Kırkmerak



Çileklerin İsyanı

Ortaçağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları

MASSIMO MONTANARI

Çeviri: GÜL BATUŞ

can

Iracconti Della Tavola, Massimo Montanari
© 2018, Can Sanat Yayınları A.Ş.
Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: Aralık 2018, İstanbul
Bu kitabın 1. baskısı 1000 adet yapılmıştır.

Editör: Nükhet Polat

Düzelti: Burçak Başpınar
Mizanpaj: Atahan Sıralar

Kapak tasarımı: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak baskı: Saner Basım Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.
Maltepe Mah. Litros Yolu 2. Matbaacılar Sit. No: 2/4 2BC 3/4
Zeytinburnu, İstanbul
Sertifika No: 35382

İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaacılık Reklam San. ve Tic. Ltd. Şti.
Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. No: 16-18
Topkapı, İstanbul
Sertifika No: 12584

ISBN 978-975-07-3906-4

CAN SANAT YAYINLARI
YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.
Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul
Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33
canyayinlari.com
yayinevi@canyayinlari.com
Sertifika No: 31730

MASSIMO MONTANARI

ÇİLEKLERİN İSYANI

ORTAÇAĞ VE RÖNESANS'TAN SOFRA ANLATILARI

İNCELEME

İtalyanca aslından çeviren

Gül Batuş

can

MASSIMO MONTANARI, 1949'da Imola, Bologna'da doğdu. 1972'de Bologna Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nden mezun oldu. 1975'te Ortaçağ tarihi alanında akademisyenliğe adım atan, mutfak tarihi ve kültüründe uzmanlaşan Montanari, Catania Üniversitesi ve Bologna Üniversitesi'nde dersler verdi, Fransa, Belçika, Japonya, ABD, Kanada, Latin Amerika'da seminerler ve konferanslar verdi, konuk öğretim üyeliği yaptı. Bologna Üniversitesi'ne bağlı CLUEB Yayınevi için dizi editörlüğünün yanı sıra ortak çalışmalar yürüttüğü Laterza Yayınevi için danışmanlık görevini yürütmekte. Alanıyla ilgili pek çok kitap ve makale yayımlayan Montanari'nin Türkçede *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi* adlı kitabı mevcut. Halen Bologna Üniversitesi'nde ordinaryüs profesör olarak görev yapıyor.

GÜL BATUŞ, İstanbul'da doğdu. İtalyan Lisesi ve İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü'nden mezun oldu. Araştırma görevlisi olarak girdiği İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi'nden profesör olarak emekli oldu. Akademik yaşamını Maltepe Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde sürdürmektedir. Cristina Comencini'nin *Yüreğimdeki Canavar* ve Francesco Alberoni'nin *Seni Seviyorum* adlı kitaplarını Türkçeye kazandırmıştır.

İçindekiler

ÖNDEYİŞ 13

KIRILMIŞ KEMİKLER
Charlemagne'ın sofrasındaki davetsiz konuk
Pavia, 774'ten birkaç yıl sonra 17

BEKLENMEYEN MİSAFİR
Charlemagne ve ikiye bölünmüş peynir
Aachen, IX. yüzyıl başları 31

ET VE BALIK
Pier Damiani ve keşişlerin perhizi
Fonte Avellana Manastırı, XI. yüzyıl 37

FIRTINANIN KURTARDIĞI ZİYAFET
Başrahip Cluny'li Hugues'ün mucizesi
Altkirch, XII. yüzyıl başları 45

ŞÖVALYE, KEŞİŞ, ASLAN
Pişmiş, çiğ ve Yvain'ın deliliği
Broceliande Ormanı, 1180 civarı 51

DÖRT ÖĞLE YEMEĞİ İÇİN KAVGA ETMEK
Imola Başpiskoposu ile Başrahipler Arasında Bir Tartışma
Imola/Ferrara, 1197-1198 59

BESİN VE YORTU
Aziz Francesco'nun Noel Bayramı
Rivotorto, 1223-1226 77

DUMAN VE KIZARTMA
Kuzey Afrikalı Müslüman aşçı Fabrat'ın tuhaf isteği
İskenderiye (Mısır), XIII. yüzyıl 83

SİGNOR PANCIA İÇİN BİR ÇAĞRI
İki öğle yemeği ve garip bir kira vergisi
Asti, 1266 89

KIYAFET KURALI
Dante, Roberto d'Angio'nun sarayında
Napoli, 1309 95

AÇLIK SAYESİNDE YAPILAN BULUŞLAR
Kıtlık yıllarında alışılmamış yiyecekler
Roma, 1338 101

YARGIÇ VE İĞDİŞ HOROZ
Et kesme sanatı ve işin şakası
Pietrasante, XIV. yüzyıl 109

BOLOGNA MUTFAĞI, ALMAN AŞÇI
San Procolo keşişleri için sıcak lazanya
Bologna, 1388 115

AŞÇILARIN PRENSİ VE SEÇKİN HÜMANİST
Gastronomi edebiyatında bir çoksatar nasıl doğar
Roma, 1465-1470 civarı 123

ŞEKER ŞATOLARI
Bentivoglio Sarayı'nda bir düğün daveti
Bologna, 1487 133

SANATÇININ ŞÖLENLERİ
Eğlence düşkünü bir grup kafadarın tuhaflıkları
Floransa, 1512 149

TATLAR VE UYUMLAR
Este'lerin sarayında müzik, tiyatro ve mutfak
Ferrara, 1529 161

BALIKÇILARIN YEMEK TARİFİ
İmparatorun sofrasındaki halk kültürü
Roma, 1536 177

GIDADA GÖSTERİŞE KARŞI OLANLAR
Et ve balık birlikte yenir mi? Yasak
Venedik, 1562 185

"ŞALGAMA ALIŞIK OLAN HAMURİŞİ YEMESİN"
Bertoldo'nun destanı
Verona, XVII. yüzyıl başları 193

ÇİLEKLERİN İSYANI
İsveç Kraliçesi Cristina için bir öğle yemeği
Mantova, 1655 201

BOLLUK ÜLKESİNDE BİR PİKNİK 213

ÖNDEYİŞ

Sessizlik lütfen, kulak veriniz.

Bırakalım, yıllar önce, herkesin yaşamının temel konusu olagelmiş sofralardaki ya da başka yerlerdeki yiyeceklere ve onların paylaşımına dair eğlenceli, etkileyici, eğitici ya da sadece tuhaflıklarıyla öne çıkan öykülerin –tarihsel olaylar, kısa hikâyeler, ermiş ve imparatorların yaşamöyküleri, tinsel yazılar, şövalye romanları, arşiv belgeleri, yemek kitapları– sözcükleri bizi sarıp sarmalasın.

Yiyecekler besler, içecekler susuzluğu giderir; ama yiyecek ve içeceklerin çok başka anlamları da vardır. Onlar aidiyeti, özdeşliği, ilişkileri yansıtmaya aracılık eder. Toplumsallaşmanın ve iletişimin aracıdırlar. İşte bu nedenle yemek ve sofra hakkındaki her öykü, içeriğini ve anlamını zenginleştiren özel bir yoğunluğa, karmaşık bir derinliğe sahiptir. Çünkü kendileri birer anlatı olan şeyleri anlatırlar. Sofra anlatılarının söyleyeceği çok şey vardır, çünkü anlatan sofranın kendisidir. Sofra açlığı ve insanın onu bir zevk ortamına dönüştürmesini ifade eder; ekonomiden, politikadan, toplumsal ilişkilerden söz eder. Aydın paradigmasına, toplumların felsefi ve dinsel yönlerine değinir. Sofra, dünyayı anlatır.

Ama metinler kendi kendilerine konuşmazlar. Onları konuşturmak için sorgulamak, satırlar arasında dolaşmak, kimi zaman uygulamak, kimi zaman metinde es geçilen, ya besbelli ortada olan ya da bir nedenle söylenmek istenmeyen bir şeyi, bir virgülü, bir sıfatı çıkarmak için sinekkaydı tıraş edercesine perdahlamak gerekir. Bir metni sorgulayan tarihçi, bir tanığı

sorgulayan yargıca benzer biraz; sözcüklerin yanı sıra susuşlara, iletişim devinimlerine, anlatının kendisinden başka anlatım biçimlerine de önem verir.

Metinlerin izini belirli bir mesafeden süreceğiz; onları uzaktan inceleyip değerlendireceğiz. Ama derinliklerine dalar, dünyalarına, düşüncelerine, imgelemlerine, onları üreten kültüre ulaşırsak hepsini daha iyi anlayabiliriz. Çünkü Maigret'nin dediği gibi, bir öyküyü yeniden düzenlemenin, anlamını keşfetmenin en etkili yolu insanın kendisini öykü kahramanının yerine koymasıdır. Yani hem orada hem burada olmak. Hem okur hem öykü kahramanı. Hem izleyici hem oyuncu. Bazen olanaklı bir öykü yaratmak, inandırıcı bir metin düzenlemek için geniş hayal gücü gerekir.

Bu kitapta yaşayacağımız öykülere kaynaklık eden dönemler farklıdır ama birbirinden çok da uzak değildir. Ortaçağ'ın temel yüzyıllarına, 1600'lere değinenler de vardır, ama çoğu Rönesans dönemine aittir. Charlemagne, Aziz Francesco, Dante Alighieri gibi ünlü kişilere olduğu gibi hiç bilinmeyen kimselere de rastlayacağız. Ayrıca romancı ve öykücülerin hayal güçlerinin ürünü olan kahramanlarla da karşılaşacağız: Köylü Bertoldo, Şövalye Yvain ve pek çok başkaları var bu öykülerde.

Gerçek ve uydurma öyküler birbirini izleyecek ama hepsini aynı biçimde, yani olası öyküler gibi inceleyeceğiz: Onlar da bir dünyaya, bir topluma, bir kültüre ayna tutar. Çünkü imgelem gücü de gerçeği yansıtır – hem de nasıl!

Şimdi susun, anlatı başlıyor.

Kırılmış Kemikler

CHARLEMAGNE'IN SOFRASINDAKİ DAVETSİZ KONUK

Pavia, 774'ten birkaç yıl sonra

"Bir zamanlar Pavia adıyla bilinen Ticino kentinde oturan İmparator Charlemagne'ın egemenliğindeki İtalya Krallığı huzur içinde yaşarken, günün birinde Kral Desiderio'nun oğlu Adelchi, bütün kıskanç kişilerin yaptığı gibi içeride neler olup bittiğini, neler konuşulduğunu öğrenebilmek için tıpkı bir casus gibi tek başına saraya girmeye çalışır."

XII. yüzyılda bir rahip tarafından yazılan, İtalya Krallığı'nda ve Susa Vadisi'ndeki Novalesa Manastırı'nda yaşanan olayları tarih ile efsane arası bir anlatımla kaleme alan *Cronaca di Novalesa* [Novalesa Kroniği] adlı eserin üçüncü kitabının yirmi birinci bölümü böyle başlamaktadır. Charlemagne'ın orduları 773 yılında Alpler'i aşarak Lombardların ülkesini istila edip Kral Desidero ve oğlu Adelchi'yi kaçmaya zorladıkları zaman tam da oradan geçmişlerdi. 774'te Franklar başkent Pavia'yı almıştı, ama iki hükümdar (*Cronaca*'da Algiso olarak adlandırılan Adelchi 759 yılında tahta çıkmıştı) artık uzaklardaydı. Adelchi belki de Konstantinopolis'te İmparator V. Konstantin'in yanına sığınmıştı.

(Galip gelenlere sempati besleyen) tarihçi, krallığın düşüşünün ardındaki birkaç yılı, "Charlemagne'ın egemenliğindeki İtalya Krallığı'nın huzur içinde yaşadığı" bir

dönem olarak tanımlar. Ne var ki Adelchi yenilgiyi kabullenmez ve Charlemagne'ın şansını "kıskanarak" Novalese rahibinin tüm ayrıntılarıyla anlatacağı olağanüstü bir işe girişir. Bu eylemin güçlü bir sembolik anlamı vardır, mağlubun galibin zaferine duyduğu kıskançlığı ifade eder. Ama aynı zamanda galibin mağlubuna duyduğu çekimserliği de barındırır: Zira Adelchi, "gençliğinden beri çok güçlü, gözüpek ve savaşçıydı."

Adelchi bu fiziksel gücünü ve cesur yüreğini, yaklaşmakta olan tehlikeye –yani Lombardların yeniden güçlenebileceği fikrine– dikkat çekmeden düşmanı bir tahtakurdu gibi içeriden kemiren, zarif ve etkileyici bir meydan okumayla tıpkı bir tiyatro oyununda rol alan bir sanatçı gibi gösterir.

Adelchi'nin bu gösteri için seçtiği yer şölen salonudur; antik edebiyatta sık rastlanan, iktidar ile halk arasındaki ilişkilerin göstergesi olan büyük ve gösterişli toplantıların yapıldığı mekândır burası.

Tahttan uzaklaştırılmış prens, tebdili kıyafet nehir yoluyla Pavia'ya dönerek gizlice içeri girer: Sandala "kralın oğlu gibi değil, orta sınıftan birisi gibi" ulaşan prens dikkat çekmemek için beraberinde kendisine sadık küçük bir grup getirmişti. Gözcülerin olduğu yerlerden fark edilmeden sağ salim geçerler; ancak bir süre sonra, bir zamanlar "babasına çok sadık olan" yaşlı bir tanıdıkla karşılaşırlar. Adelchi tanındığının farkına varır ve kimliğini saklamak yerine bu durumdan yararlanmaya çalışır.

Adamın bir zamanlar babasına ve kendisine ettiği bağlılık yemini adına oradaki varlığından Charlemagne'ı haberdar etmemesini istemekle başlar işe. Adelchi bu güvenceyi aldıktan sonra yerinden kalkar: "Sana yalvarıyorum dostum: Bugün kral yemeğe geldiği zaman beni sofralardan birinin başköşesine oturt." Bunun nasıl olabi-

leceğini yaşlı adam hemen anlatır: Kralın sofrasına yemekleri taşımakla yükümlü olan, tam da Adelchi'ye ve kendisine bağlılık yemini etmiş olan kendisidir. "İstediğini yapacağım," diyerek söz verir.

Ortamı gözümüzün önüne getirmeye çalışalım. Kral ve adamlarının daveti için hazırlanmış bir salonda taşınabilir sehpalar düşünün. Bu bir Ortaçağ geleneğidir: *Mensa* [yemekhane], *mettere* [koymak, yerleştirmek] fiilinden gelmektedir ve sözcüğün gerçek anlamıyla *mobile* [taşınabilir] yani geçici bir durumu ifade eden, istendiği zaman konan, istenmediğinde kaldırılan sehpalar üzerinde düzenlenmiş bir dizi sofra bulunmaktadır. Sofraların dikdörtgen olduğunu hayal edelim: Mesafeleri doğru biçimde hesaplamak ve konukların yerlerini hiyerarşiyi gözeterek belirlemek açısından elverişli olan Ortaçağ ikonografisinden esinlendiği kesindir. Her sofranın üzerinde bir merkez ve çevresi çizilidir: Adelchi *caput*'a, merkeze en uzak masanın kısa kenarına oturmak ister, böylece davetliler arasında daha iyi saklanabileceğini düşünür.

Adelchi'nin düşüncesinin akla yakın olabilmesi için bir dereceye kadar *açık* bir sofradan söz etmeliyiz elbette. Ortaçağ'da Lombardiya ve Karolenj krallarının sofraları kendisine sadık olanlara, askerlerine ve "halkına" açıktır. Bu, temel olarak herkesi içeren, toplumsal mikrokozmosu ifade eden kapsayıcı bir sofradır. Bu sofrada yerlerin düzenlenmesinde hiyerarşi gözetilmekte; ancak bu belirleme, daha sonra göreceğimiz gibi, kral ya da soyluların yemek salonlarının katı bir ayrıcalığa dönüştüğü geç dönem Ortaçağ saraylarına oranla daha yumuşak bir anlayışla yapılmaktadır.

Eğer arkaik kültürlerde sofra ve ziyafetin toplumun ve insanlar arası ilişkilerin sembollerinden olduğu doğruysa, Charlemagne'ın sofrası ve buraya katılanların simgesel temsili, güçlü bir bağla kenetlenmiş bir toplumun

ifadesidir. Kralın çevresinde oturanlar savaşçılardır. Ama tersi de doğrudur: Bu (görünürde) açık sofra yabancılara kapalıdır, onlar sadece zor kullanarak ya da –Adelchi'nin yaptığı gibi– hileyle sofraya oturabilirler. Birlik ve beraberlik içindeki toplumun göstergesi olan bu sofrada bu gruba dahil olmayanların yeri yoktur.

Adelchi'nin meydan okuması burada bitmez. Eski sadık adamından sıra dışı bir istekte daha bulunur: "Sofradan kaldıracağın bütün kemikleri, ister tam sıyrılmış isterse üzerinde hâlâ et parçaları olsun, benim önüme getir."

Her şey planlandığı gibi gelişir. Ziyafet salonuna sokulan Adelchi en dip köşede bulunan sofraya yerleşir. Yemekler gelmeye başlar; hangi yemeklerin geldiğini, onların hangi düzenle ve hangi miktarda sunulduğunu bilmiyoruz. Menüyü göz ardı eden tarihçi sadece tek bir şeyle ilgilenmektedir: sofrada kalan kemikler. Kemikler, anlatının tek kayda değer ayrıntısıdır: "Geyik, ayı, öküz kemikleri." Büyük olasılıkla çevrede avlanılmış hayvanların kemikleriydi bunlar: Yaylalarda, Po Nehri ile kollarının çevrelerinde o zamanlarda çok sık olan ormanlarda bu hayvanlardan çok fazla bulunmaktaydı.

Geyik ve ayının varlığı bilinirken vahşi sığırgillerin o ziyafette bunlarla birlikte servis edilmesi şaşırtıcı gelebilir. Bunlar VI. yüzyıl sonlarında İtalya'ya yerleşen Lombardlar tarafından getirilerek doğal ortamda nüfusu artmış mandaların evcilleştirilmiş türleriydi belki de. Ama şayet efsanevi "yaban öküzü" türünün son örneklerinin, VII. yüzyılda Polonya'da avlanana değin tüm Avrupa'da görüldüğü doğruysa sofradaki kemiklerin gerçekten de bu büyükbaş hayvana ait olması pekâlâ mümkün.

Her halükârda kemiklerin av hayvanlarına ait olduğundan emin olabiliriz: Kendisine bağlı olanlar tarafından çevrelenmiş Büyük Charlemagne'ın hazır bulunduğu

böyle bir ortamda, ziyafet sofralarında o zamanın kültürünün, güçlülerin ve savaşçıların statüsünün göstergesi olarak gördüğü vahşi hayvan türlerinin, büyük dört ayaklıların bulunması gerekiyordu.

Etin insan bedenini tüm diğer besinlerden daha fazla beslediğine ve güçlendirdiğine inanılıyordu. Mademki bir savaşçının birincil özelliği fiziksel gücüydü, o halde et tüketmemesi düşünülemezdi. Ete savaşçı sınıfın yaşam ve düşünme biçimlerinde vücut bulan birtakım sembolik değerler de yüklenmekteydi, özellikle savaştan "iki kat" daha fazla önemsenen avlanma yoluyla elde edilmiş etlere atfedilen değer çok daha derin ve yoğun bir biçimde hissedilmekte ve yansıtılmaktaydı.

Vahşi hayvan tüketimi, yiyeceğini avlanarak elde edebilen ve bu yiyecek sayesinde bedeninin tekrar avlanabilmek ve savaş sırasında değerini gösterebilmek için kuvvetlenmesini sağlayan savaşçı-avcının gücünü kutsayan sınıfın geleneksel bir ritüeliydi.

Yukarıda belirtilenlerden sonra Charlemagne'ın biyografi yazarı Eginardo'nun, imparatorun sıradan sofralarında bile kızarmış av etlerinin eksik olmadığını belirtmesinin –"Avcılar bu etleri şişlere geçirirlerdi ve kral başka hiçbir yemeği bu kadar iştahla yemezdi"– ne kadar değerli olduğunu daha iyi anlıyoruz; Eginardo, burada kişisel bir tercihten değil, Charlemagne'ın kültüre ve adamlarının beklentilerine olan derin bağlılığından söz etmektedir.

Pavia'daki ziyafette büyük av hayvanı kızartmalarının eksik olması düşünülemezdi. Novalesa rahibinin bizlere aktardığı üzere gerçekten de eksik değildiler.

Sadece tüketilen yiyecekler değil, bunların nasıl yendiği de bir şekilde toplumsal statüyü belirtiyordu. Lombardiya ya da Karolenj dönemlerinde savaşçı, doymak bilmez bir obur olduğunu göstermek, geyik budunu, tıpkı savaş meydanında düşmanını yakaladığı vahşilikle tu-

tabildiğini kanıtlamak zorundaydı. Çok yemek, "bir aslan gibi" yemek (az sonra göreceğimiz gibi bu kitapta da kullandığım bir ifade) neredeyse "toplumsal" bir zorunluluktu: Dikkatsiz davranmak, iştahsız olduğunu göstermek sofrada olumsuz etki yaratabilir, saygınlığı düşürürdü. Liutprando da Cremona tarafından aktarılan bir söylentiye göre Spoleto Dükü Guido, sıradan hamurişi yediklerini öğrendiğinde Frank krallarının tacını ellerinden almıştı.

Tabii ki kilise gözü tokluğa ve alçakgönüllülüğe davet ediyordu ve iyi Hıristiyanların bu çağrıyı göz ardı etmesi mümkün değildi: Ama Charlemagne gibi bir hükümdar, adamlarının beklentilerine yanıt vermek istiyorsa kiliseye karşı çıkmak durumundaydı. Keza Eginardo da imparatorun, kilisenin perhize ilişkin zorunluluklarını bilip onlara saygı duymasına karşın oruca dört dörtlük uyamadığını ve perhizlerin bedenine verdiği zararla ilgili yakınmalarını sıklıkla dile getirdiğini aktarmaktadır.

Kısacası, birlikte yemek yedikleri kişilere gürültülü ve düzensiz bir biçimde koca et parçaları fırlatan "barbar" kralların bazı sinematografik görünümlerini hoş göremesek de o adamların ziyafet salonunda tıpkı savaşta ya da gündelik yaşamlarında olduğu gibi güçlü ve cesur davranışlarının olumlu bir etki yarattığını kabul etmek durumundayız.

İşte Adelchi'miz işbaşında: Sadık hizmetlisi topladığı kemik parçalarını birer birer uzatırken Adelchi "tıpkı avını yiyen aç bir aslan gibi iliklerini emerek hepsini parçalar." Kemik parçalarını, belirgin bir yığın oluşana değin masanın altına atar. Sonra kalkar ve herkesten önce salondan çıkar. Mesaj verilmiş, işlem tamamlanmıştır. Riskli serüvenin gerçek amacı bu mesajı vermekti. Ama bu mesajın anlamı neydi? Adelchi bu şaşırtıcı davranışıyla ne demek istemişti?

Bir şey hemen anlaşılıyor: Adelchi'nin mesajı hedefine ulaşmış ve alıcısı olan "büyük düşmanı" Charlemagne tarafından anlaşılmıştır. Bu da gerçek yaşamdakine benzer şekilde anlatıda da, ikisinin de aynı değerleri ve davranış biçimlerini paylaştıklarını, aynı dili konuştuklarını gösteriyor; herhangi bir sözlüğe bakmaya gerek kalmadan birbirlerini hemen anlıyorlar. Charlemagne sofradan kalkar kalkmaz olan bitenin farkına varır. "Etrafına bakınca masanın altındaki yığını görür ve, 'Tanrı aşkına, bu kemikleri kim parçaladı?' diye bağırır." Tanrı aşkına (*o Deus*) yakarması kolayca söylenebilecek bir ifade değildir; olayın ciddiyetini, Charlemagne'ın bunu anladığını göstermektedir.

Arkadaşları hiçbir şey bilmediklerini söylerler. Sadece biri, Adelchi'nin de oturmuş olduğu sofradan kalkar kalkmaz, yanında "tüm geyik, ayı ve sığır kemiklerini" (burada ziyafetin menüsünü anlıyoruz) "kamış çubukları kırar gibi olağanüstü bir kolaylıkla kıran çok güçlü bir asker" gördüğünü söyler. Bu güç gösterisi kendisini çok etkilemişti; asker en sert kemikleri kolayca un ufak edebilmişti. Anlattıklarından, o askerin "çok güçlü" olduğu sonucunu çıkardığı anlaşılıyordu.

Adelchi'nin boylu boslu ve yapılı olduğunu biliyoruz ama burada, "avını parçalayan" bir aslanınkine denk olağanüstü gücünü ortaya koyan asıl şey onun davranış biçimidir. Çözümlemesi zor olmayan bir koddu bu.

Charlemagne tedirgin edici bir önseziyle olayın en derinine inmek ister. Geçmişte Lombardiya krallarına bağlılığını bildiği ve kötü olayda parmağı olacağını düşündüğü, sofralara servis yapmakla görevli hizmetliyi yanına çağırır hemen. Lafı uzatmadan, "Orada oturup yemek yiyen ve bütün kemikleri kıran asker kimdi ve nereden gelmişti?" diye sorar. Adam kendini korumaya çalışır: "Bilmiyorum efendim." Charlemagne ona inanmaz, olayların nasıl geliştiğini çoktan anlamıştır. "Başımdaki taç aşkına!"

diye bağırır, "Tabii ki biliyorsun!" Foyasının meydana çıktığını gören adam korkuyla susar. Onun sessizliği, Charlemagne'ın kuşkularını doğrular: O "çok güçlü asker" Adelchi'nin ta kendisiydi. Tarihçinin, ender görülen güçlü ifadelerle psikolojisini yansıttığı kral başından beri "hissetmişti" bunu: "Kral, ruhunun derinliklerinde o askerin Algiso olduğunu anlamıştı." Ondan başkası olamazdı, arkadaşlığın, dostlar arasındaki dayanışmanın, krala bağlılığın sembolü olan böylesi bir mekânda ancak onun kadar güçlü birisi bu şekilde davranabilirdi. Yenilmiş, tahttan indirilmiş de olsa ancak bir kral, kral gibi davranabilirdi.

Charlemagne, düşmanının yemek salonundan sıvışmış olmasına hayıflanmaktadır. "Ne taraftan gitti?" diye sorar arkadaşlarına. Birisi, "Bir sandalla geldi," der, "aynı şekilde döneceğini düşünüyorum." Onu izlerler, kıyıya geri dönmesini, Charlemagne'ın dostluk işareti olarak altın bilezikler verecekleri yalanını uydururlar. Tehlikeyi sezen Adelchi kendisini korumak için zırhını kuşanır, onların bilezikleri yerine mızrağını eline alır ve nehrin sisi arasında uzaklaşır. Charlemagne'ın utancı ve hayal kırıklığı neredeyse elle dokunulacak denli yoğun hissedilir. Bir taraftan da korku hissi kendisini rahat bırakmaz: "Gerçekten de Adelchi'den korkuyordu, çünkü onun ve babasının elinden krallığını almıştı ve Adelchi gücüyle ün salmış bir kahramandı."

Adelchi krallığı kaybetmişti ama amacının kralla alay etmek, onu korkutmak, yendiği düşmanın güç ve becerisini hatırlatmak olduğu kolayca anlaşılan bu tuhaf mücadelenin galibi kendisiydi. Ama dahası var.

Bizi başka bir tarafa yönelten Charlemagne'ın sözleri olmuştur, tekrar kulak verelim: "Etrafına bakınca masanın altındaki yığını görür ve, 'Tanrı aşkına, bütün bu kemikleri kim parçaladı?' diye bağırır." Kralı şaşırtan ne kemiklerin fazlalığı ne de büyük bir iştahın ve muazzam

bir oburluğun göstergesi olan yığındır. Charlemagne'ın şaşkınlığı, esrarengiz konuğun kemikleri parçalamış olmasından kaynaklanmaktadır: Onu derinden sarsan ve içine karanlık korkular salan görüntü budur. Parçalanmış kemiklerin, savaştan yengiyle çıkan Frankların ya da yenilgiye uğramış Lombardların veya her iki tarafın da anılarında canlı kalmış olan, yüz yıl önce yaşanmış olayların bir anlatı biçiminde adı bilinmeyen Novalesa'lı tarihçiye kadar ulaşmasıyla bir ilişkisi yoktur.

Bu davranışın, Germen toplumlarının, özellikle de Lombardlar gibi Antik İskandinav kökenlilerin geleneksel kültüründe çok önemli bir anlamı vardı. Bu davranış, bitkilere ve tarıma dayalı Akdeniz mitolojisinin ve o bölge toplumlarının kültürünün aksine, hayvan dünyasına –antik dönemde avcılık ve hayvancılık– inananların efsanelerinde ve bereket törenlerinde yer almaktadır. İlk kez XIII. yüzyılın ilk yarısında İzlandalı Snorri Sturluson tarafından kaleme alınan *Viking Mitolojisi: Nesir Edda* adlı eserde ayrıntılı bir biçimde açıklanan o mitler ve törenler aslen antik döneme aittir.

Edda'nın "Gylfaginning (Gylfi'nin Aldanışı)" adlı bölümünde (hava olaylarından, dolayısıyla da bereket, doğurganlık ve beslenmeden sorumlu) Tanrı Thor'un günün birinde Tanrı Loki'yle birlikte yeryüzüne indiği anlatılır. Yanında iki keçi vardır. Günbatımında bir köylünün evine ulaşırlar ve gece kalabilmek için izin isterler. Akşam yemeği saati yaklaşırken Thor keçileri öldürür, derilerini yüzer ve pişmeleri için bir tencerenin içine koyar. Keçiler hazır olunca paylaşmak için misafirlerini de –köylü, karısı, biri kız diğeri erkek olan iki çocukları– davet eder ve arkadaşıyla birlikte yemeğe hazırlanır. Keçilerin postunu ateşten uzak bir yere koyar ve orada bulunanlara, hayvanların kemiklerini iyice sıyırdıktan sonra postun içine atmalarını söyler. Yemek neşe içinde sürer ama içlerinden

biri bu uyarıyı dinlemez: Çiftçinin oğlu Thialfi bir kalça kemiğini alır, onu "bıçakla keser ve iliğini alabilmek için parçalar." Yemek biter ve herkes uyumaya gider. Thor gündoğumunda kalkar, giyinir ve çekicini alır. Çekici keçilerin postu üzerinde çevirmeye başlayınca hayvanlar ayağa kalkar. Ama içlerinden biri topallamaktadır ve tanrı orada bulunanlardan birinin gerektiği gibi davranmamış olduğunu hemen anlar: "Kalça kemiği kırıktır." Thor orada bulunanlara korkunç bakışlarını yöneltir. Köylü ağlayarak af diler ve Thor'a elindeki her şeyi verir. Tanrı sakinleşir ve barışma işareti olarak adamın, o andan sonra kendisinin hizmetinde olacak iki çocuğunu yanına alır.

Edda bize dünyanın değişik bölgelerindeki avcı toplumlarının geleneksel uygulamalarını içeren temel efsaneyi göstermiştir. Buna göre tanrı, gündelik yaşamı olanaklı kılacak kaynakların çoğalmasını ve yeniden doğuşunu –bu olayda hayvanların– güvence altına almak için insanlara yol göstermektedir. Kemikleri hayvan postunun içinde toplayıp bunları daha sonra bir ağacın altına gömmek yeniden doğuşa, hayvanın, halkın beslenme kaynağı olarak dirilişine hizmet eden folklorik geleneğe özgü bir davranıştır. Ancak kemikler kırılmamalıdır. Sürecin doğru bir biçimde sonlanması için kesinlikle gözetilmesi gereken bir koşuldur bu.

Cronaca di Novalesa'da anlatılan öyküyü bu geleneğin izlerini –bilinçsiz de olsa– görmeden düşünmek çok zordur. O dönemde Avrupa kültürü Hıristiyanlaşmıştı, doğrudur. Ne var ki özellikle Lombardlar eski inanç ve geleneklerini terk etme konusunda isteksizdi; ama Hıristiyanlaşma süreci de bu gönülsüzlüğe karşın onların yaşama tutunmalarına yardımcı olmaktaydı. Yüksek Ortaçağ edebiyatı –özellikle azizlerin yaşamlarını anlatan eserler– bu eski inançları yenilenmiş biçimleriyle ama benzer anlatımsal ve simgesel işlevleriyle yeniden gündeme getirmektedir.

V. yüzyıl başlarında Britanya'nın Protestan mezhebine girmesinde önemli bir rol üstlenen Auxerre'li Aziz Germanus hakkında ortaya çıkan efsaneler, Germen ve Kelt uygarlıklarının geleneksel mitlerini çağrıştıran folklorik motifler içermektedir. Bunlar arasında Aziz Germanus'un Britanya'da yaptığı bir gezi sırasında gösterdiği bir dananın yeniden doğuşunun olağanüstü anlatımı da eksik değildir: Aziz Germanus, akşam olunca kralın sarayında konuk olmak ister ancak kral onu küçümseyerek bu isteğini geri çevirir; daha sonra bir köylü kendisine evini açar ve elindeki tek danayı onun için pişirir. Yemek bitince Aziz Germanus hayvanın kemiklerini, ahırda annesinin karşısında duran postun üstüne bırakmalarını emreder. Ve dana yeniden doğar.

Bu hikâyeyi Marco adında yaşlı bir Britanyalı piskopostan duyduğunu söyleyen Auxerre'li Heric'in, IX. yüzyılın ikinci yarısında *Miracula Sancti Germani* [Aziz Germanus'un Mucizeleri] adlı eserini kaleme aldığı dönemde efsane hâlâ canlılığını koruyordu. Bu anlatıda, kemikleri kırmama emri (ki bizi özellikle ilgilendirmektedir) yoktur. Ama bundan birkaç yıl önce (826 yılı civarı) Nennio tarafından yazılan *Historia Brittorum* [Britton'ların Tarihi] adlı eserinden alınan bir bölümde ortaya çıkmaktadır: Burada, yemekten önce Aziz Germanus'un, "hayvanın hiçbir kemiği kırılmayacak" emrini verdiği yazmaktadır.

Bu geleneklerin Hıristiyan tarım ve köy kültürlerindeki varlığı, daha sonra *Edda* tarafından toplanacak olan Germen mitlerindeki antik dokuyu doğruluyor; öykünün *Cronaca di Novalesa*'da da yer alması bu konulara Adelchi ve Büyük Charlemagne dönemi kültüründe de önem atfedildiğini gösteriyor. Belki XII. yüzyıl rahibi bunun farkında değildi, ama bu anlatıyı kavrayan ve aktaranların farkında oldukları kesin.

Hayvan kemikleriyle şaka olmaz. Bu bir yaşam ve ölüm meselesidir. Hepsini, iliği emmek için sistematik olarak parçalamak; hayvanların yeniden doğmalarını, üremelerini, sağlıklı büyümelerini, bir savaşçının vazgeçilmezi olan fiziksel gücü için gerekli yiyeceklerin teminatını engelleyecek olan şanssızlığın en büyüğünü arzulamak demektir. Adelchi, Büyük Charlemagne'ın sofrasında düşmanına en korkunç bedduayı yollamaktadır.

Beklenmeyen Misafir

CHARLEMAGNE VE İKİYE BÖLÜNMÜŞ PEYNİR

Aachen, IX. yüzyıl başları

İmparator Charlemagne'ın sabit bir başkenti yoktu, Aachen (günümüzde Belçika ve Benelux ülkelerine iki adım uzaklıktaki Alman kenti) en sevdiği kentti. Ama hükümdarın, ülkesinin geniş sınırları içinde bulunan farklı bölgeler üzerindeki iktidarı onun fiziksel görünürlüğüne bağlı olduğu için sürekli seyahat ediyordu. Bu nedenle onun hakkında anlatılan öykülerin büyük bir bölümü gezi teması üzerinedir.

XI. yüzyıl sonlarında imparatorun bir biyografisini yazan Aziz Gall Manastırı'nın rahibi Notker Balbulus, hükümdarın yaptığı gezilerden birini şöyle anlatmıştır: Charlemagne bir seferinde Fransa topraklarında gezerken (adı belirtilmemiş) bir kentten geçer ve bölgenin piskoposuna önceden kararlaştırılmamış bir ziyaret yapmaya karar verir. Bu, tahmin edileceği gibi ne saf bir nezaket gösterisi ne de bölgenin dinî otoritesine sunulan bir ayrıcalıktır. Karolenj döneminde din adamları politik sisteme sıkı sıkıya bağlıydılar, hatta kontlarla birlikte krallık otoritesinin taşra düzeyindeki en önemli dayanak noktasını oluşturuyorlardı. Bu ziyaret, kilise ileri gelenlerinin dürüstlüğünü ve genel temsilci olarak güvenilirliğini denetleme amacını taşıyordu.

Doğal olarak kral yemeğe kalır. Onu (ve beraberindekileri) ağırlamak bütün yurttaşların zorunlu görevidir. Bu

bilinen görevin kesin tanımı *fodrum* (beslenme) ya da *gistum* (konukseverlik) veya basitçe *servitium regis*'tir (kralın hizmeti).

Ancak bizim piskoposun bir sorunu vardır. Önceden haber verilmemiş olduğu için bu ziyarete layık bir yemek daveti hazırlayabilmek için yeterli zamanı yoktur, üstelik günlerden et orucunun yapıldığı cumartesidir (çarşamba ve perşembe de olduğu gibi). Bu nedenle ne dört ayaklı ne de kanatlı bir hayvanı pişirip sunma olanağı vardır. Ayrıca "balık kıtlığı" nedeniyle ellerinde balık da yoktur. İkram edebileceği en iyi şey kilerindeki beyaz, yağlı ve kaliteli peynirdir. Onu alıp getirmelerini ve imparatora sunmalarını emreder.

Charlemagne sorun etmez. Sık seyahat etmesi her duruma ve her ortama uyum sağlama konusunda uzmanlaşmasını sağlamıştır. Bu nedenle, ev sahibinin utancını daha da artırmamak için başka bir şey istemez. Bıçağı alır ve aslında kendisine çok kötü hatta iğrenç gelen peyniri kesmeye ve beyaz kısmını yemeye başlar. Fazla saygın ve kendi tabakasından çok yüksekte olan misafiriyle birlikte sofraya oturmaktan kaçınan ve arkasında biraz mesafeli biçimde ayakta duran piskopos tıpkı "hizmetkâr"ların yaptığı gibi, servis edilen peynire bakmakta, büyük bir saygıyla gerekli olduğunda işe karışmaya hazır, beklemektedir. Ama imparatorun peyniri temizlediğini görünce çekinerek yanına yaklaşır ve kulağına fısıldar: "Efendim, imparatorum, neden öyle yapıyorsunuz? Kesip attığınız, peynirin en güzel yeri." Charlemagne şaşırır ama itimat eder: "Piskoposun önerisini dinleyerek kabuğun bir parçasını ağzına atar, yavaşça çiğneyerek sanki tereyağıymış gibi yutar." Deney başarılı olur ve kral beğenisini ifade eder. "Doğru söyledin benim iyi ev sahibim," diyerek piskoposa önerisi için teşekkür eder. Ve iyi bir gurme olduğunu belli ederek ekler: "Bana, Aachen'a bu peynirden her yıl iki kasa göndermeyi unutma."

Piskopos bu noktada telaşlanır. Bundan sonraki peynirlerin bu kadar güzel olacağından nasıl emin olabilir? Krala bunun teminatını nasıl verebilir? "Piskopos bu buyruğu yerine getirememe endişesiyle altüst olur, kariyerini ve bakanlık makamını da kaybedeceği korkusunu derinden hisseder." –Burada belki Notker Balbulus belki de piskopos abartmaktadır ama her iki durum da bize o yıllarda dinsel otoritenin nasıl hükümdarın baskısı altında olduğunu göstermektedir.– Piskopos, "Hükümdarım," der, "peynirleri hazır edebilirim ama bu kadar iyi olacakları konusunda emin olmadığım için size karşı küçük düşmekten korkarım."

O tür peyniri tatmamış ama bunu, "dahası bütün tuhaf ve bilinmeyen şeyleri" tanımayı her zaman arzulamış biri olarak Charlemagne çözümü bulur ve "içinde yetiştiği ürünlerden bile bihaber" piskoposa öğüt adı altında bir emir buyurur. Hepsini tek tek kontrol etmesini, iyi olanları kendisine yollamasını, diğerlerini de kendi kilerine koymasını önerir: "Hepsini ikiye böl, iyi olanları küçük bir tahta çubukla yeniden bağla ve kasaya koyup bana yolla. Diğerlerini de kendin, yanında çalışanlar ve halkın için sakla."

Burada sözü edilen, zaman içinde Fransız mutfağının en önemli peynirlerinden biri olan koruyucu bir kabukla kaplanmış inek sütünün kullanıldığı yumuşak Brie peyniridir. Bunları ikiye bölme alışkanlığı, imparatorun tuhaf isteğinden kaynaklanmış olabilir.

Piskopos iki yıl boyunca imparatora peynirleri yollamayı sürdürür. Üçüncü yılda "çok uzaklardan ve büyük zorluklarla taşıdığı peynirleri" kendisi götürür. İmparator piskoposun bu nezaketini ödüllendirmek için kendisine, "ailesini ve gelecekteki tüm mirasçılarını doyurabilmesine olanak sağlayacak tarım işlerini yapabileceği" geniş bir arazi bağışlar.

Et ve Balık

PIER DAMIANI VE KEŞİŞLERİN PERHİZİ

Fonte Avellana Manastırı, XI. yüzyıl

Pier Damiani ve müritleri, Marche bölgesindeki Apenin Dağları'nda bulunan Fonte Avellana Manastırı'nın keşiş kulübesinde katı bir perhiz uygulamaktadırlar: Aziz Romualdo'nun ve onun öğretisine bağlı papazların tinselliğine özenen yaşam kuralları, eti masadan ve mutfaktan kesin olarak uzaklaştırmaktadır. Bütün manastırlarda bu tarz kurallar geçerli olmasına karşın bazı farklılıklar da gözlemlenmektedir: Fonte Avellana'da et perhizinin katı bir biçimde uygulanması beklenmektedir.

Ete yönelik güvensizliğin kökleri çok eskilere dayanır ve Hıristiyan geleneğinde çok farklı uygulamaları vardır: Eti reddetmek, en temel beslenme arzusunu, (Ortaçağ'da kuşkusuz etle özdeşleşen) hazzı yok saymak demektir; ayrıca et, doktorlar ve kabul görmüş inançlar tarafından "kızıştırıcı" olarak sınıflandırıldığı için şehvet uyandırıcı sayılmakta – yenmemesi, keşişlerin seçmiş oldukları katı namus anlayışına bağlı kalmalarını kolaylaştırmaktadır. Eğer bu da yetmezse: Et, güç sembolüdür; beslenme alanında yapılan araştırmalar, besinler arasında bedene en fazla güç verenin et olduğunu, yani savaşçının görünümü ve duruşu için işlevsel bir nitelik taşıdığını ve gücün ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir; stratejik olarak manastır ideolojisinin merkezinde bulu-

nan alçakgönüllülük ilkesi (gündelik yaşamda her zaman olmasa da) bu egemenlik aracını reddetmekle kendisini ifade etmektedir.

Bunlara ayrıca, bir an önce geri dönülmek istenen vejetaryen Aden Bahçesi'ne duyulan özlem ve canlı hayvanları öldürmekten duyulan üzüntü (Hıristiyan anlayışına yabancı olan ama satır aralarında orada burada karşımıza çıkan görüş) gibi nedenler de eklenebilir.

Yani mümkün olduğunca ete hayır demeliyiz: Aziz Girolamo, "Eğer mükemmel olmak istiyorsan etten sakınmalısın," diye yazmıştı. Bu nedenle manastır geleneği sebze, meyve ve tahılın ötesinde balık, peynir, yumurta gibi alternatif besinlere özel ilgi göstermiştir. Özellikle balık, kırmızı etin karşıt kutbu sayılmış ve manastır perhizinin sembolü olmuştur.

Fonte Avellana'ya dönelim. Pier Damiani uzun süredir hastadır ve sağlık durumu giderek kötüleşmektedir. Kulübedeki erzak eksikliği bedeninin zayıflamasına neden olmuştur: Öncelikle balık yoktur. Doktorlar ve diğer keşişler endişelidir ve içlerinden bazıları "şiddet ve hararetle" ustalarını ikna etmeye çalışırlar. Bunlar, Pier Damiani'nin bir süre sonra Rodolfo ve Ariprando adlı rahiplere olan biteni aktardığı bir mektupta kullandığı ifadelerdir.

Rahip arkadaşları, güçlenebilmesi için hiç olmazsa birkaç gün –belki de üç gün yetecektir– Pier'in et yemesi konusunda ısrar ederler. Manastır kurallarının pek çoğunda hasta ve yorgun rahiplerin et tüketimine izin verilmesi boşuna değildir. Ama Pier inat eder: "İnançlı olun, balık eninde sonunda gelecek," der. Ve onları ikna edebilmek için bir süre önce kendisini sofrasında ağırlamış olan Orvieto Kontu Farolfo'nun zayıflığının ve kötülüğünün kurbanı olan bir keşişin öyküsünü anlatır.

Kont, keşişin manevi güçsüzlüğünü göstermek ve

onu sofradakiler karşısında küçük düşürmek için kilerinde balık bulunmadığını, bu nedenle et yemek zorunda olduklarını söyler. Keşiş önce direnir, sonra yumuşar, nihayet "kontun yüreklendirici sözlerinden büyük bir haz alarak" boyun eğer. Sofradakilerin coşkusu eşliğinde sofraya getirilen sulu domuz böğrü karşısında suçluluk hissini acıklı bir etkilenmeyle uzaklaştırmayı başarır, onun "et olmadığını ve sakınmadan yiyebileceğini" söyler. Hem kont hem de bizzat kendisi tarafından olmak üzere iki kez kandırılmış ve "bir kuş gibi ürküp heyecanlanmıştır" – Pier Damiani anlattığı öyküyü böyle yorumlamaktadır. Keşiş yemeği yemeye hazırlanırken önce kendisini çevreleyenlerin bakışlarından korkarak kızarır, eti dudak uçlarına değdirerek tatmaya başlar, yeme özgürlüğünü elde edince ise "boğazının frenlerini çözer."

Keşiş et yeme arzusunu tatmin edince, aşçı konukların dikkatini çeken çok büyük bir turnabalığını sofraya getirir. Keşiş de ağzı açık ve gözü doymaz biçimde gözlerini balığa diker. Ama kont, "Dünyeviler gibi et yedin, şimdi neden bir keşiş gibi balığa bakıyorsun," diyerek onunla alay eder ve Eski Ahit'e bir gönderme yapar: "Oh, tabii eğer balık yemeyi de becerirsen ilahinin o dizesini çok güzel söyleyebileceksin: *Meus est Galaad et meus est Manesses* – Gilead benimdir, Manasse de benim."

Tanrı'nın iki İsrail kabilesinin başkanları üzerindeki gücünü ifade eden "Mezmurlar"ın 60. ilahisine gönderme yapmak, sofrada olup bitenlere oranla açıkça aşırıdır ama olayı ve keşişin utancını büyütmek için işe yarar. Farolfo alaycı bir biçimde olaya son noktayı koyar: "Bil ki eğer sen etten uzak dursaydın ben bu balığı senin için hazırlatmıştım, ama mademki et açlığını etle karşıladın, bu balık senin boğazından geçmeyecek."

Kont, sonunda "kendi etinin açlığını etle tatmin eden" keşişin dayanma kapasitesinde art niyetli biçimde bir ge-

dik açmıştı: Ortaçağ edebiyatında çok sık bir arada kullanılan et-beden ve et-beslenme sözcükleriyle elde edilen sözcük oyunlarının amacı, yakından bakıldığında eti, bedeni ve insanın düşünme biçimini anımsatan yemekleri sembolik olarak ifade edebilmektir. Bunların her biri, keşişin aklının ve ruhunun yolunu izleyebilmek için uzaklaştırmaya çalıştığı şeylerdi.

Pier Damiani'nin öğüt verici öyküsü burada sona erer ama iki keşişin mektubuna konu olan bireysel çabasının hikâyesi sürmektedir. O mutsuz olayın anlatısı, keşiş kulübesindeki –Damiani'yi et yemeye ikna etmeye çalışan– rahipleri eninde sonunda bir çözüm bulunacağı, Tanrı'nın kendilerine "kutsanmış balıklar" yollamayı düşüneceği ve Damiani'nin, bekleme sabrını göstermeyip yoksunluk yeminini bozacak olursa pişmanlık duyup utanabileceği konusunda ikna edici olmuştu.

Dictum factumque est: Söylendi ve yapıldı. Üç gün sonra Imola ve Faenza Kontu Guido tarafından gönderilen, Damiani'nin kurallar çerçevesinde beslenip fiziksel olarak çökmesini önleyecek yüklü miktarda balık gelir. "Uzun bir süre katıksız kalmadım," diyerek bitirir mektubu.

Kim bilir, belki de Pier Damiani birkaç yüzyıl önce Büyük Gregorius'un *Dialogi* [Diyaloglar] adlı eserinde anlattığı benzer öyküyü anımsamıştı. O öyküde balıklar güçlü bir komşunun iyilikseverliğinin göstergesi olarak değil, Apenin Dağları'nda, balığın gerçekten çok az göründüğü bir bölgede yapılan mucizevi bir balık avı sonucunda gelmişti.

Sannio dağları arasında geçen öykünün başkahramanı, bir çiftçinin oğlu olan ve çocukluğundan beri "gökyüzü cennetinin aşkıyla yanıp tutuşan" ve yoksunluk yeminine göre yaşayan Onorato'dur. Günün birinde anne ve babası "komşularını yemeğe davet eder" ve sofraya,

hem bölgenin ürünlerinden hem de bir olayı kutlamanın doğal hali olduğu için et yemekleriyle dolu tabakları taşımaya başlarlar. Ama Onorato "yoksunluk aşkıyla" bunları yemeyi reddeder.

Anne ve babası onunla alay etmeye başlar, "Bu dağlarda sana balık bulabileceğimizi mi sanıyorsun?" diye sorarlar. Gerçekten de Gregorius yükseklerde "balıklardan söz edildiğini duyduğunu ama daha hiç kimsenin görmediğini" anlatmaktadır.

Bu arada sofrada su kalmaz ve bir hizmetli tahta bir kovayla su almak üzere kaynağa doğru gider. Suyu çekmeye başlayınca bir balık bilinçsizce kovanın içine atlar. Ziyafetin yapıldığı yere dönen hizmetli, "suyu konukların bakışları altında, Onorato'ya bütün gün yiyebileceği kadar büyük olan balıkla birlikte servis eder." Büyük Gregorius bu balığı alaycı bir biçimde "dağ balığı" (*piscis de monte*) olarak adlandırır. Herkes şaşırır ve genç adamla alay etmekten vazgeçer, dahası kendisine belli bir hayranlık duymaya başlarlar. Tanrı'nın onun yanında olduğunu anlarlar. Onorato daha sonra Fondi Manastırı'nı kuracak ve başrahip olacaktır.

Fırtınanın Kurtardığı Ziyafet

BAŞRAHİP CLUNY'Lİ HUGUES'ÜN MUCİZESİ

Altkirch, XII. yüzyıl başları

Bu bir mucizenin öyküsüdür.

Bu öykünün kahramanı, XI. yüzyılın ortalarından XII. yüzyılın ortalarına kadar dinsel ve politik açıdan doruk noktasına ulaşan Burgonya'daki ünlü manastırın maddi ve manevi kurucusu ve altmış yıl boyunca yöneticisi olan Cluny'li büyük başrahiptir. Biyografileri, kendisine şöhret ve ermişlik aşamasını getiren mucizelerle doludur.

Başrahibin ilk biyografi yazarı Egidio, 1200'ler civarında kaleme aldığı metninde Hugues'ün bir kez Alsace bölgesinin Altkirch kentinde Kont Louis ve karısı Sophie tarafından konuk edildiğini anlatır. Güzel bir mevsim olduğu için sofra bahçeye kurulmuştur. Ancak bir süre sonra "bulutlar, gök gürültüsü ve şimşeklerle fırtına kendini gösterir." Hizmetliler ne yapacaklarını bilemezler. Her şeyi toplayıp sofrayı tekrar içeriye mi kurmalı yoksa fırtınaya rağmen beklemeli mi?

Ermiş başrahip bir üçüncü çare önerir: "Kutsal yardımı dilemek." Merhamet dağıtan elini gökyüzüne doğru uzatarak bir haç çizer ve işaret ettiği, fırtına bulutlarıyla kararmış bölge aydınlanır: Bütün çevrede yağmur yağarken kontun bahçesi kötü hava koşullarından tümüyle kurtulmuştur. Hugues'ün bu ilahi hareketi biyografi yazarı tarafından Gidyon'unkine benzetilmiştir. Gidyon

Kutsal Kitap'taki anlatıda (Eski Ahit, "Hâkimler", 6:30-40) harmanın üzerine örtülmüş olan kuzu postunun kuru kalması için Tanrı'dan yardım dilenir; çevredeki bütün tarlalar çiyle ıslanırken kendi merası kuru kalır.

Bu görkemli olay, Hugues şerefine hazırlanmış ziyafetin başarısızlıkla sonuçlanmaması için bir yakarışın yanıtıdır. Tanrı'dan istenen yardıma rağmen meydana gelecek aksilikler, katılanların (kont, karısı ve ermiş başrahip) gözünde dayanılmaz bir rezalet olarak düşünülebilirdi. Belli ki burada söz konusu olan sadece o ziyafeti kurtarmak değildi. O yemek, yeni başlayan bir dostluğun, kutlanmak istenen dayanışmanın, belki de politik işbirliğinin bir göstergesiydi. Sofraya her oturulduğunda davranışların toplumsal ve kişiler arası boyutları, düzenlenmiş sofraların ve servis edilmiş yemeklerin çok ötesine geçmektedir. Birlikte yemek yemenin her zaman bir anlamı vardır.

Hem de farklı bir anlamı vardır. Eğer Hugues ermişlik aşamasını ziyafet tiyatrosunu kurtarabilmek için harcayıp karşılığında konuklarının cömert bir övgüsünü kazanıyorsa, bu mucize başka zamanlarda da yiyecekleri koruyabilmek için geçerli olacak, böylece Ortaçağ toplumunun en büyük sorunlarından biri olan yemek kıtlığı çözülecektir. Birinci sorun –kimi zaman basit bir korku, genellikle ise en temel kaygı– yeterli besine sahip olmamaktır. Ermişlerin "yaşamöyküleri" kaleme alınırken yiyeceklerin üretim aşamasında, tarladan yemek sofrasına ve kilerden mutfağa aktarılmaları sırasındaki mucizeler geçerli değildir.

VI. ve VII. yüzyıllarda manastırlar ve keşiş kulübeleri kurarak Avrupa'yı dolaşan İrlanda asıllı ünlü ermiş Aziz Columbanus'un gerçekleştirdiği mucizeler arasında Hugues'ünkini bir hayli andıran bir tane vardır. Ancak bu mucize daha ziyade gıda üretiminin ilk aşamalarıyla ilgilidir. Columbanus'un kardeşleri Burgonya'daki Saint-Genis-des-Fontaines Manastırı'nın çevresindeki, bir süre

önce ekimi yapılmış arazilerden buğday elde etmeyi umuyor, fakat yaklaşmakta olan fırtınanın, ürünlere zarar verip tüm tarımsal çalışmaları olanaksız kılmasından korkuyorlardı. Columbanus, cemaatinin ürünlerini koruyabilmek için Tanrı'dan yardım dilenir. Erdemleri ve ahlakları bakımından en çok güvendiği dört arkadaşını seçer ve her birinden tarlanın bir köşesine konuşlanmalarını ister. Kendisi de diğerleriyle birlikte ekinleri biçmek üzere tarlanın ortasına yönelir. Bir mucize gibi "yağmur ekinlerin üzerinden uzaklaşırken sular da her taraftan çekilmeye başlar."

İster birilerinin dikkatsizliği veya umursamazlığından kurtarmak amacıyla kilerde saklanan bir ürün olsun, ister yere düşünce kırılmayan bir zeytinyağı küpü olsun, isterse de bir darbeyle dışarı taşan ama toprağa karışmak yerine yatay duran kabın içinde biriken bira olsun, Ortaçağ ermişlerinin yaşamlarını anlatan öyküler böyle örneklerle doludur. Besin azalmaya başlayınca kimileri ilahî bir gücün beklenmedik bir yardımseverliğiyle bereketin döneceğine inanır. Hıristiyan öğretisinin, ekmeğin, şarabın, zeytinyağının ya da başka yiyecek ve içeceklerin çoğalmasına ilişkin söylemlerini de unutmamak gerekir. Bir Hıristiyanlık inancı olan suyun şaraba dönüşmesi, Ortaçağ ermişleriyle ilgili tarihî metinlerde olduğu kadar ikonografide Kana[1] düğünü motifi de en çok üzerinde durulan mucizelerden biridir.

Bu konudaki ilahi söylemlerin çeşitliliği ve renkliliği bu mucizelerin gerçek nedenini göstermektedir: güvenli beslenme arayışı. Bununla birlikte, mucizelere bakıldığında besin kalitesine ve yiyecekleri paylaşma arzusuna da büyük önem atfedildiği söylenebilir.

1. Eski Filistin'de, Hz. İsa'nın bir düğün şöleninde suyu şaraba dönüştürerek ilk mucizesini gerçekleştirdiği kent. (Ç.N.)

Şövalye, Keşiş, Aslan

PİŞMİŞ, ÇİĞ VE YVAIN'IN DELİLİĞİ

Brocéliande Ormanı, 1180 civarı

800'ler geleneğinin Bretanya'daki Paimpont Ormanı'yla özdeşleştirmeyi sevdiği efsanevi Brocéliande Ormanı, XII. yüzyıl başlarında gelişen ve savaşçının aşkını, cesaretini, sadakatini ve tutkusunu, bu geleneğin temeli olan macera çerçevesinde kutsayan saray romanının kahramanı Kral Arthur ve şövalyelerinin efsanelerine ev sahipliği yapmıştır.

Brocéliande, Chrétien de Troyes'nin 1180'e doğru yazdığı, başlığının tanımladığı gibi "Aslanlı Şövalye" Yvain'a adanmış olan *Yvain, Le Chevalier au lion* eserinin büyük bölümünün sahnelendiği tiyatrodur. O ormanda bir şövalye Yvain'ın kuzenini yener. O ormanda Yvain o şövalyeye meydan okur, onu öldürür ve dul karısı Laudine'le evlenir. Daha sonra, bir yıl içinde dönme sözü vererek yeni bir serüvene doğru yola çıkar. Sözünü tutmadığı için Laudine onu reddeder. Öfkeden ve kıskançlıktan deliye dönen Yvain, kadının aşkını ve kendi toplumsal konumunu elde edene kadar başından çok macera geçer.

Yvain'ın deliliği, uygarlıktan ansızın bir uzaklaşma gibi ifade edilmektedir romanda. Aklını yitiren şövalye insanlığından –saray adamlığından– vazgeçer ve ormanın karanlığına dalar, bu arada bir düşünceler yumağı aklını altüst eder. Arkadaşları onu her yerde boşuna ararken

kampı ve çadırları bırakır, giysilerini yırtar ve tarlalara, çayırlara doğru kaçar.

Soluk soluğa koşan Yvain, elinde bir yay ve beş ok tutan bir çocuğa rastlar, okları sahiplenir. Bunlar, dönemin Avrupa kültüründe halk arasında kullanılan gösterişsiz oklardır (düşmanı uzak tutarlar, oysa gerçek savaşçılar göğüs göğse çarpışmak zorundadırlar). Yvain değerli bir eylem yapmayı düşünmüyordu, zaten aklından her şey uçmuş, "geçmişte yaptıkları"nın anısı bile kalmamıştı. Yay ve oklar, savaşçı yeteneğini denemek için değil, ormanda hayatta kalabilmek uğruna hayvan avlamak için işine yarayacaktır (av, Ortaçağ'da aynı zamanda savaş sembolü ve imgesidir). Haydi bakalım, işbaşına: Yvain "hayvanları avlıyor ve hepsini çiğ çiğ yiyor." Hepsi çiğ: Bu, doğanın yani –ilk göstergesi mutfak olan– uygarlığın karşıtı barbarlığın sembolüdür.

Ormanda uzun süre başıboş dolaşan Yvain, neredeyse "kendinden geçmiş ve yabanıl" bir yaratığa dönmüşken karşısına bir keşiş kulübesi çıkar. Romanın olay örgüsünde keşiş, bir kolaylaştırıcı rolü üstlenmektedir ve yavaş yavaş Yvain'ın gerçek kimliğine dönmesine yardımcı olur.

Zaten keşiş de tıpkı Yvain gibi dünyayı terk etmiş, kendini soyutlayıp tefekküre dalacağı ortam olarak ormanı, yaşam biçimi olarak da yabanıllığı seçmiştir. Ama yine de bunu beklenmedik bir delilik sonucunda değil, düşünülmüş ve bilinçli bir seçim sonucunda yapmış ve (hemen göreceğimiz gibi) dünyayla ilişkisini kesmemiştir. Bu nedenle o bölgedeki varlığının; evcil ile yabanıl, kültür ile doğa (doğa, bilinçli bir seçimin hedefi olduğu zaman kendisi bir kültüre dönüşür) arasında aracılık yapmak gibi bir değeri vardır.

Keşişin elinde, Yvain tarafından geçici olarak reddedilmiş uygarlığın bir işareti olabilmesi için gerekli her şey vardır. En başta "toprağı sürmek" gelir; keşiş günlük yiye-

ceği için bir şeyler ekip biçiyor, belki (satın aldığını bildiğimiz) ekmeğine eşlik edecek sebzelerdir bunlar: dünyayla bağını koparmadığının bir işareti. Yvain'ın yaklaştığını gören keşişin ödü kopar: Çırılçıplak olan bu adamda mantığın hiçbir belirtisi yoktur. Keşiş bir koşu kulübesine kaçıp kapıyı kapatır. Ama yardımseverlik ruhu, bu alışılmadık konuğa sahip olduğu her şeyi –küçük pencerenin pervazında duran ekmek ve suyu– sunmasını öğütler.

Yvain bu ikramdan hoşnut olduğunu göstererek yaklaşır, ekmeği tutup ısırır. İyi pişmemiş ve acı olduğunu fark eder ama korkunç açlık ekmeği son kırıntısına kadar yemesine neden olur. Böylece, "keşişe göre iyi olan ekmeğin hepsini yer ve testideki soğuk suyu içer."

Yemeği bitince "geyik ve yavrularını avlamak üzere tekrar ormana yönelir." Gittiğini gören keşiş, "Tanrı'ya onu koruyup kollaması ama bir daha o taraflara yollamaması için dua eder." Dua işe yaramaz: Bu ermiş adamın cömertliğinden etkilenen Yvain, sekiz gün üst üste –deliliği süresince– keşişin kulübesine döner. Ama eli boş gelmez: Her gün kulübenin girişine avladığı bir hayvanın ölüsünü bırakır.

Böylece aralarında, uzaktan da olsa bir işbirliği ve ortak yaşam oluşur; Yvain avladığı hayvanı getirir, keşiş "doğru biçimde" derisini yüzüp pişirir ve Yvain geldiği zaman ekmek ve suyla birlikte yemesi için hazır eder. Şövalyenin yemeği "tuzsuz ve bibersiz" de olsa ekmek ve etten oluşmaktadır. Şimdilik her şey yolunda gitmektedir. Keşiş yaptığı işin karşılığı olarak hayvan derisini kendisine ayırmakta ve ekmek –"arpa ve yulaftan yapılmış mayasız keşiş ekmeği"– alabilmek için satmaktadır.

Bu paylaşım ve toplumsallaşma sayesinde Yvain kendine gelmeye başlar. Soylu bir kadın ve nedimeleri –şövalyenin terk ettiği saray dünyasının simgesi– onu ormanda uyurken buldukları zaman uygarlığa yaklaşma süreci baş-

lar. Peri Morgana[1] tarafından yapılan büyülü bir merhem olayı tamamlar.

Burada, romana adını veren aslanla karşılaşmanın da bulunduğu yeni serüvenler başlar. Bu yabanıl hayvanlarla olan ilişkisi de –Brocéliande'nin dünyasında bulunması olanaksızdır– tarih boyunca sembolik düzeyde önemli bir rol atfedilen birlikte yemek yeme işareti doğrultusunda gelişir.

Yvain aslanın kendisine saldıracağını düşünerek meydan okumaya hazırlanır. Ama hayvan "soylulara özgü bir saygıyla" ona yaklaşır, boyun eğdiğini belirtircesine "birleştirdiği pençelerini Yvain'a doğru uzatır, başını eğer, arka ayakları üstünde kalkar ve sonra bağlılığının göstergesi olarak diz çöker, bu arada gözyaşları yüzünü ıslatmaktadır." Aslanın şövalyeye sunduğu minnet duygusu neredeyse bir feodal saygının ifadesidir; gerçekten de Yvain kısa bir süre önce iri ve zehirli bir yılanı –alevler kusan bir tür ejderha– kılıçla delik deşik ederek aslanı ısırmasına engel olmuştu.

Yvain, savaşçı kimliğine dönüş sürecinde ok ve yayın yerini almış olan kılıcı kınına soktuktan sonra yoluna devam eder. Aslan yanından ayrılmaz: Artık onu terk etmeyecek, "onu korumak ve hizmetinde olmak için" her an birlikte olacaktır.

Artık avlanmaya ikisi beraber giderler. Aslan yolu açar ve avının kokusunu alır. İçgüdüsü onu, yemek için avın üstüne atlamaya itebilecekken, efendisinden herhangi bir buyruk gelmeden bu eyleme girişmez; durur, ona bakar. Bir hayvanın izinde olduğunu hissettirir, üzerine atlamak için komutun gelmesini bekler; Yvain "tıpkı bir tazıya yapacağı gibi" onu yüreklendirir; aslan onun av

1. Kral Arthur ve Yuvarlak Masa Şövalyeleri efsanesinde adı geçen peri kızı. (Ç.N.)

köpeği olur. Aslan, burnu rüzgâra dönük olarak yeniden koşmaya başlar.

Bir seferinde otlağın ortasında bir karacaya yetişir, onu yakalar ve yere devirir. Hâlâ sıcak olan kanını içer. Bu noktada onu parçalayıp yemek yerine "sırtına alıp efendisinin önüne taşır."

Gece olur. Yvain akşam yemeğini hazırlar. Karacanın derisini yüzer, "yan taraflarından şişe geçirir ve böğründen büyük bir parça et keser." Artık ne yabanıl hayvanları çiğ çiğ yiyen deli ve vahşi Yvain ne de keşişten kendisi için yemek pişirmesini bekleyen Yvain'dir; yeni Yvain bunu tek başına yapar. "Bir çakmaktaşından çıkarttığı ateşi kuru dallarla alevlendirir. Sonra parça eti bir şişe geçirir ve iyice pişene kadar kızartır."

Yvain uygarlığın tadını yeniden bulmuş olmasına karşın tatmin olmamıştır: "O yemekten az zevk alır çünkü ne şarap, ne tuz, ne masa örtüsü, ne bıçak, ne başka bir şey" vardır. Yemeği pişirmek ona yetmez, başka şeylere; tat veren tuza, eşlik eden ekmeğe, neşelendiren şaraba gereksinimi vardır. Çiğden sonra pişmiş, pişmiş olandan sonra mutfakta hazırlanan yemek vardır. Bunlar da yetmez: Bir masa örtüsü ve bir bıçak olmalıdır. Saray toplumunun "güzel davranışları" olmalıdır. "Uygar" dünya özlemi artık içini kaplar.

Bu arada aslan, Yvain'ın önünde yatmaktadır, Yvain yemeğini yediği sürece kıpırdamadan ona bakmayı sürdürür. Ancak şövalye karnını yağlı karaca buduyla tıka basa doyurduktan sonra sıra kendine gelir: "Kalan her şeyi silip süpürür, bir kemik bile bırakmaz." Bu, hiyerarşik önceliklere saygı gösteren *sui generis*[1] bir birlikteliktir. Ama feodal kültürün paradigmalarını gösteren bir pay-

1. (Lat.) Kendine özgü. (Ç.N.)

laşım hep vardır; efendi kölelerden önce seçer ve onlardan önce yer.

Artık zifirî karanlıktır. Yvain kalkanının üstünde uyur. Aslan gözünü bile kırpmadan ona ve yan taraftaki çayırda otlayan ata bekçilik eder.

Dört Öğle Yemeği İçin Kavga Etmek

Imola Başpiskoposu ile Katedral Rahipleri Arasında Bir Tartışma

Imola/Ferrara, 1197-1198

Başpiskopos Ugicio ve Ferrara Kilisesi sözcüsü Mainardino (Papa III. Celestino'nun isteğiyle) Imola'da Başpiskopos Alberto ve katedral rahipleri arasında daha önce tartışılmamış bazı meseleleri karara bağlamak üzere 8 Nisan 1198'de Ferrara Başpiskoposluk Sarayı'nda bir araya gelirler: Kentin en yüksek dinsel otoritesi ve Aziz Cassiano Katedrali'ndeki kilise yasalarını düzenleyen rahipler birliği, birbirine sıkı sıkıya bağlı ama aynı zamanda çoğu zaman ters düşen (sadece Imola'ya özgü bir durum değildir) iki kurumdur. Yargıç iki tarafın temsilcilerine –başpiskopos için Rahip Abbate, katedral rahipleri için Aspetato ve Guido di Mezzocolle isimli hocalar– yönelir. Yargılamanın düzeni Noter Enrico tarafından sağlanacaktır.

Tartışmaw bir dizi karmaşık soru ekseninde sürer. Katedral rahipleri önce Başpiskopos Enrico daha sonra da Başpiskopos Alberto döneminde, katedralin bazı mallarının satılmasından elde edilen paranın sadece başpiskoposa değil herkesin kullanımına açık olmasını istemekte, başpiskoposun her yıl kutsal yağ yapımında kullanılmak üzere hazırlanan 9 libre[1] zeytinyağını teslim etmeyerek

1. Yaklaşık 453 grama karşılık gelen ağırlık ölçüsü. (Ç.N.)

haksız yere ona el koyduğunu söylemekte, San Donato Kilisesi'nin gelirlerinin yarısı üzerinde hak iddia etmektedirler. Bu istekler: Kente yakın tepelerde bulunan Poggiolo ve Torano köyü sakinlerinin ödediği şarap ve buğdayın onda biri; Conselice yaylaları arasında bulunan çiftlikten elde edilen (balık ve bir miktar nakit para) gelirdir.

Diğer sorunlar dinî törenlerin usul ve sırasıyla ilgilidir (ama bunlar da ekonomik ilişkileri ve karşılıklı denetim sorununu içerir): kutsal emanetleri koruyacak olan kilise hizmetlilerin seçimi, papaz atamaları ve onlara verilecek harçların düzenlenmesi; evlilikle ilgili sorunlar, din adamları ve laikler tarafından edilen bağlılık yeminleri. Son olarak katedral rahipleri, cemaatin ve kilise gücünün sembolü olan çanın artık başpiskoposun elinde olmasına da karşı çıkmaktadırlar.

Burada söz konusu olan durum, kilise çanının imparatorluk birlikleri ve Imola'lılar tarafından yere indirildiği 1175 yılındaki olayla benzerlik taşımaktadır; bu olay, Imola kilise cemaatinin, katedral rahiplerine karşı yüz yılı aşkın bir süredir devam eden mücadelesinin doruk noktasıdır. Kent sakinleri uzun süredir başpiskoposu, kent duvarlarının birkaç kilometre uzağında yer alan, Ortaçağ'da yapılmış ve XII. yüzyılda Imola'ya rakip bir güç merkezine ve düşmanları olan Bologna ve Faenza kentlerinin müttefiki durumuna dönüşen Aziz Cassiano Katedrali'ndeki meskenini bırakıp kente dönmesi konusunda ikna etmeye çalışmaktadır. İmparator I. Friedrich'in de desteği sayesinde "antik kent" (Roma döneminde *Forum Cornelii* adıyla kurulan Imola böyle anılmaktadır) sonunda üstünlüğü ele geçirmiş ve Aziz Cassiano'yu bütün yerleşim birimleri ve belli başlı yönetim merkezleriyle yerle bir etmiştir, bunlar arasında başpiskoposluk sarayı, katedral ve manastır da bulunmaktadır. Yüzyılın sonunda kırsal bölgelerin terk edilmesi ve başpiskopos-

luk kilisesinin Imola'ya taşınmasına başlanmış; eski yapılar kullanılamaz durumda olduğu için yeniden inşasına hız verilmiştir.

Bu durum Imola Kilisesi'nin yaşamını belirleyen sıkıntı ve belirsizliği anlamamıza yardımcı olabilir: zamanın gerçekliği içinde yadırganacak bir durum olmasına karşın –iki kurum arasında bağlılık ve özerklik üzerine kurulu bir ilişkinin belirsizliğinden kaynaklanan nedenlerle– başpiskopos ve katedral rahipleri arasındaki görüş ayrılıkları yerel gerçekliğe bağlı olarak kendini göstermektedir. Özellikle, çanı elde etme mücadelesi, o nesnenin, bir zamanlar içinde bulunduğu ancak artık ortada olmayan kilise ve çan kuleleri gibi yapılarda gördüğü işlevin önemine bağlıydı.

Herkes adına hareket eden katedral rahiplerinin istekleri, bir dizi mal varlığını ve zorla el koyduklarını söylediği hakları ileri süren başpiskopos tarafından şiddetle geri çevrilmişti. Bunlar arasında: Üzerine yerleşim bölgeleri inşa edilebilecekken yasalara aykırı olarak katedral rahipleri tarafından işgal edilen bir arazi; iki değirmentaşı ve 16 ölçek buğday; o esnada katedral rahipleri elinde bulunan kutsal kaynaklar ve başpiskoposluk kitaplığının bütün kitapları bulunmaktadır. Başpiskopos ayrıca papazlara emir verme yetkisine, evlilik üzerine yapılan tartışmalara ve kiliseden kaynaklanan bir hak olarak yapılan her türlü etkinliğe de katedral rahiplerinin karışmasını reddetmekte, katedral rahiplerinin ondalıktan, bağışlardan, başpiskoposluk kilisesinde gerçekleştirilen cenaze törenleri gibi dinî etkinliklerden elde ettikleri gelirlerden alacakları paylarda da ısrar etmektedir. Katedral rahiplerinden "diğer katedral rahiplerinin, bağlı oldukları başpiskoposa gösterdikleri" sadakati ve hizmeti beklemektedir. Özellikle, her yıl Ravenna'da yapılan Aziz Vitale ve Aziz Apollinare yortularında atlı muhafız olarak

yanında bulunup –istediği her saatte– hizmet etmelerini arzu etmektedir. Tartışma kilisenin başazizi Aziz Cassiano'nun kilise gücünün sembolü olan eşyalarına kadar uzanır. Herhalde katedral rahipleri bunları ele geçirmiş ve büyük bir kıskançlıkla vermemekte direniyorlardır: Başpiskopos kendilerine, bunları saklamamalarını, kendisinin göstereceği bir yere bırakmalarını söyler.

Taraflar arasındaki tartışma nedenlerinin basit bir listesi, farklı gerçeklikleri ve sorunları içeren ilişkilerin karmaşıklığını gösterebilmek için yeterlidir: mal varlığıyla ilgili çıkarlar; bölgesel güç kullanımı; kilisenin etkinlikleri; dindar halkın denetimi vs.

Bütün bunlara, ilk anda ikincil bir önemi varmış gibi görünen bir sorun daha eklenir: katedral rahiplerinin başpiskopostan istedikleri dört ziyafet. Ancak konunun önemsiz olmadığı hemen anlaşılır; gerçekten de uzun istek listesinde ilk sırada yer almaktadır; ayrıca tanıklıkların büyük bir bölümünde özellikle bu konu bütün ayrıntılarıyla anlatılmaktadır.

Katedral rahipleri ve başpiskopos bu davalarda gerekli olacağını düşündükleri bütün delilleri bir yıl önce Ferrara Kilisesi Mahkemesi'ne sunmuşlardı. Noter Enrico tarafından dikkatlice kayda geçirilen belgeler, söz konusu davalara yeni ayrıntılar ekleyerek sorunu daha canlı, somut, bir tiyatro oyunu gibi görmemize yardımcı olmaktadır.

Kilise yasalarına ilişkin metinlerin yirmi dört tanesinde (yani hemen hepsinde) *procuraciones* ya da *prandia* hatta *comestiones* gibi değişik sözcüklerle ifade edilen bu ziyafetlere ilişkin yazılar bulunmaktadır. Bunları rahipler Cristiano ve Clario, Katedral Rahibi Ildebrando, rahip adayı Ugolino, rahip adayları Gerardo ve Arduino metinlere eklemişlerdir. Ayrıca bu papazlara sadakat nedeniyle, zorunluluktan ya da hizmet aşkından ötürü bağlı olan pek çok rahip de eşlik etmiştir.

En ayrıntılı tanıklık Rahip Cristiano'ya aittir. Sözlerine, Başpiskopos Rodolfo'nun, ambarcısı Gisone'ye elinde bulunan tuza yatırılmış en iyi yarım karkas domuzu getirmesini, zira katedral rahipleri için hazırlanacak Noel yemeğinde domuzu onlara ikram etmesi gerektiğini söylediğinde kendisinin de Aziz Apollinare Kilisesi'nde bulunduğunu (o dönemlerde Aquavia, günümüzde ise Cantalupo olarak bilinir) belirterek başlar. Tuzlanmış domuz parçasını bir eşeğe yüklediklerini kendi gözleriyle gördüğünü belirtir. Bu olayın üzerinden aşağı yukarı otuz yıl geçtiğini söyler: Yani olay, İmparator I. Friedrich'in, Rodolfo'yu tahttan indirdiği ve o yıllarda imparatorluğun papaya kilise bölünmesine yönelik uyguladığı baskılardan yana olan bir başpiskoposu göreve getirdikten kısa bir süre sonra, 1161 yılında vuku bulmuştur.

Cristiano, Rodolfo'yu (1146-1166 yılları arasında başpiskoposluk yapmıştır) 1161 yılı içinde katedral rahiplerine dört davet hazırlarken birkaç kere gördüğünü söyler. Başpiskopos Arardo da (1166-1174) hemen her yıl dört ziyafet vermiş ve bazı nedenlerle bunu yapamadığı zaman da zararını 25 Lucca parasıyla ödemiştir. Cristiano'nun bunu çok iyi hatırlamasının nedeni tam da o yılda katedral rahibi olarak seçilmiş olmasıdır. Bir başka tutanakta da Arardo'nun hasta olduğu zaman bile katedral rahiplerine davet verdiğini ekleyecektir. Daha sonra Aziz Cassiano Katedrali yıkılır ve başpiskopos burayı terk etmek zorunda kalır: O dönemde davet verme geleneği, altı-yedi yıl sonra başpiskopos Enrico (1174-1193) döneminde tekrar başlamak üzere sona erer.

Cristiano'nun dolaylı yoldan anlattığı yıkım –daha önce de belirttiğimiz gibi– 1175 yılının Şubat ayında imparator güçlerinin Imola'lılar da dahil olmak üzere müttefik kentlerin desteğiyle Aziz Cassiano Katedrali'ne girmeleri ve binada oturanlara Imola kentine taşınmala-

rını emretmeleriyle gerçekleşmiştir. Bununla birlikte, 1181 yılında katedral, Faenza ve Bologna'nın yardımıyla tekrar ele geçirilmiş ve sakinleri (başta başpiskopos ve rahipler olmak üzere) on yıl sonra kesin olarak terk etmek zorunda kalacakları kilise binasına geri dönmeye başlamışlardır.

Cristiano'nun ifadesine göre barış döneminde Başpiskopos Enrico davet geleneğini yeniden başlatmış, doğal olarak bu durum belirli miktarda parayı gerekli kılmıştır. Cristiano, Enrico'nun o zamanki Başpiskopos Alberto'ya, seçilir seçilmez (1193) Noel yemeği için tuza yatırılmış bir yarım karkas domuz, başka bir yemek yerine 20 *soldo*[1] yolladığını; Paskalya'da ve Aziz Cassiano'nun yortusu olan 13 Ağustos'ta birer öğle yemeği şenliği düzenlediğini söyler. Son olarak da katedral rahiplerinden her zaman, başpiskopostan dört yemek daveti istemeye hakları olduğu konusunu duyduğunu belirtir; bu davetlerin hangi amaçla yapılması gerektiği sorusuna da bunun alışılmış bir uygulama (*ex usu et ex consuetudine*) olduğunu ve ziyafetin sadece manastırda kalan papazlara değil, oradaki bütün hizmetlilere, ailelerine ve hatta kilise mallarının yöneticilerine de açık olması gerektiği yanıtını aldığını belirtir. Katedral rahipleri sofraların düzenlenmesi için gerekli olan her şeyi kendileri temin ediyorlardı (*pro apparatu*).

25 yıldır katedral rahiplerinin başında bulunan Ildebrando'nun ifadesinde de zengin ayrıntılar bulunmaktadır. Arardo'nun başpiskoposluk döneminin son yıllarında San Cassiano Katedrali'nde: İki yıl, yılda dört kez, sonrasında ise Kutsal Perşembe ve Paskalya gününde olmak üzere sadece ikişer kere düzenlenen bütün davetlere katılmıştır. Bir önceki Noel yemeği başpiskopos bulunma-

1. Ortaçağ'da dolaşımda olan gümüş madenî para. (Y.N.)

dığı için atlanmış, ancak Ildebrando'nun belirttiğine göre buna katedral rahipleri karar vermiştir; aksi halde aralarında *magnum rumorem* (büyük kargaşa) çıkabilirdi. 1174'ten sonra Başpiskopos Enrico'yla birlikte yılda dört davet verme geleneği bir süre devam etmiş, daha sonra –bildiğimiz gibi– katedralin yıkılmasıyla sona ermiştir. Binanın tamir sürecinde (Rahip Cristiano bundan söz etmemişti) başpiskopos katedral rahiplerine Imola'da bulunan Aziz Lorenzo Kilisesi'nde davet vermiştir. (Uzun süre başpiskoposuz kalan bu kilise, eksik olan dinsel otoriteyi temsil edebilecek yurttaşlığın ve toplumsal kimliğin göstergesi olan bir mekândır.)

Barış sağlanır sağlanmaz yıkılan katedralin bulunduğu yere gelen başpiskoposun, Aziz Cassiano Yortusu için katedral rahiplerine bir çadır içinde de olsa en iyi şekilde davet sofralarını hemen hazırlamış olduğu da yeni bir haberdir. Böylece davet, "eski kentin" iddialarının aksine katedral alanını yeniden sahiplenmek, kilise haklarını göstermek, başpiskoposluk gücünü sağlamlaştırmak için önemli bir fırsat olmuştur. Bu, özellikle geçmiş yıllarda şehir surları dahilinde, Aziz Lorenzo Kilisesi'nde başpiskopos ile katedral rahipleri davetler düzenleyen Imola'lılara bir gözdağıydı.

Daha sonraki davetler geçici olarak yarım kemer altında olsa bile Aziz Cassiano Katedrali'nin içinde düzenlenmiştir. Kutsal mekân içinde davet düzenlenmesine şaşmamalıyız: Ortaçağ'da sık rastlanan bir durumdur. Tanık o yıllarda başpiskoposun çok sık yer değiştirdiğini ve genellikle kilisede bulunmadığını hatırlatmaktadır; bu durumda katedral rahipleri onu bu işten muaf tutmaktaydılar (böylece bir daveti yönetme yetkisini elde etmekteydiler). Başpiskopos bir keresinde davete katılamamasını katedral rahiplerine bütün bir domuz yollayarak telafi etmişti.

Herkes gibi Ildebrando da daha sonra meydana gelen olaylarda Cristiano'nun tanıklığını onaylamakta ve ona göndermede bulunmaktadır. Ona da katedral rahiplerinin hangi hakla başpiskopostan yemek davetleri istedikleri sorulmuştur. O da alışkanlığa vurgu yapmış ve bu yemeklere katedral rahipleriyle birlikte tüm çalışanların da her zaman davet edildiklerini belirtmiştir.

Kilise görevlilerinin Ferrara başpiskoposunun noterine teslim ettikleri bütün belgelerin ayrıntılı bir incelemesini yapmak uzun ve sıkıcı olabilir. Ama yine de bazıları, şimdiye kadar söylenenlerden farklı ayrıntılar içermeleri bakımından daha dikkatli bir okumayı hak edebilir. Düzenlenen ve atlanan davetlerin, bunların yerine yollanan tam ya da yarım domuzların listesinin titizlikle yapılmış olması sorunun önemini göstermektedir.

Örneğin Katedral Rahibi Ugolino katıldığı tüm yemeklerde papazların sağlığı yerinde olan bütün aile bireylerinin de hazır bulunduğunu, hasta olanlara ise başpiskopos tarafından "yemek yemek zorunda oldukları için" evlerine servis yapıldığını belirtmektedir. Kilise topraklarını, üzerinde ikamet etmek koşuluyla kullanıp işleyen bir köylü olan Marutto lakaplı Graziadeo'nun tanıklığı, bu alışkanlığın geçmişine dikkat çekmek bakımından özellikle kıymetlidir. Marutto, Başpiskopos Randoino'nun (1140-1146) ve hatta Bennone'nin (1126-1140) dönemlerini hatırlayan, her birinin yılda dört davet düzenlediğini belirten tek kişidir. Yani en az altmış yıldır katedral rahiplerinin yaşamına dahildir; bazı davetlere şahsen katılmış, bazılarını dışarıdan izlemiş; kimilerini de sağdan soldan duymuştur. Onun tanıklığı yaşlı bir çiftçi olan Albertino di Diana tarafından da onaylanmıştır ama Randoino dönemlerine kadar uzanmamaktadır.

Şimdi sıra kilise görevlilerinin tanıklıklarında: otuz civarında olan bu belgeler kilise hiyerarşisi içerisinde baş-

piskoposluk senatosu üyelerinin (yöneticiler, saray ahalisi, hizmetliler), Aziz Cassiano Katedrali'nin ya da çevre bölgelerinin eski sakinlerinin ifadeleri yer almaktadır. Onlar da yemek davetleri konusuna ayrıntılı bir biçimde değinmekte ancak bu göreve atfedilen önemin abartıldığını göz önüne sermek amacıyla genellikle başpiskoposların katedral rahipleri için verdikleri davetlerin düzensizliğinin ve değişkenliğinin altını çizmektedirler.

Örneğin sık seyahate çıkan başpiskoposlar Rodolfo ve Enrico davetleri bazen vermekte, bazen de aksatmaktadırlar; yine de hiç kimse aynı yıl içinde iki kereden fazla ziyafet düzenlememiştir. Bennone döneminde başpiskoposluk senatosunda görev alan Baldovino, Noel, Kutsal Perşembe, Paskalya ve Aziz Cassiano Günü (davet için öngörülen günler) için düzenlenen bütün yemeklere başpiskoposla katıldığını söylemektedir. Papazların başı olan Guido, Başpiskopos Rodolfo'nun bazı yıllar bir kere, bazen de iki kere davet verdiğini belirtmektedir. Önce Arardo, daha sonra Enrico döneminde dokuz yıl boyunca katedral rahipliği yapmış dayısıyla birlikte yaşamış olan Papaz Giovanni di Conselice, toplam yirmi yemek davetine şahit olduğunu ama aynı yıl içinde dört davetin hiç düzenlenmediğini belirtmektedir. Ughetto di Bagnara, Başpiskopos Arardo'nun bir yılda hiç iki davet vermediğini ve yedi yılda sadece beş davet düzenlediğini söylemektedir – bunu iyi bilmektedir çünkü evi papaz evine bitişiktir ve papazlar ona görünmeden dışarı çıkamazlar. Başpiskopos Enrico'nun da on sekiz yıl içinde dokuz-ondan fazla davet vermediğini açıklamaktadır. Pelukinus adlı biri, dokuz yılda beşten fazla davet görmediğini, yanılmış olamayacağını çünkü o dönemde başpiskoposla aynı evde yaşadığını söylemektedir.

Diğer ifadeler de aşağı yukarı benzer görüşleri içermektedir: Kimisi o ya da şu başpiskoposun bir, iki veya üç yemek daveti verdiğini gördüğünü ya da duyduğunu

söylemekte; bazıları hiçbir şey bilmediklerini açıklamakta; bir kısmı davet sayısını ve düzenlenme aralıklarını, "Kaç tane olduğunu bilmiyorum", "Ne zaman düzenlendiğini bilmiyorum", şeklinde yanıtlamaktadır.

Görmek mi istemiyorlardı? Amaçları hâkimlerin aklını karıştırmak mıydı? Bunların kodlanmamış, gevşek ve düzensiz bir gerçekliği anımsatmak için bir yöntem olduğu söylenebilir. Sorunun temeli yemek davetlerinin sayısı değil (hemen göreceğimiz gibi bu çok anlamsızdır), zorunluluk ve alışkanlıklardır. Motive edici niteliğidir. Anlamıdır. Eğer pek çok ifadede yer aldığı gibi yemek daveti, gerekliliği kimseye anlatılmaksızın bazen yapılıp bazen yapılmazsa, kimi zaman sık sık, kimi zaman uzun aralıklarla gerçekleştirilirse, insanlar bu davetlerin salt başpiskoposun arzusuyla ve belirli koşullarda düzenlendiğini ve zorunluluktan ziyade serbest iradeyle düzenlendiğini düşüneceklerdir.

Mahkeme görevlisi Grimaldo bu konuda çok nettir: Başpiskopos Enrico'nun ve bu göreve kendisinden sonra gelen Alberto'nun katedral rahiplerine ve yakınlarına verdiği bu yemeklerin hepsinde hazır bulunduğunu, bu davetlerin sadece yöneticilere ve evin hizmetlilerine değil, katedral rahiplerine sadakatle bağlı olan, topraklarından elde edilen ürünlerinin yetkili satıcılarına da açık olduğunu belirtmiştir. Bir insan kalabalığı olarak düşünülebilir: Ama Grimaldo bu insanların ancak başpiskoposun rızasıyla bu yemeklere katılabildikleri konusunda ısrarcıdır. Menü (*cibaria*) seçimi de başpiskoposa bırakılmıştır. Her şey iyi niyet ve cömertlik doğrultusunda gerçekleşmektedir; eğer papaz adayları seslerini yükseltip yemek davetini isterlerse başpiskopos buna izin vermiyor, bu yemeği bir ödül olarak gördüklerinde ise seve seve yerine getiriyordu: "İstedikleri zaman vermiyor, istemediklerinde ise iyi yüreklilikle veriyordu."

Aynı durum katedral rahiplerinin ve tanıklarının düzenlenmeyen yemek davetleri yerine verilen ödüller konusunda söyledikleri için de geçerlidir: Grimaldo, Başpiskopos Alberto'nun kendilerine tuza yatırılmış yarım karkas domuz verdiği zaman bunu "bir ödül olarak değil, bir sadaka ve iyi niyet gösterisi" olarak yaptığını çok iyi bilmektedir. Başpiskoposu bunu yapma konusunda kendisi ikna etmiştir.

Daha bitmedi. Davetler için, diye devam eder Grimaldo, katedral rahipleri mutfak ve yemekhane için gerekli her şeyi temin etmek zorundaydılar: pişirmek için tencereler, bunları ateşin üzerine asmak için zincirler, masa örtüleri, masalar. Başpiskoposun denetleyicisi bütün malzemeyi toplamak ve düzenlemekle görevliydi. Başka tanıklar bütün malzemelerin (*apparatus*) yani tabakların, testilerin, ibriklerin de bunlara dahil olduğunu belirtmektedir. Katedral rahiplerinin bir görevleri daha vardı: o günlerde başpiskopos için ilahiler söylemek. Eğer bunu yapmayı kabul etmezlerse başpiskopos yemek davetini iptal ediyordu.

Bu noktada sorun çok açıktır. Uyuşmazlık, öncelikle yemek davetlerinin sembolik değeri çevresinde dönmektedir: bunlar başpiskoposun mu yoksa dinsel otoritenin mi güç göstergesidir? Bu davetler ya katedralin saygınlığının ve bağımsızlığının tanınmasının bir göstergesi olarak zorunluluk çerçevesinde ya da başpiskoposun, halkın yaşamını denetleme ve karar alma yetkisinden kaynaklanan "üstünlüğünün" ve "babalığının" bir sonucu olarak veriliyor olabilir.

Olayın maddi yönü de göz ardı edilmemelidir. Imola'lı başpiskopos tartışmanın temelini oluşturan gerçek sorunların ötesinde, göz ardı etmesinin çok zor olduğu bu alışkanlığın yükünü azaltmaya çalışıyordu. Yani pek çok ifadede yer alan davet sayısı ve ikram edilen yemeğin ka-

litesi. Grimaldo'nun başpiskopos tarafından önerilen ilk tanık olması bir rastlantı değildir, çünkü katedral rahiplerinin böyle bir istekte bulunamayacaklarını ve "başpiskoposun kendilerine ikram ettiklerinin dışında başka bir daveti kabul edemeyeceklerini" kesin olarak vurgulamaktadır.

Gerçekten de bir yemek daveti düzenlemek maddi olarak az buz şey değildi. Davetliler çoktu ve fazla iştahlıydı. Davetliler, sayıları büyük olasılıkla 12 olan katedral rahiplerinden, onların da hizmetlilerden, yöneticilerden, sadık adamlarından ve köylülerden oluşan onar konuğundan ve belgelerde sıklıkla rastlandığı gibi bunların da yanlarında getirebildikleri yakınlarından oluşuyordu. Eğer bunlara başpiskoposun adamlarını da eklersek ne kadar kalabalık ve zor beğenir bir kitle olduğunu anlamak pek de zor olmasa gerek.

Bütün bunlar başpiskoposa ne kadara mal oluyordu? Söylemesi zor ama aşağı yukarı bir tahminde bulunabiliriz: Ferrara davasında katedral rahipleri yapılmayan on davet için 30 *liret*, yani 600 *soldo* (kişi başına 60 *soldo*) istemekte; başpiskopos tarafından ara sıra, düzensiz olarak 20 ya da 25 *soldo* aldıkları, bunun da o günlerde yarım domuzun fiyatına denk geldiği görülmektedir. Parasal bir anlatımla o yemeğin "değeri" en az ile en çok arasında olmalıydı.

Elimizdeki belgeler o davetlerde neler yendiğini belirtmiyor. Değişmeyen bir menü mü vardı –geleneksel diyelim– yoksa her seferinde farklı mı oluyordu? Belki ilk olasılığı kabul etmek yerinde olur; eğer mahkeme görevlisi Grimaldo'nun ifadelerinde görüldüğü gibi başpiskopos ikram edilecekleri kendisi seçiyorduysa, genellikle tersi oluyordu. Tuza yatırılmış yarım karkas domuza yapılan ödemelerde de belirli bir sabit fiyat uygulaması olduğu anlaşılmaktadır, çünkü en az on tanık başpiskopos adına katedral rahiplerine yapılan ödemeleri gördüklerini

belirtmişlerdir. Bu ödülün değeri sembolik bile olsa bu "sergilemenin" davetin içeriğiyle bir ilişkisi olmadığını söyleyemeyiz, yani domuz eti davetlerde ilk sırada yer almaktadır. Bu şaşırtıcı bir durum değildir, çünkü Ortaçağ'da domuz en aranan ve saygın ettir ve et, papaz adaylarının dava ettikleri bayram ziyafetlerinin ana yemeğidir.

Başpiskopos ile katedral rahipleri arasındaki tartışmayı çözmek için çağrılan Ferrara başpiskoposu anlaşma yolunu seçer. Her iki tarafın beklentilerini, orada bulunma nedenlerini dinledikten, değişik "bilgeler"in görüşlerini aldıktan ve yakınlarda bulunan kiliselerin, yazılı kurallardan çok, çıkarlarla alışkanlıkları (*consuetudo*), karşılıklı olarak birlikte ele alan uygulamalarını inceledikten sonra tartışma konularını yeniden gözden geçirir. Bazılarında katedral rahiplerine, kimilerinde başpiskoposa hak verirken, bir bölümü için de orta bir yol bulmaya çalışır. Başpiskopos Kutsal Perşembe ve Aziz Cassiano Günü'nde olmak üzere yılda iki kere yemek daveti düzenlemeye mahkûm edilir. Katedral rahiplerine de o günler içinde akşamüstlerinde, sabah saatlerinde ve dinsel törenlerde başpiskoposa yardım etme zorunluluğunu getirir. Bunu hem maddi hem de sembolik değerler açısından yapacaklardır.

Maddi açıdan bakıldığında, katedral rahiplerinin yılda dört kez yapılmasını istedikleri yemek davetlerinin yarıya indiği, davetlere katılımın da sınırlandırıldığı anlaşılmaktadır: Davet sadece bütün katedral rahiplerine ve "kendileriyle birlikte yaşayanlara" açıktır. Sonuç olarak: Sofranın aşırı kalabalık olmasını önleyebilmek için dışarıdan gelecek her türlü davetli liste dışı bırakılmıştır.

Sembolik açıdan bakıldığında başpiskoposun öncelikle tatmin olduğu söylenebilir: Yemek davetlerini vermek zorundadır, çünkü katedral rahiplerinin bu davetleri talep etme hakları vardır. Başpiskoposluğun tanıklarının, "başpiskoposun katedral rahiplerine yemek daveti

vermesi kamusal bir ün sağlar" şeklindeki ifadelerinden sonra yargının bunu göz ardı etmesi çok zordu. Ancak katedral rahipleri de o anlarda bazı şeyler yapmak zorundadırlar: Örneğin başpiskoposla birlikte ayinleri kutsamak, sofraları düzenlemek için gerekli malzemeyi temin etmek gibi görevleri vardır.

Hepsi karşılıklı zorunluluklar bütününü oluşturmaktadır: Yargı, her iki tarafın da kendisini merkeze koyarak dikey hiyerarşide bir ast üst ilişkisini oluşturabilmek için işbirliğinden kaçındığı olayı, eşitlik ve karşılıklılık bağlamında yatay bir düzleme taşımaya çalışmıştır. Ferrara Kilise Mahkemesi'nin tam da Noel ve Paskalya'da düzenlenen yemek davetlerini kaldırması belki de nedensiz değildir. Bu geleneksel günlerde kiracılar, toprakların yetkili satıcıları, bağımlı köylüler mal sahiplerine, onların egemen niteliklerini, toplumsal ve hukuksal üstünlüklerini tanıdıklarının bir göstergesi olarak bağışlar yapmak zorundaydılar. Aynı şey Imola'lı katedral rahipleri için de geçerliydi, örneğin 1243'te Guido adlı bir kişiden "egemenler için düzenlenecek bir davet için" belirli miktarda para almışlardı.

Noel ve Paskalya, gücün ve bağımlılığın mantığına göre daha kolay vazgeçilebilecek zorunluluklardı: Belki de bu nedenle bu iki tarih başpiskopos ve katedral rahiplerini ortak yaşamlarından soyutlanmışken geriye, yüklenmek istenen anlamlarının daha işlevsel olduğu günler kalmıştır: Başpiskoposun (sayısı 12'yi bulan!) katedral rahiplerine verdiği Kutsal Perşembe yemeği, İsa'nın havarileriyle olan akşam yemeğini anımsatırken, müritlerin ustalarına bağlılık ve ustanın müritlerine sevgi ilişkisini yeniden üretmektedir. Imola Kilisesi'nin azizi Cassiano'nun bayramı, kişisel çıkarlarını gözetenlerin saygınlığını tehlikeye atabilecek kadar önemli olduğu için kurumsal bir birlikteliğin güvencesidir. Yemek davetleri hakkındaki kararla da, her ne kadar hep sorunlu olacak olsa da bir işbir-

liğinin gerekli olduğu vurgulanarak, başpiskoposluk ile katedral rahipleri birliği arasında doğru ve dengeli bir ilişki kurulmaya çalışılmıştır.

Imola'lı katedral rahiplerinin öyküsü ve onların başpiskoposla olan zorlu ilişkisinin bu kadar hassas olmasının nedeni biraz da Imola kenti ile Aziz Cassiano Katedrali arasında o yıllarda yaşanan olayların belirsizliklerinden kaynaklanmaktadır. Bu türden davalar başka kilise mahkemelerinde de görülmektedir. Örneğin yine XII. yüzyılda Milano'da Sant'Ambrogio Bazilikası'ndaki katedral rahipleri kilisenin başındaki papazlara karşı çıkmışlardı. Geleneksel olarak papazlar, Aziz Satyrus Yortusu'nda (17 Eylül) katedral rahiplerine bir yemek daveti vermek zorundaydılar ve ödemeler tartışmalara neden olmuştu, çünkü Rahip Abete, alışılmışın dışına çıkarak sunulacak ikramların seçimini kendisi yapmak istemişti (burada Imola'daki olayla benzerlik çok açıktır). Katedral rahipleri karşı çıkarak davayı Milano başpiskoposuna taşımış, burada üç aşamada getirilecek olan dokuz tabaktan oluşan bir ziyafete hak kazanmışlardır. Sayılar her şeyi göstermektedir: Üç seferde üç tabak, Hıristiyan sembolüdür. Ama sembollerin ötesinde, katedral rahipleri kesin bir menü açıklamışlardı: ilk serviste soğuk tavuk ve domuz eti ve şarapta dinlendirilmiş kavalkemiği; ikinci olarak doldurulmuş tavuklar, fırınlanmış çeşitli etler, biber salçasıyla pişirilmiş sığır eti; üçüncü olarak kızarmış tavuklar, ekmek kabuğu içinde galeta ununa bulanmış fileto ve doldurulmuş küçük domuzlar. 1191 yılında papa tarafından özel olarak kurulan bir mahkeme, papazları eski alışkanlıkları yeniden yürürlüğe koymaya ve düzenledikleri son yemek davetlerinin zararını ödemeye mahkûm etmiştir (bir davetli için ortalama 1 *soldo*).

Sık sık ve çok sayıda konuk davet ettiğiniz zaman dikkatli olun.

Besin ve Yortu

AZİZ FRANCESCO'NUN NOEL BAYRAMI

Rivotorto, 1223-1226

Assisi'li Francesco için Noel bayramı özel bir önem taşımaktaydı: "Bebek İsa'nın Noel bayramına 'bayramların bayramı' diyerek onu diğer bütün kutlamalardan çok daha büyük bir titizlikle hazırlardı." İnsanlar arasında bir birey, bir kadının memesinden süt emen küçük bir çocuk olarak görülen bu Tanrı imgesi, içini sevecenlikle doldurur ve –Celano'lu Tommaso bu azize adadığı ikinci biyografisinde yazdığı gibi– "tatlı sözcükleri çocuklar gibi" kekeleyerek söylerdi. "Noel" adı kendisi için bal peteği gibi tatlıydı. Geleneklere göre İsa'nın doğuşunu betimlemelerle temsil eden ve Noel'in sanki canlıymış gibi algılanmasını sağlayan maketler ilk kez Francesco tarafından 1223'te Greccio'da yapılmıştır.

Her zaman olduğu üzere Ortaçağ'da da bütün bayramlar, doğal olarak Noel de sofrada özel bir şölenle kutlanırdı. Yemeğin bolluğu ve üstün niteliği, olayın ve farklılığının göstergesiydi. Cemaat üyelerinin birbirlerine daha sıkı bağlanmalarına, dayanışma ve aitlik duygularını güçlendirmeye yarardı. Ayrıca bu şölenler Tanrı'ya yeryüzündeki yaşamımızı mutluluk ve güven içinde geçirmemizi sağlayan armağanları ve gündelik besinler için şükranlarımızı sunma fırsatıydı. Bu nedenle bayram yemeği çok katmanlı ve duygu yüklü anlamlar da barındırır. Ma-

nastır kurallarının, yaşama coşkusunun ölüm arzusunu yenmesi gerektiğini söylemesi ve pazar günlerinde oruç tutmayı yasaklaması boşuna değildir. Aynı şekilde, normalde manastır ruhaniliği tarafından karşı çıkılan et tüketimi de o günlerde serbesttir, hatta önerilmektedir. Noel her şeyden önce etin tüketildiği gündür.

Fransisken rahipleri Benedikten geleneğine oranla yemek ve boğaz konusunda daha az saplantılıdır. Yemek yeme zevkinden uzak durmak tabii ki bir övünç kaynağıdır ancak üzerinde durulan değerler başkadır: Öncelikle kendimize ve başkalarına karşı iyilikseverlik gelir. *La leggenda Perugina*'da [Perugia Efsanesi] anlatılan olay buna bir örnek olarak verilebilir. Francesco bir gece yarısı Rivotorto keşiş kulübesinde arkadaşlarıyla uyurken ansızın bir bağırtı duyar: "Ölüyorum! Ölüyorum!" Hepsi korkuyla uyanır, Francesco bir mum yakar ve kimin bağırdığını sorar. Bir keşiş, "Benim," der. Telaşlanan Francesco, "Neyin var kardeşim? Neden ölüyorsun?" diye sorar. Öteki yanıtlar: "Açlıktan ölüyorum!"

Francesco hiç düşünmeden hemen sofrayı hazırlatır, yemeklerini o keşişle paylaşmaları için herkese kalkmasını emreder. Niyetlendiği katı orucu bozarak içindeki yeme arzusu nedeniyle duyduğu utançtan kendisini kurtarabilmesi için onun tek başına yemek yemesini istemez. Buradaki mesaj açıktır: Yardımseverlik, anlayış ve dayanışma pişmanlıktan çok daha değerlidir.

Gece yarısı yenen bu alışılmadık yemek biter bitmez Francesco durumu anlaşılır biçimde açıklar: "Mademki Tanrı merhameti özveriden üstün tutuyor, biz de aşırı oruçtan, bedene ve ruha zarar veren yemek perhizinden uzak durmalıyız." Kimsenin böyle bir çabaya girmemesini, gönüllü olarak seçtikleri fakirliğin izin verdiği sınırlar içinde, herkesin fiziksel durumunun bilincinde olarak "bedeninin gereksinimleri" doğrultusunda oruç tutması gerektiğini söyler.

Noel'e ve Celano'lu Tommaso öyküsüne dönelim. Francesco'nun arkadaşlarının büyük bayram arifesinde bir ikilemde kaldıkları bilinir: Birkaç gün sonraki Noel cumaya denk gelmektedir. Bu durumda ne yapılmalı? Cuma orucuna öncelik mi verilmeli yoksa bayramı, et yemeklerinin ağırlıkta olduğu bir şölenle kutlama zorunluluğu mu yerine getirilmeli? Tartışma alevlenir ve keşişler bir çözüm bulamayınca doğrudan ustaya sormaya karar verirler. İçlerinden biri, Morico, bu görevi üstlenir. Francesco neredeyse öfkeyle, "Günah işliyorsun kardeşim," der keşiş Morico'ya, "doğduğu günün cumaya denk gelmesini bize göre İsa'nın kendisi seçmiştir." Böyle bir günde cuma orucundan söz edilemez. Bayram her şeyden önce gelir, başka türlü düşünmek günahtır. Herhangi bir kararsızlık, başka bir seçenek söz konusu olamaz.

Biyografi yazarı, Francesco'nun Noel için büyük bir şölen tasarladığını anlatır. O gün, "bütün fakirlerin ve dilencilerin zenginler tarafından doyurulmasını" ve hayvanların bile daha fazla yemelerini, "ineklerin samanının, eşeklerin tayınının her zamankinden daha bol olmasını" istiyordu. Bir seferinde şöyle dediği sanılmaktadır: "Eğer imparatorla konuşabilirsem, hali vakti yerinde olanların bayram günlerinde sokaklara buğday ve yem kırıntılarını serpiştirmelerini emreden bir genel ferman yayımlamasını isteyeceğim, böylece kuşlar ve özellikle de tarlakuşları kursaklarını yeterince doyurabileceklerdir."

Büyükbaş hayvanlar, eşekler, tarlakuşları... Francesco'nun bakış açısı bütün yaratılmış canlı varlıkları kapsamaktadır. Morico kendisini ziyarete gittiği gün Francesco'nun birlikte yaşama arzusu aykırılığın doruk noktalarına ulaşmıştır: "Böyle bir günde duvarların bile et yiyebilmelerini isterdim," der, ancak böyle bir şey mümkün olamayacağı için, "en azından etle sıvansınlar," diye ekler. Evrensel bir bayram olan Noel, evrenin bütün canlıları-

nı, zengin fakir tüm insanları, toprağın hayvanlarını, gökyüzünün kuşlarını, hatta bu bayrama katılamayacak olan duvarlar gibi cansız varlıkları da birleştiren bir tür kozmik ziyafete dönüşür.

Duman ve Kızartma

KUZEY AFRİKALI MÜSLÜMAN AŞÇI FABRAT'IN TUHAF İSTEĞİ

İskenderiye (Mısır), XIII. yüzyıl

Büyük olasılıkla Arap kaynaklı olan bu öykü, 1200'lü yılların sonunda adı bilinmeyen Floransalı bir yazar tarafından bir araya getirilen anlatı, savunu metni ve anekdotlar toplamı *Il Novellino*'dan [Novella Kitabı] alınmıştır. Öykü, Mısır'da İskenderiye kentinin, gelip geçenlerin damak zevklerine göre "en temiz ve en lezzetli" olanları seçtikleri, değişik tür ve kalitede yiyeceklerin satıldığı dar sokaklarında geçmektedir.

Bir pazartesi günü –anlatının tuhaf kesinliği, olaya daha fazla inandırıcılık ve özgünlük katma arzusunun göstergesidir– Fabrat adındaki Müslüman bir aşçı, mutfağında çalışırken "elinde bir parça ekmek" tutan fakir bir adam görür. O da aynı mahalleden bir Müslümandır. Başka yiyecek almak için parası olmadığından, elindeki ekmeği dumanı tüten tencerenin üstüne tutar ve sıcak dumanla yumuşayan ekmeği parça parça ısırarak son lokmasına kadar yer.

O sabah az satış yapmış olan Fabrat'ın canı sıkkındır; kaba bir davranışla fakir adama döner, gömleğini çekiştirerek, "O aldığın şey benimdir ve şimdi parasını ödeyeceksin," der. Fakir adam kendini koruyarak, "Özür dilerim ama senin mutfağından kokudan başka şey almadım," dese de Fabrat'ın dediği dediktir: "Benden aldığının parasını öde," diye üsteler.

Tartışma sürer. Aşçının başlattığı ve alevlendirdiği sorun çevrede herkes tarafından konuşulmaya başlanır, sorunun zorluğundan etkilenen ve meraklanan sultan da ilgilenmeye karar verir; "bilge kişilerini" toplar ve bu konu üzerinde çalışmaları için görevlendirir. Kısa sürede iki farklı görüş ortaya çıkar. Bazıları kokunun besleyici bir niteliği bulunmadığını, bu nedenle aşçıya ait olamayacağını söyler ve fakir adamın herhangi bir bedel ödememesi gerektiğini belirtirler. Diğerleri ise kokunun aşçının pişirdiği yemekten kaynaklandığını ve aşçı bunu satmadığına göre, bedelinin ödenmesinin doğru olacağını söylerler.

Pek çok görüş açıklanır ve sonunda bir karara varılır. Bilgeler kurulunun kararı yemeğin değeri ölçüsünde ödemenin yapılması yönündedir. Eğer aşçı kendi mülkiyetindeki mutfakta ürettiği yemeği satıyorsa, karşılığını para olarak almalıdır; ancak yemeğin yalnız kokusunu, yani "en ince, en zor anlaşılan yanını" sattığı için, karşılığında paranın da sadece şıngırtısını alması gerekir. Bu nedenle sultan fakir adama, ona vereceği parayı yere atarak ses çıkarmasını söyler.

Bu eğlenceli ve öğüt verici öykünün ince felsefi sonuçları vardır. Tartışmanın ardında Arap dünyasının, Avrupa kültürüne geri vermeden önce, Ortaçağ'da yüzyıllar boyu bekçiliğini yaptığı Aristoteles düşüncesinin izleri vardır. Özellikle Aristoteles tarafından yapılan özdeksel ve rastlantısal iyelik ayrımı sezilmektedir. Özdeksel, nesneye yapısal ve ontolojik olarak bağlı olandır. Rastlantısal ise nesneyle zaman zaman ve belirli durumlarda bütünleşendir. Bilgelerin sultana öğüdü bu iki farkı belirlemesidir; eğer mutfaktan ve yemekten söz ediyorsak dumanın –tıpkı nesnenin ürünü olmasına karşın ona yabancı olan, yere atılan paranın çıkardığı ses gibi– rastlantısal bir iyelik olması gerekir. Yemeğin özü, gerçek

besleyici değeri sadece tadı aracılığıyla ve sadece onunla bütünleştiği anda aktarılır.

Bunu bize *Il Novellino*'yla aşağı yukarı aynı döneme ait olan ve beş duyuya, özellikle de tadı sezen ve değerlendiren tat alma duyusuna adanmış bir Aristoteles baskısı anlatmaktadır. Başlığı *Tractatus de quinque sensibus sed specialiter de saporibus* [Beş Duyu, Özellikle de Tat Alma Duyusu Üzerine İnceleme] – ya da başka bir elyazmasında görüldüğü gibi daha basitçe *Summa de saporibus*'tur [Tat Alma Duyuları Üzerine İnceleme]. Adı bilinmeyen yazar eserine –antik geleneğe göre "sıcak", "soğuk", "nemli" ve "kuru" olarak sınıflandırılan– nesnelerin doğasının öncelikle renklerinden, kokularından ve tatlarından, yani görme, koku alma ve tatma duyuları aracılığıyla anlaşılabileceğini söyleyerek başlar.

Bir nesneden çıkan ses, onun maddesine ait olmadığı için, işitme duyusuyla onu tanımak olanaksızdır (aşçı ve fakir adam öyküsünün bunu doğrulamak için yazıldığı düşünülebilir). Tat alma duyusu aldatıcıdır çünkü nesneler değiştikçe (örneğin "soğuk su", dıştan gelen ısıyla farklı bir doğaya bürünür) değerini sezinlemek zorlaşır. Görme duyusu da yanılmalara açıktır; örneğin beyaz bir nesneyi gördüğümüzde, "soğuk" diye düşünürüz, oysa sarmısak olayında olduğu gibi "sıcak" olabilir. Düzenli ve kusursuz olmasa da nesnenin doğasına daha yoğun bir biçimde sinen koku alma duyusu daha iyi işlev görmektedir (bu da sultanın bilge kişilerin tartışmasını doğrulamaktadır). Kısacası –deneyim ve felsefi araştırmaların gösterdiği gibi– koku alma duyusu, tatların oluşumunda mutlak bir etkisinin olduğu kesin değilse bile (burnu tıkamak en güzel tadın bile kaybolmasına neden olabilir) tat alma duyusuna en yakın olandır. Gerçekten de tat alma duyusu, tatlar aracılığıyla dışsal gerçekliği eksiksiz ve güvenilir biçimde tanımamızı sağlar. Tat alma duyusu

sayesinde nesnelerin doğasını "bütünüyle ve kusursuz biçimde" algılarız çünkü tat, nesnelerin içine girerek niteliklerini emer ve "onlarla tam olarak bütünleşir."

Antik ve Ortaçağ düşüncelerinin tatlara olan ilgisinin birincil nedeni, tadılan nesnelerin kalitesini tatların kendisinde aramalarından kaynaklanmaktadır. Lezzet beklenmedik bir olay değil özdektir. Nesnelerin varlığını anlatır ve açığa vurur, kusursuz bir tanıma aracıdır. Aynı özdeklikte buluşan *sapore* [tat] ve *sapere* [bilmek] kavramları aynı kökten gelmektedirler.

Signor Pancia İçin Bir Çağrı

İKİ ÖĞLE YEMEĞİ VE GARİP BİR KİRA VERGİSİ

Asti, 1266

20 Ekim 1266 Çarşamba günü Asti şehrinde, Michele Copparino ile Anselmo Focaccia, Noter Oberto de Cesi'nin huzuruna çıkarak *Dominus Pancia* [Göbek Efendi] adında birinin –bu ad resmen kabul edilmiş olup daha sonra da doğrulanacaktır– mal varlığını ve vergilerini hesaplayan saymanları olduklarını beyan etmişlerdi. Yani mal sahibinin bazı toprakları için tanıdığı özel bir hakka dayanarak (buna kira da diyebiliriz) kendilerine yıllık bir para ödenmesi gerektiğini iddia etmekteydiler. Bu kira işi yüzünden bazı tartışmalar olmuştu çünkü davacılar her şeyi yazılı olarak belirtmek arzusundaydılar. Davanın yasallığı, Asti şehrinin Belediye Başkanı Guglielmo di San Nazario'nun vekili Yargıç Lorenzo Bucintoro'nun katılımıyla sağlanmıştı. Tanıklar listesinde imzaları bulunanlar arasında Giacomo diye biri, Morando diye biri, Bartolomeo diye biri ve Signor Oberto de Platea vardı.

Pancia'nın Michele ile Anselmo'ya bıraktığı toprakların listesi uzundu: sürülüp ekilebilen, hayvanların da otladığı bir arazi, tarıma elverişli sekiz tane arazi, üstünde bir ev ve çevresinde bir harman alanı olan meskûn bir arazi (belki davacılardan birinin veya her ikisinin de oturdukları Mayrano yöresi) ve ayrıca üç tane sürülebilir tarla. Toplam olarak 34 "gün": Bugün Piemonte bölge-

sinde hâlâ kullanılan bir ölçü birimi ki bir çift öküzün bir günde sürebileceği alanı belirtir; aşağı yukarı 3.800 metrekareye karşılık gelir.

İki davacının toprak iyeliği süreliydi. Ortaçağ'da malın devredilerek toprakların resmî sahibi olan *dominus*'a, efendiye bir tür sadakat ilişkisiyle bağlı kimselerin çok az bir para ödedikleri bu tip sözleşmelere sık sık rastlanır. Bu davada yasal hak olarak istenen vergi olağandışıydı: Ne belli bir miktar para ne de tahıl veya başka toprak ürünleri söz konusuydu: Signor Pancia ve yanında getireceği bir arkadaşına (*socius*) –biri ocak, biri mart ayında olmak üzere– iki kez ikişer kişilik öğle yemeği, *duos prandios* ikram edilecekti.

Bu zorunluluk Michele ve Anselmo ve de vârisleri için olduğu kadar doğal olarak Signor Pancia'nın hak ve yetkilerini kazanan mirasçıları için de geçerliydi.

İş bu noktaya varınca noter yemek listesini yazar. Yani büyük bir titizlikle bu öğle yemeklerinde nelerin hazırlanıp sunulacağını saptar. Önce herkese birer limon (*citronum*) verilecektir. Daha sonra iki libre taze domuz eti ile bir tabak beyaz nohut. Arkasından, adam başına kızarmış bir iğdiş horoz. Bütün yemekler *salsas competentes*, uygun salçalar eşliğinde sunulacaktır. Son olarak da davetlilere altışar kestane ve birer "cennet meyvesi" verilir. Ortaçağ'da bu bir tür elmanın adıdır. Ekmek ve şarap boldu: Herkese ("yiyebileceği kadar ekmek", "içebileceği kadar şarap") verilir; birinci sınıf beyaz ekmek (*album*), saf ve duru bir şarap (*bonum purum et nitidum*) ikram edilir. Sofranın kurulmasına ait koşullar da eksik değildir: "Her şey tertemiz, beyaz bir masa örtüsünün üstünde servis edilecektir."

Eğer kiracılar sözlerinde durmazlarsa Pancia ve vârisleri hemen mallarını geri alacaklardı. Son olarak da şu konuda karara varılır: Yasal mal sahipleri miras olarak

elde ettikleri toprakları, *dominus*'un yazılı izni olmadan kadın ya da erkek hiç kimseye devredemezler.

Resmî kararın sonunda noter, Michele ile Anselmo' nun aralarında anlaştıklarını, Michele'nin yukarıda sözü geçen yemek daveti masraflarının üçte ikisini, Anselmo' nun ise bu masrafların üçte birini üstleneceğini belirtir.

Demek oluyor ki *Dominus* Pancia bir, daha doğrusu iki kişilik iki öğle yemeğinin karşılığında topraklarını o iki kişiye devretmektedir. Kolayca anlaşılacağı gibi, simgesel bir yükümlülük olan bu karar, yemeklerin kendilerini değil, hazırlanıp düzenlenmelerini öngörür. Michele ve Anselmo bu zorunlu davetlerle *dominus*'a olan kulluk bağını (belgede *confessi fuerunt* ifadesi geçmektedir) açıkça kabul etmektedirler. Belge, yemekleri titizlikle incelediği için bazı "teknik" değerlendirmeler yapabiliriz.

Yemek listesi besbelli et ağırlıklıdır, adam başına iki libre (aşağı yukarı bir kilo) domuz eti ve bütün bir iğdiş horoz sunulmaktadır. Listede ayrıca epey protein içeren nohut vardır. Ortaçağ kültüründe köylü dünyası temelde kırsal bir diyete dayandığı için sebzelerin hiç adı geçmez: Bu yüzden eksiklikleri bizi şaşırtmaz. Tıpkı etlere eşlik eden salçalardan ısrarla söz edilmesinin de şaşırtmaması gibi. Bunlar sıradan olmayıp titizlikle hazırlanmış, sunulan yemeklere *competentes* yani uygun salçalardır.

Kavram sadece gastronomiyle değil, aynı zamanda beslenme bilimiyle de ilgilidir. Gerçekten de salça Ortaçağ mutfağının bilgi ve uygulama süreçlerini denetleyen, aynı zamanda tıp ve doğabilimleriyle de sıkı bir ilişkide olan "dengeler oyunu"nda başlıca rol oynar. Eğer yemek, beslenme zevkinin yanı sıra sağlığa da hizmet ediyorsa ve eğer sağlık temelde bütün canlı varlıkları meydana getiren özellikler (sıcak, soğuk, kuru, nemli) arasında bir denge kuruyorsa iyi bir aşçının en çok dikkat edeceği nokta her şeyden önce yeterli bir inceleme ve planlan-

mış bir bağdaşımla bu dengeyi sağlamaktır. Salça tam da bu işe yarar: Her besinin özelliklerini denkleştirip dengeler. Kavramsal olarak tam gastronomi ile beslenme biliminin birleştiği noktada yer alır. Başka bir deyişle bir yemeğin en "farmakolojik" öğesidir salça. Ne olursa olsun salça vazgeçilmez bir unsurdur. Ortaçağ kültürü bir et yemeğini, yanında doğal tamamlayıcısı olan salçası bulunmadan sunmayı aklından bile geçirmez. Birisi olmadan ötekisi düşünülemez ve bu birbirini tamamlama durumu öylesine doğaldır ki herkesin bildiği ünlü bir atasözü bile vardır: Bin dört yüzlerin bir gazete haberinde, kente doğru yürüyen bir ordunun çok yaklaştığını ve kenti neredeyse ele geçireceğini belirtmek için "etin üstündeki salça gibi" deyimi kullanılmıştır.

Pancia'ya ve sofra arkadaşlarına yemeklerinin başında ve sonunda sunulan meyvelerin seçimi hâlâ beslenme biliminin yönetimindedir. Başlarken birer limon, en sonda da altışar kestane ve birer elma verilir. Mideyi "açmak" için ekşi bir meyve – bizler artık fizik dilinin terminolojisinden ayrışmış (ve günümüzde diyetetik bilimiyle yapılanmış) bir kimya bilimine dayanarak bugün buna "mide sularını uyarma amacıyla" ifadesini kullanırız. Yemeğin sonunda da, mideyi "mühürlemek" için büzücü, buruk ve unlu meyveler verilir. Yemeğe başlarken soğuk (beslenme metinlerinde limon bu sınıfa girer), bitirirken de sıcak (kestane ve elma) ikram edilir – o zamanın doktorlarına göre sindirim, midenin tenceresinde oluşan bir pişme süresidir; bütün pişirmelerin de sıcağa gereksinimi vardır.

Ekmek ve şarap, çoğunlukla sofra anlatılarında önemsenmez. Oysa burada açıkça belirtilmekte, hem iyi hem güzel olması istenmektedir. Bu yemeklerde estetik görünümün de özel bir yeri vardır, bu da temiz beyaz örtülerle sağlanır.

Kıyafet Kuralı

DANTE, ROBERTO D'ANGIO'NUN SARAYINDA

Napoli, 1309

Üstün sanatı kadar ateşli kişiliği ve iğneleyici üslubuyla da ünlenen ve kentinden uzaklaştırılınca İtalya'nın çeşitli sarayları arasında uzun sürecek bir sürgün hayatı yaşamak zorunda kalan Floransalı büyük şair Dante Alighieri hakkında pek çok anlatı vardır. Kişiliğini ortaya çıkartan bu anlatılar arasında, özellikle kendisi de 1309 yılında kral olacak olan Napoli Kralı II. Carlo'nun oğlu Roberto d'Angio tarafından onuruna verilen öğle yemeği daveti çok ünlüdür.

Lucca'lı Giovanni Sercambi XV. yüzyıl başlarında yazdığı öyküsünde bu ziyafetten söz eder. Dante'nin sağduyusuna ilişkin kötü şöhretini duymuş olan yeni kral hem onunla tanışmak hem de "kendisini yakından tanıyıp bizzat sohbet edebilmek için" ağırlamak ister. Bu amaçla, Dante'nin diğer Floransalı sürgünlerle birlikte misafiri olduğu Lucca Senyörü Castruccio Castracani'ye bir mektup yollar. Bir diğer mektubu da daveti kabul eden ve "Lucca'dan hareket edip yürüyerek Napoli'ye kadar gelen" Dante'ye ulaştırır.

Yolculuk Dante ve Guelf'ler[1] arasındaki sorunlar nedeniyle normalden uzun sürer, Dante kilisenin egemen

1. XIII. ve XIV. yüzyıllarda İtalya'da imparator yanlısı Ghibellini'lere karşı olan, papa yanlısı parti. (Ç.N.).

olduğu bölgelerden geçmemek için doğrudan güneye inmek yerine Apenin Dağları'nı geçer, Marche'ye ulaşır ve Napoli'ye yönelir. Tam yemek saatinde kente girer ve kraliyet sarayına ulaşmak için acele eder. Kendisini hemen ziyafet salonuna yönlendirirler, "ellerini yıkamış" olan konuklar sofraya oturmaya başlamışlardır.

Dante "bütün şairler gibi" basit ve kaba biçimde giyinmiştir (bohem aydın görünümü 18. yüzyıl anlayışı değildir), Sercambi'nin gözlemi daha çok alışılagelmiş bir giyinme tarzını anlatmasına karşın belki de Dante'nin üstünü başını düzeltecek, kıyafetini değiştirecek zamanı olmamıştır.

Kral, bölgenin diğer baronları gibi ziyafetteki yerini alır. Dante'yi sorar, sonunda geldiğini söylerler. Son dakikanın telaşıyla salondaki hizmetliler Dante'yi sofranın en ucuna, gözlerden uzak ve itibarsız bir yere oturturlar. Her sofraya aynı ikram yapılmadığı için kendisine sunulan yemekler de daha basittir ve kalitesi de görünüm olarak sınıf farklılığını yansıtmaktadır. Bunu, XVI. yüzyılın çok da önemli olmayan şairi Cosimo Anisia, küçük şiirinin dizelerinde, "O sofraya küçük balıklar, basit yemekler gelirken merkez sofraya olağanüstü bir servis yapılmaktaydı," sözleriyle anlatmaktadır.

Öfkeli kişiliğiyle tanınan şair, Kral Roberto'nun böyle özensiz bir misafirperverlik göstererek kendisine karşı görevlerini yerine getirmediğini düşünür. Her şeye karşın aç olduğu için kalmaya karar verir: "Dante, aç olduğu için ikram edilenleri yer ama yemeği bitirir bitirmez kalkar ve Ancona'ya, oradan da Toscana'ya dönmek üzere sarayı terk eder."

Bu arada Roberto sofrasındaki konuklarla sohbet etmektedir. Aniden, önemli bir konuğu olduğunu anımsar ve Dante'nin nerede olduğunu sorar, çoktan Ancona'ya doğru yola çıktığı yanıtını alır. Konuğuna saygı göstermе-

diğine pişman olur ve Dante'nin haklı olarak sarayı terk ettiğini düşünür. Hemen bir ulak çağırır ve Dante'den önce Ancona'ya vararak kendisine bir özür mektubu sunmasını emreder. Dante, Ancona'ya gelince mektubu alır ve gerisingeri Napoli'ye döner.

Bu kez olağanüstü güzel bir kıyafet giymiş olarak büyük bir törenle kralın huzuruna çıkar. Yemeğe gitme vakti gelir, kral kendisini sofranın başköşesine oturtur. Onur sofrasının yanındaki sofra güç odağına en yakın olandır ve orada oturan Dante çok az kişiye nasip olan bir onurla ödüllendirilmiştir.

Derken gösteri başlar. Yemekler ve şaraplar gelir: "Dante etten bir parça alır ve kimseye aldırmadan üstüne başına, sofra örtüsüne sürmeye başlar, şarap da bundan nasibini alır, yanında oturanlar söylenmeye başlarlar. Aydınlar biraz garip olurlar ama bu kadarı da fazla!" Eti elbiseye sürmek, şarabı, çorbayı örtüye dökmek gerçekten farklı bir davranış." 1500'lerin hümanist düşünürlerinden Bartolomeo Ricci bu öyküyü keyifli ayrıntılar ekleyerek anlatır: "Dante, yemekleri ağzına atmak yerine üstüne başına sürüyordu, omuzlarına ise kebap edilmiş kuşları asmıştı."

Sercambi'ye dönelim: Çevresindekiler, "O bir koltuk olmalı," diyorlar. Dante bütün söylenenleri duyar ama sesini çıkarmaz. Planı işlemektedir. Kral ona dönerek, "Dante, bu gördüğüm nedir? Sizi bu kadar bilge bir kişi olarak bilirken bu rezilliği nasıl yaptınız?" der.

Farklı bir tepki beklemeyen Dante, "Kutsal taç," diye yanıtlar, "biliyorum ki bu büyük lütuf örtülere yapıldı, bu nedenle örtülerin, üzerlerindeki yiyeceklerin keyfini sürmelerini istedim." Ve hâlâ anlamamış olanlar için bu davranışının nedenini açıklar: "Geçen gün, kötü giyimli olduğum için beni sofranın en dibine koydunuz, bugün ise şık kıyafetlerimle sofranın başına yerleştirdiniz."

Kral, bu eleştirileri "dürüst bir ruh haliyle" yaptığını anladığı ve ayrıca bu düşüncelerin gerçeği yansıttığını bildiği için görevlilerden Dante'ye yeni ve temiz kıyafetler getirmelerini ister ve "deliliğini kanıtlayacak biçimde eğlenerek yemeklerini yiyen ve üstünü başını kirleten" şaire bu giysileri giymesi için yalvarır.

Ziyafet bitip ayağa kalktıklarında kral sevgiyle Dante'nin yanına gelir ve onun daha önce hiç duymadığı ve görmediği kadar parlak ve bilgili bir kişi olduğunu söyleyerek kendisiyle sohbet edebilmek için birkaç gün daha sarayında konuk olmasını rica eder.

Açlık Sayesinde Yapılan Buluşlar

KITLIK YILLARINDA ALIŞILMAMIŞ YİYECEKLER

Roma, 1338

1338 yılında İtalya'nın pek çok bölgesinde büyük bir açlık yaşanmıştır. Bir yıl önce ağustos ayında, Lombardiya'da üç gün boyunca –kuşku yok ki meydana gelecek olağanüstü olayların habercisi– bir kuyrukluyıldız görünmüştü. Gerçekten de Kuzey bölgesinde pek çok kentte siyasal çalkantılar, huzursuzluklar çıkmıştı. Ayrıca iklim sorunları da yaşanmış, kış çok nemli ve yağışlı geçmişti, hastalıklar katlanarak artmıştı. Bu durum, bu öyküde bize rehberlik edecek olan adı bilinmeyen bir Romalının yazdığı *Cronica*'da [Kronik], "Halk arasında romatizma ve verem arttı," sözleriyle anlatılmaktadır. Kentin bütün damları uzun süre karlar altında kalmıştı. İlkbahar ve yaz mevsimleri de pek çok kişinin evinden çıkıp işine gitmesini engelleyecek kadar yağışlı geçmişti. Köylüler tarlalarda çalışamıyorlardı, ekili alanların büyük bölümü sular altında kaldığı için tahıllar ve sebzeler çürümüştü. Bu durum, toprağın verimsizleşmesine ve çok kötü bir hasada yol açmıştı. Tüm bu olumsuzluklar, anlatılması ve inanılması bile zor olan korkunç bir açlığa neden olmuştu.

"Bu açlık bütün yıl boyunca sürmüştü." Kentlerde, buğday fiyatları korkutucu boyutlara ulaşmıştı.

Anlatımını Tito Livio'nunkiyle karşılaştırmayı seven Romalı tarih yazarı burada, büyük tarihçinin Antik

Roma'da meydana gelen ve çaresiz insanların açlıktan ölmemek için Tiber Nehri'ne atlayarak ölümü seçmeleri sonucunda toplu intiharlara yol açan korkunç kıtlık dönemlerinden söz ettiğini söyler. "Şansıma o yıllarda olanları görmedim," der tarih yazarımız. Yine de besin kıtlığı ahlaksal çöküntüye neden olur: Sayısız kadın "biraz ekmek için onurlarını ayaklar altına aldılar" diğerleri, "acımasızca kendini hissettiren" açlık karşısında mücevherlerinden, kemerlerinden ve süslerinden vazgeçtiler. Çoğu, ekmek için evlerini, tarlalarını, bağlarını hatta özgürlüklerini sattı.

Buğday ve ekmek yokluğunda acil kaynaklar aranıyordu. Tarih yazarı renkli halk diliyle anlatmaya devam ediyor: Pek çok insan pişmiş lahana yiyordu, ekmek yoktu. Fakirler topladıkları yabani enginarları tuz ve dulavratotuyla pişiriyordu. Çayırlarda topladıkları otları ve yabani enginarların köklerini naneyle tatlandırarak pişirip yiyorlardı. Turp dilenerek tarlalar arasında dolaşan aile babaları, bunu her sabah sanki ekmekmiş gibi çocuklarına paylaştırıyorlardı.

Gerçekten de, o dönemde turp halk mutfağının en büyük besin kaynağıydı: modern dönemde bunların yerini patatesler alacaktır. Ama kaygı hep aynıdır: Bunları ekmekle yiyememek. Beslenme sisteminin temel öğesi budur ve geri kalan her şey bunun etrafında şekillenir. Kimileri biraz et yemeyi başarıyordu ama yanında ekmek olmuyordu.

Eğer Pisa'dan buğday yüklü bir gemi gelmeseydi "bütün Roma ölecekti."

Tarih yazarının o dönemde bulunduğu Bologna'da da acıklı olaylar yaşanmaktaydı. Kırsal kesimde oturanlar belediyeden bir parça ekmek alabilmek umuduyla kentlerde toplanıyorlar ama "umutsuz ve perişan bir şekilde hiçbir şey alamadan dönüyorlardı." Gece, "Ekmek! Ek-

mek!" çığlıkları duyuluyordu; bunlar toplumda belirli bir sosyal sınıfa dahil oldukları için gün ışığında dilenmekten utanan insanlardı. Etrafta ne varsa yenilip içiliyordu: "İnce doğranıp unla karıştırılan kurumuş armutlar", hayvan başları ve göğüs kısımları, hatta kanları bile.

Bu gibi tanıklıklar karşısında –Ortaçağ yazılarında olağan bir durum– bizim ilk tepkimiz; bu kadar zor, dramatik ve kimi zaman yıkıcı durumlar yaşayan kadınların ve erkeklerin acılarına ortak olmaktır. Ama bununla yetinmeyelim. Bu insanların topraktan elde ettikleri en ufak bir kaynaktan olağanüstü bir mucize yaratabilme yeteneklerini düşünelim. Tarih yazılarının büyük bir bölümü bu kaynakları "otlar ve kökler" olarak belirtirken özgün isimlerini yazmaz ve hatta yerden toplanan bu ot ve kökleri yemenin insanlıktan uzaklaşmak, kesin olarak hayvan gibi denmese bile insana yakışır olanın çok altında bir yaşam sürmek olduğu fikrini yaymaktadır.

Ama eğer bu bitkilere bir isim verilirse –okumakta olduğumuz *Cronica*'da olduğu gibi– her şey değişir. Olumsuz olumluya, dram zafere, umutsuzluk kültüre dönüşür. Eğer şans eseri bulunan bu erzakla bir mutfak yaratılırsa daha da iyi olur; zira mutfak insan kültürünün ilk işaretidir. Adı bilinmeyen Romalının eserini dikkatlice yeniden okuyalım: Ekmek yok ama yabani enginarlar tuz ve dulavratotuyla, otlar ve yabani enginar kökleri naneyle pişiriliyor. Bu bir acil durum, bir açlık mutfağıdır. Ama neticede yine de bir mutfaktır, hatta sıradan bir mutfaktan daha çok yaratıcılık ve hayal gücü gerektirir. Bu mutfak her şeye karşın kurallarını koyar: nane belki de yabani otların ekşimsi tadını yumuşatmak için kullanılmıştır.

Alternatif kaynakların aranması ve değerlendirilmesi, içinde bulundukları bölgenin kültürel yapısıyla ilişkili olduğu kadar doğanın her yerde sunduğu otlar, kökler ve yumru kökler hakkında derin bir bilgiyi de gerektirmek-

tedir. Marche'li Costanzo Felici, Bologna Üniversitesi'nde doğabilimleri profesörü olan hocası Ulisse Altrovandi'ye 1570'lere doğru yazdığı mektubun (aslında gerçek bir denemedir) bir bölümünü, botanikçiler tarafından tanınmayan ancak sıklıkla açlık sorunları yaşayan köylü toplumunun bildiği "adsız bitkiler"e ayırmıştır.

Mektup, "dünyanın her yerinde insanlar tarafından yenen" bitkiler hakkında ayrıntılı bir incelemedir. Bir bölümde, özellikle, kadınların "kış sonunda ve ilkbahar başlangıcında" çayırlardan topladıkları ve her seferinde yeniden nerede bulabileceklerini bildikleri "yeşil otlar"dan yaptıkları değişik salatalar üzerinde uzun uzadıya durur: "Bu salatalar, çok az kullanıldığı için adları bilinmeyen otlarla karıştırılarak hazırlanmaktadır." Felici'nin, halk tabakasından kadınların, üniversite profesörleri tarafından bile tanınmayan bitkiler hakkında bilgi sahibi olduğunu kabul ettiği anlaşılmaktadır. Bu nedenle, "Kadınlar için her yeşil bitkinin bir salatası vardır," deyişi de bulunmaktadır.

Kadınlar. Felici, kadınların toprakla ve verdiği ürünleriyle olan özel ilişkilerinden kaynaklanan ayrıcalıklı bilgiye sahip olduklarını kabul etmektedir. Botanik üzerine yazılmış bir denemede görülen bu türden açıklamalar antropolojik alanda beklenmedik sonuçlara neden olabilir.

Felici'nin kadınları (Rimini ve Marche arasında topraklarını işleyen kadınlardan söz etmektedir), "bağlardan, yağlı ot olarak tanımladıkları, yaprakları beyaz lekeli, çan şeklinde sarı çiçekleri olan bir tür yabani marul toplamakta (...) ve bunların yağlı tavuk [kuzu marulu] ve kurt taşağı olduğunu söylemekte." Topladıkları diğer ürünler arasında *steba* dedikleri, uyuz çiçeklerinin içindeki özler, sonra *gallitrico* ve *schiareggia* gibi adaçayı çeşitleri, salatalara da yakışan pek çok ot ve çiçek vardır, ayrıca küçük sarı çiçekleri olan, yerlerde oraya buraya dağılmış, dallı budaklı küçük bir bitki ve çayırlarda yetişen, tavşan kulağı dedikleri üç yapraklı yoncalar."

Deneyim ve "değişik fanteziler" sayesinde tabakta bir araya gelen tat ve kokuların analitik tanımlamaları böyle sürüp gider. Ama tanımlamalar hep yetersiz kalır, "çünkü o dönemlerde her şey toplanıyor ve her şey yeniyordu." Açlık, hayal gücünü harekete geçirir, her kaynak kullanıma sokulur.

Bu çalışmalar ve bilgiler, kıtlık zamanlarında da, kadın ve erkeklere –koşulların dayattığı sınırlılıklar dahilinde– fiziksel gereksinim olan beslenmeye eşlik eden kendi kültür ve alışkanlıklarına, aidiyet ve kimlik simgelerine bağlı kalmalarına yardımcı olabilmek için sahneye çıkarlar. Bu bakış açısıyla, yemeğin biçimleri çok önemlidir ve en umutsuz koşullarda bile nasıl üretilmeye ve yeniden üretilmeye çalışıldığını görmek dokunaklıdır. Özellikle ekmek. Herhangi bir şeyi ekmek biçimine sokmak çaresizlik ve açlıktan kaynaklanan zorluklara dayanmanın ilk adımıdır.

Buradaki mekanizma yer değiştirmeye dayalıdır: Bir ürün yoksa yerini başka bir ürün alır ve bunun tekrarlanması, başlangıçtaki üründen giderek uzaklaşmaya neden olur. Eğer buğday yoksa ekmek çavdar, yulaf, darı, arpa gibi daha basit tahıllarla yapılırdı; bu, köylüler için bir kuraldır. Sonra sahneye sebzeler çıkar, bu da oldukça kullanılan bir yöntemdir: Bologna'da Ortaçağ yönetmelikleri pazarda satılan ekmeklerin buğday ve bakla karışımından yapılmasını öngörüyordu. Dağlık bölgelerde ekmeğe sıklıkla kestane unu eklenir. Daha sonra meşe palamutlarına geçilir. Daha sonra sırasıyla otlar, kökler ve yumru kökler kullanılır. Bazı durumlarda toprak bile işin içine girer.

Rodulfus Glaber, 1032-1033 yıllarında "daha önce hiçbir yerde görülmemiş bir deneyim"in yaşandığını anlatır: "Pek çok kişi kile benzer beyaz kumu alıp yeterli miktarda un ve kepekle karıştırarak yuvarlak ekmekler yapıyor, böylece açlıktan korunmaya çalışıyordu." Rodulfus

bu konuda iyi bilgilendirilmemişti: Bu olay daha önce başka yerlerde de yaşanmıştı. Aynı dönemde kaleme alınmış bir yazıya göre 843 yılında Galler'in pek çok bölgesinde insanlar, "biraz unla karıştırıp ekmek görünümü (*in panis speciem*) verdikleri toprağı" yemek zorunda kalmışlardı.

Görünümlerin ötesinde, tehditkâr açlığa karşı olağanüstü "akılcı" yanıtlar da vardır. Ekmeği, acil durumlarda kullanılan kille yapmak, üzerinde düşünülmüş ve açlık çeken kuşaklardan aktarılmış olan yaşama tutunma tekniklerini kullanıma sokan denetlenmiş bir çaresizliğin ifadesidir. Bir diğer Ortaçağ yazısına kulak verelim: İsveç'te 1099 yılında yaşanan kıtlık döneminde "fakirlerin alışkın oldukları gibi otlar biraz unla karıştırılıyordu."

Bu beslenme pratiklerinin ardında ne çok kültür, ne çok bilgi saklı!

Yazılı metinler de "kıtlık dönemi ekmekleri"nin nasıl paketleneceğini öğretirler: Bazı tanrıbilim incelemelerinde (örneğin İspanya Müslümanlarının çalışmalarında) alışılagelen ürünlerden yavaş yavaş uzaklaşılırken alınması gereken önlemlerin artırılmasını öğütlenmektedir. Ancak bu metinlerin öğrettiklerini köylüler büyük bir olasılıkla zaten biliyorlardı. Kaldı ki kesin değerlendirme zevke kalmıştır, herhangi bir şey yemeden önce tadını iyi tanımak gerekir.

Eğer gerekli işlemler yapılırsa zehirli meyveler bile tüketilebilir: Arka arkaya pek çok kere pişirilince daha hoş bir tat alırlar ve kurutulmaya, öğütülmeye ve ekmek yapılmaya hazır hale gelirler.

Yüzyıllardır halk düzeyinde kabul edilip kullanılan ve günümüze kadar ulaşan, tanrıbilimci İbn-i Avvâm'ın öğretisine göre Afrika'nın pek çok ülkesinde beslenme için temel kaynak olan tapyoka, zehirli bir bitki olan manyok kökünden çıkarılan ve sayısız kere yıkandıktan sonra kullanılan bir tür nişastadır.

Açlık dünyayı değiştirir.

Yargıç ve İğdiş Horoz

ET KESME SANATI VE İŞİN ŞAKASI

Pietrasante, XIV. yüzyıl

Versilia'nın Pietrasanta kasabasında Vitale adında hali vakti yerinde, saygın bir dul adamcağız yaşardı. Ölen karısından on ve yedi yaşlarında iki kızı ve yirmi yaşında bir oğlu vardı. XIV. yüzyılda yazdığı *Trecentonovelle* [Üç Yüz Öykü] adlı kitabında bu hikâyeyi anlatan Franco Sacchetti, Vitale'nin oğlunu okuttuğunu yazar, zira delikanlının "Latincesi çok kuvvetliydi."

Vitale oğlunun okuldaki başarılarından çok memnun kaldığı için onu Bologna Üniversitesi'nin hukuk fakültesine göndermeye karar verir. Ne var ki oğlan bir gün kitap parası, bir başka gün "harçlık" istedikçe okul masrafları arttıkça artıyordu. Bugün kırk florin, ertesi gün elli florin derken Vitale'nin kasası boşalıyordu. Ama baba bu paraları seve seve ödüyordu çünkü Bologna'dan hep iyi haberler alıyordu, oğlu "çok yetenekliydi."

Vitale o arada yeniden evlenmişti; bu kadar çok para sarf edildiğini gören ve o yüzden kendi harçlığının azaldığını düşünen yeni karısı söylenmeye başlar: "Bu paralar sokağa atılıyor, yığınla yolluyorsun ama nereye harcandığından haberin yok." Kocası, "Ne diyorsun sen?" diye yanıtlar, "İleride kavuşacağımız onuru ve kazancı hiç düşünmüyor musun? Oğlum üniversiteyi bitirip yargıç olunca sonsuz mutluluğa erişeceğiz." Karısı, "Haydi

oradan, ne sonsuzu?" der, "Bana kalırsa seni kandırmışlar. Uğrunda her şeyini feda ettiğin oğlun bir işe yaramaz, lök gibi oturan ağır bir yük." Bu lafı hep yineler, kocası oğluna ne zaman para ya da herhangi bir şey gönderse, "Yolla, yolla, lök gibi oturan ağır yükün uğruna ye bitir kendini!" diye bağırırmış.

Bu tartışmalar genç adamın kulağına gider, üvey annesinin kendisi için neler dediğini de öğrenir. Bologna'da birkaç yıl kalıp medeni hukuk dalında büyük ilerleme kaydettikten sonra genç adam günün birinde ailesini görmek için Pietrasanta'ya döner. Vitale çok sevinir, bu mutlu olayı kutlamak için besili bir iğdiş horoz kesip kebap yapar ve kasabanın papazını da yemeğe davet eder.

Akşam hep birlikte sofraya oturulur. Başköşede papaz, yanında baba, üvey anne, (ağabeyleri evden gideli epey zaman geçtiği için artık büyümüş ve "gelinlik çağına" gelmiş) iki kız kardeş. Belki sofrada herkese yer olmadığından, delikanlı ayrı bir küçük masada oturmuş, yan gözle üvey annesine bakarmış. İğdiş horoz sofraya gelince kadın kocasına dönüp alaycı bir sesle demiş ki: "Bakalım bunca yıl okumak bir işe yaramış mı? Oğluna bir sor hele, bu horozu 'Latince gramerin usulüne göre' kesip bölüştürebilir mi acaba?" Aslında, paraları çarçur etmenin dışında doğru dürüst bir iş becerebilir mi, demek istermiş. Oğluna güvenen Vitale ona dönüp, "Ayrı masada oturuyorsun ama bu horozu kesmek sana düşer, yalnız 'Latince usulü' bölüştüreceksin," der. Böylece o keyifli sofra bir sınav masasına dönüşür: tam ortada sıraya dizilmiş kurul görevlileri, karşılarında da, bütün bildiklerini gösterecek öğrenci.

Böylece o zamanlar âdet olan *trianciante*, yani hem sofradaki etleri kesip bölüştürme sanatıyla hem de bu işi yapanlarla alay eden bir maskaralık başlar. Aslında bu çok deneyim ve ustalık isteyen bir iştir; hele bazen (özellikle İspanya'da ve İtalya'da geleneksel olarak yapıldığı

gibi) hayvan asılı olup da "havada" kesilmesi gerekirse, görülmeye değer durumlarla karşılaşılabilir. Bu işin ayrıca hem toplumsal hem de "politik" yönden stratejik ve çok önemli bir simgesel anlamı da vardır, çünkü sofrada oturan herkese, sınıf ve statüsüne göre az veya çok değerli bir parça et verilmelidir. Sacchetti'nin öyküsünde iğdiş horoz kurallara uygun biçimde kesilmediğinden bu karmaşık, sinsi ve olası yönden bozguncu sanatın tam bir karikatürü ortaya çıkar.

Pietrasanta'lı Vitale'nin sofrasındaki genç üniversiteli herkesi tedirgin etmeyi becerir.

Bıçağı kaptığı gibi önce horozun ibiğini keser ve papaza sunarak, "Siz bizim manevi pederimizsiniz, onun için keşiş saçlarını andıran bu ibiği size veriyorum," der.

Sonra benzer bir törenle horozun kafasını keser ve babasına vererek, "Siz ailenin reisisiniz, dolayısıyla baş sizin hakkınızdır," der.

Daha sonra hayvanın ayaklarını kesip üvey annesinin tabağına koyar ve, "Evin idaresi sizindir, durmadan aşağı yukarı gider gelirsiniz, bu işler ayaklara bakar, bu yüzden onları da size veriyorum," der.

En sonunda horozun kanat uçlarını da kesip mutfak tahtasının üstünde kız kardeşlerine uzatarak, "Sizler evlenecek yaşa geldiniz, yakında evden 'uçup gideceksiniz', onun için kanatlar size yakışır," der.

Ortada yalnız horozun en etli ve lezzetli yeri olan gövdesi kalır Delikanlı hepsini kendi tabağına boşaltıp, "Bense lök gibi oturan ağır yükün tekiyim, bu horoz ölüsü de bana düşer," der ve hepsini afiyetle midesine indirir.

Başta yan gözle onu süzen üvey anne artık suratını asmış nefretle dik dik genç adama bakarmış (Sacchetti "çuvalı delercesine" diye yazar). Bir yandan da alçak sesle kocasına, "Al işte, bak ne güzel sarf etmişsin paralarını," diye homurdanırmış.

Öbürleri de fena halde bozulurlar, hele papaz gözlerini o ibiğe dikmiş öfkesini zor tutarmış. Ama kimse bir şey söylemeye cesaret edemez. "Latince usulü bölüştürme" kusursuzca yapılmıştır. Oysa tabii ki hepsi "halk dilinde" bir pay etmeyi yeğlerdi.

Delikanlı birkaç gün sonra Bologna'ya dönmeden önce tatlı tarafından, üvey annesine bir ders vermek istediğini açıklar ve hem ondan hem de bütün ailesinden dostça ayrılır. Ama Sacchetti öyküsünü, "Bence üvey anne içinden hâlâ, 'Git git ve dönemez ol,' diye söylenirdi sanırım," sözleriyle bitirir.

Bologna Mutfağı, Alman Aşçı

SAN PROCOLO KEŞİŞLERİ İÇİN SICAK LAZANYA

Bologna, 1388

Özellikle yetersiz beslenmeden kaynaklanan beden ölümü, manastır yaşam tarzının birincil ilkelerindendir. Buna koşut olarak, neredeyse bir karşı atak olarak tanımlanabilecek Ortaçağ edebiyatı sofra zevklerine yürekten bağlı olan keşiş öyküleriyle doludur. İkonografi sanatında da çok sayıda koca göbekli keşiş simgeleri vardır. Bilinen bir görüşe göre bunlar bir ölçüde gerçeği yansıtmaktadırlar ama özellikle bir alaycı yaklaşımdan, belki de toplumsal bilincin, güvenli, korunaklı, hem maddi hem de manevi açıdan ideal bir huzurlu mekân olarak gördüğü bu dünyaya –manastır dünyasına– yönelik bir kıskançlıktan kaynaklanmaktadır.

XV. yüzyılda yaşamış olan Bologna'lı noter, politikacı ve yazar Sabadino degli Arienti'nin, Bologna'nın güneyinde, Apenin Dağları'nın yamaçlarındaki Porretta Kaplıcaları'nda konaklayan bir grup soyludan duyduğu düşünülen öyküleri topladığı *Le Porretane* [Poretta Öyküleri] adlı kitabında obur bir keşişle ilgili bir öykü yer almaktadır. Bu öykünün kahramanları Bologna kentinin merkezinde bulunan San Procolo Manastırı'nın başrahibi ile iki keşiştir.

Olay 1388'de, veba salgınının bütün kenti altüst etmesinden hemen sonra yaşanmıştır. Hastalığa yakalanan

ve yaşamlarının sonunda öteki dünyaya ilişkin hesaplarını yapmak isteyen insanlarla her gün birlikte olmalarını gerektiren görevlerini aksatmadıkları için hemen hemen bütün keşişler de salgından etkilenmiş, sadece üçü kurtulmuştur: Başrahip Dionisio Passapoveri ile Domizio ve Martino adlı keşişler. Durum içler acısıdır ama iyi bir yemek yeme arzusu dinmemiş, aksine belki de henüz yaşanan dramatik olaylara bir tepki olarak daha da artmıştır. Yemek saatinde bu üç kişi yemekhanede, aşçının henüz pişirdiği ve en sevdikleri yemek olan lazanyayı midelerine indirmektedirler.

Günlerden, et yerine hamurişi ve peynirin yendiği cumadır. Hamurişi bir besin çeşidi olarak bütün oruçlarda önerilmekte –hamurun olağanüstü yükselişinde bu durumun katkısı büyüktür– ve etle birlikte servis edilmesi istenmemektedir. Bu nedenle, her ne kadar keşişlerin seçimi olsa da süt ürünleri ekonomik ve sosyal durumun elverdiği ölçüde birtakım baharatlarla zenginleştirilmiş tereyağı ve peynirle servis edilmektedir.

İşte bu üç kişi Benedikten papazlarına özgü siyah elbiseleriyle sofraya oturmuşlar. Hemen önlerine "bir kazan dolusu, rendelenmiş peynir eklenmiş lazanya" gelir. Rendelenmiş peynir, en azından 1800'lerde ortaya çıkacak domates sosuna kadar makarnanın ilk ve en tipik çeşnisi olan parmesandır. Kazan başrahibin önüne konur, nefis kokusu dayanılmazdır: "Lazanyanın, rahibin burnunun dibine kadar yayılan dayanılmaz kokusu iştahını öyle kabartır ki hemen büyük bir lokmayı ağzına atar." Bir an bile düşünmez; görmüş, almış ve yemiştir. Ancak "fırından henüz çıktığı için" lazanya çok sıcaktır. Başrahibin ağzı öyle yanar ki utanmasa ya da kötü örnek olmaktan korkmasa tükürebilecektir. Aksine, ağzında tutmaya çabalar ama duyduğu büyük acıyla "gözleri dolar ve birkaç damla gözyaşı döker."

Yemeğin bu kadar sıcak servis edilmesinin nedeni bu yüzyılların edebiyatında sık sık dile getirilmiştir. Bir başka İtalyan öykü yazarı Franco Sacchetti, yemekleri –özellikle de makarnayı– neredeyse kaynar sıcaklıkta midesine indiren ve ağzı yanmayan Noddo d'Andrea'dan söz eder. Hiç kimse sofrada onun yanına oturmak istemezdi çünkü herkes iki kişi arasına konulan tahta masalardaki yiyeceklerin soğumasını beklerken o hepsini bitirmiş olur, geri kalanlar da oruç tutmak zorunda kalırdı. Bir seferinde, yanında oturanlardan birinin kendi payına düşen sıcak makarnayı, "Nasılsa ben yiyemeyeceğim, hiç olmazsa o karnını doyursun," diyerek köpeğe attığı söylenir.

Çok acele ederek ağzına attığı sıcak lokma nedeniyle acı çeken ve gözyaşı döken başrahibin bulunduğu San Proloco'ya dönelim. Onu bu durumda gören keşiş Domizio, yardımına gelir ama yanında soğuk su olmadığı için "yarım bardak tatlı beyaz şarabı başrahibin yüzüne çarpar." Bir taraftan da kendisine, "Sizi bu kadar ağlatan acı nedir?" diye sorar. Başrahip zor durumdadır. Gözleri şaraptan yanmış, dilinin derisi yüzülmüş olmasına karşın imrenilecek bir özgüvenle, "Oğlum, bu lazanyayı yerken bir zamanlar bu yemekhanede yemeğimizi diğer kardeşlerimizle paylaştığımızı, ancak şimdi hiçbirinin yanımızda olmadığını düşündüm ve bu benim içime dokundu," yanıtını verir. Domizio, kendisini ilahi arzuya boyun eğmeye davet eder ve bu arada "lazanyadan koca bir lokmayı ağzına atar." Onun da korkunç bir biçimde haşlandığını, gözlerini fal taşı gibi açarak sıcak gözyaşları döktüğünü söylemeye gerek yoktur. Başrahibin ağlamasının nedenini hemen anlar ama bu sefer de başrahip aynı alaycı üslupla keşişe sorar: "Neden ağlıyorsunuz Don Domizio?" Anlamı belirsiz bir yanıt gelir hemen: "Sizinkiyle aynı nedenle." Bu sözlerin ardından sıcak lokmayı yutar.

Bu arada üçüncü keşiş Martino devreye girer. O da kaşığını kazana uzatır ve büyük bir lokma alır. Ancak lazanya yeterince soğumamış olduğu için onun da ağzı yanar, gözlerinden yaşlar boşanır. Kocaman açtığı ağzını yelpaze gibi kullandığı eliyle soğutmaya çalışır. Başrahip, "Ne oluyor size Martino, neden öyle üflüyorsunuz?" der. Martino ağzındaki lokmayı tükürerek, "Ağlıyorum çünkü hepimizin hain olduğunu gören Tanrı iyi şeyleri alıp kötüleri bıraktı," der. Elini kazanın içine daldırıp öfkeyle lazanyayı mıncıklar, kazandan fırlayan hamur parçaları başrahibin yüzüne yapışır, giysisini kirletir. Domizio "gençliğinden ve samimi mizacından ötürü" gülmesini tutamaz. Başrahip ise yağlanmış yüzü ve gözleri, giysisinin içine kadar giren lazanya parçaları nedeniyle taşan öfkesine karşın Martino'nun üzerine saldırmamak için kendini tutar. Obur iştahıyla bu tatsız duruma kendisinin neden olduğunu bildiği için sakinleşir. Martino'yu, sabır ve alçakgönüllülük gerektiren görevlerini yerine getirmemekle suçlar, hak edebileceği tövbeyi de esirger. Ardından dikkatini artık yenemeyecek kadar berbat olan lazanyaya yöneltir yeniden.

"Alman olan aşçıyı çağırarak başka lazanya getirmesini emreder." Ancak birkaç gündür manastırda çalışan aşçı bu istek karşısında duyduğu hoşnutsuzluğu, "Aç kurtlar! Size pişirdiğim bütün lazanyayı bitirdiniz mi? Kanlı ishal olasınız!" sözleriyle belirtir. Yazarın deyişiyle Almanların İtalya'ya gelince öğrendikleri ilk beddua buydu.

Ortaya çıkan bu son kişi hemen dikkatimizi çeker. Bu, bir süre önce İtalya'ya gelip Bologna'da Bologna usulü yemekler pişirerek papazlara sunan, beklenmedik bir kişiliği olan Alman aşçıdır. Şehirler arasında geçen bu serüveni sırasında bu yabancı aşçıdan, büyük bir olasılıkla bir İtalyan'dan öğrendiği yemekleri hazırlaması istenmiştir. Ama onun basit bir kişilik, olayın edilgen yanı

olduğunu düşünmeyelim. Her şeyden önce o dönemde Alman aşçıların büyük saygınlıkları vardı: İtalyan yemeklerini pişirmeleri için sadece Bologna'da değil İtalya'nın her kentinde önemli aileler –XV. yüzyıl Roma'sındaki Papalık sarayları bile– mutfaklarını Alman aşçılara emanet etmeyi severlerdi. Birkaç yüzyıl sonra onların yerini *à la page*[1] Fransız aşçılar almıştır.

Ortaçağ'da "gotik" mutfak modadır ve bu konuda Alman aşçılar aranmaktadır. Bu aşçıların varlığı, Avrupa'nın en önemli üniversitelerinden birinin bulunduğu Bologna gibi bir kentte daha da önemlidir. Kent, kendisini zenginleştiren ve kültürünü çeşitlendiren yabancı öğrencileri ağırlamaktadır. Avrupa'nın değişik ülkelerinden hocalar ve öğrenciler, onlarla birlikte pek çok aşçı ve hizmetli de gelmektedir. Bu sayede deneyimler paylaşılmakta, bilgiler ve tatlar çoğalmaktadır. San Proloco papazları için hazırlanan lazanyayı, tarifini bir şekilde öğrenmiş olan Alman aşçının yaptığı açıktır ama pişirirken kendi ülkesinin damak zevkinden ve geleneklerinden de esinlenmiş olacağını unutmamak gerekir.

Bu öykünün mutlu bir sonu olduğunu söylemeliyiz. Başrahip "dilinin yanmasını ve neden olduğu skandalı unutup" arkadaşlarıyla birlikte neşe içinde kendileri için pişirilmiş "ikinci lazanya kazanı"nın başına geçerek yemeğini afiyetle yemeye başlar.

1. (Fr.) Modern. (Y.N.)

Aşçıların Prensi ve Seçkin Hümanist

GASTRONOMİ EDEBİYATINDA BİR ÇOKSATAR NASIL DOĞAR

Roma, 1465-1470 civarı

"Aşçı kendi mesleğini iyi bilmeli, uzun bir deneyim sürecinden geçmiş olmalı ve yorulmaktan korkmamalıdır. Yaptığı iş nedeniyle takdir edilmeyi arzulamalıdır. Düzenli ve temiz olmalı, etlerin, balıkların ve sebzelerin iyisini ve kalitelisini seçebilme konusunda uzman olmalı ve hangisinin haşlanacağını, hangisinin kızartılacağını ya da yağda pişirileceğini bilmelidir. Yemeklerin tatlarını test etmek, çok tuzlu ya da yavan olduklarını anlamak konusunda deneyim sahibi olmalıdır. (...) Eğer yapabiliyorsan, bizim zamanımızın aşçılarının prensi olan ve yemek yapmayı bütün incelikleriyle kendisinden öğrendiğim Como'lumuza benzemeye gayret et."

Bu satırlarda övülen "aşçıların prensi", Valle di Blenio'da (Ticino) bulunan Torre'de doğmuş Martino Usta'dır. Ona Como'lu denmesinin nedeni, Como'nun XV. yüzyılda Alp yamaçlarının en önemli merkezi olmasından kaynaklanmaktadır. Martino'yu kusursuz aşçı olarak gösteren ise kendisinin yakın arkadaşı ve (daha sonra göreceğimiz gibi) ortağı olan hümanist Bartolomeo Sacchi'dir. Cemona'ya bağlı Piedana'da doğan Sacchi, Roma çevrelerinde kendisini –doğduğu bölgenin Latince adı olan– Platina olarak tanıtmaktadır.

Sacchi, Roma'ya Kardinal Francesco Gonzaga'dan

sonra 1461 yılında gelmiş saygın bir entelektüel ve hümanist olarak tanındığı için hemen Papalık mühürdarlığına atanmıştır. Kendisine Papa II. Pius tarafından verilen görev, 1464 yılında papalığa aday olan ve Papa II. Pius'tan sonra bu makama atanan II. Paulus tarafından da onaylanmıştır.

Ancak yeni papayla ilişkiler giderek daha çok gerginleşir, çünkü II. Pius, kendisine içten bağlılıklarını göstermek yerine eski Roma'nın görkem ve zenginliğini edebî, sanatsal ve aynı zamanda felsefi ve dinsel alanda keşfetmeye uğraşan Romalı hümanistlerin özgür ruhlarını bastırmaya çalışıyordu. Ve bu "pagan" kültürün görkemi, ilgilenenler üzerinde büyük etki uyandırıyordu.

Yazarlar ve şairlerin de yer aldığı mühürdarlık okulu papa tarafından katı biçimde denetlenmiş ve 1466 yılında aralarında Platina'nın da bulunduğu pek çok kişi saraydan uzaklaştırılmıştır. Ertesi yıl, papanın öldürülüp yerine Roma'da eski döneme benzer bir cumhuriyet kurulacağı söylentisi kulaktan kulağa yayılınca Platina, bu komploda adı geçen diğer kişilerle birlikte tutuklanmış (ama sonra serbest bırakılmıştır).

Roma'da Pomponius Laetus tarafından kurulan ve aralarında Platina'nın da bulunduğu eski döneme bağlı bir grup yazardan oluşan Akademi de 1468'de kapatılmıştır. Akademisyenler, Tanrı ve azizlerle alay etmek, Büyük Perhiz döneminde, haftanın belirli günlerinde ve dinsel takvimde gösterilen arife günlerinde et ve et ürünlerini yasaklayan Hıristiyan beslenme alışkanlıklarını göz ardı ederek bedensel hazlara, özellikle de boğaza düşkün olmakla suçlanıyorlardı.

Bu suçlamaların ne kadarının doğru olduğunu söylemek zordur ama temelinde bir doğruluk payı olduğu, grup lideri Pomponius Laetus'un, yargıçlar önünde bu davranışını pek de iyi olmayan sağlığını ileri sürerek sa-

vunurken oruç dönemlerinde yumurta ve et tüketebilme iznini papanın doktoru Santo Firmano'dan ve onun çevresinde bulunan bir papazdan alabileceğini söylemesinden anlaşılabilir.

Akademisyenlerin yemeklere olan ilgileri klasik döneme olan saygılarından farklı değildi. Ortaçağ'da yapılan birtakım eklemeler varsa da Apicius'a ait olduğu bilinen ve Antik Roma mutfağından günümüze kadar eksiksiz kalabilen tek elyazması yemek tarifinin yeniden değerlendirildiği çalışmada Pomponius Laetus ve Platina önemli bir görev üstlenmişlerdir. Bu elyazması, XV. yüzyılda yaptığı bir dizi gezi sırasında İtalyan araştırmacıların Avrupa'nın ortasında klasik metinleri bulabilmek için kütüphaneleri araştırdıklarını gören Ascoli'li Enoch tarafından Almanya'da ele geçirilmiş ve İtalya'ya getirilmiştir.

Akademi üyeleri için Apicius'u okumak, eski dönemlerin dilini ve bu dil sayesinde mutfaklarını da öğrenmek anlamına geliyordu. Bu konu hakkındaki özel ilgisi Platina'yı uzun soluklu bir kitap hazırlamaya yöneltmiştir ama bu sadece bir mutfak kitabı değildir: Büyük bir bölümü yemek tariflerine ayrılmış olsa da Platina bunların her birini edebî ve felsefi bir çerçeve içinde, klasik eserlere göndermeler yaparak ürünlerin kalitesini ve yetiştirildikleri yerleri belirterek, eski dönem yazarlarının konu hakkındaki görüşlerini o günkü görüşlerle karşılaştırarak yazmıştır.

Kitapta klasik dönem insanları olarak tanımlanan Akademi üyelerine ve onların düzenledikleri akşam yemeği davetlerine de üstü kapalı bir gönderme vardır. Kitabın isminin de antik ve bir anlamda "pagan" olduğu söylenebilir: *De honesta voluptate et valetudine* [Dürüst Haz ve Sağlık Üzerine], yemeğe ilişkin hazzı yeniden canlandırmaya yönelik bir manifesto niteliğindedir. Hazza ilişkin çağrı ne kadar dürüst ve "sağlığa" yönelik olsa

da Hıristiyan kültürünün "haz" hakkındaki, hemen her zaman kuşkuyla özdeşleşen geleneksel duruşunu altüst etmektedir. Platina, izini sürdüğü klasik kültüre değişik, daha içten bir imge öneriyordu.

Ancak klasik tapınmanın da bir sınırı vardır. Platina, mutfak hakkında teknik bilgiler vermeye başlayınca neredeyse beklenmedik bir biçimde kendisini "modern" hazzın övgüsüne terk etmektedir. Bunu, Ortaçağ'ın en tipik yemeklerinden biri olan ve yapımında kullanılan bütün malzemeler beyaz olduğu için "beyaz yemek" olarak adlandırılan yemeğin tarifini yaparken çok net bir biçimde gösterir: "Bu yemeği Apicius'un önerdiklerine yeğlerim. Eski dönem yemeklerini bizim yemeklerimizden üstün tutmamızın bir anlamı yok. Onlar bizi her alanda yenmiş olsalar da bizim damak zevkimiz aşılamaz. Yemeklerin nasıl pişirilip servis edildiğini tartıştığımız mutfaklarımızdan geçmemiş hiçbir yemek yoktur," diye yazar.

Platina açıklamalarını sürdürürken devreye Martino'yu da sokarak, "Hangi aşçı, hangi ölümsüz, yazdıklarımın büyük bir bölümünü bana öğreten Martino'mla kıyaslanabilir?" diye sorar. XIV. yüzyılın hümanist İtalya'sında yaptığı yolculukta Platina'nın, "Aşçıların prensi Apicius değil, Martino'dur," dediği bilinmektedir.

Yazdıklarının hepsini Martino'dan öğrendiğini söylerken kitabında yer verdiği tariflere de gönderme yapmaktadır. Bunların hepsi Ticino'lu aşçının 1460'larda yazdığı *Libro de arte coquinaria* [Yemek Pişirme Sanatı Kitabı] (yarı halk dilinde, yarı Latince olan başlığına karşın içerdiği bütün tarifler halk dilinde yazılmıştır) kitabından alınmıştır ve Platina hepsini "saygın bir zevk" olarak adlandırmaktadır.

O yıllarda Martino da Roma'da, papanın sarayındadır. Martino ve Platina burada tanışmış, büyük bir olasılıkla karşılıklı saygı çerçevesinde pek çok projede işbirli-

ği yapmışlardır. Martino, Platina'ya tarifler ve teknik bilgi sağlarken Platina da ona, ilk kez bir edebî eser boyutuna ulaşacak olan tarifler kitabının saygın bir İtalyancayla yazılması konusunda yardımcı olur. Böylece *Libro de arte conquinarie* hümanist kültürün bir aynasına dönüşür: Kullanılan dilin inceliği malzemelerin dökümüne, hazırlanış biçimlerine, pişirme sürelerine eşlik eder. Tariflerde hiçbir ayrıntı atlanmaksızın her aşama büyük bir titizlikle anlatılır; gastronomi edebiyatının önceki metinlerindeki baştan savma üslupla tezat oluşturan "didaktik" bir hassasiyet söz konusudur.

Martino'nun tarifleri kurgulanma biçiminin yanı sıra içerik açısından da yenilikçidir. Her dört tariften üçü ilk kez görülmektedir. Bu konuda arkadaşı Platina'nın etkisi hissedilmektedir; diğer taraftan Platina da kendi çalışmasının "pratik" içeriğini zenginleştirmek için Martino'dan yararlanır.

Martino, Platina'dan bir yıl sonra 1464'te Roma'ya gelir. Daha önce Milano'da Dük Francesco Sforza'nın mutfağında çalışmıştır. Aquileia Patriği Kardinal Ludovico Trevisan'la büyük bir olasılıkla, Sforza'yla birlikte Mantova'da katıldığı, yüksek sosyeteden kişilerin ve saygın İtalyanların bulunduğu bir davette tanışmıştır. Trevisan, Martino'nun kendisi için çalışması konusunda ısrarcı olmuş ve 1464 yılında Papalık sarayına taşınınca kendisiyle birlikte Roma'ya gelmesi konusunda ikna etmiştir (bir yıl sonra da II. Paulus papalığa atanmıştır). Martino daha o zamanlarda tanınmış bir aşçıydı. Kardinal Trevisan onu yanında tuttuğu gibi papayla da tanıştırmış, o da hemen Martino'nun kendisinin, o zamanların deyişiyle, "gizli aşçısı" olmasını istemiştir.

Hamisinin 1465 yılında ölümünden sonra Martino Papalık sarayında sadece "gizli aşçı" olarak değil, davetlerde de görev almıştır: 13 Şubat 1466'da papa tarafından

düzenlenen ve aralarında Roma vatandaşlarının ve yabancı konukların da bulunduğu en az bin kişilik bir Karnaval ziyafetini yönetmiştir. Şölen San Marco Katedrali'nin önünde açık havada düzenlenmiş ve hiçbir masraftan kaçınılmamıştır. Eldeki belgelere göre; 5.871 yumurta, 3.112 libre parmesan ve 514 libre keçi peyniri, 242 çift bir tür mozzarella peyniri olan *provature*, 200 libre tereyağı ve 30 litre süt kullanılmıştır. Bu verilere dayanarak, sütlü yiyeceklerin tüketilmesinin yasak olduğu Büyük Perhiz'den birkaç gün önce sütlü ürünlerin ağırlıkta olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca günlerden cuma olduğu için Karnaval'da olması gereken et ikram edilmemiştir.

Martino'ya başaşçı görevi 1471 yılında, II. Paulus'tan sonra papa olacak olan IV. Sixtus tarafından verilmiştir. Aynı dönemde Platina da Papalık sarayıyla ilişkilerini sağlamlaştırır, yeni papa onu Vatikan kütüphanesinin valiliği gibi çok saygın bir göreve atar (bu görev, 1481'de ölene kadar sürer). Bu yıllarda "aşçıların prensi" eserini yenilemeyi sürdürür: Bize kalan elyazmaları o döneme bağlı olarak yapılan değişiklikleri içermektedir.

En eski nüshalarında, daha önce de gördüğümüz gibi Aquileia patriği ve Martino'nun "koruyucu azizi" olan Kardinal Trevisan'dan kaynaklanan güçlü bir Venedik etkisi vardır. Hazırlanma biçimlerinden, yukarı Adriyatik kültürünü çağrıştıran balık tarifleri çok fazladır. Papa IV. Sixtus'un bölgesi Liguria'ya armağan edilen Cenova usulü tarifler ise daha sonraki düzeltmelerde görülmektedir.

Martino'nun mutfağı, geniş profesyonel deneyimi, değişik geleneklerin karşılaşıp etkileşim içine girdiği Roma toplumu ve Papalık sarayının çok kültürlülüğü sayesinde dönemin gastronomisini geniş bir antropolojik bakış açısıyla yansıtmaktadır. "Roma usulü", "Floransa usulü", "Lombardiya usulü" ya da "Sicilya", "Padova", "Bologna", biraz önce sözünü ettiğimiz "Cenova" usulü tarifler,

sınır tanımayan bir kültürün yansımasıdır: Milano Dükalığı veya Venedik Cumhuriyeti, büyük Toskana Dükalığı ya da Cenova Cumhuriyeti, Napoli Krallığı farklı ama birbirlerine yabancı olmayan gerçekliklerdir. İnsanlar, profesyoneller, tüccarlar arasındaki sıkı ilişkiler bu gerçeklikleri politik değil, kültürel bir ortak noktada birleştirmektedir.

Aşçı Martino, dönemin bütün sanatçıları ya da edebiyatçıları gibi "İtalya" olarak algılanan ama henüz bir politik birliktelik olarak var olmayan bir ülkede olağanüstü bir birleştirici öğe konumundadır. Bu İtalya, Avrupa'nın bir parçasıdır ve Martino'nun tarifleri arasında Fransız, Katalan, Alman mutfaklarından yemek isimlerinin (tatlarının değil) bulunması şaşırtıcı değildir. Büyük olasılıkla önce uluslararası ilişkilerin merkezi olan Roma'da, daha sonra da yüzyılın sonlarına doğru gittiği İspanya'da tattığı Katalan yemeklerinin etkisi daha güçlüdür. Martino, IV. Sixtus'un 1484'te ölümünden sonra, önce Milano'da Sforza için, sonra Napoli kralı için çalışmış, son olarak da Fransa için savaşan büyük komutan Gian Giacomo Trivulzio'nun hizmetine girmiştir. Bu nedenle büyük olasılıkla kendisi de Napoli'de konaklamış ve mesleğinden izler bırakmıştır: O yıllarda Napoli'de kaleme alınmış olan *Cuoco napoletano* [Napolili Aşçı] başlıklı yazarı bilinmeyen tarif kitabı, Martino'nunkine çok benzemekte, en azından ondan esinlendiği anlaşılmaktadır.

Martino'nun yaşamına ilişkin son ipucu, komutanın oğlu Niccolò Trivulzio'nun düğünü için hazırladığı ziyafettir. Olay yüzyılın başlarında, Martino'nun epey yaşlı, yetmiş belki de seksen yaşında olduğu dönemde gerçekleşmiştir.

Martino Usta'nın kaderi tuhaftır. Döneminin en iyi aşçısı olarak adlandırılmış ancak toplumsal bellekten çok çabuk silinmiştir. Bu durumda, tariflerini baskıya ver-

mek istememesinin payı büyüktür, elyazması birkaç kopyanın olması da unutulmasını engelleyememiştir. Daha doğrusu: Bu elyazmalarının yazarının adı unutulmuştur çünkü elyazmaları elden ele dolaşmayı sürdürmüş, olağanüstü ilgi uyandırmış, üstelik başkalarına ait oldukları bile düşünülmüştür. Örneğin Giovanni Rosselli adında bir kişinin 1516 yılında yayımladığı *Epulario* [Ziyafet] adlı yemek kitabı, Martino'nun kitabının aynısıdır. Bu eser büyük başarı kazanmış ve 1700'lerin ilk yarısına kadar on yedi kez yeniden basılmıştır. Rosselli kitabın baş sayfasına "Fransız" sözcüğünü yazmış ve hiç kimse bu Fransız'ın kim olduğunu öğrenememiştir. Kimisi böyle birisinin hiç olmadığını, bazıları ise Rosselli'nin, Martino'nun elyazmalarından birinde görülen "Martino de Rubeys" adından hareketle büyük ustanın soyadını alıp kendi ismine benzeterek "de' Rossi" olarak kullandığını, bu durumda da Fransız'ın kendisi olabileceğini düşünür.

Bir başka olay da, kendisini "Giovine Usta" olarak tanıtan kişinin, 1530'lara doğru *Opera degnissima* [Takdire Şayan Eser] (yine Martino'nun eserinin aynısı) adlı kitabını yayımlamasıdır. Ancak Martino'nun tarifleri, Platina'nın hem özgün dili olan Latincede hem de çevrildiği Fransızca ve Almanca dillerinde pek çok kez basılmış olan eserinin içinde, elden ele dolaşmaktadır. "Dürüst Haz ve Sağlık Üzerine" 1400-1500 yıllarında Avrupa basınının gerçek bir çoksatarı olmuştur. Martino Usta doğrudan kendisini göstermese bile farklı biçimlerde neredeyse bir yüzyıl boyunca (büyük Rönesans tarifleri ortaya çıkana kadar) İtalyan gastronomisinin temel çizgisini oluşturmuştur.

Şeker Şatoları

BENTIVOGLIO SARAYI'NDA BİR DÜĞÜN DAVETİ

Bologna, 1487

İki genç daha çocukken bir vekil aracılığıyla evlendirilmişti. II. Giovanni Bentivoglio ve Ginevra Sforza'nın büyük oğulları Annibale on yaşlarındaydı. Este Hanedanı'ndan gelen I. Ercole'nin, sevgilisi Ludovica Condolmieri'den doğan gayrimeşru kızı Lucrezia daha da küçüktü. Bu evlilik o zamanlar çok olağan sayılan politik evliliklerden biriydi. Sevgi, aşk gibi duygular işe karışmazdı: Bu birleşme her iki anne babanın, yani Bologna senyörü ile Ferrari dükü arasındaki anlaşmayı onaylıyordu.

Gençler ergin yaşa geldikleri zaman damat adayı Annibale evleneceği kızı görmek için soylu saray görevlileri, uşaklar ve atlardan oluşan büyük bir kalabalık eşliğinde Ferrara'ya doğru yola çıkar. 1487 yılının 22 Ocak günüdür. Altı gün sonra yanında Lucrezia, babası ve bir sürü soyluyla geri döner. Sırma işlemeli bir kıyafet giymiş, sırtında aynı biçimde işlemeli bir örtü olan beyaz bir ata binmiştir. Şehrin kuzeyindeki ovaya bakan Galliera Kapısı'ndan Bologna'ya girerler. Bir yüzyıl sonra olayı bütün ayrıntılarıyla anlatan tarihçi Cherubino Ghirardacci'ye göre düğün alayını, "damat adayının bindiği atın başının iki yanına sağlı sollu dizilmiş sekiz genç" karşılamaktadır. O günlerde Bologna'da olup bitenleri tarihçiden dinleyelim.

Hava pek güzel değildi ama ocak sonunda ne beklenebilirdi ki? Yağmura rağmen karşılama töreni çok görkemli ve şatafatlıydı. Galliera Kapısı'ndan şehir merkezine (bugün Zamboni Sokağı olan) San Donato Mahallesi'ne kadar her yere "yedi tane zafer kemeriyle süslü köy işi çuha örtüler" asılmıştı: Bunlar boyalı tabletler olmalarına karşın öyle güzel çizilmişlerdi ki "mermeri andırıyorlardı." Sarayın önündeki alan baştan başa "güzel çimenler, kurdeleler, meyveler ve çiçeklerle" örtülüydü, öyle ki "aylardan ocak değil mayıs gibiydi." "Miş gibi", gösterinin şifresiydi sanki.

Saraya vardıklarında, konuklar "son derece süslü kıyafetler giymiş" Giovanni ve Ginevra tarafından karşılanıp üst kata götürüldüler. Tarihçi hazırlıklar üzerinde fazla durmayıp hemen günün en "önemli" olayını, öğleden sonra başlayıp akşama kadar sürecek olan görkemli yemek şölenini anlatmaya başlar. Şöleni düzenleyen Giovanni Bentivoglio, Bologna'ya birçok prens, kardinal ve soylu kişi davet etmişti. Konuklar şehirde "saygı gösterileri ve debdebeyle" kalacakları mekânlara, saraydaki odalara ya da başka soyluların evlerine yerleştirilmişler, bu vesileyle bütün şehir seferber olmuştu.

Bu arada "bütün soylular, şehir halkı ve sanatçılar", yani yönetici sınıf ve aynı zamanda Bologna'nın çevresindeki kırsal alanda (şatolarda, villalarda, bucaklarda) oturanlar saraya "sayısız armağanlar" taşımışlar, neredeyse bölgenin zenginliklerinin bir kataloğunu dolduracak kadar yiyecek ve içecek götürmüşlerdi; bunların arasında Malvasi şarapları, binlerce iğdiş horoz, keklikler, sülünler, kumrular, bıldırcınlar, güvercinler, ördekler, tavus kuşları, tavşanlar ve ada tavşanları, kuzular, oğlaklar, karacalar, danalar, "yağlı domuzlar", (altı yüz besili domuz) ve yabandomuzları, efendime söyleyeyim sucuklar, kızarmış süt domuzları, balıklar, yumurtalar, peynirler, kutular do-

lusu bademşekerleri, bademezmeleri, şekerlemeler, portakallar, "çeşit çeşit meyveler", ayrıca tuz, sirke ve zeytinyağları da vardı.

Sarayın aşçıları, kutlamaya gelen konuklara olağanüstü yemekler hazırlamak için bütün bunları hazine gibi saklamışlardı. Bu arada atlar da unutulmamıştı: Sarayın karşısındaki ahırlarda binlerce sepet arpa ve kılçıksız buğday istiflenmişti.

Konuklar soğuk bir şeyler içip azıcık ferahlamışlardı ki herkes "eşi görülmemiş şekilde süslenmiş" büyük salona çağrıldı. Bir yanda bütün duvar boyunca uzanan, üstünde altın ve gümüş çanaklar dizili koskoca bir büfe vardı; bunlar bütün soyluların gerektiği gibi sergilemekten çekinmediği kıymetli eşyalarıydı. Uşaklara bırakılan denetimi, ellerinde bir gürz taşıyan dev boyutta heykeller simgesel biçimde üstlenmişti. Her birinde "Kendine Güvenen Bu Hazinelere Baksın" yazılıydı. Bakın ama dokunmayın. Beyaz cilalı altışar kollu iki gümüş şamdan salonu aydınlatıyordu.

Sofralar zaten kurulmuştu, gösterinin yöneticileri de hemen ortaya çıktılar: Bunlar altı tane "et dilimleyici general", daha doğrusu servis yönetmeniydi. Herkesin layık olmaya can attığı bu görev sadece en yüksek aşamadaki soylulara verilirdi: Andrea Ingrati, Girolamo Ranucci, Bonifacio Cattani, Pirro Malvezzi, Andrea Bentivoglio ve Kont Guido Pepoli o gün seçilme onuruna erişmişti. Toplamda tam 150 kişi sofra servisine bakıyordu; hepsi sırtlarındaki "soylulara özgü süslü ve kıymetli giysileriyle düzenle sıralanmıştı."

Yetki ve aşama sırasıyla yerleştirilmiş 14 sofra vardı. Önemlerine göre, en üst derecedeki soyluya daha yakın ya da daha uzaktaydılar. Yavaş yavaş bütün konuklar yerlerine oturdular ve gösteri başladı.

"Şölen akşam sekizde başladı ve gecenin üçüne ka-

dar sürdü." Ghirardacci'nin bildirdiği bu saatler bizi şaşırtmamalı: O zamanlar, güneşin batmasıyla gün bitmiş sayılır, bu da mevsimlere göre değişirdi. Ocak ayının sonunda güneş öğleden sonra beşte battığına göre, bu yirmi dördüncü saat oluyordu. Şölen "saat yirmide" –güneşin batışından dört saat önce– yani aşağı yukarı öğleden sonra saat bir sularında başlamıştı. Sona erdiği "gecenin üçü" ise akşamın sekizi oluyordu. Bu veriler akla yakındır ama yine de şölen yedi saat sürmüş demektir.

İlk iş olarak eller yıkanır: Konukların her biri ellerini güzel kokulu bir tür çiçek özü olan "yapay su"yla temizler. Bunun çok önemli bir simgeselliği vardır, bir bakıma töresel bir arındırmadır ama aynı zamanda çok işlevsel bir yöne de sahiptir, çünkü yemekler genellikle hep elle yenir. Ortaçağ toplumu çatalı tanırdı, en azından İtalya'da çatal uzun zamandan beri kullanılmaktaydı, özellikle makarna yerken (bugün bu, ülkemizde hâlâ kendine özgü bir makarna yeme biçimidir); makarna çoğu zaman hem çok sıcak hem de bol tereyağı ve peynirle servis edildiği için kaygan olduğundan elle yenmesi çok zordur. Ama bu kuraldışı, olağanüstü bir durumdur. O çağın insanları yemeklerine dokunmaktan, el sürmekten zevk alırlardı ve bir araç kullanmak hoşlarına gitmezdi. İki-üç yüzyıl sonra bile ekşimsi madenî tadının yemeğin lezzetini bozduğunu ileri sürerek gittikçe yaygınlaşan çatal kullanımına karşı çıkanlar vardı. Elin tuttuğu çatalla yenen yemeğin yalnız tadı kaçmakla kalmıyor, boğazdan geçerken sanki doğrudan doğruya tenle de bütünleşiyordu. Bu yüzden de el yıkamak zorunluydu ve keyifli şölenler sırasında sık sık tekrarlanırdı.

En sonunda yiyeceklerin yarışması başlar ama muttaktan salona giden yol oldukça dolambaçlıdır. Sofraya getirilmeden önce bütün yemekler hem "uşaklarla hizmetçileri sırayla ortaya çıkarmak hem de bu göz kamaş-

tırıcı görkemi halkın gözü önünde sergilemek için büyük bir övünçle sarayı çevreleyen alanda dolaştırılırdı."

"Halkın gözü önünde sergilemek": Soylunun yiyecekleri yalnız yenmek için değil, aynı zamanda (belki de özellikle) gösterilmek içindir. Onların şatafat ve görkemi gücün ve zenginliğin göstergesidir, yemekler şölen sırasında yalnız soylu konukların değil, bakmaktan öteye gidemeyen halkın da gözleri önüne serilir. Keyifli ve cümbüşlü bu davranışın tiyatroya benzer niteliğini bundan daha iyi belirten bir şey yoktur. Şenlik yapan halkın önünden geçen onlarca tepsi yemek (en azından büyük soylunun gözünde) sofralara ulaştığında soğumuş ya da en azından ılınmış olacaktır. Ama ne zararı var? Böyle durumlarda görüntü lezzetten önce gelir.

Sırayla dizilmiş uşaklardan sonra çabucak yoğunluğunu yitiren geçit töreninin arkasından, tarihçinin objektifi yine salona döner ve bir noter titizliğiyle, içindekilerin bir listesini yapmak için kıymetli çanaklara yönelir. Önce *pignocati indorati* gelir (Ocak ayının ilk günlerinde başlayan Karnaval sırasında yenen yağda kızarmış tatlılar için kullanılan ve litürjiye de dahil olmuş "yaldızlanmış ballı fıstıklar" terimi hâlâ kullanılır) ve gümüş karaflarla servis edilen (Malvasia, Garba, Moscatelli gibi) tatlı şaraplar eşliğinde bir tür dürülmüş ince gofret sunulur.

Bu bizim için şaşırtıcıdır: Bugün kim yemeğe bu tür şaraplar ve tatlılarla başlar? Olay –birisi yemeğin başında, ötekisi sonunda gelmek üzere tuzlunun tatlıdan uzak tutulması suretiyle– lezzetlerin birbirlerinden ayrılmasıdır; Avrupa'da ancak XVII. yüzyılın başlarında yaygınlaşan modern bir buluştur bu. Daha önce lezzetleri ayırmaya önem verilmezdi, aksine birbirleriyle karıştırılırlardı. Tatlı sinsice her yere girer, tuzluya, ekşiye, acıya, ağzı yakana karışırdı. Beslenme bilimi öyle emrettiği için ideal yiyecekler bu tatların hepsini içerirdi (her tadın

besleyici bir görevi vardı, her birinin bir şeye yaradığına inanılırdı, hepsini bir arada tatmak dengeyi ve sağlığı güvence altına almak demekti); sonunda iş, yemekleri hazırlama biçimlerine ve kişisel zevklere kalırdı. Bu nedenle baştan sona kadar bütün yemeklerde lezzetler az çok karışır ve birbirlerini izlerdi. Bunların arasında her derde deva sayılan ve bütün öteki yiyeceklerin üstün niteliklerini yücelterek birleştiren tatlıların özel bir yeri vardı. Zamanın en büyük gastronomi ustası hümanist Platina, "Hiçbir yemek şekeri reddetmez," demişti.

Aslında, şekerin saygınlığı, varsayılan besleyici özelliklerinden çok daha üstündü. Şeker aynı zamanda onu bol bol kullananlara (kullanabilenlere) da saygınlık veren kıymetli ve çok pahalı bir üründü. Ortaçağ'da Araplar tarafından Avrupa'ya sokulan şeker her zaman çok az kişinin erişebileceği lüks bir tüketim malıdır. XV. yüzyılda şeker gerçek bir tutku olmuş ve soylular onu sofralarında sergileyip böbürlenmek için birbirleriyle yarış etmişlerdir. İşte bu yüzden şeker her yere girerdi; sadece doktorlar önerdiği için değil, toplumun gelenekleri uyarınca da şeker her yerdeydi. Önemli bir şölende zorunlu olarak kullanılan şeker miktarı sadece yemeklere tat vermek için değildi, şeker aynı zamanda nesnelerin ve dekorların yapımı için de kullanılan plastik bir maddeydi. Bunu 1487'de Bentivoglio Sarayı'nda verilen düğün şöleninde de göreceğiz.

Girişteki tatlılardan sonra konuklara sırasıyla şunlar sunulmuştu: 125 gümüş tabak içinde ikişer zeytin, üzüm şekeri eşliğinde kızarmış güvercinler, domuz ciğerleri, ardıçkuşları ve başka yiyecekler. Tarihçi burada, o çağda alışılmış olan bir şeye tanıklık eder. Konukların alıp kullanmaları için masaya dağıtılan büyüklü küçüklü çok sayıda tabak her zaman en az iki kişi tarafından paylaşılırdı. Bugün bizim için normal sayılan herkesin kendi taba-

ğı olması o zamanlar düşünülemezdi bile, zira olayın ortaklaşa boyutunu abartmaktan hoşlanırlardı: "Birlikte yemek yemek" grup aidiyetini kutlamayı temsil ederdi. Yemeği paylaşmak yaşamı paylaşmanın, katılımın, ortak çıkarların metaforu gibiydi. Bu da akla *convivio*[1] sözcüğünü getirir.

Ekmek sofraya konmazdı ama uşaklar tarafından yaldızlı bir sepet içinde konukların arkalarında dolaştırılırdı.

İşte şimdi ilk tiyatro gösterisi: Beklenmedik bir anda "mazgalları ve kuleleri büyük bir el becerisiyle yapılmış" canlı kuşlarla dolu, şekerden bir şato ortaya çıkar. Uşaklar bunu salonun ortasına taşırlar (masalar onu çepeçevre sarmıştır, orta yerde de bu gösteri sergilenmektedir); derken kuşlar, "bütün konukları hayran bırakarak" uçup giderler. Daha sonra bir karaca ve bir devekuşu, arkalarından da *pastelletti coperti* (Ortaçağ ve Rönesans mutfağına özgü, yumuşak yufkalara sarılmış, ağızda eriyen et lokmaları), sonra altın kaplamalı gümüş tabaklara "boyunlarıyla birlikte" yerleştirilmiş dana kelleleri, haşlanmış iğdiş horozlar, dana sırtı salamları, "çorbalar", krema ve salça "çeşnileri" eşliğinde oğlaklar, sucuklar, güvercinler sofralara dağıtılır. Zevk ve doğru beslenme kurallarına göre hazırlanıp tatları gözden geçirilerek ayarlanmaları için etlerin yanında her zaman salça bulunurdu. En sonunda, gösteri içinde gösteri olan tavus kuşları geliyordu, hepsinin "renk renk uzun kuyrukları tekerlek gibi açılmış" çalımla yürüyorlardı. Bir sahne dekorunu andıran bu tavus kuşları soyluluk gücünün kusursuz bir simgesiydiler. Gerçekten de her güçlü konuğa "silahını asması için boynunda bir kalkan taşıyan" bir tavus kuşu armağan edilmişti. Ardından Bologna sucukları, "canlı gibi ayakta duran kürklü tavşanlar ve yine kürklü karacalar" geldi.

1. Latince *convivium* kavramından türemiş sözcük "bir araya gelme", "ortak yaşam"ın yanı sıra "şölen" anlamına da gelir. (Y.N.)

El becerisinin büyük başarısı, "bütün hayvanların ve kuşların sofraya pişmiş olarak getirilmesiydi; hepsi çok hünerlice hazırlanmış, kürkleri büyük bir el becerisiyle sonradan yerleştirilmişti." Yaşamla ölüm arasında asılı bu tüyler ürpertici oyunda her şey yapaydı, hiçbir şey göründüğü gibi değildi; doğa yaratmış, mutfaksa yapay bir doğallıkla yeniden yaratmıştı. Ortaçağ kültüründe (gerçi sonraki yüzyıllarda da) insanın bu öykünmesi ama aynı zamanda doğayı kendi istediği gibi kullanması özellikle hayranlık uyandırıcıdır. "El becerisi" ve türevleri Ghirardacci'nin metninde ısrarla tekrarlanan bir terimdir.

Bu arada kumrular ve sülünler arzıendam ederler, "ağızlarından alevler fışkırmaktadır." 1400'lerin yemek kitaplarında çok iyi betimlenen ve o zamanlar çok beğenilen bir buluştur bu. Bunların arasında en ünlüsü Usta Martino'nun kitabıdır, "bütün tüyleri sonradan takılmış canlı gibi görünen ve ağızlarından ateşler saçan tavus kuşlarının" nasıl hazırlandığı, metal bir zırhın dimdik tutularak ateşin kâfuru ve cin gibi bir alkollü içki ya da sert bir şaraba batırılmış bir pamukla nasıl tutuşturulduğu bütün ayrıntılarıyla anlatılır. 1487'de Bologna'da bu iş için sülünler kullanılmakta ve havai fişek gösterisinden sonra kuşlar tuz ve portakal garnitürleriyle afiyetle yenmektedir.

Etlerin geçit resmine bir ara verilerek peksimet, bademezmesi ("bademli ve şekerli turtalar") ve sazdan sepetlerde kurumaya bırakıldıkları için *giuncata*[1] denen taptaze peynirler sunulur. Ama hemen arkalarından yine et servisi başlar: "Oğlak başları, kumrular, kızarmış keklikler" ve sonra bir şeker şatosu daha ortaya çıkar. Birinci şatodan nasıl bir sürü kuş uçmuşsa, bundan da bir sürü tavşan çıkar, "konukları bir hayli eğlendirecek şekilde

1 Giuncata peynirinin ismi İtalyanca saz, kamış anlamlarına gelen *giunco* sözcüğünden türemiştir. (Y.N.)

sağa sola koşarlar." Bu uydurma oyunun arkasından, şatoyla birlikte tavşan patesi sunulur; "bu tavşanlar öyle hazırlanmışlardı ki az önce şatodan fırlayanlardan farksız gibiydiler."

Artık şölenin ilk bölümü sona ermişti.

Saygıdeğer bütün gösteriler gibi şölen de bir mola verir ve oyuncular kıyafet değiştirirler: Servis yapan uşaklar gümüş rengi giysilerini çıkarıp "kırmızı tüylü yeni üniformalarını giyerler." Saat öğleden sonra beş olmuş, "hava kararmıştır." Şamdanların ışıkları yanar. Oyunun ikinci bölümü başlayabilir.

Başlangıç şaşırtıcı olmak niyetindedir ve kısmen başarılıdır da, ama herkeste sanki bir dejavü hissi vardı. Gerçekten de, ortaya ne çıksa beğenirsiniz? Üçüncü bir şeker şatosu: Bu kez içinde "kocaman bir domuz" vardır ama doğal olarak kuşlar ve tavşanlar gibi salıverilmez: "Salonun orta yerindedir ve dışarı çıkamadığı için ayaklarını germiş, bir mazgal deliğinden ötekine bakarak bağırmakta, çığlıklar atmaktadır." Konukların gülüşmeleri ve biraz da işkillenmeleri arasında uşaklar ortaya kızarmış bütün domuzlar getirirler. "Kıpkırmızı kebap olmuş domuzların" ağızlarında birer elma vardır. Arkasından yabanördekleri ve daha "birçok çeşit kebap" gelir.

Gastronomi yönünden şölenin mantığı kolayca anlaşılabilir. Birinci bölümde genellikle yufkalara sarılı ya da sulu (Ghirardacci'nin aktardığına göre *in guazetto*, yahnilenmiş) etler yer alır, ikinci bölümde ise kebaplar ağır basar. Ama ne olursa olsun, sunulan hep ettir, şölenin temel öğesi budur; bu sadece bir bayram günü, sadece Karnaval olduğu için değildir; soyluların yalnız Ortaçağ'da değil, genel olarak en çok yediği şey hep etti.

Yine de, Ortaçağ'ın ilk yüzyıllarında değişen bir şey vardı. Charlemagne zamanında soylular her şeyden önce güçlü kuvvetli savaşçılar olarak görünmek isterlerdi, on-

lar için en önemli besinler ayı ya da yabandomuzu etiydi, çünkü bunlar en besleyici, güçlendirici, işlevsel ve kas geliştirici et türleriydi. Beslenme metinlerinde böyle yazar, sağduyu da bunu gösterirdi, zaten ayı ya da yabandomuzu avına çıkmak için enerji, cesaret ve tehlikeleri göze almak gerekirdi. Kuşların ve uçan hayvanların etleri daha zayıf olduğu için, et yemekten sakınan ama daha "hafif" etlere hoşgörüyle bakan ve bedenden çok ruha önem veren keşişler tarafından yeğlenirlerdi.

Geçmişe kısa bir dönüş yaptıktan sonra yine 1487'deki Bologna şölenine dönerek ikram edilen etlerin bir listesini çıkaralım: keklikler, ardıçkuşları, güvercinler, ördekler, kumrular, iğdiş horozlar, sülünler – tavus kuşları da unutulmamalı. Her tür uçan hayvan. Daha sonra pateler, geyik, dana, yabandomuzu ve karaca kebapları; ama başta gelenler hep kuş etleriydi. Ortaçağ'ın sonuna doğru Avrupa'nın her yerinde yüksek sosyete şölenlerinde durum her zaman aynıydı. Ne olmuştu?

Olan şuydu: 1400'lerde soylular, "hiç olmazsa aralarından büyük bir kesim" kimliklerini belirleyen ölçütleri ve toplum içinde görünüş biçimlerini değiştirmişlerdi. Hâlâ yorulmak bilmez savaşçılardı ama toplumsal ve politik saygınlıkları artık (en azından sadece) savaş alanındaki başarılarıyla değil, saray yaşamında uygun kişileri bir araya getirme, en kibar ve zevkli yiyecekleri seçerek çarpıcı biçimde sunma yeteneğiyle de ölçülüyordu. Politika ve diplomasi, askerlik sanatından üstün olmuştu. Bu yeni tip senyörler sanat, müzik, edebiyat, tiyatro alanlarına da yayılmışlardı: Zamanın saraylarının çoğu gerçek birer eritme potası, farklı kişilerin kaynaşarak bir bütün oluşturduğu yerler olmuştu. Charlemagne'ın iştahını kabartan yemekler artık yeni gerçekleri temsil etmeye uygun değildi: Bu yeni senyörlerin yemekleri temelde hâlâ ete dayanıyordu ama artık özellikle kuşlar toplumun

kimliğini yansıtmaktaydı, var olmanın ve güç kullanmanın yeni bir yolu bulunmuştu.

Görünüşte hâlâ olağanüstü bir iştah vardı: Charlemagne ve adamları bir güç göstergesi ve toplumsal üstünlük olarak fazla yemeye değer veriyorlarsa Giovanni Bentivoglio da aşağı kalmıyor, inanılmaz ölçüde yiyeceklere yumulmuş konuklarından daha az yemelerini istemiyordu. Yine de görünüşe aldanmayalım. Bu insanlar fazla yemeye alışıktılar ama buna zorunlu değillerdi. Yiyecekler ortaklaşa kullanılan büyük tabaklarda ortaya gelir, herkes ne kadar ve ne yiyeceğine karar verip istediği şeyden seçip alırdı. Herkes başka biçimde yerdi. Bugün sadece büfe düzeninde bu özgürlük vardır: Sofrada herkese her şeyden servis yapılmasına alışığız; ama bu gelenek Avrupa'da ancak XIX. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Yemeklerin Ortaçağ sofralarında sergilenmesi "bir yemek listesini" andırır ama –modern lokantalarda olduğu gibi– olanaklı seçimler sıralamakla kalınmaz, bunun da ötesinde her şey konukların emrine sunulur.

Sonuçta birçok şey sofrada kalır. Ama dikkat: Hiçbir şey atılmaz. Ortaçağ toplumu gösterişten hoşlanır ama israftan değil; buna sadece tüketim uygarlığı apaçık bir anlam vermiştir. Genellikle çok bol olan artıklar her zaman iyi sonuçlanır: Bunlardan mutfakta çalışanlar, kapılarda bekleyen yoksullar, bayram eden halk yararlanır. Tam yerinde kullanma yöntemleriyle tüketilmeyen yiyecekler kamusal yolla satışa çıkarılır. Bu, sarayda çalışanların yönettiği gerçek bir "artıklar ekonomisidir."

Şölenimize dönelim: (üçüncü şato ve son kebap tabaklarından sonra) nihayet ortaya "kibarlıklar" gelir: "süt kupaları" (yani kremalı puding), jelatin, "çürük" armutlar (şarapta pişmiş ve üstlerine şeker serpilmiş), şekerlemeler, bademezmeleri. Şimdi sıra yine elleri yıkamaya gelmiştir: "Güzel kokulu su" dolu altın ve gümüş çanak-

lar elden ele dolaşır. En sonda da çeşitli şekerlemeler, bademşekerleri ve –günün büyük kahramanı– "değerli şaraplar" sunulur.

Aslında sofrada sunulan şaraplar hakkında pek fazla bir şey bilmiyoruz: Tarihçi bize sadece tatlı Malvasio ve Moscatelli şaraplarından söz eder ve şölen bu değerli şaraplarla sona erer. Ortaçağ ve Rönesans tutanaklarında her zaman böyledir. Dikkat hep yiyeceklere dönüktü, şaraplara değil; oysa (tıpkı yemekler gibi) konukların zevkine kalmış farklı çeşitte pek çok şarap olduğunu varsayabiliriz. Bugün *sommelier* dediğimiz, yemeklere uygun şaraplar öneren birisi o zamanlar için düşünülemez bile; bireysel seçim özgürlüğüne kesinlikle saygı gösterilirdi. Ünlü bir Ortaçağ atasözü der ki: *De gustibus non est disputandum* – zevkler tartışılmaz. Çünkü herkesin söz söyleme hakkı, kendi sağlığı için yükümlülüğü vardı ve kendi kişisel eğilimlerine göre davranırdı. Eğer ille de genel bir kural koymak istersek, 1400'lerin ve 1500'lerin metinlerinde verilen eksik bilgilere dayanarak zamanın beslenme ve gastronomi kültürünü düzenleyen bedel ilkesine göre çok lezzetli, çeşnili ve keskin tatları olan yemeklerle –düşündüğümüzün aksine– serin ve hafif şaraplar içilmesi gerektiğini söyleyebiliriz.

Daha önce bildirildiği gibi, şölen "gecenin üçünde" yani akşam sekize doğru sona ermiştir. O sırada, epey gürültülü olduğu sanılan bir grubun çaldığı borazan, çığırtma ve daha başka çalgılar dikkati çeker. Sesler kesildikten sonra Lorenzo Riessi bir *epithalamium*, bir düğün kasidesi okur. Şiir okunduktan sonra bütün soylular ya da elçileri geline armağanlarını getirirler. Bu uzun sungu töreninden sonra "çığırtmacılar ve öteki çalgıcılar eşliğinde dans başlar ve gece yarısına kadar sürer. Ama bu sırada "kimileri dinlenmeye gider."

Ertesi sabah Giovanni Bentivoglio bütün ailesi ve

konuklarıyla birlikte bereket ve mutlu son için şükretmek üzere (şehrin koruyucu azizine adanmış) Aziz Petronio Bazilikası'ndaki korolu ayine gider. Kutlama töreni bittikten sonra hep birlikte saraya dönülür ve öğle yemeği zamanı geldiği için "bir gün önceki düzenle tantanalı şölene" oturulur. Bu sefer menüde özel yemekler yoktur. Şölen bittikten sonra konukların "günün büyük bir bölümünü müzik ve danslarla geçirdiklerini" biliyoruz. Daha sonra akşama kadar sürecek oyunlara geçilir; "akşam yemeği saatinde yine daha öncekiler kadar zengin ve görkemli sofralara oturulur, yemekten sonra da yeniden müzik eşliğinde dans edilir."

Ertesi sabahki Aziz Giacomo ayininden sonra konuklar bir cirit oyununu izlerken "güzel bir kahvaltı" yaparlar. Sonra her soyluya, bir bakıma kendi armasını ya da egemenliğindeki mülklerini anıştıran şekerden yapılmış birer heykel hediye edilir. Zafer arabaları, savaş gemileri, ejderhalar, ayılar, yılanlar ve her tür hayal ürünü hayvanlar, simgesel nesneler, mitoloji kahramanları, ebedî gençlik çeşmeleri ve bu gibi bir yığın hoşluk arasında politik gücün başlıca sembolü olan şatoların maketleri ortaya çıkar: Papanın özel görevlisine "Roma'daki Sant'Angelo Kalesi'ni andıran bir heykel, Napoli kralının görevlisine bir "Nuovo Kalesi", Urbino dükünün görevlisine "bir kale", Camerino senyörünün görevlisine "üstünde Fortuna heykeli olan bir şato", Rimini senyörüne "üstünde bir aslan oturan bir şato", Medici ailesinden Muhteşem Lorenzo'ya (evet, o da davetliler arasındaydı) "üstünde bir tavus kuşu olan bir şato" verilir. Bunların hepsi hayranlık uyandıran, büyük bir el beceri ürünü olan ve bütün ayrıntılarıyla şekerden yapılmış küçük şatolardı. Her biri, sahiplerine sunulmadan önce tıpkı iki gün önce saray alanında yemeklerin gezdirildiği gibi uşaklar tarafından üç kez salonu çepeçevre dolaştırılır.

Ardından alanda yine "cirit" oynanır ve akşam saat yediye doğru bir havai fişek gösterisiyle gün sona erer. Saray meydanının ortasında çok ustaca yapılmış bir sürü yılanın taşıdığı, içi sonra tutuşturulacak barutla dolu kocaman bir top vardır. Bugün hâlâ çarkıfeleklerden ve havai fişeklerinden hoşlanırız. Belki de içimizde hayranlık uyandıran tek şey yapay ateştir.

Bentivoglio ailesi Bologna'daki dükalık dönemlerinde pek şanslı değildi; 1487'de büyük bir gösteriye sahne olan saraylarının ömrü kısa sürmüştür. Yirmi yıl sonra politik düşmanları ve halk ayaklanmaları sarayı yerle bir etmiş, Bologna'yı kendi egemenliğine alan Papa II. Julius bu işe çok sevinmiştir. Saray, temeline kadar yıkılmıştır, o zamandan beri oraya harabe denmektedir. Bugün aynı yerde şehrin belediye tiyatrosu vardır. Gösteri sürüp gider.

Sanatçının Şölenleri

EĞLENCE DÜŞKÜNÜ BİR GRUP KAFADARIN TUHAFLIKLARI

Floransa, 1512

La Compagnia del Paiuolo [Paiuolo[1] Kumpanyası] 1500'lü yılların başında Leonardo da Vinci'nin meslektaşı heykeltıraş Giovanni Francesco Rustici tarafından kurulan bir sanatçılar ve müzisyenler topluluğunun adıdır.

Giorgio Vasari 1550 yılında yayımlanan ve 1568'de çeşitli eklemelerle (Rustici'nin biyografisi de bunların arasındadır) yeniden düzenlenen, sanat tarihinin ilk modern eseri *Vite de' più eccellenti pittori, scrittori e architettori* [En Seçkin Ressamların, Yazarların ve Mimarların Yaşamları] adlı yapıtında bu topluluktan söz ederken, çevresine ressamları, heykeltıraşları, kuyumcuları ve müzisyenleri toplayan Rustici'yi, "Ondan daha keyifli ve kaprisli bir insan olamaz," diyerek tanıtmaktadır. Rustici'nin etrafındakilerin sayısı kural olarak 12 kişiyle sınırlandırılmasına karşın genellikle bu sayı çok daha fazladır, çünkü herkesin dört arkadaşını davet etme hakkı vardır.

Kural şuydu: "Herkes davete hayal gücünün yardımıyla hazırladığı bir yemek getirmek zorundadır." Her seferinde gecenin başkanı seçilirdi, herkes getirdiği yemeği ona teslim ederdi, o da masalar arasında dolaşarak

1. *Paiuolo* veya *paiolo*, İtalyancada bakır kazan anlamına gelmektedir. (Y.N.)

bunları dağıtır, herkesin her şeyden tatmasını sağlardı. Tek koşul yemeğin özgün olmasıydı. Eğer iki davetli aynı yemeği getirirse ikisi de cezalandırılırdı.

Ev sahibi her davette konuklarını yeni bir buluşla şaşırtmaya çalışırdı. Giovanni Francesco bir seferinde hepsini "bir şarap fıçısı ve çok büyük kulplu bir kazanın içinde" ağırlayınca bütün konuklar kazanın sularına gömülmüş gibi görünmüştü. Yemekler çevrede servis edilirken kulpundan tavana asılan kazan bir avize gibi ortalığı aydınlatmıştı. Herkes kazanın içindeki sofrada yerini alınca tam ortada, bütün dallarının üstünde, içinde iki çeşit yemeğin bulunduğu tabaklar olan bir ağaç çıkagelmişti. Sonra ağaç aşağı, müzisyenlerin olduğu yere inmiş, tekrar yükselmiş ve ikinci, daha sonra da aynı şekilde üçüncü servisi getirmiş, bu arada hizmetliler pahalı şaraplar sunmuşlardı.

Tüller ve resimlerle donatılmış kazan fikri konuklar tarafından çok beğenilmiş, belki de bu nedenle gösteri Paiuolo Kumpanyası adını almıştır.

O şölende Rustici tarafından önerilen servis, "Odysseus'un, gençleşmesi için babasını içine attığı hamurdan yapılmış kazandır." Gerçekten de iki simge, haşlanmış ve güzel yiyeceklerle donatılmış insan biçiminde iğdiş horozlardır.

Ressam Andrea del Sarto'nun buluşu da bundan daha az tuhaf değildir. Ziyafette, sütunlar üstüne yerleştirilmiş, "Aziz Giovanni Vaftizhanesi'ne benzeyen" sekizgen biçiminde bir tapınak yapmıştır. Tapınağın zemini "değişik renkte mozaiklerle bezenmiş" büyük bir jöle tabağından; somakiyi andıran sütunlar büyük ve kalın salamlardan, tavanları ve tepeleri parmesan peyniri kabuğundan, kornişler şeker hamurundan, onur kürsüsü bademşekerinden yapılmıştır. Koronun ortasına yerleştirilmiş olan locanın görünümü neredeyse gerçeküstüdür: "Ana mad-

desi olan soğuk dişi danaya, harfleri ve şarkı notaları karabiber tanelerinden oluşan, lazanya hamurundan yapılmış bir kitap eşlik etmekte, domuz etinden elde edilen ince bir ağ örgüye sarılarak pişirilen ardıçkuşları, sanki locadakilere şarkı söylermiş gibi gagaları açık ve dimdik durmakta ve bunların arkasında kontrbas olarak iki güvercin ve soprano görevini üstlenen altı kiraz kuşu bulunmaktadır."

O dönemde, Paiuolo Kumpanyası'ndan başka bir topluluk daha doğmuştur. "Çok hoş bir insan olan çığırtma çalgıcısı" Feo d'Agnolo bir akşam Campaccio bostanında bir şölen düzenler. Konuklar lor peyniri yerken içlerinden Baia adında biri bostanın bir köşesinde, içinde iki gün önce duvar ören bir duvarcı ustasının bıraktığı bir mala olan harç yığınını görür. Malayı bir çorba kepçesi gibi alıp harçla doldurur ve koca bir dilim lor peyniri bekleyen "Feo'nun ağzına boşaltır." Orada bulunanlar kahkahalarla gülmeye ve, "Mala, mala!" diye bağırmaya başlarlar, böylece *ipso facto*[1] La Compagnia della Cazzuola [Cazzuola[2] Kumpanyası] adında yeni bir topluluk oluşur ve üyeleri 12 değil, 24 kişidir. Kutsal amaçlar dışında kullanılmalarına karşın havarilerin sayısı kadar olan 12 kişi "yüksek görevler için", 12 kişi de "daha basit görevler için"dir. Yıl 1512'dir. "Rahipler meclisine göre çok güzel olan bir akşam yemeği ve büyük bir ziyafetle" kuruluşu kutlanan Cazzuola Kumpanyası'na bir koruyucu ya da "avukat" seçilmiştir.

Bu tuhaf insanlar görülmemiş sahne düzenlemeleri, mimari bir anlayışla hazırlanan yemekleri ve tartışmasız *kitch* zevkiyle sayısız şölenler düzenlemişlerdir. Vasari,

1. (Lat.) Durum gereği, derhal. (Ç.N.)
2. (İt.) Mala. (Y.N.)

bir kuşak sonra kendi dönemine gönderme yaparak, "Bugün bu insanların büyük bir bölümü yok oldu," diye yazmıştır. Trento Konsili yıllarıdır... Ancak tuhaflıkları nedeniyle hâlâ kendilerinden söz ettiren özgün bazı deneyimler vardır yine de, Vasari bunlara da değinmiştir.

Cazzuola Kumpanyası'nın ilk şöleni Santa Maria Nuova Hastanesi'nin "ambar" denilen avlusunda düzenlenmiştir. Ziyafetin sahibi ressam Giuliano Bugiardini, bütün davetlilerin istedikleri kıyafetlerle gelebileceklerini ama aynı biçimde giyinmiş olurlarsa "cezalandırılacaklarını" belirtmiştir. Böylece, "en güzel ve hayal edilebilecek en garip kıyafetler" ortaya çıkmıştır. Masalardaki yerler "kıyafetlerin değerine göre" belirlenmiştir, prensler gibi giyinenler "ilk sıralarda", zengin ve saygın kişiler onlardan sonra yerlerini alırlar, "yoksul gibi giyinenler" son sıralarda, "en alt düzeyde" oturuyorlardı. Bu kadar tuhaf bir topluluğun, ev sahibinin bu isteğine mutlak bağlılığı Karnavallara özgü bir davranış olarak görülemez, aksine herkese istediği gibi giyinebilme hakkını vermek, bir gece için bile olsa görünümü varlıkla eşdeğer tutarak gerçeği altüst etmek anlamına gelir.

Kıyafet teması, yani dış görünüş bu şölenlerin belirleyici unsurudur. Vasari, (kumpanyanın animatörleri sayılabilecek) Bugiardini-Vasari ikilisi tarafından düzenlenen bir başka şöleni de hatırlatmaktadır. Bu davette herkesin "duvarcı ve yapı işçisi" gibi giyinmeleri, duvarcıların "keskin bir mala ve kemerlerinde bir çekiç", yapı işçilerinin de "bir tepsi ve kemerlerinde bir mala" taşımaları istenmiştir. Bütün davetlilere "grup için örülecek duvarları" olan bir binanın planı gösterilir, sofraya oturan duvarcılar ve yapı işçileri, "temeli atmak için gerekli malzemeleri", "yapı harcı" için lazanya dolu tepsiler ve şekerle karıştırılmış lor peyniri, peynirden yapılmış kum, harmanlanmış baharatlar ve karabiber; çakıllı kum için büyük bademşekerleri

ve narenciye tadında simit dilimlerini taşımaya başlarlar. Binanın yapımında kullanılacak "küçük ve orta boy karolar, kiremitlerin altına konacak ince tuğlalar" sıkıştırılarak sepetlere ve tepsilere yerleştirilmiş ekmeklerden yapılmıştır. Daha sonra ortaya "bir temel" çıkar, ancak ustaca yapılmamış olduğu görülünce parçalanmasının ve kırılmasının gerektiğine karar verilir. İçinde pastalar, kızarmış domuz ciğeri parçaları ve daha birçok şey vardır. Daha sonra "pişmiş dana işkembesiyle kaplanmış" bir sütun oluşur. Sütunun üstündeki (İtalyan Rönesansı mutfağında sadece halkın değil, soyluların menülerinde de bulunan) işkembe temizlendikten sonra ana malzemeleri olan dana ve iğdiş horoz etleri davetliler arasında paylaştırılır. Son olarak, sütunun parmesandan yapılmış tabanı ve "kızarmış iğdiş horozlardan elde edilmiş eşsiz oymalar, dana eti dilimleri ve kedidilinden yapılmış kabartma pervazlarıyla" baş bölümü tüketilir. Bundan sonra freskler ve saçaklarla bezenmiş, değişik pek çok yemekten yapılmış –Vasari'nin deyişiyle, "Bunları etraflıca anlatmak çok uzun sürer,"– arşitravın bir parçası bir yük arabasıyla getirilir.

Kimi başka davetlerde ortak çalışmayla ortaya çıkarılan mimariler tarihsel olayları, öyküleri ve mitleri temsil etmeye hizmet etmiştir. Dönemin bir başka ressamı olan Matteo da Panzano'nun düzenlediği davet için büyük bir çaba ve emek harcanmıştır. Gerçek anlamda cehennemi andıran bir daveti gerçekleştirebilmek için Yunan kültürünün temel efsanelerinden biri olan Ceres, Proserpina ve Pluton'un (Demeter, Persephone ve Hades'in Latin versiyonları) maceralarından yola çıkılmıştır. Öykü bilindiktir: Cehennemler tanrısı Hades/Pluton, toprak ve bereket tanrıçası Demeter/Ceres'in kızı Persephone/Proserpina'yı kaçırır (Proserpina toprak ürünlerini yani tahılı temsil eder). Ceres, kızın kurtarmak için insanlardan ve tanrılardan yardım ister; bir taraftan da, yardım etmezlerse açlık

ve kuraklıkla tehdit eder. Ancak işler karışır çünkü bu arada Proserpina, Pluton'a âşık olur ve evlenirler. Sonunda bir çözüm bulunur: Proserpina yılın bir bölümünü yeraltında kocasıyla, geri kalan zamanını da insanların ve tanrıların iyiliği için annesinin yanında geçirecek, insanlar da iyi ürün devşirmek için ona kurbanlar adayacaklardır.

Efsane, sembolik olarak buğdayın ekiminden yaz aylarındaki hasada kadar olan süreci anlatmaktadır. Bizim Floransalı sanatçılarımız tiyatro olarak cehennemi kullanarak bu olayı gizemli, karanlık bir şölenle anımsamaktadırlar.

Ceres konuklarını karşılar ve kızını aradığı Pluton'un krallığında kendisini izlemelerini ister. Loş bir odaya alınırlar ve kapı görevini gören kocaman bir yılanın ağzından geçerler. Kerberos[1] havlayarak ortaya çıkar. Ceres ona kızının içeride olup olmadığını sorar; evet, içeridedir ama Pluton onu vermek istemez, aksine, orada bulunan herkesi hazırlanmakta olan düğün şölenine davet eder. Bunun üzerine herkes menteşe görevi yapan dişlerle dolu olan ve her geçişte açılıp kapanan ağzın içine girer. Sonunda zifirî karanlık, zayıf bir ışığın biraz aydınlattığı bir odaya gelirler. Ortada bulunan "çok çirkin bir şeytan" elindeki dirgenle konukları oturmaya zorlar. Sofralara kara örtüler serilmiştir.

Pluton kendi düğün kutlamaları sırasında "cehennem cezaları"nın sona ermesini buyurur. Hangi cezalar? İşte, her biri odanın duvarına resmedilmiş "suçlular krallığının cehennem kuyuları, cezaları ve işkenceleri." Her kuyu, önündeki bir kandille aydınlanıyor ve konukların içeride olan bitene bir göz atmalarına izin veriyor. Burada Hades/Pluton'un Hıristiyan bakış açısıyla tanımlan-

1. Hades'in yönettiği yeraltı diyarında bekçilik yapan üç başlı köpek. (Ç.N)

dığı unutulmamalıdır, efsane antik döneme aittir ama şeytan, kuyular, işkenceler Dante'nin "Cehennem"inden alıntılardır.

Bu noktada, çok lezzetli ama görünümü korkunç yemeklerden oluşan "cehennem şöleni" başlar: "Görünümü iğrenç ve çok çirkin olan hayvanlar ortadadır, üstleri mide bulandırıcı bir hamurla kaplı olmasına karşın içleri çok lezzetli yemeklerle doludur." Dışarıdan zehirli-zehirsiz yılanlar, büyük-küçük kertenkeleler, zehirli örümcekler, kurbağalar, akrepler, yarasalar görünürken, içleri nefis yemeklerle doludur. Servisi şeytan kılığında bir hizmetli kürekle yaparken bir arkadaşı da "dış görünüşü çirkin ve sevimsiz" cam bir boynuz içinde pahalı şaraplar sunmaktadır.

"Meze gibi" olan bu yemeklerden sonra "sanki ziyafet tüm zorluklara karşın başlamadan bitmiş gibi" meyveler ve bademşekerleri gelir. Bu gastronomik şakaya kutsal emanetler olan ölü kemikleri gibi yapılmış şekerler de eklenir ve "bütün masalara fırlatılır."

Bu noktada Pluton düğünün bittiğini, Proserpina'yla odalarına çekileceklerini ve günahkârların cezalarının yeniden başlayabileceğini belirtir. Buz gibi bir rüzgâr kandilleri söndürür ve gürültüler, bağırtılar, korkunç ve tüyler ürpertici sesler duyulur. O karanlığın ortasından, havai fişekler uzmanı olduğu için "bombacı" denen ve "sahip olduğu çarkıfelekler ve alev makineleriyle yedi ölümsüz günahı işlediği" gerekçesiyle Pluton tarafından cehenneme mahkûm edilen Baius görünür.

Ama iç karartıcı sahne birden yok olur. Oyun biter, kandiller yanar ve sofranın üzeri sihirli bir biçimde "gerçek ve çok zengin yemeklerle" donatılır. Bu "görkemli ve sıra dışı" yemeğin sonuna yaklaşılır. Son bir delilik göstergesi, kumpanyanın kişilerini çok şık bir gösterinin yapıldığı üst kattaki kamaralara doğru yönlendiren sahte

tüccarların bulunduğu, "değişik paketlerle" dolu bir gemidir. Üst katta gün ışıyana kadar "çok övülen" *Filogenia* komedisi sahnelenecektir.

Bir süre sonra Rustici ve arkadaşları sınırı aştıklarının farkına varıp gösteriyi sonlandırmak isterler. Ama artistik misyona sonuna kadar bağlı olanlar bunu, kaynakları har vurup harman savurmak yerine gerekirse fakirlerin gereksinimleri için kullanılmasına yönelik ahlaksal bir uyarı yerine geçecek, olağanüstü bir gösteriyle yapmayı sürdürürler. Sahneleme her zamanki gibi Santa Maria Nuova'da gerçekleşir ve gösterinin odağında yine, girişinde Hıristiyan yardımseverliğinin ve dayanışmasının temsil edildiği, fakirler ve gezginler için inşa edilmiş hastanenin dış yüzeyini yapan Rustici vardır (bu gösteri, onun biyografisidir; bu tarihî olayların yarattığı fırsatları unutmayalım). Konuklar buraya girdiklerinde "hastane olarak kullanılan" büyük bir salonla karşılaşırlar, duvarlar boyu sıralanmış yataklar, yavaş yavaş odaya girmekte olanları görmezlikten gelen, bütün varlıklarını ziyafetlerde, davetlerde harcamış oldukları için pişmanlık duyan "namussuzlar, alçaklar ve zavallılar" vardır.

Bu sırada kumpanyanın "avukatı" olan ermiş Andrea gelir ve konukları hastaneden çıkararak şahane bir biçimde düzenlenmiş olan başka bir odaya götürür, burada hep birlikte oturup neşe içinde yemeklerini yerler. Ziyafetin sonunda aziz, konuklarına "gereksiz harcamalar" yapmamalarını, hastanelerden uzak durmalarını, yılda sadece bir kere, o da "görkemli olacak bir ziyafetle" yetinmelerini emreder.

Yani hem sağlık hem de ekonomik nedenler söz konusudur. Vasari o ziyafette Andrea rolünü kimin üstlendiğini belirtmemiştir – acaba Rustici olabilir mi?

Herkes bu emre "itaat eder" ve o günden sonra bir "komedi"nin de oynanacağı tek ama "çok güzel" bir da-

vet vermekle yetinirler. Zamanla Bibbiena lakaplı Kardinal Bernardo Dovizi'nin *La Calandria* [Calandro], Ariosto'nun *I suppositi* [Düzme Kişiler] ve *La cassaria* [Sandık], Machiavelli'nin *Clizia* ve *Mandragola* [Adamotu] adlı eserleri ve daha pek çok yapıt sahnelenir. Güzel yemeklere düşkün olan bu kumpanya, üyelerinin artistik yeteneklerini, birlikte yenen yemeklerdeki görsel tasarımdan sahne tasarımına, ya da daha iyi bir deyişle, bir tiyatrodan başka bir tiyatroya taşımıştır.

Tatlar ve Uyumlar

ESTE'LERİN SARAYINDA MÜZİK, TİYATRO VE MUTFAK

Ferrara, 1529

Sanatlar birbirlerini çekerek dostça beraberliği ve karşılıklı değer yüklemeyi severler.

Sofra sanatı, konukları olduğu zaman sahneyi hazırlar, yemek salonunu, sanki yenilecekmiş gibi duran ama daha çok göze hitap eden süslemeler ve dekorasyonlarla donatır ve işlevini şeker taklarında, porselen yemek takımlarının süslemelerinde, tabakların ve yiyeceklerin dekorasyonunda görsel ve plastik sanatlardan –biraz da resim sanatından– kolaylıkla yardım alabileceği kadar geniş bir alan içinde yerine getirir. Ziyafet bir tiyatro, bir gösteri, bir olay olduğu için bu sanatın doğasında izleyicinin belleğinde kalıcı bir nitelik vardır. Mutfak da diğer bütün performans sanatları gibi anlık ve geçicidir; temelinde, amacı eylem sırasında yok olduğu için yeniden üretilemeyen yemek tüketimi vardır. Mutfağın, kendilerini var eden eylemler sonucunda yok olan müzik ve tiyatro gibi sanat dallarıyla işbirliği içine girebilmek için özel bir çaba harcamasının nedeni belki de budur. Kısa süreli sanatlar, tekrarlanamaz *happening*'ler. Sofra bu sanatları sık sık ve büyük bir zevkle konuk eder. Yemeği müzik, dans ve tiyatro eşliğinde sunmak eski ve alışılmış bir gelenektir. Bu gelenek, sadece ziyafeti daha da güzelleştirmekle kalmaz, bu deneyimler arasındaki derin ya-

kınlığı da gösterir: dinlendikten sonra yok olan müzik, bedenin hareketlerinde yitip giden dans ve tiyatro, yendikten sonra biten ikramlar gibi.

Bu eski ve süregelen gelenek, XVI. yüzyılın ilk yarısında Ferrara'daki Este Sarayı'nın sofracı başı Cristoforo Messisbugo'nun düzenlediği davette olanca titizlikle tekrarlanmıştır. Ölümünden bir yıl sonra 1549'da yayımlanan en önemli eseri *Banchetti compositione de vivande et apparecchio generale* [Ziyafetler, Yiyeceklerin Kompozisyonu ve Genel Düzenleme] yüzyılın en zengin tarifleri arasında yer alan sayısız tarifin yanı sıra kendisi tarafından değişik senyörler için hazırlanmış pek çok ziyafetin ayrıntılı anlatımını da içermektedir. Messisbugo yemekleri ve tabakları olduğu kadar bu ziyafetlere eşlik eden tiyatro oyunlarını, mim gösterilerini, müzikleri, bunların kimler tarafından hangi enstrümanlar eşliğinde çalındığını da anlatmıştır.

24 Ocak 1529 günü Ferrara Sarayı'na giriyoruz. Günlerden Pazar ve Cristoforo, Chartres dükü ve Este Dükalığı'nın gelecekteki vârisi Ercole d'Este tarafından sipariş edilmiş olan görkemli bir "et ve balık ziyafeti" düzenlemiştir. Ercole'nin konukları arasında babası, Lucrezia Borgia'nun dul eşi Ferrara Dükü I. Alfonso, Mantova Markizi Isabella d'Este Gonzaga, Fransa Kralı II. Louis'nin, geçen yaz aylarında Ercole'yle evlenmiş olan kızı Chartres Düşesi Renata da bulunmaktadır. Messisbugo'nun daha önce hazırladığı ziyafetlerden çok daha görkemli olan bu davet, Paris'te yapılmış olan düğün töreninin kapanışı niteliğindedir.

Diğer saygın davetliler arasında Milano başpiskoposu, dükün diğer oğulları Francesco ve Ippolito, "Hıristiyanların kralı" olarak bilinen imparator V. Şarl ve Venedik Senatosu'nun iki büyükelçisi de vardır. Onlarla birlikte sayısız soylu erkek ve kadın da davet edilmiş, böy-

lece ziyafete katılanlar, "herkesten ayrı bir yerde, üçü birlikte yemek yiyen" Ferrara dükü, Mantova markisi ve Chartres düşesinin dışında toplam 104 kişi olmuştur. Burada tek bilinmeyen, ziyafeti hazırlayan Ercole'nin nerede olduğudur.

Ziyafeti anlatmaya başlamadan önce en azından iki duruma açıklık getirelim. Birincisi tören düzenidir: En önemli beylerin konuklarından ayrı yemek yemeleri, artık Ortaçağ'dan uzaklaşılmış olan bu dönemde bir güç göstergesi olarak görülmektedir. Prens artık eşitler arasında birinci, etrafını çevreleyen ve kendisini tanıyan grubun başı değildir; farklı ve herkesin üstündedir. Bu politik hiyerarşiyi gösterme biçimi modern dönemlerde mutlak monarşilerin gelişmesine paralel olarak yaygınlaşmıştır: Kral, toplumsal yapının dışındadır, topluma hükmeder ama bir parçası değildir, sonuç olarak ne sofrasını ne de yemeğini paylaşır. Kral yemeğini tek başına yer, içinde bulunduğumuz küçük Este Dükalığı'nın başındaki dük de krala öykünmektedir.

İkinci gözlem: "Et ve balık menüsü" bize artık XVI. yüzyılda ve özellikle Ferrara'da olduğu gibi seküler bir sarayda balığın, oruç dönemlerinde etin yerini tutan bir besin değil, sadece hoşa gittiği için tüketilen bir yemek olduğunu göstermektedir. Dinsel takvime bağlı et/balık zıtlığı burada yerini daha özgür ve ritüel dışı bir gastronomi tercihine bırakmıştır. Eti balıkla karıştırmak kural olarak yasak değildir ama bu ikisi o kadar güçlü bir biçimde karşıttır ki, Ercole'nin bu çok özel ziyafet için yaptığı seçimin olağandışı olduğu bir gerçektir.

Gecede sahne olarak sarayın, ortamı neredeyse dünyadan soyutlanmış, masalsı bir görünüme büründüren işli perdelerle süslenmiş büyük salonu kullanılmaktadır. Yemekten önce, o yıllarda Ferrara'nın soylularına politik ve diplomatik işbirliğinin yanı sıra şiir ve tiyatro sanatını da

sunan Ariosto'nun bir komedisi oynanır. Bugün sahnelenen oyun, Titus Maccius Plautus'un klasik tiyatrosunu model alan, karmaşık aşk entrikaları, özgürlüğü verilmiş esirler, aldatmacalar ve yanlış anlaşılmalarla dolu *La cassaria*'dır. Ariosto bu eseri yirmi yıl kadar önce düzyazı olarak yazmıştır ancak bu gece şiir şeklinde sahnelenmektedir.

Oyun bitince davetliler "müzikler ve değişik konuşmalar" eşliğinde eğlenerek birbirine bitişik iki salona geçerken büyük salonda 30 metreden uzun ve üzerine ziyafet sırasında her biri ayrı ayrı kullanılacak olan, üst üste üç örtü serili masa hazırlanmaktadır. Aydınlatma için, geçişi zorlaştırabilecek ağır şamdanlar yerine tavandan sarkan, beyaz mumdan yapılmış 44 avize kullanılmaktadır. Masanın üzerine 25 gümüş tuzluk ile o dönemde moda olan ve kısa süre içinde tescillenen sanatın kurallarına göre değişik biçimlerde katlanmış 104 (her davetli için bir tane) kâğıt peçete konmuştur. Bir sonraki yüzyılda Padova'da kesme ustası olarak çalışan Mattia Giegher "her türlü keten kumaşı büyük bir kolaylıkla katlama" biçimlerini gösteren bir inceleme yazısı yayımlayacaktır. Her peçetenin yanında bir bıçak bulunurken çataldan eser yoktur. Sonra ekmek yerleştirilir: "şeker ve sütle yapılmış", olabilecek en yumuşak ve tatlı ekmek. Bu *boffetto* ekmeğiyle birlikte hamurişi tatlı *brazzatella* ve fıstık, şeker, nişasta ve gül suyuyla yapılmış iki tatlı ikram edilir. Altın ve ipekten yapılmış çiçekler konukların örtüsünü kaplar. Uzun yemek sofrasının iki yanında servis masaları bulunmaktadır: Sağ tarafta, "yemekler için üç büyük masa", solda ise "üstünde şişeler ve birbirinden farklı ve çok değerli şarapların bulunduğu iki büyük masa" vardır. Sofranın düzeni, altın kaplamalı ve boyalı 25 büyük şeker figürüyle zenginleştirilmiştir. Bunların her biri "Leone'yi yenen Hercules'in güçlerini temsil etmektedir." Mitolojik göndermeler birkaç yıl sonra, babasının ölümüyle (1534) kentin senyörü

olacak olan Ercole[1] d'Este tarafından verilen bir ziyafette yoğun bir sembolik değer taşımaktadır.

Davetliler henüz yerlerini almadılar. Onlar gelmeden önce hizmetliler tadımlıkları sofraya yerleştiriyorlar. Hepsi küçük tabaklara (davetlilerin sayısı kadar 104 tane) ve daha büyük tabaklara (25 tane) yerleştirilmiş. Aynı şema, aritmetik bir kusursuzlukla ziyafette sunulacak olan yedi yemekte de devam edecek: duruma göre 104 ya da 24 porsiyon. Sadece ikinci servisteki bütün ikramlar, her biri, üzerinde 104 tek porsiyon ya da genellikle 25 parçaya bölünen yemekler bulunan 25 büyük sinide taşınacak. Uzun ve herkesin birlikte oturduğu sofrada bulunan irili ufaklı tabakların sayısı yapılan ikramların dengeli bir biçimde dağıtıldığının ve herkesin her şeyden eşit miktarda tadabileceğinin garantisi oluyor.

Kapari, yermantarı ve kuru üzümle hazırlanmış bir salata; hindiba, küçük şalgamlar ve ağaç kavunlarından oluşan bir diğer salata; ançüez salatası; küçük büyük kırmızı turplar (büyük olanlar hayvan figürleri biçiminde kesilmiş); kremalı pudingler; domuz salamı dilimleri; tuzlu sığırdili; kızartılıp üzerine şeker ve tarçın serpilmiş *sommate* (tuza yatırılmış memeliler); yabandomuzu köftesi, yağlı karaciğer dilimleri, *maroache* yani bir tür tütsülenmiş ve pulları temizlenmiş balık, tuzlu atıştırmalıklar, defneyapraklarıyla pişirilmiş mercanbalığı. Bunlar, davetliler oturmadan önce sofraya yerleştirilen yemeklerdir. Salataların ve otların fazlalığı dikkat çekicidir: Bu, hem aristokrat hem de burjuva İtalyan mutfağının Ortaçağ'dan günümüze kadar değişmeden gelen bir özelliğidir.

Biraz hayal gücümüzü kullanarak ve egemen kültürün halk kültürünü aşağılayıp toplum dışına itmesine neden olan ideolojik önyargıların bizi aldatmasına izin

1. Ercole, Hercules isminin İtalyancalaştırılmış halidir. (Y.N.)

vermeyerek köylü kültürünün, yüzyıllar içinde kent ve saray mutfağının daha çeşitli, zengin ve lezzetli olabilmesi için yaptığı katkıyı görebiliriz. İtalyan tarihinde sık rastlanan kırsal kesim ve kent arasındaki sıkı ilişki bu durumda gastronomik bir görünüm kazanmaktadır. Kırsal diyetin temel malzemeleri olan otları ve sebzeleri, yüksek mutfak bilgisiyle işleyip değerlendirmek, XV.-XVI. yüzyılların başından başlayarak İtalya'dan Avrupa gastronomi kültürüne geçen en önemli ayrıntıdır.

Borazanların çalmasıyla birlikte davetliler salona girmeye başlıyorlar. Ellerini güzel kokulu sularla yıkadıktan sonra sofraya oturuyorlar. Daha sonra ilk sıcak yemek servisi başlıyor. Messisbugo bu ikramı en ince ayrıntılarına kadar anlatmaktadır: 25 tabak, beyaz kremayla kaplandıktan sonra kızartılıp şekere batırılan iğdiş edilmiş horoz eti; içlerinde 104 bıldırcın, 104 köfte (*tomaselle*), ağa sarılıp kızartılmış iğdiş edilmiş horoz ciğeri bulunan 25 tabak; içlerinde "kesilmiş portakallar"la servis edilen 52 kızarmış sülün (her iki davetli için bir tane) bulunan 25 tabak. Daha sonra, Messisbugo'nun kitabının ikinci bölümünde, hazırlamış olduğu davetlerin ve ziyafetlerin dökümünün hemen ardından tarifini verdiği bir soğan çorbası ya da *carabaccia*. Daha sonra içi şamfıstığı dolu hamurişleri, fileye sarılmış balık (alabalık, turnabalığı) köfteleri, kızarmış alabalık kuyruğu ve üzerine limon dilimleri konulmuş, sirkede bekletilmiş büyük tatlı su balıkları, kızarmış küçük nehir balıkları, hamura sarılmış yılanbalığı, sinarit balığı çorbası. Daha sonraki ikramlarda da görüleceği gibi tam bir balık-et karışımı. Bu yemeğe, sarayın besteci ve müzisyeni olan ve o dönemde yaşamış birinin hakkında, "Müzik besteleme konusundaki olağanüstü başarısı bir konser sırasında çaldığı kemandan aşağı değildir," dediği Usta Alfonso della Viola'nın müziği eşlik etmektedir.

Yetiştirdiği müzisyenlerle ünlü Messi di Vicenza ailesinin yanında büyümüş olan Messisbugo, ziyafetlerini anlattığı yazılarında Üstat Alfonso ve arkadaşlarını, çaldıkları müzikleri tariflerin arasına serpiştirerek sıklıkla anmaktadır. Bu davranışı, kendisinin müziğe olan yoğun ilgisinin olduğu kadar Ferrara Sarayı'nın müzik kültürüne yönelik dikkatinin de göstergesidir.

İlk sıcak servise şarkılı bir repertuvar eşlik etmektedir: "Dört farklı sesin eşlik ettiği Madonna Dalida", daha sonra beş viyola, bir klavsen, bir lavta, bir flüt ve beş arkadaşının eşliğinde Alfonso Santo şarkı söylemiştir.

Müzik seçiminin (çalınacak parçalar, ritim, melodi), armonik-gastronomik benzerlikler göz önünde tutularak, yemeklerle uyumlu olması için özel bir çaba sonucunda yapıldığını söylemek zordur. Ziyafetin her aşamasında görülen ayrıntılı çaba bu olasılığı düşündürebilir. Öte yandan, "Temel olanın dışında hepsini içeriyorlar," sözünü sürekli yinelemeyi seven bir önceki kuşağın en ünlü İtalyan aşçısı Gualtiero Marchesi'ye göre bir müzik parçasının notaları ile yemek tarifleri arasında derin benzerlikler vardır. Çünkü tarif ve notalar, bir yemeği ya da bir müzik parçasını ortaya çıkaracak her türlü malzemeye sahiptirler; ancak burada yorumlama kısmı eksiktir, yani sadece okumayı bilmekten değil, yapmayı bilmekten doğan "yapmak" eylemi. Bunun dışında her iki durumda da söz konusu olan kompozisyonlardır (bu terim, hatırlanacağı gibi Messisbugo'nun denemesinin başlığında da vardır): Çeşitli malzemeleri bir araya koyup akla ve damak zevkine hitap edecek bir yemek yapmak, notaları melodiye ve hoşa giden armoniye dönüştürmekle aynı şey değil midir?

Diğer altı yemek servisi de aynı şemayı izlemektedir. İkincisi serviste kızarmış keklikler, büyük köfteler, tavada pişirilmiş *cervellato*'lar (bir tür sosis), kızarmış dana iş-

kembesi, şeker ve tarçın parçaları, tatlı şarapla "Alman usulü" iğdiş horozlar, ince hamura sarılıp fırında pişirilen evcil güvercinler (yüksek Rönesans mutfağı hem uluslararası hem de yerel boyutları art arda sıralamaktan hoşlanır), soğuk bir sosla kaplanmış kızarmış sazan balığı, kalkan balığı parçaları, kızartılıp sirkeye yatırılmış büyük karides kuyrukları (sazan balıkları için uygulanan teknik), alabalık parçaları, "Napoli usulü sarı yemek" ve biraz kızartıldıktan sonra parçalara ayrılıp tavada pişirilen ve daha sonra gülsuyu eklenip fırına sürülen Alman usulü *pastadelle di mirasto.* Sofrada bu yemekler yenirken "görkemli dört ses" değişik madrigaller söylemektedir.

Üçüncü serviste parçalara ayrılmış ve sosla kaplanmış kızarmış keklikler, tavşanlar, kumrular, sarı salam, içi "Lombardiya usulü" doldurulmuş ve et suyunda pişmiş salamlarla ikram edilen horozlar –burada ve başka yerlerde Rönesans mutfağında salam ve sosislerin ayrı bir ikram olarak değil, mutfakta hazırlanan yemeklerde katkı malzemeleri olarak kullanıldıkları görülmektedir– vardır. Daha sonra, "üst kısmı kesilmiş ağaç kavunları" ile kızartılmış evcil güvercinler; ekmek içiyle doldurulmuş tarçın çubukları, kızarmış lezzetli etler, şeker ve tarçın tozları, kızartılmış, tatlı sosla kaplanmış ve çamfıstıkları ile süslenmiş *goui* (kayabalığı), terbiyeli alabalık, kendi suyunda pişirilmiş bir tür yılanbalığı, kestane şekerleri. "O serviste, dördü bir tarafta, diğer dördü ise karşı tarafta bulunan sekiz kişilik bir koro", bir lavta, bir viyola, bir Alman flütü ve bir trombon eşliğinde şarkılar söylemektedir.

Müzik, tabaklar mutfağa taşındıktan sonra yine et ve balıktan oluşan dördüncü servis gelene kadar devam eder. Bütün olarak kızartılıp içleri doldurulmuş küçük keçiler, ekmek dilimleri ve göğüs etiyle servis edilen *capirottata* (peynir, yumurta ve tavuk suyuyla yapılmış didiklenmiş horoz göğsü çorbası). Tekrar iğdiş horozlar,

ancak bu sefer kızartılmış ve ince hamur katmanlarıyla sarılmış olarak servis edilirler: Burada şeritlerinin (başka yerlerde makarnaların ya da başka çeşit hamurişlerinin olduğu gibi) et yemeklerinin konduğu tabakların kenar süslemeleri için kullanımı –bugün İtalya'da unutulmuş ama Alp Dağları'nın ötesindeki bazı ülkelerde hâlâ bilinen bir uygulama– dikkatimizi çekmektedir. Ve "Lombardiya usulü" doldurulmuş "Fransız" sosuyla tatlandırılmış güvercinler.

Balıkların listesi, tuzlanmış ve sarı sosla –dönemin aşçıları tarafından çok sevilen, neşe ve bayram sembolü olan sarı renk, o yüzyıllarda altınla özdeşleşen safranın yılmaz suç ortaklığıyla birlikte süslü sofraların baş tacıdır– pişirilmiş turnabalığıyla başlar. Turnabalıklarının yanında ekmek dilimleri üzerinde servis edilen, şarapta pişirilmiş alabalıklar; kızartılıp beyaz sos ve hardalla kaplanmış kalkan cinsinden bir balık; mutfaklar ve egzotik kültürler hakkındaki üstü kapalı değinmeler, yerel üretimlere ya da doğrudan, hardalın (bugün de kırsal gastronominin bir kültüdür) kalitesi ve lezzeti konusunda teminat veren düke ait bir fabrikaya, gururlandırıcı göndermelerde bulunmaktadır. Ziyafette bulunanların önlerinde bütün bunların yanı sıra üzerinde portakal ve şeker bulunan kızarmış sardalyeler, fırında pişirilmiş hamurişleri ya da içi dolu turtalar ve kızartılıp üzeri şekerle kaplanan pirinç dolmaları da bulunmaktadır.

Bu yemeği yorumlayanlar yine dükalık korosundan beş kişi ve ünlü bir orkestradan beş viyola, bir rebec (modern mandoline benzeyen bir diğer yaylı çalgı), "kontrbas" görevini gören bir viyolonsel, ikinci kontrbasın yerini alan geniş bir obua ve Messisbugo'nun söylediğine göre, çok ünlü bir çalgıcı olan Giovanni Battista Leone tarafından çalınan üflemeli çalgı *crumhorn*'dur. Enstrüman grubu iki flüt, bir org ve bir "sağır" kornoyla tamamlan-

maktadır. Bu noktada, *Banchetti* metninin müzikologların ilgisini neden mutfak ve sofra uzmanları kadar çektiğini anlaşılabilir.

Vokal ve müzik, yemeklerin sunumuna uyum sağlayacak şekilde artıyor. En sabırlı okuyucunun (ve anlaşılacağı gibi bazı konukların) bile sıkılabileceği tekrarlara karşın değişik servislerle sunulan yemeklerin listesi giderek artan lezzetin ipuçlarını vermekte; herkesin istediğini tatma konusunda özgür olmasına karşın sunulan yemekler içinde en fazla ilgiyi çekenler, arzuyla en çok uyum içinde olanlardır. Benzer şekilde müziğin yoğunluğu da artıyor: Daha çok ses ve enstrüman yemeğe eşlik ediyor.

Beşinci serviste güvercinler, dağ horozları, üzüm şarabıyla pişmiş dana böğrü, hardalla tatlandırılmış, harçla doldurulmuş domuzlar, balık olarak ızgara yapılmış küçük nehir balıkları, eski Roma mutfağında ve bugün de Emilia-Romagna bölgesinde kullanılan, uzun uğraşlar sonucu yapılan tatlı, pişmiş ve yoğun şıra vardır. Ayrıca portakalla servis edilen kızarmış serçeler, anason ve tarçınla yapılmış hamurişleri, dövülmüş dana etleri de sunulmuştur. Müzik artık sadece enstrümantal olarak devam etmekte ve pirinçten yapılmış nefesli çalgılara yer açmakta, beş trombon ve bir korno giderek daha güçlü bir ses çıkarmaktadır.

Hizmetliler sadece bu noktada ilk sofra örtüsünü kaldırıp ziyafete katılan konukların peçetelerini değiştiriyorlar: Yeni peçeteler, yeni bıçaklar, tuzluklar, sütlü bir küçük ekmek konuyor. Sofrayı süslemek için Hercules'in "Hydra'yı yenerken" çektiği zorlukları ifade eden şekerden yapılmış biblolar yerleştiriliyor.

Temiz yeni örtüler üzerinde servis edilen "altıncı yemek"te vişne sosuyla kızartılmış dana sırtı, sıcak et suyuyla pişirilmiş tavus kuşu, dükün bizzat avladığı, limonlu sosla kaplanmış karacalar. Daha sonra içinde şekerli

bademler bulunan siyah bir sosla pişen yabandomuzları, *fiadoni* yani yumurta, peynir ve şeker dolu tatlılar, tavus kuşu sosu, kızartıldıktan sonra sirkelenen ve sıcak servis edilen tatlı su balıkları, diğer balık çeşitleri ve son olarak maydanoz ve soğanla tavada pişirilen ve daha sonra tereyağında hafifçe kızartılıp baharatlarla tatlandırılan mercanbalığı bulunmaktadır.

Bu hazırlıkların büyük bir bölümünde, anlaşılacağı gibi, Ortaçağ ve Rönesans mutfaklarında sık rastlanan "birden fazla pişirme" teknikleriyle karşı karşıyayız: Ete ya da balığa, bugün söylendiği gibi özel bir dayanıklılık ve tat verecek olan değişik pişirme teknikleri karmaşık ve zor tariflerde yerlerini almaktadır. Örneğin mercanbalıkları kızartıldıktan sonra tavaya alınmakta, daha sonra fırına sürülmekte ve son olarak da kokulu suyla nemlendirilmektedir.

Müzik dinletisine, Ruzante'nin Padova lehçesiyle yazdığı tiyatro oyunlarını beş erkek ve iki kadın arkadaşının söylediği şarkılar ve madrigaller (Messisbugo bunları "muhteşem" olarak nitelemektedir) eşliğinde sahneleyen oyun yazarı Angelo Beolco katılır. Şarkı Ruzante'nin pek çok tiyatro oyunu gibi kırsal dünyadan esinlenerek teatral bir sahneyle tamamlanır. Sekiz sanatçı "sofranın çevresinde dolaşarak köylülere özgü şarkılar söylediler." Bu, sarayın kırsal kesimi algılama biçimi, asillerin dünyasına sadece pitoresk bir vurgu yapmak için değil, soylu insanları eğlendirmek amacıyla sızan köylü toplumuna sunduğu sınırlı bir olanaktır.

Aynı ruh hali içinde yedinci servisle birlikte, konukları eğlendirmeleri için Venedik ve Bergamo kentlerine özgü dalkavuklar sofralar arasında dolaşarak sahneye çıkarken hizmetliler pişmiş armutlar, et jölesi (sülünler, keklikler ve iğdiş horozlar), sirkeli rezene ve başka meyveler, İspanya zeytinleri, taze üzüm, özel bir saygınlık

uyandıran armutlar, cennet elmaları, parmesan peyniri, tuz ve biber eklenmiş yabani enginarlar eşliğinde altın sarısı tartüfle kaplanmış on üç şato ve on iki kuleyi servis ederler. Jölenin dışında et ve balık yemeklerinin yerine meyveler, sebzeler, peynir ön plandadır. Yedinci servis günümüzde *dessert*[1] olarak adlandırılmaktadır.

Ancak bu son servis değildir. Sekizinci serviste sofraya portakallar, biber, istiridye püresi, ballı süt, 500 adet tatlı ve yemeğin sonunda ikram edilen, dönemin, baharatlara verdiği önemin göstergesi olarak bal ve baharat tozlarıyla filtrelenmiş 104 kupa şarap (*chiarea*) eşliğinde, 50 tabağa bölüştürülmüş 2.000 istiridye getirilir. Midyelerin, meyvelerin ve tatlıların şaşırtıcı coşkusunu iki kadın vokalist, bir *crumhorn*, bir korno ve bir trombondan oluşan küçük bir enstrümantal grup tamamlar.

Bu esnada sofra örtüsü tekrar değişir. Üçüncü ve sonuncu örtü de Hercules'in kahramanca yaşadığı zorlukları belirten figürlerle kaplıdır. Hizmetliler, konuklar ellerini yıkayabilsinler diye güzel kokulu sular dolaştırırlar ve son olarak da şekerlenmiş meyveler, sebzeler gelir; ağaç kavunları, marul, karpuzlar, şuruba batırılmış bademler ve muşmulalar, Cenova usulü yapılmış kestaneler ve şeftaliler, Venedik tarzı meyve şekerlemeleri, bademler ve cevizler sunulur. Ayrıca yeni peçeteler, bıçaklar ve 300 kokulu kürdan da sofrada yerini alır. Bu arada bir lavta, bir flüt, bir lir, bir trombon ve Alman flütünden oluşan orkestra dinlenmektedir.

Ziyafet konuklara sunulan küçük hediyelerle sona erer. Salona daha önce tadılmış olanlara benzer biçimdeki büyükçe bir pasta gelir. Dışı altın sarısıdır, içinde ise davete katılan bütün konukların isimlerinin yazılı olduğu

1. (Fr.) Yemek sonunda yenilen tatlı. (Y.N.)

küçük pusulalar vardır. Piyango çekilişi yapılır, şanslı olanlara kolyeler, küpeler ve en önemli armağan olduğu düşünülen 50 *scudo* değerindeki bir gerdanlık çıkar. Piyango çekilişi sürerken dört flüt çalmaktadır ve son olarak trombonlar yemeğin bittiğini ya da en azından yan odalara geçilmesi gerektiğini duyurur.

Artık gece olmuştur. Dük, düşes ve markiz konuklarından ayrılıp dinlenmeye çekilirler. Yatıya kalan konuklara marul, karpuz, badem, armut, şuruplu meyveler, şekerlenmiş erik, soslu vişneler, kestane jölesı, taze üzüm, gülsuyuyla yıkanıp üzerine şeker serpilmiş Şam üzümünden oluşan bir kahvaltı sunulur. 50 hizmetli, aralarında dolaşarak herkese şekerli su ikram eder.

Danslar "gün ışıyana" kadar sürer, sonrasında kim bılir neler neler olur.

Balıkçıların Yemek Tarifi

İMPARATORUN SOFRASINDAKİ HALK KÜLTÜRÜ

Roma, 1536

Nisan 1536. İmparator V. Karl Roma'dadır. Üç kıtaya yayılan, "üzerinde güneş batmayan" ülkesiyle dünyanın en güçlü adamıdır. Birkaç yıl önce, 1530'da Bologna'daki San Petronio Bazilikası'nda görkemli bir törenle Habsburg'u taçlandırmış olan VII. Clemens'in yerine geçen yeni Papa III. Paulus'u Roma'da ağırlayarak dost ve yandaş olmak ister.

Bologna Kardinali Lorenzo Campeggio'nun imparatoru Trastevere'de ağırlaması ve ortamın gerektirdiği düzeyde, unutulmaz bir öğle yemeği sunması bir rastlantı değildir. Büyük Perhiz dönemi olduğu için et ikramı yapılamamaktadır. Ancak sunumlar inanılmaz derecede çeşitli, zengin ve seçkindir. Bu da bize, dinsel takvimden kaynaklanan sınırlamaların saray aşçılarının gastronomi alanındaki yaratıcılıklarını engellemek yerine daha da güçlendirdiğini göstermektedir.

Kardinal Campeggio'nun mutfakları o dönemde 36 yaşında olan Bartolomeo Scappi'nin denetimindedir. Roma'ya gelmeden önce değişik kentlerde (kuşkusuz Milano'da, Venedik'te, Bologna'da ve daha başka yerlerde) mesleğini yapmış olan Scappi, kardinal saraylarından ve son olarak da Papa IV. Pius ve V. Pius dönemlerinde Papalık mutfağından sorumlu olacak ve Rönesans İtalya'sı-

nın en ünlü aşçısı unvanını kazanacaktır. 1570 yılında, uzun ve başarılı çalışma yaşamından derlediği anılarını ve deneyimlerini *Opera* [Eser] adını verdiği bir tarifler kitabında toplayacaktır. (Kitaba verdiği ad, nasıl bir özgüvene sahip olduğunun da göstergesidir.)

1500'lerin gastronomi kültürünün gerçek bir değerlendirmesi olan Scappi'nin *Opera* adlı eserinde yüzlerce tarif, yemek daveti organizasyonlarının kuralları, masa düzenlemesi (hatta papanın, masadan kalktıktan sonra geçeceği mekânların da düzenlenmesi) bulunmaktadır. Altı ciltten oluşan eserin dördüncü cildinde bir dizi öğle yemeği ve bu davetlerde ikram edilen, dönemin İtalyan mutfağının bir dağarcığı sayılabilecek yemek listeleri bulunmaktadır.

Öğle yemeği menüsü 12 çeşitten oluşmaktadır: beş tanesi önceden hazırlanan "büfe" yemekleri, yedisi ise "mutfakta taze hazırlanan sıcak" yemekler. Bunların her biri üçer tabakla servis edilirken "yüce imparator"un tabakları şanına uygun şekilde çok daha abartılı ve görkemlidir. Kralın konumu, yemeğini –o dönemde âdet olduğu üzere– sofradaki diğer kişilerle paylaşmasını olanaksız kılacak kadar yüksekti. Menüye rakamlarla göz atalım: büfeden servis edilen sekiz yemek (özellikle küçük şekerli tatlılar), sıcak sunulmak üzere hazırlanan ilk serviste ise 13 yemek var (ızgarada ve şişte pişirilen marine edilmiş balık, biraz kızartma, zeytin ve taze üzüm), ikinci serviste 15 yemek var, bunlar ağırlıklı olarak çömlekte pişirilmiş buğulama balıktır, üçüncü serviste 12 yemek, soğuk büfeden gelecek ikinci serviste ise 15 yemek bulunmaktadır.

Masa örtüsü ve peçeteler değiştikten sonra dinî ritüellere göre hazırlanmış üçüncü serviste 11, sıcak sunulmak üzere hazırlanan dördüncü serviste 15, beşinci serviste 12, altıncı serviste 12, yedinci serviste 15 yemek

bulunmaktadır. Masa örtüsü ve peçetelerin bir kez daha değiştirilmesinden sonra, dinî ritüellere uygun dördüncü servis (mutfaktan çıkan ama soğuk servis edilen) 22 yemek. Soğuk sunulan son servis için değiştirilen örtü ve peçetelerden sonra yirmi sekiz tabak şekerlenmiş meyve ve sebze ile 18 tabak şekerleme sofraya getirilir.

Bu sayılar her şeyi anlatmaya yeter: V. Karl'ın onuruna verilen öğle yemeğinde 150 tabak yemek ve ardından da sayısız meyve, şekerleme ikram edilmiştir. Doğal olarak hepsini teker teker anlatmamız olanaksız ama özellikle bir tanesinin üzerinde durmamız gerekiyor: sıcak sunulmak üzere hazırlanan, ikinci serviste yer alan "Venedik usulü çömlekte kalkan balığı." Bu yemeği bilmemizin nedeni, Scappi'nin diğer pek çok resmî yemek davetleri gibi buna da *Opera* adlı eserinde yer vermiş olmasıdır. "Venedik usulü çömlekte kalkan balığı"nın tarifi üçüncü cildin yetmiş dokuzuncu bölümündedir.

Scappi, kalkanı (özellikle çok iriyse) hazırlamanın en iyi yolunu şöyle tarif etmektedir: Üst kısmının siyah pulları kazınır, içi temizlenir, dışı, balığın doğal yapışkanlığını gidermek için sıcak suyla yıkanır. Parçalara ayrılır (eğer büyükse) ya da bütün bırakılır (eğer küçük boyuttaysa), kalaylanmış bakır bir tencereye ya da kilden yapılmış çömleğe yerleştirilir. Zeytinyağı ve beyaz şarap –tatlı üzüm şarabı yeğlenmeli– ilave edilir, balığın üstünü iki parmak geçecek kadar su eklenir, tatlı baharatlar ve tuz eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Parçalanma olasılığına karşın pişerken çevrilmez. Üzerine konacak kapak, ısının eşit dağılımını ve yemeğin daha iyi pişmesini sağlayacaktır. Piştikten sonra üzerine suyu dökülür, kızarmış soğanlarla süslenerek sıcak olarak servis edilir. Balık suyuna ezilmiş badem, erik, kuru vişne ve üzüm peltesi eklenebilir.

Tarif tamamlandı. Şimdi esas soruna gelelim. Scappi

bu tarifi nerede, kimlerden öğrenmişti? Sözü ona bırakalım: "Bu yemeği Venedik'te ve Ravenna'dayken Chiozza balıkçılarından ve Venediklilerden öğrendim. Buralarda en iyi çömlekler yapılır ve deniz kıyısında olan bölgelerde bunlar kullanılır; balığı başka türlü pişirmeyi bilmezler." Scappi, balıkçıların bu yemeği kendisinden daha iyi pişirdiklerini de belirtir.

Akıl almaz bir durum. Kimilerinin tanımlamak istediği gibi "İtalyan mutfağının Michelangelo'su" büyük Scappi, 1536'da Chioggia ve Venedik balıkçılarından öğrendiği tarife göre hazırlamış olduğu kalkan balığını Kral V. Karl'a sunmuştur. Halk kültürü ile aristokrasi kültürü arasındaki ilişkiyi ve halk tabakasının İtalyan kültürel mirasına katkılarını bundan daha iyi ne gösterebilir ki?

Bu tek örnek de değildir. Scappi karşılaştırmalı bir bakış açısıyla balıkçıların yöntemlerine de sık sık değinir. Örneğin bir nehir balığından söz ederken, "Po Nehri balıkçıları bunu çömlekte pişirirler, kızartırlar ya da ızgara yaparlar, Chioggia ve Venedik balıkçıları da aynı yöntemi tatlı su balıkları ve kefal için de kullanırlar," diye anlatır. Onun için halk kültürü bir dayanak noktası, saray mutfağıyla farklılıkların gözlemlendiği bir paradigmadır. Saray için yetiştirilen baharatlar ve safran gibi saygın ürünler ile köylülerin ektiği nane, kekik, mercanköşk ve maydanoz, çömlekte pişen bir kunduz yahnisini tatlandırmak için kolayca birbirine karışır.

Dil alanında da Scappi tarafından kullanılan yemek isimleri genellikle halkın geleneksel kullanımlarını yansıtmaktadır. Domuz eti doldurulmuş tortellini, halk dilinde *anolini*'den gelirken, zeytinyağlı makarnaya [*maccheroni a olio*] halk dilinde *ferlinghotti* denmektedir. Kabak kabuğu [*scorzze di zucche*] halk dilinde uzun saç demek olan *zazzare*'den, yağlı peynir ve tereyağıyla yapılan tart [*crostata con caio grosso e burro*] halk dilinde yağlı anlamına

gelen ve soğuk yenen baharatlı bir yemek olan *butirata*'dan, kanatlı av hayvanları için hazırlanan sos olan "*sapore*" *galantina*'dan, Büyük Perhiz dönemi için yapılan çorba halk dilinde *capirotata*'dan, suda pişmiş omlet halk dilinde sulu tatlıdan [*torta in acqua*] gelmektedir. Sebze çorbası [*minestrone*] *vivarole*'den, değişik unlardan yapılmış hamurişleri halk dilinde *fiadoni*'den, domuz kanı tatlısı halk dilinde *migliaccio*'dan, süt tatlısı halk dilinde Romanya kiremitlerinden [*coppi romagnoli*], yeşil tatlı [*torta verde*] halk dilinde *herbolata*'dan, içi doldurulmuş pizza [*pizza sfogliata*] halk dilinde *pizza sfogliata asciutta*'dan, yağda kızartılmış ricotta peyniri, bol soslu, *pappardelle*'den gelmektedir.

Liste daha da uzatılabilir ama bu kadarı bize, Kardinal Campeggi'nin mutfaklarında çalışan bu olağanüstü sanatçının çok yönlü bir dâhi olduğunun ve mesleğini hem sosyal hem de coğrafi olarak farklı bölgelerden edindiği bilgiler ve deneyimlerle geliştirdiğinin ipuçlarını vermek için yeterlidir.

Yukarı Lombardiya bölgesinde Maggiore Gölü yakınlarında, Dumenza'ya bağlı Runo'da doğan Bartolomeo Scappi –tıpkı bir yüzyıl önce yaşamış olan Martino Usta gibi– Ortaçağ'ın sonlarında ve modern dönemin ilk yıllarında yaşanan politik parçalanmalara karşın ülkenin gastronomi kültürünü temsil eden kusursuz bir örnektir. Profesyonel yaşamının ilk onlu yıllarında Scappi, farklı şehirleri ve pazarları dolaşarak geniş deneyimini olgunlaştırmış, ürünler, tarifler, yerel gelenekler üzerinde uzmanlaşmıştır. Tarifler kitabında et, balık ve tatlı yapımlarını anlatırken bölgeler arası farklılıkları da not etmiş, her bir tabağı, "Roma usulü", "Floransa tarzı", "Milano'da" ya da "Napoli'de", "Bologna'da" veya "Cenova'da yapıldığı gibi" tanımlamıştır. Bunu, başkalarından duydukları üzerine değil bizzat kendisi gidip araştırdığı ve deneyim-

lediği için yapabilmiştir. "Milano'daki bir balıkçıda, değişik türden küçük balıklar gördüm," diye yazar. *Opera* adlı eser bu türden deyişlerle doludur.

Scappi, Adriyatik sahilleri ile Tiran Denizi kıyıları arasındaki farklı balık pişirme usullerinden de söz etmektedir. Böylece bölgeler arasındaki değişikliklerin sadece kuzey-güney ekseninde değil, doğu-batı ekseninde, Apenin Dağları'nın farklı yamaçlarında da olduğu anlaşılmaktadır. Scappi ayrıca gastronomi dilinin yerel farklılıkları üzerinde de durmaktadır (Napolililerin *coppi*, Lombardiyalıların ise *sfogliati* olarak adlandırdıkları değişik türde reçelli bir turta olan *crostata*'dan söz eder. Ayrıca hayvan ve bitki adlarının da yörelere göre değişiklik gösterdiğini not eder. Örneğin, levrek balığına Venedik'te *varolo*, Cenova'da *lupo*, Roma'da *spigola*, Pisa ve Floransa'da ise *ragno* dendiğini anlatır.

Bu saptamalardan, tanımlama ve düzenlemelerden saray aşçısı ile onu çevreleyen toplum arasındaki yakınlığı anlayabiliyoruz. Scappi kendini herkesten yalıtan, tek başına çalışan biri değildi. Profesyonelliği, bilgisi, mutfağı bir sanata dönüştürme becerisi yerel geleneklere ve yemek kültürünün İtalya'da yönlendiği binlerce alana ilgisi sayesinde gelişmiştir. Papalık makamının aşçısı halk sınıflarını, köylüleri ve balıkçıları yakından tanımış, onlarla dostluklar kurmuştur. İmparatorun masasında belki de oturdukları yerin farkında bile olmayan Venedikli balıkçılar da bulunmaktaydı.

Gıdada Gösterişe Karşı Olanlar

ET VE BALIK BİRLİKTE YENİR Mİ? YASAK

Venedik, 1562

1562 yılı sonbaharında Venedik'te olduğumuzu hayal edelim. Bir düğün yemeğine davetliyiz. Tekstil tüccarı bir iş arkadaşımız, kızını çevrede yavaş yavaş tanınmaya başlayan bir gençle nişanladı. Bu büyük bayram alışıldığı üzere sofrada onaylandı. Konuklar karşılandıktan sonra yerlerini alıyorlar. Ortada nişanlıların akrabaları oturacağı için biraz uzağa yerleşiyorlar.

Günlerden "Yağlı Perşembe"[1] seçildi; menüde küçük su kuşlarının, iri güvercinlerin ve bir çift sülünün de bulunduğu et yemekleri ağırlıkta. Başlangıç olarak nehir karidesleri ve ızgarada pişmiş küçük tatlı su balıkları sunuluyor; balığa çok düşkün olan Venedikliler dinsel takvimin izin verdiği günlerde bundan kolay kolay vazgeçmiyorlar. Sofrada hafif, pembe bir şarap var, suyla karıştırılması bile gereksiz.

Neşeli konuklar şerefe kadeh kaldırıyor, bazıları da yeni nişanlıların onuruna şiirler okuyor. Yemeğin tam ortasında kapıya vurulduğu duyuluyor. Bir hizmetli kapıyı açıyor, içeriye iki adam giriyor. Adamlardan biri şaşkın kalabalığa, "Kımıldamayın!" diye bağırıyor, "Bu evde Ve-

1. Büyük Perhiz'den önce doyasıya yemek yenilen, özellikle yağlı gıdaların tüketildiği gün. (Y.N.)

nedik Cumhuriyeti'nin yasalarına uyulmadığını duyduk. O yüzden buradayız. Alvise, sen mutfağa git, ben de sofraları denetleyeceğim."

Birkaç dakika sonra doğrulama geliyor: "Beklediğimiz gibi. Sofrada yabani kuşlar, mutfakta da balık kılçıkları var. En azından iki aykırı davranış söz konusudur. Düğün yemeklerinde yabani hayvanların yenmesinin ve etle balığın karıştırılmasının yasak olduğunu bilmiyor musunuz? Eğer suçsuzluğunuzu gösterebilecek herhangi bir belgeniz varsa üç gün içinde kamu görevlilerine bildirin. Yoksa ceza ödemeye hazır olun. Bu esnada aşçılar evlerine dönebilirler."

Venedik hükümetinin iki denetleyicisinin elinde, bu gibi davetlerde kaç yemeğin servis edileceğine kadar bütün bilgileri içeren yüksek kurulun kısa süre önce yayımladığı ve özel bir şekilde bastırdığı genelge var. Bu, güçlü dinsel öğretilerden kaynaklanan, sosyal ve ekonomik ahlak kurallarına uygun olmak için ideolojik düzeyde işe karışan ve bu doğrultuda harcamalara sınır getiren yasalardan biridir (Latincede *sumptus*). Bu yasa aslında şunu söylemek istemektedir: "Servetinizi gereksiz biçimde harcamayın, üretici kurumlara ya da sosyal yardımlara yönlendirin."

8 Ekim 1562 tarihli Venedik genelgesi bu yükümlülükleri yeniden ele alırken gündelik yemek biçimlerinden değil, bazı olaylardan veya özel ya da halka açık nikâh törenlerinden, özel kutlamalar nedeniyle düzenlenen şölenlerden de söz etmektedir.

Temel kural şudur: "Böyle bir şölende et ve balık birlikte sunulamaz." Et servisinde sadece kızarmış ve haşlanmış et ve her biri için en fazla üç çeşit hayvan, özellikle de kümes hayvanları bulunmalıdır. Et için küçükbaş hayvanlar, tavuk için de kanatlı hayvanlar geçerlidir. Her türlü kanatlı ve dört ayaklı yabani hayvan ve "Hint horozları ile tavukları" yani hindiler yasaktır.

Bir balık ziyafeti için "iki kızarmış", "iki haşlanmış", "iki kebap edilmiş" olmak üzere altı yemekten oluşan üç servis yeterlidir. Alabalıklar, nehir ve göl balıkları yasaktır. İstiridye sadece 20'den az konuğun katıldığı ziyafetlerde sunulabilir. "Mezeler, salatalar, süt ürünleri ve diğer sıradan ikramlar, bir parça alışılagelmiş pasta, acıbadem kurabiyesi ve şekerlemeler" serbesttir.

Aynı şekilde kahvaltı için de küçük bir şekerleme kutusu, "basit mevsim meyveleri", aşçıların fırında pişirdiği tatlı simitler ve benzerleri yeterlidir.

Yukarıda belirtilen sınırlamalar bu kanunların amacını net bir biçimde açıklamaktadır. Yemekler "bilindik", "sıradan", "alışılmış", "basit" olabilir. Yasaklanmak istenen, ayrıcalıklı durumlar, "kalite" teriminin yücelttiği "lüks" tüketimdir. Bu görüş de her türlü şekerleme ve şekerden yapılmış her şeyin ve yüksek kaliteli ürünlerin yasaklanmasına neden olmaktadır.

Lüks tüketim olarak görülen yabani hayvanların, göl balıklarının, Amerika'dan yeni getirilen hindilerin satışı yasaklanırken alabalıklar ve Venedik pazarının denizci karakterini yansıtan tatlı su balıkları da ortadan kalkmaktadır.

Yönetim, aldığı kararların uygulanmasını sağlayabilmek için para cezalarını da öngörmüştür: Konuk sayısının 20'yi geçmediği davetlerde, pişirilen her yasak yemek için 10 *duka*, "25 ve daha fazla" davetlinin bulunduğu ziyafetlerde 20 *duka* altın ödenecektir.

Hükümetin özel davranışlara yönelik bu kadar katı düzenlemeler getirmek zorunda kalmasının nedeni sadece kolektif ekonomiye zarar veren bireysel harcamalar değildir çünkü bir şölen hiçbir zaman "özel" olamaz. Burada değineceğimiz "birlikte yaşam", tanımı gereği sosyal, halka açık bir ifadedir ve bu kavram aracılığıyla bireylerin ve ailelerin kaynakları ve çevrelerinde ne kadar

insanı ve farklı aileleri bir araya getirebilecekleri anlaşılmaktadır. Bu kişiler neler yapabileceklerini göstererek bireysel ve sosyal varlıklarını kanıtlama peşindedirler. İşte bu şekilde yasalar çıkarmanın, ekonomik ve ahlaksal olduğu kadar toplumsal anlamı da olan davranışlara politik biçimde karışmanın nedeni budur.

Ama dikkat: Harcamalara yönelik yasalar herkes için aynı şekilde geçerli değildir. Sadece –yeterli ekonomik kaynağı olduğu zaman aşırı harcama yapan– "sıradan" insanlara yöneliktir. Gerçek senyörler, geleneksel soylular bu yasalara uymak zorunda değildir. Yasalar onlar için değil, gelecekte rakipleri olabilecekler için yapılmıştır.

Bu bakış açısından harcamalara bir yasa koymak, toplumsal düzeni, hiyerarşiyi ve kazanılmış güçleri garanti altına almak demektir. Sınıf farklılıklarını dış görünüşler, yani gündelik yaşamın görülebilir gerçekliği (öncelikle kılık kıyafet ve beslenme biçimi) aracılığıyla ölçmeye ve ifade etmeye alışık bir toplum için, giyinme ve kendi zevkine göre yeme içme özgürlüğünü sınırlamak, düzensizliği ve görev karmaşasını önlemekle eşanlamlıdır.

Antik Roma Cumhuriyeti'nin kuruluşundan beri tarihin pek çok döneminde ve değişik bölgelerde görülen bu tür kurallar, dış görünümü sosyal ayrımın göstergesi olarak benimseyen ama aynı zamanda farklılık ideolojisi ve düzenin süregelmesi dilekleri doğrultusunda, belirgin bir toplumsal devinimin de var olduğu Ortaçağ'ın son yıllarında ve modern çağın ilk yarısında giderek katılaşmış ve etkinleşmiştir.

XVI. yüzyılda Venedik'te düzenlenen bu ziyafette yaşananlar da bu yaklaşımı kusursuz bir biçimde doğrular niteliktedir. Kılık kıyafet dışında herkesi eşit duruma getiren alışveriş ve yiyecek tüketimini denetlemek kolay değildir. Venedik Cumhuriyeti'nin yöneticileri bunu yapabilmek için çift yönlü bir strateji uygulamışlardır: bir

yandan yemekleri hazırlayan profesyonelleri gözlemlemek, öte yandan da halka yönelik denetlemeleri yapanları geniş yetkilerle donatmak.

Bir şölenin hazırlanmasında görev alan aşçılar, fırıncılar ve diğerleri işe başlamadan önce 1514 yılında kurulan, lüks ve aşırı tüketime yönelik yasalara uyumu sağlamakla görevlendirilen kamu kuruluşuna başvurmak zorundaydılar. "Ne zaman, nerede ve kim için çalışacaklarını" saptamak ve şölenden sonra üç gün içinde bu merkeze konuklara neler sunduklarını "bütün gerçekliğiyle" bildirmekle yükümlüydüler. Eğer başvuruda bulunmazlar ve söylediklerinin yalan olduğu ortaya çıkarsa 10 *duka* altın ödemek zorunda kalırlardı. Bu suçu yeniden işlerlerse önceden belirlenmiş bir süre mesleklerinden uzaklaştırılırlardı.

1562 yılında yayımlanan yasa, ziyafet sahiplerine, yasal denetleyicilere kapılarını açma zorunluluğunu da getirmektedir. Görevliler çalışanları mutfakta ve salonlarda denetleyerek işlerini yaparlar, eğer kuraldışı bir şey, yasak yemekler ya da herhangi bir suç unsuru bulurlarsa uşak ve aşçılar (serviste ve mutfakta çalışan herkes) hiçbir ödeme yapılmadan hemen kovulur, gitmemekte direnirlerse her biri 10 *duka* altınla cezalandırılırdı. Hatta ev sahibi görevlileri mutfağa, davet salonuna sokmayarak, kötü söz söyleyerek ya da kötü davranarak –böyle şeylerin olabileceği düşünülüyordu– engeller ve işlerini yapmalarına izin vermezse, "soylu, kentli olduğu takdirde" 50 *duka* altınla cezalandırılırdı, bu engellemeyi yapan bir hizmetliyse, en önemli suçları soruşturan mahkemenin vereceği karara göre hapis cezasına çarptırılabilirdi.

Acaba bizim tekstil tüccarımızın evinde neler oldu?

"Şalgama Alışık Olan Hamurişi Yemesin"

BERTOLDO'NUN DESTANI

Verona, XVII. yüzyıl başları

Bertoldo bir insandır. Belki.

Kralın sarayına geldiği zaman onu bir hayvana, daha doğrusu hayvan dünyasının en kaygı verici niteliklerini bir araya getiren bir kırkyamaya benzetirler. Bir tür antoloji, farklı hayvanlıkların bir özetidir.

"Bedeni bir top gibi kalın ve yuvarlak, alnı kırışık ve buruşuk, gözleri ateş gibi kırmızı, kirpikleri domuz kılı gibi uzun ve sert, kulakları eşeğinki gibi, ağzı büyük ve çarpık, altdudağı yere doğru sarkmış, çenesinin altındaki gür sakal bir gaga gibi uzamış, sivri burnu yukarı kalkmış, dişleri yabandomuzununki gibi fırlak olan, boynunun altında, konuştuğu zaman sanki koca tencereler gibi fokurdayan üç hatta dört boğum bulunan bu yaratığın şeytan gibi keçi bacakları, uzun ve geniş ayakları vardı ve bütün bedeni kıllıydı." Yani XIII. yüzyılın başlarında yaşamış olan Bologna'lı tarihçi Giulio Cesare Croce'nin *Le sottilissime astuzie di Bertoldo* [Bertoldo'nun Çok İnce Kurnazlıkları] adlı anlatısında söylediği gibi "Narkissos'un tam tersi"ydi.

Domuz, eşek, at, gagalı, yabandomuzu, keçi. Yine de Bertoldo'nun bir insan olduğu söylenebilirdi. Croce onu "kaba saba, yontulmamış" olarak tanımlasa bile insan olduğunu söyler. Ondan önce başka köylüler de böy-

le tanımlanmışlard; örneğin Croce'nin kendisine örnek aldığı ve sık sık birebir taklit ettiği (köylünün tanımlanmasında olduğu gibi) XII. yüzyıla ait popüler bir eser olan *Dialogo*'da [Diyalog] efsane Kral Süleyman'ın yanındaki ana karakter Marcolfo.

Bir başka örnek de yine aynı yüzyılda Chrétien de Troyes'nin romanı *Yvain, Le Chevalier au lion* adlı eserinde ortaya çıkan –ve gerçek bir vahşi olan– papazdır. Şövalye Yvain onunla ormanda karşılaşır, korkudan ödü kopar: Bir hayvana, pek çok hayvanın (küçük bir ayı, fil, baykuş, kedi, kurt, yabandomuzu) karışımına benzemekte ama konuşmaktadır. Yvain belirli bir çekingenlikle, "Sen ne biçim bir yaratıksın?" diye sorar. Karşısındaki, "Ben bir insanım," diye yanıtlar; bütün söylediği bu olur.

Köylü dünyasını, insan ve hayvan dünyası arasında –uygarlık ve "doğa" arasında– bir yerde tanımlama alışkanlığı Ortaçağ'ın son yüzyıllarında yaygınlaşmış ve "kaba hiciv" denilen bir edebiyat türünün oluşmasına yol açmıştır. O dönemde bütün bunların eşit olduğunu düşünmek hiç kimsenin aklına gelmezdi. Biz, "İnsan ve Vatandaşlık Hakları Bildirgesi"nden 200 yıl sonra bunun bir zorunluluk olduğunu söylüyoruz – ama gerçekten inanıyor muyuz buna acaba? Her neyse, birkaç kuşak önceki atalarımız buna inanmıyorlardı.

"Kaba hiciv" köylünün antropolojik ve biyolojik olarak soylu insandan farklı olduğu varsayımıyla başlar. Çirkin, cahil ve hayvan gibi olduğunu söyler. Belki kurnazdır ama kurnazlığını sadece efendisini kandırmak için kullanır; çünkü köylü sadece çirkin, sadece cahil değil, aynı zamanda hırsızdır da: Burjuva kültüründe, özellikle de İtalya'da çirkinlik, cehalet ve kurnazlık köylü imgesiyle (bu arada Avrupa edebiyatında başka stereotipler her yerde ortaya çıkar) eşleştirilirdi.

Kaba saba insanlarla soylular, köylülerle kentliler arasındaki fark gündelik yaşamın her ânında, bireyin "kali-

tesini" belirleyen ve yansıtan yaşam biçimlerinde görülür – görülmesi gerekir. Bu düşünce "yaşam stilinin" pek çok değişkenini diyet kavramıyla, yani gün içinde neler yapıldığıyla özdeşleştiren antik tıp anlayışından kaynaklanmaktadır.

Batı tıbbının babası olan Kos'lu Hipokrat (İÖ. V.-IV.) ve daha sonra, I. yüzyılda düşüncesine daha düzenli bir biçim veren Bergamalı Galenus, beslenme ölçülerinde ve gündelik yaşamın her ânında yapılacak seçimlerde izlenmesi gereken ilk kuralın, bireyin "doğasına" uygun olmasına dikkat etmek, böylece başa gelebilecek herhangi bir hastalık ya da kazanın önüne geçilmesini sağlamak olması konusunda aynı görüştedirler. "Bireyin kalitesine göre" yemek, besin seçimini herkesin en özel gereksinimlerine göre yapmak bu diyet kültürünün temelini oluşturmaktaydı. Daha basit bir ifadeyle: Sağlıklı olmak ya da sağlığa kavuşmak için herkes kendi beslenme biçimini oluşturmalıdır.

Ortaçağ boyunca, çok güçlü bir toplumsal unsur, birey algısını farklı bir biçimde yönlendirerek bu düşünce kalıpları üzerinde büyük bir baskı uygulamıştır. Çok net bir biçimde sınıflara ayrılmış bir dünyada "insanın kalitesi", toplumdaki belirli bir sınıfa ait olmasıyla ilişkilendirilmeye başlanmıştır. İki bakış açısı, toplumsal boyutu sağlık konulu "tıbbi" bir perspektife yönlendirerek belirgin bir uzlaşma noktası bulmuştur. Kişinin toplumsal statüsüne uygun olmayan bir beslenme biçiminin hastalıklara ve sıkıntılara yol açacağı düşünülmeye ve yazılmaya başlanmış, bu nedenle herkesin doğaya uygun davranması –ancak burada "doğa" bireysel olmaktan çok kolektif, kişisel olmaktan çok toplumsaldır– gerektiği görüşü ağırlık kazanmıştır.

Bu görüş, geç Ortaçağ'ın tıp ve beslenme metinlerinden okunmaktadır. XIV. yüzyılda Savoy'ların ilk dok-

toru olan Giacomo Albini, saygın kişilerin midelerinin kıymetli, arıtılmış ve işlenmiş besinlere; köylülerin midelerinin ise zevki tatmin etmek yerine açlığı bastıracak kaba ve ağır yiyeceklere uygun olduğunu kesin bir biçimde ifade etmiştir.

Padova'lı Doktor Michele Savonarola'nın XIV. yüzyılda yazdığı beslenmeye ilişkin deneme, bir yandan yiyeceklerin besleyici özelliklerini anlatırken aynı zamanda bu besinlerin "saraya" mı yoksa "kaba köylülere" mi ait olduklarını belirlemeye çalışmıştır. "Köylüler" için olan ürünler arasında en başta sebzeler, baklagiller ve düşük kaliteli buğday bulunmaktadır; bunlar doğal olarak, Matazone de Caligano tarafından XIII. yüzyılda yazılan *Detto dei villani*'de [Köylü Hicvi] belirttiği gibi, kırsal kesimin beslenme alışkanlığının göstergesi olan soğan, fasulye, sarmısak, bakla, turp, darı çorbası ve karışık undan yapılmış ekmek köylülere uygun ürünlerdir. Burada sadece yazınsal oyunlar değil bilimsel olarak kabul edilen ideolojik inançlar da söz konusudur.

Şimdi, XVI. yüzyılın başlarında bazı nedenlerle yolu Kral Giulio Cesare Croce'nin sarayına düşen ve öyküsünü "köylülere özgü" yemek alışkanlıklarından "soylulara özgü" olanlarına geçerek yaşam biçimini ve beslenme alışkanlıklarını değiştirmenin sağlığı olumsuz etkileyeceği düşüncesi üzerine temellendiren Bertoldo'muza dönelim. Onun bu görüşlere inanıp inanmadığını, hatta belki de sadece dalga geçip geçmediğini bilmiyoruz, aslında her iki durumdan da söz edebiliriz. Kesin olan şu ki, Bertoldo XIII. ve XV. yüzyıllar arasında ortaya çıkıp şekillenmiş bir edebî karakterin türevidir.

Ancak Bertoldo'nun öyküsü Yüksek Ortaçağ'ın İtalya'sında geçer. Rakibi aşağı yukarı 570 tarihinde Verona'ya yerleşmiş olan Lombardların ilk kralı Alboino'dur. İkisinin arasında belli belirsiz, hem çekişmeli hem de

arkadaşça bir ilişki oluşur. Köylünün kaba sabalığı, yeteneğini ve basit adam "bilgeliğini" sınamak için kendisine sözlü düellolarla meydan okuyan kralın hoşuna gider. Daha sonraları, köylü simgesine dönüşecek olan geniş ayakkabılar ve ince zekâ burada matrislerinden birini bulur.

Bertoldo'nun (onun "dedesi" ve edebî modeli Morcolfo'nun da) kültürü birliktelik, fiziksellik ve işbirliği üzerine şekillenmiştir. Sözcükleri ve düşünceleri oluşturan başlıca konular besin ve beslenmeyle ilgilidir. Kral bir süre sonra, "Anan baban, çocukların kimlerdir?" diye sorar. Bertoldo, "Fasulyeler," diye yanıtlar, "onlar ateş üstünde kaynarken kazanın içinde yukarıya ve aşağıya doğru inip çıkıyorlar."[1] Benzer biçimde Marcolfo da akrabalarını baklalar olarak tanımlamıştı.

Pek çok karşılaşma, yanlış anlaşılma ve hatta Bertoldo'nun ölüme mahkûm edilmesi (son arzusu olarak asılacağı ağacı seçme hakkını istediği ve doğallıkla böyle bir ağaç bulunamadığı için kurtulmuştur) sonrasında "kaba köylü" kralla barışmış ve büyük olasılıkla kralın sadık yardımcısı sıfatıyla saraya temelli yerleşmiştir.

Olaylar görünüşte iyiye gider ama saray yaşamı kısa sürede Bertoldo için sorunlar yaratmaya başlar: "Kaba besinleri ve yabani meyveleri yemeye alışık olduğu için soylulara özgü daha nitelikli ve özenle hazırlanmış yemekler kötü biçimde hastalanmasına neden olur." Kralın doğasını, kişiliğinin "kalitesini" ve toplumsal statüsünü tanımayan doktorlar "saygın kişilere ve saray şövalyelerine" uyguladıkları tedavi yöntemlerine başvururlar. Kendi köylü doğasını iyi tanıyan Bertoldo kendisine, içinde külde pişirilmiş şalgam ve soğanla karıştırılmış fasulyeler

1. Özgün metinde "yukarıya" ve "aşağıya" sözcükleriyle bir kelime oyunu yapılmıştır: İtalyancada *ascendente* hem yükselen hem de ata anlamına; *discendente* ise hem aşağı doğru inen hem de çocuklar, torunlar anlamına gelir. (Ç.N.).

bulunan bir tencere getirmelerini, çünkü ancak o tip yemeklerle iyileşeceğini bildiğini söyler; ama doktorlar Bertoldo'nun bu arzusunu yerine getirmek istemezler.

Bertoldo ile saray doktorları arasındaki bu çatışma ilginçtir. Beslenmenin toplumsal farklılığını teorik olarak ortaya atan doktorların bilgisi Bertoldo'nun "bilgi"sine dönüşmüştür. Ama Bertoldo bunu uygulamaya çalışınca –uygulama onun güçlü olduğu alandı– kendisini okumaya davet eden krala, "Bana bir kitap gerekiyor," der. Doktorlar buna izin vermezler. Bir "köylünün" kendileri gibi ders vermesini istemezler. Bertoldo ölür ve doktorlar ona son ânında istediklerini vermedikleri için pişman olurlar, onu mutlu etmemelerinin ölümüne neden olduğunu anlarlar. Bertoldo basit bir köylü olmasına karşın "büyük bir onurla" gömülür ve kral sarayda yaşayan herkesin, yas tutmanın göstergesi olarak siyah giyinmesini emreder. Bertoldo'nun mezarının üstüne "ayıdan çok insana benzeyen" köylünün ebedî anısına uygun olarak altın harflerle yazılmış bir kitabe yerleştirilir. Son satırlar, dayanılmaz acılar içinde gelen ölüme şalgam ve fasulye yiyememenin neden olduğunu anlatır.

Onsezili Bertoldo bir vasiyet yazmayı unutmamış, basit mal varlığını titizlikle bölüştürmüştür. Bahçıvan Sambuco'ya "bazı sabahlar, erken saatlerde midesine iyi gelen ve açlığını gideren pırasalar verdiği için" hasır şapkasını; aşçı Marino'ya ise "kendisine şalgam haşlayıp doğasına kumrulardan, kekliklerden ve fırında pişirilmiş hamurişlerinden daha uygun olan soğanlı fasulye çorbası hazırladığı için" bıçağı ile kınını bırakmıştır.

Bize de son bir düzenlemeye eşlik eden özdeyişler kalmıştır. Bunların birincisi ve en önemlisi ölüme dair bir kehanettir adeta: "Şalgama alışık olan hamurişi yemesin."

Çileklerin İsyanı

İSVEÇ KRALİÇESİ CRISTINA İÇİN BİR ÖĞLE YEMEĞİ

Mantova, 1655

İsveç Kraliçesi Cristina'nın Katolik mezhebine yönelmesi, din savaşlarıyla parçalanmış olan 1600'ler Avrupa'sında büyük yankı uyandırmıştır.

Altı yaşındayken tahtın vârisi olan Cristina 1644 yılında, sarayın tartışmasız kurallarını göz ardı edebilecek ölçüdeki güçlü karakterinin ve öngörülemeyecek davranışlarda bulunabileceğinin işaretlerini vererek 18 yaşında tahta çıkmıştır. Parlamentonun bütün baskılarına karşın evlenmeyi reddetmiştir. Sarayda bulunan soylu bir kadınla uzun süreli bir aşk ilişkisi olmuştur. Sonuçta, Roma Senatosu'ndaki güçlü kişilerin kışkırtmasıyla Luther dinini terk edip dolgun bir ücret garantisi karşılığında 1654'te kendi isteğiyle tahtı bırakmış, kısa bir süre Benelux ülkelerinde kaldıktan sonra yeni inanç dünyasına girişini resmî olarak kutlamak için Innsbruck'a geçmiştir. Daha sonra da kendisini büyük bir heyecanla bekleyen, yeni seçilmiş olan Papa VII. Alexander'le buluşmak üzere Roma'ya doğru yola çıkmıştır.

İtalya'ya yaptığı bu ilk yolculuk sırasında (Roma'ya 1668 yılında kesin olarak yerleşene kadar pek çok kez İtalya'yı ziyaret etmiştir) her birinde büyük bir saygıyla karşılandığı pek çok mola vermiştir. 27 Kasım'da Mantova'da, kendisi için görkemli bir ziyafet düzenleyen Dük II.

Charles Gonzaga-Nevers'in sarayındadır. Sarayın mutfakları o dönemde Bologna'lı şef Bartolomeo Stefani'nin denetimindedir.

Stefani bir kral aşçısı değildir ve bunu, mesleğinden bir anı bırakmak ve temel özelliklerini tarifler, yemek listeleri ve düzenlenen ziyafetlerin raporları aracılığıyla öğretebilmek için birkaç yıl sonra 1662 yılında kaleme aldığı *L'Arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodovole professione* [İyi Yemek Pişirme ve Bu Meslekte Uzman Olacakları Yetiştirme Sanatı] başlıklı eserinde, "Saray mutfaklarında hiç çalışmadım," diye açıklar.

Ancak Cristina'nın Mantova'ya gelişi nedeniyle düzenlenen özel daveti, "Çok katlı kristal kaplarda soğuk mezeleri ve diğer yemekleri ellerimle servis ettim," diyerek gururla hatırlar. Erdem Odası'nda hazırlanan sofranın ortasına, tepesinde, üzerinde imparatorluk arması işlenmiş tacı tutan küçük meleklerin bulunduğu inanç sunağı ile Olympos Dağı'nı sembolize eden şekerden yapılmış bir zafer takı yerleştirilmişti. En önemli üç misafir kraliçe hazretleri, Dük II. Charles ve karısı Arşidüşes Avusturyalı Isabella Clara'ydı.

Ziyafet bir "inanç servisi"yle yani soğuk yemeklerle açılır. Bütün yemekler hem teknik düzenlemeleri hem de sunum hazırlıkları açısından analitik bir netlikle anlatılmaktadır, öyle ki okurlar her birini görebilecekleri ya da hepsine dokunabilecekleri duygusuna kapılabilirler. Stefani için mesleğinin, gündelik yaşamın görkeminden, tekniğin de tiyatrodan (daha doğru bir deyişle: tiyatroyu olanaklı kılan tekniğin) çok daha önemli olduğu hissedilmektedir.

İlk anlatılan, ortasında, uçup çilekleri gagalayacakmış gibi duran bademli kuruyemişlerden yapılmış kuşlar bulunan, çilek ezmesi doldurulmuş şekerden yapılmış istiridye kabuklarıyla çevrelenmiş tabaklarda, üzerine şeker

serpilerek servis edilen, beyaz şarapla yıkanmış çilek tabağıdır. Bunu güvencin çorbası, fırında pişmiş sülün, gerçek salam, domuz yağıyla yağlanmış ve şişe geçirilmiş kümes hayvanları, jambon sarılmış yabandomuzu kafası, bademezmeli turta, şekerle kaplı meyveler, dağ horozları ve jelatin taçlar izler.

Stefani'nin her tabağın hem gastronomik hem de görsel hazırlanışını en ince ayrıntılarına kadar uzun uzadıya anlatması öykünün ritmini sürekli sekteye uğratmaktadır. Ama zaten ustanın yapmak istediği de budur; bize değerli konuklara sunulacak olan güvercinlerin "süt ve üzüm şarabında" nasıl pişirildiğini ve sudan çıkarılıp soğumaya bırakıldığını, bu arada çorbanın, üzüm şarabına batırılmış İspanyol kreması, pudraşekeri ve tarçınla nasıl hazırlandığını, gül şeklinde dizilen güvercinlerin "fıstık sütü"yle kaplanıp gülsuyuna batırılmış çamfıstıklarıyla nasıl süslendiğini, tabağın kenarlarının, dondurulmuş şeker ve bademezmesiyle yapılan ve altın varakla çevrelenen motiflerle nasıl bezendiğini ve tabağın tabanının beş santimi geçmeyen bir şeker tabakasıyla nasıl kapladığını anlatmak ister. Gündelik hoppalıklarla ilgilenmek yerine mesleğinde uzmanlaşmayı yeğleyen Stefani, ideal okuyucularından alışverişlerine ilişkin becerisini de saklamamaktadır.

Stefani'nin kişisel notları, kitabına bir günlüğün somutluğunu kazandırmaktadır: "Yabandomuzu kafasını çamfıstıklarından saçlar ve büyük bir sabırla kumaş gibi işlediğim çamfıstığı ezmesi ve dikiş ipi gibi kullandığım şekerkamışlarıyla güzelleştirdim", "Dağ horozları kesilip domuz yağıyla yağlandıktan ve şişe dizilip kısık ateşte pişirildikten sonra, üzerlerine ince bir tarçın çubuğu koydum, soğuyunca tabaklara yerleştirdim (...) çevrelerine kızarmış ve gerçek salçayla süslenmiş ardıçkuşları koydum, ayakları üzerinde dimdik duran ve canlı gibi görü-

nen bu kuşların her birini teker teker düzelterek tabağı tamamladım."

Bu açıklamaları uzun boylu anlatmayacağız. Yemeklerin listesiyle yetineceğiz.

İlk sıcak serviste, kemiksiz ve yağsız sülün eti çorbası, bir tabak kızarmış sebze, pişmiş horozun beyaz eti, domuz yağı katılmış suda haşlanan yabandomuzu budu, sütte pişmiş dana kelleleri, çeşitli malzemelerden yapılmış hamurişleri, içleri doldurulmuş piliçler vardır.

İkinci sıcak serviste sadece kanatlı hayvanlardan yapılan iki yemek bulunmaktadır; "tuzlanmış ve yağlıkâğıda sarılarak şişe geçirilmiş ve kısık ateşte pişirilmiş sülün", ayrıca her zamanki gibi değişik etler ve yanında garnitür olarak küçük pastalar, bademli kurabiyeler, çamfıstıkları vs. bulunan "şişe geçirilerek harlı ateşte nar sosuyla kızartılmış güvercinler."

Sadece et kızartmalarına yer verilen üçüncü sıcak servis daha zengin ve besleyicidir (servisin düzenlenmesine daha büyük bir özen gösterilen bu bölümde Ortaçağ geleneklerine olduğu kadar Rönesans'a da bir saygı gözlenmektedir); alageyik budundan yapılmış bonfile, "şişe geçirilmiş ve kısık ateşte pişirilmiş" küçük keklikler, sirke sosu ve yasemin, barok zevkine özgü yoğun ve kuvvetli bir kokuyla kızartılmış keklikler, garnitür olarak tatlıların kullanıldığı kızarmış tavşanlar, şeker ve tarçından yapılmış tatlılar, Cenova tarzı hazırlanmış pastalar ve değişik biçimlerde bademli kurabiyeler.

Bu hazırlıklar tatlı ile tuzluyu, ekşi ile baharatlıyı bir arada kullanarak Ortaçağ zevki ile Rönesans zevkini bir aşırılıkta buluşturmaktadır. Stefani'nin barok mutfağı, öngörülemez bile olsa görünürde uzlaşmaz olan tatların şaşırtıcı bir karışımıdır. Bunun için kral çorbası örneğini vermek yeterlidir: "İçine yağlı peynir parçaları konmuş Pisa kentine özgü bisküvi dilimleri, iğdiş edilmiş horoz

göğsüyle mühürlenmiş balkabağı dilimleri ve üstünde sülün göğsü, tereyağında kızartılmış süt ürünleri, doldurulmuş dana gözleri, çok ince dilimlenmiş dana kıkırdağı, iğdiş edilmiş horozun haşlama suyuna eklenir, süt kaymağı, limon suyu eklendikten sonra tencerenin üstü ince bir hamurla örtülür."

Ziyafet, öncelikle taze meyveler, meyve şekerlemeleri, peynirler ve sebzelerden oluşan ikinci ve üçüncü soğuk servis ikramlarıyla sona erer. İçinde küçük mantarlar, yermantarı, karnabahar, midye, yengeç, kuşkonmaz, enginar, taze üzüm, bey armudu, kereviz, elma, zeytin, ballı süt bulunan çorba bu servislerden birinde ikram edilen yemeklerden biridir. Bir diğerinde frenküzümü, ağaç kavunu, kiraz, vişne, şeftali, şamfıstığı, kestane, armut, misk kokulu fıstıklarla dolu büyük servis tabakları vardır. Bu büyük çeşitlilik neredeyse tatlı sanatının bir kataloğu niteliğindedir.

Bartolomeo Stefani'nin sıcak ve soğuk yemekler üzerine odaklanmış yazıları bize, sofranın diğer tarafındaki kişinin bütün bu yemekleri ve lezzetleri tattığını (ya da yemese bile en azından beğeniyle baktığını) neredeyse unutturdu. Olayları bir başka bakış açısından, kraliçe hazretlerinin ve onun konukları olan soyluların gözüyle irdelemeye çalışalım. Bize neler söyleyecekler, böyle bir davette bulunmaktan dolayı nasıl bir heyecan duyuyorlar? Pek çok kişi o günlerde, o yıllarda aynı duyguları yaşamıştır. Her şey mutlak olarak "normal" mi görünmektedir?

Bartolomeo Stefani, o dönemin bütün diğer mutfak sanatçıları gibi dikkati, yeteneği ve hayal gücüyle saygın kraliçeye, Roma'ya giderken konakladığı saraylardan birinde hizmet ederek bu ziyafeti ölümsüzleştirmeye çalışmıştır. Ama bu güç beğenir ve her şeyin kusursuz olmasına alışık olan konukları memnun etmek kolay değildir,

üstelik Kraliçe Cristina'nın değişken ve maymun iştahlı biri olduğu da bilinmektedir.

Örneğin: Beyaz şaraba batırılmış küçük çileklerle dolu, şekerden yapılmış heykellerle süslenmiş tabağın yemek öncesi sunulmasını nasıl karşılayacaklardır?

Aslında nasıl bir üründen söz edildiğini bilmiyoruz. Orman çilekleri mi? Günümüzde daha büyük, daha güzel, daha kolay bulunan ama lezzeti daha az olan kültür çileklerinin yeğleneceği kesindir. Ama XVIII. yüzyıl Avrupa'sında bunlar çok azdı: Ortaçağ sofralarında sadece küçük yabani çilekler tanınıyordu, Amerikan çilekleri ancak 1500'lerden itibaren ortaya çıkmıştır. Stefani, ziyafette hazır bulunanları etkileyebilmek için büyük bir olasılıkla bu "yeni" çilekleri kullanmıştır.

Ama şimdi takvime bir göz atalım. Cristina'nın Dük Charles Gonzaga'ya yaptığı ve Bartolomeo Stefani'nin aşırı ama bir o kadar da onurlandırıcı (bundan gururla söz etmesi en büyük kanıttır) ve zahmetli bir çalışma yapmasına neden olan ziyareti tam olarak 27 Kasım 1655'te gerçekleşmiştir. 27 Kasım'da konuklara servis edilebilecek kadar çilek nereden bulunabilir? Günümüzde küresel pazar mevsim tanımadığı için bu o kadar zor olmayabilirdi. Ama 1655'te?

Bostanların ve meyve bahçelerinin XVII. yüzyılın aristokrat saraylarının yakınlarında olağanüstü bir gelişme gösterdiğini biliyoruz. Soylular bahçelerindeki ürün sayısını artırabilmek için aralarında yarışıyorlardı: Güneş Kral olarak tanınan Fransa Kralı XIV. Louis için çalışan başarılı bahçıvan Jean Baptiste de La Quintinie, bütün yıl boyunca hemen her gün meyve veren 500 değişik armut cinsi yetiştirmiş olmakla övünürdü; böylece eğer kral isterse her gün değişik bir armut yiyebiliyordu.

Bunun gibi başarılı insanların, elde ettikleri ürünleri çeşitlendirmek ve tüm yıla yaymak konusundaki ısrar ve

çabaları sonucunda tarım bilimi ve bostancılık alanında büyük ilerleme sağlanırken bu stratejiyle üretim dönemlerini uzatarak mevsimlik anlayışını ortadan kaldırmak hedeflenmiştir. Bazı durumlarda bu çaba uzmanlık düzeyine ulaşmaktaydı: Biz o çileklerin nerede yetiştirildiğini bilmiyoruz ama Mantova'nın sisli vadilerinde, kasım ayının sonlarında ikram edilmeleri doğal değildi. Ve dikkat: Toprakla ve mevsimlerin farklılıklarıyla olan ilişkisini büyük ölçüde kesmiş olan bizlerden farklı olarak o insanlar çileğin, kuşkonmazın ya da enginarın ne zaman yetiştirildiğini çok iyi biliyorlardı. İşte bu nedenle "masum" olarak nitelediğimiz o küçük çilek tabağı hiç de masum değildi.

O küçük tabak bir meydan okumaydı. Stefani böyle bir başlangıçla maçı zaten kazanmıştı. Aynı soğukkanlılıkla ikinci soğuk serviste bulunan kuşkonmazları ve enginarları da büyük bir incelikle ikram etmiş olmalıdır. Kekliklerden, yağlanmış güvercinlerden, kızarmış alageyik butlarından oluşmuş (kusursuz ama daha önce pek çok kere görülmüş yemekler) bir karışım belki de kraliçenin ve onu taçlandıran hanımefendi ve beyefendilerin hayal güçlerini tatmin etmemiş olabilir, ama gölgede saklanmayıp servisi kendisi yapan bu adamın becerisi ve kimsenin beklemediği meyve ve sebzeleri sunması karşısında hayran kalmış oldukları kesindir.

Bu strateji, bu tasarı çok bilinçli uygulanmıştır ve Bartolomeo bu olayı kitabının son paragrafında, İsveç kraliçesi için hazırlanan ziyafeti anlattığı bölümün hemen arkasından (bu pek alışılmış bir davranış değildir) açıklamıştır. "Sayın okuyuculara uyarılar" sözleriyle başlayan bölümde, "bu kitapta anlatılmış ziyafetlerle ilgili kimi şeyler üzerine düşünceler" yer alır. Örneğin: "Farkına varmış olacağınız gibi, ocak, şubat aylarında o mevsim için, aslına bakılırsa uygun olmayacağını bildiğim kuşkonmaz,

enginar, bezelye ya da benzeri şeyleri ısmarlıyorum." *Aslına bakılırsa.* Fakat Bartolomeo'nun deyişiyle, mevsimin uygunluğuyla ilgili bu düşünce sadece "ülke nehrini aşmamış (...) ve doğduğu kentin ekmeğine çok bağlı olanlar" için geçerliydi." Bu kişiler –yani ülkelerinden hiç çıkmamış ve doğdukları kentin dışındaki yemekleri tanımayan ve tatmamış olanlar– bilmelidirler ki hiçbir ürün mevsim dışı değildir: "Güçlü atları ve yeterli parası olanlar, benim önerdiğim her şeyi her mevsimde bulabilirler."

Sadece İtalya'yla sınırlı kalsak bile Napoli ve Sicilya'nın kıyılarında soğuk mevsimlerde, ağaç kavunlarının, limonların, portakalların, enginarların, kuşkonmazların, karnabaharların, taze baklaların, marulların, çiçeklerin yetiştirildiğini biliyoruz. Bu ürünler daha sonra satılıp tüm ülkeye dağılmaktadır. Aynı şeyler Roma'yı besleyen Gaeta bölgesinden gelirken, Milano, Floransa, Bologna, Torino ve Lombardiya bölgesinin büyük bir bölümü Liguria sahillerinde yetiştirilen ürünleri tüketmektedir. Garda Gölü kıyılarında güzel meyveler, Venedik bostanlarında, "özellikle ocak ve şubat aylarında beyaz kuşkonmazlar, enginarlar ve bezelye" yetiştirilmektedir. Bologna'nın kırsal kesimlerinde kış aylarında olağanüstü rezeneler ve kocaman yabani enginarlar görülür.

Stefani ayrıca, konserve ürünlerine, şehirlerarası gastronomi ürünleri pazarında yer alan bin bir çeşit salam ve peynire de dikkat çeker. Son bir övgü sözünü de, özellikle göllerde yılın her mevsiminde avlanabilen iri ve lezzetli balıkları nedeniyle Mantova için söylemektedir. Eserin son bölümü, her ne kadar Marki Ottavio Gonzaga'ya adanmış ve dükalığın matbaasında basılmış olduğu için politik olsa da, alttan alta pazara ve değiştokuş ekonomisine yönelik bir övgüyü barındırmakta, mevsimler ve bölgeler arasındaki sınırlılıkları ortadan kaldırarak zaman ve mekân farklılıklarıyla alay etmektedir.

Bu, "sıradan" sofra ile prensin sofrası arasındaki farklılığın ilk işaretidir. Bartolomeo Stefani bu ilkeyi duyulmamış bir açıklıkla ifade ederken kendisine ve hayranlık uyandıran mesleğine (yemek kitabının başlığında belirttiği gibi) bir yönetmen ve stratejist rolü biçmiştir. Yemeklerde kullanılacak ürünlerin üretim ve dağıtımından pişirilip sofralarda sunumuna kadar bir dizi karmaşık ilişkiler ağı ve uzmanlık alanındaki başarısı bu unvanları haklı çıkarmaktadır. Stefani kendisini soylu olarak görmediği gibi kitabının giriş bölümünde alçakgönüllü ve yoksul olduğunu söylemektedir. Ancak bu sadece bir retoriktir ve kitapta "yüceltilmeden" önce, uygulamadan, mutfaktaki gündelik işlerden kaynaklanan bilginin verdiği gurur duygusunu saklayamamaktadır. Betimleme olağanüstü: "Benim bu felsefeye bulaşmış tezlerim, daha matbaaya girmeden basılmıştı, zira kutsal kişilerin gözünde ilk etkilerini daha önce yaratmışlardı."

Bolluk Ülkesinde Bir Piknik

Sizi kısa bir kır gezintisine davet ediyorum. Ama evden piknik sepeti getirmek zorunda değilsiniz çünkü patikalar boyunca kırlarda, tarlalarda, havada ve suda bol miktarda yiyecek bulacağız. Önceden hazırlanmış, kusursuz biçimde pişirilmiş ve sadece yalvararak yenmeyi bekleyen yemekler.

Bu harika ülkenin nerede olduğu tam olarak belli değil. Sadece adının Bolluk Ülkesi olduğunu biliyoruz ve araya araya bulacağımızdan eminim. Ne olursa olsun, buluşma yerimiz orada. Kuşkusuz, yemek saatinde. Zaten o yerde hep yemek saatidir.

XIII. yüzyılda yaşamış bir Fransız şair çok özel bir günahı bağışlatmak için burasını ziyaret ettiğini ileri sürer: "Bir kere papadan af dilemek için Roma'ya gittim, o da beni, hac yapmak üzere harika şeyler gördüğüm bir ülkeye yolladı." Tanrı ve bütün ermişler tarafından kutsanmış olan Bolluk Ülkesi'dir bu: "Ne kadar çok uyunursa o kadar kazanç elde edilmektedir." Ama gerçek amaç ne uyumak ne de kazanç sağlamaktır; asıl amaç bedenin gereksinim ve arzularını yemekten başlayarak doyasıya tatmin edebilmektir.

Büyülü Bolluk Ülkesi'nde evlerin duvarları somon ve ringa, payandalar mersinbalığında, çatılar domuz sa-

lamından, korkuluklar domuz sucuğundan yapılmıştır. Buğday tarlaları kızarmış et ve domuz sırtıyla çevrelenmiştir. Yol boyunca birbiri peşi sıra yalnız dolaşan besili kazlara rastlanır; yemek yapmanın zevkli zorluğu burada bilinmez çünkü hayvanlar kendi kendilerine pişerler, sarmısaklı beyaz bir sos onlara eşlik eder. Hiç kimse hiçbir şeyi kısıtlamaz, herkes her istediğini alabilir, balık ya da et, yeteneğine göre bir araba dolusu yiyeceği alıp götürebilir, isteğe göre ya kızarmış ya da haşlanmış geyik eti veya kanatlı et: "Yollar ve patikalar boyunca, üstlerine beyaz örtüler serili, görkemli biçimde donatılmış sofralar göreceğimizi söylüyorum." Bu sofralara oturulup özgürce yemek yenir ve sonunda hiçbir şey ödenmez.

Ya içmek için? O kutsal bölgede, yarısı bulunabilecek en nefis kırmızı, öteki yarısıysa o zamana kadar üretilenlerin en harikası beyaz şaraptan oluşan bir nehrin akması tanrısal bir gerçektir. Nehrin hangi tarafından içeceğine kişi kendi karar verir ama isterse her ikisinden de içebilir; zaten kıyı boyunca her yerde tahta kupalar ve cam bardaklar vardır. Burada herhangi bir engelleme söz konusu değildir: İstediğin kadar iç, kimse sana ahlak dersi vermeyecek ve bir kuruş bile ödemeyeceksin.

Bu ülkede takvim oldukça tuhaftır: Her biri coşkuyla kutlanan bayramlar olan dört Paskalya ve dört Noel vardır. Dört bağbozumu festivali ve dört Karnaval her yıl kutlanırken Paskalya'dan önce gelen 40 günlük perhiz sadece yirmi yılda bir kutlanır. İklim yağmurlu ama düzenlidir: Haftada üç kez sıcak ve yoğun bir yağmur yağar.

Paylaşılan zevkler çok yoğun olduğu için şairimiz Bolluk Ülkesi'ne gelir gelmez birlikte eğlenmek ve bayram etmek için arkadaşlarını aramaya başlar. Ama ne yazık ki onları bulamaz. "Bu ülkeden ayrıldığım gün deliydim, kabul ediyorum," der. Gerçekten bu, şairin kendisi ve arkadaşları için olduğu kadar, onları izleyebilecekler

için de büyük bir yanılgıydı, çünkü bolluğun olduğu yerde, kavga ve kıskançlığın yerlerini kolaylıkla paylaşıma bıraktıklarına ilişkin sırrı elde etmişlerdi.

Şairimiz ne yazık ki Yunanca bilmediği için, özellikleri Bolluk Ülkesi'ni andıran bir bölgeyi anlatan MÖ V. yüzyıldaki Yunan komedisine ait bazı belgeleri inceleme şansından yoksundur. O bölgenin adı Bolluk Ülkesi değildi ama burasını bulmak için faydalı olabilirdi.

Örneğin sırığa geçirilerek ateş üstünde kendi kendine kızaran kaz fikri Kratinos'un[1] *Theria* [Hayvanlar] eserinde anlattığından çok farklı değildir, şairin betimlediği dünya da yalnız başına hareket eden ve konukların parmaklarını bile oynatmalarına gerek kalmadan servis yapan şeylerle doludur. Sadece, "Sofra, kendi başına kurul ve üstünü yemeklerle donat. Küçük kuşane, yoğurmaya hazır ol. Kupa, içecek servisi yap. Hamur, mayalan. Tencere, pazıları yıka ve süzgeçten geçir. Balık, çık dışarı!" diye emirler vermek yeterlidir. Ve eğer balık, "Ama daha öteki tarafım pişmedi!" diye karşılık verirse, o zaman, "Arkanı dönüp zeytinyağı ve tuzla sıvanmak için ne bekliyorsun?" demek yeterlidir. Kratinos'un betimlediği, gerçekten gidilmesi gereken bir ülke, bir tür geleceğin ideal dünyasıdır. Ama kim bilir, o ideal dünya XIII. yüzyılda belki hakikat olmuştu.

Ama antik dönem yazarlarına göre o dünya sonra gelmiş olamazdı, daha önce vardı ve yok olmuştu (bir tür dünya cenneti). Telecleides, *Amphiktyones* başlıklı komedisinde, gerekli şeylerin kendiliklerinden sunulduğu bir dönemi yazmıştı: "Şarap akarsulara karışıyor, pideler, somun ekmekler insanların ellerine geçip yenebilmek için birbirleriyle yarışıyorlardı. (...) Balıklar, kendi kendilerine

1. Kratinos (?-MÖ 422): Eupolis ve Aristophanes'le birlikte Eski Komedya'nın en büyük üç yazarı arasında sayılan Eski Yunanlı şair. (Y.N.)

kızararak, eve gelindiği zaman çoktan hazır olan sofrada yerlerini alıyorlardı." Üstünde yemek yenen divanların çevresinde "içindeki et parçacıklarını sürükleyen bir et suyu nehri akıyordu", bu arada "lezzetli salam dereleri", isteyen herkesin tadabilmesi ve lokmaların daha da nefis olması için kendilerini sunuyorlardı. Kebap edilmiş ardıçkuşları "sütlü lokmalar eşliğinde boğazların derinliklerine kadar uçuyorlardı" ve "pideler çene kemikleri arasında ezilirken" büyük bir gürültü duyuluyordu. O dönemde –ne mutlu onlara– "insanlar çok şişmandı."

Bir başka komedi de Pherecrates'in, yeraltındaki ölüler ülkesi Tartaro'da geçen eseri *Metalles*'tir [Madenciler]. Orada, olabilecek her biçimde hazırlanmış çok zengin yemek çeşitleri bulunmaktadır: Mısır unundan yapılmış bir bulamaç kara bir çorbadan oluşan bir nehir, ekmek parçaları ve pide dilimleriyle çağlayarak patikalar boyunca akıyor, böylece her lokma oradan geçenlerin boğazından aşağı kolaylıkla geçiyordu. Bu arada, nehir kıyısı boyunca, doldurulmuş bağırsak ve hâlâ dumanı tüten salam parçaları ve değişik soslarla hazırlanıp özenle pişirilmiş balık filetoları ve pazı yaprağına sarılmış yılanbalığı parçaları vardı. Yakınlarda bir yerde küçük kesme tahtalarının üzerinde yumuşacık bütün hayvan butları varken öküz işkembesi ve kızarmış domuz pirzolaları buğday unundan yapılmış pidelerin üstüne yerleştirilmişti. Burada da yiyecekler yenmek için yalvarıyordu, haşlama etlere eşlik etmeleri için kızarmış ardıçkuşları tek bir lokmaya dönüşebilmek arzusuyla ağızların çevresinde uçuyorlardı. Bu büyülü yerlerde yiyecekler hiçbir zorluk çekmeden kendi kendilerine çoğalıyor, birisi bir şey yediği ya da içtiği zaman yiyecekler ve içecekler hemen bir öncekinin iki katı artıyordu.

Ortaçağ'ın Bolluk Ülkesi'nde Antikçağ'ın efsaneleri ve etkileri yaşanmaktadır. Ama zamansal ve mekânsal bir

"başka yer"den söz edilmez. Şimdi ve burada olan (olabilecek) yerler anlatılır. Efsane yerini "tersine dönmüş" dünyanın ütopyasına bırakır. Bu, her yıl Karnaval'da yaşanandır.

Karnaval neden Bolluk Ülkesi'nde olduğu gibi dört tane değildir, hatta niçin sürekli bir Karnaval yoktur?

XII. yüzyılın Fransız anlatısından sonra, başka yapıtlar da (ve daha sonra başka belgeler) çok ince ayrıntılarına kadar bu yeri anlatmaktadır. Bu bölgenin yolları, çayırları, Bolluk Ülkesi boyunca akan nehirleri hakkında zaten çok şey biliyorduk. Ama özellikle İtalya'da çekilmiş olan bir fotoğrafla karşımıza çıkan ve her yeri gezen Boccaccio'nun bir öyküsünde sözünü ettiği dağ hakkında hiçbir bilgimiz yoktu. Boccaccio yüzyıllar boyu sayısız gezinin odağı haline gelerek büyük bir üne kavuşacak olan bu bölgenin gerçekliğini önceden sezmişti.

Boccaccio, okuyucuyu yanlış yönlendirmek için ülkenin adını da değiştirmişti. Olay, ressam Calandrino'nun Maso del Saggio'yla taşların özellikleri hakkında yaptığı hayal unsuru konuşmanın geçtiği Floransa'da başlar; bu sohbette kantaşının, üstlerinde taşıyan insanları görünmez kıldığı söylenmektedir. Bu düşünce karşısında hayranlığını gizleyemeyen Calandrino bu taşların nerede bulunduğunu öğrenmek ister ve Maso, büyük bir bölümünün Baschi toprağı olan Berlinzone'de, Bengodi adında bir bölgede olduğunu söyler.

Yanlış yönlendirme çabalarına karşın, Bengodi'nin kesinlikle bizim sözünü ettiğimiz Bolluk Ülkesi olduğunu anlamak zor değildir: Boccaccio üzüm bağlarının sosislerle bağlandığını ve çok az bir para karşılığında, bir tavuk eşliğinde bir kaz alınabildiğini ve orada daha önce hiç içilmemiş son derece nefis, içinde bir damla bile su bulunmayan şaraplar yapılan üzüm bağlarının olduğu ve aralarından küçük dereler aktığını söylerken yanıltmaktadır. Aslında, orada kırmızı şarap dereleri aktığını da biliyoruz...

Bizi en çok zorlayan şeyse, Fransızca belgelerde sözü edilmeyen dağın varlığıdır. Boccaccio, ülkenin tam ortasında rendelenmiş parmesan peynirinden bir dağ olduğunu, üstünde de, yaptıkları tek işin hamurları yoğurarak hazırlamak ve iğdiş horozun haşlama suyunda pişirip daha sonra aşağı atmak, böylece herkesin istediği kadar almasını sağlamak olan insanların bulunduğunu söyler.

Burasının Bolluk Ülkesi olduğu doğrudur ama kuşku, Bengodi'nin yarımadamızın başka bir bölgesinde, belki de Sicilya'da, başka bir Bolluk Ülkesi bulunması olasılığından doğar: Burada her şey Alpler'in ötesindeki Bolluk Ülkesi'nin benzeridir ama net olarak farklıdır. Uzun çubuk makarnalar, *ravioli*'ler... Bunlar Avrupa mutfaklarının bilmediği yemekler değildir ama İtalyan mutfağının tipik ürünleri oldukları da tartışılmaz bir gerçektir. Un ve patatesten yapılan ve biraz çeşni eklenen ekmek, Bocaccio'nun döneminde uzun çubuk makarnalar diye bilinmekteyken zamanla, her türlü hamurişini tanımlamak için kullanılmaya başlamıştır. *Ravioli*: Ortaçağ mutfağının gerçek bir vazgeçilmezi, küçük bir turtanın içini doldurmak için kullanılan bir tür köfte, iç malzemeyi örtmeye yarayan bir hamur parçasıdır (ama *ravioli*'ler sade de olabilirler). Parmesan: İtalyan mutfak sanatının XIII. yüzyıldan beri en önemli ürünlerinden biridir. O zamanlarda olduğu gibi, günümüzde de parmesan peyniri öncelikle *ravioli*'leri, makarnaları ve her türlü hamurişini zenginleştirmek için kullanılır. Rendelenmiş peynir dağının yamaçlarından aşağı yuvarlanmaktan daha güzel ne olabilir?

Calandrino, "Orası iyi bir ülkedir," der. Ama bir kuşku içini kemirir: "İğdiş horozları pişirenler onları ne yapıyorlar, söyle bana." Burada, sürekli olarak içinde makarna ve *ravioli*'leri pişirdikleri iğdiş horozun haşlama suyundan söz etmektedir. Maso onu düş kırıklığına uğratır: "Baschi'ler hepsini yerler."

Calandrino yine de hoşnut olabilirdi: Maso'ya, "Makarna şelalelerini görmek için seninle birlikte büyük bir zevkle o ülkeye gelebilirim," der. O yemeklere aşırı düşkün olan Floransalı genç ressam için bundan daha iyisi olamazdı. Burada kuşkusuz paylaşılan bir zevkten söz edilmektedir ve o zamandan beri İtalya'da, Bolluk Ülkesi'nin betimlemeleri aynı çerçeveleme ve aynı bakış açısıyla bu klişeye dayandırılmaktadır. Arzular dağını kaçınılmaz biçimde görselin merkezine yerleştirmiş olan kartpostalın krallığına giriyoruz (biraz Napoli körfezindeki Vezüv Yanardağı gibi).

XVI. yüzyılda, denizin ötesinde yeni toprakların, hatta yeni bir kıtanın (Bolluk Ülkesi olabilir mi?) keşfedildiği söylentisi ortaya çıktığından beri o egzotik bölgelerde rüya gibi geziler düzenlemeyi düşünen tur düzenleyicilerinin bile bu basmakalıp sözlere uyum sağlamaları gerekir. Bu konudaki kararsızlık sürerken, o dönemde Modena'lı bir şair o bölgeyi "İyi Yaşam Ülkesi" olarak adlandırmaya karar verir. Ancak turistlerin meraklarını tatmin edecek benzersiz bir deneyim sunmaz: Açlık hep aynıdır, tatlar ve arzular değişmez. Böylece okyanus ötesi gezinin de amacı ovanın ortasında tek başına duran rendelenmiş peynir dağı olacaktır. Dağın en tepesinde hep kaynayan ve makarnaları pişiren ve pişenleri dışarı atan büyük bir kazan vardır. Çevrede şarap çeşmeleri, bir süt nehri, meyveler, ekmekler, pastalar, etler, peynirler vardır ve kuşkusuz orada eşekler salamlarla bağlanırlardı. O bölgede karnı tıka basa dolu şişman bir kral egemendi ve asla tek başına hareket etmek istemezdi.

Pieter Bruegel'in 1567 yılında yaptığı *Cockaigne Ülkesi*[1] adlı tablosunda da bir dağ vardır ama çevresinden

1. Ortaçağ Avrupa kültüründe insanların lüks içinde, çalışmadan yaşadığı hayal edilen ülke. (Y.N.)

ravioli'ler, hamurişleri yuvarlanmaz, çünkü dağın kendisi yenmek içindir; birisi, büyük bir bulamaç yığını olan bu dağdan uzaklaşmak için uğraşmakta ve bu çabasını böyle bir ortamda kendisine yardımcı olabilecek tek araç olan bir kaşıkla sürdürmektedir. En önde karınları tıka basa dolu üç kişi bir ağacın altında uyumaktadır. Her biri, dönemin ideolojisine göre toplumun üç sınıfını temsil etmektedir: buğdayları dövmek için kullanılan yabaya yaslanarak dinlenen köylü, ayaklarının dibinde bir mızrak bulunan asker; elinde bir dua kitabıyla bir rahip. Yaba, mızrak ve kitap yerde işe yaramaz biçimde durmaktadır: Bu bölgede, hiçbir şey yapmamak temel zorunluluktur. Onların çevresinde az pişmiş bir yumurta sakin sakin dolaşırken (ama sarısı çoktan yenmiştir) küçük bir domuz, sırtında kendisini dilimleyen bıçakla koşmaktadır. Kızarmış bir tavuk tabağa yerleşirken bir asker, çatısı pastalarla kaplı bir depoda, kebap edilmiş bir güvercinin ağzına düşmesini bekler.

Zamanla Bolluk Ülkesi'ne ilişkin bilgiler birikir, özellikleri çoğalır. Roma'da Carlo Losi tarafından basılmış XVIII. yüzyıla ait yazarı bilinmeyen bir belge, bütün gerçekliğiyle önümüze serilen bölgenin coğrafyasını en ince ayrıntılarına kadar anlatmaktadır. Doğal olarak, ortada rendelenmiş peynirden devasa bir dağ vardır. Bu dağın en tepesinde, çapı iki metreye yaklaşan çok büyük bir kazan kaynamakta, oradan fışkıran makarnalar ve *ravioli*'ler peynirin üstünden kayarak, taze mozzarella dilimleriyle dolu erimiş tereyağı gölüne düşmekte ve herkes istediği kadar alıp yemektedir. Dağı biliyorduk. Ama *provature* (Roma bölgesinde mozzarella peynirine verilen ad) dilimleriyle dolu bir erimiş tereyağı gölünden o zamana kadar kimse söz etmemişti

Doruk noktasındaki alevlerin bir kazanı kaynattığı bu dağ, İtalya'da çok rastlanan volkanik dağlara benzemek-

tedir. Manzara fiziksel olarak tıpkı gastronomi alanındaki özel yemekler gibi inandırıcıdır. Kızarmış börekler: Bulut yığınlarının bal peteklerini altüst ettiği arka planda bulunan ağaçlardan doğarlar. Ellerinde sopalar tutan adamlar başka ağaçlardan pişmiş kuşları düşürürler; batı yönündeki sınırı belirleyen başka ormanlarda bol miktarda, hepsi besili ve güzel keklikler ve üstlerine domuz yağı sürülmüş iğdiş horozlar vardır. Hepsi (bildiğimiz gibi) güzelce hazırlanmış olarak gelir: Hiç kimse hamurişleri ve taze ekmekler üreten fırınlarda çalışmaz. İnsanlar sadece istediklerini çekip almak için fırınlara yaklaşırlar.

Başka yerlerde badem kurabiyesi ve her çeşit şekerleme tarlaları, bir sıcak börek vadisi, manda sütünden yapılmış küçük bir peynir tepesi ve bir baharat tepeciği, inanılmaz miktarda süt veren ve her ay on dört buzağı doğuran ineklerin otladığı verimli otlaklar görülür.

Bölge yeryüzü cenneti gibi dört nehirle sulanmaktadır. Üçü *moscatello*, *trebbiano* ve *mangiaguerra* gibi değerli şarapları içerirken, bir mağaradan doğan ve kıyıları *ricotta* peyniriyle dolu dördüncü nehir, sütten oluşmaktadır; köprü görevini üstlenen iki kocaman kavun dilimi, nehrin üstünden geçişi sağlamaktadır. Ayrıca pişmiş, kızarmış ya da haşlanmış her türlü balığı sürekli olarak dışarı fırlatan bir de göl vardır. Çevrede farklı şaraplar da üretilmektedir: Tatlı üzüm şarabı bir kaynaktan fışkırmakta, iyi bir Yunan şarabı denizi, içine girip yüzmek yerine içmeyi yeğleyen konukları avutmaktadır. Suçüstü yakalanıp getirilen bir tutuklunun bulunduğu cezaevi bile tatlı şarap hendekleriyle çevrelenmiştir; burasını korumaları için yerleştirilen topçu birlikleri de hasırlı şarap damacanalarını çekmektedirler.

Arka planda arzulanabilecek her türlü meyveyle yüklü ve yıl boyunca sürekli meyve veren ağaçlar da eksik değildir; incirler her mevsim tazedir, kavunlar ve en-

ginarlar da. Bağlar da yıl boyunca tatlı üzümlerle doludur ve asma çubukları iri sosislerle bağlanmıştır. (Eşekler de aynı şekilde, Boccaccio'nun daha önce bize açıkladığı gibi sosislerle bağlanmıştır.) İri bir marul yaprağı göze çarpar ama doğrudan yemek sofrasına yönelmez. Kitaptaki resimlerin altyazılarından, bu devasa yaprağın altında 3.000 koyunun gölgelendiği anlaşılmaktadır.

Bu manzarada tek bir sofra anlatılmıştır ve birlikte yemek yiyenlerin hepsi, gökyüzünden yağacak hindileri, keklikleri, sülünleri, iğdiş horozları ve her türlü pişmiş kuşu yakalayabilmek için ağızları havaya açık beklemektedir. Bunun dışında, gerçekten bir piknik alanındayız. Dağların, çayırların ve köylerin arasında, nehir ve derelerin şırıltıları eşliğinde dolaşırken ve yenecek her şeyin el altında olduğunu görürken neden birisinin, belki de basımcının, bu kadar güzel şeylerle dolu bu coğrafyayı bir yalan dünya gibi gösterdiğini anlamak olası değildir.

Ben her şeye karşın, oraya gitmeye hazırım. Herkes için yer ayırtayım mı?

LCV (Lütfen cevap veriniz).

"Sessizlik lütfen, kulak veriniz.

Bırakalım, yıllar önce, herkesin yaşamının temel konusu olagelmiş sofralardaki ya da başka yerlerdeki yiyeceklere ve onların paylaşımına dair eğlenceli, etkileyici, eğitici ya da sadece tuhaflıklarıyla öne çıkan öykülerin (...) sözcükleri bizi sarıp sarmalasın."

Dante, Napoli kralının konuğu olarak katıldığı şölende neden yemekleri üstüne başına sürmüştü? Ortaçağ'da çatal kaşık olmasına rağmen insanlar neden elle yemeyi tercih ediyordu? Kıtlık dönemlerinde mutfak nasıl bir yaratım alanına dönüştü? Antik ve Ortaçağ düşünürlerinin tatlara duyduğu yoğun ilgi nereden kaynaklanıyordu?

Bu ve benzeri soruların izini süren Ortaçağ tarihçisi Massimo Montanari, okuru da yanına katarak Batı dünyasının sofra tarihinde renkli bir yolculuğa çıkıyor. Yemek ve sofra kültürü üzerinden bir kültür tarihi okuması yapan Montanari tarihî belgeler, edebiyat metinleri, yemek kitapları gibi kaynaklardan yola çıkarak canlı bir anlatımla yeme içmenin salt beslenmek anlamına gelmediğini göz önüne seriyor.

Çileklerin İsyanı, sofranın ekonomiye, politikaya, toplumsal ilişkilere ve bir toplumun entelektüel, felsefi ve dinî paradigmalarına dair pek çok ipucu barındırdığını, yani sofranın aslında "dünya"yı anlattığını gösteren lezzetli bir şölen.

#sofra #yemek #sofrakültürü #ortaçağ #yeniçağ #kültürtarihi #gıda

Kapak resmi: Giuseppe Arcimboldo



can

24 TL
KDV DAHİL

canyayinlari.com twitter.com/canyayinlari facebook.com/canyayinevi

ISBN 978-975-07-3906-4

9 789750 739064