, 174, 192, 194, 196, 197, 206-208, 218, 241, 247

Falier, Marin 43
Fas / Faslılar 7, 81, 83, 116, 183, 249
Felemenk / Felemenkler 29, 68, 72, 91, 94, 117, 118, 136, 154, 163, 171, 174, 180, 182, 183, 186-194, 197-201, 205-210, 212-217, 219-223, 226, 228, 234, 235, 237, 242-245
Felemenk Doğu Hindistan Şirketi 28, 78, 182, 184, 193-196, 218, 222, 235, 241, 247
Fernandez de Oviedo y Valdes, Gonzalo 164
Ficino, Marsilio 230
Flamma, Galvano 62
Fragiacomo, Sergio 8, 78
Fransa / Fransız / Fransızlar 12-14, 26, 31, 32, 48, 56, 58, 61, 63, 65, 67, 76, 79, 82-84, 90-92, 94, 96, 97, 103, 105, 114, 116, 134, 138, 144, 171, 173, 187, 192, 195, 209, 222, 230, 234, 235, 237-240, 242, 245, 249-251
Fuchs, Leonhard 163-165

Galenus 223, 226, 231, 232
Galilei, Galileo 104, 234, 237
Gama, Vasco da 21, 27, 29, 74, 89, 101, 123-125, 128-133, 142, 144, 145, 155, 156, 166, 173, 174, 181, 193, 194, 199, 209, 213, 232, 252
Ghirardacci, Cherubino 17, 93
Goa / Goalı / Goalılar 127, 131, 136, 139, 146, 150-154, 156, 165, 166, 171-174, 193, 204, 205, 209, 215, 218
Gordon, Peter 31
Grenada Adası 201
Gritti, Andrea 40
Groot, Cornelis de 210
Guatemala 251
Gutenberg, Johannes 94, 95, 226

Haçlı Seferleri / Haçlılar 21, 27, 28, 56, 57, 59, 61, 64, 65, 68, 70, 77, 78, 83, 84, 91, 121, 140, 143, 169, 170, 191, 243
Henry / Henrique (Denizci Prens) 110, 113, 114, 118, 122, 144
Hindistan / Hintli / Hintliler 7, 8, 12, 13, 19, 21-23, 26-29, 31, 38, 40, 46, 48, 53, 68, 72-78, 95, 114, 115, 117, 122, 124, 125, 127-137, 139-142, 145, 146, 148, 152, 154-157, 159-166, 172, 174, 182, 186, 191-199, 202, 205, 206, 208-210, 214-218, 221, 222, 235, 236, 240-242, 247, 249, 252, 253, 256
Hollanda / Hollandalı / Hollandalılar 7, 8, 23, 28, 29, 39, 42, 62, 63, 78, 92, 101, 102, 136, 148, 171-174, 179-184, 186-192, 194-197, 200, 207-209, 211, 212, 214, 216-218, 220, 221, 223, 226, 232, 235, 237-245, 249-251, 254
Hoorn 198, 209, 210-212, 214, 216, 218
Hooy, Jacob 223, 227
Hz. Muhammed 56, 143, 144, 155

I Antichi 36, 37, 72, 88, 98, 102, 104, 105
Isabel (Portekizli) 122
Itinerario (Linschoten) 152, 193, 225

İbn-i Batuta 74
İlahi Komedya (Dante) 62
İngiliz / İngilizler / İngiltere 11, 19, 20, 22, 31, 32, 46, 48, 60-62, 72, 78, 79, 82-83, 87-89, 91, 102, 115, 136, 143, 154, 171, 172, 187, 189, 190, 192, 196, 205, 208, 209, 218, 222, 237-240, 248
İran / İranlı / İranlılar 12, 26, 48, 102, 130, 154-156, 166, 189, 202
İspanya / İspanyol / İspanyollar 29, 60, 118, 123, 124, 132, 136, 143-145, 149, 157, 160, 162-164, 166-168, 170-174, 181, 187, 189, 191, 192, 198-200, 204, 205, 207, 209, 213, 215, 220, 233, 234, 236-238
İstanbul 19, 44, 49, 67, 94, 133
İtalya / İtalyan / İtalyanlar 12-16, 18, 22, 23, 26, 31, 35, 38, 41, 42, 46, 49, 51, 54-57, 60-63, 70, 74, 79, 81, 82, 84, 88-97, 100, 116, 117, 121, 123, 128, 132, 133, 135, 136, 147, 150, 155, 157, 164, 166, 167, 183, 185, 188, 198, 211, 228, 234, 235, 238, 239, 243

Joinville, Sire de 20

Kerala 72, 73, 75, 76, 165, 166, 252
Koçin 8, 72-74, 76, 118, 127, 130, 133, 136, 139, 153, 155, 165, 196, 197, 214, 217, 221, 22
Kollam 25, 53, 73-75, 196
Kolomb, Kristof 12, 20, 21, 29, 89, 117, 122-124, 130, 160-164, 167, 168, 174, 199, 232
Konstantinopolis 27, 45-49, 55, 57, 60, 64, 66-68, 70, 92, 100, 101, 190, 223
Kozhikode 27, 101, 124, 128-130, 132, 155, 164, 165, 193, 194, 209, 252, 256
Kubilay Han 19

L'Ecluse, Charles de 163
La Varenne, François Pierre 237-239
Lavooij, Frank 8, 194-197, 205, 209, 242, 243, 250
Le cuisiner françois (La Varenne) 238
Le Ménagier de Paris 13, 81, 114, 186
Le Viandier de Taillevent (Taillevent) 82
Lessius, Leonard 233
Liber de coquina 63, 81
Linschoten, Jan Huyghen van 136, 137, 139, 152, 154, 173, 193, 197, 198, 202, 214, 225
Lis, Rui 8, 150, 151, 168
Lizbon / Lizbonlu / Lizbonlular 8, 23, 24, 27-29, 94, 101, 109, 112, 113, 115-120, 122-124, 126, 131-136, 139-141, 143-145, 148, 150, 151, 153, 154, 157, 160, 161, 163, 164, 167, 169-172, 174-176, 189, 190, 192, 193, 196, 207, 212, 236
Lobelius, Mathias 205
Londra / Londralı / Londralılar 23, 24, 27, 31, 52, 68, 96, 120, 126, 148, 168, 173, 198, 237, 243
Luther, Martin 18, 149, 150
Lynn, James 9, 247, 248, 250

Macellan, Ferdinand 207
Magno, Alessandro 70, 102
Malabar 22, 23, 53, 73, 74, 77, 78, 99, 109, 117, 133, 139, 164, 166, 174, 189, 195, 251, 252, 256
Malakka 13, 25, 27, 118, 127, 131, 136, 137, 145, 150, 164, 171, 193, 197, 201, 202, 206, 207, 221
Maluku Adaları / Malukululular 48, 189, 200, 202, 208, 218, 219, 221, 256
Manrique, Sebastien 205
Maria (Portekizli İnfanta) 116, 157
Markus (Aziz) 44
McCormick, Willoughby M. 248
Mekke 13, 24, 27, 73, 77, 127, 129
Meksika 162, 163, 174, 249, 251
Messisbugo, Cristoforo 14, 91, 94, 95, 97, 157, 183
Mısır / Mısırlı 19, 22, 23, 29, 48, 49, 51, 53, 59, 70, 132, 133, 156
Michiel, Vitale 57
Mocenigo, Tomasso 51
Montaigne, Michel de 96
Montanari, Massimo 12, 84
Morosini, Bernardo 85-87
Muzaffer Şah 207

Nero (Roma İmparatoru) 47
Neves, Bruno Gonçalves 8, 134, 135, 137, 145, 170, 172
Nikola (Aziz) 179, 180

O livro de cozinha (Portekizli Maria) 116, 151, 157, 159
Orseolo, Giovanni 45
Orseolo, Maria 45

Papaz John 20, 21, 115, 118, 125, 143-145, 245
Paracelsus 231
Pigafetta, Antonio 95
Platina (Bartolomeo Sacchi) 88-90, 94, 95, 157, 225-227, 233
Poivre, Pierre 242
Polo, Marco 19, 20, 23, 38, 54, 62, 74, 77, 155, 204, 205
Polonya 86, 189
Poppea 47

Pordenoneli Odoric (Keşiş) 74-76
Portekiz / Portekizli / Portekizliler 7, 8, 23, 28-30, 38, 42, 53, 64, 68, 77, 94, 101, 109-125, 128-138, 140-146, 148-161, 163-165, 167-176, 181, 184, 192, 193, 200, 204, 206-209, 213-215, 221, 225, 227, 228, 232, 234, 238, 239, 241, 247, 249, 251
Pounds, Norman 22
Priuli, Girolamo 38, 132

Reael, Laurens 218
Rodrigues, Domingos 159
Roma İmparatorluğu 26, 46, 47, 58, 64, 67, 77, 145
Rose, Peter 8, 181, 184
Rotterdam 105, 194, 195, 198, 235
Ruscelli, Girolamo 96

Sacchi, Bartolomeo 15, 88
bkz. Platina (Bartolomeo Sacchi)
Salisburyli John 60
Savonarola, Girolamo 18
Scappi, Bartolomeo 15, 95, 157, 183
Secreti (Ruscelli) 96
Secreti del reverendo donno Alessio Piemontes 228
Selahaddin Yusuf bin Eyyubi 60
Septe 112-115
Seylan 48, 130, 132, 139, 156, 157, 171, 186, 202, 221, 237
Shakespeare, William 38, 89, 230
Sir John Mandeville 19-22, 28, 31, 32, 74, 112, 143
Sir William Temple 187
Speyer, Johann ve Wendelin von 95
St. Albans 11, 19, 27, 31, 61, 256
Steen, Jan 188
Suriye / Suriyeli 23, 58, 60, 77, 133

Şam 24, 50, 51, 53, 57, 68, 77, 104, 127, 154

Tacitus 47
Taillevent (Guillaume Tirel) 82
Ternate Adası 200, 201, 206, 209, 221
The Voiage and Travayle of Syr John Maundeville Knight (Mandeville) 19
Thumpassery, Thomas 8, 75, 165, 196
Tidore Adası 171, 202, 221
Trevisan, Ludovico (Kardinal) 89
Tulp, Nicolaes 231, 232
Türk / Türkiye / Türkler 27, 39, 40, 46, 55, 60, 67, 69, 72, 100, 101, 104, 105, 143, 150, 155, 166, 180, 211
Twain, Mark 103

Usame ibni Munkız 59, 60

Ümit Burnu 29, 110, 114, 117, 119, 122-127, 139, 143, 161, 164, 194, 206, 212, 214

van Brederhoff, Francois 210
van Hoorn (Genel Vali) 241
van Rijn, Rembrandt 231, 237, 244
Venedik / Venedikli / Venedikliler 7, 8, 16, 19, 23, 24, 27-29, 35-46, 48-51, 53-57, 60-72, 74, 77-83, 85, 86, 88, 92, 94-105, 109, 113, 115-118, 121, 122, 126, 130-133, 140, 144, 155, 156, 171, 174, 180, 189-194, 198, 199, 206, 223, 226, 234, 236, 245, 256
Verhoef (Amiral) 217
Vietnam 77, 196, 249, 252
Villehardouin, Geoffroi de 65

Wycliffe, John 148

Xavier, Hernâni Amaral 8, 10, 11, 112, 116, 119, 123, 138, 145, 167, 171, 175

Yeni Dünya 29, 124, 144, 145, 150, 160, 162, 165, 168, 249, 250
Yorklu Margareth 17
Yunan / Yunanistan / Yunanlar 21, 45-47, 49, 60, 64, 65, 67, 69, 71, 223, 243

Zancope, Jurubeba 8
Zancope, Paolo 37