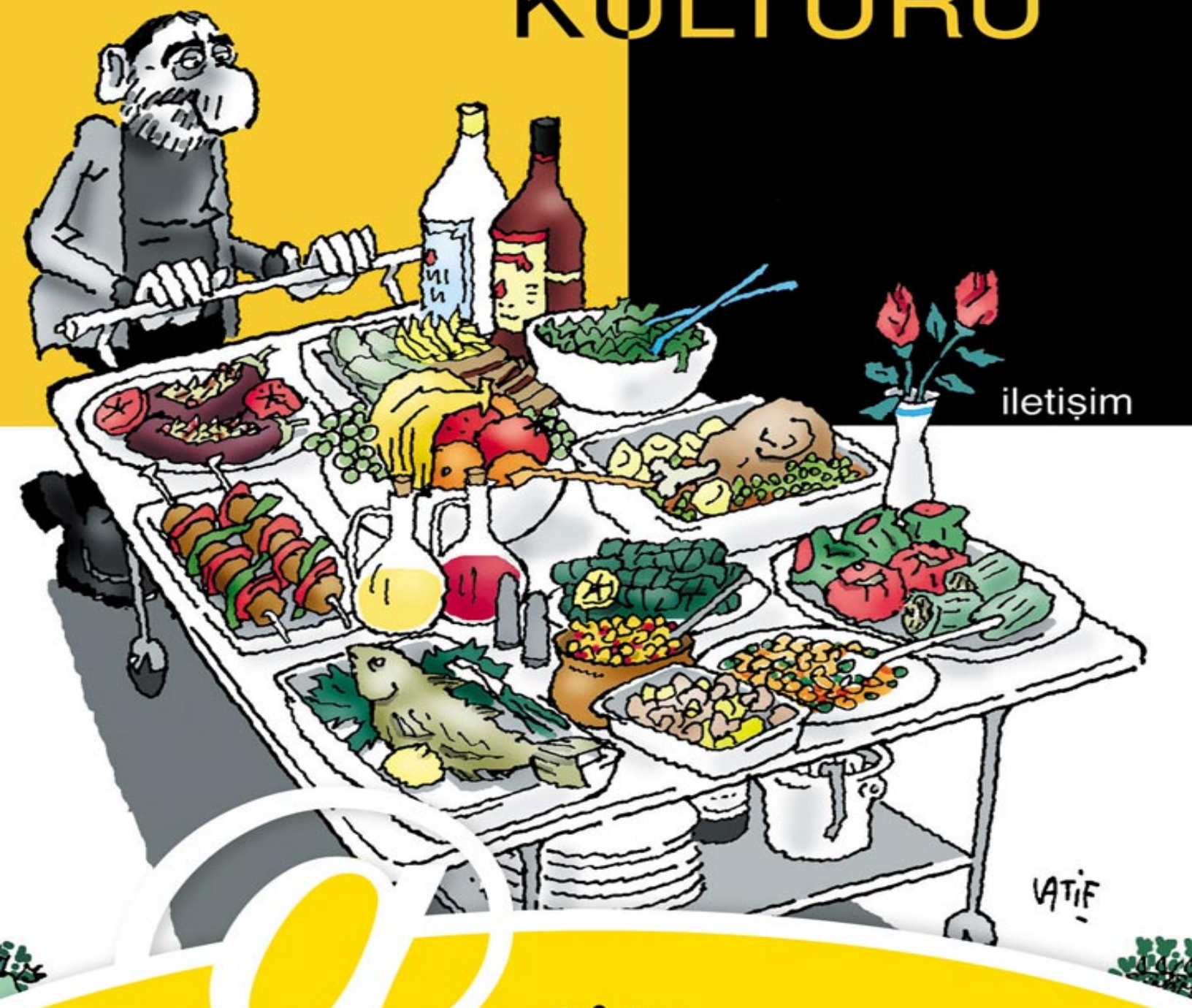
murat belge

tarih boyunca

YEMEK KÜLTÜRÜ



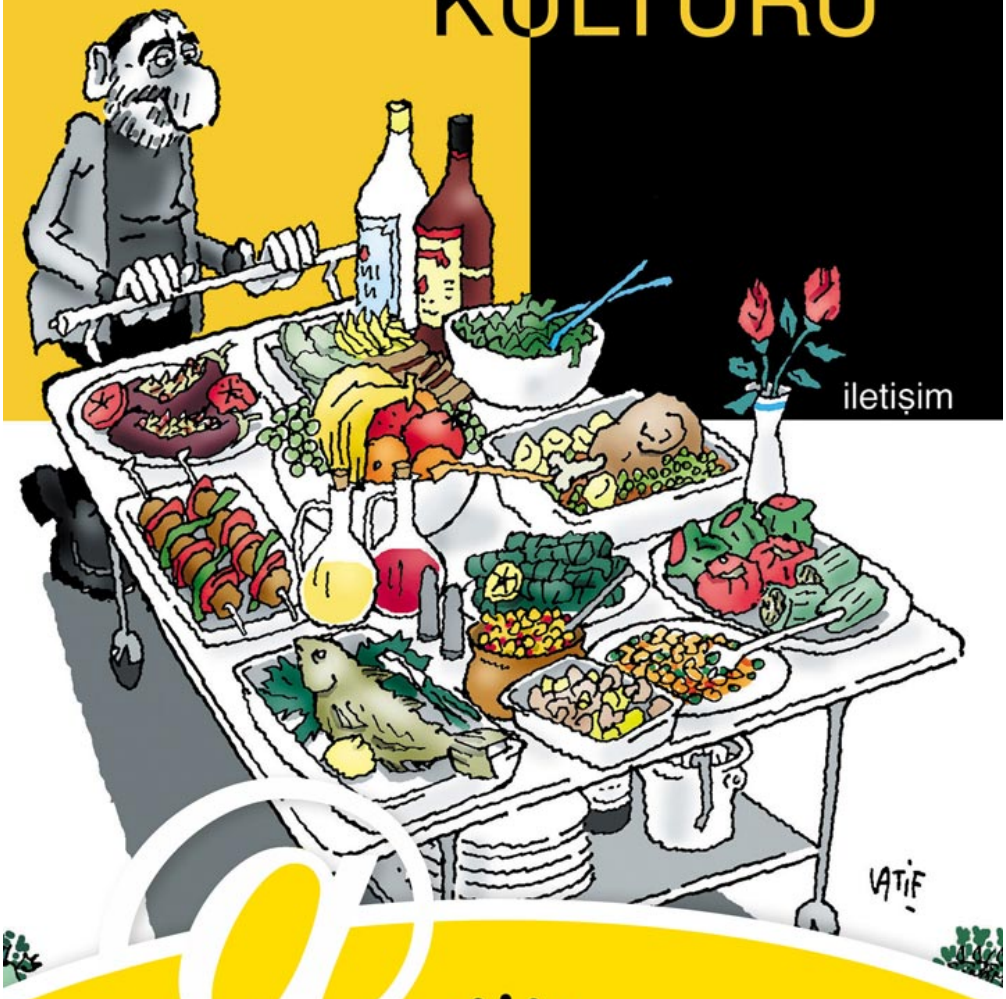
iletişim

iletişim

murat belge

tarih boyunca

YEMEK KÜLTÜRÜ



iletişim

iletişim

İletişim Yayınları 691

Dijital Kitap
ISBN: 978-975-05-1960-4
Sürüm V01.01.01.01

Dijital Kitap Yapım Sistematik Dijital Kitap Atölyesi

Kaynak Basılı Kitap
ISBN: 978-975-47-0865-3
1. Basım, 14. Baskı, 2016, İstanbul
İletişim Yayıncılık A.Ş.

Kapak Latif Demirci
Uygulama Hüsnü Abbas
Düzelti Ziya Osman Bangu
Dizin M. Cemalettin Yılmaz

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 10721
Binbirdirek Meydanı Sokak İletişim Han No. 7 Cağaloğlu 34122 İstanbul
Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58
e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr
twitter: @iletisimyayin • facebook: facebook.com/iletisimyayin

MURAT BELGE 1943'te doğdu. İ.Ü. Edebiyat Fakültesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü bitirdi. 12 Mart döneminde iki yıl cezaevinde kaldıktan sonra 1974'te üniversiteye döndü. 1981'de doçentken istifa etti. *Halkın Dostları, Birikim, Yeni Dergi, Yeni Gündem, Milliyet Sanat, Papirüs* dergilerinde ve *Cumhuriyet, Demokrat, Milliyet, Radikal* gazetelerinde yazdı. 1983'te İletişim Yayınları'nı kurdu. 1997'de profesör olan Murat Belge, Bilgi Üniversitesi'nde öğretim üyesi ve *Taraf*'ta yazıyor. Kitapları: *Tarihten Güncelliğe* (Alan, 1983; İletişim, 1997), *Sosyalizm, Türkiye ve Gelecek* (Birikim, 1989), *Marksist Estetik* (BFS, 1989; Birikim, 1997), *The Blue Cruise* (Boyut, 1991), *Türkiye Dünyanın Neresinde* (Birikim, 1992), *12 Yıl Sonra 12 Eylül* (Birikim, 1992), *İstanbul Gezi Rehberi* (Tarih Vakfı, 1993; İletişim, 2007), *Boğaziçi'nde Yalılar ve İnsanlar* (İletişim, 1997), *Edebiyat Üstüne Yazılar* (YKY, 1994; İletişim, 1998), *Başka Kentler, Başka Denizler 1* (İletişim, 2002), *Yaklaştıkça Uzaklaşıyor mu?* (Birikim, 2003), *Türkiye'nin Halleri* (Liberte, 2003), *Osmanlı: Kurumlar ve Kültür* (Bilgi Üniversitesi, 2006), *Başka Kentler, Başka Denizler 2* (İletişim, 2007), *Genesis: "Büyük Ulusal Anlatı" ve Türklerin Kökeni* (İletişim, 2008), *İstanbul'un Sayfaları* (Doğan, 2009), *Sanat ve Edebiyat Yazıları* (İletişim, 2009), *Başka Kentler, Başka Denizler 3* (İletişim, 2011), *Militarist Modernleşme* (İletişim, 2011), *Edebiyatta Ermeniler* (İletişim, 2013), *Şirket Dağılırken* (Ka, 2013). Yazar ayrıca William Faulkner, Charles Dickens, James Joyce ve John Berger'dan çeviriler yapmıştır.

iletişim

MURAT BELGE

Tarih Boyunca Yemek Kültürü

ÇİZGİLER ***Latif Demirci***

ÖNSÖZ

Yayımladığım birçok kitap, dergilerde yayımladığım yazılardan başlar. Onları yazarken aklımda bunların sonradan bir kitap oluşturacağına dair bir düşünce yoktur; ama zaman içinde birikir ve kendi kendilerine, “Bizden bir kitap çıkar” demeye başlarlar. Bu da öyle oldu.

İstanbul üstüne bir “gezi rehberi”m var, ama birçok da –şimdi betimlediğime benzer– yazı var. Bunları kitap haline getirmek üzere, bir araya toplamıştım ki, içlerinde İstanbul’un lokantaları, meyhaneleri, balık çarşıları gibi, yemekle ilgili bir kitapta yer alabilecek birçok yazı olduğunu gördüm. O zaman, İstanbul bağlamı dışında yemek üstüne yazdıklarımı hatırladım. Baktım ki oluyor, bunun üstünde çalışmaya başladım. Yapması çok daha kolay olan “İstanbul kitabı” da bu arada kaynayıp gitti, unutuldu.

Yemek bu kitapta da yer yer değindiğim gibi benim kişisel hayatımın içinde önemlice bir yer tutar. İyi yemeği severim, kendim pişiririm vb. Gene burada biraz sitem gibi, insanların böyle gündelik, sıradan şeyleri ciddiye almamalarına, sözgelişi bir “kitap konusu” gibi görmemelerine değiniyorum; ama dediğim o “İstanbul yazıları derlemesi” projesine kadar ben kendim de yemek yazılarımı toplamayı düşünmemiştim.

Bu tavır bir süreden beri tamamen değişti. Adı bile kondu: “Mikro-tarih” deniyor. Bildiğimiz büyük tarih anlatılarında hemen hemen hiç kendine yer bulamayan günlük hayat konuları artık didik didik işleniyor: Giyim kuşam genel olarak çok işlendi, “korse”nin kitabı yazılıyor, deprem tarihinden salgın tarihine, oradan kahveye, bu görece “mikro” alanlarda son derece değerli bilgiler üretiliyor ve bunlar “makro” tarihi anlamamızı da kolaylaştırıyor.

Birçok kitabım, dediğim gibi, önceden kitap düşünmeden yazdığım yazılarla “başlar”. Ama onları hiçbir zaman yeterli bulamam. Kitaplaştırmak için, yığınla yeni yazı (ya da artık “bölüm” diyelim) yazarım. Bu da öyle oldu: Sanırım üçte iki oranında, önceden yayımlanmamış ve bu kitap için yazılmış yazı var. Yeni baskılar oldukça sonradan aklıma gelenleri de eklediğim (veya sonradan öğrendiklerim – bu, bitmiyor çünkü) için kitaplar zamanla büyüyor.

Bu kitabın özel tarihi böyle biçimlendi. Ben yazarken epey keyifle yazdım; umarım okuyan da keyifle okur. Genel olarak bu “mikro-tarih” alanına giren çalışmaların bir “kolay okunurluk” şansı var: Çok bilinen bir nesne hakkında hiç bilinmedik bilgileri ortaya çıkarmanın verdiği “sürpriz” duygusu; şaşırtıcı olunca sürükleyici de olabiliyor – bu arada, belki, “sıkmadan öğretici” de diyebiliriz. Umarım benim deneme de türün bu özelliklerine yaklaşabilmiştir.

“Keyifle yazdım” diyorum, ama yazdıkça keyfimi kaçıran şeyler olmadı değil. Bunları, bu önsöze sakladım.

İnsanlık tarihindeki “milât”lardan biri de Ondokuzuncu Yüzyıl’ın sanayi ve teknoloji devrimi. Bu, kendinden öncesiyle

sonrasını İsa'nın doğumundan çok daha koyu ve kesin bir çizgiyle ayıran bir olay. Yiyecek her zaman insanların temel sorunuydu. Neredeyse bütün savaşlar yiyecek için yapıldı; tarih, bir bakıma, yiyecek için yaratıldı. Ama teknoloji yiyecek konusuna yeni bir sorunsallık getirdi. Eskiden sorun yiyeceği elde etmek üstüne kuruluydu. Bu, büyük ölçüde, yiyeceği üretmenin zorlukları ve darlıklarını da içeren bir sorundu. Teknoloji şimdi her şeyin yanısıra yiyeceği de çok daha bol üretmenin yöntemlerini sağlıyor. Dünyada hâlâ kıtlık olabildiğine göre demek bolluk/darlık sorunu tam aşılmış değil; ama bugün gördüğümüz kıtlıklarda nedenler üretim sürecinin kendisinden çok, onu kuşatan siyasî yapılarda yatıyor. Dolayısıyla, insanlığın teknik anlamda "kıtlık" tehlikesini arkasında bıraktığı söylenebilir. Şimdiki sorun ve geleceğin sorunu, yiyeceği üretmenin *yöntemiyle* ilgili; sorunsal hale gelen bizzat bu, "kurtarıcı" olmak üzere geliştirilmiş yöntem ve ona ilişkin teknoloji.

Konuya Malthus'tan girebiliriz. Ne demişti Malthus? Bu dünyada besinlerin artış hızı, insan nüfusunun artışının gerisinde kalıyor, demişti. Şu halde bir zaman sonra varolan besin varolan insana yetmeyecek. O zaman ne olacak? Daha güçlü ve yetenekli olanlar bulunanı alıp kullanacak, güçlü olmayanlar da elenecek.

Bu karamsar düşüncenin özü bu dünyada her zaman görülmüştür. Her zaman, kuvvetlinin zayıfı ezme, sömürme, yok etme hakkı olduğunu, bunun sorgulanmasının pek anlam taşımadığını, "kuvvet" kavramının zaten yeterli cevap

olduğunu söyleyenler olmuştur. Malthus da erken bir "Sosyal-Darwinci" oldu ve bu görüşü kapitalizmin çok işine yaradı.

Gelgelelim, doğru çıkmadı görüş! Aritmetik oran, geometrik oran üstüne söylediklerinin tersi oldu. Bugünün bilimi ve teknik imkânları artan nüfusa yetecek üretimi yapabiliyor, çok daha fazlasını da yapabilecek.

Ama ne pahasına?

Bu noktada, kendi imgeme sadık kalarak, "iyi lezzet pahasına!" demem gerekiyor. Aslında doğru, bilimsel yöntemler ve onlara bağlı olarak çeşitli teknolojilerin devreye girmesiyle çok daha büyük hacimlerde üretilen yiyecek maddelerinin pek çoğunun lezzeti kötü. Bu önemli konuya yeniden dönelim ama bundan daha önemli olabileceğini benim bile kabul etmem gereken bir sağlık sorunu var. Yiyecek üretimini artırmak için uyguladığımız yöntemler yediğimiz şeyleri zararlı hale getirebilir, ayrıca çevreye son derece önemli zararlar verebilir. Bunlar zaten olmakta. Şu "deli dana hastalığı" denen rezaleti düşünün! Bunun bir evresi İngiltere'de yaşandı ve kapandı. "Bitti" derken şimdi daha geniş bir bağlamda yeniden patlak veriyor. Sonuçları nereye varacak? Bilmiyoruz.

Bilim ve teknolojinin elele vermesiyle gerçekleşen büyük gelişmeyi kötü göstermek veya bunun değerini düşürmek gibi bir derdim yok. Bunların insanlığa büyük imkânlar kazandırdığı, sözgelişi Malthus'un vaktiyle dile getirdiği ve pek çok insanın inandığı tehlikeleri ortadan kaldırdığı çok açık ve bu da elbette sevinç verici bir şey. Benim derdim, birtakım özel

çıkarlardan ötürü bu imkânların bir kısmının kötüye kullanılabilmesi.

“Özel çıkar” diyorum, ama bunların sorumluluğunu “bir avuç kötü niyetli kişi”nin üstüne yüklemek de yeterli değil. Margaret Visser’in (suistimallerin yalnız bir alanı için) dediği gibi, “mekanize edilmiş çiftçiliğin getirdiği toplumsal kötülüklerin sorumluluğu yalnız üreticilerin değil, bütün toplumun sırtındadır.” Sürecin tamamını rahatça unutup yalnız sonucuyla ilgilenebiliyoruz: Örneğin, kabuğunda yara, bere olmayan, rengi parlak bir meyva, bir elma, muz, her neyse. Bu nesne, yetiştiği yerden benim onu satın aldığım manav dükkânına (daha çok da, süpermarket reyonuna) ve oradan soframa nasıl geldi? Nasıl paketlendi, hangi ulaşım araçlarına yüklendi vb.? Ama daha önemlisi bu yolculuğu böyle tirendaz biçimde tamamlayabilmesi için yetişirken ona neler yapıldı? Genetik yapısına müdahale edildi mi? Nasıl edildi? Bunun her türlü sonuçları ne olabilir?

Biz bu soruları öyle pek fazla sormuyoruz. Sözgelişi, kış vakti karşımıza çıkan domatese bakıyoruz: Yusyuvarlak, dokununca sert, kabuğu kalın ve beresiz vb. İyi, hemen alıyor ve saman gibi bir şey yiyoruz. Gitgide, domates tadıyla saman tadı arasında bulunması gereken farkları unutuyoruz. Hayatımızın bütününe egemen olan imge ve görüntü egemenliği burada da yadırganmadan yerleşiyor. Cinsel fantezilerimizin nesneleri onca silikon, ameliyat, çektirme, gerdirme ve benzeri işlemden geçerek bu olağanüstü çekiciliklerini kazanıyorsa, domates niye böyle olmasın? Saman tadı hayatın tamamının üstüne çökerken?

Yukarıda da belirttiğim gibi, sorun tattan ibaret değil. Yediğimiz şeylerin *kimyasının ne olduğu* çok daha önemli. Üretimi bollaştırmak ve ürünün kalıcılığını, dayanıklılığını sağlamak için yapılanlar, *bizim* sağlığımızı nasıl etkiliyor? "Katkı maddesi" denen şeyin aslı esası ne?

Modelini Sovyetler Birliği'nin oluşturduğu bir sosyalizm, özellikle besin üretiminde (genel olarak tarım alanında) bir "fiyasko" derecesinde başarısızdı. Benim yorumum, bu alanda "kolektivizasyon" sürecinin çok, ama çok erken başlatılmış olmasıdır. Köylü kadar mülküne düşkün (öyle olmak zorunda, bütün yetişmesi ve formasyonu gereği) bir insan tipinin zihnine "kolhoz" gibi kavramların sokulması imkânsızdı. Oysa bunun tersinin uygulandığı NEP dönemi, şimdi genel olarak bakınca, belki de bütün SSCB deneyiminin en başarılı zamanı olmuştu.

İleri kapitalizm ise ileri teknoloji sayesinde kendini köylülükten kurtardı ve çok az sayıda tarım proletaryasının çalışmasıyla muazzam üretim hacimlerine vardı.

Bundan (Visser'den aldığım) bir örneği özetle sunayım: Bu, Steinbeck'in klasiği *Gazap Üzümleri*'ni izleyen yıllarda benzer insanların başından geçenler üstüne. Altmışlarda California'da binlerce tarım işçisi (çoğu "Hispanic") Cesar Chavez adlı bir önderin kurduğu sendikada birleşti. Altmışlar ve yetmişlerin dayanışmacı, solcu atmosferinde aydınlar da bu hareketi destekledi. ABD ve Kanada'da üzüm boykotu başladı, birkaç yıl başarıyla sürdü. Tüketiciler, Chavez'in kurduğu sendikanın simgesini görmedikleri üzüm kutularını almadılar, Boston'da, New York'ta vb.

Bağ sahipleri kütüklerdeki üzümlere, böceğe karşı bir ilaç sıkıyor ve bundan üç gün sonra işçilerin üzümü toplamasını istiyorlardı. İlaç işçilerde yaralara, ağrılara yol açıyordu. Bu büyük kavgada Chavez'in başlıca taleplerinden biri ilaçlama ile toplama arasının biraz daha uzatılmasıydı. Epey anarşist bir talep!

Genel destekle pazarlarını iyice kaybettiklerini gören mal sahipleri teslim oldu. Bu da, gene California'da, bu sefer marul işçilerinin direnişe geçmesine yol açtı (ABD ve Kanada'da tüketilen marulun % 71'i California'da üretiliyor). Onlar da Chavez'in sendikasına aktı; işverenler araya satılık sendika soktu. Gürültü, kavga, kıyamet, işçiler iyi direndi ve 1975'te tarım işçilerinin birçok haklarını garanti altına alan yasalar çıkarıldı. Sonunda (1977'de) sarı sendika bile Chavez'in United Farm Workers Sendikası ile anlaşma yaptı.

"Happy end", değil mi? Hakkın ve adaletin nihaî zaferi! Hayır. Nihaî zafer gene işverenlerin tarafında. Onlar bu sendikalaşmaya hiçbir şekilde razı olamadılar. Bu olaylar başlamadan önce geliştirilmiş, ama uygulamaya konmamış bir teknik yöntemle marul toplamaya başladılar.

Alet marul sırasına geliyor ve gamma ışınları çıkarıyor; iyice olgunlaşıp sıkışmış marul bu ışına olumlu cevap verince bıçak gelip kökünden kesiyor, lastik eldivenli el işlevi gören başka bir alet marulu tutup kayışa koyuyor, yani paketleme ve soğutma işlemlerine gönderiyor.

Alet pahalı, onun için bu yöntem daha küçük sermayeyi alandan sildi. Ama herhalde o silinenler de sonuçta mutlu ve sevinçlidir, çünkü asıl zararı işçiler gördü; binlercesi işsiz kaldı,

çekti gitti. Biz de ışınlanmış marul yiyoruz. Sen sağ, ben selamet.

Bu işleri sermayesiz yapmaya kalkan SSCB madara oldu; kapitalizm ise kazandı. O halde kapitalizmi alkışlamalıyız. Kapitalizmle birlikte yuttuğumuz ışınları da alkışlayabiliriz. Gamma belki marula iyi yakışıyordur.

Böyle şeyleri kastediyorum işte. Bilim ve teknoloji besinleri artırıyor, saklama imkânlarını genişletiyor, bunların hepsi çok iyi. Ama "işsiz bırakma pahasına makineleşme" çok mu iyi? Kime kazandırıyor? İnsan sağlığına zarar vermediği kesinleşmemiş yöntemlerin paldır küldür –sermaye yararına– uygulamaya konması çok mu iyi?

Bugün yıkılmasından aklı başında kimsenin ciddi bir sıkıntı duymadığı o uydurma sosyalizm, aslında ne insana ne de doğaya, sermayenin en vahşisinden daha fazla şefkatle bakmamıştı. Ama bu, sermayenin bakışının insancıllığını kanıtlamıyor.

Bu noktada SSCB'nin yakasına yeniden yapışmamın nedeni, Aral ve Baykal çevresinde doğayla oynamalarının yarattığı korkunç sonuçlar; ama aynı zamanda, bunlarla Amerika'da olanların benzerliği. Bugün California'da iki bereketli ova var: Imperial ile San Joaquin vadileri. Geçen yüzyılda buralar kuru ve kıraçtı. 1901'de barajlar (Hoover ve Imperial adlı) yapıldı ve sulama başladı.

Ama barajı dolduran Colorado Nehri çok tuzlu çöllerden geçerek geliyor. Uzatmayalım, yakında bu akarsuların sözkonusu vadilere yılda yaklaşık iki milyon ton tuz bırakacağı hesaplanıyor. Buna bir çare şimdilik düşünülemiyor.

Hep söylediğim şey: Teknolojik devrim iyi, güzel; ama bizim doğa üstündeki gücümüzü kaç kat artırdığını tahmin edemeyeceğim. Bu teknolojiyle yaptığımız işlerin sonuçları büyük – önceden görünmeyen sonuçları belki daha da büyük. Yollar buzlanınca erisin de kaza olmasın diye tuz ekiyoruz. ABD'de 1974'te yollara adım başına otuz üç kilo tuz dökülmüş. Sözgelişi, aslında bir tatlı su gölü olan Erie Gölü'nün tuzu 1939 ile 1971 arasında beş katına çıkmış. Ne diyorsunuz bu gelişmelere?

Aswan Barajı'ndan önce Nil yılda iki kere taşıyor, bu da topraktaki fazla tuzu gideriyordu. Baraj'dan beri bu durdu ve ancak yıllar sonra durmasının ne anlama geldiği anlaşıldı. Bir zamanlar "medar-ı iftihar"ları olan Aswan'a lanet ediyor şimdi Mısırlılar – bu söylediğimin dışında nedenlerle de.

Yeni binyılımıza girerken, yapay sulama yapılan tarım topraklarının yaklaşık % 60'ının aşırı tuzlanmadan kullanılamaz hale geleceği tahmin ediliyordu.

İşte böyle bilgiler edindikçe keyfim kaçtı. Otobur ineklere ille et yedirip deli dana hastalığı yaratmaktan körü körüne ve bastırılamaz bir kazanç tutkusuyla aşırı avlanarak balığı tüketmeye, daha bir yığın olay, her gün, burnumuzun dibinde cereyan ediyor.

Ama bu keyifsizliğimi önsözle sınırlı tutacağım. Kitapta böyle uğursuz haberler vermiyorum, sosyalizm propagandası da yapmıyorum. Söz!

Altıncı Baskıya Önsöz

Bu kitap şimdi altıncı baskısını yaparken, ben de bazı şeyler ekledim, bazı yanlışları ve dikkatsizce yazılmış bazı cümleleri düzelttim. Gelen yeni bilgi ve yanlış konusunda uyarılarda, aldığım bazı çok güzel mektupları yazanlara teşekkür borçluyum. Kitap, “dip notu” kurumunu asgariye indirgediği için (bunun amacı da gereksiz bir “akademizm” havası vermemek), onlara teşekkürlerimi bu önsözde belirtmeye karar verdim. Başta Joshua Bear, birçok yeni bilgi ve üstünde düşünülecek “konu” iletti. Serdar Gülsöken, “Anti-Phellos” yanlışımı düzeltti. Kimbilir kaç yıl önceki bilgiyi belleğimde karıştırıp Phellos’u Meis yapmışım. Yalım Ateş’e de verdiği bilgiler için teşekkürler, ama sorduklarından bazıları kitapta var – Antep ve “yuvalama” gibi. Bana bazı Yahudi yemeklerinin tariflerini gönderen –ama adının belirtilmesini istemeyen– dosta da ayrıca selâm. Hepinize çok teşekkür ederim, sağolun, varolun.

Yemek ve İdeoloji

İdeoloji, insan hayatında her şeyin içine karışıyor. Böyle olunca, bir ulusun yediği yemeklerin ve yemek yeme üslûbunun, hem ideolojisinden etkilenmemesi, hem de ideolojisini etkilememesi imkânsız. Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü değil, bir dünya görüşünün ürünü aynı zamanda.

Bu konuyla epey ilgilenen Lévi-Strauss şunları söylüyor: “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.”

Aradaki bu bağlantıyı çok mekanikleştirmemeli şüphesiz. Hele, “feodal yemek/emekçi yemek” gibi ayrımlara girmek de hiç o kadar anlamlı değil. Yemek yeme üslûbunun en geniş anlamda bir dünya görüşünü nasıl yansıttığı üstünde durmak istiyorum.

Çin mutfağı birçok bakımdan anlamlı bir örnek. Bilirsiniz, Çinliler çatal bıçak kullanmaz, tahta veya başka maddeden çubuklarla yemek yerler. Bu bize çok zor görünen yöntem Çinlilerin yemek olayına bakışı tarafından belirlenir. Bir Çinli yediği yemeği bıçak filan gibi kesici âletlerle mıncıklamayı, yemeğe karşı bir saygısızlık, bir günah sayar. Bu nedenle, yenecek şeyler önceden kesilip hazırlanır (yani bu zorunlu “barbarlık” sofra öncesine alınmış olur), sofraya her şey bir lokmada yenecek boyda gelir. Yemeğe bu saygının yanında,

Çinli, nesnelerin özüne saygı duyan, bu özü bozmamaya çalışan bir kişidir. Bu yüzden yemeklerin büyük bir kısmı birkaç dakikada pişer; et ve tavuk yemekleri bile. Etler incecik dilimler halinde kesilir, sebzeler doğranır, çeşitli soslar, içkiler ve baharlarla birlikte tavada iki üç dakikada kızartılıp çıkarılır. Çinlilerin nesnelerin özüne duyduğu bu saygının, damak açısından büyük yararları olmuştur. Bizde bir pırasa yemeğinin ne kadar uzun zaman piştiğini düşünün; sonuç da doğrusu pek ahım şahım bir şey değildir. Oysa en fazla üç dakikada pişmiş bir pırasada, alışık olmayanın pırasa diye tanıyamayacağı bir tazelik, dirilik ve lezzet çıkar karşınıza. Bir tavuk haşlama için bile geçerlidir aynı şey. Bizde tavuk saatlere yakın haşlandığı için özsuları gider, geriye tatsız bir şey kalır. Çinli ise tavuğu tencereye koyup suyu ısıtır, su kaynadıktan bir dakika sonra da ateşi söndürür. Kapağını sıkıca kapayıp sıcak suda yirmi dakika bekletir. Bu süre bir pilici pişirmeye yeter ve böylece pişmiş bir pilicin özü, Çinli'nin duyduğu saygıyı hiç yalanlamaz. Çok yerde kullanılan tavuk suyu ise, tavuğun kemiklerinin haşlanmasıyla elde edilir.

Hintliler olsun, Çinliler veya başka Uzakdoğulular olsun, yemeğin masaya gelişini, ukalaca bir deyim kullanmak gerekirse, senkronik bir biçimde düzenler. Yani, hemen hemen bütün yemekler aynı anda gelir sofraya. Batılı yemek ise, belki Batılı'nın görece dinamik tarih kavramına uygun olarak, diyakroniktir. Önce çorba gelir, *"starter"*, yani başlatıcı sonra asıl yemek, sonra tatlı vb. Çinliler ise çorbayı dahi öteki yemeklerle birlikte içerler. Önemli olan, çeşitli yemeklerin değişik lezzetlerinin eşanlı karışımıdır. Böylece, et, tavuk, su

ürünü, birkaç değişik sebze, hepsi bir arada yenir. Hepsi aynı tabak içinde karıştırılır. Çin yemeklerinin çok belirgin lezzetleri olduğu için, pilavları bir kontrast oluşturacak şekilde yavandır. Hintliler ise, her şey gibi pilavı da türlü baharatla donatırlar. Ama her iki yemekte de pilav, değişik lezzetlerin birleştiği ortak zemindir.

Lezzete büyük önem veren Çinli ve Hintlilerin tersine, Japon yemeğinde görünüş lezzetten önce gelir. Japon sofrası da senkroniktir, ama düzenlemesi yemekte normal olarak bekleneceği gibi lezzetlerin örgüsüne göre değil, renk ve biçim kombinezonlarına göre yapılır. Kırmızı bir turp bir lezzet olarak değil, resimdeki bir leke olarak önemlidir Japon sofrasında. Onun için Çinliler haklı olarak “Japon yemeklerine bakmalı, Batı yemeklerini koklamalı, Çin yemeklerini de yemeli” derler. Japon uygarlığının biçime ve yüzeye önem verme eğilimi, bu adalardaki yiyecek maddesi çeşitsizliği ile birleşince yemeği de bahçecilik veya ikebana (çiçek yerleştirme) gibi sanatlar arasına sokmuştur.



Çinliler'de derin bir felsefe, yemek sanatına da nüfuz eder. Ama ekonominin de sonucun oluşmasında payı vardır. Her şeyi ayırma, küçük parçalara bölme, daha tutumlu bir kullanım getirir. Örneğin, tavuğun bir gün ciğerinden, bir gün budundan, bir gün göğsünden yararlanılır, deriden ve kemiklerden çıkan su her gün kullanılır. Yoksul bir malzemeyle zengin yemekler yapılır böylece. Yoksul Çin evlerinde de aşağı yukarı aynı şeyler pişer ve bu zenginlik, bugünün Çin'inde de değişmemiştir.

Nesnelerin özüne güvenen Çinli, lezzet verici salça, baharat türünden az şey kullanır ve bunlar hemen hemen bütün

yemeklerde aynıdır: Soya sosu, saki rakısı, zencefil, sarmısak, şeker vb. Hint yemeğinde ise bir mihrace şatafatı (aynı zamanda da görgüsüzlüğü ve imgelemsel sınırlılığı) sezilebilir. Bu mutfakta kullanılan bin kadar çeşit baharat, mihracenin, yemek diyarını fethetmek için emrine aldığı paralı askerler gibidir. Çok az lezzet vericiyle çok farklı lezzetler elde eden Çinlilere karşılık, bu kadar fazla lezzet verici nesneyle çalışan Hint mutfağında, sonuçta bütün lezzetler çok benzeşir. Mihrace görgüsüzlüğü dediğim şeyin bir kanıtı, bazı yemeklerin üstüne konan, çok ince olduğu için de hemen eriyip yemeğin üstünde bir örtü gibi kalan gümüş veya altın varaklardır. Değerli madeni böylece, fiilen yemiş olur insan. Gene de, keskin lezzetleri ve kokularıyla, bütün tekdüzeliğine rağmen, kolay yabana atılır bir mutfak değil Hintlilerinki.

Bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar yansıtabiliyor tarihi, bütün bir hayat anlayışı ve dünya görüşünü.

Demokrat, 26 Mart 1980

Lezzet Yapıları

Her toplumun kendi kültürel tarihi ve somut gündelik hayatı içinde kurmuş olduğu “duygu yapıları” ve hatta “duyu yapıları” var. Bunu demekle yapısalcılığımı bir kez daha itiraf etmiş oluyorum belki, ama diyeceğim gene de.

Bu yapılarla, yapılara sahip olan toplumun “doğallık” kavramı arasında da yakın bir ilişki var. Dış dünyamızı duyularımızla tanıyoruz, en yakın ve dolaysız biçimde. Fakat bu tanıma işleminin kendisi de aynı zamanda bir koşullanma. Sözgelişi, yalnız Hindistan cevizi yiyor, ya da yalnız martı sesi işitiyorsam, tatma ve işitme duyumu bunlar belirliyor ve koşullandırıyordur. Dolayısıyla, duyularım bir yandan dünyamda varolan nesnelerle sınırlıdır, bir yandan da kültürümle. Çünkü insan doğayı hiçbir zaman kültürün aracılığı olmadan, mutlak dolaysız bir biçimde algılayamaz. Zaten duygu veya duyu yapıları gibi bir kavram icat etme gereğini duymamın nedeni de bu. Şöyle bir örnek anlatayım: Bir vakitler yemeğe birkaç arkadaş çağırmış, balıkla birlikte tarak almıştım (hani, istiridyenin küçüğü)... Arkadaşlardan biri yedi-sekiz yaşlarında oğluyla geldi, oğlan da bu tarağın görünüşüyle pek ilgilendi, tatmak istedi. Hazırladık, limonu sıktık filan, ama ağzına alıp tadınca bütün hevesi kaçtı. Şimdi biz büyüklerin ağız tadımızı kültürle karışmış, isterseniz

çarpılıp bozulmuş sayalım ve diyelim ki, daha doğal olan çocuk, tarağın tadını doğal bulmadığı için yemek istediği halde hoşlanmadı. Ama bir Pasifik adasında doğmuş bir çocuk olsaydı gene beğenmeyecek miydi? Böyle bir çocuk, bir mucize sonucu, Paris'in lüks bir lokantasına gitse ve orada yemeğe istiridye ile başlansaydı, herhalde ilk yemeğinden çok memnun kalacaktı, ama belki de dünyanın olanca ihtimamıyla hazırlanmış bir "chateaubriand" veya sufleyi ağzına alamayacaktı. Çünkü damağında yarı doğal yarı kültürel olarak oluşmuş lezzet yapısı Paris lokantasında varolan çeşitli lezzetlerin bazılarını özümleyip kabul ederken, ötekileri de itici ve yabancı bulacak, reddedecekti.

Bir topluma doğmuş bir insan nasıl kendi toplumunun dilinde kullanılan sesleri bebeklikten duya duya alışıyor, öğreniyor ve sonra kullanıyorsa, lezzet için de böyle kendinden önce, toplumsal olarak belirlenmiş yapılarla karşılaşıyordur. Ve *toplumsal* olarak belirlenen bu yapıyı *doğal* sayıyordur.

İdeolojinin şaşmaz özelliği bu "doğal" sayma zaten. Kendini dünyanın merkezi gibi görme ihtiyacında olan insan, kendisini kuşatan nesneleri ve o nesnelerin kendi alıştığı kullanım biçimlerini "başka türlü olamaz" diye kabul eder. Başka türlü olduğunu işitir ve görürse de, çok garipser, "Amma tuhaf adamlar", diyebilir. Bu nedenle, duyular aslında tutucudur. Çünkü duyuyla algılanan şey, "doğal" yanılsamasına en yatkın olan şeydir. Özellikle de lezzet. "Özellikle lezzet" diyorum, çünkü insanlar duyularına yapılmış başka türlü saldırılardan görece kolay koruyabilirler kendilerini. Yabancı bir ülkenin alışık olmadığınız için hoşlanmadığınız müziğine kulağınızı

tıkayabilirsiniz. Sevmediğiniz bir koku bile görece dışınızda tutulabilir. Oysa lezzetini tattığınız şey bedeninizden içeriye girmektedir, onun saldırısı ta içinize, en nüfuz edilmemesi gereken yerinize yöneliktir. Bu yüzden başka duyusal temaslarda duyulmayan tiksintiyi burada duyar insanlar. Bir çöl Arabı çekirgesini çıtır çıtır afiyetle yerken, şu çılgın gavurların sümüklü böceği veya kaplumbağa çorbasını nasıl yiyebildiğine hayret ediyordur. Bunlar daha aşırı örnekler, diyorsanız, “Allaha şükür, bizim böyle acaip şeyler yeme huyumuz yok” diyorsanız, kendini yavan tadlara alıştırmış bir Hollandalı Kalvenist’in bizim dünya güzeli pastırmaya ne diyeceğini düşünün.



Şüphesiz aşılmaz şeyler değil bu duyu yapıları. Aşıldığının pek çok somut örneği var. Birçok ülkenin müziğini seven insanlar, birçok toplumun kılığına severek girebilen insanlar olduğu gibi, birçok lezzeti benimseyen de çok. Ama bir çeşit hazırlık gerektiriyor böyle açık olabilmek. Genelinde tutucu bir ideolojide, kendine kapalı bir ideolojide, her şey gibi lezzet yapısında da dışa açılmak zor. İtalyanların kedi yediğine

kesinlikle inanmış bir Türk işçisine rastlamıştım. İtalyanlara karşı hayatın başka düzeylerinde arasına koymak istediği mesafeden ötürü inanıyordu buna ve kimbilir ne kadar eziyet çekiyordu İtalya'da yaşarken. Tabiî "lezzetlere açık olma"nın olumsuz biçimleri var, son yıllarda kendi ülkemizin özenti tipleri arasında sık sık rasladığımız. Örneğin bizde deprem olunca, Kızıl Haç filan konserve yiyecekler yollar. Bunlar Batı'da ucuz ve kötü besin sayılır. Ama Batı'dan gelen şey kötü olur mu? Deprem geçirmiş biçarelere birtakım adamlar, "Bunlar gavurlardan gelme domuz eti" der, sonra bunları şehirlerde satarlar. Her deprem sonrası mezecilerde sıra sıra görürsünüz bu kötü konserve etleri ve sonradan görme zenginlerimiz kapışırlar Avrupa malı konserveleri. Bu, yeni lezzetlere açık olmanın maymunsu "kozmopolit" türü. Doğrusu ise "enternasyonalist" olanıdır!

Hangi koşullarda yaşarsa yaşasın her insan topluluğunun elinde olmadan en iyi sonuçları çıkarabileceğini kabul eden (tabiî ortaya çıkmış her şeye, çekirgeye ve balina etine bayılmak zorunda değil kimse), bir başka kültürle bu düzeyde bir temasın da kişiye bir yeni insan zenginliği katacağını teorik olarak kabul eden bir zihniyettir "lezzet enternasyonalizmi" dediğim. Ama insanlarda yeniye açıklık her düzeyde eşit gelişmiyor.

Örneğin bir "toplumsal değer" bize doğal ve temel bir insanlık değeri olarak sunulabilir. Böylece toplumsal değerlere eleştirel gözle bakmayı öğrenmiş bir kişi, belirli bir analizle, bunun aslında "feodal" toplumda oluşmuş bir değer olduğunu, bir başka düzende biçim değiştireceğini kolayca görebilir.

Gelgelelim, aynı insan, böyle bir konuda esnek düşünebildiği halde, kendi damağındaki "lezzet yapı"sının da aynı şekilde toplumsal bir belirleme olduğunu aynı kolaylıkla farketmeyecektir. Örneğin salyangozun tadından iğrenecektir. Oysa onu iğrendiren salyangozun *tadı* değil, *salyangoz yeme kavramıdır*.

Neyin "yenir", neyin "yenmez" olduğu eski dinlerin başlıca sorunlarından biriydi. Bu çağlardan kalma inançlar kültürümüzü hâlâ da etkiliyor. Kendi türünün uyduğu kurallara uymazmış gibi görünen hayvan "mekruh" sayılırdı. Örneğin eskiden bizim balıkçılar "kırlangıç" yemezdi, çünkü bunların çift gezdiğine ve yakalanınca "ses çıkardığı"na inanılırdı. Bu balık kılığındaki "gayri-balık", ideolojik nedenlerle yenmezdi böylece.

Bu tür inançların bazıları zamanla geçiyor; ama yediğimizi yemediğimizden ayıran ideolojik/kültürel nedenler hâlâ var.

Demokrat, 25 Nisan 1980

“Lezzet”e Zeyl

Ta 1980’de yazdığım bu yazı daha önceki *Tarihten Güncelliğe* baskılarına girmişti. Yemek üstüne ayrı bir kitap çıkarınca artık buraya gelmesi daha doğru olacak. Ele aldığı konu bakımından, kitabın başında yer alması uygun. Çünkü yemek üstüne konuşmak, lezzet üstüne konuşmaktan başka bir şey olamaz – der demez, bin yıllık bir klişeye takıldık. Peki, o yazıda kaçındığım bu klişeye –ve öbürüne– burada gireyim artık – nihayet!

Efendim, birinci klişe şu: “Yemek için mi yaşamalı? Yaşamak için mi yemeli?” Çoğu klişe gibi, hayli anlamsız. Yani, insanların, bütün canlılar gibi, ancak besin alarak yaşadıklarını söylemek, uyumadan veya çoğalmadan ya da bütün bu temel işleri yapmadan varolamayacaklarını söylemek kadar yavan bir “felsefe” olamaz. Ama en erken dönemlerden beri, bunların aynı zamanda keyif alınarak yapıldığı da ortada. İnsanı insan yapan da bu keyif (ayrıca, hayvanların keyif almadığı da söylenemez, ama o daha başka). Bu birçok benzeri gibi, örtük biçimde “doğa/kültür” ayrımını öne süren bir soru. “Yaşamak için” yersek bu “doğal” oluyor. Öbürü ise “kültürel”; ama bu örtük ayrım, “daha örtük” bir başka ayrım ya da “yargı”nın üstüne oturuyor. “Doğal olan ahlâklıdır; kültürel olana ahlâksızlık daha kolay sızabilir.” Zevk almaktan korkan,

yaradılıştan sofu adamın sorusu. Oysa haz insanı yalnız insan yapmakla kalmıyor, daha doğrusu, insan yaptığı için, “tarih”i de var kılıyor. Çünkü tarih, değişim demektir (karıncanın evrimi milyonlarca yıl önce durduğu için o zamandan beri sözü edilmeye değer bir tarihi de yoktur) ve “haz”, “değişim”in başlıca motorlarından biridir.

Yaşadığımız tarihin baştan sona adalet dolu bir tarih olmadığını biliyoruz. Bu çerçevede, pek çok, ama gerçekten pek çok insan, pek çok zaman, sadece doymak, yani yaşamak için yemek zorunda kaldı. Ama bu bir “meziyet” değil, bir yoksunluktu. Kimse de bundan mutlu olmadı. Aslında herkes her zaman biraz daha iyisini yemek istemekten de hiç vazgeçmedi. İyi ki vazgeçmedi.

İkinci klişemiz: “Renkler ve zevkler tartışılmaz”. Yemek yemekten zevk alıyorsak, o da bu genellemenin sınırları içine giriyor. Bu genellemenin yapmaya çalıştığı, “zevk”i alabildiğine bireyselleştirmek. Ben şeftali seviyorum. Mehmet kayısı seviyor.

Mehmet şeftali sevsin ya da sevmesin diye bir derdim yok. Ama “Lezzet Yapıları” başlıklı yazımda söylemeye çalıştığım şey, bu “lezzet”in o kadar da bireysel olmadığı. Bize neyin “lezzetli”, neyin “lezzetsiz” geldiğinin ardında tarihî ve toplumsal etkenlerin rolü olduğu. Tansu Çiller’i Mesut Yılmaz’a ya da onu öbürüne tercih etmemizin “bireysel” nedenlerinin yanısıra ulusal-sınıfsal vb. tarihimizin içinde aldığımız yerin de payı vardır ve bu açıklama tarzı karnıyarığı kerevize ya da onu öbürüne tercih etmemize yol açan nedenlerden o kadar da farklı değildir.

Ancak, bu yakınlarda Stephen Mennell'in İngiltere ve Fransa'da yemeğin tarihi üstüne kitabını okuyunca benim bu kısa "Lezzet Yapıları" yazımdaki yaklaşımımın bazı yetersizliklerini farkettim. Zaten "yapı" terimini kullanarak –ve onunla ilgili yaptığım şakayla– "yapısalcı antropoloji" anlayışının yakınında duruyorum. Bundan genel bir anlamda rahatsız değilim, çünkü bu anlayışın birçok olguyu aydınlatan bir yöntem geliştirdiğini bugün de düşünüyorum. Ama o kadar iyi açıklayamadığı olgular da var.

Okyanus adasında, istiridye yiyerek büyüyen çocuk örneğini vermişim. Bu, tabiî, *genel* çizgileriyle doğru. Ama sonunda "herkes bulduğunu yer" gibi bir önermeden öteye geçmiyorsa, eh, bu da fazla "bilgelik" gerektiren bir laf değil. İnsanlar bazen ellerinin altında olan birşeyleri yemiyorlar (ama Lévi-Strauss ekolünden antropoloji bu "haram" konusunun bence iyi bir analizini yapmıştı) ya da bir türlü değil de öbür türlü yiyorlar. Alışkanlıklarını değiştirebiliyorlar da. Mennell daha çok bunun üstünde durmuş; yemek zevki nasıl ve niçin değişiyor? Bu tabiî doğru bir soru. Ben de lezzetin "yapı"sı üstünde dururken, değişmez bir şeyden söz etmiyordum. Bununla "doğal" anlayışına, "kendiliğinden" ya da "bireysel zevk" anlayışlarına karşı çıkıyordum.

Bildiğimiz ana tatlar arasında "tuz", fiziksel bir ihtiyaca cevap veriyor. Bir de, ilk besin olan ana sütünde, bütün sütler gibi, "şeker" var. Dolayısıyla bunlar temel, biyolojik ihtiyaçlar sayılabilir. Ama geri kalan tercihler, "kültürel"dir. Yani doğuştan gelmez, sonradan edinilirler.

Ama şimdi, Mennell'den sonra Margaret Visser'ın söylediğine de kulak verirsek, "kültürel"in nasıl "doğal"laştığını daha iyi anlayabiliriz. Visser, haklı olarak, çocuğun bebekliğinden başlayarak aldığı kokularla belirli besinlere alıştığını söylüyor. Ama bundan da öte, bebek, büyüklerin yedikleri nesnelerin tatlarının ilk ipuçlarına, anasından emdiği sütten alışmaya başlıyor. Dolayısıyla beş altı yaşlarında bir çocuk istiridyeyi hapur hupur yutuyor ya da olduça acılı bir kari yemeğini ağlamadan tüketiyorsa, yalnız kültürel değil, doğallaştırılmış yollardan da bu alışkanlıkları edindiği için oluyor bu. Zaten bu anlamda herkes toplumsal; onun için, "kari" veya "istiridye"nin *aslında* doğadışı olduğunu ama bazı kültürlerde *çaresiz* "doğallaştığını" ima etmiyorum. Toplumsallık içinde lezzetler doğal *ve* kültürel. Hepimizin kültüründe de, bizi toplumumuza göre normal yapan "norm"lar var.

Yemek zevkinde değişim elbette var: Belki bunu "içsel" ve "dışsal" etmenlerle açıklamak da mümkün. Elinizdeki nesneyi deniyorsunuz: Kızartıyorsunuz, tencerede pişiriyorsunuz, içine şunu ya da bunu koyuyorsunuz. Bu, "içsel" dediğim değişim türü. Ama yeni bir kıta bulunup buradan domatesin veya patatesin gelmesi daha farklı bir şey. Bu çok daha "dışsal".

Dünya tarihinde yaptığımız dönemlendirmeler, aslında yemek tarihine de denk düşer. Yunan ve Roma mutfaklarıyla bir "klasik dönem" vardır (Batı tarihine bakıyorum, çünkü onu daha iyi biliyoruz). Ortaçağ, yemek zevki bakımından da ayrı, kendi içinde uyumlu bir çağdır. Rönesans'ta kültür değişirken yemek kültürü de değişir. Mutlak monarşiler çağı, on dokuzuncu yüzyıl ve sanayi devrimi, yirminci yüzyıl, hepsi

yemek tarihine kendi farklı damgalarını vurmuşlardır. Değişimler yalnız fiziksel ve pratik etmenlerle açıklanamaz; ideolojik yapıların her zaman rolü olmuştur. Yenen şeyin yalnız lezzeti değil, toplumun o şeyle ilgili düşünceleri onun şöyle ya da böyle bir yemek haline gelmesini belirlemiştir.

Yemek Pişirmek

İşbölümü, gelişen toplumların kaçınılmaz bir kuralı. Değişmeyen, gelişmeyen bir toplumda yaşıyorsanız, böyle bir gereklilikle pek karşılaşmazsınız; ama modern ya da "modernleşen" bir toplumda farkına bile varmadan bu sürecin içine girer, sonunda kendinizi uzmanlaşmanın şu ya da bu alanında –ve aşamasında– bulursunuz. Hele şehirliyseniz. Köyde, modernleşme öncesinin koşullarını sürdürmenin imkânı bir ölçüde var hâlâ – bu bir "imkân"sa, ama orada bile durum hızla değişiyor. Şehirde, fiziksel işlerden gitgide uzaklaşıyoruz, ama bir yandan da birçok kişi bununla mücadele ediyor. "Do it yourself", yani her türlü onarımı insanın kendi yapması, Batı'da, bir bakıma bir zorunluluk olarak başlamıştı. Tamirci zor bulunan, bulununca da öylesine fazla para isteyen bir adam ki (çünkü el emeği pahalı), birçok insan, böyle işleri kendi yapmayı öğrenmeye başladı. Ama sonra da bundan zevk alıp bunu bir kişilik özelliği haline getirmeye yöneldi. İşbölümünün zorladığı uzmanlaşma köşesinden çıkıp onun dışında bir beceri kazanan insanlar, genellikle, bundan çok mutlu oluyor, becerilerinden kıvanç duyuyorlar. Bu, genellikle bir el becerisi tabiî. Yoksun kaldığımız şey bu; genellikle bebek gibi çaresiziz bu konuda. Giydiklerimizi kendimizin yapması, düşünülmeyecek bir şey,

büyük çoğunluk için. Ama yiyeceklerimizi yapmamız o kadar uzak bir ihtimal değil. Yemek yapmasını bilen kadınlar azaldıkça, erkekler çoğalıyor, diyebiliriz sanıyorum. Çünkü kadınlar işbölümü öncesi dönemlere dayanan alışkanlıklar sonucu, bilmeleri gerektiği söylenen ev işlerinden biri olarak öğreniyor yemek pişirmeyi. Ev işi de hiç sevimli bir şey değil. Hani, işbölümüne karşı bir tarafı var, ama "eksik olsun" denebilir. Hele, ev dışında çalışan, zihniyle çalışan bir kadın için herhangi bir çekici yanı yok; en beter yanı da, her gün aynı biçimde tekrarlanması gereken bitmez tükenmez bir şey olması. Neyse, fazla uzatmayayım. Ev işi gibi yapınca, yemek pişirmenin de tadı kaçıyor. Oysa erkekler genellikle "hobi" olarak pişiriyor yemeği. Onun için zevk alıyorlar. Yalnız, erkeklerin yemek yapması, hele aile düzeni içinde, her zaman çok matah bir şey değildir. Genellikle, bildikleri birkaç yemek vardır ve bunları tafra satmak üzere, gösteriş için pişirirler. Pişirmek üzere mutfağa girerler ama yanlarında yamak da ister ve bu işi yapana –genellikle karıları– düpedüz eziyet ederler: "Ver şunu, o değil yahu, şu!" türünden bir buyurganlıktır gider. Gereğinden fazla alet edevat kirletir, hepsini de öylece bırakırlar. Geride, Moğol istilasına uğramış arazi gibi bir mutfak kalır. Neyse ki bütün erkekler böyle değil. Ayrıca dünyada bütün büyük şefler, yaratıcı ahçılar erkeklerden çıkmıştır. Bu, kadınların yemekte yaratıcı olmadığı anlamına gelmez; lokantada şeflik gibi profesyonel konumları gene erkeklerin tekellerinde tuttukları anlamına gelir. Gene de ben, bu konuda, "Yemek kadınlara bırakılamayacak kadar önemli

bir iştir” (maço!) esprimi, aslında buna inanmasam da, yapmaktan geri durmam.

Nasıl başladım yemek pişirmeye? Doğrusu, en somut ve anlaşılır nedenle: aç kalmamak için. Annem ve büyükannemle yaşıyordum. Bu sevgili kadınlar, et tutamaz ya da balığa bakamaz cinsten kadınlardı – özellikle annem. Allah’ın günü ayşekadın fasulye ya da benzerleri, sabah akşam beyaz peynir, ekmek. Böylece gidiyorduk. On sekizime vardığımda, “yemek” diye bir şeyin, yani zorunluktan öte, keyif için de yenen bir şeyin adamakıllı farkına varmıştım. Aslında bu o kadar yeni bir şey değildi belki! Çünkü babam açısından dünyada yemek kadar önemli hiçbir şey olamazdı. Bu yüzden onunla kaldığım zamanlar, ister evde, ister dışarıda yiyelim, mutlaka bayağı lezzetli şeyler tadıyor ve yığınla yemeği dikkat etmeden öğreniyordum. Ama tam dank etmemişti: yerken iyi, sonra unutuveriyorum, örneğin. Ayrıca, babamın tutkusu da aşırı görünüyordu. Erkek çocuğun babasıyla itiştiği ve ona benzemekten özellikle kaçındığı yıllar bunlar. Gerçekten de abartılıydı, tutkusu. Bir sülün edindiğini hatırlarım. Üç gün kadar, bir gün beyaz şarapla marinad, ertesi gün kırmızı şarapla marinad derken, neredeyse birlikte pişmişlerdi. Son gün, fırına hayvan konana kadar yapılanlar olağanüstüydü. Sonra, on beş dakikada yedik, bitti. Bunlar bana biraz “absürd”, dolayısıyla gereksiz görünüyordu.



Bir yaz Karamürsel’de yazlık ev tuttu, ben de üç ay kadar kaldım orada. Sabah şehre, çarşıya gider, alışveriş ederdik. Örneğin bamyaya bayılır; ondan başka da seven yok (hep nefret etmişimdir). Dolayısıyla gün aşırı, kendine üç yüz gram bamya alıyor: bu az miktarı pişirecek bir de küçük tencere alıyor. Ya da gece balıkçılar ıstakoz tutmuş, hemen onu kaynatacak devasa bir kazan alıyoruz. Böyle böyle, üç ayın sonunda, Ankara’ya dönerken babam orada edindiği mutfak eşyalarını eve taşımak için ayrıca bir kamyonet kiraladı. Gülüp geçtiğim halde bütün bu pişirme eylemlerinden farkına varmaksızın ne

çok şey öğrendiğimi sonradan, kendim de yemek yapmaya başlayınca anladım. Yıllar sonra babam Yassıada ve Kayseri badirelerini yaşayarak hapisten çıktı; Türkiye'de kendine göre iş bulamayınca Almanya'ya yerleşti. Mektuplaşırdık. Bir mektubunda, ne tür bir bonfile yediğini (öğle yemeğinde) anlatıyor, "sonra", diyordu, "aklıma ebegümeci geldi." Ve hayıflanıyordu: "Şu basit otçağız!" Ama özlemiş işte onu. "Anlayacağın vatan hasreti de bende mutfaktan başlıyor," diye bitiriyordu. Orada kaldığı süre içinde bir kere geldi Türkiye'ye. O seferinde de treni kaçırdı, bana tam uygun soğan turşusu bulmakta geciktiği için (ben de artık onunla aynı türden günahkârlar kulübüne girmiştim o yıllarda). Karşılamaya gittiğimiz trenden ona refakat etmek üzere gelen akrabamız yalnız inip olanları anlattı. Neyse, ertesi gün karşılayabildik. Pasaport, bavul falan, Sirkeci Garı'ndan çıkar çıkmaz, karşıdaki "Konyalı"yı gösterdi: "Oraya gidiyoruz," dedi. O da müthiş bir gündü.

Neyse, dediğim gibi, ben daha önce katılmıştım kulübe. Sanırım üniversitenin birinci sınıfındaydım. İki yıldır, Kumkapı'yı kendime mesken tutmuştum. Balıkla gitgide muhabbeti koyultuyordum, ama yalnızca "tüketici" sıfatıyla. Bir gün eve giderken bir kilo kolyos aldım (param da çok azdı bu dönemde). Tavada kızartmaya karar vermiştim. Eve gelip işe girişttim. İlk deney bir felakete dönüştü, çünkü kızartma yapmak için önce yağın iyice kızdırılması gerektiğini bile henüz bilmiyordum. Üstelik, kendimi ellerinden kurtarma amacıyla bu işi öğrenmeye ahdettiğim kadınlar bile bana bu kadarını söylerlerdi – sorsaydım. Ama insan bir kere karar

vermeyegörsün. Deneyler sürdü-etle, balıkla. Sonunda öğrenmeye başladım. Bir gün kapama yaptım, oldu. Derken balık çorbası bile yaptım. Eve gelip giden birçok arkadaşım vardı. İnsan hayatta olduğu pek çok şeyi arkadaş yoluyla olur. Onlar bana "çok iyi, çok lezzetli" dedikçe ben ha gayret, şunu da yapayım, bunu da öğreneyim diye, gırtlağıma kadar battım. Bir zaman sonra, artık evde yemeği ben yapıyordum. Balık benim için hep başta geldi. İyi de, bizim balıklar genellikle kendiliklerinden çok lezzetli olur; ayrıca, her birinin nasıl pişeceği gelenek içinde belirlenmiştir. "Kalkan" deyince, kalkanın tavası olur; kalkıp ızgara ya da buğulama yapmazsınız (belki bazan, fantezi olarak). Tabiî ufak tefek ayrıntılar önemlidir. Özellikle küçük balıkları tavada kızartmadan önce bir süre biraya yatırırsanız iyi olur, falan filan. Ama sonuçta geleneksel bir tarz vardır ve siz ona uyarsınız. Öncelikle balıktan çıkardığım bu ilke benim için genel bir ilke haline geldi. Yemek bence "sanat" değil, "zenaat". Bunu bütün zenaatlar gibi bir ustadan öğrenirsin ve ustanın dediğini yaparsın. Yüzyüze tanıştığın ustan olmayabilir bu ahçılık zenaatında ya da sayıları çok olduğu için tek bir kişiye "ustam" diyemeyebilirsin. Benim de böyle çok ustam oldu. En eskisi babamdı. Amerika'da evlerinde kaldığım Mrs. Wheeler'dan bazı şeyler öğrendim. Rasih Güran'ı da, Kumkapı'da Tütüncü Hayko'yu da usta belledim. Daha sonra da birçoklarını. Yemeğe "sanat" olarak yönelenler kendi "kreasyonları"nı oluşturmak için uğraşır. "Bir tek" onların bildiği ve yaptığı yemekler olmalıdır. Ben kendimi zenaatkâr saydığım için, yaptığım şey, başkalarından yediğim iyi yemeklere ne kadar benzese o kadar

mutlu olurum. Sonuçta ister istemez herkesin kattığı birşeyler olur, olabilir, ama bence bu bir öncelik değil.

Bir de yemeğin seyredilmek için değil, yenmek için yapıldığına inanırım. Süslemek için hiç uğraşmam. Kendi doğal haliyle göze hoş görünüyorsa, ne âlâ. Ama Japon mutfağı ya da *nouvelle cuisine* gibi tabaklarla resim yapmaya kalkışmam. Her şeye balıktan başladım, diyorum. Burada izlediğim rota, edebiyattakinden farklı oldu. İngiliz edebiyatını Türkiye edebiyatından önce öğrenmiştim. Türk edebiyatında sevdiklerim vardı. İngiliz (ve Amerikan) edebiyatını sistematik öğrenmiştim. Yemek işinde ise sevdiğim uluslararası yemekler vardı, ama Osmanlı mutfağını sistematik öğrendim. Daha sonraları, burayı kendime yetecek kadar takviye ettikten sonra, birtakım yabancı mutfaklar üstüne egzersizlerimi biraz daha ileri bir uzmanlık aşamasına taşımayı düşünmeye başlayınca, Çin ve Hint yemeklerini seçtim. Özellikle Çin mutfağından çok hoşlanırım, felsefesine de değer veririm. Hint mutfağı ona kıyasla çok kabadır, ama çok zaman kabalığa eşlik eden bir keskinliği vardır ki, hele genel olarak baharat seven birinin fazla direnmesi mümkün değildir. Ama bu "sevme" ilişkisinin ötesinde, bu mutfakları iyi bilmenin Türkiye'de yararlı olacağını düşünmüştüm. Fransız mutfağı çok evrenselleşti, her yerde örnekleri var. Burada bile bazan iyisini bulabilirsiniz. Doğu mutfakları, hele o zamanlar, hemen hemen hiç yoktu bizde. Böylece, yetmişlerin başından başlayarak, Çin ve Hint yemekleri pişirmeyi öğrendim. Çok öncelere uzanan bir tanışıklığımız zaten vardı, ama tabiî lokanta çerçevesinde. Bunun da yararı oldu. Şimdi epey başarılı bir ahçı sayılırım bu

iki alanda – ya da, bunu pişirdiklerimi yiyenler söylesin! Sonuç olarak, bu işe merak sarmanın ilk ve son nedeni, daha lezzetli birşeyler yemeyi garanti altına almak. İlkel derecede somut bir adamım galiba. Bellediğim bir amacın dışına hiç çıkamıyorum. Şimdi, örneğin kimileri iyi müzik dinlemek için iyi bir müzik-seti edinmeye niyetlenirler. Bu alanlarda teknolojik gelişmenin sonu olmadığı için kafalarını bu işe takar ve "bir daha iyisi"nin peşine düşerler. Sonunda, dikkat ederim, artık müziği değil, aleti dinlemeye başlamışlardır. Yemek pişirenlerde de benzer "deformasyonlar" görülebilir. En çok, "sunuş" ayinine takılır usta ahçılar. Bir süslemedir gider. Örneğin, görece alçakgönüllü bir tanıdığım, haşladığı lipsosun renginden, görünüşünden kaybetmemesi için balığı pamuklara sarıp öyle haşlıyordu. Bu gene alçakgönüllü. Daha neler gördüm. Bu arada, görünüş uğruna milletçe feda ettiğimiz bir şey var, hem de çok önemli bir şey: salata! Lokantalarda başladı, evlere de bulaştı, şimdi evrensel. Neyse, bu konunun ayrı bölümü var, "şekva" etmeyi oraya bırakayım. "Lokanta" konusuna böylece bir ucundan gene girmiş oldum. Hep söylüyorum, yemek kültürü bozuluyor, onunla birlikte lokantalar da bozuluyor. Ben yemekte yenilikten yana değilim, ama başkaları yenilik yaptı diye sorun çıkarmam elbette. Yalnız bazı "cehalet" eseri durumlarda doğrusu kızıyorum. İddialı geçinen birtakım lokantalarda, adı "kapama" olan yemeğin içinde havuç çıkarsa, zeytinyağlı taze bakla domatesle pişmiş ya da imambayıldı sarmısaksız pişmişse, gel de sinirlenme. İşte bu gibi durumlara karşılık, büsbütün çaresiz kalmamış oluyorum, kendim pişirerek. İlk başladığımda ev içi kurtuluş önemliydi, tarihin bu aşamasında

memleket çapında kurtuluş ihtiyacı doğdu. Bu arada, “iyi yemek yapar” diye şöhret edinmenin bir olumsuz sonucu, kimse yemeğe davet etmez oldu. “Ya beğenmezse,” diye korku saldım demek ki insanlara. Oysa ille lüks bir şey, ender bir şey, olağanüstü bir şey yiyeceğim diye bir derdim yok. Mütevazi ve sıradan yemekleri de çok severim. Yeter ki “sarmısaksız imambayıldı” gibi olmasın.

Sonuçta bütün sorun ağzının tadıyla birşeyler yemek.

Yemek Tarihi

Bitkiler

“İnsan” dediğimiz yaratığın, daha bu adı taşıyacak gelişme düzeyine erişmeden önce, yani varoldu olalı, yaşamak için yapmak zorunda olduğu birkaç temel etkinlikten biri, yemek yemektir. Dolayısıyla, yemeğin tarihini incelemek, birçok bakımdan, insanın tarihini incelemekte eşanlamlı bir uğraştır. Bu bölümde, bu alanı araştırmış, bildiğim eserlerden yararlanarak, bazı genel bilgileri aktarmaya çalışacağım.

İlk akla gelen sorulardan biri, ta işin başında, en eski zamanda yaşayan atalarımızın etobur mu, otobur mu olduğudur. En eski yaşama tarzlarından birini “avcılık ve toplayıcılık” aşaması diye anıyoruz. Böyle uzun süreli bir aşama olduğu konusunda fikir birliği var. Ama bu, insanın insan olduğu bir dönemin özelliği ve avcılık, ne kadar ilkel olursa olsun, önceki aşamalara kıyasla oldukça ilerlemiş bir toplumsal örgütlenmeyi ön-gerektiriyor. İnsan, çevresinde yaşayan öteki hayvanların en güçsüzü (kimine göre sırf fiziksel güç, kimine göre hız ya da koku alma vb. yetenekleri bakımından) olduğuna göre, ancak işbirliği içinde ya da tuzak kurarak vb. yöntemlerle avlanabilir; ayrıca, ilkel de olsa, silah kullanmayı öğrenmiş olmalıdır. Bu çerçevede, avcılığa oranla toplayıcılık çok daha

kolay ve beslenmenin ilk biçimi bu olmalı. Öyleyse, ilk insanlar da temelde *otobur* olmalı.

Ama doğada hayvanların çoğu bulduğu her şeyi yemeyi öğreniyor, öğrenmek zorunda kalıyor (hele güçsüzse); yani, bir anlamda, "et"ten "ot"tan önce, "obur" oluyor; dolayısıyla atalarımız da, herhalde, "avlanmak" diye tanımlanacak bir etkinliğe girecek aşamaya gelmeden önce, bunu gerektirmeyen boyda bosta başka –yakalayabildikleri– hayvanları yemekte kusur etmiyorlardı. Atalarımızın bu alanda yaptıkları, şimdiki "yemek zevki" ölçülerinden bakıldığında bir hayli mide bulandırıcı olmalıydı.

"Yemek için mi yaşamalı, yaşamak için mi yemeli" sorusuna değinmiştim. İmdi, ilk insanlar kesinlikle yaşamak için yiyorlardı. Ben "ne yediklerini" anlatmaya devam ederken, siz de o soruya vereceğiniz cevabı yeniden gözden geçirin.

Evet, böcek yediklerine kesin gözüyle bakabiliriz. Hem konuyu "bilimsel" açıdan ele alınca bunun bir sakıncası yok, tersine faydası var: Böceklerde protein oldukça fazla. Bugün de bazı bölgelerde yaşayan Araplar ve bazı Afrika kabileleri büyük bir zevkle çekirge yiyor. Elime geçen bir Kenya yemek kitabında çekirgenin bazı tariflerini görmüştüm – yapmayı denemedim.

Biraz daha midenizi bulandırmak üzere, "leş" yemelerinin de kuvvetle muhtemel olduğunu ekleyeyim. Kaldı ki, eti pişirerek yumuşatma yöntemleri icat olunmadan önce, zaten avlarını bekletmek, yani bir anlamda "leş" haline getirmek durumundaydılar. Öyleyse, buldukları leşi niçin reddetsinler?

Tarih boyunca her medeniyetin yedikleri ve yemedikleri belirginleşti. Çok zaman, uzak ve yabancı medeniyetin mönüsü garip ya da kötü veya düpedüz iğrenç görünmekle birlikte, aynı medeniyette bazı bölgelerde geçerli yemek âdetlerinden de tiksinebiliriz. Çoğumuz Fransız mutfağının üstünlüğünü teorik olarak kabul etse de, iş salyangoz veya kurbağa bacağı gibi *"délicat"* sayılan bir yemeğe gelince öğürtü geçirenlerimiz az değildir. Özellikle "et" kategorisine giren yemeklerde olur bu, ama başka şeylerde de olabilir.

Uzak medeniyetlerin yeme/içme alışkanlıkları karşısında duyduğumuz kuşku (örneğin Çinliler'in "canlı maymun beyni" çeşnisi, yalnız yenen nesne değil, bütün oluşum süreciyle içimizi dışımıza çıkarmaya yeter), uzak zamanlarda bütün insanların yedikleri naneler karşısında daha da güçlenebilir. Örneğin, bu tam evrensel bir kural olmamakla birlikte, dünyanın birçok yerinde avlanan ya da kesilip yenen hayvanlar genellikle otoburdur. Onun için birilerinin deve, birilerinin de at ve eşek yediğini öğrendiğimizde, bu bilgi iştahımızı açmaz ama, normal olarak çok güçlü bir iğrenti de duymayız. Buna karşılık, ayı veya sırtlan "etinden" söz edilince, birtakım spazmlar geçirme ihtimalimiz yükselir. Ama avcılık döneminde bunlar –ve aslında her şey– yenmiştir..

"Etobur mu, otobur mu, hangisini yiyelim?" kararı, muhtemelen, yalnız etin tadına bakarak verilmedi. Kendisi et yiyen hayvanın evcilleştirilmesi pek kolay bir iş değil. Oysa çoğu otobur evcilleştirilebiliyor. Bunun yolu bulunduktan sonra, el altındaki bu hayvanların eti "lezzet yapısı"nı oluşturmaya başlamış olmalı. Böylece, etoburlar, avlansa bile,

artık “yenmez” kategorisine girmiştir (tabiî bunun, çoğu hâlen geçerli, kıyamet gibi istisnası da sayılabilir).



Yemek tarihine bakılarak, insanın genel tarihi hakkında birçok çıkarsama yapılabilir, demiştim. Örneğin “avcılık” aşamasının, erkek ve dişi cinsleri arasındaki büyük işbölümünün temelini oluşturduğu tahmin ediliyor. Avcılığı erkeklerin yaptığı belli; bütün mağara resimleri de bunu

gösteriyor. Ayrımın, iki cinsten hangisinin daha “güçlü”, “hızlı” vb. olmasına göre çıktığını pek sanmıyorum. Sözkonusu dönemlerde aradaki fark herhalde fazla değildi. Ama kadının çocuk doğurması önemli bir etken olabilir. Hamileyken hareket yeteneğinin kısıtlanması, daha çok da, o aşamada av gibi bir işe girmekle çocuk düşürme riskinin artması gibi nedenlerle. Bu kadınları toplayıcılığa yöneltmiş olmalıdır. Dolayısıyla da tarımı onlar geliştirmiştir.

İnsanın muhtemelen temelde otobur olduğunu söylediğimize göre, hayvanî besinlerden önce bitkilere ve bitkilerin evcilleştirilmesi sürecine bakalım.

Bitkilerle beslenmek

Başlangıçta insanların bitkileri yetiştirmesi değil, bitkileri toplaması sözkonusuydu. Bu aslında öyle kolay bir şey değil ve hâlâ çözülmemiş pek çok sır içeren bir süreç. Çünkü bitkilerin arasında pek çok zehirli bitki var: Şu ya da bu rahatsızlığa yol açandan düpedüz öldürenine kadar. Bunları ayırt etmeyi öğreninceye kadar epey hemcinsimizin telef olup gittiğini tahmin etmek çok zor değil. Örneğin mantarlar... Bu davetkâr ve lezzetli bitkinin çekiciliğine kapılıp hayatını kaybedenler bugün bile var.

Vahşi hayvan avlamanın tehlikeleri olduğu gibi, doğada yaban halinde varolan çeşitli bitkilerin de tehlikeleri vardır. Yumrusundan tapyoka çıkarılan kassava (ya da manyok) Güney Amerika’nın tropikal bölgelerinde yetişen bir bitkidir. Bura

yerlilerinin en sevdiği cinsi zehirli olanıdır. İçinde siyanid vardır ve bir lokması adamı anında öldürür. Ama Amazon yerlileri bu yumruları çentikli yüzeylere sürterek zehirini akıtır ve sonra güneşe bırakırlar. Güneş ısısı hidrosiyanik zehiri buharlaştırdığı için, geri kalanını da afiyetle yerler. Bu gibi buluşlar epeyi bir zayiat pahasına gerçekleşmiş olmalı ve ölenlere rağmen kalan sağların "İlle de bunu yemenin yolunu bulacağım" diye böylesine diretmesi az buz şaşırtıcı değil.

Baklagiller

Meyvalar, toplanıp yenebilecekler arasında, herhalde en az sorun çıkaranıydı. Ama meyva ve sebze, varlığı mevsimlere sıkı sıkı bağlı olan bitkilerdir. Tropikal olmayan bölgelerde, gerekli mevsim geçince meyva ya da sebze (o tarihlerde, "yenebilir otlar vb." demek daha doğru) bulunamaz. Bunlara kıyasla çok daha küçük (belki yemesi de daha az keyifli olan), ama sayıca çok daha bol ve en önemlisi, uzun süre saklanabilen çeşitli tohumlar, yani baklagiller, hem en başından beri toplanan, hem de muhtemelen en erken yetiştirilen bitkiler olmalı.

Bitkilerin evcilleştirilmesinde birinci sorun, tohumla ilgilidir. Yaban bitki, üreyebilmek için, zarfını kolayca açar ve tohumlarını döker. Bu, doğal olarak üremesini sağlar ama insanların onu yetiştirmesini güçleştirir. Baklagiller arasında muhtemelen bakla ilk evcilleşen çeşitti, çünkü kabuğundan dökemediği taneleri de oluyordu. İlk tarımcılar bu *dökülmeyen* taneleri toplayıp yaşadıkları yerlerin çevresine ekmeye

başladılar. Kısa zaman içinde bakla kabuğunu öyle çarçabuk patlatıp açmamayı öğrendi. Dünyanın çeşitli yerlerinde bulunan en eski baklagil bu: Kaşmir'de ya da Tayland'da ya da Meksika'da (çünkü Amerika'da da yetişiyordu) ve Troya'da bulunan bakla taneleri bu bitkinin şöyle böyle İ. Ö. yedi ilâ on bin yıldan beri besin olarak düzenli kullanıldığını gösteriyor.

Mercimek de eski emektarlardan. Başka birçok besin maddesi gibi onun da kökü eski Ortadoğu medeniyetlerinde; Mezopotamya ve Mısır'da büyük çapta yetiştirildiği anlaşılıyor. Örneğin Caligula zamanında Roma'ya dikilen Mısır obeliski bir geminin içine yüklenen mercimek yığınına yatırılarak taşınmış. Mercimek çorbası, Roma ordusunun başlıca yiyeceğiydi. Baklagil cinslerinin adları, Roma'da aile adı olarak da kullanılmıştır: Cicero nohuttan *(cicero)*, Fabius bakladan (*fabius* yani Yunanca *fava*'nın Latincesi), Lentulus mercimekten *(lentulus)* gelir. Bezelyeden Pisolus da vardır.

Bugün belki en popüler baklagil olan fasulya (gene *fava*'dan türeyen *phaseolus*) öteki cinslere oranla daha geç yetişmiş ve çeşitli ulusal mönülerdeki sağlam yerini sonradan almıştır. Bu gecikmenin nedeni, şimdi yediğimiz cinslerinin anayurdunun Amerika olmasıdır.

Yakın çağda, fasulyanın, belki bilimsel Yunanca adına da bakarak, bir eski dünya sebzesi olduğuna inanılmıştı. Bu inancı bir kurt çürüttü. Eski dünyanın benzer bütün baklagillerine musallat olan bu kurt, fasulyayı bitki yerine koymadı – çünkü, onu tanımıyordu, genetik kodunda "fasulya" diye bir besin yoktu. Yani, Eski Dünya tırtılı, daha çok soğuk İngilizler'e yakıştırdığımız bir tavırla, "bizi kimse tanıştırmadı" diyor ve

fasulyanın suratına bile bakmıyor. Bu tesbitten sonra fasulyanın geçmişi yeniden deşildi ve Amerika'dan, muhtemelen de Orta Amerika'dan geldiği kesinleşti. Orada Kızılderililer öteden beri mısır tarlalarına fasulya ve kabak dikiyorlar. Fasulya böylece dikine büyüyen mısıra sarılıyor, onu kendine "sırık" gibi kullanıyor. Kabak ise yerde sürünerek giderken birçok zararlı otu ezip öldürüyor. Kızılderililer pişirme aşamasında da bu üçünü birbirinden ayırmıyor. Bu da faydalı, çünkü mısır tek başına yendiğinde yeterince besleyici değildir.

Dünyada en çok insanın tükettiği soya fasulyası, M.Ö. 6. yüzyılda Kuzey Çin'de yetiştirilmişti. –Zaten orada yetiştiği için "en çok insan" tüketiyor.– Besleyici özellikleri olağanüstüdür ve her biçimde kullanılabilir.

Sebze ve yumrular

Genel olarak "sebze" diyoruz, ama bundan daha çok yaprak kısmını yediğimiz bitkileri anlamak gerek: Salata çeşitleri ve ıspanak, lahana ve karnıbahar gibi. Bunların ekilerek insan hizmetine girmesi baklagillerden daha sonradır.

Anayurdunun Asya (doğusu) olduğu tahmin edilen ıspanak, sofra kadar ansiklopedicilik tarihinde oynadığı rolle de kayda değer bir bitki olmuştur. Vaktiyle, bir ansiklopedide, içerdiği besin miktarlarını veren listede bir virgülün oynaması sonucunda dünyada herkes ıspanağı demir madeni gibi görmeye başladı. Ansiklopediler böyle bilgileri genellikle

birbirlerinden kopya ettikleri için bu yanlış yıllarca bir “bilgi kaynağı”ndan öbürüne aktarıldı. Bu efsaneden Temel Reis gibi başka efsaneler türedi.

Lahana Avrupalı’dır. Soğuğa dayanıklı bir bitki olduğu için hâlâ kuzey ve orta Avrupa ülkelerinin başlıca sebzesidir. İlk yabanıl *(brassica)* biçiminin çeşitli yer ve koşullarda yetiştirilmesiyle şimdi dört yüzden fazla çeşidi olmuştur. Ortadoğulular değil ama Yunan ve Roma medeniyetleri lahanayla tanışıktı. Trakyalı Kral Lycurgus’a atfedilen bir mite göre lahana Dionysos’a, yani şaraba ve etkisine direnç sağlayan bir yiyecektir. Sinik feylesof Diogenes de yalnız lahana yiyerek yaşıyordu. Hatta bu yüzden Hedonist feylesof Aristippus’la tartışmıştı. “Lahana ömrü kısaltır,” diyen Aristippus kırkında hayata veda ederken, Diogenes doksanı buldu.

Yüzlerce yıl sonra da Amerikalı yazar Ambrose Bierce lahanayı “yaklaşık insan kafası boyunda ve bilgeliğinde bir sebze” olarak tanımlayacaktır.

Almanlar’ın *sauerkaut*, Fransızlar’ın da *choucroute* dediği tuzlu suda bekletilmiş lahana Avrupa’nın yaygın lahana yemeklerinden biridir; ama Romalı Pliny de ona değinmiştir. Ruslar’ın *kapuska*’sı bize de gelmiştir (Rusça’da *Kapuska* zaten lahana demek). İçerdiği kükürt yüzünden pişerken kötü kokular salan lahananın en rafine yemeklerinden biri gene Akdeniz’de yapılır: Lahana sarması ya da dolması.

Karnıbahar, lahananın oldukça yakın bir akrabasıdır. Zaten bu nedenle Mark Twain onu “lahananın üniversite mezunu olmuşu” diye niteler.

Kökler ya da yumrular en erken “taşıyıcılık” dönemlerinden beri biliniyordu. Çoğu zaman bu işi yapmak bir âlet bile gerektirmez. Biraz eşeleyince yumru ortaya çıkar. Gene de, elle veya âletle, bu işi yapmak, daha sonraki tarım için ilk bilgilerin birikimi sayılabilir. En ilkel sopa, daha sonraki bel, hatta sabanın atasıdır. Ayrıca, deşilen, altüst edilen toprağın daha verimli olduğu da herhalde çok eskiden beri gözlemlenmişti.

Soğan bilinen en eski toprakaltı bitkilerinden biridir; Filistin kıyılarından Çin’e kadar yabanisi yetişmiş, oldukça erken, belki tarihöncesi dönemlerde ekilmesine başlanmıştır. Çiğ olarak da yenebilmesi önemli bir avantajıdır. Eski Mısır’da soğan bazan evreni, bazan ölümsüzlüğü temsil ediyordu. Firavun Keops da, piramidinde çalışanların ücretini soğan, sarmısak ve maydanozla ödüyordu. Mısır’da ölenlerin soğanlarıyla mumyalanması da âdettendi. Mısır’dan, Musa’nın önderliğinde kendilerini kurtaran Yahudiler geride bıraktıkları arasında soğan, sarmısak, pırasa, hıyar ve karpuza hayıflanmışlardı (Sayılar, 11, 5). Bundan sonra da, soğanla tanışan hiçbir halk ondan vazgeçemedi.

Soğan ve sarmısak, ayrıca, insan toplumlarının iki temel “örgütlenme biçimi”nin modelleri olarak görülebilir.

Soğan çok popüler, sarmısak, kokusundan rahatsız olanlara rağmen, ona yakın popüler. Ama dünyanın en popüler yumrusu, bugün, doğum yeri gene Amerika olan patates. Oysa Colombo Avrupa’ya ilk patatesi getirip Kraliçe Isabella’ya bir sepet içinde armağan ettiğinde kimse bu yamru yumru nesneye kulak asmamış, buna karşılık aynı sepette yer alan tatlı patates (bizim patatesle hiç ilgisi olmayan, ama gene Amerika’dan

gelen *Ipomea batatas*) fena halde moda olmuştu. Ama bu moda çok uzun sürmedi. Patates, popülerliğini Fransız ihtilâline borçludur. Daha önce yayılmış olsa, Marie Antoinette, pasta yerine patates diyebilir ve absürd bir cevapla tarihe geçmekten kurtulabilirdi. Ama zaten o ihtilâle yol açan sefalet ve kıtlık, kolay yetişecek, ucuz bir besinin aranmasını da gerekli kılmıştı. Askerî eczacı olan Parmentier, Yedi Yıl Savaşları'nda tutsak düştüğü Almanya'dan memleketine dönünce, orada tanıdığı bu nesnenin (Almanlar *kartoffel* diyor ve domuzlara yediriyorlardı – o nedenle Fransız tutsaklara da vermişlerdi) yaygın ekimini sağlamak üzere çalışmaya başladı. Aslında XVI. Louis ile Marie Antoinette'e patatesi sevdirmeyi de başardı, ama Kral'ın bu yeni bitkiye ilgisi başka bir kanalda seyrediyordu – şapkasına patates çiçeği takmak gibi. Aslında Louis elinden geleni yapmış diyorlar. Hattâ patates tarlalarının çevresinde yapay tedbirler alıp psikolojik yöntemle çiftçilerin bu yeni ürünü merak etmesini sağlamaya çalışmış. Devrimden sonra patates ekimi yaygınlaştı. İngiltere ve Fransa bu işte başı çektiler (İrlanda zaten daha önce başlamıştı). Kısa zamanda patates bütün dünyaya yayıldı.

Bunun bir nedeni, devrimi izleyen Napoleon savaşlarıdır. Ordular Avrupa kıtasında dolaşıp duruyordu. Bu hareket, bütün tahıl tarlalarını mahvediyor, oysa yeraltındaki patates hiçbir şeyden etkilenmiyordu.

Eski Dünya'da tutunabilmesi bu kadar gecikince (oysa Amerika'da hep yeniyordu, beyaz göçmenler tarafından da), adlandırılmasında da bir karışıklık oldu. Pizarro yoluyla patates örnekleri Papa'ya ulaşmış, Papa bunları incelemesi için

botanikçi Clusius'a vermişti. Ürüne Latince ad bulamayan Clusius domalan mantarına benzettiği bitkiye, onun küçüğü anlamında, *taratufli* adını verdi. Bu dilden dile bozularak *kartoffel* haline geldi (Almanca üstünden Rusça'ya da böyle geçti). Bu arada Amerika'daki beyazlar da onu tatlı patatesle karıştırıp yerlilerin bu bitki için kullandığı *batatas* kelimesini getirdiler. Dolayısıyla, patatesin adıyla ilgili iki "ekol" oluştu.

Bugün dünyada aşağı yukarı dört bin çeşit patates var. Kabaca bunlar yemek için, sanayi için ve hayvan yemi olmak üzere üç gruba ayrılıyor. Eskiden bizde kızartmaya daha iyi giden sarı patatesle püreye daha iyi giden beyaz patates vardı, ama yeni çeşitlerin tarıma girmesiyle o ayrımlar ortadan kalktı.

Tahıllar

Yapraklı sebzeler, yumrular ve baklagiller, bu arada meyvalar, hepsi iyi hoş, ama yalnız bunlara bağlı kalmış olsa insanlığın bugünleri bulacağı, en azından şu bulduğu koşullarda bulacağı şüpheliydi. Bunların hepsinin toplanması sınırlıydı; daha sonra yetiştirilir hale getirildiklerinde de, toplam insan nüfusunu beslemeleri zordu. "Temelde otobur" olduğunu söylediğimiz insan, ete fena halde meraklı olmakla birlikte, soyunu yalnız bununla devam ettirmekte de çok zorlanırdı. Bütün bu saydıklarım dışında, hepsinden daha yaygın bir besin maddesi türü olmasa, nüfus kolay kolay artamaz, dolayısıyla medeniyetin gelişmesi iyice ağırlaşırdı. Aslında o besin maddesi türünün bulunması da "ekmek elden, su gölden" bir dünya

yaratmaya yetmedi; sıkıntı eksik olmadı, hâlâ da açlıkla boğuşan bölgeler var dünyada. Ama, “tahıl” olduğunu herhalde anladığınız bu besin, bütün sıkıntılara rağmen bu gelişme zeminini yarattı.

“İnsan ete meraklıdır” diyoruz demesine de, tarih boyunca kaç kişi ne kadar et yedi? Bugünün azgelişmiş dünyasında bu alanda yapılan istatistikler sorunun tarih içinde aldığı biçimler hakkında da fikir verir. İnsanların büyük çoğunluğu için temel besin kaynağı bitkisel olmuştur. Buna etin katıldığı ender durumlar bayram gibi kutlanmıştır. Bu “bitki”, daha doğrusu “tahıl” ve “et” dengesi konusunda, Türkçe’deki “Ne ka’a ekmek, o ka’a köfte” deyimi, derin bir tarihî gerçekliğe parmağını basar. Et, büyük çoğunluk için, olsa olsa, tahılın katığıdır – hem, çok zaman katık gene et değil, inşaat işçilerinden bildiğimiz gibi, zeytin, üzüm veya bir başka bitkidir.

Benim bu kitabım gibi, yemek üstüne yazılmış birçok kitap ve özellikle yemek tarifi veren kitaplar, çoğunluğun değil mutlu azınlığın yeme/içme âdetlerini temel alır. Bu da doğal: Yemek üstüne yazıyorsunuz, papara mı anlatacaksınız, hindi dolması mı? Sonuçta hep hindi dolması anlatıyoruz, ama çoğunluğun, tarih boyunca, papara yediğini hatırlamakta yarar var.

Tarihin belirli bir aşamasından itibaren insanlar tahıl yetiştirmeyi öğrendiler. Tahıllar, coğrafî bölgelere göre farklılık gösterir. Ama, Avrupa’da ve Ortadoğu’da buğday, Uzakdoğu’da pirinç, Amerika’da mısır, insan tarafından yetiştirilir hale geldikten sonra, besin sorununa ciddi bir çözüm oldular ve bulundukları yerde medeniyetlerin doğabilmesine imkân hazırladılar.

Buğday

Fransız böcek bilimci Jean-Henri Fabre, “Tarih, üzerinde hayatımızı kaybettiğimiz savaş meydanlarını kaydeder... ama buğdayın doğduğu yeri bilmiyoruz. İşte insanın çılgınlığı” der.

Bugün bütün dünyada ya da Uzakdoğu dışındaki dünyada en yoğun tüketilen tahıl, buğdaydır. Ama buğday ekimi, darı gibi bazı başka tahıllardan sonra gelişti ve yaygınlaştı. Daha yontma taş çağında, İ.Ö. 11.000’de, Kuzey Amerika’da akdarı toplayıcılığı başlamıştı. Ortadoğu’da arpa ve buğday yetiştirilmesi ise İ.Ö. 7800’ü bulur. Henüz çok yerde arpa buğdaydan daha yaygındır.

Yukarıda, baklagiller için söylediğim zorluk tahıllar için fazlasıyla geçerliydi. Bu bitkiler, yaban koşullarda üreyebilmek için ansızın zarflarını açıp tanelerini döküyor, bu taneleri toplamak da kolay olmuyordu. Böyle aceleci davranmayan (demek bir biçimde insan müdahalesine uğramış) en eski buğday ve arpa örnekleri Filistin’de, Yerihu yakınlarında kazıyla ortaya çıkarılan, İ.Ö. 10.000’den kalma bir köyde bulundu. Zamanla bu tahılların Mezopotamya’ya, bu arada Kıbrıs, Mısır ve Girit’e taşındığını ve daha elverişli koşullarda (sulama vb.) daha bol miktarlarda yetiştiğini tahmin ediyoruz. Bundan böyle, buğdayın önlenemez yayılışı başladı.

Buğday (veya başka tahıl) ekimiyle ekmek eşzamanlı değildir. Arada yüzyıllar vardır. İlk toplayıcılar buldukları tahılları genellikle ateşte kavurarak yenilir hale getiriyorlardı. Daha sonra onları suda haşlayıp bir çeşit lapa yaptılar. Bu tip tahıl tüketimi hâlâ bir hayli yaygındır. Sonraki aşamada ise çeşitli

lavaşları, mayasız pideleri görüyoruz. İsrailoğulları bu besinin erken mucitlerindendir ve bu icat da pek çok kültürde hâlâ gördüğümüz bir mayasız ekmek çeşididir. “Hamursuz” diye tanıdığımız Yahudi bayramının doğrusu “mayasız” olmalıydı. Mayalı hamurla fırında (fırınlar çok daha önceden icat edilmişti) ilk ekmek pişirenler, muhtemelen, Mısırlılar’dı. Daha sonra (epey sonra) Elen medeniyeti, bildiğimiz anlamda ekmeği inceltti, çeşitlendirdi ve zenginleştirdi. Eski Mısır’dan bugünkü Paris’e kadar, güzel ekmeğin sırrı, bira mayasında.

Bu arada, başta buğday, tahılların ekilişi, toprak altında büyüyüp ortaya çıkması, olgunlaşması, bütün bu süreç, eski dünyanın mitolojisini ciddi biçimde değiştirdi. Ana tanrıçalar, bereket tanrıları, bereket ayinleri, hepsi bu süreçten doğdu.

Bir kere icat edildikten sonra, ekmek, insanlığın temel besini haline geldi. Fırıncılık da, tarih boyunca, loncadan bugünkü düzenlemelere, en önemli iş kollarından biri oldu. Ortaçağ’da, hem yangın, hem de fare tehlikelerinden ötürü, ekmek fırınları kentlerin en dış mahallelerinde, surların hemen içinde yerleştirilirdi. Avrupa’da önce Sen Piyer, sonra Sen Lazar, en son da Sent Onore fırıncıların koruyucu azizi oldu.

Çeşitli dillerde kullandığımız kelimelerin buğday ve ekmekle ilgisini çoktan unutmuşuzdur. Ama etimoloji bize, zaten bildiğimiz bu önemin bazı somut örneklerini verir. Örneğin İngilizce’de “company” hem refakat, eş dost, hem “şirket,” askerlikte de “bölük” anlamına gelir. Kökeni latince’dir: “Com-” (yani “ile”) ve “panis” (yani “ekmek”). “Birlikte ekmek yiyenler”in yarı mistik birliği. Gene İngilizce’de “un” anlamında “flour”, “çiçek” anlamında “flower”la aynı kelimedir. Beyaz

ekmek yapılan un cinsi, “unların çiçeği” kabul edildiği içindir bu. Farsça’dan gelen “nankör”, “ekmek hakkı bilmeyen” anlamına gelir.

Buğday, insanlığın büyük çoğunluğunun temel besini olan ekmekten başka, gene yaygın tüketimi olan makarnanın da kaynağıdır. Pastalara, öteki hamur işlerine hiç girmiyorum.

Dünyada en büyük buğday üreticisi ülke, Rusya. Bu tahılın sonradan getirildiği Amerika ve Avustralya da, şimdi, ilk on arasında yer alıyor. Türkiye’nin de üretimi –ayrıca tüketimi– oldukça yüksek.

Ama, özellikle zengin ülkelerde, ekmek tüketiminin ciddi bir biçimde düştüğünü görüyoruz. Bunun belli başlı nedenlerinden biri, şişmanlama korkusu olsa gerek. Ayrıca, bu zengin ülkelerdeki yiyecek çeşidi bolluğu, artık ekmeğin temel besin olmasına gerek bırakmıyor. Son olarak, bu sanayi çağında ekmeğin kitlesel üretiminin, niteliğini ve lezzetini düşürdüğünü de ekleyebiliriz belki. Özellikle Anglo-Sakson Kuzey ülkelerinde gördüğümüz, selofan kâğıdına –dilimlenerek– girmiş yumuşak ve sarkık surkuk ekmek, pratik, sağlıklı, şu bu, ama herhalde yemesinden keyif alınacak bir şey değil.

Ekmek yemenin hâlâ başlı başına bir zevk olduğu bir kent, Paris’tir. Bunu büyük ölçüde Fransız Devrimi’ne borçluyuz. Adına ne kadar “Fransız” Devrimi desek de, bu, büyük ölçüde Paris’te başlayan ve tamamlanan bir devrimdi – Bastille’in düştüğünün haberi Madrid’e on üç günde erişmişti, ama Fransa içindeki bazı kasabalar olayı daha da uzun zaman sonra haber aldılar. Kitle tabanı, *sansculotte,* “baldırı çıplak” diye adlandırılan, Paris küçük burjuvazisiydi. Kendi işine ve

mülküne, küçük üretim alışkanlığına şiddetle bağlı olan –ve önemli siyasî nüfuz edinen– bu kesim daha sonraki yılların "*big business*" eğilimlerine inatla ve başarıyla direndi. Sonuçta, Paris'te yediğimiz o güzelim *baguette*'leri binlerce küçük üretici üretiyor. Gerçi onlar da işi iyice modernize etmişler, hamuru artık elle açmıyor, elektrikli araçlar kullanıyorlar, ama her şeye rağmen Paris'in ekmeği direniyor.

Hayli köylü bir toplum olan Almanya da iyi ekmek bulacağınız bir ülkedir. Esmeri ve beyazıyla, kepeğiyle buğdaydan yapılanları, çavdar veya başka tahıl karıştırılmış olanları, hele öğütülmemiş çavdardan yapılan kapkara *pumpernickel*'ıyla, Almanya da bir ekmek cenneti sayılabilir.

Türkiye de ekmeği lezzetli ülkelerdendir. Tabiî geçmişte, savaş zamanları gibi büyük badirelerde, süpürge tohumuna kadar bir yığın şey ekmeğe katılmış, nitelik perişan olmuştu. "Karneli ekmek" yılları vb. ... "Beyaz sabun"la kendimizi, "yeşil sabun"la çamaşırı ve bulaşığı yıkadığımız ellilerde ekmeğin de –kanunen– iki kategorisi vardı: Esmer yuvarlak somunlar halinde, büyük kitlenin tükettiği ucuz ekmek ve beyaz undan yapılan francala. Uzun zamandır, böyle dönemler olduğunu unuttuk.

Pirinç

Büyük kalabalıkları besleyen ve böylece medeniyetlerin kurulabilmesine doğrudan imkân hazırlayan tahıllardan konuşmaya başlayınca, buğdaydan sonra, Uzakdoğu medeniyetlerinin temelinde yatan pirince gelmek gerekiyor.

Pirinç, Asya'nın başlıca tahılıdır. Tarihi buğdayınkine oranla epey yeni sayılır. Muhtemelen ilkin Kuzey Hindistan'da yetiştirilir bir bitki haline gelmiş, oradan Batı'ya doğru İran'a, Doğu'ya doğru Çin ve Japonya'ya, güneye doğru Endonezya'ya yayılmıştır. Çin'de ilk pirinç tarlalarının oluşması İ.Ö. 3500'e dayanır. Pirincin yaygınlaşmasından önce bu kıtada da temel besinler, olduğu kadarıyla, buğday ve darı gibi, Batı'dan buralara gelen ve kuzeyden güneye yayılan tahıllardı. Çin'in bilinen en eski ağırlık ölçüleri darıya göre hesaplanmıştı.

Başlangıçta pirinç de, buğday gibi, kuru toprağa ekiliyordu. Bildiğimiz sulak çeltik tarlaları Çin'de gerçekleştirilmiş bir tarımsal-teknolojik devrimin sonucudur. Bu teknolojiyle pirincin verimi adamakıllı artmıştır, ama üretimi için gerekli emek-gücünün de artmasını gerektirmiştir.

Pirinç Güney Çin'de, özellikle Yangtze havzasında ekildi ve Braudel'in deyimiyle bundan böyle "Çin'in kum saati tersine döndü", yani kuzeyin önemi azaldı. Nüfus, güneyde yoğunlaştı. Buğday gibi pirincin de kökü sürekli oksijene ihtiyaç duyar. Dolayısıyla, çeltik tarlasını dolduran su sabit kalmamalı, sürekli değişmelidir. Bu da bitmez tükenmez bir insan emeği gerektirir. Çin'de hayvancılık fazla gelişmediği için (zaten pirinç tarlalarının yayılması için gereken geniş alan, hayvanlara otlak bırakmıyordu), bu tip hayvanların en yaygın olanı mandadan, mandanın gücünden yararlanma hep sınırlı kalmıştır. Pirinç ekimi Çin'de çoğu zaman yalnız insan gücüyle gerçekleştirilir. Tarlalar, yamaç ve eğimlerde, set set düzenlenir ve suyun sürekli birinden öbürüne akması sağlanır. Duru su, sıtma taşıyan sivrisineklere uygun olduğu için tehlikelidir. Çamurlu

su tercih edilir. Her şey yolunda gittiğinde, bu tarlalardan yılda üç kere hasat toplanabilir.

Kamboçya'da ünlü antik kente, Angkor'a, on beşinci yüzyılda Siam'dan bir büyük saldırı olmuş ve pirinç sulama mekanizması bozulmuştu. Bu koca medeniyet, böylece durgunlaşan sulardan yayılan sıtmayla yok olup gitti.

Çin'de pirinç, yetişme koşullarından ötürü, hem emek, dolayısıyla artan bir insan nüfusu gerektirmiş, hem de, binlerce yıldan beri, sürekli artan (ve şimdi bir milyarı geçen) bu nüfusu besleyebilmiştir. Bugün bile, bir Çinli köylü günde 3565 kalori alıyorsa, bunun 3500'ü pirinçten gelir. Çin'in tek alkollü içkisi *sake* de pirinçten yapılır.

Aynı zamanda, pirinç ekimi, Çin'de kalıcı ve etkili bir bürokratik sistemi, dolayısıyla merkezî imparatorluğu teşvik etmiş, sonunda da zorunlu kılmıştır. Pirinç öbür Asya toplumlarının da başlıca besini olmakla birlikte, ekimi Çin'deki ölçülerde sistematikleşmedi. Hindiçini, Sri Lanka, Endonezya gibi tropikal ormanlarla kaplı ülkelerde normal yöntem pirinci –ve başka besin bitkilerini– yakılan orman alanlarına ekmektir.

İklim tropikal olduğu için, son açılan toprak verimsizleşirken önceden yakılmış bölgeler yeniden orman haline geliyor. Bu da böyle bir "nadas"!

Günümüzde bütün dünyada pirinç yetiştiriliyor, ama dünya üretiminin yaklaşık % 95'i Asya'da. Bunun hemen hemen tamamı da iç tüketime gidiyor.

Çinliler ve Asya'nın "sarı ırk"ına mensup sakinleri, pirinci genellikle haşlayarak yerler. Başka her şey, sebze ve etler, merkezde duran bu oldukça "nötr" lezzetli temelin katığı olur.

Pirincin dünyada çok fazla çeşidi vardır ve Uzakdoğu pirinçlerinden bazıları, özellikle nişastalı olanları, haşlanmak ve kaynatılmaktan başka (ancak, bu pirinçler kaynatılınca bizdekiler gibi lapa olmaz, tane taneliğini korur) buharda pişmeye de yatkındır. Suya değmeden, bir kevgirde, altında kaynayan suyun buharıyla pişer. Çeşitli et ve sebzelerle (haşlandıktan sonra) *kavrulan* pilav (fried rice), Çin'den çok, Batı'daki Çin lokantalarında tüketilen bir yemektir.

Sarı ırktan olmayan Asyalı Hintli ve Pakistanlılar da pilav çeşitlerini zenginleştirmişlerdir. Bu ülkelerde toplumların büyük çoğunluğu yarı aç, yarı tok yaşadığı için, onların doymak amacıyla yediği pilavın fazla rafine olması mümkün değil. Ama zengin sofralarının pilavları türlü baharat ve et ve sebze çeşitleriyle zenginleştirilir (*pulav rice*, briyani vb.).

Pirincin türü de epey farklıdır: Uzun, ince, kokulu Patna veya Basmati pirinçleri dünyanın bu bölgesinin bize değerli bir armağanıdır.

İran'da bunun benzerine "anber-bu" denir. İran ve Türkiye pirinç ve buğday alanlarının birbirine geçiştiği bir bölgede yer alan ülkeler. Daha doğrusu, buranın "fakir doyuran" tahılı artık pirinç değil, buğday. Bu durumda pilav daha baştan hafifçe ayrıcalıklı (ama "hafifçe") bir yemek oluyor. Pirinç, sözgelişi "dolma" gibi, fazladan yaratıcılık ve rafinman gerektiren yemeklerin malzemesi. İran'ın çeşitli (zengin) çilavları da böyle.

Türkler de pirinçte başarılı deneyler yapmış milletler arasında. Hem yalnız biz değil, Orta Asya'da kalmayı tercih etmiş akrabalarımız da böyle! Buhara pilavı!

Türkiye, domatesli pilavı, iç pilavı, şehriyeli pilavı ile, ayrıca zeytinyağında pişen midyeli pilavı ya da patlıcan pilavı ile, pirincin hakkını vermiş ülkelerden biridir. Buradan Batı'ya doğru gittiğimizde, pirinç, şüphesiz, birçok mutfakta kendini gösteriyor; ama, en azından bizim zevkimize göre, ilginç bir yemek olmaktan çıkıyor. Bunun istisnaları yalnız Akdeniz kuşağında görülebiliyor: İtalyanlar'ın *risotto*'ları ve İspanyollar'ın *paella*'ları.

Bu bölümü bitirirken kısaca Kuzey Amerika'nın "yabani pirinç"ine değineyim. Adı öyle olmakla birlikte bu bitki yulafın yabani bir akrabası. Sulak yerlerde, bataklıklarda mebzul miktarda yetişen ve boyu üç metreyi bulan bu bitkiyi Kızılderililer İ.Ö. 4000'den beri kullanıyorlar. Sapları yakalayıp eğerek taneleri kanolarının içine döküyorlar.

Bildiğimiz pirinçten çok daha fazla su kaldıran (bire üç), siyah kabuğuyla birlikte pişen, kendine özgü aroması olan lezzetli bir bitki bu da.

Mısır

Mısır, Amerika kökenli bir tahıl. Amerika'nın tek tahılı. Tabiî onun da yabanıllıktan ekilir biçilir bir bitkiye geçişi uzun zaman aldı.

Maguelonne Toussaint-Samat, buğdayın "iffetli" bir tahıl olduğunu söylüyor: Yapay döllenmeye, dışarıdan polenlenmeye gelmeyen bir bitki; çiçekleri iki-eşeyli ve kendi kendini döllüyor. Mısır ise tam bir yosma. Tepedeki erkek polen en hafif rüzgârla havalanıyor, daha aşağılardaki dişiler ise sırf aynı cins

değil, akraba mısırların tohumlarından bile döllenebiliyor. Bu özellik, evcilleştirilmesini kolaylaştırmış.

Evcilleştirme işinin ilk olarak Meksika'da yapıldığı tahmin ediliyor ama bu kesin değil (Peru veya Ekvador da olabilir). Sonunda, daha beyazlar gelmeden çok önce, kıtanın Karaib adaları dahil her yerinde yetiştirilen bir bitki. Bu bakımdan, Aztek, Maya ve İnka İmparatorlukları'nın da mısıra dayandığını söyleyebiliriz (Amerika kıtasında nüfusun niçin hiçbir zaman eski dünyadaki gibi artmadığı konusuna ileride geleceğim). Zaman içinde, pek çok olduğunu tahmin ettiğimiz yabanıl mısır türleri yok olmuş ve evcil türler kıtaya yayılmış.

Sorun, başka tahıllarda (ve öteki bitkilerde) olduğu gibi, tanelerini hemen dökmeyen türlerin yetişmesi. Bu bir kere sağlandıktan sonra, mısırı ekip biçmesi gayet kolay. Toprağı sürmek gerekmiyor, taneyi yarım parmak boyu derinliğe gömmek yeterli. Verimi de hayli fazla. Bire 150 bile aman aman bir şey sayılmıyor. Üstelik uygun yerlerde yılda iki –veya üç– hasat da mümkün.

Bütün bu kolaylıklarına karşılık, mısırın dezavantajı, yeterince besleyici olmaması, içerdiği vitaminin düşüklüğü. Kızılderililer de bunun farkında oldukları için, temel besin mısırı başka sebzeler ya da avlanarak elde ettikleri çeşitli etlerle takviye ederek yiyorlar.

Kuzeye yerleşen İngiliz ve Fransız (çoğunlukla) kökenli beyazlar, mısırla kısa zamanda uzlaşıyorlar. George Washington, Avrupalı konukları yemeğe davet ettiğinde onlara buğday ekmeği sunar, ama kendisi sadece mısır ekmeği yermiş.

Orta ve Güney Amerika'yı fetheden İspanyollar ise, belki de Kızılderililer'in mısırla ilgili kanlı âyinlerinden tiksindikleri için, bu bitkiye kolay kolay ısınamamışlardı. Kendileri için tohumluk buğday getirip ekmeye başladılar; ama yeni bulunan mısırı eski dünyaya göndermeyi de ihmal etmediler. Dolayısıyla, normal olarak, Avrupa'da ilkin İspanya ve Portekiz'de mısır ekimine başlandığı varsayılabilir. Ama durum pek böyle görünmüyor. Belki buralarda da ekildi, ama ancak hayvan yemi olarak kullanıldı. İnsanî besin olarak, ilkin, gene Ortadoğu'da yetiştirildiği konusunda tarihçiler fikir birliği ediyor.

Türkçe'deki adı "mısır", zaten bu bakımdan bir ipucu. Kolomb'un keşfinden daha elli yıl geçmeden, 1520 ve 1530 gibi tarihlerde, Mısır, Suriye ve Lübnan'da mısır ekildiğini görüyoruz.

Bu bana özellikle şu bakımdan ilginç görünüyor. O tarihlerde eski dünyanın iki "süper" gücü Osmanlı İmparatorluğu ve İspanya idi. Aralarındaki düşmanca ilişkiden ötürü, her türlü alışverişlerinin çok kısıtlı olacağını düşünürsünüz. Oysa durum böyle değil. Kendi yaşadığımız çağın büyük bir bölümünde ABD ile SSCB arasındaki rekabeti gözlemlemiştik. Bu düşman kardeşler de birbirlerini yakından, sıkı sıkı izler, "sanayi casusluğu" gibi yöntemlerle, birinin yaptığı teknolojik yenilik öbüründe hemen öğrenilirdi. Demek ki onaltıncı yüzyılda Akdeniz'in doğusunu ve batısını tutan iki dev ülke arasında da benzer bir ilişki vardı ki, İspanyollar'ın Amerika'dan getirdiği mısır her yerden önce Osmanlı topraklarında ekilmeye başlandı.

Ama bunun şöyle bir açıklaması da olabilir: tam da o yıllarda İspanya'dan kovulan Mağrıbiler mısır bilgisini Kuzey Afrika'ya taşımış, bitki oradan da Mısır'a gelmiştir belki.

Bizim "mısır" diye adlandırdığımız bu bitkiyi, Osmanlı'nın batı sınırlarında yaşayan Slav ve Macar halkları "Türk-buğdayı" anlamına gelecek adlarla tanıdılar (İngilizce'de de eskiden bu ad kullanılmıştı). Örneğin, İtalyanca'da "granturco". Ve mısır Avrupa'nın öteki ülkelerine Osmanlı üzerinden, bu yoldan yayıldı – İspanya üstünden değil.

Böylece Türkler mısırla görece erken tanıştılar, ama buna pek bayılmadılar. Türkler "buğdaycı" idi. Anlaşılan Balkanlar'da mısırdan vergi almadıkları için, Balkan köylüleri, örneğin Romenler bunu pek sevdi ("*mamaliga*", mısır lapası, millî Romen yemeği). Nedeni belki buğdayın kendilerine kalmasını sağlamaktı. Yakın zamana kadar Anadolu'da mısır en çok Karadeniz bölgesinde ekilmiştir – yağışı çok, buğday ekecek toprağı ise az olduğu için.

Afrika'da ise mısır ekimini ilkin Portekizliler'in başlattığı düşünülüyor. Kolay yetiştiği için, bu kıtada kurdukları küçük kolonilerde el altında bulunacak bir besin olarak ekmişler. Zaten çok şey yetişmeyen kıtada mısır hemen yayılmış ve sevilmiş. Kısa sürede siyahlar yetiştirip Portekizliler'e satmaya başlamış. Mısırı Çin'e ilk götürenin de Portekizliler olduğu sanılıyor.

Mısır, bütün bu örneklerden anlaşıldığına göre, hızlı bir bitki. Çin'e varışı da 1530 kadar eski bir tarihe gidiyor. Ama ne yoldan geldiği kesin olarak bilinmiyor. Başlangıçta fazla önemsenmemiş, ama zamanla yayılmış ve Çin mutfağının

repertuvarına eklenmiş. Bütün olarak yediğimiz minik koçan mısırlardan başka, mısır nişastası da, Çin yemeklerinin sosunu koyultmakta kullanılır.

Öteki tahıllar, arpa, çavdar, yulaf, darı vb., bu üçü gibi büyük medeniyetlerin ortadireği rolü oynamadığı için, bu kitapta onların tarihine girmeyeceğim. Yalnız, şu kadarını söyleyeyim: Özellikle çavdar ve yulaf, başlangıçta, buğday tarlalarında (özellikle daha yağışlı ve serin kuzeyde açılmış tarlalarda) büyüyen, buğday çiftçilerinin başına belâ olan otlardı. Zamanla ve buğdayın gölgesinde, onlar da kendi başlarına ekilir ve kullanılır tahıllar haline geldiler.

Bu bölümde bir takım bitkilerin Eski ve Yeni Dünya arasında gidiş gelişlerine değindim. Biraz sonraki bölümde hayvanları ele aldığımızda benzer bir trafikten söz etmek gerekecek: hindinin gelişi gibi. Ama burada bölümü kapatırken bir de *hastalık* trafiğine değineyim: bu bilançoda önemli olan, konken oyunundaki gibi, bitişte elinde hiç kalmamış ya da rakibindekinden daha az kalmış olması. Bu bakımdan Eski Dünya daha kazançlı çıktı: kızamık, çiçek türü, çoğu "çocuk hastalığı" diye bilinen yığınla salgını Amerika'ya götürüp Kızılderili öldürme zahmetini ciddi ölçülerde aşağıya indirdi. Karşılığında frengiyi aldı. Türkçe adı "frengi", çünkü epey yakın zamanda, "Frenkler"den almışız. Batı'da "syphilis", çünkü İtalyan şair ve doktor Frascatoro'nun şiirinde, bu hastalığa tutulan (15. yüzyıl) çoban Syphilus'tan geliyor. Bizdeki adı bunun bir "Frenk" belâsı olduğunu anlatıyor. O da Eski Dünya sayılır, ama 17. yüzyıla kadar Avrupa'da bilinmeyen kolera da bu "keşifler" sürecinin o tarihlerinde Hindistan'dan geldi.

Bu da kültürel alış verişin bu türlüsü.

Haşiye: İnsanların medeniyet kurmaları ile tahıl kullanmayı öğrenmeleri, birbirine nedensellik ilişkisiyle bağlı, paralel gelişmiş süreçlerdir. Bu bölümün başında söylediğim gibi, evcilleşen tahıl insanlık için görülmedik bir besin deposu oluşturdu. Böylece nüfus arttı. İnsan enerjisi çoğaldı, tahıl yetiştiren kır, medeniyeti geliştiren kenti besleyebildi vb.

Tabiî bunlar, işin başı... bir de, geldiğimiz nokta var. Margaret Visser, *Much Depends on Dinner* adlı kitabında bugünün Amerikan toplumunda mısırın önemini anlatıyor:

Bir Kuzey Amerika süpermarketinde mısıra değmemiş tek bir şey alamazsınız. Bunun tek istisnası taze balık olabilir ki o da kısmen mısırdan yapılan karton veya paket kâğıdı içinde markete gelmiştir. Etin ham maddesi büyük ölçüde mısırdır. Sütün de öyle... Mısırdan çıkarılan bir ürün mısır yağıdır... Mısır yağı sabunun önemli bir ögesidir, ayrıca tarımda zararlılara karşı ilaçlarda kullanılır (süpermarketteki bütün sebze ve meyvalar bu ilaçlardan nasibini almıştır)...

Mısır nişastası bütün bebek besinlerinde, reçellerde, turşularda, sirkede, mayada bulunur... tuza, şekere karıştırılır... Baş ağrısı tabletinden, diş macunundan, kozmetikten deterjana, köpek yemine, kibrit başına, barbekü kömürüne (briket) kadar her yerde vardır...

Liste daha uzayıp gidiyor. Çünkü, medeniyetin ilk oluşmaya başladığı çağlardan bu yana işin içine kimya girdi. Bunun sonucunda, yukarıdaki satırlarda gördüğümüz gibi, bir besin olarak bildiğimiz mısır, besinle ilgisi olmayan yerlerde de

karşımıza çıkabiliyor: zamk olarak veya antibiyotik olarak, petrol sanayiinde ya da seramikte!

Visser bunları anlattıktan sonra “kötü haber”i de veriyor. Bütün bunları öğrendiğimiz ve yapabildiğimiz için kendimizle ne kadar övünsek az olmaz mı?

Arada yanlış yaptığımız yok mu? Şüphesiz var. “Kötü” olan, yapma gücümüz arttıkça, yapabildiğimiz kötülüğün boyutları da büyüyor ve kimi zaman hatta “geri dönülmez” olabiliyor.

Mısırın da bu bağlamda uzun bir hikâyesi var. En kısaltılmış haliyle şöyle bir şey: 1893’te bir tarımsal ürün yarışmasında James Reid adında bir çiftçinin yetiştirdiği iri, altın sarısı taneli mısır ödül alıyor. Bu mısır çeşidi aslında bir yanlışlık sonucu, çapraz döllenmeyle ortaya çıkmış. Ama ödülden sonra herkes buna bayılıp bunu ekmeye başlıyor. İlk sonuçlardan biri, yığınla mısır çeşidinin, ekilmediği için yok olması.

Ciddi kötülük de bu, çünkü yok olan mısır artık geri gelemez; oysa bu çeşitlerin hep bulunması ve aralarında çaprazlama döllenme olması gerekiyor. Bu arada, böylece kaybedilen mısır çeşitlerinin genetik imkânlarını öğrenmenin yolu da kalmıyor. Yani, çeşitliliğin azalması her bakımdan kötü ve tehlikeli. Yukarıdaki liste mısırın insanlar için ne kadar vazgeçilmez hale geldiğini gösteriyor. Ama aynı mısır, insanların ona yaptığına tamamen bağımlı.

Bitkiler üzerindeki bunca genetik oynama sonucu, çiftçilerin artık tohumlarını da piyasadan satın almak zorunda kalması, böyle ileri teknolojik tekellerin sahibi zengin ülkelerin yoksul dünya üstünde kurdukları egemenlik ve denetim, sürecin yarattığı uluslararası ekonomik/politik sorunlar arasında.

Meyvalar

“Ve kadın gördü ki, ağaç yemek için iyi, ve göklere hoş, ve anlayışlı kılmak için arzu olunur bir ağaçtı; ve onun meyvasından aldı, ve yedi; ve kendisiyle beraber kocasına da verdi, o da yedi. İkisinin de gözleri açıldı, ve kendilerinin çıplak olduğunu bildiler; ve incir yaprakları dikip kendilerine önlükler yaptılar.”

Evet, Havva’nın ettiği ve Adem’e de ettirdiği bu haltın sonuçlarından hâlâ kurtulabilmiş değiliz. Sorun da, bir meyva yemiş olmak.

Normal olarak meyvanın Tanrı’nın bir nimeti olduğunu söyleyebilirdik. Ama bu hikâyede nimetten önce bir lânet olduğu görülüyor.

Öyle ya da böyle, bugün yediğimiz meyvaların hemen hemen hiçbiri Tanrı’nın verdiği gibi değil. Hepsi, bin yıllar içinde, türlü aşılarla ıslah olmuş, değişmiş.

İlk günahın (bir “yemek” yasağı çiğnenerek) meyvayla işlenmiş olması çok akla yakın. Bu aynı zamanda meyvaya verilen değeri de gösteriyor. Ama, dikkat ettiniz mi, biz bu hikâyeyi hep “elma” diye biliriz; oysa *Tevrat* “elma” demiyor, sadece “meyva” diyor. Nasıl olmuş da meyva elmaya indirgenmiş? Bu, İ.S. beşinci yüzyılda olmuş bir iş. Aden Bahçesi’nde tek bir meyva var idiyse, bu olsa olsa elma olmalıdır, diye düşünmüş herhalde insanlar. Meyvanın Latince’si *“pomum”*; ama bu Fransızca’ya *“pomme”* olarak geçerken “elma” anlamını alıyor. *Tevrat* yorumunun izlediği yol da aynı. Yol da, belli ki, kuzeye doğru yöneliyor. Ama Adem’le

Havva'nın meyvayı yedikten sonra iyi ile kötünün bilgisini edinerek kendilerine incir yaprağından önlük yaptıklarına bakarak, *Tevrat*'ta anlatılan meyvanın incir olduğu konusunda bir spekülasyona da girebilirdik. Bu, güney iklimine daha uygun bir "günah meyvası" olabilir.

Neyse, biz göreneksel yoruma bağlı kalıp konuya elmadan devam edelim. Gerçekten de dünyada en fazla yetiştirilen, onun için "meyva" dendiğinde akla ilk gelen, elmadır. Ayrıca çok eskidir. Bin yıllar içinde binlerce çeşidi yetiştirilmiştir. En fazla efsanesi olan, en fazla deyime girmiş meyva odur. Mitolojilerde "altın elma"lardan geçilmez (bizde de "Kızıl Elma" biraz bu anlamdadır). Yunan mitolojisinde Hesperides Bahçesi'ndeki elmalar ölümsüzlük kazandırır. Paris, üç tanrıçanın en güzelini seçtiğinde ona bir altın elma verir ve böylece Troya Savaşı'nı başlatmış olur. Hippomenes, girdiği yarışta yere attığı altın elmalarla bakire Atalanta'nın hızını keser. Başka halkların mitolojilerinde de habire elmaya rastlarız.

Tatlı, mayhoş ve ekşi çeşitleri olan (ayrıca kırmızısı, sarısı, yeşili) elma meyva olarak çok tüketilir, ama başka birçok işe de yarar. Sirkesi, şarabı (cider), brendisi (calvados) vardır. Pişirilir, birçok yemeğin sosu olur; Avusturya'nın *strudel* gibi tatlılarında boy gösterir. Şimdilerde şampuan ve benzeri güzellik müstahzaratına çeşitli meyvalar katılıyor, ama bunların en eskisi gene elma: *"pomade"* adının belirttiği gibi.

Ancak "beyaz adam"ın gelişinden sonra elmalanan Amerika kıtası şimdi dünyanın en büyük elma ihracatçısı oldu (ABD ve Kanada). İlk ağacı, o zaman Nieuw Amsterdam adıyla bir

Hollanda kolonisi olan Manhattan'a, Broadway yakınlarına, adına sigaralar yapılan Vali Peter Stuyvesant'ın diktiği söylenir.

Armut da elmayla benzer zamanlarda, aynı bölgeden dünyaya yayılmıştır: ortadoğu ile Keşmir arasından. Elma kadar olmasa da çok çeşidi vardır. Gene bunların da yazlık ve kışlıkları vardır.

Romalılar armuta çok meraklıydı. Bu merak Ortaçağ'da bütün Avrupa'ya yayıldı, ama İtalya hâlâ bu kıtanın en büyük armut üreticisi. Armut da elma gibi meyva olarak tüketildikten başka, pişirilerek çeşitli tatlıları yapılır. Armut brendisi de çeşitli Avrupa ülkelerinde, özellikle de Orta Avrupa ve Balkanlar'da sevilen bir içkidir.

Ayva bu ilk iki meyvanın akrabası (hepsi "gülgiller"den), ama onlar kadar yaygın tüketilmiyor. Bunda sertliğinin payı olabilir. Anayurdu buralar, belki hatta Anadolu'dur. Belki çiğ yenmekten çok pişirilen bir meyvadır. Reçeli yapılır. Kıpkırmızı kesilen ve kaymakla yenen fırında ayva tatlısı da gittikçe popüler oluyor.

Erik bir başka eski meyva. Gene buralardan türemiş. Bildiğimiz en eski erik Mısır'da, Tebai'nin mimarı Kha'nın mezarında bulunmuş olanı. Bu da "gülgiller" familyasının bir üyesidir. Çeşitleri çoktur. Erik de Roma'nın gözde meyvaları arasındaydı.

Fransa'da üç Henri'nin (o zamanki Kral III. Henri, onu izleyecek olan IV. Henri ve bütün entrikalarına rağmen kral olamayan Henri de Guise) hesaplaşmalarına erik de bir şekilde karışmıştır. Herhalde hipoglisemiden muzdarip olan Duc de Guise sarayda baygınlık geçirir ve III. Henri'nin yatak odasında

sakladığını bildiği eriklerin peşine düşer; yolda kralın adamlarının kurduğu pusuya düşerek öldürülür. Demek elma "yoldan" çıkarırken erik "candan" ediyor.



Bizde yeşil eriklerden can eriği çocukların sevgilisidir. Daha iri ve tatlı olan papaz eriği o kadar sevilmez. Çakal eriğinden yalnız Yahudiler, gelincik balığına sos yapmak için yararlanır. O kolay bulunmadığı için can eriği de kullanırlar. Oysa Balkanlar'ın erik rakısı *slivovitz* daha çok ekşi çakal eriğinden çekilir. Olgun kırmızı eriğin yanısıra kurutulan mürdüm ve üryani erikleri vardır.

Bitmez tükenmez “gülgiller” ailesinin bir başka üyesi de *kiraz*’dır. En azından Helen medeniyetinden beri buralarda olduğu biliniyor. Giresun’un Yunanca adı “Kerason”dur ve “kiraziye” gibi bir anlamı vardır. Mitridates’i yenen Romalı general Lucullus meyvayı burada tanıyıp İtalya’ya taşımıştır. Yaz başının –bizde can eriği/malta eriği ikilisini izler– nimetlerindendir. Ondokuzuncu yüzyıl buluşlarından “Napolyon” şimdi her yeri kapladı. Bunun aslı “Apollon” olmalı.

“Kirazın kardeş çocuğu” diyebileceğimiz *vişne* de muhtemelen Anadolu’dan başka yerlere yayılmıştır. Bu yakın akrabalıktan ötürü çoğu Batı dilinde vişnenin ayrı bir adı yoktur; “koyu kiraz” gibi adlarla anılır. Ruslar’sa bizim gibi “vişne” derler. Onun için Çehov’un *Vişne Bahçesi* Türkçe’ye çevrilir, ama İngilizce’ye, Fransızca’ya vb. doğru çevrilemez. Ekşi olduğu için meyva olarak, çiğ yenmez pek (kiraz ise hep öyle yenir). Pastada, şekerlemede kullanılır; bir de reçeli çok iyi olur. İdeal reçellik meyvalardan biridir. Romanya’da da yapıldığını biliyorum.

Şeftali buralara Uzakdoğu’dan, Çin’den gelmiştir. Orada İ.Ö. üçüncü bin yıldan beri yetiştiriliyordu. Epey eski zamanlarda İran’a geldi, orayı sevdi ve yerleşti. Bizdeki adı Farsça’dan: “şeft-alû”, yani “tombul erik”; onu büyülü bir meyva ve ayrıca çiçeğini bekaretin simgesi sayan (Amerika’da da kiraz böyledir) Çinliler gibi İranlılar da pek sevdiler. Aşıladılar, geliştirdiler.

Buradan Avrupa’ya geçtiğinde “*malum persicum*” adıyla tanındı: “Pers elması”. Bu “persicum” zamanla çeşitli dillerde “pesca”, “pêche”, “peach” gibi kılıklara girdi.

Çin gibi uzak bir yerden gelmekle birlikte şeftali ve yakın akrabası *kayısı* gene “gülgiller” familyasındandır. Kayısı adının etimolojisini bilmiyorum, çünkü çevre dillerde benzeri yok. Ama Balkanlar’da, örneğin Bulgaristan’da, bizden geçen “kayisiya” kullanılıyor. Arapça’daki *“el berkuk”* önce İspanya’ya yerleşmiş, oradan dağılarak “apricot” biçimine girmiş. Arapça’da bu “erken-olgun” anlamına geliyor.

Bu da doğru bir tanım. Kayısı bir yandan dayanıklı bir meyvadır. Tibet’te bile yetişir, yani yüksekleri sever (bizde de en çok Malatya’da yetişiyor ya); aynı zamanda, erken açan çiçeği bir don yedi mi meyva falan çıkmaz. Kuraklığa hiç gelmez, her gübreden hoşlanmaz vb. Yani zor bir meyvadır. Meyva verme süresi de oldukça kısadır.

Bizim kayısının dünya pazarlarındaki yeri son derece yüksektir.

Kayısının bir cinsi gene Farsça’dan alır adını: zerdali, yani “zerd-alû”, yani “sarı erik”. Kurutulmaya yatkın bir meyvadır. Erik ve dut gibi bizde pestili de yapılır. (Kayısı ve zerdalinin).

Çin’den gelme bir başka meyva da (bu durum adını fena halde yalanlıyor) *maltaeriği*’dir. İstanbul’da biz onu baharın sonunda can eriği ile birlikte görmeye alışmışızdır. Bu da, şimdiye kadar andığım bütün meyvalar gibi, “gülgiller”dendir.

Gene aynı ailenin, şimdiye kadar gördüklerimize benzemeyen bir başka namlı üyesine ya da üyeler grubuna geçeyim: *çilek*’ten başlayalım.

“Benzemeyen” dedim, çünkü şimdiye kadar yekpare meyvalardan söz ediyorduk. İngilizce’de “berry”, küçük küçük tanelerin birbirine yapışarak tek bir meyva oluşturduğu grubu

anlatır: dut, böğürtlen gibi. Bizde böyle bir terimin varlığından haberdar değilim. Ama zaten botanistler bu grubu da “gülgiller”in içinde sınıflandırıyorlar.

Çilek, dünyanın şu bizim yaşadığımız bölgesinde, Avrasya’da, yüzyıllarca yabani bir meyva olarak yaşadı. Evcilleştirilerek yetiştirilmesi ta 15. yüzyılı buldu. Şimdi ne kadar sevildiğini düşününce bu gecikme bana çok şaşırtıcı geliyor. Buranın bir yerlisi olduğu halde, meyva haline getirilmiş halini bizler “ecnebi” sandık. Örneğin Farsça adı “tut-e-farangi”, yani “frenk dutu”.

Bu meyvaların hepsi oldukça kısa ömürlüdür – bir görünür, bir kaybolurlar. Öyle uzun mesafeli taşınmaya da gelmezler. Çilek, gene en dayanıklısı sayılır. Ama o da yalnız elle toplanabilir. Fiyatı yüksek kaldığı için yetiştirici açısından kârlıdır.

İstanbul’da eski zamanların Arnavutköy çileği çok sevilirdi. Ama Arnavutköy sırtlarında önceleri kiraz bahçeleri olduğunu ve İpsilanti’lerden birinin çilek ekilmesini teşvik ettiğini bir yerde okumuştum. İpsilanti ailesi Yunan Bağımsızlık Savaşı’yla birlikte ortadan kaybolduğuna göre bu olay 18. yüzyıl sonlarında olmuş olabilir. O zaman, Osmanlı toplumunda ilk çilekler de muhtemelen Arnavutköy’dekilerdir. Küçük, açık renk, tadından çok kokusu güzel olan çileklerdi bunlar (mevsiminde hâlâ bir miktar satılıyor); çilekte zaten koku çok önemlidir. İtalyanca “fragola”, İspanyolca “fresa” ve Fransızca “frais” hep koku anlamında “fragaria”dan türemiş adlar. Koku önemli olduğu için şeker eksikliğini pudra şekeriyle gidermek

ve toplam keyfi krem şanti ile tamamlamak âdet olmuştur. Çilek, ayrıca, sanırım reçelde de en popüler meyva.

Ahududu bir başka güzellik tabiî. O çilekten çok daha ince narin. Bir kilosunu bir kese kâğıdına doldursan ezilir, perişan olur. Şefkat ister. Asya kökenli olduğu tahmin ediliyor, ama çilekten de yakın bir zamanda, bazı Avrupa ülkelerinde tarımına başlanmış. Biz Türkiye'de yeni yeni tanışıyoruz diyebilirim (Avrupa dolayımıyla epey eskiden bilenler olsa da). Reçeli, marmeladı da güzeldir.

Dut, meyvasının yapısıyla bu "berry" grubuna girmelidir (İngilizce zaten "mulberry"), ama botanikçiler bu meyvanın ağacını "gülgiller" familyasına sokmuyor. Botanikçiler bu gibi sınıflamalar yaparken bana da bir danışsalar iyi olabilir diye düşünüyorum.

Asya kökenli olduğu söyleniyor. Eh, "dut" deyince ipek böceği, "ipek böceği" deyince Çin... Öyle olsa gerek. Böcek buralara sonradan gelmiş, ama ağaç herhalde hep vardı. Çocukluğumun İstanbul'unda her evin bir bahçesi, her bahçenin de bir dut ağacı olurdu. Arada bir ellerinde sedyeyle adamlar "eyi dut!" diye dolaşırdı ama biz zaten bahçelerde yiyeceğimizi yemiş olurduk. Eski İstanbullu olarak, alışmışım, dutu ve istavriti parayla alamıyorum. Bunları insan kendi temin eder, satın almaz ki!

Tabiî dut ağacından bir de bağlama yapılır.

Arsız *böğürtlen* (bu gene "gülgiller"den) insanların taşımasına ihtiyaç duymadan kıtalararası yayılmış ender bitkilerdendir. Ve hiçbir zaman evcilleştirilmemiştir. Dikenli çalılarında büyür,

sonbahar başında olgunlaşır; kırda gezerken toplayıp yemesi büyük keyiftir.

Avrupa'da bu "berry"lerden çok var; bir de "gooseberry" dedikleri var ki, aslında tek bir (yeşil renkli) meyva, yani öyle tek tek, küçük küçük tanelerden oluşmuyor. Sözlükler bunun Türkçe'sini "bektaşiüzümü" diye verdiğine göre, bizde de olmalı. Ama burada ne gördüm, ne de sözlük dışında bu adı işittim.

Üzüm bizim için önemli bir meyvadır. Ayrıca, dünyanın en eski meyvalarından biri. Şimdiye kadar sözünü ettiğim bütün meyvalar "gülgiller" familyasının çeşitli üyeleriydi; üzüm ise bambaşka bir soydan, "asmagiller"den *(vitaceae)* geliyor. Zaman içinde yetmiş milyon yıl gerilere kadar giden *vitis*, mekân içinde de çok yaygın. Doğu Avrupa ile Kuzey Hindistan arasında kalan çok geniş alanda birçok cinsi yetiştiği gibi, Amerika'ya özgü üzüm cinsleri de var.

İnsanların "toplayıcılık" dediğimiz besin bulma etkinliğinde bu yabani üzümlerin herhalde önemli bir yeri vardı. Medeniyetin kuruluş aşamalarında kentlerin çevresinde kültüre alınan ilk meyva değilse de onlardan biri üzüm olmalıdır.

Dünya üzüm coğrafyası içinde Anadolu hep önemli bir yer tutuyordu ve şarabın bulunuşunda da öncü rol oynamıştı. Şarap konusunu içki faslında ele aldığım için burada meyva olarak tükettiğimiz üzüm üstüne birkaç sözle yetineceğim.

Türkiye'de bunları "çekirdekli/çekirdeksiz" olarak ya da renklerine göre ayırmaya alışığızdır. Çekirdekli üzümlerin başında "çavuş" gelir. Bunun da en iyisi Marmara Bölgesi'nde

ve İstanbul çevresinde yetişir(di). Çavuşun taneleri iri, derisi incedir. Pembe cinsi de vardır. Tadı, çekirdeğini çıkarma zahmetine katlanmaya değer.

Çekirdeksiz üzümlerin tartışmasız kralı ise Ege Bölgesi, burada özellikle Manisa çevresidir. En güzel çekirdeksiz Ege üzümü, "sultanî"dir. Ege'den Akdeniz'e değin uzandığımızda "razakı", "müşküle", "tarsus beyazı" gibi çeşitlerle karşılaşırız.

Nüfus mübadelesi, üzüm (özellikle şaraplık) yetiştiriciliğinin piri olan Rumlar'ın gitmesiyle, Anadolu bağcılığına önemli bir darbe vurmuştu. Ama ne de olsa, toprak burada, iklim burada. Bir süre sonra yeniden toparlandık. Doğrusu, başka hiçbir ülkede, Türkiye'de yediğim lezzette üzüm yemedim – görünüşleri gösterişli olsa da. Batı ülkelerinde elde edilen üzümün % 90'ı, bizde ise ancak % 15'i içki üretimine ayrılıyor. Bu da, yenecek üzümün niteliğini adamakıllı yükseltiyor.

Kuru üzüm doğrusu beni çok ilgilendirmiyor, ama ekonomik bakımdan oldukça önemli bir kategori – Türkiye'nin en eski ihraç ürünlerinden biri. Kurutma doğrudan doğruya güneşe sererek yapıldığı gibi, birtakım eriyiklere bandıktan sonra kurutma yöntemleri de var.

Anadolu'da genellikle tahinle birlikte tatlı ihtiyacını karşılayan pekmez Batı'da pek bilinmeyen bir şey. Şıra da öyle. İslâm'ın "alkolsüz medeniyet" oluşu, meyvalardan böyle yararlanmayı teşvik etmiş.

Ticani şeyhi Pilavoğlu, şarap merkezlerimizden Bozcaada'ya sürgün edilmişti. Orada bağ satın aldı. Belirli zamanlarda gelip gönüllü çalışan müritleriyle sirke üretimine girişti. Bu çabaları

belki onun cennete vize almasına yardımcı olmuştur, ama Bozcaada şarapçılığını pek fazla etkilemedi.

Üzümün bize kazandırdığı nimetlerden biri de sirkedir. Bazı salatalar ancak sirkeyle çok güzel olur. Bizde şarap yemeğe de konmaz, ama sirkeyle pişirilen tek tük yemeklerimiz vardır: papaz yahnisi gibi. Dananın ön bacağından, lifi doğrultusunda doğranmış kuşbaşıyla, sirke ve arpacı soğanıyla yapılan bir yemek.

Üzümün geç katıldığı kuzey ülkelerinde sirke bira ile atbaşı gitmiş ve "malt sirkesi" yapılmıştır. Elma gibi meyvalardan yapılan sirkeler, vaktiyle oldukça yerelken, şimdilerde, değişiklik arayan yeni dünyada, hızla yayılıyor. En son moda da "balsamik" sirke. Renksiz ve keskin, damıtılmış sirkeler daha çok turşu yapımında kullanılır.

Şarap gibi sirke üretiminde de Fransa'nın müstesna bir yeri var. Beyaz ve kırmızı "vinaigre de vin" bence sirkelerin şahıdır (Orleans bölgesi öteden beri bu alanda öncüdür). Çok zaman bunların içine tarhun veya biberiye dalı konur ve fazladan bir koku sağlanır.

Sirke konusu bizi meyvalardan uzaklaştırır gibi oldu. Şimdi Türkiye'de "üzüm" denince akla gelen öbür meyvaya, *incir*'e gelelim. Sanırım hem üzümle yaklaşık aynı bölgelerde yetiştiği (başta Ege), hem de belki onunla birlikte en önemli ihraç malı olduğu için, hiçbir ailevî akrabalığı olmamasına rağmen *(ficus carica)*, Türkçe'de "incir, üzüm" hep yanyana anılır.

"Elma" bölümünde ima ettiğim gibi, Ortaçağ ortalarından başlayarak kuzeyin güney üzerindeki hegemonyasını gitgide artırması, dünya tarihinde hâlâ içinde yaşadığımız ve hâlâ

tartıştığımız yığınla sonuç yaratmıştır; bunlardan biri de, büyük bir ihtimalle, yasak edilen bilgi meyvası statüsünün elma tarafından incirden gaspedilmesi olmuştur. Oysa medeniyet beşiği olan bölgemizde incir bu tip teolojik hikâyelerde –çok farklı teolojilerde– yer almaya en yatkın meyvadır. İbrani geleneğinde, en azından ilk günahın ilk "giysi"si olduğunu görmüştük. Doğuya gittiğimizde, Hindistan'da, Gautama Buda'nın bir incir ağacı *(banyan)* altında oturarak tefekküre daldığını görüyoruz. Brahman dininde incir Vişnu'nun ağacıydı. Yunan mitolojisinde ise Diyonissos'a yakıştırılmıştı. Gerek İyonya, gerek Attika'da, Elen kültüründe çok önemli bir yeri vardır. Eski Mısır inançlarında ve ayinlerinde de incir önemliydi. Roma'nın kurucusu Romus ve Romulus kardeşler incir yiyerek büyümüşlerdi.

Bunlar mitoloji... Ama Roma'nın tarihî dönemlerinde incir "ajit-prop" kavramına uygun bir rol oynadı. Bilindiği gibi Cato amansız bir Kartaca düşmanıydı. Olur olmaz her durumda *"Carthago delenda est"* (Kartaca yok edilmelidir) demesiyle ünlüydü. Sonunda bir gün Senato'da konuşurken bir taze incir göstererek bunun üç gün önce Kartaca'da bir incir ağacının dalında olduğunu söyledi. Düşmanın ne kadar yakın olduğunu kanıtlamaya çalışıyordu. Bu kanıt etkili oldu ve Roma Kartaca'yı gerçekten yok etti (M. Toussaint-Samat).

Cato'nun hikâyesinde incir yok edici bir rol oynasa da, Ortadoğu mitolojisinde –sapından süzülen sütünün de etkisiyle– daha çok doğurganlık simgesi olmuştur. Kolay yetişir. Bizde buna ilişkin bir deyim vardır: "ocağına incir dikmek".

Ege'de mübadelede terk edilmiş Rum köylerini gördükçe bu deyimin sırrını çözdük galiba (arkadaşım Çağatay Anadol ile birlikte): bütün harap evlerin ocağında bir incir büyümüş. Sanırım kuşların taşıdığı polen baca deliğinden evin içine düşüyor ya da incir arıları buradan giriyor ("polen" doğru değil, ama botanikçi olmadığım için incir döllenmesinin tam mekanizmasını bilemiyorum). Evde normal hayat sürüyorsa, sorun yok. Bir nedenle sürmüyorsa, doğa ilkin incir kılığında metruk eve giriyor ve ocak yerinden başlayarak vaktiyle kendinden alınmış olanı geri alıyor.

İncirin beyazı ya da yeşili ile karası olur. İstanbul çevresinin kavak inciri, bardacık, patlıcan inciri bilinen iyi cinsler arasındadır. Siyah incirin rengi "daha olgun" izlenimi verse de, çok zaman yeşiller daha tatlıdır.

Buralardan Batı'ya taşınmakla birlikte, oranın ikliminde hiçbir zaman tam rahat etmedi. Türkiye hâlâ dünyanın rakipsiz kuru incir ihracatçısı – nitelikçe ve nicelikçe.

Bu yakınlarda bir Sırp tanıdığım Belgrad'da birçok bahçede incir yetiştiğini anlattı; ben de ona kendi "ocak" teorimi anlattım. Böylece Sırbistan'ın ocağına incir dikildiği konusunda anlaştık – bu bir "kendim ettim, kendim buldum" hikâyesi, tabiî.

Narenciye bir aile adı; Türkçeleştirirsek, "turunçgiller". Ama burada ilginç etimolojiler var, meyvalardan önce bunlara bakalım.

Portakal'ın doğum yeri muhtemelen Malezya'dır; buradan komşu bölgelere, bu arada Hindistan'a yayılmıştır. Eski bir Malay efsanesine göre filler çok obur hayvanlar oldukları için

çok büyümüşler. Filin biri bir gün bir portakal ağacına rastlamış, meyvayı çok beğenmiş ve o kadar fazla yemiş ki çatlayıp ölmüş. Aradan yıllar ya da yüzyıllar geçtikten sonra bir insanın yolu düşmüş buraya. Bir fil iskeletinin çevresinde bir yığın portakal ağacı görünce, *"naga ranga"* demiş. Sanskritçe'de bu "fil için ölümcül hazımsızlık" anlamına geliyormuş (demek ki Sanskritçe az heceyle çok anlam ileten bir dil).

Batı dillerindeki "orange"ın da, bizim "narenciye"nin de kökeni bu *"naga ranga"*. Farsça üstünden geliyor ve yayılıyor.

Portakal Hindistan'dan Doğu'ya, Çin'e, epey eskiden gitmişti. Batı'ya gelişinin çok daha geç olduğunu sanıyorum. Yunan mitolojisinde adı geçen meyva (sözgelişi Hesperides'in elma ya da portakalları) aslında limon, hatta bir eşseslilik yanlışı yüzünden "koyun" bile olabilir. Yakın çağlarda portakalın doğum yerine çok daha uzak olan İberya Yarımadası'nda kendine sağlam mesken tuttuğu anlaşılıyor. Bu herhalde Vasco da Gama'dan başlayan seferlerin erken sonuçlarındandı. Böylece bizler de önceleri "narenc" diye bildiğimiz meyvayı "portakal" adıyla (tabiî Portekiz'den) yeniden tanıdık. Bu konuda, önce gelen portakalların acı olduğu, 15 ve 16. yüzyıllarda Çin'den Portezililer'in tatlı portakalı getirdiği teorisi de var. İşin tuhafı, Portekizliler kendileri bu meyvaya, Hindistan'da öğrendikleri gibi, "naranj" diyorlar. Yunanca'da, Romence'de ve Arapça'da ("bortugal") aynı ad geçerli olduğuna göre, muhtemelen Akdeniz de değil, Kızıldeniz ve Umman Körfezi çevresindeki karşılaşmalarda portakal bu bölgeye yerleşti. Herhalde çok geçmeden Yafa'da daha nitelikli bir çeşidi yetişmeye başladı.

Aradaki yıllarda meyvanın serüvenleri nasıl gelişti, bilmiyorum, ama Katolik Kilisesi tarihinde, 441 ve 529 tarihlerinde toplanan iki “Orange” konsili var. Bu, Güneydoğu Fransa’da, Provans’ta bir bölgenin adından geliyor. Demek ki o tarihlerde de buralar portakallarla tanışmış. Öyleyse, portakalın Avrupa’daki tarihi Vasco da Gama’dan çok öncelere gidiyor. Ya da ilgisi yok, başka türlü rastlantılar aramak gerekiyor.

Meyvanın kendisi kadar adı da ilginç seyahatler yapmış. Güney Fransa’nın bu bölgesi daha sonra kuzeyli Nassau hanedanının eline geçti, ta XIV. Louis zamanına kadar onlarda kaldı. Ama bu hanedan o zamana kadar ve ondan sonra Hollanda tarihinde önemli bir rol oynayadurdu. Bu önemli rol Hollanda’yla sınırlı kalmadı. Oranje Prensliği ve Nassau Kontluğu’ndan William of Orange, 1689’da karısı Mary ile birlikte Hollanda’yı terk ederek İngiltere kralı oldu; Stuart hanedanının saltanatı boyunca (ve iç savaşta doruğa tırmanacak şekilde) İngiltere’nin başından eksik olmayan huzursuzluğu sona erdirdi; bugünkü İngiliz parlamentarizmi ve demokrasisinin belirleyici kurumları onun döneminde oluştu.

Hollanda’da kalan Oranje soyu ise III. William’ın ölümünden sonra erkek varis kalmadığı için, 19. yüzyıl başında sona erdi. Buna rağmen, 1908’de Kraliçe Wilhelmina kendi isteğiyle Oranje-Nassau unvanını taşıyacağını ilan ettiği için Hollanda’da halen bu hanedanın varlığı kabul ediliyor.

Bütün bu tarihî ayrıntıların, meyvanın kendisiyle bir ilgisi var mı, diye soracaksınız; sormayı düşünmedinizse de, ben

aklınıza getireyim. Hem var, hem yok. Daha doğrusu, kendinden çok rengiyle ilgisi var. Hollanda milli takımının rengi niye turuncu? İşte bundan. Hanedan, Güney Fransa'dan Hollanda'ya bu sıcak iklim meyvasını getiremese de, rengini getirmiş. Biz ise, aynı rengin adını akraba meyvadan, turunçtan türetmişiz.

Üstelik, yalnız Hollanda'ya da değil. William, İngiltere'ye geçmeden önce Hollanda'da Katolikler'e karşı katı yasalar çıkarmıştı. Bunun üstüne Katolik İrlanda, biraz tuhaf bir kararla, İrlanda'da portakal ağacı dikilmesini yasakladı. Oranın iklim koşulları düşünülürse bu, La Fontaine'in tilkisinin erişemediği üzümlere "ekşi" demesi gibi bir şey. Yasaklamasalar ne olacaktı?

Portakalı yasakladılar ama, "Orangemen"e engel olamadılar. Çünkü William'ın 1688'de son Stuart Kralı II. James'i yenilgiye uğratmasından adını alan bu gizli Protestan derneği 1795'ten sonra bütün İrlanda'ya yayıldı. 1835'te Britanya Parlamentosu gizli dernekleri öncelikle Orangemen'i hedef alarak yasakladığı halde İrlanda'da bu etkinliklerini sürdürdüler. Bugün de, Kuzey İrlanda'da, Ulster'da, Katolik İrlanda hareketine karşı en büyük direnişi sürdüren onlar. Katolik açısından bakınca, "Portakal adamlar" İrlanda için "portakal ağaçları"ndan çok daha fazla zararlı olmuş. Eh, normal. İnsanlar her zaman ağaçlardan daha zararlıdır.

Güney Afrika'daki Orange Irmağı ve bölgesi de adlarını bu hanedandan alır. Oraya göçen Hollandalı göçmenler (Boerler) böyle münasip görmüştür.

İngiltere’de Stuart hanedanını bitiren William aslında onların çok yakın akrabasıydı. Annesi, I. Charles Stuart’ın kızı Mary, karısı da savaşta yendiği II. James Stuart’ın kızı Mary’ydi. Akrabanın akrabaya ettiğini...

Ama bir süredir “portakal” adlı meyvayı bırakmış, Avrupa tarihinin girift sayfalarında dolanıyorum. Çok genç yaştan beri gastritim var ve buna dokunduğu en kesin olan nesne portakal. Acaba bu bilinçaltı korunma duygusuyla mı meyvaya gelemiyorum diye düşünmeye başladım.

XIV. Louis sarayında portakal yetiştirmeye çalışmış, bu iş emektar bahçivanbaşı Quintinie’yi de epey yormuştu. Ama bu kuzey iklimlerinde oluşturulan portakal bahçelerinde *(“orangerie”)* lezzetli meyva pek alınamadı. Mme de Sévigné’nin Versailles’da gördüğü portakal ağacı 1858’de tek meyva vermeden kurumuştu, örneğin.

Amerika’ya ilk portakalı Kolombo götürmüştü. Zamanla adalardan kıtaya yayılan bu meyvayı yerliler de pek sevmişlerdi. Çekirdeklerini oraya buraya tükürdükleri için zamanla uygun yerlerde ağaçlar türemeye başladı. Beyazlar da bunların Amerikan portakalı olduğuna inandı. Kuzeyde, ilkin Florida’da ekilen portakal (İspanyollar tarafından) zamanla Kaliforniya’ya da taşındı. Burası özellikle 1848’de altının bulunmasıyla iyice kalabalıklaşırken portakal ekimi de, son derece elverişli koşullarda, hızla yayıldı. Bu arada bütün kıtada deneyimler yapılıyordu ve Brezilya’da, Bahia’da, çok iyi bir cins yetişmişti. Schneider adında bir misyoner bunun dallarını kesip incelenmesi için Washington’a gönderdi. Çeşitli ilginç

serüvenlerden sonra bu dalların torunları Kaliforniya'da ekildi ve dünyaca namlı "Vaşington portakalı" böyle doğdu.

Geçen yüzyılda portakal, kuzey ülkelerinde adı bilinen, ama ancak mutlu azınlığın ara sıra yiyebildiği büyülü bir meyvaydı. Şimdi bütün dünyada en fazla tüketilen, suyu sıkılan, çeşitli içkilere refakat eden, çeşitli yemeklere ve tatlılara giren popüler bir meyva oldu. Her yere de yayıldı.

Gelelim *mandalina*'ya. Turunçgiller'in Çin'de doğmuş bir üyesidir bu. Bizdeki adı muhtemelen İtalyanca'dan geliyor, ama onun kökeninde de Çin'in sarı cüppeler giyen egemen sınıfı, "mandarin"ler yatıyor olsa gerek (Türkler "r"leri hemen "l"ye çevirirler: "servi": "selvi" gibi). İngilizce'deki *"tangerine"* ise "Tancalı" demek. Öyleyse İspanyollar ve/veya Portekizliler bunu önce Cebelitarık'ın öte yakasında yetiştirmişler. Berberistan narenciyenin iyi yetiştiği bölgelerden biri zaten. Burada bir rahip portakalla mandalinayı aşılayıp "klemanten"i elde etmişti. Bu yakınlarda İspanyollar benzer bir işlemle "satsuma"yı buldular, daha doğrusu icat ettiler. Bundan sonra iş çığırından çıktı. Ailenin bütün üyelerinin melezini yaptılar.

Ailenin en önemlilerinden biri olan *limon* da dünyaya muhtemelen Hindistan taraflarından yayılmıştır. Avrupa'ya gelişi Ortaçağ'ı buluyor. Adı epey evrensel sayılır: Çince'de *"limung"*, Arapça'da *"lî mûn"* olduğu düşünülürse. Tadı çok ekşi olduğu için onu bir meyva gibi yiyemiyoruz. Ama başta salata, limon kullandığımız durumları şöyle bir aklınızdan geçirin – onsuz ne yapardık, insan düşünemiyor. Eski zamanlarda, Avrupa'da, ekşi üzümden sirkeye, bektaşi üzümünden (yani "üzüm"le ilgisi olmayan "gooseberry") ekşi elmaya birtakım

ürünler bu ihtiyacı gideriyordu. Aslında ilginç olan, limondaki ekşilik ve onun temelinde yatan C vitamini, çok az canlı için bir "ihtiyaç"tır – geri kalanları kendi C vitaminlerini türetirler. Bu ihtiyacı duyan canlıların başında, yakın akrabaları (yani insansı maymunlar) ile insan gelir.

Ama "ekşi" tadı doğada limon kadar iyi veren hiçbir nesne yoktur. Batılılar bu olağanüstü nesneyi Haçlı Seferleri sırasında öğrendiler. O zamandan beri de, doğal olarak, vazgeçemediler.

Turunçgillerin Türkiye'de pek etkisi olmamış bir üyesi, kendi yok, adı var, *"ağaç kavunu"*. Batılılar buna genellikle "citron" diyor ve aile adını (yani "turunçgil"in karşılığı) ondan getiriyorlar. Çünkü Çin-Endonezya-Hindistan üçgeninden Batı'ya taşınan ilk turunçgil bu. Önce Keyaksar'ın Pers İmparatorluğu'nda boy göstermiş, sonra daha Batı'ya göçmüş. Şimdilerde orada da pek revaçta değil, ama Almanca gibi bazı dillerde "limon"a onun adı veriliyor. Bizde varlığı gene sözlüklerde bir ad olmaktan ileri gitmeyen *"misket limonu" ("lime")* İspanyollar tarafından Karaib Adaları'na taşınmış ve ekilmiş. Yeni Dünya'nın toprağı da, insanları da, bu Eski Dünya göçmenini fena halde bağrına basmış. Öyle ki, bugün çok kişi onun bir Amerika yerlisi olduğuna inanır. Limon yerine o kullanılır. Bugünlerde, bazı içki ve kokteyllere katılacak bir öge olarak, Batı'da şişelenmiş *"lime juice"* ara sıra İstanbul şarküterilerinde görülebiliyor.

Turunç Doğu'dan göçtükten sonra Akdeniz iklimini benimsemiş. Dayanıklı bir bitki olduğu için limon, portakal vb. üretiminde araç olarak kullanılıyor, yani bu meyvalar onun

gövdesine aşılanıyor. Meyvanın tadı hayli acı. Bu nedenle çiğ yenmiyor, reçeli yapılıyor.

Adı Türkçe'de (ama sonuç olarak başka yerlerde de) biraz sorun çıkaran son turunçgil üyesi *"grape fruit"*. Bizde galiba en oturmuş telaffuz şekli *"greyfurt"*. Yani, yeniden İngilizce'ye çevirirsek, "gri meyva" gibi bir şey. Ama İngilizce'si niye *"grape fruit"*, yani "üzüm meyvası"? Ne ilgisi var? Herhalde patlıcana da *"egg plant"*, yani "yumurta bitkisi" adını veren şaşkın Amerikalı kimse, bunu da o bulmuş olmalı. Meyvanın Doğu ülkelerinde yaygın adı *"pomelo"*dur. Batı'da genellikle benimsenen absürd "grape fruit" adını icat eden Amerikalılar bu meyvanın –genel olarak şeker dökülerek– kahvaltıda yenmesi alışkanlığını da yaratmışlar. İranlılar, bu tuhaf adın intikamı olmak üzere, "portekal-e-emrikai", yani "Amerikan portakalı" diyorlar.

Şimdi bir başka büyük aileye geliyoruz: *Cucurbitaceae*, yani "kabakgiller". Ailenin "meyva" bahsinde bizi ilgilendiren üyeleri yalnız *kavun* ile *karpuz*. Geri kalanları –kabak çeşitleri, hıyar vb.– "sebze" kategorisine giriyor. Kabakgiller sürünerek boy atar, çabuk büyür, soğuğa dayanıksızdır. Bunlardan hıyar Avrupalı (herhangi bir ima kastedilmemiştir), kavun Afrikalı, bal kabağı dahil çoğu kabak cinsi Amerikalı'dır (gene ima yok).

Önce karpuz, sonra kavun Afrika'dan gelip Akdeniz'i aşarak Güney Avrupa'ya yerleştiler ve uzun zaman içinde evcilleşerek bugün bildiğimiz tatlı (ve büyük) meyvalar haline geldiler. Roma zamanında kavun bir "gurme"nin gözdeleri arasına girmişti.

Ortaçağ'da Roma yakınlarındaki Cantalupo'da, yazlık malikânede Papa için keşişler kavun yetiştiriyordu. Bugünün ünlü, küçük ve tatlı Fransız kavununun adı buradan gelir.

Meyvalar kural olarak yemekten sonra yenirken kavunun bazan *hors-d'oeuvre* olabildiğini görüyoruz. Örneğin İtalyanlar yanında incecik kesilmiş Parma Jambonu (*prosciutto)* ile yiyorlar. Bizde de kavun, beyaz peynirle birlikte, rakı sofrasının klasik "açılışı"nın ögelerinden. Birbirlerinin "pezevengi" olarak tanınırlar.

Türkiye'de Trakya bu iki meyvanın en çok yetiştirildiği bölgedir, ama Kırkağaç kavunu ya da Diyarbakır karpuzu gibi makbul türler de var. Bir dosttan, California'da yetişen bir kavuna "casaba" dendiğini öğrendim. Meğer Turgutlu'ya eskiden "Kasaba" denirmiş ve bu kavun oradan gitmeymiş. Webster yazıyor. Eh, Turgutlu Kırkağaç'a yakın sayılır. Karpuz, Afrika'dan erken bir tarihte Mezopotamya'ya tırmanmıştı (ya da "sürünmüştü"). Diyarbakır karpuzunun boyu bosu bu tebdil-i mekândan çok mutlu kaldığını kanıtlıyor.

Çocukluğumda "topatan" diye bir kavun vardı. Yeterince tatlı olmadığı için üstüne pudra şekeri konarak yenirdi. Buna karşılık nefis bir kokusu vardı. Yok olup gitti. Niye bu kadar hoyratız, anlaşılır gibi değil.

Kavunun, karpuzun iyisini seçmek, şarap tadıcılığına benzer, uzman işidir. Kavunun seçilmesinde kokusu da rol oynar. Bu zaten deyimleşmiş, Karacaoğlan'ın şiirine kadar girmiş bir olgu. Ayrıca boyuna göre ağır olacak, sap tarafı yumuşayacak vb. Karpuzun da farklı sinyalleri vardır. Ama onca çabadan sonra gene de kabağıyla karşılaşmanız sürpriz olmaz. Bunların iyisini

seçmedeki başarı oranı arkadaş seçmektekinden daha yüksek değildir.

“Karpuz” adı bize Yunanca’dan geliyor. Onlar şimdi kavuna Avrupalılar gibi “melon” diyorlar, ama bu kelime eski Yunanca’da genel olarak “meyva” anlamına gelirmiş.

Nar buralara özgü çok eski bir meyva. *Tevrat*’ta anılanlardan, ama kendisi çok daha eski olmalı. Bana epey çıldırtıcı gelir, çünkü son derece çekici, davetkârdır, ama çekirdeklerinden ötürü (ara zarını falan saymıyorum) yemesi de son derece zahmetlidir. Belki bundan ötürü, eskiden beri kutsal bilinirdi. Azerbaycan’ın milli meyvası olduğunu söyleyebilirim (anayurdu da oraları olmalı). “Anar” derler, meyva olarak yedikleri gibi suyunu da sürekli içerler. Azeriler’in bir milli Adem ve Havva’sı olsaydı mahut meyva nar olurdu.

Eski meyvalardan biri de *hurma*’dır. Afrika’da ve Arabistan’da hurma insanların tanıdığı ve yediği en eski meyvadır. Akdeniz havzasında –kuzey tarafında yetişmese de– öteden beri bilinir ve sevilir. Batı dillerindeki adı *“date”*, Yunanca *“daktylos”*tan (yani, “parmaklar”) türediği için yazı makinasıyla etimolojik bir akrabalığı vardır – başka türlüsü olamazdı zaten. Maşrıktan magribe, insanlarla haşır neşir olduğu her yerde başından beri kutsal sayılmıştır. Bizde de özellikle Ramazan zamanı çarşılarda yaygınlaşır.

Özellikle Arap dünyasında her kılığa girer. Tazesi, kurusu bol miktarda yenir, ama bazı yemeklerde pişirilir de; türlü ilaca girdiği gibi rakısı da yapılır. Çekirdekleri bile hayvan yemi olarak kullanılır.

Şimdi Türkiye'de çarşı pazarı pek şereflendirmeyen, daha çok yerel olarak tüketilen birkaç meyvaya kısa kısa değineyim. Örneğin *iğde* ancak kuru yemişçide görülür. Unlu tadıyla, bildik meyvalara hiç benzemez. Ağacı çabuk büyür, dayanıklıdır, onun için, gümüşî yapraklarıyla, çok zaman süs bitkisi olarak ekilir. *Kızılcık* da ağaçta yetişir, buralara özgü bir meyvadır. Rengi adına uygun meyvasını manavlarda bazan gördüğümüz olur. Reçeli de yapılır. Türkiye'de insan meyvasından çok dalının kullanıldığı izlenimine kapılabiliyor. *Kocayemişi*'yle daha seyrek karşılaşırız. Gene ağaçta yetişir. Bölüm başında tanıştığımız "gülgiller"in yoksul ve az tanınan üyelerinden *kuşburnu* ağaçtan çok çalı denebilecek bir bitkinin meyvasıdır. Bizde daha çok marmeladı yapılır ve pek güzel olur. Yakında bir hanım başbakanımızın "çay"ını içmesiyle mütevazi kuşburnu birden sosyete sayfalarına terfi etti.

Muşmula bir başka oldukça bodur ağacın meyvası. Çok sert olduğu için ancak iyice olgunlaşıp yumuşadıktan sonra yenebilir; bu yüzden de suratı buruşmuş insanlara "muşmula gibi" denmiştir. Çok ayıp: yaşlılara da, muşmulaya da. *Trabzonhurması*'nın Trabzon'la ilişkisi şüphelidir, çünkü dünyaya Japonya ve Çin'den yayılmıştır. Bizde gerçi Karadeniz'de yetişen cinsleri var, ama Batı'da ve Güney'de daha yaygın, en çok da Hatay'da üretiliyor.

Şimdi gelelim tropikal iklimlerin egzotik meyvalarına. Türkiye'de eskiden bunların adına ancak okuduğumuz kitaplarda rastlardık. Ama yavaş yavaş kendileriyle, hiç değilse konserveleriyle tanışmaya başladık.

Şık manavlarda ara sıra *hindistan cevizi* görürdük, eskiden beri. Çocukluğumda bu iyi korunmuş meyvayla girdiğim mücadeleleri hatırlıyorum. *İki Çocuğun Devrialemi* gibi kitaplardan meyvanın bir ucundaki üç lekenin sivri bir aletle delinebilecek kadar yumuşak olduğunu, bunlardan birini ya da ikisini delince bir kamış sokup sütünü içebileceğimi öğrenmiştim. En sevdiğim tarafı hâlâ bu sıvıdır.

Onu içip bitirdikten sonra elinizde kalan yuvarlak şeye şefkatle davranmanız için bir neden kalmaz. Çekiçle, keserle kırıp kabuğun içine yapışık sert beyaz "besidoku"sunu yiyebilirsiniz. Bu da hurma gibi "her derde deva" bir meyvadır. "Kopra" denilen yağı çıkarılır. Ağacın gövdesi ve yaprağı, ayrıca meyvayı saran lifler türlü işlerde kullanılır.

Herhalde Endonezya dolaylarında doğmuştur. Ceviz suda yüzebildiği için Hint Okyanusu ve Pasifik'teki bütün adalara yayılmıştır. Sanırım Amerika kıtasına gitmeyi dahi kendi başarmıştır.

Brezilya'da tüysüz, yeşil kabuklu, tazesini gördüm. Adım başında açılmış büfelerde (sözgelişi Copacabana boyunca) en popüler meşrubat bu. Bir çeşit satırla (machete) adam tam üç darbe vurup ucunu koparıyor. Kamışla suyunu içiyorsunuz. Bu taze suyun tadı bambaşka – taze! geri kalanı yenmiyor, atılıyor.

Ananas bir Güney Amerika yerlisidir. Çocukluğumdan hatırladığım bir Alman pop şarkısı "ananas aus Caracas" derdi ama herhalde merkezi Brezilya'dır. Buradan bütün tropikal Amerika'ya yayılmıştır – "Keşif"ten sonra Asya ve Afrika'ya da. Bugün en büyük ananas ihracatçıları Fildişi Sahili veya Kenya gibi Afrika ülkeleri.

Ananas aslında böğürtlenin akrabası sayılabilir. Boyu bir metreyi aşmayan bir çalıda büyür ve aslında, böğürtlenden çok daha büyük olsa da, yanyana bitişen “göz”lerden oluşur. Bu “göz”ler başlangıçta çiçektir. İngilizce “pineapple” (çamelması) denmesinin nedeni dış görünüşünün çam kozalığını andırmasındandır.

Ulaşım çok vakit aldığı için bazı istisnai durumlar dışında Avrupa’ya ithal edilememiş, orada yetiştirilmesi de, gene istisnai durumlar dışında (XIV. Louis ve bahçıvanı La Quintinie’den başka ne istisna olabilir? Ama galiba on dördüncünün diktirdiği ağaçların meyvalarını yemek hep on beşinciye nasip olmuş) mümkün olmamıştı. Avrupa daha kitlesel ölçekte Amerika’dan gelen konserveleri yoluyla ananası tanımaya başladı. Uzun yol gidecek meyvaların toplanma zamanı hep sorun çıkarır, sonuçlar da her şeye rağmen hep parlak olmaz – kimi ham kalır, kiminin içi geçer vb. Ama bugünün hızlı ulaşımı bu sorunları büyük ölçüde çözdü ve böylece taze ananas “egzotik” olmaktan çıktı.

Tadının ve kokusunun güzelliği dışında ananası zayıflattığı için sevenler de var. Bu özelliği içerdiği “bromelin” enziminden ileri geliyormuş.

Türkiye’de bu meyvalar meyva, hatta konserve halinde karşımıza çıkmadan çok önce tatlıcılık ve şekercilikte hayatımıza girmişlerdi. Hindistan cevizi bu alanda çok çeşitli biçimlerde kullanılır. Ananaslı akide şekeri de Hacı Bekir’in icatlarından biridir. Hacı Bekir deyince “demirhindi”yi de unutmamalı. Doğu Afrika kökenli olan demirhindi (Frenkçesi “*tamarind*” ve değişik versiyonları Arapça “Hint hurması”

anlamında “tamr Hindî”den geliyor) küçük bir ağaçtır ve ekşi bir meyvası vardır. Hindistan’da bir tür baharat gibi kullanılır. Uzun yıllar Hacı Bekir’in sunduğu yazlık şerbetler arasında demirhindi vardı, ama artık o da unutuldu – unutan, hep olduğu gibi, “müşteri” tabiî.

Muz bizim için pek “egzotik” sayılmaz, ama kökeni tropikal olduğu için bu bölüme aldım. Ayrıca, “çikita” ithalatıyla yerli üretimi öldürdükten sonra yeniden egzotikleşmesi de mümkün.

Muz bir bitki olarak bir yılda boyu on metreyi bulan bir “ağaç” olmakla birlikte, teknikman, botanik sınıflamada, ağaç değil bir ottur. “Rizom” türü bir kökten büyür, normal olarak bir kere meyva verince ölür. Meyvası cinsiyetsizdir, dolayısıyla yeni muz ondan üreyemez. Tepesinde açan çok sayıda sarı çiçek zamanla muz hevengine dönüşür. Bir hevenkte 50-200 arası muz bulunur.

Bu da bir Asya meyvasıdır, ama insanlara pek de bağlı olmadan yolunu bulup erken çağlarda Afrika’ya geçtiği sanılıyor. Yeni Dünya’ya ise insan eliyle götürüldü, çünkü o kıtanın “muz cumhuriyetleri”ne ihtiyacı vardı. “Muz” adı bize Arapça’dan gelir, ama Latince aile adı *“musaceae”*nin de bununla ilgisi olmalı.

Ananas gibi muz da Avrupa’ya bayağı geç girmiştir (muz 1920’de, ananas ikinci savaştan sonra). Hele Josephine Baker, bu “çikolata renkli sanatçı”, muz yaprağından yapılma, bedenini gizlemekten çok gösteren giysisiyle, kemiği olmadığı için muzu sevdiğine dair şarkılar söyleyince, bu meyvanın popülerleşmesinin önüne geçmek mümkün değildi.

Türkiye'de Alanya ve Anamur'da, ince kabuklu, güzel kokulu muzlar yetişirdi. Malına insafsızca zam yapan üreticiyi ya da aracıyı yola getirmek için o malı –mümkünse– ithal etmek çok zaman olumlu sonuç verir. Ama bizde olan tam bu muydu, neydi, tedbir fazla mı tepti, ne olduysa, hamhalat "çikita" geldi (Özal icraatı) ve yerli üretim durdu.

Avokado ya da pek tutmayan Türkçe adıyla "amerikan armudu" (Amerika'da da bazan "aligatör armudu" deniyor) elbette ki bir meyva; ama hiç tatlı değil ve bu nedenle meyva gibi yenmiyor. Dünyaya Orta Amerika'dan yayılmış; o zamana kadar yalnızca Maya ve Aztekler'in gözdesiymiş. Şimdi bütün sıcak iklimlerde yetişiyor. Önemli bir ihracatçı olan İsrail'den sonra biz de başladık yetiştirmeye; sonuçlar henüz çok parlak değil – yok yok, şu baskıya kadar düzelmeye başladı!

Avokado Batı'da çok zaman bir *entrée* olarak, kocaman çekirdeğinden kalan boşluğa *vinaigrette* doldurularak yeniyor. Karides veya pavurya ile de iyi oluyor. Amerikalılar –ne kadar orijinal!– ketçapla yiyorlar.

Guava bir başka Amerikalı. O da çalı irisi bir bitki ve meyvasının biçimi armudu andırıyor. Mersingillerden *(myrtaceae)* gelir. *Papaya* da onlardan türeme, ama palmiyeyi andıran bir ağaçta yetişen bir meyva. Türkçe'sini "kavunağacı" koymuşlar, "citron"a "ağaçkavunu" dedikleri için herhalde – bu ad "papaya"ya çok daha iyi giderdi. Son zamanlarda bu tropikal meyvaların konserveleri burada da bulunuyor.

Güney Amerika'da burada hiç görmediğimiz, Avrupa'ya da pek gelmeyen daha birçok ilginç meyva var. Bunların suyunu (succos) içmeye çok meraklılar; gerçekten çok da güzel.

Liçi ve akrabası *rambutan* ise Asya kökenli olmalı. Mısır'da doğup büyüyen büyükannem bahçelerinde kendisinin "ağaç kaymağı" diye bildiği bir meyva büyüdüğünü anlatırdı. Ben büyüyüp liçi tadınca bunun olsa olsa o olacağına inandım. "Bakınca çileğe benziyor, ama o derisi. Derisini çıkarınca kaymak gibi bembeyaz, güzel kokulu bir meyva kalıyor," derdi. Evet, aynen böyle oluyor. Türkiye'de bunun da ancak konservesini buluyoruz.

Son olarak *mango*'ya gelelim. Bu da Asya'nın yaklaşık ilk narenciye bölgesinde yetişmiş ve oradan dünyaya yayılmıştır, pek çok çeşidi vardır – her boyda, renkte ve tatta. Kimi tatlı kavunu, kimi şeftaliyi andırır. Mangonun tazesi de artık sık sık bulunuyor – hiç değilse Balık Pazarı'nın manavlarında.

Tropiklerden gene buralara döneceğim, ama biraz farklı tipte meyvalara. "Kuru yemiş" kategorisine.

Örneğin, *kestane*. Gene, şimdiye kadar saydıklarımıza pek benzemiyor. Çiğ çiğ yiyemiyorsunuz. Haşlamak ya da ateşte pişirmek gerek. Bu şimdi sayacaklarımın çoğunun İngilizce adı "nut"la bitiyor; demek ki, kendine göre bir aile oluşturdukları varsayılmış – botaniğin kurallarına göre değilse de, tüketimine göre. Kestane İngilizce'de *"chestnut"*, Almanca'da *"Kastanie"*, ama hepsi, bu arada Fransızca'da "atkestanesi" olan *"châtain"* hepsi Yunanca'dan geliyor – "Kastania".

Kestane bir ılıman iklim ağacıdır. Kerestesi özellikle gemi inşaatında kullanılır (onun için Karadeniz tekneleri kestane bulunmayan Akdeniz'inkilerden daha sağlam olur). Ama burada bizi meyvası ilgilendiriyor.

Antik Çağ'da, tahıl yetişmeyen yerlerde, insanlar kestaneden bir çeşit ekmek yapıyorlardı. *Pulenta* denirdi buna. Tabiî kestaneyi yemenin birçok başka yolu da bulunmuştu. Korsika, Sicilya ve Sardunya'da, Pireneler'de, İtalya'nın bazı bölgelerinde, kestane, temel besin maddesiydi. Tahılların daha kolay ekilir biçilir hale gelmesi kestanenin bu önemini azalttı. Ama öbür türlü bakabilir ve bir "doyurucu" ihtiyaç maddesiyken zevk için yenir bir şey olmaya terfi ettiğini de söyleyebiliriz.

Kestane kebapçılar sonbahar boyunca İstanbul sokaklarına renk ve tad katar. Bursa da kestane şekerleriyle hepimizi durmadan şenlendirir. Fransızlar'ın *"marron glacé"*si de güzeldir. Çeşitli pastalar, *"marron déguisée"*, çukulata soslu ve/veya *crème chantille*'li kestane tatlıları, hepsi nefistir.

Türkiye'de *badem* ile *ceviz* sahneye birlikte çıkarlar. Sonbaharda, taze ve soyulmuş halleriyle, buz içinde, genellikle meyhanelerde. Cevizin bu tazelik sefası bademe göre daha az sürer. Bademin saltanatı da zaten pek uzun değildir.

"Badem" bize Farsça'dan geliyor; Hindistan'a kadar da gitmiş – yemişin kendisiyle birlikte, tabiî. Hindistan'da *"badamî"* denen yemeklere giriyor – Çin'de de öyle. İngilizce'de bunu anlatan *"almond"*ın arkasına "nut" eklenmiyor. Oysa tam eklenecek durum. Bir ihtimal Fransızca *"allemand"*dan (Alman) geliyor, ama Almanlık'la ne ilgisi var? Bu da sıcak iklim ağacı. Yunanca *"amygdali"* olabilir mi kökeni?

Baharda çiçek açmış bir badem ağacı kadar güzel az şey vardır dünyada – ne olsa, o da "gülgiller"den.

Bademin acısı ve tatlısı vardır. Tatlısı, yukarıda değindiğim tazelik dönemini geçirince kavrulur. Tuzlanarak çerez haline getirilir. Birçok tatlıda ve şekerlemede kullanılır. Örneğin güllaca çok iyi gider. Ayrıca bizde ve Fransa'da ezmesi yapılır. Acısı da, acıbadem kurabiyesi gibi çeşitli tatlılara kendine özgü tadını verir. Bademin sütü ve yağı da çıkarılır.

Amerika kıtasında da yerli cinsleri yetişmekle birlikte, bildiğimiz ceviz, Eski Dünya'nın gene bizim bulunduğumuz bölgesinde doğmuştur. Ağacı büyük ve güzeldir, "Ceviz eşya"nın ne kadar makbul olduğunu hepimiz biliyoruz.

Ceviz Türkiye'de daha çok tatlıların yanında, çekilerek kullanılır. Kabak tatlısının ayrılmaz arkadaşı olması gibi. Cevizli baklava, cevizli sucuk ve daha birçok bileşim. Ama çerkes tavuğu gibi bazı yemeklere de girer. Eskiden, örneğin midye ile verilen türden taratorlar da cevizli yapılırdı, ama artık kalmadı.

Tanıdığım bazı köylüler ceviz ağacı altında uyumanın çok farklı olduğunu söylediler, ama bunu bilemiyorum.

Fındık da bu toprakların yerlisi sayılır. Büyük bir ihtimalle Karadeniz'de doğdu; adı da "pontica"dan geliyor olmalı; bugün de Türkiye dünyanın en büyük fındık üreticisi. Bizi İtalya ile İspanya izliyor.

Batı fındığı hep ithal ettiği için orada daha çok çukulata ve şekerlemelerde, pasta ve keklerde kullanılır. Burada da bunlar yapılmakla birlikte biz fındığı çerez/kuru yemiş haliyle daha çok tüketiriz. İzmit Körfezi'nde, öncelikle "Değirmendere" diye andığımız uzun, sivri cins taze olarak yenir. Karadeniz'in yuvarlak fındıkları ise kavrulur.

Dildeki tekerleme düzeyinde “fındık”ın kardeşi “fıstık”. Ama bunun birkaç çeşidi var. *Yerfıstığı*’nın doğum yerinin Amerika olduğu sanılıyor. Orada *“peanut”* önemli bir kurumdur. Zenci biyolog ve tarım kimyacısı George Washington Carver bundan inanılmayacak sayıda ürün çıkarıp geliştirmiştir. Bu fıstıktan yapılan tereyağı, “peanut butter”, çok sevilir ve tüketilir. Ben bu nesneyi hiç sevmediğim için şimdi bizim şarküteri ve “market”lere de adımını atan bu kavanozlara eğri eğri bakıyorum.

Sıcak iklim ürünü olan yerfıstığı bizde en çok Adana’da ve çevresinde yetişiyor. Kuru yemiş olarak, tuzda kavrulmuş şekli sevilen bir kuru yemiş.

Yemek öncesi içki içerken en çok kuru yemiş yemeyi severim. Ama bence bunların iki sınıfsal tabakası vardır: badem, fındık ve şamfıstığını aristokratik kategoriye sokarım. Tuzlu fıstık, leblebi orta sınıf (burjuva), çekirdekler ise bence lumpen-proletarya kategorisine girer.

Şimdi bunların hepsinin şahı, *şamfıstığı*’na gelelim. Osmanlı zamanında bu adı kullanmakta sakınca görmezdik. Şimdi hazreti “antepfıstığı” yaptık.

“Aristokrat” demiştim. Evet, ayrıca “sakızağacıgiller” soyundan geliyor ki, bu kadar “iyi aile” olabilir. Bununla ilgili, “ögeler arası uzak bağlantı” adını vereceğim bir şey anlatayım. Çok sevdiğim bir zenci “spiritual”ında “There is a balm in Gilead / To make the wounded whole / There is a balm in Gilead / To heal the sinful soul” dizeleri geçer: “Gilead’da bir merhem var / Yaralıyı iyi eder / Gilead’da bir merhem var / ruhtan günahı siler” diye çevireyim bunu. Gilead, Şeria’nın

doğusundaki eski Filistin topraklarının adı. Burada, gerçekten de eski tıpta uzun zaman kullanılmış "Gilead merhemi" yapılırdı ("spiritual" türünde bu kadar "tarihî dakiklik" şaşırtıcı): "Gilead'da merhem yok mu? Orada hekim yok mu? Öyleyse kavmım kızı niçin iyi edilmedi?" (Yeremya, VIII, 22) Bu merhem şamfıstığının akrabası olan ve sakızağacıgillerden elde edilen *pistachia tentiscus*'tan (mercimek fıstığı) yapılırdı.

Nereden nereye, değil mi?

Ama bayılıyorum böyle ayrıntılara. Mete Tunçay gibi benim için de gerçek bilgi, hiç kimsenin hiçbir işine yaramayacak şeylerin bilgisidir. Yalnız bu fıstık hikâyesine, Mete bile, "Ee, ne olmuş?" diyebilirdi.

Kendisi de, adı da, İran'dan ("fustuk"), Batı dillerinin çoğunda kullanılan "pistachio" ve benzeri kelimeler de bunun Yunanca adaptasyonu olan "pistasia"dan geliyor.

Sayılan bütün bu kuru yemişler arasında onun kadar "rafine" lezzeti olanı yoktur. Tuzda kavrulmuşu, dediğim gibi, yemek öncesi içkiyle, çok iyi gider. Kavrulmamışı ise, Güney-Doğu ve Suriye'nin olağanüstü baklava ve benzeri tatlılarının en büyük hazinesidir. Ama, sözgelişi iyi yapılmış dondurması bile başlı başına bir nefasettir. Eskiden bunun en iyisini Markiz yapardı, tabiî o da kalmadı.

Burada bulunmayanlar arasında bildiğim ve sevdiğim *"cashew"* (at nalı ya da böbrek biçiminde) ile kocaman brezilya fıstığı tropikal Amerika'da yetişiyor. İngilizce'deki "cashew", Brezilya'nın Amazon bölgesindeki "Caju" yöresinin bozulmuş biçimi. Orada bu fıstığa "caju" deniyor, acı bir sıvı çıkardığı için mutlaka kavrularak –ve tuzlanarak– yeniyor. Dünyada "brazil"

diye bilinen ikincisine ise Brezilya'da gene yetiştiği bölgeden ötürü *castanha da Para*, yani "Para Kestanesi" deniyor. İkincisini kuru hurma ile birlikte atıştırmayı özellikle severim.

Bu da, "farklı dünyaların" meyvalarının bir arada yenebileceğinin kanıtı.

Leblebi haşlanmış nohuttan yapılır (fıkrası da var ya). Kabuğu soyulup az kavrulur, satılacağı yerde bir daha kavrulur; bu, "sarı leblebi"dir. Tuzlusu ve öyle olmayanı vardır. Kabuğu ile kavrulanın üstü beyaz kalır, buna da "sakız leblebisi" denir.

Kabaktan veya ayçiçeğinden çıkan çekirdeklerin meraklısı çoktur. Çıtır çıtır, hayatının misyonu buymuş gibi çekirdek yerler. Neredeyse müstehcen bir sahne!

Bölümü, başka hiçbir şeye benzemeyen *keçiboynuzu* ile kapatayım. Doğu Akdeniz'in yerlisi, kendi kendine mebzul miktarda yetişen görece bodur bir ağacın meyvası. Çok zaman "harıp" adıyla anılır ki bu Arapça "harnub"dan gelir (Frenkçe'de "carob"). "Keçiboynuzu" adının betimlemeye çalıştığı meyvası olgunlaştıkça koyu kahverengi olur. Gene "keçiboynuzu gibi" deyiminde olduğu gibi ağzınıza atıp ıslatıp yumuşatıp epey bir odunsu madde çiğnediğimizde dilinize tatlımtırak bir şey gelmeye başlar.

Bölümü bununla bitirince birden korktum. Sırf bu sıralama nedeniyle aklınıza bu kitapla ilgili bir düşünce sokmuş olmayayım.

Hayvanlar

Memeliler

Hayvanları evcilleştirmeye başlamak, kendi başına bir devrim olduğu gibi, daha bir yığın devrim mahiyetinde yeniliğin de temelini hazırladı. Sorun, elinin altında canlı bir et yemeği stoku bulunmasından ibaret değildi. Bu, belki de, bütün koca olayın en az heyecan verici yanı. Hayvanların evcilleştirilmesi ilkin giyim kuşam alanında büyük değişiklikler getirdi. Yeteri miktarda hayvanın yününden yararlanılabilirse, bunun üstüne bir sanayi kurulabilir. Hemen değil tabiî. Sanayinin kurulması başka birçok şeyi daha gerektiriyor. Ama sonunda bu oldu ve ilk dönemlerin sıradan giyimi, post, şimdi "kürk" adı altında, lüks statüsünü (hayvan dostlarına karşı) korumaya çalışıyor.

Bundan çok daha önemli olan yünlü kumaş, koyun ve keçi gibi, (daha erken evcilleştirilen) "küçükbaş" hayvanlardan sağladığımız bir yarar. "Büyükbaşlar", daha başından, bambaşka bir imkân sundular. Bunlar, motor olmayan bir çağın (çok uzun bir çağın) makinaları, insanlığın enerji gücü oldular. Çift sürmekten yük taşımaya yığınla işi üstlenerek; kendi ağır yürüyüşlerine rağmen medeniyetin daha hızlı ilerlemesine büyük bir katkı sağladılar.

İnsanlar gemilere binip okyanusları, ummanları aşmadan çok önce, develere binip kum okyanuslarını aşıyorlardı. Toussaint-Samat, devenin evcilleştirilmesi tarihi olarak yaklaşık İ.Ö. 3000'i gösteriyor. Yer Orta Asya, demek ki cins de Asya'nın çift hörgüçlü devesi. Batı dillerinde buna "Baktriya devesi" denir: Yani, Amu Derya ile Hindukuş arasındaki bölge. Fernand

Braudel'in hesaplarına göre, altı bin develik bir kervan üç bin ton yük taşıyabiliyordu.

Kitabımız "yemek" üstüne olduğuna göre, "beslenme" dışındaki konulara fazla kaymamam gerek. Ama bütün bu işler arasında ince ve anlamlı bağlantılar var ve sonunda hiçbiri beslenmeden çok kopuk değil.

Hayvancılık ve çiftçilik arasında en dengeli ilişkiyi, Ortadoğu dahil olmak üzere, Avrupa kıtası kurmuş. Yukarıda, örneğin Çin'i anlatırken, buralarda hayvancılığın pek gelişmediğini, gücünden en fazla yararlanılan hayvanın manda olduğunu söylemiştim (ama koca Asya'da durum bölgelere göre değişiyor. Hindistan'da bizim bildiğimize yakın sığır ve "zebu" var, ama malûm dinî nedenlerle bunlardan yararlanma derecesi asgarî; Tibet'te de "yak" var). Etinden en fazla yararlanılan Hindistan'da koyun, sarı Asya'da ise domuz.

Böyle olunca, Çin'de başlıca enerji kaynağı insan olmuş (Hindistan'da da kısmen). Toprağı süren de, pirinç tarlalarında gerekli su devridaimini sağlayan çarkları döndüren de, çekçek arabalarıyla (rikşalar) insan ve yük taşıyan da, hep insanlar. Çin –büyük ölçüde pirinç sayesinde– hep çok kalabalık olduğu için, insan enerjisinin bu önemine rağmen, şaşırtıcı bir şekilde, ekonomik kölecilik sistemlerine de rağbet etmemiş.

Çağdaş tarihçiler, geçmişte ülkelerde, kıtalarda varolmuş nüfusların niceliklerini ölçmek üzere hayli incelmiş demografik yöntemler geliştirdiler. Braudel, bu hesaplara göre, bütün Amerika kıtasındaki nüfusun yirmi milyonu bulmadığını söylüyor. Örneğin 1650'de, Afrika yüz milyonken, Amerika on üç milyonda. Şaşırtıcı bir durum.

Bunun nedeni Amerika'da evcilleştirilebilecek hayvan bulunmaması. Demin değindiğim "hayvan gücü" konusu ancak dolaylı bir neden olabilir: medenileşmenin yavaşlığı ve kısmîliği vb. Dolaysız neden, süt! Evcil hayvan olmayınca, bebeklere süt vermek doğrudan doğruya annelere kalıyor. Emzirme süresi bazan iki üç yılı buluyor. Bilindiği gibi, süt veren kadın hamile kalmaz. Dolayısıyla doğum oldukça seyrek bir olay haline geliyor ve nüfus, güçlü medeniyetlerin kurulduğu yerlerde bile fazla artamıyor.

Toussaint-Samat'ya göre koyunlar evcilleştirilen ilk hayvanlar ve bu mutlu olayın ilk izleri de İ.Ö. 21. yüzyılda, Magreb'de görülüyor. Bu herhalde, kuzeyde rengeyiği durumunda olduğu gibi, yarım bir evcilleştirme. Epey zaman sonra, İ.Ö. 11. yüzyılda, bugün bildiğimiz anlamda evcil, koyun ve keçi sürülerinin varlığını İran ve Ortadoğu'da farketmeye başlıyoruz. Bu dönemde Ortadoğu dünyanın en "devrimci" bölgesi; pek çok şeyin ilki burada, gelişmenin hızlısı da burada. Onun için Magreb'deki insan-koyun yakınlaşması başka yerleri pek fazla etkilemezken, dünyanın merkezi denebilecek bu bölgede olanlar başka yerlere çok daha hızlı yayılıyor.

Ama burada gözden kaçırılmaması gereken bir başka evcilleşme olgusu var: köpeğinki. İlk evcilleşen köpek hangisiydi? Sibirya'da kurtlar mı, yoksa Anadolu'da bir çeşit çakal mı? Aslında her iki teoriye yol açan bulgular da dokuz binlerden. Evcil köpekler daha sonra yayılmış, örneğin Mısır'da aslan avı resimlerinde tazıyı andırır köpekler de görülüyor.

Köpek, başlangıçta avlanma için yararlı görülmüş olsa da, ilk evcil sürüler ortaya çıkmaya başladığında çoban olarak üstün

yeteneği hızla farkedilmiş olmalı. Bildiğim kadar, gerçek anlamda evcilleşen ilk hayvan da odur. Onun insan safına geçmesinden sonra koyunların evcilleşmesi kolaylaştı. Altıncı binyıla gelindiğinde, bütün Akdeniz havzası ve Avrupa küçükbaş hayvancılığı öğrenmişti.

Domuz ilk İtalya'da, beşinci binyılda evcilleştirildi. O sıralarda, hâlâ öncülüğü elden bırakmayan Orta Doğu büyükbaş hayvancılığa geçiyor ve öküzü yararlı hale getirmeye çalışıyordu. İlk evcil atlar Orta Asya'da görülür (dördüncü binyıl). Eşekle ilişki kurulması (Mısır ve Filistin'de) bundan beş yüz yıl kadar daha sonradır. Deve de ilkin Orta Asya'da evcilleştirilmiştir. Üç binlerde Mısır'da hayvanlar (öküzler) çifte koşulmaya başlandı. Aynı tarihlerde, Uzak Doğu'da, örneğin Tayland'da mandanın evcilleştirilmesi daha yeni başlıyordu.

Koyun

Dünyada evcilleştirilen ilk hayvan cinsinin koyun olduğunu söylemiştim. Bugünkü haliyle koyuna baktığınızda, bunun böyle olmasına şaşacak bir taraf yok gibi. Hatta, "evcilleşmiş olmasalar, bunların hali nic'olurdu?" diye sormak mümkün. Tabiî bu kadar "koyunlaşmış" olmaları, önemli ölçüde evcilleşmelerinin de sonucu. Ne olsa, hâlâ yabanî koyun cinsleri de yaşıyor: Argal, Berber koyunu vb. Ama örneğin öteki "erken evcil" keçiyle, onun başını becerir haliyle karşılaştırınca, koyun epey çaresiz görünüyor. Sanki hayvan içgüdüsü, binlerce yıl önce bu yaratıklara, "biz bu dünyayla başa çıkamayacağız. İyisi mi kendimize bir koruyucu bulalım; büsbütün yok olacağımıza

onun bizi azar azar kesip yemesine razı olalım" dedirtmiş – bu varsayımsal kararın verildiği tarih İslâmiyet'in doğuşundan önce, dolayısıyla o sıralarda Kurban Bayramı'ndan haberleri olamazdı, ama olması da gerekmezdi.

Etinden başka yünü ve sütüyle de insana yardımcı olan koyunun bugün dünyada 200 kadar cinsi var. Bu cinsler de, saydığım yararlarına göre yetiştirilmiş: İspanya kökenli merinos, tüyünün inceliğiyle ünlüdür ve gıdadan çok dokuma sanayiinin "ham madde"sidir. İspanyolca *merino*, Latince *majorinus*'un bozulmuş şeklidir ve koyunun kendisinden önce otlakları gözeten memuru anlatır. İnce tüy gibi uzun tüy de dokuma için elverişlidir ve Cotswold, Romney gibi bu çeşit yün veren koyun cinsleri de vardır.

Koyunu bir de kuyruğuna bakarak sınıflandırabilirsiniz: ince ya da yağlı kuyruklular. Devenin hörgücü gibi koyunun kuyruğu da dar zamanlar için bir besin deposudur. Orta ve Doğu Anadolu'nun kıraç topraklarında yetişen çeşitli karaman cinslerinin –ve kuyruklarının– açıklaması budur. Bu kuyrukların da şimdiki boyutlarını zamanla ve evcilleşme süreci içinde edindiğini düşünebiliriz. Çünkü kocaman kuyruklar çiftleşmeyi neredeyse imkânsızlaştırıyor ve insan yardımını gerekli kılıyor.

Ortadoğu, en makbul etin koyun –ve kuzu– olduğu bir bölgedir. Bu durum, Hindistan'ın doğu sınırlarına kadar değişmez; Uzakdoğu Asya'da ise koyun öyle bol bulunur bir hayvan olmaktan çıkar. Bundan sonra, herhalde dünyanın en büyük koyun eti ihracatçıları olan Avustralya ve Yeni Zelanda'ya gelinceye kadar koyun marjinal bir hayvandır. Ama

dünyanın bu “en yeni” kıtası, dünya koyun nüfusunun altıda birini barındırır.

Avrupa da koyunun en eski “vatan”larından biri. Ama orada tüketilen et miktarı içinde koyun, sığır ve domuzdan sonra gelir. Aynı şeyi Amerika için de söyleyebiliriz. Bu Batı ülkeleri, koyunun etini bizim gibi birinci sıraya koymadıktan başka, sütünden de hemen hemen hiç yararlanmazlar.

Eski Dünya’da Balkanlar’dan Türkiye’ye yaklaştıkça koyun ve özellikle kuzu etinin popülaritesi yükselir. Yıllar önce Frankfurt’tan Türkiye’ye gelecektim, uzunca bir rötar oldu. Yolculara fiş dağıtıp alandaki lokantaya, öğle yemeğine aldılar. Oturduğum masada bizim *gastarbeiter*’ler, başlarında tüylü tirol şapkaları, tuhaf melez kılıklarıyla oturuyor ve önlerine konan sığır rostoya el sürmüyorlar. “Domuz değil, sığır, merak etmeyin,” dedim ama tınmadılar. Üsteleyince biri, “Koyundan başka et yinmez ki,” dedi.

İstatistiklere bakınca, Türkiye’de tüketilen toplam “kırmızı et” içinde koyununki yüzde yirmiyi bile pek bulmuyor, ama bu herhalde sığır ve birçok yerde de keçinin ucuz olduğu için daha fazla tüketilmesinden ileri geliyor. Palamutu bile “derya kuzusu” diye öven bir kültürde koyunun yeri başka olmalı.

Yoksul bir toplumda, bizdeki kadar kuzu tüketimi bir savurganlıktır; ama “tadına doyum olmaz” bir savurganlık. Üstelik, sanayi-öncesi, kentleşmemiş toplumlarda kuzu gibi hayvan başka birçok güzel şeyin simgesidir. Andığım türden toplumlarda kışın meşakkatini, bir düşünün – dolayısıyla, baharın gelişinin sevincini! En büyük mutluluk, soğuktan kurtulmak tabiî, ama yanısıra pek çok keyif var. Kavurmalarla

geçmiş kıştan sonra, körpe kuzu etini tatmak da bunlardan biri. Hele, topraktan yeni yetişen yeşilliklerle bir arada pişmiş olursa (salatalı, taze soğanlı, naneli, dereotlu kuzu kapama gibi). Dış dünyadaki yeşerme ve çiçeklenmenin insanın midesindeki paraleli demektir bu.

Otuzların büyük tangocusu Seyyan Hanım'ın bir fantezi şarkısı, "Şen kuzu gibi, bir kuzu gibi, hem şen hem mahzun" dizeleriyle başlar. Koca kent İstanbul'da bile, demek ki, "kuzu", aşkî bir şarkının referans kaynağı olabiliyordu, otuzlu yıllarda.

O zamandan beri, kırsallık yeniden kentlere doluştuğu için olsa gerek, bazı kebapçıların vitrinlerinde doldurulmuş kuzular sergilendiğini görebiliyoruz. Kentlileşmiş insanın hayvanla ilişkisi değişmiştir ("pet", yani beslenen ve arkadaş ya da evlât gibi benimsenen hayvan üstünden kurulur); onun için yediğimiz etin bir zamanlar bir hayvan olduğunu mümkün olduğu kadar unutmaya çalışırız. Böyle bir kebapçı dükkânı ise, tam tersine, doldurulmuş kuzuyu iştah açacak bir reklam olarak vitrinine yerleştiriyor. Çünkü köylü toplumu kentte de devam ediyor.

Keçi

"Küçükbaş" dediğimiz (veya "davar") evcil hayvanların ikincisi keçidir. Bunun da yabani cinslerden, ilkin bizim bulunduğumuz bölgede (Anadolu'dan Afganistan'a doğru) evcilleştiği tahmin ediliyor. Keçinin koyuna göre biraz daha fazla yabani cinsi vardır.

Evcil keçi cinsleri yeni bulunan kıtalara pek fazla götürülmedi – daha çok, tüyleri için yetiştirilen birkaç cins dışında. Eski Dünya'da ise Akdeniz havzası bu hayvanın anayurdu gibidir. Bu kıyılarda bol olan dağlık, tepelik arazilerde keçi de bir numaralı evcil hayvandır. Çünkü keçi kaya demeden, diktir, sarptır demeden, bu engebeli topraklarda rahat rahat gezinir, az yeşillikle de idare etmeyi başarır.

"Koyunun bulunmadığı yerde keçiye 'abdurrahman çelebi' derler" sözü, bu iki hayvandan hangisinin daha "makbul" sayıldığını gösterir. Bu atasözünden başka sözlükte bir de şöyle bilmece görüyorum: "Eti tatsız, sütü yağsız; kılı sert, ormana dert"! Bilmecenin cevabı, "keçi". Türkçe'de içinde "koyun" geçen deyim ve atasözlerinin çoğu bön bir edilgenlik anlatıyorsa, "keçi"yi içerenlerde de dikbaşlılık, inatçılık sözkonusudur. Tercih sizin.

Ama bu iki hayvanın etlerinin "lezazet"iyle değil, hayat üslûplarına ilişkin bir değerlendirme. Yetişkin keçi etinin sertliği ve tatsızlığı dillere destandır. Ayrıca, dişisinin de ishale yol açtığı söylenir. Bu, deneyimden gelen bir bilgi mi, yoksa "seksizm"in keçiye uygulanmış şekli mi, bilemeyeceğim; ama Selçuk'ta yediğim bir çöp şişin (bu aşamada cinsiyetini belirlemek mümkün değil) beni nasıl perişan ettiğini kolay kolay unutamam.

Çeşitli Mavi Yolculuk'larda oğlak satın alıp ateş üstünde çevirmişizdir. Bunun tekniğini de iyice öğrendim. Belki başka koşullarda, sözgelişi kentteki evimizde, tabak çanak ve sofra örtüleri arasında denesek bu tadı yeterince güzel bulmayız;

ama bir Akdeniz koyunda, bütün bir oğlağı çevirmenin "ritüel"inin kattığı iştahla, hiç de kötü olmuyor.

İngiltere'den arkadaşım Anthony Barnett ile bunu bir sefer yapmıştık. O yılın sonbaharında Avrupa'daydım ve Berlin Duvarı yeni yıkılmıştı. Londra'da Arthony ile öteki Doğu Avrupa ülkelerinde olabilecekleri konuşuyorduk. O, Romanya'daki polis rejimi çok güçlü olduğu için Çavuşesku'nun bu dalgaya dayanabileceğini söyledi. Ben, "o zaman saray darbesiyle gider," dedim. Altı ay içinde gidip gitmeyeceğine dair bahse girdik – önümüzdeki yazın oğlağına. Böylece, o yazki oğlağın parasını Anthony ödedi, ben de çevirdim.

Bazı keçi cinsleri –bazı koyunlar gibi– etinden çok tüyü için yetiştirilir. Bizim Ankara keçisi (tiftik) ve Kaşmir'in daha da güzel tüylü keçisi bunların başında gelir. Bu arada, "maroken" dediğimiz deri de keçi derisidir. Avrupa uzun süre bu derileri Fas'tan ithal ettiği için adı böyle kalmıştır. Ama Fas da bunun çoğunu Sahra'nın güneyinden getirtiyordu.

Sığır

Görece geç evcilleşen (İ.Ö. dört ile üç bin arasında) sığır bugün dünyada etinden, sütünden ve derisinden en fazla yararlandığımız hayvan oldu. Dünyada tüketilen etin yüzde elliden, sütün ise yüzde doksanından fazlası bu hayvanlardan sağlanıyor. Bu "çokluk"ta şüphesiz hayvanın boyunun bosunun payı var.

Bugün yüzlerce sığır cinsi var, ama bunlardan birçoğunun atası olduğuna inanılan cinsin soyu tükenmiş. İkinci atanın ise

Hindistan'ın hörgüçlü "zebu"su –ya da onun bir yakını– olduğu, varolan bütün cinslerin bu ikisinden –bazan ikisi arasında melezleştirmeyle– türetildiği söyleniyor.



Steinbeck'in *Gazap Üzümleri*'nin başında bir fıkra vardır: çocuk okula geç gelir. Öğretmeni niye geç kaldığını sorunca, "bizim ineği boğaya götürdüm," der. Çoluk çocuk arasında böyle laflardan öğretmen sıkılır. "Bu işi baban yapamaz

mıydı?” diye sorar. Çocuk, “Yapardı tabiî, ama boğa kadar iyi yapamazdı,” der.

Geleneksel köy ekonomisinde genellikle böyledir; her ailenin birer, ikişer ineği olur, bunların sütünden yararlanılır. Yılda bir kere, inek, para karşılığında damızlık boğaya götürülüp döllenir ve çok zaman tek buzağı doğurur (oysa dört yavruya yetecek memesi vardır). Köyün çobanı sabahları inekleri toplayıp otlamaya götürür, akşam da evlerine bırakır (kentlerdeki okul “servis”lerini andıran bir sistem).

Bu kocaman hayvanın beslenmek için bol yeşilliğe ihtiyacı vardır; koyunların yetindiği küçük otları yiyemez bile. Diliyle sarıp koparabileceği uzun ot olmalıdır. Onun için kurak yerlerde sığır yetiştirmek mümkün değildir.

Küçük köylü ineğini kesmeyi pek düşünmez – ancak, iyice yaşlanınca. Kesimlik hayvanı yetiştirenler bu işe daha büyük sermayeyle girenlerdir. Onlar büyük sürüler dolaştırır, besler, ihtiyaca ve pazara göre süt danası, dana ve sığır olarak kesilecek hayvanları sıraya sokarlar. Geleneksel sığırcılık, bol miktarda göçebelik gerektirir. Otun peşinde dolaşılır. Belirli zamanlarda da belirli merkezlere götürülür kesilecek hayvanlar. Bu gezginlik, hayvanın fazla etlenip yağlanmasına engel olur (malûm, hareket ve jimnastik bizi de “fazla kilolar”dan koruyor, ama sığır deyince ideal ölçüler başka türlü değerlendiriliyor). Dolayısıyla daha yakın zamanlarda, daha büyük sermayelerle, ahırda tutulup semirtilen sığırlar yetiştirildi. Bu yöntem çok süt veren cinsler için de verimli oluyor.

Koyun gibi inek de aşırı zekâsıyla tanınmış bir hayvan değildir. “Trene bakar gibi” deyiminin kaynağında o yatar. Ağır hareketlidir. Vahşi etoburların bolca bulunduğu bir ortamda soyunu devam ettirmesi herhalde epey zor olurdu. Boğası bile pikadorun, matadorun elinde maskara olduğuna göre, herhalde fazla dayanma şansı yoktu. Bugünlerde, büyük etoburların bulunmadığı bölgelerde bazı yabanî cinsleri yaşıyor. Kuzey Amerika’daki yüzbinlerce bizon ise kedi veya köpek değil, insan soyundan gelme etoburların elinde yok olup gitti.

Burada, bizonlar yok olurken, *“longhorn”* denen evcil sığır tipi çoğaldı ve Batı’da, bugün hâlâ devam eden *“cowboy”* romansının temeli oldu. Güney Amerika’nın, Arjantin ve Uruguay’ın uçsuz bucaksız *pampa*’ları da sığır yetiştirmeye elverişli bir ortam sağladı. Arjantin’in *“gaucho”*ları Kuzey’deki *“cowboy”* kardeşleri kadar sinema meraklısı olmadıkları için dünyada daha az tanınıyorlar. Ama bu sığır çobanlarının kullandıkları kementlerin adları, *lasso, riata* ve (onun türevi olan) *lariat*, hepsi İspanyolca’dan geliyor.

Sığırın bol bulunduğu bir yer de Hindistan – yenmediği için. Hinduizm’in kutsal hayvanlarının başında geldiği için, bu ülkede sığır kesmek resmen yasak (ama gizli gizli yapılabiliyormuş). Çekim gücünden ve bazı durumlarda sütünden yararlanıyorlar. “Bazı durumlar” diyorum, çünkü bu ülke ya da “alt-kıta”nın inanılmaz dinler bolluğunda hayvanî hiçbir besini ağzına koymayanlar da var. Hayvanlar, insanların bu dünya ile öbür dünya arasında sayısı milyonları bulabilecek gidiş gelişlerinde büründükleri biçim (avatar) olduğu için, özellikle Jainizm gibi inançlarda hiçbir hayvan öldürülmüyor.

Bu insanlar, ağızlarına sinek, tatarcık falan kaçmasın diye peçe takıp dolaşıyor, oturmadan önce yerdeki karınca misali canlıları kurtarmak için yanlarında süpürge taşıyorlar.

İngiltere'de, bizim dile "deli dana hastalığı" adıyla intikal eden âfet başlayıp İngilizler sığırlarını imha etmeye başladığı günlerde, Hindistan bu inekleri "mülteci" olarak kabul edebileceğini duyurmuştu.

Fakat bütün bu ayrıcalıklarına rağmen, yoksul Hindistan'ın inekleri fazla mutlu bir manzara arzetmiyorlar. Kırlarda neyse de, Delhi gibi her tarafı betonlaşmış kentlerde kendilerine bir tutam ot bulabilmek için, o otun vereceğinden fazla enerji harcıyor zavallılar.

Ayrı bir başlık açmak herhalde gerekmiyor, şu bölümün sonunda "manda" için de iki cümle laf söyleyeyim. Sığırın yakın akrabası olan mandanın evcilleşmiş olanı, Asya kıtasının sakinlerindendir. Afrika'daki kardeşi ise hiçbir zaman evcilleşmemiştir. Sulak yerleri seven evcil manda, Avrupa'ya da çok yayılmamıştır. Eti –küçükbaşlarda keçi gibi– pek makbul sayılmaz. Başta Çin olmak üzere, bulunduğu yerlerde öncelikle gücünden, bir miktar da sütünden yararlanılır.

Domuz

Biz Türkler evcil memeli sürü hayvanlarını "büyükbaş" (sığır, manda) ve "küçükbaş" (koyun, keçi) diye ayırmışız, Müslüman olduğumuz için "domuz"a (örneğin "ortabaş" gibi) bir kategori düşünmemişiz. Zorlansak, belki "başı kopasıca" diyebilirdik.

Oysa Musevi ve Müslüman dünyaları dışında, domuz eti, en fazla tüketilen ikinci et olmalı.

Domuz da bir Eski Dünya hayvanı. Yaban domuzundan ilk evcilleşenler muhtemelen Asya'da bu işi yapmışlar. Afrika'dakilerde böyle bir eğilim görülmüyor. Güney Amerika'da pekari denilen bir yakın akraba var, ama o da tamamen yabani kalmış. Evcilleşenler ise, o zamandan bu zamana, birkaç bin cinse ayrılmış. Çin'deki ve öteki Uzak Asya ülkelerindeki domuz, Batı'dakilere göre daha geç evcilleşmiş ve daha ufak boylu oluyor.

Domuz, etobur mu, otobur mu, ne obur olduğu pek belli olmayan, ama çok obur bir hayvandır. Zaten tiksinenlerin tiksinmelerinin başlıca nedeni de budur (bir de, cinsel ahlâksızlığı konusunda bir yığın söylenti dolaşır). Öte yandan, dünyanın en ekonomik hayvanlarından biri olması da buna bağlıdır. Kendi başına, fazla bakım beklemeden, kolayca şişmanlar, 250-300 kiloya kadar çıkar, sık doğurur ve bir batında bir sürü yavrular. Sütü insanları ilgilendirmiyor (oysa insan sütüne çok yakınmış. Bu, bir de eşek için söylenir), ama etinin her parçasının ve bu arada yağının kullanılacağı en az bir yer vardır. Hele eski çağlarda tuzlanarak ya da tütsülenerek saklanan etlerden geliştirilen çeşitli salam, jambon ve beykınlar için en uygun hayvan domuzdur. Tırnağı, kılı vb. de yararlıdır.

Türkçe'deki adı Latince "domesticus"tan gelir.

Tavşan

Koyun ve keçi “Küçükbaş”sa, tavşana ne demeli? Türkiye’de fazla meraklısı yok, ama tavşan da eti yenen memeliler arasında bir yere sahip.

Tavşanın iki temel cinsi vardır. Muhtemelen yabanisinden türetilmiş olan evcil cinsine Türkçe’de “adatavşanı” denir (İngilizce’de “rabbit” ve “hare”).

Küçük bir hayvan olduğu için haliyle fazla eti yok. Buna karşılık tavşan çok kolay üreyen bir hayvan. Dolayısıyla ucuza mal edilebilir. Ama bunun için toplumun da bu eti tüketmeye alışık olması gerekiyor. Türkiye’de böyle bir alışkanlık yok. Benim bildiğim Beyoğlu Balık Pazarı’nda, daha çok kuş eti (bıldırcın, ördek vb.) satan bir dükkân dışında istediğiniz zaman tavşan bulabileceğiniz bir yer yoktur.

Tavşan eti çok lezzetli, hatta çok karakter sahibi değildir. Biraz tavuğu andırır ki, bunu ben söylüyorsam bir kompliman olmadığı sonucunu çıkarmalısınız. Fırında, tencerede veya başka bir biçimde pişirebilirsiniz. Çeşitli otların yanısıra özellikle ardıç tohumu yakışır ve hayvanın doğal sasılığını bir miktar giderebilirsiniz.

Öteki evcil memeliler

Dünyada eti tüketilen belli başlı evcil hayvanlar listesini tamamladık. Ama “belli başlı” olmayan bazı hayvanlara da bir göz atmazsak, tam liste ortaya çıkmaz.

Bunlardan bazıları gene “evcil”, ama ancak bazı bölgelerde bulunan evcil hayvanlar; dolayısıyla et olarak tüketimleri bulundukları bölgeyle sınırlı. Örneğin lama ve öbür yakın

akrabaları, yani alpaka, guanako ve vikunya (aslında vikunya ve guanako halen yabanıldır). Bunlar Güney Amerika'da yaşayan ve kıtada evcilleşmeye yatkın olan tek soy. Tüyünden ve sütünden olduğu kadar etlerinden de yararlanılıyor.

Güney Amerikalı bu hayvanlar Eski Dünya'daki devenin hörgüçsüz akrabaları olarak sınıflandırılabilir. Aslında deve de, bulunduğu bölgelerde, eti dahil her şeyinden yararlanılan bir hayvandır. Özellikle Arap aşiretleri için deve, her derdin devası. Her şeyden önce ulaşım aracı olarak önemli, ama tüyü, sütü ve eti de kullanılıyor.

At bu hayvanlar gibi belirli bölgelerde yaşayan bir hayvan değil; dünyanın her yerine yayılmış artık. Ama onun da et olarak tüketimi sınırlı bölgelerde kalıyor. İnsanın atla kurduğu ilişki, öteki evcil hayvanlardan çok daha farklı –ve kişisel– olduğu için herhalde, etini yemek de pek kimsenin içinden gelmiyor.

Biz Türkiyeli Türkler için atı kesip yemek düşünülemeyecek bir şey. Ama akrabalıklarından kıvanç duyduğumuz Orta Asyalı Türkik milletler için hiç böyle değil. Eski göçebelik zamanlarında, attan besin olarak yararlanmanın –sütünden kımız yapmak dışında– bugün için iyice mide bulandırıcı bir yöntemi daha varmış. Sefere çıkan ya da büyük kıraç araziler üstünden göçen "atalarımız" atın boynunda, at için fazla hayatî olmayan bir damar keşfetmişler. Burada küçük bir kesik açıp, bizim şimdi *coca-cola* içmemizi andıran bir biçimde, damarın içine bir saman çöpü sokuyorlar ve sırtında gittikleri atın kanını azar azar içiyorlar. Bunu sığırlarına yapan çeşitli Afrikalı kabileler bugün de var.

Göçebelik biteli böyle işler yapılmıyor, ama Orta Asya'da at eti hâlâ sevilen bir besin. Rahmetli Oğuz Akkan, Alma Ata'da baş davetli olduğu bir ziyafette yediği at filetolarını ve içtiği kımızları hâlâ ürpererek anlatmıştı. Kendi hesabımca, etten fazlaca şikâyetim olmaz, ama kımıza ben de tahammül edemiyorum. At sütünde C vitamininin yüksek olduğu söyleniyor ama eksik olsun.

Avrupa'da hatırı sayılır ölçüde at eti tüketen toplum Fransa'dır. 1855'te, aslında yoksulluğa kısmî bir çare olarak, Rénault adında bir veteriner at etini popülerleştirmek üzere bir kampanya açmıştı. Yaşlı ve felçli bir at öldürülüp kesilmiş, çeşitli parçaları bir sığırın onlarla örtüşen parçalarıyla aynı tarzda –ve zamanda– pişirilmiş, *à la Française* bir tarzda "gurme"lere tattırılmıştı. Bu gurmelerin verdiği olumlu fetva Fransa gibi bir toplumda etkili olabildi, ama İngiltere'deki benzer çabalar, "Pegasus filesi" gibi iştah açıcı adlara rağmen, kimseyi ikna etmedi. Fransa dışında Avrupa'nın at etine karşı tavrında, Ortaçağ'da Papa'nın bunu yasaklamasının dolaylı etkileri de vardır belki. At filesini ben tattım. Rengi sığıra göre daha koyu, lezzeti hafifçe ekşimtrak. Yenmeyecek bir şey değil, harika bir şey de değil.

Türkiye'de sık sık, sucuğa at veya eşek eti katan sahtekârlar yakalanır. Markasına güvenmediğimiz sucuklarda eşek eti bulunduğundan kuvvetle kuşkulanırız. Oysa Fransa'nın Provence bölgesinde, örneğin Arles kentinde, sığırla karışık eşek etinden yapılan sosisler geleneksel bir "delicacy" olarak biliniyor. Buna, İspanya'nın bazı bölgelerinde katır eti yendiğini de ekleyeyim.

Yabani hayvanlar

Eski çağlarda avlanmaya başlayan insanların ayıdan, kurttan kaplana avlayabildikleri her hayvanı yediklerini söylemiştim. Günümüzde böyle şeylere pek rastlanmıyor; ama belirli bölgelerde yaşayan, bizim için hiç de iştah açıcı olmayacak hayvanlar yenebiliyor. Örneğin Pigmeler fil avlamayı başarırlarsa afiyetle yiyorlar da. Avustralya Aborijinleri içinse kangru eti önemli bir nimettir. Çinliler'in elinden kurtulan hayvan da yok gibidir: köpekten, leylekten maymuna.

Ama bu bölgesel eksantriklikleri bir yana bırakırsak, bütün dünyada kabul gören bazı av etleri olduğunu söyleyebiliriz. Bunların başında herhalde geyik gelir.

Geyik, hele yeğenlerini, kuzenlerini de sayarsak, bayağı geniş bir aile. Bu çeşitli cinsler arasında en fazla evcilleşmiş olanı da rengeyiği. İsveç ve Finlandiya'da rengeyiği bolca tüketilen bir hayvandır (av eti sayılmaz bile). Doğrusu, çok lezzetli olduğuna sizi temin edebilirim. Izgara, tava, fırında, birçok çeşidini tattım ve çok beğendim.

Aynı teminatı Kuzey Amerika'nın kendine özgü geyikleri elk (öbür adı "moose") veya karibu (bu kıtanın "rengeyiği" sayılabilir) için de verebilirim. Gazeteci dostum Thomas Goltz avcılığa meraklıdır. Montana dağlarında vurduğu geyikleri bazan dondurup buraya da getirir ve birlikte çok keyifli –ve geyikli– ızgara geceleri geçiririz. Bunlar, bildiğim asıl geyiklerden çok daha lezzetli şeyler.

Geyikler, bütün yabani av hayvanları gibi ve insanlara sığınmayı tercih etmiş evcil hayvanların tersine, "ekmek elden

su gölden” yaşamadıkları için, yağ tutmazlar. Etleri sırf kas ve dolayısıyla sert, bir hayli de yavandır. Onun için, bazan birkaç gün süreyle, iyi bir şekilde marine edilmeleri gerekir. Ama yukarıda anlattığım cinsler böyle değildi.

Karaca yemedim hiç, ama geyikten çok farklı bir karakteri olacağını sanmıyorum.

Geyik bugün dünyanın bütün kıtalarında yaşıyor; Avustralya gibi, yerlisi olmadığı yerlerde bile, beyaz insanlar tarafından götürüldüğü için, yaşıyor. Yakın akrabası sayılacak antilop cinsi böyle değil. Onlar öncelikle Afrika’da, bir miktar da Asya’da varlar ve hayvanat bahçeleri dışında, terk-i diyar eyleyip başka kıtalara yerleşmiyorlar. Onun için, ancak oralara gidenler bunların lezzetini tadabiliyor. Geyik kadar lezzetli olmadığının söylendiğini duydum ama bu pek güvenilir bir şey değil.

Geyik için söylediğim, yaban domuzu için de geçerli: o da yağsız ve sert, ama iyi marine ettiğinizde pekâlâ güzel oluyor. Bizim ülkedeki bütün tabulara rağmen, örneğin Karadeniz’in bazı bölgelerinde “dağ danası” adı altında yendiğini işitiyorum ki, bu da lezzetli olduğunun bir kanıtı olarak yorumlanabilir.

Son olarak, bir de yabani tavşana kısaca değinmek gerek. Bunların Latince (bilimsel) adları *Leporidae*’dir. Geçen yüzyılda da Avustralya’ya götürüldükten sonra bütün dünyada bulunan bir hayvan haline gelmiştir. Adı geçen kıtada etobur olmadığı için (gene Eski Dünya’dan götürülen bir yabani köpek dışında) inanılmaz bir hızla üremiş ve ciddi bir tarım belâsı haline gelmişti. İnsan, tavşan yiyen etoburlardan sadece bir tanesi. Pişirmeden önce onun da kanının giderilip marine edilmesinde yarar vardır. Öbür av hayvanlarında olduğu gibi, etler kesilip

ayrıldıktan sonra, çürüme başlamadan marinada yatırılmalıdır. Bundan sonra ateşte çevrilebilir, fırına konabilir veya başka türlü değerlendirilebilir. Eskiden, kanının özellikle kuvvet verdiğine inanılırdı.

Kuşlar

Bazı kuş cinslerinin evcilleşmesi, memeli hayvanlardan daha sonra gerçekleşti. Ne de olsa bu hayvanlar "kuş-beyinli" ve çıkarlarının nerede olduğunu anlamaları zaman alıyor. En eski evcilleşen kuş, tahmin edilebileceği gibi, tavuktur. Bu mutlu olgunun da ilkin Hindistan taraflarında başladığı kabul ediliyor. Tarih, İ.Ö. 4000 ile 3500 arası bir zamanlar. Ördek ve kazın evcilleşmesi görece daha yakınlarda, İ.Ö. 2000'e yaklaşıyor. Yeri de farklı: Mısır'da, muhtemelen Nil'in verdiği imkânlarla olmuş bu iş. Dördüncü evrensel evcil kuş, hindi, çok daha yakın zamanda, Amerika'nın keşfinden sonra kümese giriyor.

Tavuk

Tavuğun bazı yabanıl türleri *(gallus gallus)* hâlâ dünyanın çeşitli yerlerinde yaşıyor. Yaygın inanca göre, Hindistan'da tavuğun evcilleşmesinin insanlar açısından amacı bu hayvanın ekonomik faydaları değil, "horoz dövüşü" idi. Epey saçma bir gerekçe olduğuna göre büyük bir ihtimalle doğrudur.

Tavuk açısından amacın ise, bu hayvancağızın daha o zamanlarda bile uçma güçlüğü çekmesi olduğunu sanıyorum. Vertigodan şikâyetçi bir kişi olarak, en akıllı kuşların havalarda

uçmaktan vazgeçenler olduğuna inanmak gibi bilinçdışı bir eğilimim var. Bazı uçamayan kuşlar, örneğin moa, aynı nedenle yok olmuşlar. Ama kocaman devekuşundan küçücük kiviye, bunu başaranlar da var (fazla düşmanları olmadığı ya da düşmanlarından kurtulmanın yeni –hızlı koşmak gibi– yollarını buldukları için). Ayrıca, "yok olma"yı seçmenin de büsbütün akılsız bir seçme olduğunu sanmıyorum.

Neyse, "tavuk", felsefe yapmak için çok elverişli bir başlangıç noktası sayılmaz. Çok daha yakın zamanda evcilleşen hindinin de uçma performansının parlak olmadığını düşünerek, ilk evcil tavukların, bu konudaki tembellik veya başarısızlıklarından ötürü insanlarla "birlikte-varolma" durumuna razı oldukları sonucunu çıkarıyorum. Bunlar, "istikbal göklerdedir" sloganına bakmadan, kendilerine başka türlü bir "istikbal" kurmuş kuşlar.

Tavuğun evcilleşmesi, el altında canlı bir et stokunun bulunmasının yanısıra yumurta nimetini de insanlığa sundu. Ama bu iş de epey zaman almışa benziyor. Çeşitli –temelde dinî– nedenlerle insanlar birçok yerde ve uzun zaman ne tavuğu ne de yumurtasını yedikten sonra, birdenbire bunun tam tersine hızlı bir tempoya girdiler. Memeli evcillerdeki "et veren/süt veren" ayrımına benzer şekilde, zaman içinde, eti ya da yumurtası için beslenen cinsler oluştu. Bu cinslerin bazıları iki bakımdan da "başarılı". Amerikan cinsleri olan Plymouth, New Hampshire ve Rhode Island (Türkçe'de "rodayland" diye geçer) böyledir.

Leghorn (Türkçe'de bazan "Legorin" de derler) bir Akdeniz tavuğudur ve İtalya'nın Livorno bölgesinden yayılmış, sonra

başka ülkelere de götürülüp ıslah edilmiştir. Dünyada en fazla yumurta veren cinstir. Türkiye'de bilimsel tavukçuluk yöntemlerine geçilirken yurt dışından (Macaristan) ithal edilip yetiştirilen ilk (1930'da) cins beyaz Leghorn'dur. Onun için, Leghorn olduğunu bilsek de, bilmesek de, çoğumuz için âşina bir tavuk imgesidir. Amerikan ırkları daha sonra, ellilerde getirilmiş, onlar da buraya adapte olmuştur (ama yumurta verimleri düşerek). Amerika'da bu cins çok yaygındır, çünkü yumurtası beyazdır ve orada beyaz yumurta sevilir. Avrupa'da ise genellikle bej yumurta tercih edilir. Oysa renkle tadın hiç ilgisi yoktur.

İngilizler'in Cornish cinsi ise yumurtadan çok eti için beslenir. Sussex ve Orpington da İngiltere'den gelen tanınmış cinsler. İkincisinin Avustralya'da yetiştirilen melezine Australop deniyor.

Asya tavukları genellikle paçalı olur. Belli başlı cinsleri Koşin ve Brahma tavuklarıdır.

Tabiî, bütün bu cinslerin bir yığın melezi yetişmiştir. Türkiye'nin başlıca tavukları da uzun ötüşlü Denizli ile Karadeniz'in Gerze'sidir (Hacıkadın da denir).

Küçük çapta tavukçuluk fazla zor bir şey olmadığı için eskiden yalnız köylerde değil, kentlerde de herkes tavuk besler ve özellikle taze yumurtadan yararlanırdı. Çocukluğumda İzmir'de tuttuğumuz evin bahçesinde tavuk bulundurmaya karar veren babam, hazır duran kümesi görünce, gidip civciv almış, ama büyüyünce, on civcivin yedisi horoz çıkmıştı. Yumurta sorununu çözemedik, ama çalar saate ihtiyacımız kalmadı.

Böyle az sayıda tavuk kendi başını becerir, civcivlerini büyütür, ayrıca akrep gibi hayvanları temizleyerek de yararlı olur. On dokuzuncu yüzyılda dünyanın artan nüfusu besin kaynaklarını zorlamaya başlayınca büyük çapta tavukçuluk akla gelen çarelerden biri oldu.

Böyle işlerde Amerikalılar öncülüğü kimseye bırakmaz; 1934'te, Kaliforniyalı bir iş adamı olan John Kimber tavuk ile yumurtanın ayrı çiftliklerde, ayrı üretilmesinin daha verimli olacağını düşündü. Böylece büyük, fabrika gibi işleyen tavuk çiftlikleri kuruldu ve yaygınlaştı (bunun sonucunda tadı da fabrikasyona uyduğu için Türkiye'de "bok yememiş tavuğun lezzeti olmaz" diye bir deyim türedi). Bu yüzyılın son kısmında insanlar besinlere öncelikle sağlık açısından bakmaya başladılar. Böylece, "kırmızı et" korkulur bir şey haline gelirken tavuk iyice rağbet gördü.

Tavuk çiftliği kârlı bir iş olabilir. Ama kolay bir iş değil. Özellikle vaktinde farkedilip önlenmeyen hastalık bir anda bütün servetin yok olmasına yol açabilir. Ama, kendisi değilse bile lafı bir zamanlar Türkiye'de çok popülerdi. Emekli politikacılar ve subaylar tavukçuluk yapmaya karar verirlerdi. Kimbilir, hem "doğaya dönüş" gibi, hem "modernizm", çekici bir kombinezondu herhalde.

Çocukluğumda dinlediğim bir fıkraya göre, tavuğun yumurtaları yirmi kuruştan satılıyormuş. Oysa komşunun tavuğu biraz daha iri yumurtluyor, onunkiler yirmi beş kuruşa gidiyormuş. Komşuyu kıskanan tavuk, horoza, kendi yumurtalarını da büyütecek bir çare aramayı önermiş. Horoz, "Boş ver. Beş kuruş için kıçını yırtmaya değmez," demiş.

Adını unuttuğum bir Demokrat Parti milletvekiliyle Kayseri'de, hapisanede tanışmıştım. Karısıyla Fransa'ya gitmiş. Bir lokantada canları tavuk yemek istemiş, ama dil bilgileri çok çat pat, bir türlü kelimeyi bulamıyorlar. Sonunda, milletvekili, "Madam Kok" diyerek derdini anlatmış. Garson da, patron da yerlere yatmışlar ve Madam Kok'u ikram etmişler.

Onlar, Fransızca *"coq"*tan medet ummuşlar. Horozun İngilizce'si de *"cock*". Öterkenki sesinin onomatope'sini de "*cock-a-doodle-doo*" diye yazıyorlar – bizim bazan, İspanyollar'ın hep söylediği *"ku-ku-ri-ku-ku"*. Ama bunların hepsi muhtemelen Sanskritçe *"kukata"*ya gidiyor. Öteki yaygın ad da öyle: İtalyanca *"pollo"*, Fransızca *"poulet"* (tavuk için) ve benzerlerinin kökeninde Hindu dilinden *"pil"* olduğu sanılıyor. Bizim "piliç" de oradan mı acaba?

Bu bölümü bitirirken tavuk çiftçiliğinin felaketleri üstüne birkaç cümle daha söyleyeyim. Ama bunlar yalnız tavukla ilgili değil. Besinin "sanayileşme"nin nesnesi olmasından sonra benzer şeyler bütün besi hayvanlarının başına geliyor. Bu arada bitkilerin de, ama onlar hiç değilse hayvanlar gibi hissetmiyordur.

Tavuk cinsinin ışıkla ilginç bir ilişkisi var: horoz sabahları ötmeye başlıyor, tavuk ise ışık yoğunluğuna göre yumurtlamaya koşullanıyor. Zaten onun için yazları uzun günlerde yumurtlayıp kışın dinleniyor.

Dolayısıyla yumurta çiftliklerinde tavuklar neredeyse yirmi dört saat ışık altında. Zemin eğimli olduğu için yumurta yuvarlanıp gidiyor, hayvan telâş içinde yeniden yumurtluyor.

Verimli yumurtlama süresi iki yıl kadar. Bunun sonunda kesiliyorlar.

Kesimlikler de tek kişilik hücrelerde. Zayıf kalmamak için kıpırdamamaları gerekiyor – dolayısıyla daracık yerlerdeler. Bu tabiî besiye çekilmiş hindi, kaz, domuz vb. için de böyle. Eti bollaşsın diye şişmanlatılmaktan kıpırdayamaz, hatta ayakta duramaz hale gelen hindiler, daha neler neler.

Tavuk, bu çiftliklerde, bu hayvanın sahiden doğada bir kökeni olup olmadığını düşüneceğiniz koşullarda yaşıyor – yaşadığı kadar. Hemen hemen her şeyi mekanize etmeyi başarmışlar. Bir aşamada ayaklarından başaşağı asılıp hat boyunca şoklanarak gidiyorlar. Gittikleri yerde otomatik bıçak gelip gırtlaklarını kesiyor (eskaza kesilmeyeni kesecek bir "nöbetçi kasap"da var). Sonra kan tüneline giriyorlar ve kanları vakumla çekiliyor. Oradan tüy yoldurmaya, bacak kestirmeye vb.

Sonunda, paketleri, poşetleri içinde, süpermarkette görüyoruz onları. Bir zamanlar canlı hayvan olduklarına dair asgarî iz bırakılmış olarak. Bu fabrikasyon oralara varmış ki, siz pilici fırına koyduğunuzda derisinin kurumaması için gerekli sıvı hayvanın içine şırınga edilmiş bile.

Ekonominin tuhaf bir özelliği, bir çeşit muhafazakârlığı. Milyonlarca pilici bu hale getirip piyasaya sürüyor. Satmak için her çareye başvuruyor. Bazan bunlar ters tepiyor: Sözgelişi, yığınla insana "beyaz et" propagandasıyla tavuk yediriyorsun, o zaman hayvanın esmer butları bu adamlara batmaya başlıyor. Ya da bir zaman sonra piyasaya sürdüğün tüketilemez oluyor. Çok geliyor. "Muhafazakârlık" dediğim, bu durumda üretim

hacminin akla yakın boyutlara getirilmesi değil, hiç azalma olmadan, hatta artarak devamı için çare aranması. Bu da, varolan sorunların hem alanını genişletiyor, hem boyutlarını büyütüyor.

Hindi

Dört evrensel evcil kuştan, suyla ilişkili olmayan ikincisi hindinin doğum yeri, adı vb. üstüne başka bölümlerde konuşuyorum. Hindi de tavuk gibi, sülüngiller familyasından gelen bir kuş. Anayurdu olan Orta Amerika'da yabani bir kuzeni kalmış, 16. yüzyıldan sonra dünyaya yayılan evcil cinsinden ise çeşitli melez alt-gruplar oluşmuştur.

Evcil kuşların en iri kıyımı olan hindi eti için yetiştirilir ve zaten fazla yumurtlamaz. İki hafta kadar yumurtladıktan sonra kuluçkaya yatar ve bir ay içinde palazlarını çıkarır. Bunlar oldukça çabuk büyür. Erkek hindinin ağırlığı on kiloyu, damızlık erkeğinkiyse bazan 25 kiloyu bulur. Dişiler normal olarak erkeklerin yarısı kadardır.

Hindi yemek, bildiğim kadar, Amerika'da özel anlamlar kazanarak popülerleşti. Bir yarı-efsaneye göre *Mayfair* gemisiyle gelip de aç kalan öncü göçmenler (1620'de) hindi yakalayıp yemişler ve bundan ötürü Şükran Günü (Thanksgiving) geleneği başlamıştı. Ama aslında bu Şükran, doğrudan hindiye yönelik değil, hasatın iyi olması içindir. 1621'de, böyle bereketli bir hasat yılından sonra Plymouth'da Vali Bradford Kızılderililer'i de ilk kez kutlamalara davet etmişti. Daha sonra bu bir gelenek haline geldi. 1863'te

Abraham Lincoln'un girişimiyle millî bayram ilân edildi. ABD'yi Kanada da izledi. Amerika'da Kasım'ın dördüncü Çarşamba'sı Şükran Günü'dür; Kanada ise Ekim ayında karar kılmıştır. Hindi bu günün geleneksel yemeğidir. Aynı şekilde, balkabağı tatlısı da ("pumpkin pie") yenir. Hindi yemek, başlangıçta yılbaşı yemeğinin olmazsa olmaz koşulu değildi. Ama zamanla Şükran Günü geleneği hem yılbaşı, hem de arada kalan Noel yemeğini etkiledi ve hindi bütün bu sofralarda boy göstermeye başladı.

Tavuk için söylediğim sağlık kaygısı hindi tüketimini de etkiledi. Şu sıralarda çeşitli soğuk hindi eti çeşitleri, fümeler, salamlar da icat ediliyor. Bütün modalar gibi bunlar da Türkiye burjuvazisini etkiliyor.

Ördek

Anatidae familyasının evcil cinslerinin en küçüğü ördektir (öbürleri kaz ve kuğu). Bunların yabanileri hâlâ göçücü kuşlar. Eski Mısır'da, nasıl olmuşsa olmuş, şimdiki evcil ördek ve kazların ataları yerleşik ve insana komşu bir hayata geçmeye karar vermişler.

Bizdeki ünlü yeşilbaş, dünyada, özellikle de Batı'da en yaygın rastlanan tür, beyazından kırçılına çeşit çeşit cins de ondan türemiş. Hindistan ve Çin'de ise oldukça farklı cinsler var.

Çin'de ördeğin evcilleşmesinin Mısır'dakinden bir hayli gerilere uzandığı sanılıyor. Buralarda "kümes hayvanı" denince akla ilkin tavuk gelir. Çin'de ise bu şeref ördeğe ait.

Seksenlerden bu yana Pekin ördeği bizde de bulunur oldu (o da çabuk üreyen bir hayvan).

Hint ördeği gibi yılda 200'e kadar yumurtlayabilen cinsler dışında, ördek yumurtası önemli bir ekonomik kalem değildir. Ayrıca, çok etli bir hayvan da değildir ördek. Aynı ağırlıkta bir tavuktan, ördeğe oranla çok daha fazla et çıkar. Gene, tavuktaki "beyaz et", "esmer et" ayrımı da ördek için geçerli değildir. Ama ördeğin lezzeti birçokları gibi benim için de tavuktan daha üstün, en azından daha ilginçtir. Pişirilme yöntemleri de, tavuğa kıyasla, daha sınırlıdır. Doğu ve Batı'nın pişirme konusundaki bütün farklılıklara rağmen, iki uçta da ördek sözkonusu olduğunda fırının tercih edilmesi ilginç bir ortaklık.

Kaz

Evrenselleşmiş kümes hayvanları listesi kaz ile son buluyor. Bu da ördeğin yakın akrabası, onun gibi bir su kuşu ve evcilleşme tarihi de ördeğinkine denk düşüyor. Uzun boynu, paytak yürüyüşü, tıslaması ile kırsal bölgelerin aşina bir imgesi.

Kümes hayvanları arasında, nedense, özellikle tavuk ve kaz, "kuş beyinli" olmanın simgesi sayılırlar. "Nedense" derken onların IQ düzeylerine bir haksızlık yapıldığını ima etmekten çok, ördekle hindinin niçin kendilerini sıyırdıklarını anlamadığımı söylemek istiyorum. Acaba bundan mı, Fransa'nın ünlü maliyecisi Colbert, vergi alma sanatının, kazdan en az tıslamayla en fazla tüy yolmak olduğunu söylemişti.

Hindi gibi kazın erkeği de kabadayı ve kavgacıdır. Bir savaş kazandığı zaman zafer dansları bile yapar! Kaz ayrıca monogam bir hayvandır. Bazan otuz yılı bile bulan oldukça uzun hayatında hiç eş değiştirmez (ördek ve tavuk ya da hindi böyle değildir). Kuluçka gibi, hayatın meşakkatli anlarında, erkek dişiye yardımcı olur.

Roma Çağı'nda ve Ortaçağ'da kaz en fazla revaç gören kümes hayvanlarından biriydi. Şimdi, Orta Avrupa gibi bazı bölgeler dışında, görece seyrek pişirilen (ama yılbaşı gibi geleneksel günlerde hâlâ tercih edilir), dolayısıyla da biraz "ziyafet yemeği" haline gelmiş bir hayvandır. Eti gibi yağından da yararlanılır (az yumurtlar). Kuyruk tüylerinden eskiden kalem yapılırdı, şimdi kürdan yapılıyor. "Kuştüyü" dediğimiz o güzel yastıklar ise kazın göğüs tüylerinden yapılır (bazı ördek cinsleri de bu bakımdan yararlıdır). Ama en pahalı tarafı ciğeridir ki, onu başka bir bölümde anlatıyorum.

Tavukla hindi çeşitli yöntemlerle pişirilirken su kuşları, yani ördek ve kaz bu çeşitliliğe direnirler. Bunların uğrayacağı muamele, fırınlanmaktır (gelgelelim, İngiltere'de deney olsun diye bir ördeği kömür ateşinde pişirmiştim, bayağı iyi olmuştu). Örneğin "haşlama" teknik olarak mümkün olmakla birlikte, gastronomik sonuçları bakımından kabul edilebilir değildir.

Yarı kümes hayvanları

Su kuşlarından kuğu, normal kuşlardan tavus, kümes hayvanı sayılabilir. Bunlar da çoktan beri doğal hayatın meşakkatini terkedip insanî ortamların göreli konforunu tercih

etmiş hayvanlar. Ayağımızın dibinde dolaştıkları halde, onların etinden yararlanmıyoruz.

Hep böyle miydi bu? Hayır. Her ikisi de, bir Roma mönüsünün önemli maddeleri arasındaydı. Ortaçağda da bu hayvanları pişirmeye devam ettiler. Niye o zaman yeniyorlardı da şimdi yenmiyorlar? Lezzetleri mi değişti?

Şüphesiz onların lezzeti değişmedi; insanların lezzetle kurduğu ilişki değişti. Kendim tatmış olarak söylemiyorum elbette, ama son derece sası oldukları hep söylenir. Romalılar insanlığın yemek tarihinde bir "çocukluk" evresini temsil ederler. İmparatorluk her bakımdan olgunlaşmıştı, ama yemek sözkonusu olduğunda, bizim bildiğimiz tarihte ilk kez, koca bir imparatorluğun imkânları seferber edilerek hem zengin, hem de incelmiş bir mutfak yaratılıyordu. Roma, bu alanda yeterli olgunluğa erişemedi. Bir kere, tatma ve görme duyuları arasında ayrım yapacak soyutlama düzeyine erişilemedi. Tavus da, kuğu da, gösterişli ve güzel hayvanlardır. Romalı, bu görünüşe sahip bir hayvanın lezzetinde de bir hikmet olacağına inanıyordu. Sofrada görkem, şaşaa, en çok aranan özellikler olunca, düşünün, kendi kuyruğuyla süslenmiş bir tavusun sağlayacağı temaşa gücünü.

Görkemlilik merakından ötürü böyle ziyafetlerde tıka basa yemek pişiriyorlardı. Onun için, önünüzde sergilenen onlarca tabaktan ancak bir iki çimdik bir şey atıştırıyordunuz. Yani, demek istiyorum ki, adamlar karınlarını yalnız tavus veya kuğuyla doyurmak zorunda bırakılsalardı, bu âdet bu kadar uzun zaman sürmeyebilirdi.

Yabani kuşlar

İnsanlar, memeliler arasında olduğu gibi kuşlar arasında da yırtıcı etoburları yemeye rağbet etmezler (ama uzak geçmişte muhtemelen burada da ayrım yapmamışlardı). Kartalla, akbabayla uğraşmadıkları gibi, çoğu su kuşu da kendini tencereden uzak tutar. Martının yumurtasını her ne kadar pastaneler kullansa da kendisine yüz veren yoktur (ama Romalılar, turnaları, balıkçılları da pişirmekten geri durmuyorlardı). Yabani perde ayaklılar arasında popülerliğini bugüne kadar devam ettiren, yaban ördeğiyle yaban kazı var. Demek ki insanların binlerce yıl önce ve büyük bir ihtimalle Mısır'da bu familyanın bazı cinslerini evcilleştirip kümese kapatmaları yetmemiş, özgür kalanlarını avlamaktan da vazgeçmemişiz. Özellikle yaban ördeği avı hayli zengin ritüelleri olan bir etkinliktir ve gerektirdiği çeşitli işlere göre "uzman" olarak yetiştirilmiş av köpekleri de vardır.

En sevilen av kuşlarından biri de bıldırcındır. Bu kuş, tavuk ve sülünün boyu küçük kalmış bir akrabasıdır. Bayağı bıldırcın, yani en tanınmış cinsi, göçmendir. Zaten çoğu zaman uzun yollar uçup yorgun düştüğünde avlanır (örneğin, Türkiye'nin Karadeniz kıyılarında kıyılara dikilen ağlarla). Küçük ama etine dolgun ve lezzetli bir hayvandır. Izgarası da, tavası da, salçalı yemeği, yahnisi de yapılır. Minik yumurtası ayrıca yenir ve bir "delicacy" kabul edilir.

Bu ailenin öteki üyeleri, sülünler de, sevilen av kuşları arasındadır. Ailenin en iri kıyım, en güzel renkli ve gösterişli üyesinin sülün olduğu söylenebilir. Bıldırcın gibi o da sık

ağaçlıklardan çok, ağaçlık ya da çalılık yakınlarındaki düzlüklerde (bu arada, tarlalarda) yaşamayı tercih eder. Sevilen av kuşlarından keklik ve turaç da bu geniş aileye girerler.

Türkçe'de Afrika (ya da beç) tavuğu denen, Avrupa'ya Gine'den getirildiği için Guiniea-fowl adıyla tanınan kuş zaman zaman hindiyle de karıştırılmıştır. Bu kuş Avrupa'da büyük ölçüde evcilleştirilmiştir. Üveyik ve çulluk da Türkiye'nin belli başlı av kuşları arasındadır.

Bir de güvercini saymak gerekiyor. Bu da yabani ile evcil arası bir kuş olduğundan belki o bölümde anılması daha doğru olurdu. Osmanlı mutfağında güvercinin bayağı yeri vardı. Şimdilerde yemeyip yedirdiğimiz bir kuş oldu. Ama, örneğin Mısır gibi ülkelerde sevilen ve çok yenen bir kuştur.

Avlanan memelilerde olduğu gibi kuşlarda da, bazı istisnalar dışında, hayvanın eti yağsız ve kurudur. Onun için, marinadda bekleterek, pişirirken beykına sararak vb. doğal eksikliklerini gidermek gerekir.

Reşat Ekrem Koçu, vaktiyle, İstanbul'un uzaklarında bulunan bir av etleri lokantasından söz eder. Avcılar vurduklarını bu lokantaya götürür, patrona verirlermiş. O av, gerekli muameleden geçmek üzere alıkonur, getirene de o gün neler pişmişse onlardan bir yemek sunulurmuş. Bu işin geleneğini bilmeyip de, "Ben keklik getirmiştim, niye üveyik verdiniz?" filan diye hesap soran çıkarsa özür dilenir ve getirdiği pişirilir, ama bir daha gelirse içeri kabul edilmezmiş.

Eh, hep söylüyoruz zaten, eski İstanbul'un kültürel zenginliği bir başkaydı.

Başka hayvanlar

Memeliler ve kuşlardan sonra sıra doğal olarak balıklara gelecekti. Ama bu kitapta –benim tercihlerim sonucu– balıklara ayrılmış birçok bölüm zaten var. Onun için şimdi balık faslını atlıyorum. Bu durumda, "hayvanî gıda-et" çerçevesinde değinebileceğimiz "kategori" olarak, bir tek "sürüngenler" kalıyor. Bu da pek kalabalık bir kategori sayılmaz – "Allah'tan" demeli belki.

Adına "sümüklü *böcek*" desek de aslında böcek olmayan salyangozu ve "amfibik" sürüngenlerden kurbağayı da başka bir bölümde ele aldığıma göre, geriye bir tek kaplumbağa kalıyor. Dünya mutfağına geçmiş olan kaplumbağa, deniz kaplumbağasıdır ve bunun da, esas olarak, çorbası yapılır. Bizim Batı dünyasında, böyle eksantrik sayılacak yemekler genellikle Fransız mutfağından neşet eder. Soğuk içilen kaplumbağa çorbasının da başlıca tarifleri Fransa kökenlidir. Ama bunun sandığımızdan daha evrensel bir besin maddesi olduğu anlaşılıyor. Onaltıncı yüzyılda Güney Amerika'ya giden kâşifler ora yerlilerinin kaplumbağa iç organlarını ateşte kendi kabuğunda pişirerek epey lezzetli bir çorba yaptıklarını gördüler. Böyle şeyleri hiç kaçırmayan Çinliler çok eskilerden beri kaplumbağa pişirme yöntemlerini geliştirmişlerdi. Bunda şaşacak bir şey yok, ama Avustralya yerlilerinin de benzer marifetler geliştirmiş olmaları belki daha şaşırtıcı.

Kara kaplumbağasına rağbet daha az. Böyle şeylerin nasıl "yenilir" hale getirileceği (yılan vb. dahil) bizim medeniyet

alanımızda daha çok “komando eğitimi” alanların öğrendiği şeyler.

Dünyanın bazı bölgelerinde bayağı kocaman kertenkeleler oluyor ve etleri, hele butları, oraların yerlileri gözünde en lezzetli yemekler arasında. Ben bir kere bilmeden Rusya’da bir çeşit kertenkele yedim. Sovyet dönemiydi ve Moskova’daki Yazarlar Birliği Lokali’ne gitmiştik. Etten tasarruf etmek için haftanın bir gününde (yanılmıyorsam Cuma’ydı) böyle şeyler yerlermiş. Beni oraya götüren arkadaşım ne yediğimi ancak yemek bittikten sonra söyledi. Doğrusu öyle kötü bir şey değildi ve ne olduğunu öğrenince öğürtü filan da geçirmedim.

Şarküteri

Eski çağlarda bir kere kesilen hayvanın etini uzun süre saklamak mümkün değildi. Bizdeki “kavurma” gibi, bunun bir kısmını bir şekilde pişirdikten sonra havayla temasını kesecek tedbirler alarak saklamanın yolları bulundu. Tuza basılmış etin çok daha uzun zaman dayandığı öğrenildi. Zamanla, baharattan yararlanma teknikleri gelişti.

Bunlar o çağlarda zorunluluğun dayattığı yöntemlerdi. Oysa şimdi, böyle yöntemlerle yapılan sucuk, salam, sosis gibi nesneler, satıldıkları dükkâna *“delicatessen”* dedirtecek “incelikler” haline geldiler. Ya da “geldiler” mi, yoksa başından beri böyle güzel miydiler? Mutlaka zaman içinde bir miktar gelişmiş olmalılar, ama sanırım bundan bin yıl önce de şimdikinden çok fazla farklı değillerdi.

Biz Türkler herhalde pastırmanın mucidiyiz. Başka bölümlerde değindiğim gibi göçebe hayat tarzının mantığı içinde bulunmuş yiyeceklerden biri de pastırma olmalı. Ama Osmanlılar yerleşik düzene geçeli beri (ya da Selçuklar), Anadolu'da pastırma da buna uygun yöntemlerle yapılıyor. Dana eti (mümkün olduğu kadar yağsız) tuzlanıyor, yatırılıyor, yıkanıyor, kurutuluyor, asılıyor vb. Sabah güneşte, akşam gölgede derken, sonunda kıvamını bulunca gene ayrıntılı işlemlerle çemene basılıyor. Sarmısağı, biberi derken, pastırma oluyor.

Kayseri uzun zamandır pastırmacılığın merkezi olmuştur. Ama tabiî en iyi mallarını İstanbul'a gönderir. Sırt, pastırmanın makbul bir parçasıdır, adı üstünde hayvanın sırtından yapılır. Görece yağlı olduğu için pişirerek yiyeceğiniz pastırma yemeğine en iyi bu gider. Kuş gömü ile tütünlük en gözde adalelerdir (ve yağsızdırlar).

Batı dillerinde kullanılan *"pastrami"*nin kökeninde bizim "pastırma" yatıyor sanırım.

Pastırma deli gibi kokar ve kokutur. Yalnız ağza değil, her şeye siner ve birkaç gün insanı terketmez. Ama bütün bunlara değer, çünkü olağanüstü lezzetlidir. Çiğ yenir, sahanda yumurtalısı olur, fırında da pişer. Hepsi enfestir. Bunların dışında pastırmalı kuru fasulya da bize özgü çok güzel bir yemektir.

Sucuk da güzeldir – ya da "güzeldi" diyelim. Sucuk yapmak için küçükbaş hayvan eti kullanılır, ama buna sığırın sırt yağları da eklenir. Bu kıyma ya da çekilme bulamacın baharatı katılır, dövülür, yoğrulur, her türlü eziyetten geçer. Sonunda

barsaklara doldurulur (bütün salamlarda olduğu gibi, hiç hava boşluğu bırakmadan). Yeme kıvamına gelmesi için kuruması gerekir.

Bizde bir de bez içinde yapılan Tokat'ın çoban sucuğu vardı, yıllardır görünmüyor. Ama öteki sucukların da tadı tuzu kaçtı. Yeni fabrikalar plastik gibi görünen –ve bence gerçekten plastikten yapılma– tatsız sucuklar üretiyorlar. Bunun nasıl böyle olabildiğini insanın aklı almıyor. Bu toplum yüzlerce yıl son derece güzel sucuklar üretti ve yedi. Birtakım büyük firmaların sentetik sucuklar üretmesine şaşmıyorum, onlar yapabilir; ama, "bu benim sevdiğim sucuk değil," diyecek kimse kalmadı mı memlekette?



Türkiye’nin başarılı bir soğuk eti de füme dildir. Dünyanın başka ülkelerinde bunun bizdeki kadar lezzetlisini yemedim. Bu ve balık yumurtası (balmumlu kefal havyarı) doğrusu bize özgü başarılar. Öteki şarküteri çeşitlerinde pek başarılı olduğumuz söylenemez. Domuz yemeyen bir ülkede, domuz kullanmadan Avrupa türü salam yapmak –ve bunda başarılı olmak– zaten mümkün değil. Öteden beri bizim mezecilerde

“İtalyan” ve “Macar” denen iki çeşit salam satılır. İkisinin de, ama özellikle “Macar” denilenin, aslıyla hiçbir ilgisi yoktur.

Gelelim Jambona. Bizim “jambon” dediğimiz daha çok İtalyanlar’ın “prosciutto”suna yakın sayılabilir. Batı’nın Jambonları (bu kelime Fransızca; İngilizce’de “ham” ve İspanyolca’da “Jammon”) bayağı kemikli buttan yapılır, tadı da bir hayli farklıdır. Türk dehası sonunda “dana Jambonu”nu da icat etti ki madem icat ettik, bunu yemeye de biz müstahak olmalıyız.

Pireneler’de hâlâ anlatılan bir masala göre domuzun biri bir tuz madeninden çıkan bir dereye düşüp boğulmuş. Köylüler birkaç gün sonra bunu bulmuş, tuzda korunmuş olacağına kanaat getirip yemeye karar vermiş ve çok lezzetli bulmuşlar – özellikle de “Jambon” adının geldiği butlarını.

Akdeniz ülkelerinin hepsinde bu jambonlar çok güzel yapılır. İtalya’da en çok “Parma” ünlüdür. Kuzeye doğru çıktıkça salam ve sosis çeşitleri zenginleşir. Polonyalılar bu işleri iyi bilir (“Krakova” onların buluşu). Ama galiba en zengin çeşit Almanya’da bulunur. Onlar domuz beyninden bile güzel bir salam yaparlar.

Amerika’da en güzel soğuk etler Pennsylvannia eyaletinde bulunur ve bunlara “Pennsylvannian dutch” denir. “Dutch,” yani Hollandalı. Oysa bu “Deutsch”un bozulmuş şeklidir, dolayısıyla bu eyalete göçmüş Almanlar’ın eseridir. Buradaki ünlü çeşitlerden biri “saçma lakırdı” anlamına da gelen “baloney”. Muhtemelen *“bologna”* (bildiğimiz Bolonya kenti) salamının bozulmuş şekli.

Fransa ile Almanya arasında durduğu yerde gidip gelen Alsace da Avrupa'nın nitelikli şarküteri üreten bölgelerinden biri.

Ele aldıkları her yiyeceği berbat eden İngilizler bu alanda "skinless pork sausage" dedikleri (zarsız domuz sosisi) bir felaket yaratmışlardır ve bunu bayıla bayıla –özellikle kahvaltıda– yerler. Ama bundan da beteri İskoçlar'ın barsaklara kan doldurarak yaptıkları salamlardır. Bunu yemek gerçekten yürek ister.

Magrebîler ise "mergez"i icat etmişlerdir: biçimi bildiğimiz sosise benzeyen ama acı sucuk tadında bir salam. Paris'te çoktandır yerleşmiş bir "fast food", sokakta kızarmış patatesle satılan bir yiyecek.

Böyle acı bir sucuk da İspanyollar'ın "chorizo"su.

Gene Kuzey Avrupalılar bol miktarda "beykın" üretir. Bu, domuzun, jambon için elverişli olmayan daha yağlı kısımlarının tuzlanması ve duruma göre islenmesiyle elde edilir. Pek çok çeşidi vardır. Ortaçağ köylüsünün belli başlı eti bundan ibaretti. Şimdi beykın kahvaltıda yumurtayla yenilen bir şeydir, yani en yaygın kullanımı budur.

Bu salam endüstrisinde kuş eti pek kullanılmazdı, ama son zamanların ya yenilik merakı, ya sağlık merakı ("kırmızı et" olmasın!) ya da benzer merakların karışımları böyle modalar yarattı. Özellikle hindiden yapılan salamlar pek rağbette.

Türkiye'de Avrupa tipi salamların pek başarılı olmadığını söylemiştim. Ama İstanbul'da bunun istisnaları var. Bu işleri İstanbul'da öteden beri Bulgarlar en iyi biçimde yapmışlardır.

Bugün de Şütte gibi bir mezeci (Çerkezo'nun asıl yeri ne yazık ki kapandı) birinci sınıf şarküteri üretiyor.

Mandıra

Evcil hayvanlarımızın bize sağladığı besin, etle sınırlı değil. Memeliler sütleriyle pek çok nimetin kaynağını oluşturuyor, kuşlar da yumurta veriyor. Allah razı olsun!

Bir tür hayvanî besini bize sunan kuruma "mandıra" diyoruz: ama bu çeşit besinin özelliği "kanlı" olmaması; başka bir deyişle, bu besini elde etmek için canlı öldürmemiz gerekmiyor – bu yarı hayvanî besin, insana vicdan azabı çektirmiyor.

Sütünden en çok yararlandığımız hayvanlar inekle koyun. Keçi onlardan sonra geliyor. Evcil hayvanlardan domuzun sütünün kullanıldığını hiç işitmedim. Yaşadıkları bölgelerden bazılarında atın, devenin, lamanın, yak'ın sütü kullanılıyor.

Sütü süt olarak içmek üstüne anlatacak fazla bir şey yok. İlginç olan, mandıra ürünleri. Fazla uzatmadan bunlar üstüne birkaç şey söylemek istiyorum.

Yoğurdun kaynağıyla ilgili en kuvvetli ihtimal bunun bir Türk icadı olmasıdır. Henüz bozkırlarda, göçebe hayvancılık yaparken bulunmuş bir şey. O hayat tarzının koşullarında sütü fazla saklamak mümkün değil; yoğurt tabiî daha uzun ömürlü. Bekletilen sütten, kendiliğinden süreçlerle elde edilebilen bir şey, çünkü belirli koşullarda iki bakterinin faaliyeti sütü yoğurda dönüştürebiliyor. Bir kere icat edilip yapılması düzenli

hale geldikten sonra, maya kullanılıyor ve her şey çok kolaylaşıyor.

Bugün "yoğurt" dendiğinde dünyada akla ilkin Balkan yöresi geliyor. Ama onu buraya getiren de Osmanlı atalarımız olmalı. Çin'de böyle şey yok; Hindistan'da ise *dahi* denilen bir çeşit yoğurt var. Bu coğrafî yayılım da bunun bir Türk buluşu olması ihtimalini pekiştiriyor.

Batı yoğurdu daha sonra benimsemekle birlikte, ilk yoğurt hikâyesi Fransa Kralı I. François'ya (Kanunî'nin "Sen ki Frençe vilayetinin kralı..." dediği) kadar uzanıyor. Kral hastalanmış, nevrasteni benzeri bir illete yakalanmış. Memleketin hekimlerinin elinden bir şey gelmiyormuş. Derken, görece yeni açılan İstanbul Sefareti'nden Sefir, yaptığı güzel yoğurdu terapi amacıyla kullanan bir Yahudi doktoru allem edip kallem edip Fransa'ya gitmeye ikna etmiş. Doktor, yanında koyunları, ta Fransa'ya kadar yürüye yürüye gitmiş! Yoğurt yapılmış ve – nedense– François da iyileşmiş; gelgelelim, Paris havası koyunlara sert gelmiş. Hepsi ölmüş. Hekim de yeniden yollara düşüp İstanbul'a dönmüş – yaya olarak ve yoğurt yapma reçetesi de vermeden. Hal böyle olunca Avrupa ta geçen yüzyıla kadar yoğurt yiyemeden yaşamış.

Bence iyi de olmuş! Çünkü kendileri yapmayı öğrenir öğrenmez içine ahudududan muza bir yığın meyva ve şeker katarak zavallı yoğurdu alabildiğine soysuzlaştırdılar. Birinin dahi aklına "sarmısaklı yoğurt" gibi dahiyane bir buluş gelmedi.

Yoğurdun güzel tadından başka sağlığa yararı da efsaneleşmiştir. Balkanlar'da, Türkiye'de, Kafkasya'da uzun

yaşamış insanların bunu çok yoğurt yemeleri sayesinde başardıklarına inanılır. Zaro Ağa (1777-1934!) bunlardan biriydi.

İstanbul'daki "yoğurt" iki yeri akla getirir: Kanlıca ve Silivri. Hatta "Kanlıca" adının bundan geldiği söylenir: Orada yetişen bir otu yiyen ineklerin sütü hafif pembemsi olurmuş, onun için "Kanlıca" denmiş. Şimdilerde "Kanlıca yoğurdu" diye yediklerimiz arasında sahiden orada yapılanı kaldı mı, bilmiyorum. Aslında Silivri bile şüpheli.

Eskiden İstanbul sokaklarının en aşina simalarından biri "yoğurtçu"ydu. Omuzlarına aldığı uzunca sırığın iki yanından, üçer ip ya da zincirle tutturulmuş iki yuvarlak, yassı, tahta kap sallanırdı. Küreğiyle yoğurdu keser, terazisinde, verilen kap içinde, istenen miktarda tartar, verirdi. Onlar kural olarak "Silivri" diye bağırarak satarlardı. Mahallelinin, "Ahmet Efendi'ninki çok iyidir, Salim Efendi'ninki o kadar iyi çıkmaz," gibi kesin kanıları olurdu. Ama yoğurtlarının nefasetinin yanısıra, seslerinin güzelliği de sohbet konusu haline gelirdi. Şimdi müezzinde bile güzel ve terbiyeli ses aranmıyor.

Belli başlı süt ürünlerinden tereyağının da icat edilmesi fazla beyin gücü gerektirmiş olmamalıdır. Çünkü adamın biri bir torbaya süt doldurup atına binse ve gitse, atından indiği yerde büyük bir ihtimalle torbada bir çeşit tereyağıyla karşılaşacaktır. "Yayık" dediğimiz, içinde sütü döverek tereyağı yaptığımız alet bundan o kadar da farklı değil. Sütün içindeki yağ, süt çalkalandıkça, bir araya gelerek tereyağını meydana getirir. Bu oldukça eski besinin saklanması için, soğutma olmayan çağlarda, tuz eklemek gerekmişti. Bu âdet günümüzde daha çok

yemeklik tereyağlarında sürdürülüyor. Yağlardan başka bir bölümde söz ettiğim için burada lafı daha fazla uzatmayacağım.

Sütten görece kolay ve çabuk yöntemlerle elde ettiğimiz ürünler arasında krema da var. Başlangıçta bu bekletilen sütte kendiliğinden yüzeye çıkan yağ tanelerini süzerek elde edilmiş olmalıdır. Günümüzde bu iş de makinayla yapılıyor. Kremalar içerdikleri yağ oranına göre ve çırpılma derecesine göre ("single cream", "double cream") sınıflandırılır.

Krem şanti, yağı yoğun olan kremanın çırpılmasıyla elde edilir; Türkiye'de herhalde inşaat faaliyetinin ardı arkası kesilmediği için, "şantiye" adını almıştır. Orta Avrupa'da "smetana" adıyla bilinen ve yemeklere lezzet veren ekşi kremayı yapmak içinse az yağlı kremaya laktik asit verecek bakteriler eklemek gerekir. "Strogonof" gibi yemeklerde ve "borç" tipi çorbalarda kullanılan krema budur.

Krema bize Batı'dan gelen yiyeceklerin arasındadır. Bizim bu türdeki icadımız ise Batı'da bulunmayan "kaymak"tır. Kaymak, sütü yayvan tavalarda birkaç kere kaynattıktan sonra, doğal olarak soğutarak elde edilir, kesilip rulo haline getirilir. Bildiğim kadar, o bembeyaz rengi en iyi manda sütünden sağlamak mümkün. Mandadan yapılan tereyağı da bembeyaz olur (ineğinki sarımtıraktır) ve ekmeğe rahatça sürülemez, küçük parçalara ayrılır. Ama şimdilerde bütün mandıra ürünlerinde çeşitli hayvanların sütleri birbirine karıştırılıyor.

Peynir

Bütün dünyada en fazla çeşit zenginliği gösteren mandıra ürünü peynirdir (“mandıra” kelimesinin Yunanca’dan geldiğini de ekleyeyim). Peyniri ilk bulanların da Asyalı göçebeler olması ihtimali hayli yüksek. Neredeyse bütün geçimleri besledikleri hayvanlara bağlı olan bu göçebeler hayvanların işkembelerini ya da tabaklanmamış deri torbalarını yiyecek saklamak için kullanıyorlardı. İşkembede bulunan “rennin” enzimi maya ürettiğine göre, böyle bir torbada saklanan sütün doğal olarak peynire dönüşmesi çok normaldi.

Neuchâtel’de kazı yapan arkeologlar, dibi delikli bazı kaplar bulunca, bunların peynir yapmak için, kesilmiş sütün suyunu akıtmak üzere hazırlanmış olabileceğini ileri sürmüşlerdi. Bu kaplar, gölde yapılmış evlerde bulunmuş ve İÖ 6000’e tarihlenmişti. Ama o sıralarda dünyanın bu bölgesinde ilkel bir hayvancılık başlamış olsa bile, süt sağmak ve sağılan sütü böyle ürünlerde kullanmak için fazla erken bir tarih bu. Peyniri ilk icat edenlerin İsviçreliler değil de, Orta Asya’daki atalarımız olması gerektiğini iddia etsem, şovenizm yapmış olur muyum? – Emmenthal’e, Gruyere’e, Raclette’e vb. saygıda kusur etmeksizin...

Olurum, belki. Çünkü Sümerler’den kalma bir tablette (bu, İÖ 4000’leri buluyor) tereyağından ve peynirden söz ediliyor. Ancak, icadın merkezi Mezopotamya da olsa, bunun çanak çömlek kullanımı yaygınlaşmadan önce başlıca taşıma aracı olan “tulum”larda yapılmış olduğunu tahmin edebiliriz. *Tevrat*’ın çeşitli bölümlerinde peynirle sık sık karşılaşmaya başlarız.

Yunan ve Roma medeniyetleri peynir üretimini çeşitlendirerek sürdürdüler. Peynir yapmanın birtakım temel yöntemleri olduğunu söyleyebiliriz. Gelgelelim, bu sürece eklenecek birçok ayrıntı vardır ve bunların ne olacağı yerel koşullara göre belirlenir. Bu yüzden, dünya üzerinde pek çok peynir çeşidi (ve çeşitlerin de gene yerel koşullara göre değişen alt-çeşitleri) bulunur. Mutluluk verici bir durum!

Bugün bildiğimiz namlı peynir çeşitlerinin hemen hemen hepsi Ortaçağ'da ortaya çıkmıştı. Peynir o çağda aşağı yukarı et kadar önemliydi. Üretim yöntemleri de o zamandan bu zamana pek fazla değişmemiştir.

Charlemagne peynir-perest bir imparatordu. Roquefort'daki manastırda kendisine ikram edilen küflü bir peyniri tadıp ziyadesiyle memnun kaldığını, kendisine bundan her yıl gönderilmesini emrettiğini çağdaş tarihçilerin yazdıklarından öğreniyoruz. Ayrıca, Brie'de yapılan başka bir peyniri de çok severmiş.

Ortaçağ medeniyetinin, özellikle de bunun yeme-içme faslıyla ilgili geleneklerinin oluşmasında manastırların önemli bir rolü vardır. Charlemagne'ın haraca bağladığı, ünü bugün de devam eden bu peynirler manastırlarda üretiliyordu. Port-Salut, Maroilles gibi peynirlerin ambalajlarına hâlâ keşiş resmi konur (bir çeşit "garanti belgesi" gibi). Bu keşiş milleti aynı zamanda şarap üretiminde de ustalaştığına göre, Batı'da "peynir ve şarap" birlikteliğinin temelinde onların parmağı olduğu konusunda bir spekülasyon yapabiliriz belki.

Şarap gibi "peynir" denince de akla ilk gelecek ülke Fransa'dır. Toussaint-Samat'nın anlattığına göre, General de

Gaulle 365 çeşit peynir üreten bir ülkeyi yönetmenin güçlüklerinden yakınırmış; savaş sırasında Churchill ise böyle bol peynir üreten bir ülkenin yıkılamayacağını ileri sürermiş. Hangisi haklı?

Roquefort, tanınmış Fransız peynirlerinden biri. Biz burada Danimarka'nın "Danablu"sunu "rokfor" olarak tanıdık ve yedik yıllarca. O da iyi şüphesiz, ama Roquefort kadar "rafine" değil, daha keskin. Bu peynir fasilesinin adını anınca İngilizler'in "blue Stilton"ıyla İtalyanlar'ın "gorgonzola"sı ve "dolce latte"sini de anmak gerekiyor. Bu peynirlerin hepsinin küfü sağlıklı ve penisilinli.

Yukarıda adı geçen "brie" yumuşak kıvamlı Fransız peynirlerinin belki en güzelidir. Ama bu ailenin Fransa'da en popüler olan, dolayısıyla bütün dünyada Fransa ile ilk bağdaştırılan üyesi "camembert"dir. Bu peynirlerin bir taze hali olur, ama beklemiş halleri daha makbuldür, çünkü eskidikçe lezzetleri de derinleşir, olgunlaşır, zenginleşir. "Camembert"de lezzetin geçirdiği bu evrime koku da refakat eder. Örneğin, dostum Murat Sarıca bu peyniri sever, ama kendisini "kakamber" adıyla anardı.

İngiliz mizahçısı Jerome Klapka Jerome'un *Three Men in a Boat* (Teknede Üç Kişi) adlı başyapıtında peynirle, daha doğrusu beklemiş peynirin kokusuyla ilgili bir bölüm vardır. Ölmüş bir yakınlarını tabutla bir trenin furgonunda taşımak zorunda kalan insanlar sabaha kadar kokudan baygınlık geçirirler. Menzile vardıklarında kokunun tabuttan değil, aynı furgonda yolculuk eden peynirden yayıldığını öğrenirler.

Aynı kitapta başka birisi de taşımak zorunda kaldığı kokulu bir peynirden kurtulmak için onu bir deniz kenarında kumlara gömer. Burası yıllarca, havasında kekre bir tazelik olan bir sayfiye yeri olarak tanınır.

“Camembert” tipi peynirlerin kokusu sık sık “ayak kokusu”na benzetilir. İmdi, ayak gibi kokmak “camembert” için erişilmesi gerekli bir meziyet sayılabilir, ama “camembert” gibi kokmak bir ayak –ve sahibi– için olumlu bir puan sayılamaz.

Fransa keçi (“chevre”) peynirlerinin de son derece zengin bir çeşitlilik gösterdiği bir ülkedir. Bu konuda onunla yarışabilecek bir ülke yok. İngiltere’de on iki keçisiyle peynir üreten ve piyasaya veren yaşlı bir hanımı çiftliğinde ziyaret etmiş, peynirlerini de tatmıştım. Çok iyiydi, ama Fransa ayarında değil! (Son gidişimde, bu işi bıraktığını öğrendim) Bizde keçi çok da, peyniri yok. Ya da yerel çapta üretilip tüketiliyor, pazara çıkmıyor. Tam şu günlerde bir keçi tulumu şarküterilerde göründü. Biraz fazla tuzlu (keçi peynirinin normal ekşiliğinin yanısıra) ve sert.

Jura ya da İsviçre kökenli kocaman tekerlek peynirler, yani “comté”, “beaufort”, “gruyère” ve “emmenthal” çok miktarda süt gerektirdikleri için, 12. yüzyıldan bu yana, kooperatif tarzında çalışan büyük birliklerde üretiliyor. Bizdeki Kars “gravyar”ının klasik “gruyére”le pek ilgisi olmamakla birlikte o da güzel bir peynirdir. Kars’ın çayırları inek beslemeye elverişli olduğu için buranın bütün peynirleri inek sütündendir.

Fransa’da birçok krem peynir de var, “boursine”, ünlü “la vache qui rit”, filan. Bunlar daha çok kahvaltılık peynirlerdir. Daha güçlü lezzeti olanlar ise akşam yemeği sonrasında yenir.

Araya giren bir parantez (tatlı merakının çığ gibi büyüdüğü 18. yüzyıl) dışında peynir Fransa'da yemeği bitiren fasıl olmuştur. Tatlı olmasa da olur, ama yemeği "fromage"sız bitirmek düşünülemez.

Bu alışkanlık bizim tarzımıza pek uymuyor. Biz peyniri en çok kahvaltıda yeriz (bunu yapan Avrupalı pek yoktur). Yalnız, en yaygın tüketilen beyaz peynir aynı zamanda rakı sofrasının onsuz edilmez mezesidir.

Bizim "tekerlek" peynirimiz kaşar ise sanırım bir Balkan buluşudur. Adının Yahudi "koşer"e benzemesinin bir rastlantı olduğunu sanıyorum, ama bu benim bilgi eksikliğim olabilir. İtalyanlar'ın "caccio cavallo"su ile yapılış bakımından da akrabadır ve bu İtalyanca ad Balkanlar'da "kaşkaval" biçimini alır. Balkanlar'ın baş mandıracısı olan Bulgarlar bu peynirlerin ustasıdır. Bizde kaşar "taze" ve "eski" olarak iki kategoriye ayrılır. "Eski" olanının, zamanla iki renk alan ve ağız yakan baharlı şekli benim en sevdiğim kaşardır.

İtalyanlar'ın da, başta "provolone", böyle eskiyip keskinleşen çeşitli peynirleri vardır.

İtalyan "mozarella"sı manda sütünden yapılır. Bir pizza düşkünü iseniz ve bunu bilmiyor idiyseniz, bundan böyle hayatınızdaki önemini kavradığınız mandaya gönlünüzde bir sevgi ve saygı köşesi ayırabilirsiniz.

İsviçre ve Fransa'nın "raclette"i, "fondü"de kullanılan, yani kızgın yağda pişirilerek yenen özel bir peynirdir.

Kuzeye çıkıyoruz: İnekleriyle ünlü Hollanda'ya. Burada, adını yapıldığı yerden alan, kırmızı parafinle kaplı "edam" var. Bence öyle aman aman lezzetli bir şey değil, ama sonuçta çok ünlü.

Hollanda'da ayrıca kimyonlusundan çöreotlusuna bir yığın çeşidi olan "gouda" var (bu da yapıldığı yerden alıyor adını ve telaffuzu "guda" değil, "hauda"; ayrıca, "h" yı iyice çatlatacaksınız). İngiltere'nin millî peyniri "cheddar"dır; bunun da bekleyip olgunlaşmışı gerçekten güzel olur. Benzeri "cheshire" peyniri koyu turuncu rengini bir çeşit maya gibi kullanılan çiçekten alır ("kızıl kurşun" hilesine sapılmamışsa).

Litvanya ile Polonya arasındaki Doğu Prusya'nın Tilsit kentinde (burası sonra Rusya'nın eline geçti ve "Sovietsk" adını aldı) Napoleon Prusya ve Rusya'ya koşullarını kabul ettirdiği – Jena Savaşı'ndan sonra– bir antlaşma imzalamıştı. Antlaşmanın hükümleri çok geçmeden hükümsüz oldu; ama Tilsit öteden beri peyniriyle ünlüdür ve o değişmedi – artık Tilsit'te yapılmama şartıyla. Peynir kültürüne Almanya'nın özgün katkılarından biri de, Bavyera'nın füme peyniridir.

Peynir Doğu'da yaygın değildir. Çin'in hayvancılık ve dolayısıyla mandıra ile ilişkilerinin hayli zayıf olduğunu biliyoruz. Başta Çinliler, çoğu uzak Asya halkı, süt alışkanlığını erken yaşta edinmediği için, sütten yapılma yiyecekleri de kabul edemiyor, alerjik tepki gösteriyor. Böylece Çinliler peynirlerini de ("tofu" derler) soya fasulyasından üretmişlerdir ve Çin mutfağının etkili olduğu Doğu ve Güneydoğu Asya'da peynir kültürü oluşmamıştır. Ona bakarsanız, bu yakınlarda Çin, soya fasulyası yağıyla işleyecek ekonomik bir otomobil bile planlıyordu. Buna karşılık Hindistan'da bazı peynirler vardır. Adının "paneer" olması da bu besinin oraya Batı'dan, bizim taraftan geldiğini gösterir.



Avrupa peynirin bütün çeşitlerinin bulunduğu bölge. Dediğim gibi varolan çeşitlerin çoğu –fabrikasyon ve kişiliksiz krem peynirler dışında– en azından Ortaçağ'dan beri yapılıyor. Şimdilerde bu peynir zenginliğinin en büyük düşmanı ise Avrupa Birliği! Bütün besinlerin olabilecek en sağlıklı koşullarda üretilmesi için empoze edilen koşullar pek çok yerde peynir yapmanın –ve lezzetli hale getirmenin– geleneksel yöntemleriyle bağdaşmıyor. Başkalarının yalancısı olarak, kimilerinin üretiminde, sözgelişi, peynir olacak alaşımın içine işendiği bile söylenir. Buna göre "standart" bulmak zor tabiî. Şimdi, yediğim peynirde biraz da bu maddeden bulunduğunu

bilecek olursam, iştahımın bir miktar kapanacağını düşünebiliyorum. Ama bilmiyorsam, ne gam! Bildiğim bütün bu peynirler birer sanat eseri. Sanatçının, yarattığı şey sanat olduktan sonra, eserinde kullandığı malzemeye karışmamaktan yanayım.

Türkiye'de "peynir" deyince akla ilkin beyaz peynir gelir. Bunun koyun ya da inek sütünden yapılan cinsleri olduğu gibi, sütler karıştırılabilir de. *Britannica*, Türkiye'de peynire ayrılan toplam süt miktarının dörtte üçünün beyaz peynir üretiminde kullanıldığını söylüyor ki, bu hayli yüksek bir oran.

Beyaz peynir bahsinde önce kendi derdimi anlatayım: Yıllardır, istediğim gibi peynir bulamıyorum. Benim sevdiğim, yumuşak, tam yağlı, tereyağı gibi ekmeğe sürülebilen beyaz peynir. Ama çoğunluk, suda bekleteceği sertlikte peynir aradığı için, sevdiğim o peynir artık yapılmaz oldu. Yani bir kere daha, yaşadığımız çağın "sağlıklı beslenme" kaygıları benzersiz bir lezzeti katletti. Suda dura dura tuzunu da kaybeden o peynirlerden ne anladıklarını ben hiç anlamıyorum.

Tenekede biraz daha bekletmek peyniri yumuşatır (gene de, baştan, buna göre hazırlanması gerekir). Eskiden, sözgelişi Mısır Çarşısı'nın Türk tipi mezecilerinde sertliklerine göre üç, hatta beş teneke yanyana dizilirdi. Bunlar artık kalmadı denilebilir.

İçki sofrasının herhalde en şaşmaz mezesi olan beyaz peynir, aynı zamanda kahvaltı sofrasında da mutlaka aranır. Bundan başka bizde en çok pişirilen peynir de budur. Bu da pek onaylamadığım bir gelenek, diyebilirim. Bence kaşar ya da gravyar piştiğinde çok daha iyi sonuç veriyor. Ama su

böreğinden puf böreğine bütün böreklerde, omletlerde, halkımız hep beyaz peyniri tercih eder.

Beyaz peynir Balkan ortak yemek kültürünün önemli bir parçasıdır. Yunanistan'ın "feta"sı ya da Romanya'nın "teleme"si hep aynı beyaz peynirdir (oysa "teleme" bizde tuzsuz ve taze yenen bir peynirin adıdır). Bütün Balkan halkları herhalde bu peyniri çok benimsemiş olmalı ki, bir tür "millileştirici" işleve sahip: Sırplar bildiğimiz soğanlı domates salatasına beyaz peynir ufalayınca adı "Sırpski salad" oluyor. Yunanistan'da da bahçivan salatasına feta konmuşsa mönüde "Greek salad" olarak arz-ı endam ediyor.

Beyaz peynir gibi kaşarın hası da koyun sütünden yapılırdı. Ama inek sütü üretimi koyunu çok aştığı için şimdi ikisinde de onun yeri gitgide artıyor. Buna karşılık Kars'ın gravyarı öteden beri inek sütünden. Bunlara yukarıda zaten değinmiştim. Yalnız şunu ekleyeyim: Kaşarın pişmiş halini, beyaz peynire tercih ettiğimi söylemiştim. Son zamanlarda birçok lokanta da bu fikri benimsemiş olmalı, çünkü çorbadan lüfer ızgaraya her şey "kaşarlı" oldu. Benim dediğim bu değildi.

Tulum peyniri oldukça bize özgü, ayrıca güzel bir peynirdir. Adı üstünde, küçük baş hayvanların postundan yapılma tulumlarda üretilir. Yerelliği ağır basan, yakın zamanlara kadar pazar için değil, köylünün kendi ihtiyacı için üretilen bir peynirdi. En ünlüsü Erzincan tulumudur. Urfa ve Diyarbakır'ın örme ya da örgü peynirleri de bu genel türün değişik ve kişilikli örnekleridir. Bunlardan bazıları sofraya sıcak su içine konularak getirilir.

Van’ın otlu peyniri haklı bir üne sahiptir. Yörede yetişen birçok çeşit ot, peynir yapılırken içine katılır. Otlu peynir, “tulum” sınıflamasına girmez. Antakya çökeleği de baharatı ve acılığıyla ünlüdür. İzmir tulumu ise, öteki Ege tulumları gibi, hayvan postunun kılsız değil, kıllı yüzüne basılarak yapılır. Ayrıca, Ege’de “teneke” tulumları vardır.

Bir zamanlar Mısır Çarşısı içinde bir peynirci vardı (Et-Balık kurumu’na bitişik dükkân). Anadolu’nun çeşitli yörelerinden tulum peynirleri toplayıp getirirdi. Bunların arasında çok zaman Konya küflü tulumundan da bulunurdu. Bu, küfünün yeşil olması gereken, geleneksel bir peynirdir. Ama sanırım onun dışında da çeşitli küflü peynirler oluyordu. Onlar da geleneksel miydi, yoksa İstanbul’da böyle şeylere meraklı, küçük de olsa bir grup insan oluştuğu için, adam yöresinde “Hey Allah! Küflenmiş, bozulmuş!” denilen peynirleri de mi toplayıp getiriyordu, bir şey söyleyemeyeceğim. Bunlar biraz kaba ve sert bir çeşit “alaturka rokfor” olarak müşteri buluyordu. O dükkân da çoktandır kapandı.

Mihalıç peyniri elbette Mihalıç’ta yapılır. Ama biz oraya artık Mihalıç demiyoruz, Karacabey diyoruz. Sert ve çok tuzlu bir peynirdir bu. İri delikli, olgunlaştığında iyice kurudur. Bu nitelikleriyle İtalyanlar’ın “parmesan”ına bir hayli yaklaşır ve rendesi makarnaya çok iyi gider.

Dil peyniri, çerkes ya da abaza peyniri gibi, kişilikli olmakla lezzetli olmamayı birbirine karıştıran peynirler var. Peyniraltı suyundan yapılan “kirli hanım” ve lor peynirleri de var. Hatta bunları sevenler de var. “Renkler ve peynirler tartışılmaz” deyip geçelim.

Bir de Kıbrıslı peynir var ki “yavru peynir” artık burada da köklenmeye başladı. Bizim “hellim”, Rumlar’ın da “hallumi” dediği bu çok tuzlu peynir –önce suda tutulup tuzu biraz azaltılarak– kızgın yağda pişirildiği zaman iyi oluyor. Izgarası dahi yapılabiliyor.

Çin Mutfağı

Bütün eski büyük medeniyetler gibi Çin medeniyetinde de yemek günlük hayatın en merkezî ve en önemli olaylarından biridir. Hayatın görece durgun ve belirli bir rutin içinde aktığı kapitalizm-öncesi toplumlarda, yemek, ister istemez, başka birçok etkinlik alanıyla içiçe geçer. Örneğin siyasetin de, ekonominin de, eğlence ve sefahatin de resmiyet dışı ama canalıcı kısımlarının yaşandığı, konuşulduğu, karara bağlandığı toplumsal buluşma yeridir. Aslında modern zamanlarda ve toplumlarda da bunun pek fazla değiştiği söylenemez. Örneğin Winston Churchill anılarında gençliğini anlatırken, savaşta istediği konuma gelmesi için annesinin örgütlediği kulisleri şöyle betimler: “Bu amaçla annem çalınmadık kapı, dibi yoklanmadık taş ve pişirilmedik bonfile bırakmadı.”

Gene de modern toplumlarda hem vakit kısa (en azından şaşaalı ziyafetler için), hem de insanların olan vakitleri çok çeşitli etkinlikler arasında bölünmüş durumda. Onun için, bu kapitalizm-öncesi tarihimiz olmasa, bu tarih içinde çeşitli medeniyet merkezleri boş zamanlarını pişirme yöntemleri geliştirmek ve inceltmekte kullanmasa, bugünkü mantığımızla biz olsa olsa konserve ve hazır yemek kültürü yaratabilirdik. Neyse ki bu medeniyetler yaşamış ve bugünün kolaycı, hazırlop eğilimleriyle bile büsbütün yıkılamayan “mutfaklar”

yaratmışlar. Günümüzde tanıdığımız en görkemli mutfaklardan biri de Çin'inki.

"Çin mutfağı" gibi bir söz dehşetli bir soyutlama şüphesiz. Hele bu mutfak, aşağı yukarı bir milyar insana, aşağı yukarı günde üç kere yemek pişiren bir mutfaksa. Çin mutfağı konusunda bir fikri olanların çoğu da Çin'de bulunmuş değil. Çin dışındaki, genellikle Batı toplumlarındaki Çin lokantalarında yediğimiz yemeklerden biliyoruz bildiğimizi (bir de tabiî kitaplardan). Bu da her zaman çok güvenilir bir bilgi değil. Örneğin Batı'da çok kişinin aklına, Çin yemeği denince ilkin "chop suey" gelir. Bu yemeğin doğuşuyla ilgili de şöyle bir hikâye anlatılır: San Fransisco'da gemiciler gece geç vakit bir Çin lokantasına giriyorlar, "ne kaldıysa ver," diyorlar. Lokantacı, "bir şey kalmadı, yalnız 'chop suey' var," diye cevap veriyor. "Tamam, onu ver," diyorlar ve yediklerinden çok memnun kalıyorlar. Meğer Çince "chop suey," "artıklar" demekmiş.

Bu hikâyeyi anlatmışken, Çin mutfağının muhtemelen uluslararası arenaya çıkan ilk mutfak olduğunu da ekleyeyim. 1849'da California'da altın bulunup ünlü "altına hücum" başlayınca, buraya Çin'den de büyük bir göçmen topluluğu gelip yerleşti. Bunlar, kısa zaman sonra, ilk "Çin lokantaları"nı açtılar. Ve bir kısmı asıl o zaman "altını buldular". Şimdi Batı'nın her şehrinde görmeye alışık olduğumuz Çin lokantalarının ataları, ilkin San Fransisco'da faaliyete geçmişler ve altını bu yolla bulmuşlardı.

Çin medeniyeti dünyanın en uzun ömürlü ve görece en az kesintiye uğramış medeniyetidir. Hanedanlar gelmiş gitmiş,

istilâlar olmuş ama hayat kendi ilkeleri çerçevesinde fazla bir değişiklik geçirmeden dört bin yıldan fazla bir süre devam etmiştir. 1949'dan beri Çin'in sosyalizme geçmiş olması da günlük hayatın "yemek" gibi temel kurumlarını çok fazla değiştirmemiştir. Başta söylediğim gibi, yemek hayatın en merkezî kurumu olunca, bu dört bin yıllık uygarlığın dehasının önemli bir kısmı da yemeğin inceltilmesine adanmıştır. Çin, yemek konusunda (birçok başka konuda olduğu gibi) dışarıdan çok fazla etkilenmemiştir. Örneğin patates, domates gibi Yeni Dünya'dan gelme ürünler birkaç istisnai yemek dışında Çin mutfağında fazla boy göstermez. Oldukça yakın komşu Hindistan'ın yoğun baharat kültürü Çin'e nüfuz etmemiştir. Buna karşılık Çin mutfağı dünyaca ünlü olması (ve dünyanın en iyi mutfağı olarak tanınması) bir yana, komşularını etkilemiştir. Örneğin Çin Hindi yarımadasında, Kore'de, Taiwan'da Çin etkisi belirgindir. Batı'da "Çin lokantası" olarak çalışan kurumların birçoğu zaten Formoza'dandır. Çinli tüccarların yerleştiği daha uzak ülkelerde de Çin mutfağı yerli pişirme yöntemlerini etkilemiştir. Endonezya'da, bazı Afrika ülkelerinde, hatta bir Çin-Karaib mutfağının doğduğu Batı Hint Adaları'nda.

Ancak Çin mutfağı dediğimiz şey, Çin içinde de tek bir tarz, tek bir kültür değildir. Büyük mutfaklar oluşturmuş bütün medeniyetler gibi Çin'de de zengin yerel mutfaklar vardır. Başlıca üç bölge Pekin, Kanton ve Secuan'dır. Ama bunlar kadar gelişkin olmayan başka bölgelerin veya Şanghai gibi büyük kentlerin de kendilerine özgü yemekleri vardır. Pekin, başkent özelliğini de içermesi nedeniyle en ince mutfak sayılabilir. Güneydeki Kanton (Gwangdong) bölgesinin yemeklerinde tatlı

ögeler ve deniz ürünleri daha çok rol oynar; Secuan ise Çin'in en acılı yemeklerinin yapıldığı bölgedir. Şüphesiz zaman içinde bölgeler birbirlerinden de yemek almışlardır.



Şimdi gelelim Çin mutfağının ortak diyebileceğimiz özelliklerine. Bu mutfağı dünyada birinci yapan özellik,

araştırıcılığı ve hayal gücü olsa gerektir. Kuş yuvasından köpek balığı kanadına kadar yenebilen her şeyi arayıp bulan, kimbilir kaç deneyden sonra bundan en iyi lezzeti çıkaracak yöntemi keşfeden bir azmin elinden herhalde hiçbir şey kurtulamaz. Gerçekten de Çinliler olağanüstü sayıda ve çeşitlilikte doğal nesnelerden yemekte ya yenecek şey ya da lezzet (veya koku) verici olarak yararlanmayı öğrenmişlerdir. Bunların bazıları alışık olmayan insanı dehşete düşürebilir. Örneğin mantarla pişmiş bir deniz kabuklusu yemeği ısmarlıyorsunuz ve gelen güvecin içinde uygun parça ararken karşınıza birkaç ördek ayağı çıkıyor! Telâşla, "yanlış yemek getirmişsiniz," diyorsunuz, ama bu ördek ayaklarının bu yemeğe koku vermek için konduğunu öğreniyorsunuz.

Bana bir de yenecek nesnelere sevgiyle bakan, onları şefkatle değerlendiren Çin felsefesi önemli görünüyor, Çin mutfağının inceliğinin sağlanmasında. Bu felsefede, yenebilir şeylere karşı bir güven var. Çinli sanki, yediğini yalnız beğenerek yemekle kalmıyor, onunla başka bir ilişki kuruyor. Yenilecek hale getirirken onu incitmemeye, tersine, hiç hırpalamadan, zaten iyi olan özünü öne çıkarmaya çalışıyor. "Canlı maymun beyni" gibi vahşi denebilecek yöntemleri örnek göstererek bu söylediklerime karşı çıkacaklar olabilir. Ama bunlar da söylediğimi çürütmüyor aslında; çünkü Çinli'nin dostça baktığı maymun değil, beyni. Maymuna yaptıkları, o beyine en iyi biçimde ulaşmak için. Çoğumuz için iştah kapayıcı olabilecek maymun beynini geçip daha genel yemeklere gelelim. Birçok et veya sebzenin küçük parçalara bölünüp çok kısa sürede pişmesi, bu arada renklerinin kaybolmamasına özen

gösterilmesi, bu dediğim felsefenin yemek pişirme pratiği düzeyine indirgenmiş sonucu gibi görünüyor.

Çin tarzı bir yemek pişirirken nelere dikkat etmelisiniz? Bu tabiî biraz yemeğin çapına bağlı. Yemeği yiyeceklerin sayısı çoğaldıkça olay karmaşıklaşıyor.

Çin yemeği özünde "senkronik" bir yemektir. Yani, yiyecekler, Batı'da olduğu gibi hors d'oevre, çorba, balık, et, tatlı vb. gibi bir sırayla sofraya gelmez. Batı'da bir tabak biter, onu başkası izler. Çin yemeğinde ise birkaç yemek birden, aynı anda sofraya gelir. Dolayısıyla ayrı ayrı yemeklerin uyumunu böyle bir düzen içinde düşünmek gerekir. Normal bir yemekte, elde bir, pilav olmalıdır. Çinli pilav anlayışı bizdekinden farklıdır. Pilavın kendisinin lezzeti genellikle oldukça yavandır: Çin pirincinin haşlanmasından, bazan da buğuda pişirilmesinden elde edilir. Pilav, yanında gelen keskin, çarpıcı lezzetlerin üzerinde buluşacağı oldukça tarafsız zemin gibidir. Her şeyin yanında yenir. Kavrulmuş ve içine jambon, yumurta, mantar gibi başka yiyecekler de eklenmiş pilav çeşitleri de vardır, ama bu daha çok başlı başına küçük bir yemek gibi düşünülmelidir ve zaten bunlar ("fried rice" çeşitleri) daha çok Çin dışındaki Çin lokantalarında icat edilmiştir. Genişçe bir yemek yenecekse, başka birçok irili ufaklı tabağın arasında haşlanmış pirinç gelir. Normal olarak bu pirinç ayrı bir kâseden yenir. Bütün yemekleri, o kâsedeki pirincin üstünde de karıştırabilirsiniz.

Orta halli bir yemek için, bir et, bir kuş, bir su ürünü ve en az bir sebze yemeği düşünülmelidir. Arada bir de çorba bulunsa hiç fena olmaz. Çin'de küçükbaş hayvan pek fazla bulunmadığı için koyun eti yemekleri vardır ama, çok zengin değildir. Sığır

deyince de bu ülkede en bol bulunan çeşit mandadır. Yoksul halk bunu –çalıştırdığı için– pek fazla kesmek istemez. Onun için çoğu zaman yaşlı hayvanlar kesilip yenir ve bu da doğal olarak çok lezzetli bir sonuç vermez. Dolayısıyla en makbul et, domuz etidir. En çok ve en değişik biçimlerde değerlendirilen, domuzdur. Çin'e özgü küçük boylu domuz, bir yaşını doldurduktan sonra, her batında on, on iki yavru verecek şekilde doğurmaya başlar. Beslenmesinin de özel bir masrafı yoktur. Bu durumda, Çince'de "domuz" ve "et" kelimelerinin aynı olmasına şaşmamalı. Şüphesiz, koyun, sığır ve danayla da yapılan birçok güzel yemek vardır.

Kuşlardan en çok yenenler tavuk ve ördektir. Ördek özellikle sevilir, özenerek birçok farklı yemekleri yapılır. Her ikisinin ciğerleri, iç organları ayrıca değerlendirilir. Tavuğun hemen hemen bütün yemeklerinde deri yüzülür, yenmez; başka türlü kullanılır. Kaz ve özellikle hindi daha seyrek pişer, çünkü pek yoktur.

Her türden su ürünü çok sevilir ve çok sık pişirilir. Deniz, ırmak ve göl kıyılarında avlanma doğaldır. Ama böyle kaynaklara sahip olmayan, sudan uzak köylerde de bu tür canlıları yetiştirmek için göletler yapılır. Bunlar bizdeki ortak mera gibi köyün ortak mülkiyetindedir (komünizmden önce de böyleymiş). Ürünlerinden herkes yararlanır. Tatlı suya bağımlı yerlerde sazan cinsleri çok yaygındır. Su ürünlerinden yararlanma yolları çoktur ve çok çeşitlidir. Çin'de yıllık tatlı su ürünleri tonajının, Fransa'nın yıllık deniz ürünlerinden fazla olduğu söyleniyor ki, önemli bir miktar bu – nüfus farkına

rağmen. Ayrıca bu yapma göller, ördek
–hatta bazan domuz– ve balıkların ortak yetişmesini sağlıyor.

Sebze de çok ve çeşitlidir. Çinlilerin yemeklerinde kullandıkları sebzelerin bir kısmı bizde hiç yoktur. Bir kısmı vardır ama bizde yiyecek olarak kullanılmaz; bir kısmı da kullanılır, ama öyle kullanılmaz. Karnıbahar, havuç, şalgam, bezelye, patlıcan, ıspanak, pırasa onlarda da vardır. Bizim çiğ salata yaptığımız hıyarı, rokayı onlar pişirirler. Mantarları zengindir. Soya fasulyesini daha çok filiz halindeyken, bambu kamışını gene filiz halindeyken (yalnız bu iki "filiz"in çapları çok farklıdır) yerler. Bu "taze" sebze merakı Çinlilerde yaygındır; "ekonomik" olmadığı söylenebilir (süt kuzusu kesmek gibi), ama tadı tartışılmaz. Bezelye, sarmısak, mısırı da daha "yavru" halindeyken toplayıp yerler.

Pişirme yöntemleri ve araçları

Çinlilerin birkaç temel pişirme yöntemi vardır. Bunların en az yaygın olanından başlayalım: fırın. Fırın çokça yakacak gerektirdiği, yapımı da epey emek ve masraf gerektirdiği için, kırsal kesimi ve halk çoğunluğu her zaman yoksul yaşamış olan Çin'de aile mutfağının vazgeçilmez bir aracı değildir. Şehirlerde de fırın daha çok bazı lokantalarda bulunur. Bu nedenle fırın yemekleri genellikle aristokrasi arasında yayılıp gelişmiştir. Fırında pişecek yemekler, ki çoğu ettir, uzun zaman marine edilir; bu da fırında pişme süresini kısaltır. Pekin ördeği, Kanton ördeği gibi fırın gerektiren yemekler hâlâ "menu"lerin

lüks yemekleri arasında sayılabilir. Çoğu Çin lokantalarının listelerinde bunların bir gün önceden ısmarlanması gerektiği yazılıdır, çünkü hazırlığı, marine edilmesi vb. bir gün önceden başlamalıdır. Fırın gibi, çıplak ateşte pişmiş "ızgara" yemekler de görece azdır.

Geleneksel Çin fırını, bizdekiler gibi tuğladan ve sıcağa dayanıklı kılınmış topraktan yapılırdı. Şimdi onlar da, bulabildikleri zaman, modern fırınları kullanıyorlar.

Bir yöntem de "buğulama"dır ama bu bizim bildiğimiz buğulamaya pek benzemez. Suya değdirmeden, gerçekten buharla pişirmek demektir. Çeşitli boylarda bambu sepetler vardır. Yiyecek sepete konur (gerekli marinaddan sonra ve gerekli lezzet vericilerle), sepet de içinde su kaynayan bir kaba oturtulur. Yemek, alttan gelen buharla pişer. Buğulamayla pişecek yiyecek miktarı çoksa, sepetlerin sayısını da artırırsınız ve böylece üzerlerinde gene bambudan, şirin bir kapağı olan bu sepetler kaynayan su kabının üstünde apartman gibi yükselirler. Pilavın bir çeşidi (nişastası bol pirinçler buna daha uygun), birçok balık ve kuş türleri, bazı mantı türleri bu yöntemle pişirilir. Yöntemin başlıca hoşluğu, pişen nesnenin haşlamada olduğu gibi tadını dışarı bırakmaması, öz suyunu içinde tutmasıdır.

Bazı yemekler, daha çok da yumuşaması gereken etler, tencerede "uzun pişirme" yöntemiyle değerlendirilir. Eski dönemlerde bu iş odun ateşi üstünde yapılıyordu. Dolayısıyla pişme süresinin uzunluğu, ateş gücünün zayıflığıyla orantılıydı. Ama yalnız Çin'de değil, bütün dünya mutfaklarında "hafif ateşte" uzun süre pişirmenin özel erdemleri vardır. Çünkü

böylece, yemeğin suyuna eklenen lezzet verici ögeler bu süre içinde pişen ana yemeğe daha iyi nüfuz eder vb. Bu gibi tencere yemeklerine Çinliler genellikle soya sosu gibi lezzet dışında renk de veren nesneler kattıkları için, sonunda ortaya çıkan ürün iyice kırmızılaşmış olur; onun için bu yönteme "kırmızı-pişirme" de derler. Uzun pişirme, yerine göre toprak veya madeni tencerede yapılabilir.

"Derin kızartma" Çin mutfağının bir başka yöntemidir. Günümüzde, daha çok Fransız tarzı patates kızartması için kullandığımız derin ve içinde telden ikinci bir kap olan tavalar bu işe pekâlâ uygundur. Çin'de çoğu yemek için bu yöntem, pişme sürecinin bir evresini oluşturur. Örneğin derin kapta kızartılan bir yemek daha sonra sahana alınıp sosla biraz daha pişebilir vb.

En çok kullanılan yöntem ise bir tür "kavurma" ya da tam çevirisiyle "karıştırarak kızartma"dır. Çin'de bunun için "wok" denilen özel bir tava kullanılır. Yarı-küre biçiminde, saplı ya da sahan gibi kulaklı, demirden bir tavadır bu. Dibine biraz sıvı yağ konur, harlı ateşte kızdırılırken içine dövülmüş sarmısak, dilinmiş taze zencefil ya da soğan gibi birşeyler atılır. Amaç, bunların lezzetinin yağa, sonra da o dolayımla pişecek yemeğe geçmesidir. Kızan yağa asıl yemek –ince doğranmış olarak– atılır. Daha sonra da yanına konan garnitürü. Toplam pişme süresi beş dakikayı pek geçmez, geçmemelidir de. Yoksa bütün tadı kaçar. Bazan ana yemeği oluşturacak et vb. bir iki dakika kızartıldıktan sonra tavadan çıkarılıp süzülür. Bunun için "wok" ağzına takılacak süzme telleri de vardır.

Yemeğin bu kadar kısa sürede pişebilmesinin sırrı, her şeyin çok küçük doğranmış olmasıdır. Bu parçalar kızgın yağa atıldıkları için suları dağılmaz, kendi içlerinde kalır. Ayrıca bu yöntemde kapak kullanılmadığı için özellikle sebzelerin rengi de kaçmaz. Pırasa yemyeşil (veya bembeyaz), havuç kıpkırmızı çıkar tavadan.

"Karıştırarak kızartma", pişme süresi az bir yöntem olduğu için pratiktir; önceki kesme, doğrama süreci bir yana bırakıldığında kolaydır. Dolayısıyla lokantalarda karşılaştığımız Çin yemeklerinin büyük çoğunluğu bu yöntemle pişirilir.

Bu kesip biçme işlemleri Çinliler'e özgü bir satırla tahta üstünde yapılır, her şey önceden hazırlanır, yumurtaya, sosa, mısır nişastasına vb. bulanacak olanlar bulanır. Pişme sırası gelince gerekli sırayla durdukları yerden alınıp tavaya atılır. Sürenin kısalığı bu son aşamada neredeyse otomatik bir disiplin gerektirdiği için ön hazırlık iyi yapılmalıdır.

Burada anlattığım değişik pişirme araçlarını (örneğin "wok") kullanmanın, Çin işi kepçeler, kaşıklarla oynamanın şüphesiz kendine göre bir keyfi olmakla birlikte, Çin yemeği yapmak için bunlar zorunlu değildir. Bildiğimiz tavada da pekâlâ "karıştırarak kızartma" yapabilirsiniz. Yalnız buğulama sepeti sorun çıkarabilir, ama burada bile, bazı küçük elekleri hatta süzgeçleri kullanarak oldukça iyi sonuç alabilirsiniz.

Lezzet vericiler

Bir Türk mutfağında normal olarak bulunacak araçları Çin yemeği yöntemlerine uyarlamak mümkündür, ama lezzet vericilerin yerine ikame edecek birşeyler bulmak çok daha zordur. Temel malzeme olan soya sosu artık kolayca bulunuyor. Ama iş bununla bitmiyor. Bir zamanın, şarküterilere yansıyan ithalat bolluğu çok sürmedi ve zaten sürerken de getirilen mallar Çin malzemesi gibi görece egzotik şeyler değil, daha harcıâlem yiyeceklerdi. Şimdi yarı yerli bir ürün olarak da soya sosu var; istiridye sosu, hoi-zin sosu, erik sosu vb. daha zor da olsa bulunabiliyor. Çin yapımı susam yağı bulamazsanız tahinin sıvı kısmıyla bu eksiği bir ölçüde giderebilirsiniz. Çin şarabının bir benzerini de bulmak mümkün. Zaten Batılılar için yazılmış Çin yemeği kitaplarında, bir İspanyol içkisi olan "sherry" önerilir. Şeri gibi, kimi zaman bazı vermutları da ikame edebilirsiniz.

Taze zencefil, çok sayıda yemeğe giren bu bahar, yakın zamana kadar hiç bulunmazdı. Şimdi Beyoğlu Balıkpazarı'ndaki baharatçılar düzenli olmasa da İngiltere'den getirtiyor. Bundan yüz gram kadar alıp havasız kavanozda ve buz dolabında uzun zaman koruyabilirsiniz. Tazesi bulunmazsa, tazesi gibi olmamakla birlikte, her baharatçıda bulunan toz veya kök zencefil de hiç yoktan iyidir.

Çinliler'in çokça kullandığı soya filizi de artık Türkiye'de yetiştiriliyor ve –benim bildiğim– Balıkpazarı'nda bir iki yerde bulunuyor. Bunun konservesi de bazı şık mezecilerde var, ama tazesini buluyorsanız bence konservesine hiç yüz vermeyin.

Buna karşılık gene oldukça sık kullanılan, ama Batı ülkelerinde bile yalnız konserve halinde bulunan bambu

filizine bizde seyrek rastlanıyor.

Mayalanmış fasulyadan Çinlilerin yaptığı bir tür peynir ve bir tür bulamaç Türkiye'de bulunmuyor – ya da ben hiç rastlamadım. Aynı şekilde su kestanesi, lotus yaprağı veya tohumu, bazı lahanamsı sebzelerin turşuları, pek çok Çin tipi mantarlar (tabiî bunların yerine de bizde bulunan çeşitler bir yere kadar konabilir), "agar agar" denilen jelatin ve daha birçok malzeme de bulunmuyor. Bu da, eldeki malzemeyle pişebilecek Çin yemekleri sayısını epeyce azaltıyor. Ancak bu saydıklarımın çoğu yurt dışına giden biri tarafından kolayca bulunabilecek ve getirilebilecek şeyler.

Ayrıca, bir süre önce Etiler girişinde bir Çin süpermarketi açıldı. Burada epey malzeme bulmak mümkün.

Çinliler çok fazla baharat kullanmazlar – taze zencefil kökünü saymazsak. Ama kullandıkları "anason-yıldızı" ve "beş-lezzetli bahar" da burada bulunmaz. Birincisi, bu şık görünüşlü yıldız yerine belki başka anason türleri ikame edilebilir. İkincisi aslında karma bir bahardır, tarçın gibi bizde olan baharları da içerir, ama bunu da burada kendimiz yapmamız güçtür.

Birçok Çin yemeğinde, şimdilerde, "monosodium glutamate" (MSG) denilen ve karbonatı andıran beyaz bir toz da ekleniyor. Bu maddenin işlevi yeni bir tat katmak değil, bize yaptığı kimyasal etkiyle orada bulunan her şeyin tadını daha belirgin hale getirmek, yani tad alma bezlerimizi daha çok çalıştırmak. Ama bu kimyasal maddeyi hiç kullanmamayı da tercih edebilirsiniz.

Sonuç olarak, Çin yemeği pişirmenin uçsuz bucaksız serüvenine dalmak isteyenlerin bu gibi malzemeleri bizzat ya

da bir tanıdık yoluyla sağlamalarında yarar vardır. Bir konserve kutusu ya da bir torba baharat çok sık kullanılmayacaksa uzun zaman yetebilir.

Pirinç ve makarnanın da Çinlisi burada her zaman bulunmamakla birlikte, Türkiye'de bulunan pirinç, erişte, şehriye ve spagettileri uyarlamak mümkündür.

Yemeğe başlayalım (mı?)

Bütün bu laflardan sonra, şöyle iyice bir yemek düşünelim. Yukarıda, etlerden, sebzelerden söz ederken, bunları dengelemek gerektiğini söylemiştim. Bir yemek daveti planlarken, başka şeyleri de dengelemek önem taşıyor: örneğin, değişik yöntemler. Uzun pişen, orta vadede pişen ve son birkaç dakikada pişen yemekler arasında bir denge kurarsanız, bu tabiî lezzete de yansır. Fırında veya uzun zaman tencerede pişmiş yemeklerin daha zengin lezzetleri, karıştırılarak kızartılmışların daha taze ve gevrek lezzetleriyle bir kontrast oluşturur. Zaten Çin yemeğinde en önemli sorun, lezzetleri hem karıştırıp kaynaştırmak, hem de yerine göre karşıtlıkları yanyana getirerek dengelemektir.

İşin tuhafı, bütün bu ince işleri yalnız "lezzet" düzeyinde sıraya sokmanız da yetmez. Yukarıda belirttiğim gibi, yemekler sofraya bir arada gelecek, yanyana dizilecektir. Onun için yemeklerin renkleriyle de ortaya hoş bir kompozisyon çıkmasına dikkat etmenizde yarar vardır. Örneğin tavuğun

beyazlığı ile domuzun pembesi ya da sığırın kahverengisi, bunların yanısıra yeşil, sarı, kırmızı sebzeler vb.

Yemeği planladıktan sonra (yukarıdaki ilkelere göre) ilk iş, tavuk suyu çıkarmaya başlayabilirsiniz. Çünkü aşağı yukarı ne pişirseniz, buna ihtiyacınız olacaktır. Hele çorba yapacaksanız, temeli yüzde doksan bu sıvı olacaktır. Tavuğun iç organları ayrılır (bunlarla da bir yemek olacaksa, muhtemelen takviye etmek gerekecektir), derisi yüzülür. Butları ve beyaz eti de ayrılıp tavukla yapılacak yemek veya yemeklere göre bir kenara ayrılır. Kalan kemikli kısım iyice temizlenip (akciğerleri, kanı vb.) tencereye konur. Zencefil atılır. “Lezzetleri karıştırma” ilkesi gereğince domuz veya koyun veya sığır kemikleri de konulur. Yüzeyde toplanan köpük ve tortular sık sık sabırla toplanarak (delikli kepçeyle) birkaç saat az ateşte kaynar. Son beş on dakikada bir küp tavuksu eklemek de iyi olur. Sonunda, tamamen duru bir çorba elde etmelisiniz. Bunu bir kenara ayırırsınız; bir kısmı, büyük bir ihtimalle pişecek öteki yemeklere ek bir öge olarak bir aşamada katılacaktır. Çorba da gene büyük bir ihtimalle “temel çorba” denen bu suya başka nesneler eklenerek pişecektir.

Sonra, yapmayı kararlaştırdığınız yemeklerin tariflerini gözden geçirin ve bunları kesme, doğrama hazırlıklarına girişin. Kuru ve taze soğanları doğrayın, sarmısağı dilin veya dövün, etleri hazırlayın. Bazılarını belki mısır nişastasına bulayıp bırakacaksınız, bazıları için (genellikle etler) daha karmaşık marinadlar hazırlayacaksınız. Daha uzun pişecek yemeklerin zamanlamasını hesaplayıp sırası geldikçe ocağa koyun. En sona mutlaka birkaç “karıştırarak kızartılacak”

yemek kalacak, dolayısıyla son anda birkaç ocak gerekli olacaktır. Önceden pişebileceklerin işini bitirip, son anda bir iki dakikada ısıtıp sofraya getirecek hale getirirsiniz – ocak sayısı az gelirse!

İlkin hafif ve soğuk “ordövr” tipi yemeklerle başlayabilirsiniz. Bizde de çok popülerleşen ve olur olmaz bir sürü lokantada boy gösteren “Çin böreği”, ya da birkaç saat zencefil, sherry, soya ve sirkeyle marine edilerek çiğ yenen kabuğu soyulmuş karides ya da içi domuz, tavuk ve/veya karides kıymasıyla ve incecik kesilmiş soğanla doldurulan ve buğulanan (isterseniz sonra bir yüzünü yağda kızartabilirsiniz) Çin mantısı (wantun) iyi bir başlangıç olur.

Bundan sonra pilavla birlikte dört, beş ayrı yemek sofraya gelir. Pilavı mümkünse kendi başına ayrı çanaklara koyar, yemekleri normal tabaklara bölüştürebilirsiniz. Ya da isteyen istediğinden tabağına alır (bazı lokantalarda döner masalar bu işi kolaylaştırır). Çin yemeğine en iyi uyan içki, şaraptır. Beyaz, kırmızı veya roze olabilir ve bu seçim bireysel zevke göre ayarlanabilir. Şüphesiz başka içki içmek isteyene de engel olunmaz. Bu arada çay da verilebilir. Yeşil çay ya da “keemun” gibi hafif çaylar bu aşamada daha uygundur. Midenin daha bir dolmaya başladığı ve “bastıracak” bir şeye ihtiyaç duyulur gibi olduğu bir aşamada da “yasemin çayı” iyi gider.

Çin yemeğinde çay, farklı yemekler arasında damağı yıkayıp onu bir sonraki lezzete hazırlama işlevi görür. Aslında, çorba da biraz öyledir. Onun için, bizdeki gibi yemeğin başında değil, iki parti arasında içilir ve böylece yeni gelecek tabaklardaki

yeni lezzetler için bir bakıma dilimizin “bakirliğini” restore eder. Yani, “sorbet” işlevi görür.

Kesenize, bilginize, sabrınıza göre bu partileri çoğaltabilirsiniz. İmparatorluk sarayında 300 kadar ayrı yemek sofraya gelirmiş. Buna özenmek biraz mübalağalı olabilir! Altı, sekiz kişilik bir yemeği on ayrı çeşitte tamamlamak bana akla yakın görünüyor. Gerçekçi olarak, yemek çeşidini, yemek yiyen sayısından bir, iki fazla hesaplamak, hem insanı fazla zorlamaz, hem de yeterli davet sahibi “cömertliği”ni sağlar.

Çin yemeğini ancak Batı’daki Çin lokantalarında yemiş biri olarak, “dim Sum”un aslı nedir, bir şey söyleyemeyeceğim. Sanki olabilecek “starter”ların hepsini bir araya toplayıp, gene “bon pour l’occident”, bir lokanta çeşidi yaratmışlar. Benim bildiğim, Londra’daki iki örnekte, siz oturduğunuz yerde oturuyorsunuz, onlar arabalarla yanınızdan geçip mallarını size gösteriyorlar: kırsal bölgelerin çerçileri, gezgin tüccarları gibi. Bunların çoğu buğulanmış yemekler, ama başka türlüleri de olabilir. Beğendiklerinizi masanıza bırakıp çeteleye çentik atıyorlar. Böylece, midenizde boşluk bulabildiğiniz sürece bunları yutuyorsunuz. Bu “dim sum” da başlı başına müthiş bir şey!

Son olarak, sofra adabı. Çin yemeği çubukla mı yenmeli? Şüphesiz ki bu bir zorunluluk değil. Ancak Çinliler, kendileri, yemeğe saygılarından ötürü, yedikleri şeyi çatal bıçakla kesmeyi bir çeşit saldırganlık gibi görüyor, vahşet kategorisine sokuyorlar. Onun için her şeyi önceden kesip biçerek, sofrada çubukla tutulur ve ağza atılır bir lokma boyuna getiriyorlar. Çubukla yemenin, kendine göre bir keyfi var ve sanıldığı kadar

güç de değil. En iyisi, merdivenden inerken basamaklara bakmadığımız gibi, ne yaptığınızın fazla bilincinde olmamaya çalışarak bu işi ellerin doğal ve içgüdüsel hünerine bırakmak. Bilinçlilik müdahale etmezse, eller ne yapacaklarını biliyorlar.

Osmanlı Mutfağı

Genel kanıya göre Osmanlı mutfağı, Çin ve Fransız kardeşleriyle birlikte, dünyanın en büyük üç mutfağından birini oluşturur. Bundan önce bu alanda söylediklerim, Osmanlı için de haydi haydi geçerli: zengin yöresel mutfaklar ve merkezî imparatorluk mutfağı. Üstelik bu çok-uluslu İmparatorluk'ta, "yöresel"den öte, çeşitli ve çok sayıda "ulusal" mutfaklar var. Bazı yemek adlarında bunun dolaysız izini görmek mümkün: "Çerkes tavuğu", "Arnavut ciğeri", "Tatar böreği", "Şam Baba", "Papaz yahnisi" gibi.

"Hünkâr beğendi" gibi bir adda da Saray'ın rolünü görüyoruz. Belli ki bir zamanda sarayın ahçıları yeni ve değişik yemekler icat edip sunuyor, bunlardan birini de, "hünkâr", beğeniyor. Kimbilir bunun gibi ne çok icat yapıldı.

"Osmanlı" sıfatıyla en çok Türkler kendilerini özdeşlediklerine göre, lafa onlardan başlayalım (tarihî olarak da doğrusu bu elbette). At sırtında göçebe hayatı yaşayan Türkler'in zengin bir mutfak kültürü oluşturmaları mümkün değildi. En kolay pişen yemek, çıplak ateşte pişendir. Dolayısıyla herhalde en eski ve en yaygın yemek, Türkler arasında da, ızgara etti. Orta Asya'da kalmış akrabalarımızın bol bol at eti yediğini ve at sütünden mayalandırılan "kımız" içtiğini

biliyoruz. Bunu bilince de, bizim oralarda kalmadığımıza şükretmemek elde değil.

Göçebeler sürüleriyle birlikte diyar diyar göçtüklerine göre, koyundan yapılan ızgaralar da mutlaka başından beri yeniyordu. Sütten yoğurt üretmenin de bir göçebe Türk buluşu olduğu kanısı yaygındır. İçinde yoğurdun önemli payı olduğu tarhana da öyle olmalı. Tencere daha bir yerleşiklik belirtisi olmakla birlikte, göçebelerin de yanlarında az sayıda bu tür kap kacak taşımaları çok zor bir şey değil. Nitekim, gene göçebelik dönemlerinden başlayarak, tahıldan yapılma birçok yemekleri de mutlaka vardı. Örneğin mantı dünyada en geniş alana yayılmış yemek türlerinden biridir (yukarıda değindiğim "Tatar böreği" de onun bir versiyonu sayılabilir): Moğolistan'dan İtalya'ya (ravioli) kadar; bu, içinde Türkler'in cirit oynadığı bir alan.

Pastırmanın da ta göçebelik günlerinden kalma bir Türk buluşu olduğu düşünülür. Dilimlenerek tuzlanan ve kurutulan et parçaları, göçebe hayata çok uygun bir "konservasyon" tekniğinin ürünü gibi görünüyor. Batı dillerinde "pastrami" ya da "pastraïna"nın bu kökenden geldiği belli. Yunanistan'da "bastürma" adı bazan sucuk için de kullanılıyor.

Bütün bunlar fazla bir zenginlik anlamına gelmiyor elbette. Sonuçta, oldukça mütevazı bir yemek kültürü.

Ama Anadolu'ya yerleşmeye başlayınca her şey değişmiş olmalı. Burada, dört bir tarafta, gelişkin mutfaklar var; daha önemlisi, her türlü meyva ve sebze yetiştirmeye elverişli bir toprak ve iklim. Yunan kültürü, en başta, zeytinyağıyla haşır neşir. Bu topraklarda bulunan bütün sebzeleri değerlendirmek

için olağanüstü bir pişirim vasatı; dünyada az millete nasip olan bir nimet. Böylece, zeytinyağı önemli bir öge olarak giriyor Osmanlı mutfağına: sebze yemekleriyle, çeşitli salatalarla (aslında Ege'de sıcak yemekler, et bile zeytinyağıyla pişirilir, ama bunu "yerel" bir alışkanlık düzeyinde kabul edebiliriz).

Kıyıların bir başka önemi tabiî balıkla kendini gösteriyor. Bu kıyılara gelinceye kadar göçebe Türkler'in deniz balığını tanımalarına imkân yoktu. Bu olgu zaten Türkçe'deki balık adlarının hemen hemen hepsinin Yunanca'dan gelmesinden bellidir: kefal, lüfer, sardalya, levrek, izmarit, istavrit, uskumru, kolyos vb. Türkçe birkaç balık adının arasında "kılıç" ve "kalkan"ın bulunması da kendi başına anlamlıdır tabiî. Bu arada, "barbunya" gibi İtalyan kökenli adlar bulunmakla birlikte, muhtemelen bunlar da Yunanca dolayımıyla gelmiştir.



Orta ve doğu Anadolu'da ise Ermeni mutfağı vardı. Ermeni yemekleri ile İran yemekleri arasında ortaklık çoktur. Örneğin her iki mutfakta da erik ya da ayva gibi meyvalarla pişen et yemeklerine rastlarsınız. Ama Osmanlı mutfağında bunlar pek fazla tutulmadı. Etli sebze yemeklerinin, bastı ve musakkaların, Doğu etkilerinin sonucu yaygınlaştığını ve geliştiğini düşünebiliriz ("musakka" zaten Arapça bir kelime).

Bütün bu farklı kültürlerin, şimdi hepsini içine alan kocaman bir İmparatorluk içinde birbirleriyle alışverişleri, etkileşmeleri son derece ilginç bir süreç olmalı. Bu yalnız, sözgelişi, Türkler'in Rumlar'dan, Ermeniler'den ya da Rumlar'ın,

Ermeniler'in Türkler'den aldıklarının hikâyesi olamaz. Herkes herkesten birşeyler almıştır mutlaka.

Kendim inceleme imkânı bulamadım, ama sözüne güvendiğim tanıdıklarımdan, on yedinci yüzyılın sonlarına kadar Topkapı Sarayı'nın kayıtlarında, alınan başlıca besin maddelerinin koyun ve tahıl olarak görüldüğünü işittim.

Tabiî bu sıralarda Saray'ın muhafızlığını yapan Bostancı Ocağı da vardı. Bunlar hem askerlik ve bekçilik yapıyor, hem de sarayın bahçe ve bostanlarını ekip biçiyorlardı. Onlara bağlı Bamya ve Lahana ocakları çok daha önceleri, I. Mehmet zamanında kurulmuştu. Dolayısıyla sarayda tüketilecek sebzeleri bu ocağın fazlasıyla yetiştirdiği, hatta o "fazla"yı belirli kurallar içinde satarak bir gelir sağladığı biliniyor.

Ancak, yemek yemenin kendi başına bir zevk haline gelmesi, böylece pişirme yöntemlerinin incelmesi, çeşitlerin artması gibi gelişmelerin asıl on sekizinci yüzyılın ilk yıllarında başladığını tahmin ediyorum. Osmanlı devletinin hızlı yayılma döneminde saltanat süren padişahlar savaşçı bir etikle yetişmişlerdi. Aynı zamanda İslâm anlayışı da lüks tüketim için çok elverişli değildi.

Osmanlı tarihinin, belirli anlamlarda en parlak dönemi olan Kanunî zamanında herhalde görkemli, gösterişli ziyafetler, kutlamalar yapılıyordu. Sadrazam İbrahim Paşa'nın, çocuklarının sünnet düğününde, Süleyman'a, Uludağ'dan getirtilmiş buzdan yapılma kâseler içinde hoşaf ikram etmesinin hikâyesi hep anlatılır. Ama bu tarihlerde bile, bu gibi mükellef sofraların kuraldan çok istisna olduğunu ve zaten onun için şaşkınlıkla hatırlandığını düşünüyorum.

Kanunî'den ve birinci Viyana Seferi'nden sonra askerî gelişme ve genişleme yolu büyük ölçüde kapandı. Osmanlı İmparatorluğu hâlâ çok güçlüydü, ama şimdi lafı uzatmamak için böyle bir kitapta girmemek gereken çeşitli nedenlerle, askerî genişlemenin koşulları ortadan kalkmıştı. On yedinci yüzyılın ortalarına gelindiğinde, genişlemek bir yana, olanı elde tutmak dahi güçleşti. Yüzyıl sonunda Karlofça'da imzalanan barışla, büyük araziler kaybedildiğinde, bunların geri alınabileceği umudu da kaybedilmişti.

Onun için on sekizinci yüzyılın başına Osmanlılar epey farklı bir havayla girdiler. Tarihçilerin daha sonraları "Lâle Devri" adını taktığı bu dönemde ilk Batılılaşma girişimleri başladı. Ama padişahlık kurumu açısından en yakıcı sorun, bu koşullarda meşruiyetin kabul ettirilmesiydi. Gelenek, "cengâver padişah" imgesi üstüne oturuyordu, ama ortada öyle bir imkân kalmamıştı.

Benzer koşullar, benzer sonuçlar yaratıyor. Fransız mutfağının gelişmesinde XIV. Louis'nin oynadığı rolün benzerini Osmanlılar'da da görürüz. Padişah, ülkenin ileri gelenlerini, nüfuzlu kişi ve aileleri savaş değil, tüketim ortaklığına davet etti. Bu dönemde Boğaziçi kıyılarında geniş araziler sözünü ettiğim türden kişi ve ailelere bağışlandı, Sadabad ve benzeri mesire yerlerinde büyük eğlenceler düzenlendi. "Lâle Devri" denince akla gelen ilk özellik olan zevk ve sefa başladı.

Tarih, belki kötü, belki iyi, ama hep çelişkilerle doludur. *"Decadence",* olumsuz çağrışımları olan bir kelime. Ama *"decadence"* olmadan birçok alanda incelme de olmuyor. İbn

Haldun'dan Dr. Hikmet Kıvılcımlı'ya kadar nice toplumsal düşünürün zihnini uğraştırmıştır "medeniyet" ve "yozlaşma" içiçeliği. Lâle Devri de işte tam böyleydi. Dönemin ileri gelen adamlarının birçoğu yeni lâle çeşitleri yetiştirmeye çalışıyordu, örneğin. Nedim-i Şeyda da gazellerini yazıyordu.

Üst sınıflarla sefahat paylaşmak, onları yatıştırır ve devleti temsil eden padişahın meşruiyetini sağlama alır. Ama bu sefer öteki kısır döngüye girersiniz: bu keyfin dışında kalan "avam"ı nasıl zaptedeceksiniz? Nitekim, Lâle Devri 1730'da böyle bir halk ayaklanmasıyla sona erdi. Osmanlı toplumunun koşulları, Batı'daki gibi bir toplumsal "devrim"e imkân tanımadığı için Patrona isyanı, kendinden öncekiler ve sonrakiler gibi padişahı ve çevresini değiştirdiği halde, *düzeni* değiştirmedi.

Bu kadar tarih yeter, diyeceksiniz, ben de öyle diyorum, ama işte, bakın, yemek konusunu tarihten ayırmak o kadar da kolay değil. Bildiğimiz zengin Osmanlı mutfağının en önemli hamlelerini bu çalkantılı yıllarda gerçekleştirdiğini sanıyorum. Tandır, püryan, kuyu kebap vb. herhalde daha önce de vardı. Ama birçok ince buluş bu dönemde yapıldı, sonradan da geliştirildi.

Örneğin Yunanistan'la yemeklerimiz adamakıllı birbirini tutar, çoğu aynı şeydir. Bunu herhangi bir milliyetçi önyargıyla söylemediğimi sanıyorum, ama genellikle bizim yaptığımız daha iyidir: kökeni Yunan olduğu halde. Bunun nedeni, bence, payitahtın burada olması. Dolayısıyla dikkat, titizlik, teknik, burada daha gelişkin. Bu yalnız benim yargım değil elbette. Birçok gözlemcinin yanısıra –ve hepsinden inandırıcı olarak– Türkiye'den, özellikle İstanbul'dan giden Yunan yurttaşları da

aynı şeyi söylüyor. Yunanistan'da bu insanların işlettiği lokanta ve tavernalarda sık sık, "yemek kalitesi İstanbul'dan aşağı değildir," diye teminat verdiklerini hatırlarım. Biraz daha uzun boylu konuşsanız, "Bunlar bu işten anlamaz," derler. Bunları, sonuçta, İstanbul'un özel konumuna bağlıyorum.

Belgrad'da, Sofya'da geleneksel yemek yapan lokantalara gittim. Belli ki Osmanlı temelinden geliyorlar, çoğu zaman yemek adları da aynı: "şikembe", "kapama" vb. Sakatat bunlarda önemli bir kategori. Gene aynı şey: İstanbul'da pişen daha iyidir. Bu bakımdan İstanbul ve Paris, birbirlerine benziyorlar; yani, siyasî olduğu kadar kültürün ve dolayısıyla incelen mutfağın başkenti ve merkezi konumundalar. Oysa, "büyük mutfak" örneklerinden Çin'de durum tam da böyle değil, çünkü Pekin'in yanısıra Kanton ya da Şanghai gibi önemli ve farklı gastronomik merkezler hep olmuştur.

Sonuçta İstanbul ve Paris de bütün yerel mutfakları özümleyemedi elbette. Fransa'nın çeşitli yörelerinde başkentte bilinmeyen yerel yemekler vardır. Türkiye'de de öyle. Örneğin Gaziantep mutfağı gerçekten zengin ve yüksek niteliklidir, ama otantik Gaziantep yemekleri İstanbul mutfağına girmemiştir. Aynı şekilde Karadeniz'in, Laz mutfağının çoğu yemeği yerel kalmıştır – şimdilerde İstanbul'da Pafuli olmasa mıhlama ya da fasulya turşusu yiyemeyeceğiz. Buna karşılık, son dönemde birçok Avrupa yemeği "Türk" dediğimiz mutfağa girdi: domates çorbasından püreli rostoya (nuar'dan yapılma) kadar.

Bu bahsi kapatmadan önce değinmek istediğim son bir nokta var. Osmanlı mutfağı dediğimiz çok geniş alanda "ev yemeği"nin önemli bir yeri bulunur. "Oyuncaklı" diye bilinen

birçok yemek, sözgelişi dolmalar, mantı ve çeşitli börekler, içli köfte gibi “komplikasyon”ları olan yemekler, hepsi evde de yapılır. Bunun böyle olmasının da uzun ve karmaşık bir toplumsal tarihi var elbette, ama oraya hiç girmeyelim. Böyle olması, kısaca, bir yandan “lokanta”nın geç gelişen bir kurum olmasına, bir yandan da, geleneksel İstanbul hayatında zengin ve yoksul sınıfların bir hayli içiçe yaşamasına bağlı. Bu, çeşitli açılardan Çin’e yakın, Fransa’ya o kadar yakın değil. İkinci bir nokta, Çin’de olduğu gibi Osmanlı’da da bu “orta hallilik” koşulunun pişirme yöntemlerinde (kullanılan malzeme, pişirme süresi ve biçimi ve benzerleri) gelenekselliğin ağır basmasına yol açmıştır. Fransa’da ise lokanta belirleyici konuma geçtiği için, “Yenilik” ve “Yaratıcılık” ön plana geçmiştir.

Ama şimdi Türkiye’de bu durum, özellikle şehirli ve yukarı orta sınıflarda, kadın-erkek çalışılan ailelerde, dramatik bir biçimde değişti ve bu kitabın başka bölümlerinde işaret ettiğim gibi, “ev yemeği” yemek için lokantaya gitme paradoksu, neredeyse günlük bir gerçeklik haline geldi.

Fransız Mutfağı

Fransız mutfağı “dillere destan”! Ama “destan” olmadan önce herhalde başka bir şey, dillere ya da damaklara. Zaten destan, olduğu bu başka şey üstüne.

Fransız mutfağını “Fransız mutfağı” yapan tarihî süreç, bundan önceki bölümde söylediğimden pek farklı değil: zengin çeşitli yöresel mutfaklar ve bütün bu yemekleri alıp yeniden değerlendiren, incelten merkezî kral sarayı. Böyle keyiflere para ve vakit ayırabilen servet sahibi sınıflar.

Bunun parlak dönemi XIV. Louis’nin saltanat sürdüğü yıllar olmalı. Bilindiği gibi *roi soleille* (güneş kral) taşra baronlarının bulundukları yerde kendisine başkaldıracağı, laf dinlemeyeceği, olur olmaz serkeşlik yapacağı ihtimalinden tedirgindi. Osmanlılar gibi onun da bu ihtimale karşı ürettiği çare, tehlike yaratan aristokrasiyi başkente çağırmak ve Paris’in büyülü lüksleriyle onları sersemleştirmekti. Çare büyük ölçüde işledi. Aristokratlar, bu lükse ayak uydurmak için köylüleri mutlaka daha fazla ezdiler (yerlerinde bıraktıkları kâhyaları yoluyla), ama Kral’a karşı mesele çıkarmadılar. Sürecin sonunda, kraldı, aristokrattı, hep birlikte battılar. Ama bu arada şanlı Fransız mutfağı doğdu.

Marie Antoinette’in, “ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler” sözü, dolayısıyla, her bakımdan aydınlatıcıdır. Olup bitenleri

bütün çelişkileriyle anlatır. Tek kusuru, bir durumu kusursuz özetleyen çoğu söz gibi, aslında söylenmemiş olmasıdır. Kraliçe "*brioche*" demişti. Bu, pasta gibi pahalı bir şey değil, mayalı bir ekmek cinsiydi.

Çin mutfağından söz ederken, zenginliğinde yoksulluğun payı olması gibi bir paradoksa değinmiştim. Bu aslında bütün iyi mutfaklar için geçerli, çünkü yoksulluk hayal gücünü çalıştırıyor, yenebilir ve lezzetli kılınabilir daha çok nesnenin keşfedilmesini teşvik ediyor. Ama bir zaman sonra da işin içine zenginlik karışmalı ve yoksulluğun buluşları üst düzeyde yeni formüllere ulaştırılmalı. Fransız yerel mutfakları birinci koşulu gerçekleştirmişlerdi. Paris Sarayı da gerisini tamamladı.

Örneğin, iyi bir *chateaubriand* nasıl pişer? Tabiî ateş üstünde, ama mesele bundan ibaret değil. Fransız milleti etini biraz az pişmiş sever, falan filan. Bunun tam ölçüsünü bulacaksınız. Sonuçta, şöyle bir çözüm çıkmış: bonfile, iki biftek arasında sandviç gibi ateşe konuluyor. Biftekler kömür olduğunda *chateaubriand* tam kıvamında pişmiş oluyor. E, şimdi bu pahalı bir yöntem, değil mi? Öyle, ama iddialı bir mutfak böyle lüksleri kaldırmalı, icabında.

Saray mutfağı adamakıllı şatafatlı, erken dönemin en parlak aşçısı da Marie-Antoine Carème'di (Marie Antoinette'le ad benzerliği şaşırtıcı). Bu dönemde lezzet kadar görünüş de önemliydi. Carème Fransız Devrimi'nden beş yıl önce doğdu, ama hayatı doğal olarak aristokrasi, daha doğrusu krallar arasında geçti: Napoleon, IV. George, Rus Çarı Alexander vb. Sonunda para imparatoru Rothschild'in mutfağına geçti.

Hizmet ettikleri arasında, dönemin siyasî-diplomatik entrika dehası Talleyrand da vardı. Yemeğe hayli düşkün olan Talleyrand'ın bu konuda hoş bir karşılaştırması vardır: "İngiltere'de üç yüz altmış beş din ve tek bir sos vardır," der. "O da nane sosudur. Oysa Fransa'da tek bir din, Katoliklik vardır, üç yüz altmış beş çeşit de sos!"

Demek ki Fransız mutfağı daha Talleyrand zamanında aslî karakterini kazanmış; bundan sonra değişecek, o şatafatı ve gösterişi geçecek, ama bir "sos mutfağı" olma özelliğini koruyacak. Sos, Fransız mutfağının kalbidir.

Carème özellikle bir saray aşçısıydı ama tarih –ya da "kader"– sarayı onun elinden almıştı – hiç değilse, bir süre için, Fransa'da. Ancak, şanlı sayfalarla dolu olan Fransız mutfağı tarihinde, zaman olarak Carème'den önce geldiği halde bu mutfağa etkisi Carème sonrasında da devam eden bir Pierre François de la Varenne vardır. Etkileri devam etmiştir çünkü Varenne, tarih bilinciyle değil ama içgüdüsüyle, tarihte zafer kazanacak sınıfı, burjuvaziyi seçmişti. *Le cuisinier françois* (Fransız Mutfağı, 1651) adlı kitabıyla, yemek konusunda en önemli devrimi yapan da odur. Bir kere, bugünkü biçimiyle çorbayı icat eden odur. Bundan önceleri çorba, çorba olarak değil, içinde yüzen şeyler için yapılırdı (Hindistan'da mulligatawny, Rusya'da borç, İtalya'da minnestrone hâlâ biraz böyledir). Çorbanın sıvısı bunları pişirip yumuşatan vasattı. Varenne bu vasatı, sıvının kendisini "çorba"ya dönüştürdü ve bundan böyle çorba, Batı mutfaklarında, diziyi başlatan yemek haline geldi.

İkinci icat Fransa açısından daha önemlidir. Talleyrand'ın da özellikle vurguladığı sos sözkonusudur burada. Her türlü şeyin eklenmesiyle sosa dönüşen meyane, yani yağ ve un karışımı, Varenne'in buluşudur. Yemek kitabı yazmak da başlı başına bir devrim zaten. Varenne böylece, lezzeti daha çok insanın ulaşabileceği bir şey haline getiriyor.

Marquis d'Uxelles'in mutfağında çalıştığı için, kitabına koyduğu bir domalan mantarı tarifi de *champignons duxelles* adıyla bugünlere kaldı.

Varenne'in açtığı yoldan başka gidenler de oldu. Yaklaşık yüz yıl sonra, François Marin, *Les dons de Comus*'yü (1739), 1773'te de Menon *La cuisinière bourgeoise*'ı yazdılar. Özellikle ikinci kitap geniş kitlelere hitap etti. Yemekten zevk alma talebini demokratikleştirirken, lezzetli yemek yapma imkânını da yaygınlaştırdı.

Dolayısıyla, saray daha elli yıl Carème tarzı ustalarla kendi bildiği yolda yürürken, yemek zevki Fransa'da sarayın dışına taşmıştı bile. Bu gelişmelere bakınca, bugünkü Fransız mutfağında bütün toplumsal tabakaların payı olduğunu görüyoruz: saray başlıca mutfak debdebesini kurmuş, aristokrasi onunla yarışıyor; burjuvazi siyasetten önce yemekte demokratik devrimi gerçekleştirmiş; bölümde göreceğimiz gibi, özellikle Paris küçük burjuvazisinin özgül katkıları var; köylüler de en azından her şeyin hammaddesini yetiştirmekte. Eh, Fransız mutfağı gibi bir mutfağın da hinterlandı bundan dar olamazdı (listeye bakıp, "Peki, işçi sınıfı nerede?" diye sorabilirsiniz. O da var: bütün bu adamlar kimin sırtından yiyip içiyor sanıyorsunuz?).

Carème'den sonraki büyük şef, tabiî, Escoffier'dir. Auguste Escoffier, Carème'in ölümünden on üç yıl sonra (1846) doğdu ve 1935'te öldü. Onun kariyeri Carlton ve Savoy Otelleri'nde geçti. Fransız *haute cuisine*'inin (yüksek mutfak) en önemli ustalarındandır. Kayser II. Wilhelm'in "Ben Alman İmparatoru'yum, ama siz de ahçıların imparatorusunuz," dediği Escoffier ile Carème'in sanatlarının incelikleri üstüne yazdıkları çeşitli kitaplar daha sonraki şefler için önemli bilgi ve esinlenme kaynağı oldular.

Ünlü *Péche-Melba,* şeftalili dondurma, Escoffier'nin sayısız icatlarından biridir: Londra'daki Savoy'da çalışırken bunu icat etmiş ve o sırada Otel'de kalan şarkıcı Nellie Melba'nın adını vermişti.

Fransız yemeğinin, soslarından başka bir önemli özelliği de şarapla sıkı ilişkisi. Bu yemeği şarapsız yemek, neredeyse düşünülemeyecek bir fiil. Şarap tabiî apayrı bir bilgi dalı. Hem hangi şarabın –hangi yılının vb.– iyi olduğunu bileceksiniz, hem de hangi yemeğe en iyi hangi şarabın eşlik edeceğini. Biz sıradan ölümlülerin yeteneklerini fersah fersah aşan sonsuz bir bilgi alanıdır bu.

Bütün Avrupa mutfakları gibi Fransız mutfağında da, yeme tarzı, diyakroni ilkesine göredir: çorbadan başlanır, hors d'œuvre, balık, et, tatlı vb. gider. Bunların yanında uygun şaraplar seçilir; her birinin ayrı çatal bıçak takımı da tabağın iki yanına gerekli medeniyet sırası içinde dizilir. İncelikten ve "etiket"ten ne yapacağınızı şaşırabilirsiniz.

Bu arada bir parantez açıp bir komiklik anlatayım. Son zamanlarda, Fransa'daki –çoğalmakta olan– Türk

lokantalarında verilen Fransızca *menu*'lerde ilginç bir yemek adı var: *Maison de l'armée.* Yani, "ordu evi". Böyle bir yemek adı, bunu gören Fransızlar'a, şu Türk milletinin sahiden de çok asker millet olduğunu düşündürüyordur. Bundan kendilerinin sorumlu olduğunu ne bilsinler? Çünkü aslında bu *maison de l'armée* ya da "ordu evi" bir Türk ahçısının "hors d'œuvre"ü yanlış okumasından ve "ordu evi" sanmasından kaynaklanıyor.

Gene de, sorumluluk Fransızlar'da demek yanlış olabilir. Biz, sonuç olarak *au gratin*'den "öğretmen" de çıkarmış bir milletiz.

Şimdi, yemekle siyasetin bazan nasıl içiçe geçebildiğini gösteren başka bir tarihî örneğe geçeceğim. Bugün Paris'e gittiğinizde, lokanta bolluğunu –*café*'ler, *brasserie*'ler (bu aslında "birahane" anlamına gelir), *auberge*'ler (bu da aynı zamanda "han"dır) ve tabiî *restaurant*'lar– şaşırtıcı bulabilirsiniz. Aslında yalnız Paris değil, bütün Fransa böyledir ama bu, bir hayat tarzı olarak, Paris'ten taşraya yayılmıştır. Bu yeme-içme keyfinin elbette "hayat felsefesi" ile yakın ilişkisi var. Ama o felsefenin de siyasî tarihle
–en azından dolaylı– ilişkisi var.

Fransız ihtilâli aslında Paris'te gerçekleşti, orada yaşandı. Evet, etkileri sonuçta bütün ülkeye yayıldı, ama her şeyin kalbi Paris'ti. İlginç bir nokta; o zamanın haberleşme teknolojisinin sonucu olarak, ihtilâl haberi, Madrid gibi merkezlerde, Fransa'nın taşra kentlerinden önce duyuldu (Madrid'de, on üç gün sonra).

O tarihte ihtilâlcilerin –Girondin ya da Jacobin– Paris'teki gücü, başkentin orta sınıfından geliyordu. Proletarya diye bir sınıfın henüz varolmadığı bu dönemde küçük mal sahipleri,

esnaf ve zanaatkârlar, dükkâncılar vb. *“Sansculotte”* diye adlandırılan “yoksul” kesimi oluşturuyordu ve devrimin itici gücünü de onlar sağlıyordu. Oynadıkları bu rolle, daha sonraki yüzyıllar için, toplumsal statülerini de sağlamlaştırmış oldular. Onların ne bundan haberi ne de böyle olması için bilinçli bir çabaları vardı, ama tarihin dinamiği böyle yürüdü. Siyaset düzeyinde ilericiydiler, devrime bağlılıkları uzun süre devam etti; buna karşılık, ekonomideki varlıkları, Hobsbawm’ın da işaret ettiği gibi, bir hayli gerici etkiler yaratıyordu, çünkü sermayenin ve kapitalizmin yayılmasını büsbütün engellemeseler de yavaşlattılar. Böylece, özellikle Paris, bir küçük burjuva cenneti oldu. Buna *savoir vivre* kültürü de eklenince, dünyanın bir numaralı yeme-içme merkezi haline geldi.

Yalnız lokantalar değil, bayıla bayıla yediğimiz Paris’e özgü “baget” ekmeğini yapan fırıncılar da bu sürecin bir ürünüdür. Büyük sermaye bu alanda egemen olsaydı, Anglo-Sakson ülkelerinde görüldüğü gibi ekmek fabrikaları açılır, bu arada ekmeğin bütün tadı tuzu kaçardı. Paris’in küçük burjuvaları direndiler. Şimdi hâlâ, bu güzel ekmeği üreten binlerce el emekçisi ve küçük fırıncı var.

Bu ayrıca tamamen şehir ekmeğidir. Bugün Almanya’da da şarküteri benzeri yerler ya da fırınlarda pek çok çeşit güzel ekmekler bulursunuz. Ama onlar hemen hemen hepsi köy ekmeğinin bugüne uzanan devamıdır. Paris’in oldukça tek tip “baget”i ise tam bir kent ürünüdür.

Böylece Paris her zevke ve her cüzdana hitap eden lokantalarla donandı. Kralın ve aristokrasinin yaratıp

geliştirdiği “Fransız mutfağı” devrimden sonra “küçük burjuvazi”nin eline geçti. Bu lokantalar, zengini kadar yoksulu da, sonunda işini iyi yapar. Verdiğinizin karşılığını mutlaka alırsınız – yediğiniz yemekle olduğu kadar zevkli dekorasyonla da, iyi servisle de, her şeyle de.

Kitleselleşme, görkemle yanyana gidemez. Carème’in heykel-anıt görünüşlü yemekleri doğal olarak tarihte kaldı. Yakın zamanlarda *haute cuisine*’in yerini de *nouvelle cuisine* (yeni mutfak) aldı. Bununla aşağı yukarı eşanlamlı kullanılan *cuisine vivante* (yaşayan mutfak) deyimi de var.

1950’lerde Fernand Point Viyana’da nam kazanmış bir *chef*’ti. Yenilik onunla başladı. Bu tarzın birkaç özelliği var: en başta, “hafif yemek” anlayışı geliyor ki, zamanımızın “sağlıklı beslenme” yönelişine denk düşüyor. Lezzetin yanısıra görünüşe önem verilmesi de normal, her zaman gözetilen bir kaygı bu; yalnız, değişik çağların “göze hoş görünme” üslûpları değişiyor. *Nouvelle cuisine*’deki üslûp belirgin bir biçimde Japon mutfağından kaynaklanıyor: ögeler sade, renkler ve kontrastlar ön planda. Sofrada tabakların duruşu bir resim gibi tasarlanıyor. Bir istiridyenin yanında nane yaprağı, kuşkonmazın yanında ceviz vb. Miktarlar adamakıllı azalmış; kilo alma endişesi duyan müşterinin gözünü korkutmuyor.

Fransız mutfağının büyük ölçüde sosa dayandığını söylemiştim. Bu geçişte de en fazla öze ilişkin değişim sos anlayışında. *Haute cuisine* soslarını unla koyulturdu. Bu, bizde de “esmer meyane” denilen, unla yağın birlikte çevrilmesinden oluşan bulamacı temel olarak alan ve ona çeşitli lezzetler ekleyen anlayıştır. Yeni mutfak ise sosu, suyunu çektirerek

koyultuyor, un eklemiyor. Koyu sos, yemeğin üstüne dökülmüyor; yemek, hafif sosun üstüne yerleştiriliyor. Bunlar da genel “hafif” pişirme yöntemiyle uyumlu tabiî.

Doğrusu, benim damağıma çok uygun değil bunlar ve neyse ki, hayli yaygınlaşmakla birlikte, ortalığa tamamen egemen olmadılar. Fransız mutfağının artık klasikleşmiş birçok güzel yemeği var; bunları yapan lokantalar da Allah’tan hâlâ var. Sağlık kaygısının yemek yemeyle ilâç alma arasındaki farkı neredeyse ortadan kaldırdığı bugünlerde o lokantalar o güzelim yemekleri yapmaya devam ediyor. Onun için, *cuisine “vivante”* ya da *“mineur”* filan marifetlerini gösteredursun ya da McDonald’s ve Wimpy gibi *“fast food”* odakları maksatlı faaliyetlerini sürdüredursun, kalan sağlarıyla Paris hâlâ bizim gibilerin lezzet başkentlerinden biri.

İtalyan Usulü Yemek

İnsan dünyanın neresinde olsa, bir İtalyan lokantası bulur. Çoğu zaman, orta halli, ucuz ve bol yemek veren, yani adamı "doyuran" lokantalardır bunlar. Bu alışkanlıkla ilk olarak İtalya'da orta halli bir lokantaya gittiğimde biraz şaşırdım. Bilmem hangi pasta'lardan biriyle başlayıp ardından et yemeğini ısmarlayınca, sözgelişi "dana kotlet", önünüze bir dana kotleti parçası bırakıp gidiyorlar. Yanında hiçbir şey yok! Çok geçmeden anladım ki garnitürü ayrıca ısmarlamak gerekiyor. Oysa, örneğin İngiltere'nin Brighton'ında, daha çok öğrencilere çalışan Casa Giovanni'de domuz pirzolası istesem, yanında kızarmış patates, mantar, mısır ve bezelye, mebzul miktarda gelirdi. İtalya'da turizm bolluğu sistemi değiştirmiş. Yemek, nasıl desem, daha "analitik" hale gelmiş: Parçalarına ayrıştırılmış. Siz siparişinizi geniş tutarak onu yeniden "sentetik"leştireceksiniz. Sonuçta belki aşağı yukarı aynı hesaba gelir, ama yöntem farklı – belki de "her keseye göre".

İtalyan yemeği popüler düzeyde "sevilen" bir yemektir. Ama dünya "mutfak"ları arasındaki statüsü, ukala "gourmet"lerce tartışılır. Çünkü, nedir aslında insanın aklına gelen, "İtalyan yemeği" denince? Ravioli"sinden tortellini'sine, çeşitli makarna tipleri, yani hepsi hamur işi. Bunların hepsi çok da farklı olmayan soslarla yenir. Öyleyse, seçkin bir "cuisine" sırasına

geçmek için aranan koşul olan çeşitlilik, aslında yok İtalyan mutfağında. Temel yemeklerin hamur işi olması da, bir yoksulluk belirtisi. Sonuçta, bir köylü yemeği demek ki bu.

Bu eleştirel çekinceyi hemen belirtmek gerekiyor; yoksa "degüstasyon" uzmanları karşısında rezil olursunuz, "O, İtalyan mutfağını bir şey sanıyor, yemekten ne anlar o?" derler. Gelgelelim, bu vecibeyi böylece yerine getirdikten sonra, itiraf etmeli ki İtalyan yemekleri lezzetlidir ve daha da önemlisi, İtalya'da yemek yemek çok keyifli bir iştir.

Yalnız yemek değil, şarap konusunda da durum böyle. İtalyan şarabını Fransız şarabıyla aynı düzeyde değerlendirmeye kalkarsanız, yandınız. Bir iki özel cins dışında, böyle bir kıyaslama karşısında çok utandırırlar sizi. Gene de, sıradan bir Chianti bile keyifle içilebilir. Ucuz bir yemek yerken ısmarladığınız sıradan, markası belirsiz "vino rosso" ya da "bianco" bile aslında hiç kötü değildir. Yalnız, böbrekleri müthiş bir enerjiyle çalıştırıyorlar.

Yemek ve şarap konusunda Fransa ile İtalya arasındaki bu karşılaştırmalar, zihnimde, yemek konusunu aşan çağrışımlar yarattı. Fransızlar demokrasi konusunda da kendilerini tam, İtalya'yı "henüz yolda" sayarlar. Bu yargı da bence ancak kısmen doğru ve tartışmaya açık çok yeri var.

Neyse dönelim yemeğe. Bütün Avrupa mutfaklarına fark atan Fransa'nın bir ucu Akdeniz'de, bir ucu Kuzey Denizi'nde. Provence başka, Normandiya başka. Farklı yerel yemekler, Paris'in sarayında ve onun etkisi altında olan binlerce mutfakta, inceltilmiş, geliştirilmiş, sonunda ortaya Fransız mutfağı çıkmış.

İtalya öyle değil. Hiç böyle merkezileşmemiş. Çeşitli şehirleri zenginleşmesine zenginleşmiş, ama her zaman bu şehir yönetimleri görece daha demokratik, çünkü daha burjuva. Oysa iyi bir mutfağın gelişmesi için, utanması arlanması olmayan sefih bir aristokrasi gerekiyor. Aslında bu da yok değil İtalya'da. "Kral" düzeyine yükselmese de, Este, Medici, Borgia, Sforza, Gonzago, Doria, Visconti gibi büyük aristokratik aileler, olmayan kralın bu bakımdan eksikliğini aratmamış doğrusu. Durum böyle olunca, "İtalyan yemeği" demek de belki bir soyutlama, bizim bir uydurmamız. Gerçekten de, İtalyanlar'a göre aslında Floransa, Genoa, Milano, Napoli vb. yemekleri var – tek bir İtalyan yemeği yok.

Bir parantez açayım: İngiltere'de de öteden beri güçlü ve merkezî bir krallık var. Niçin orada yemek gelişmemiş? Çünkü üstünde yenilik yapılacak zengin bir yerel pişirme geleneği ve ona temel oluşturacak besin çeşitliliği yok, öncelikle iklim yüzünden. Buna ek olarak da, sofu ve çileci burjuva/Protestan geleneğini söyleyebiliriz. "İngiliz yemeği denen faciayı açıklamaya bunlar da yetmez" diyebilirsiniz. Siz de haklısınız.

Neyse, biz dönelim İtalya'ya. İtalyanların bir merkezî sarayı yok ama yaşama sevinçleri ve yeme içme keyifleri var. Bir öğle vakti yanınızdaki masaya kurulan, peçetesini boynuna bağlayan, ciddi işine girişmeden önce bir kadeh grappa'sını halleden, yaşlıca tıknaz İtalyan'ın az sonra, sol elindeki kaşığın yardımıyla, spagettisini maharetle çatalına dolayarak ağzına atmasını seyretmek, seyreden insana da mutluluk verir.

Benim iddiam bu zaten: İtalya'nın yaşama kültürünün sevimliliği, sereserpeliği, güleryüzlülüğü İtalyan yemeğini de

güzelleştiriyor. En güzeli de kalabalık, gürültülü, herkesin herkesi tanıdığı mahalle lokantaları.

Akdenizli bir halk olarak, İtalyanlar'ın yemek zevki öteki Akdenizliler'den aşağı değil. Dolayısıyla, temeli hamur olan mutfaklarını, hem hamuru, hem de üstüne konacak sosu çeşitlendirerek, olabileceği kadar zenginleştirmişler. Makarnanın incesi, kalını, her türlüsü. Ayrıca, örneğin *canneloni, lasagna* gibi bir de fırınlanma sürecinden geçenleri. *Risotto*'nun peynirlisi, deniz ürünlüsü, her türlüsü. Sonuç olarak, temelde az çeşitle büyük bir zenginlik.

Ellerinde olanı da iyi kullanmasını biliyorlar. Akdeniz bir zeytin ve dolayısıyla zeytinyağı cennetidir. Kuzey ülkelerinde zeytinyağını hâlâ neredeyse eczaneden alacaksınız, minicik şişeler içinde. Oralarda çok pahalı olan bu yağ Akdeniz'de epey ucuz, erişilmez değil. Zeytinyağının en iyisi de İtalya'da. Rengi koyu yeşil, kıvamı koyu mu koyu. Tadıyla, kokusuyla, girdiği her yemeği abad eden bir zeytinyağı. Son zamanlarda bizim en iyi sızmaları da satın alıp İtalyan markası altında pazarladıkları söyleniyor. Olabilir. Demek ki bu markayı tutturmuş, güven yaratmış. Ayrıca, Akdenizliler'in ağzının tadı yerinde olur, dedik; hilekârlık yapmazlar, demedik.

Salamları ve peynirleri olağanüstü güzeldir. *Hors-d'oeuvre* olarak böyle şeyleri yedikten sonra zaten ana yemek fazlalık gelebilir. Örneğin Parma Jambonu... Hele onun ucu.

Mozarella'ya çok bayılmam. Ama *Parmaggiano* bütün *pasta* çeşitleri üstünde vazgeçilmez bir peynirdir. *Pasta* ile birlikte pişirmek için *ricotta* daha iyi gider (tatlılarda *mascarpone*); *Bel paese* de namlı bir İtalyan peyniridir. Avrupa ülkelerinin

hepsinin kendine göre bir küflü peyniri vardır, *Rocquefort, Dana Blu, Blue Stilton* vb. Ama *Gorgonzola* bunların hiçbirinden aşağı kalmaz. *Dolce Latte*'nin bambaşka bir şiiri vardır. Bunun yanısıra, bizim baharlı kaşar gibi, İtalyanlar'ın da kurudukça baharlanan, *provoloni* ya da *pecorino* türünde peynirlerinin keyfi bambaşkadır.

Peynirler ve sayısız salamlar, başka şeylerle birlikte, İtalyan mutfağının –ve lokanta *menu*'lerinin– "anti pasta" bölümünde yer alırlar. "Anti pasta", özellikle hamur işi yenmeyen yemeklerde *hors-d'œvre* işlevi görür.

Buradaki "anti" acaba nereden geliyor? Elenler coğrafyalarında bunu birincil saydıkları yerin "karşı"sı anlamında kullanırlardı. Örneğin "Paros" adasına yerleşmişlerse, onun karşısındaki küçük adacığa "Anti Paros" derlerdi. Sözgelişi vaktiyle asıl yerleşimin adı Phellos'tu. Onun için karşıda, şimdi Kaş'ın bulunduğu yere de Anti Phellos demişlerdi. Bu ad, "Andifli" olarak o yörede hâlâ yaşar.

İtalyanlar da herhalde "asıl yemek" olan *pasta*'nın dışında kalanlara *anti pasta* diyorlar.

Pizza, İtalya'dan çok dünyanın geri kalan yerlerinde tutunmuş evrensel bir yemek haline geldi. Galiba ilk olarak da Amerika'da büyük başarı kazandıktan sonra asıl oradan dünyaya yayıldı. Lise öğrencisi olarak Amerika'da bulunduğum 1960-61'de, okulun belli başlı partilerinde, "*date* yapan" biz öğrenciler öncelikle bir *pizza-house*'a gider, oradaki yemekten sonra özel partilerimize dağılırdık. İtalya'da oldukça yerel olan bu yemek (adı da, besbelli, "pide"den geliyor), orada bile Amerika'daki başarısından sonra popülerleşmiş. Bildiğim

kadarıyla başlangıçta Napoli'nin, çok da gözde olmayan bir yemeği. Bugün dünyada hemen hemen her pizza dükkânının *menu*'sünde bir "Margarita" bulunur. Hatırladığım kadarıyla bu çeşidi, II. Vittorio Emmanuelle'nin karısı Kraliçe Margarita'nın adını taşır. Çünkü İtalyan Birliği ve milliyetçiliğinin o evresinde bir pizza yarışması yapılıyor, kararı verecek olan Kraliçe, tadından değil de, beyaz *mozarella* peyniri üstünde kırmızı domates ve taze fesleğen olmasından ötürü, İtalyan bayrağına benzediği için bu çeşidi birinci seçiyor – o zamandan beri de bu pizza türü Kraliçe'nin adıyla anılıyor.

Genoa'da yalnız başıma yukarıda andığım tipte bir mahalle lokantasına gitmiştim. Kıyı şehirlerinde deniz ürünlerinin keyfi başka oluyor. Genoa'da ayrıca, çok çeşitli ama azar azar miktarda mezeyle yemeğe başlamak gibi bize çok aşina gelen bir adet var.

Az sonra bir ses işittim, çığlık gibi bir ses. Zaman zaman tekrarlanıyor. Herkes de bir şekilde ilgili o sesle. İnsan sesi gibi hem, hem de pek benzemiyor. İlk izlenimle bir senaryo yazıp bunun ya lokantanın içinde –ben bahçede oturuyorum– ya da komşu evde kalan özürlü bir çocuktan geldiğine karar verdim. Ama bu yorumdan çok da memnun kalmadım. Az sonra dank etti ki, müessesede bir papağan var.

Nitekim, herhalde lokanta sahibi olması gereken biri – lokantanın bir aile tarafından işletildiği belliydi– papağanla mesaiye başladı. Papağan haykırıyor, adam ona nağmeyle, "O sole mio!" diyor.

O akşam, ben yemeğimi bitirip gidene kadar papağan şarkıyı öğrenmedi – belki Genoalı bir papağan olarak, Napoliten tarzı

sevmiyordu.

Öğrenip öğrenemeyeceğini de bilemiyorum. Ama İtalya'dan başka nerede rastlarsınız, bir lokantada mal sahibinin papağanına, "O sole mio"yu söyletmeye çalışmasına?

Gastronomi, sayı 7, 1996

Sonradan ek

İtalyan *pasta*'sının doğuşuyla ilgili iki teori vardır: "ulusçu" teori bu tarzın icadını Etrüskler'e kadar götürür, Etrüsk mezarlarında bulunan bazı âletlerin makarna yapmakta kullanıldığını iddia eder. Ama iddia henüz kanıtlanmamıştır.

Öbür teori uluslararası nitelikte: *pasta*'yı Marco Polo'nun Çin'den getirdiğini öne sürüyor. Son zamanlarda Polo'nun Çin'e sahiden mi gittiği, yoksa uydurma bir seyahatname mi yazdığı bile tartışma konusu oldu. Bu da teoriyi zayıflatıyor, ama buna varmadan önce, Polo'nun *pasta*'yı Çin'de bulmadığı, *pasta*'yı Çin'de *de* bulduğunu söyleyenler var. Yani, İtalya'da bildiği şeyin benzerini Çin'de bulmuş ve buna şaşmış. Aslında bu oldukça akla yakın – olgulara da. Çünkü Etrüskler faslı biraz karanlık olmakla birlikte, Marco Polo öncesi yüzyıllarda İtalya'da çeşitli hamurlu yemeklerin varlığı biliniyor.

Çin'de, buğday unundan yapılma, ince ve yuvarlak makarna vardır (yumurtalı "noodle"). Bunun, pirinçten yapılmışları da yaygındır. Bir de, bizdeki Çin lokantalarında Türkçeleştirilmiş adı genellikle "Çin mantısı" olarak geçen, İtalyan *ravioli*'sine benzeyen, içine çeşitli şeyler konan ve genel olarak buharda

pişen *wonton* vardır. Sonuçta, hepsinin kökeni Çin olabilir. *Wonton*, ses olarak, "mantı"ya da çok benziyor. Böyle bir yiyeceği bizim atalarımız ta oralardan buralara getirmiş olabilir. Ayrıca, mantıya çok benzeyen bir de Tatar böreği var ki, bu da teoriyi destekliyor. Çin'de *wan tan* hamuru ya da yufkası önceden açılır, küçük dört köşe tabakalar halinde kesilip üstüste konur ve saklanır. Böyle bir hamur, göçebe alışkanlıklarına da son derece uygun.

Spagetti veya makarna dediğimiz ince uzun kesilmiş hamurun da benzerleri Çin ile İtalya arasındaki kocaman dünya parçasında bol miktarda bulunuyor. Hintliler *sevika*, yani "iplik" adını verdikleri bir makarna kullanıyorlar. Bu, şehriye gibi bir şey. Farsça'da "iplik", *rişte*. Bu kelimeyi Araplar da, "erişte" diyerek biz de, makarna anlamında kullanmaktayız.

Bu akrabalıkların yanına *pizza* ile lahmacun (yani, *lahm-i acin*, "etli hamur" anlamında) arasındaki fiziksel ve dilsel benzerlik (yani "pizza" ile "pide") de katıldığında, Doğu Akdeniz'de muhtemelen doğudan batıya giden birçok kültürel etki olduğunu görüyoruz.

Şimdi İtalyanlar bütün bu *pasta* çeşitlerini kendileri icat etmiş veya daha büyük bir ihtimalle Akdenizli başka halklarla alış verişleri içinde birlikte geliştirmiş olsunlar, 17. yüzyıla geldiğimizde, kendi kişiliğini çoktan kazanmış bir İtalyan mutfağı ortaya çıkmıştı. *Pasta*, o zamandan, bu mutfağın orta yerine kurulup oturmuştu.

"İtalyan yemeği" bölümünde pasta (ya da, tam adıyla, pasta asciatta veya bitiştirerek pastasciatta) bahsine gelince, şöyle bir durmak gerek. Hatta, bu mutfağı çok iyi bilmeyip bildiğini

sananlar, daha tek adım atmamacasına, bu noktada çakılıp durabilirler. Ünlü yemek uzmanı Elizabeth David, *Italian Food* adlı kitabını yazmak için kalkıp İtalya'ya gitmiş ve bir yıl orada yaşamış. Giderken, İngiltere'deki dostlarının bu eylemi ne kadar gereksiz bulduklarını anlatıyor. "Pasta, pasta," demişler. "Burada da var. İtalya'da başka pek bir şey bulamazsın. İcat etmek durumunda kalacaksın." Elizabeth David, bunun, İngilizler'in inanmaktan mutlu oldukları bir mit olduğu kanısında. Bu sözlere, 1861'de dünya yemeği üstüne birşeyler yazan Mrs. Beeton'ın yargılarını da eklemiş: "Modern Romalılar bugün genel İtalyan adı altında birleşmiş bulunuyorlar, bunların, makarna dışında özellik sahibi bir yemekleri yok."

O zamandan bu zamana İtalya dünyanın en fazla turist çeken merkezlerinden biri oldu. Ama genel Kuzey Avrupalı ya da Amerikalı'nın zihninde bu kalıplar ne kadar değişti, bilemem. Şüphesiz, dünyaya, insanlara merakla bakan ve baktığından öğrenenlerin sayısı da az değil. Bu sayede Mrs. Beeton'ın sözlerini yadırgayacak bir hayli fazla "modern Briton" vardır. Zevk sahibi "modern Briton"lara satış yapan (Londra'da ve başka belli başlı kentlerde) yığınla İtalyan dükkânı var. David kitabını bayağı eskiden, 1963'te yazmış; o tarihte Londra'da bu tür dükkânların bir listesini vermiş. İlginç, çünkü bu tip on dükkânın dört tanesi New Wharf Road'da. Oysa ben bu sokakta daha yeni oturdum (2000 yılı baharı); Caledonian Road'a taşınmış Negroni'den başka kimse kalmamıştı. O eski dönemde belirli mahalleler (bu örnekte King's Cross) belirli bir ülkeye özgü dükkânların yoğunlaştığı yer olurdu – hâlâ da var tabiî: Güneyde Hintliler, kuzeyde Türkler vb.; ama bunların çoğu –

başta İtalyanlar– artık kentin her yerine yayılmış durumda. Bu da, bütün Londra'nın tüketimine girdiklerini gösteriyor.

Ama "İtalyan" deyince aklına yalnız "pasta" gelenler sadece bizim gibi "ecnebi"ler değil. Bazı İtalyanlar da böyle düşünmüş ve düşünüyor. İtalya'ya her giden, bir yanda incecik ve güpgüzel genç kadınlar, bir yanda da orta yaşını bulurken, sanki bu acı olguya daha iyi dayanabilmek için fazladan bir otuz kilo takviyesine ihtiyaç duymuş izlenimi veren daha yaşlı kadınları görmüş ve aralarındaki geçiş aşamasının izlerine de pek rastlamamıştır. Sanki pastasciutta, bir sürece gerek bırakmadan, büyücü gibi, vakti gelmiş kişiyi bulunduğu zayıflar kategorisinden çıkarıp bir anda tombullar kategorisine sokuveriyor.

Bu, aslında pek çok İtalyan'ın –özellikle kadınlar– gitgide daha fazla dikkat ettiği bir keyfiyet. Ama bu dikkat o kadar da yeni değil. On altıncı yüzyıldan beri, "fazla pasta yemeyin" uyarısında bulunanlar var. Tabiî çeşitli tedbirler de geliştirilmiş: "Pasta yerken yanında su iç, şaraba daha sonra başla!" "Pasta üstüne et yeme!" vb. Bu gibi tedbirlerin sonuçları, bana sorarsanız, her zaman bir hayli özneldir; yani bu bir iman meselesidir.

Bu yüzyılda pasta'ya ciddi savaş açanlardan birinin fütürist şair Marinetti olduğunu Elizabeth David'in kitabından öğrendim. Fütürizmle faşizm, İtalya'da (Rusya'dakinden farklı olarak) yakın akraba ilişkisi içindeydiler. Bu akrabalığın simgesi gibi olan Marinetti makarnanın şişmanlatan, besleyici de olmayan, ağır, arkaik, erkeksiliğe yakışmayan bir yemek olduğunu epey gürültülü bir şekilde ilan ederek, otuzlu yıllarda

İtalya’nın en heyecanlı tartışmasını başlatmıştı. Bunun üstüne, karşı cephede yer alan Napoli Belediye Başkanı Bovino Dükü, cennetteki meleklerin sadece vermicelli al pomodoro (domatesli makarna) yediğini ileri sürdü. Marinetti ise bu iddianın şüphelerini doğruladığını, çünkü zaten Cennet’in monoton bir yer olduğu ve meleklerin sıkıcı bir hayat yaşadığından kuşkulandığını söyledi.

Tipik faşist (ve aynı zamanda “aşırı milliyetçi” diyelim) tavır, Marinetti’ninki. Fransız yemeği yemeye kalkışana kızarlar – “millî değil”, “esterofil” (yani, “ecnebi işi”). Ama savaşçılığa yakışmadığı için makarna da hem iyi değil, hem bu durumda elbette İtalyan da değil (insanı uyuşturan “alaturka” müziğin de Türk olmaması gibi). Böylece Marinetti ve fütüristler, demin anlattığım pasta tarihçesinden farklı olarak hamur işinin sorumluluğunu Çin’e veya Etrüskler’e değil, Ortaçağ Tötonları’na, Ostrogot Kralı Teodoric’e yüklediler. Aslında meğer makarna bundan sonra gene gözden düşmüş ve Rönesans sonunda tam unutuluyormuş ki, şair Aretino göklere çıkardığı için yeniden popülerleşmiş.

Marinetti acaba niçin Aretino’ya böyle düşman – sivri dilli bir hicivci olarak zamanın saygıdeğerlerini rezil ettiği için mi? Ama “unutulan makarna”nın bir şairden ötürü “yeniden hatırlanması” gibi açıklamalar, faşizan bir tarih anlayışına pekâlâ uygun açıklamalar.

İtalya’da pasta’nın çeşidi gerçekten boldur. Adı geçen lasagna, cannelonni, ravioli dışında artık her dile yerleşen spaghetti ile maccheroni ve ayrıca tagliatelle ile fettacine, pappardelle, ince kıyılan trenette, tonnellini, tonarelle gibi çeşitler, ravioli

benzerleri tortellini, anolini, agnolotti, bizim “fiyonk” dediğimiz farfarelle, bizim “düdük” dediğimiz rigatoni, şehriye tipinde stelette, pastine ve semini, gnocchi ve daha yığınla hamurdan oluşan son derece kalabalık, ama aynı zamanda çok lezzetli bir ailedir bu.

Hayatımızda “fabrikasyon/el yapımı” diye önemli bir ayrım vardır; ikincisine “ev yapımı” da diyebiliriz. Bilindiği gibi, çoğu yiyeceklerin iyisi bu ikinci çeşitten olanıdır – Türkiye’de tarhana gibi.

İtalya’da pasta çok temel bir öneme sahip olduğu için bu ayrım işlevselliğini büyük ölçüde kaybetmiştir. İddia edilebilir ki, yürümeyi, konuşmayı bilen her İtalyan pasta hamuru açmayı da bilir. Ama vakitten tasarruf için pasta’sını satın almayı tercih eder. Satın alacaksa, bu “fabrikasyon” demek. Herkesin bu kadar iyi yaptığı bir şeyin fabrikasyonunu satmak için, bunun öyle böyle fabrika üretimi standartlarını iyice aşması gerekiyor. Nitekim öyle. Fabrika ürünü bayağı iyi, ek bir avantajı da, uzun süre saklanabilmesi. Ev işi biraz daha iyi olabiliyor, çok daha çabuk pişiyor (on veya on beş değil, beş dakikada) ama çok taze pişirilip yenmesi gerekiyor. Bir de ara kategori var: Aşağı yukarı mahalle, hatta neredeyse sokak ölçeğinde çalışan küçük imalathane. Bunları aileler gibi lokantalar da tercih edebiliyor.

İtalyanlar makarnalarını bizim gibi soğuk sudan geçirmez, dolayısıyla “yeniden ısıtma” sorunuyla uğraşmaz, tereyağı veya margarinle de uğraşmazlar (bazı pasta çeşitlerine sıcakken tereyağı koyup eritmek dışında). Pişen makarna genellikle sıcak zeytinyağına veya zeytinyağı temelli sosuna atılarak çevrilir.

Suda fazla haşlanmamalı, *al dente* (“dişe gelecek gibi”) olmalıdır. Zeytinyağı, sarmısak ve fesleğen, bazan hep birlikte aynı sosta bulunur, ama üçünden biri olmadan yapılan sos herhalde yoktur.

Ortaçağ boyunca Avrupa kıtasında ulusal mutfaklar tam anlamıyla oluşmamıştı. İnsanların yemesini içmesini, ulusaldan çok sınıfsal ölçüler belirliyordu (bazı bitkilerin –örneğin zeytin ağacı gibi– dağılımından başka). Ayrım oldukça basitti: üst sınıflar et, alt sınıflar bitkisel besin tüketiyordu. Pişirme yöntemleri fazla farketmiyordu. Baharat kullanımı (ya da “aşırı kullanımı”) gene aynıydı.

İtalya’nın şehir devletleri, Amerika’nın keşfi ve deniz ulaşımının okyanuslara yönelmesi sonucunda, dünya tarihinde eski rakipsiz konumlarını kaybettiler. Ama 15. yüzyılın sonlarına kadar, maddî birikimlerinin yanısıra sanatsal ve kültürel birikimleri de büyük boyutlar kazanmıştı. İtalyan millî devleti kurulmadan çok önce İtalyan millî mutfağının kurulmuş olmasını buna bağlayabiliriz. Baharat ticareti İspanya’nın ve özellikle Portekiz’in eline geçerken, herkesten önce İtalyanlar bu aşırı baharat kullanımına dayalı pişirme yöntemlerini değiştirdiler. Bunu yapmakla, ellerinden ticaretini kaptırdıkları baharattan intikam aldıkları da söylenebilir. Bu yazının birinci bölümünde söylediğim gibi, ürettikleri çeşitli sosları, lezzet vericileri, ellerinin altında bulunan –fesleğen, tarhun vb.– nesnelerden çıkardılar. Bugünkü İtalyan mutfağı Doğu’nun baharlarını az kullanır. Buna karşılık, yerli otlara ağırlık verir. Izgara veya fırında kızartılan ete karşılık, çeşitli biçimlerde

açtıkları, hazırladıkları ve pişirdikleri hamur işleriyle ilk olarak, bugünkü anlamında “rafine” bir mutfak yarattılar.

Ortaçağ Batı tarihinin en tartışmalı dönemidir – en çok, en sık vb. tartışılan anlamında değil de, “tartışması sonuçlanmamış” anlamında. Önce Aydınlanma düşüncesi, sonra da Romantizm bu dönemi kendilerine göre
–ve tabiî karşıt biçimde– değerlendirdiği için, birbirine karşıt iki Ortaçağ imgesi vardır. Tarihçi Gibbon’ınki gibi, pagan Roma’nın aydınlık akılcılığını yok eden, Hıristiyanlık etkisi altında biçimlenmiş, hurafeci, mümin ve bağnaz Ortaçağ; öbür tarafta da, güzel Leydileri kocaman ormanlardaki şatolarda tutsak olmaktan kurtarmak için günde birkaç ateş saçan ejderha temizleyen şövalyelerin kol gezdiği Romantik Ortaçağ...

Herhalde ikisi de palavra. Neyse ben konuya şimdi bu ikisinin de dışında, çok gerçekçi olduğunu düşündüğüm bir açıdan bakacağım: Bu kitabın çeşitli yerlerinde Roma mutfağından yeterince söz ettim ve antipatimi dile getirdim. Gibbon’ın “akılcı Roma”sı yıkılmamış ve hele yemek kültürünü sonraki kuşaklara kabul ettirmiş olsaydı hep birlikte yanmıştık.

Roma’nın doğrudan varisi elbette İtalyanlar; ama, hamdolsun, Roma mutfağını tevarüs etmemişler (aslında mutlaka birçok geleneği devam ettirmiş olmalılar, ama neyin nereden geldiğini yeterince iyi bilemiyoruz). Ortaçağ’dan Rönesans’a geçerken de, yakın tarihte öğrendikleriyle İtalyanlar (baharattan vazgeçmiş İtalyanlar) Avrupa’nın yeni damak zevkinin ve bu arada medeni bir üslûpla yemek yeme tarzının oluşmasında öncü rolü oynadılar.

Yani sırf bugünün İtalyan mutfağı, Roma'nın yıkılmasının hiç değilse bazı alanlarda hayırlı sonuçları olabileceğini gösteriyor.

O mutfak şimdi, fazlasıyla hamura bağlı olması gibi nedenlerle, çok zengin görünmeyebilir. Ama Floransa'nın ünlü Medici ailesinden Catherine, Kral François ile evlenmek üzere Paris'e giderken yanında ahçılarını da götürüyordu. Daha sonra Marie de Medici, IV. Henri ile evlenirken yeni ahçılar getirtmişti. O tarihlerde Avrupa'yı gezen İtalyanlar, gittikleri ülkelerde hem yenen şeyleri, hem de yeme içme âdetlerini ilkel ve kaba buluyorlardı (tıka basa et yemek vb.). Fransa'nın Avrupa kıtasının gastronomi tahtına oturması ancak Louis'ler çağının sonunda gerçekleşmiştir ve bunda, Paris'te iki kişiyle temsil olunan Medici'lerin (ve İtalya'nın) bir payı vardır. Ama tabiî başka ülkelerden İtalya'ya gelenler de (ki bir hayli kalabalıktırlar) buradaki yemeklerden, hamurun bolluğundan ve etin azlığından yakınıyorlardı.

Bu dönemde İtalya'nın, daha doğrusu Sicilya'nın dünyaya bir önemli katkısı daha oldu. Dağlardan aşağı buz indirerek, ilk "dondurma"yı yaptılar. Bu yöntemle şimdi makinanın düğmesine basınca külâha dolan *gelati* arasında çok fark var gibi görünse de sonuçta o da, bu da, İtalyan dehasının ürünü.

Dünya Mutfaklarında Bir Gezinti

Dünyadaki temel mutfakları ayrı bölümler halinde yazıp, İtalyanlar'a da bu arada kıyak geçerek bir bölüm açtım. Şimdi, geri kalan mutfaklara genel bir bakış atarak bu faslı bitireyim.

Yunanistan

Söze Akdeniz'den başlayalım. En yakınımızda Yunanistan. Bu "en yakın" sıfatı, tabiî, çeşitli anlamlarda böyle: coğrafyanın yanısıra mizaç, mutfak ve başka alanlarda da en yakınımız. Hemen hemen bütün yemeklerimizin –adları dahil– ortak olduğunu söyleyebiliriz. Tabiî farklar da vardır. Örneğin bildiğimiz şiş kebaba onlar "suvlaki" der, ama bunu domuz etiyle de pişirebilirler. "Musaka"nın kökeni bildiğimiz patlıcan musakkasıdır, ama Yunanlar buna rendelenmiş peynir ve başka birçok nesne katarak "bilmediğimiz" musakka haline getirirler. Bir de "şeftalya" vardır ki bu adı duyunca "şeftali kompostosu" gibi bir şey beklersiniz, ama salçalı köftenin bir çeşidiyle karşılaşırsınız.

Dünyadaki her şey, en masum bir nesne, Yunanistan ile Türkiye arasında yer alıyorsa, bir *casus belli* (savaş nedeni) haline gelebilir. Albaylar Cuntası zamanında, yanılmıyorsam

bir yasayla, “Türk kahvesi” denmesi yasaklanmıştı. “Yunan Kahvesi” mitini Yunanistan’da benimseyen hâlâ çok kişi var. Bayağı kavga konusu. Elias Petropoulos’un İletişim Yayınları’ndan çıkan *Türk Kahvesi* kitabı biraz da bunu protesto etmek için yazılmıştır. Yunan milliyetçiliğine tahammül edemediği için Paris’te oturur Elias. Ben de orada, Abidin Dino’nun bir sergisinde tanışmıştım.



Türk milliyetçiliğine tahammül etmek de eşit derecede zor. Ama Yunanistan, hem Osmanlı hegemonyasında yaşadığı, hem de daha küçük olduğu için, bu konuda daha nörotiktir.

Durum böyle olunca, kahve gibi birçok yemek de bir kavga konusu haline gelir. “Börek” sizin mi, bizim mi? “Dolma” Türk mü, Yunan mı vb.?

Örneğin “dolma” adı Türkçe, ama özellikle bunun zeytinyağda pişen “sarma” biçiminin bir Türk icadı olmasına ihtimal veremiyorum. Türkler Anadolu’ya gelmeden zeytinyağından da, asma yaprağından da haberleri yoktu; buradaki Rumi (Romalı) halklar, Yunanlar, Ermeniler vb. yüzlerce yıldır zeytinyağıyla yemek pişirmişlerdi. Bu durumda “dolma” nasıl Türk olur?

Gene de, durum bu kadar basit değil. Bu ilişki canlı, dinamik bir ilişki. Yeni gelen eski yerliden elbette birçok şey öğrenecek, ama o da bu öğrendiğini geliştirebilir, başka bildikleriyle birleştirip değiştirebilir. Sonuçta İstanbul’da pişirilmiş dolma, genel olarak, Atina’da yiyeceğiniz dolmadan daha lezzetlidir.

Nedenini önceki “Osmanlı mutfağı” bölümünde anlattım. İstanbul payitaht. Elbette ki buranın pişirme kültürü daha gelişkin olacak.

Yunanistan dünyanın ilk turizm cennetlerinden biri olduğu için bunun bazı yozlaştırıcı etkilerini de edinmiştir. Plaka’da bir tavernada kılıç balığı yanında pilav ve patates kızartması eşliğinde masanıza gelince şaşırmayın. Gene de böyle şeyler kural değil, istisna sayılır. Akdeniz’in yeme-içme üslûbunu, keyfini, sere serpeliğini Yunanistan’da bol bol bulursunuz.

Deniz ürünleri lezzet bakımından son derece iyidir. Bizde olmayan bazı yalın pişirme yöntemleri, örneğin ahtapot veya kalamarın ızgarası gayet iyidir. Özellikle Girit'te, çeşitli yabani otlarla yapılan salata ve başka yemekler, atlanmaması gereken bir insanî başarıdır.

Balkanlar

Balkanlar'ın yemek kültürü bizimkiyle uyuşur, çünkü zaten çoğunun bildiğimiz, paylaştığımız yemekleri vardır. Romanya'da zeytinyağlı yaprak dolmasına "sarmala" denir; Sırbistan'da "şikembe", "kapama" vb. vardır. "Çevap çiçe", şiş kebabın Sırpça söylenişidir, ama bir Rumeli Köftesi'nin adıdır. Bütün Balkanlar'da lokuma, bizim çoktan unuttuğumuz "rahat lokum" adı verilir. Bunun aslı "rahatü'l-hulkum", yani "boğaz rahatı"dır; bizde onun bozulmuşu olarak "latilokum" denirdi, unutuldu. Bizim unuttuğumuz başka şeyler de var buralarda; örneğin Yunan tavernalarında patlıcandan yapılan bir mezenin adı "bekrimeze"!

Rumeli Osmanlılığı çok zengin bir şey tabiî. Kısmen bugünkü Türkiye'ye gelmiş; ama bizim hiç bilmediğimiz tarafları da var. Bulgar arkadaşım Ognyan Minçev bunların çoğunu iyi bilen bir kişidir. Sofya'da beni özel bir lokantaya götürmüştü: bahçe içinde iki katlı bir evi lokanta haline getirmişler. Sakatat konusunda uzmanlaşmış. Ognyan'a göre kökeni Bulgaristan'daki Osmanlı mutfağı, ama gelen zengin çeşitlerden bazılarını ben bilmiyordum.

Ondan öğrendiğim bir şey de “siktir git kahvesi”! Vaktiyle bir Osmanlı valisi, akşam yemeği sonrası, Türkçe bilmeyen konuklarını artık sepetlemek gereğini duyunca, önemli bir ikram yapma havasıyla, “Size bir siktir git kahvesi yaptırayım,” dermiş.

Türkiye’de yapılan en güzel börekler, hâlâ Rumeli kökenlilerin evlerinde yapılır. Bunların, bizim pek bilmediğimiz, lahanalısı, patateslisi filan da olur. Böyle şeyler daha çok ev yemeği olduğu için o ülkelerde gittiğiniz lokantalarda bunlarla karşılaşmıyorsunuz. Ama hâlâ o bestelerin çalındığı ummanlar olduğu gibi, eminim, Balkanlar’da hâlâ o böreklerin pişiği mutfaklar da vardır.

Balkan halkları bize ve Yunanistan’a kıyasla daha etobur, sanıyorum. Şüphesiz bu hem görece yeni, hem de daha çok lokantalara özgü bir durum. Ama “lokanta”, birçok bakımdan toplumun idealindeki yemek hayalini temsil eden bir kurum olduğu için, koca tabaklar içinde sunulan ızgara çeşitleri, bir toplumsal gerçekliğin yansıması olmalı. Ayrıca, burada tanıdığım Rumeli göçmenlerinden (genellikle Makedonyalı) enginar, bezelye gibi birtakım sebzeleri vaktiyle hayvanlarına yedirdiklerini biliyorum.

“Yugoslav” yemeklerini, Eski Yugoslavya’nın lokantaları kadar Prag’daki Bosna lokantalarında da denemiş olabilirim. Çünkü bağlı olduğum NGO’nun toplantıları için sık sık Prag’a gidiyorum, bu toplantılarda mutlaka Bosna’dan gelmiş arkadaşlarımız oluyor ve Boşnaklar Boşnak lokantasından başka yere kesinlikle gitmiyor. Bunun bir “dayanışma” olduğunu söylüyorlar ama inanmıyorum – düpedüz

“muhafazakârlık”. Boşnaklar Müslüman ama bu gibi lokantalarda önünüze sürülen devasa kebap-ızgara tabaklarında yer alan etlerin yüzde sekseni domuz.

Karasal bölgelerdeki bu et hegemonyasına karşılık, Hırvatistan kıyılarında bolca bulduğum deniz ürünleri, hem tanıdığım şeylerdi, hem de bildiğim biçimlerde pişirilmişlerdi. “Bildiğim” derken, Yunanistan’ı da kastediyorum. Örneğin Split’te de kalamarı içindeki kalkerli kabuğu çıkarmadan ateşe koyuyorlar. Pişme süresinde o nesne eriyor ve kalamara özel bir tat veriyor.

İspanya

İtalya ve Fransa üstüne ayrı birer bölüm olduğuna göre Akdeniz’i tamamlamak için şimdi İspanya’ya atlayalım.

İspanyol yemeği üstüne söylenecek ilk sözlerden biri, bunun temelde bir “halk yemeği” olduğu. Uzun yıllar İspanya güçlü bir merkezî krallıkla yönetilmiş. Buna rağmen, Fransa’da olduğu gibi, yemek zevki saraydan, yukarıdan aşağı bir biçimde yayılmamış.

Her Akdeniz ülkesi gibi İspanya da bir deniz ürünleri cenneti sayılabilir, ama ellerinin altındaki zenginliği her zaman en iyi biçimde değerlendirdikleri biraz tartışmalı. Örneğin, Granada’da ısmarladığım mercanın pulları kazınmadan gelmesi hem şaşırtıcı, hem de sonunda epey keyif kaçıran bir yaşantıydı.

Ama zaten İspanya'nın dünya yemek keyfine en önemli katkısı *paella*'dır. Bildiğim kadarıyla bütün paella çeşitlerinde deniz ürünü bulunur. Çoğunda ayrıca bazan et, genellikle tavuk eti de bulunur. Ama temeli pilavdır. Genellikle de safranlıdır.

Yörelere göre farklılaşan *Paella*'da et genellikle kızarmış tavuk ya da tavşan parçalarıdır. Ama domuz konduğu da olur. Aynı zeytinyağında daha sonra da çeşitli deniz ürünleri kızartılır. Bunlar çok çeşitlidir: fener gibi sert etli balıklar, kalamar veya sübye, deniz salyangozu, midye veya başka kabuklular, kerevet, hatta ıstakoz veya langust. Ayrıca, tatlı biber, domates, mantar gibi sebzeler de eklenir. Bütün bunlar, daha sonra safranlı su ve pirinçle birlikte pişer ve böylece *paella* olur.

En tanınmış çeşitleri Valensiya'nındır. Katalan bölgesindeki pişirme yöntemlerinde pirincin bir hayli esmerleştiğini hatırlıyorum. *Zarzuela* da *paella*'ya çok benzeyen bir deniz ürünlü pilav çeşidi.

Yalnız İspanya'ya özgü ilginç bir yemek de *gaspacho* denilen soğuk çorbadır. Polonyalılar'ın temel maddesi pancar olan ve soğuk içilen bir çorbaları var. Deniz kaplumbağası çorbası da soğuk içilir. Ama bunlar önce pişirildikten sonra soğutulur; bildiğim kadar, *gaspacho* zaten hiç pişmiyor. Ana maddesi domates püresidir, ama biberinden zeytinyağına, sirkesine, haşlanmış yumurtasına, daha birçok şey içine konur. Lokanta *menu*'lerinde çorba değil, salatalar arasında yer alır. Adından, Emeviler'den kalma bir buluş olduğu anlaşılıyor ve zaten Endülüs'te yaygın.

Théophile Gautier 1840'ta İspanya'yı gezmiş. Epey yorucu bir yolculuktan sonra, yarı tatil ilân etmiş bir handa, bundan başka yiyecek bulamamış. Bir Fransız olarak, "yemek" adı altında sunulan bu tuhaf sıvı karşısında küçük çapta bir şok geçirdiği, ama bir yandan da onu çekici bulmaktan kendini alamadığı anlaşılıyor: "Endülüs'ün en gözde yemeği; en güzel kadınlar bile bir akşam vakti oturup bu cehennem-çorbasını tas tas yutmaktan kaçınmıyorlar... ama işin tuhafı, ilk tadan biri de alışıyor ve hatta bundan hoşlanıyor da."

Gautier, *gaspacho*'nun yanında içtiği güzel Malaga şarabının, çorbanın azabını biraz giderdiğini de ekliyor. "Renkler ve zevkler tartışılmaz" derler. Benim *gaspacho*'ya itirazım yok da, o bal gibi tatlı Malaga'yı hiç içemem.

Eski zamanda şarabın tatlısı daha çok seviliyordu. Erken ün yapmış İberya şarapları da böyle tatlıdır. Malaga'dan başka, örneğin Madeira şarabı – "şurubu" mu demek daha doğru? İyi sos yapılır Madeira'dan, ama içmesi... Portekiz'in ünlü Porto'su da aynı hesap. Ama kimileri bunlara bayılıyor.

İspanya'yı terk etmeden önce, bu ülkede domuz eti, özellikle buttan yaptıkları Jambonun ("hamon" diyorlar) ve Amerika'dan gelme acı "chilli" biberiyle hem tat, hem de renk verdikleri "chorrizos" adlı sucuğun özel bir yeri olduğunu ekleyeyim. Her Avrupa ülkesinde domuz tüketimi yüksektir. İspanya'nın özelliği, Engizisyon'un etkin olduğu uzun dönem boyunca, insanların *morisco* ya da *converso* (yani, din değiştirmiş Müslüman ve Yahudi) olmadıklarını her gün yeniden kanıtlamak üzere, habire domuz yemeleri.

Bir de, dünyanın başlıca safran üreticilerinden birinin İspanya olduğunu belirtmeliyim.

Portekiz'e hiç gitmedim. Bir kere –o da Hamburg'da– gittiğim bir Portekiz lokantasıyla, bu ülkenin yemekleri üstüne ahkâm kesecek halim yok. İşittiğim kadarıyla genel karakterleri İspanya'dan çok farklı değil, ama kendine özgü yemekleri var.

İberya'dan kuzeye çıkınca, Fransa'ya geldiğimiz için, burayı atlıyorum. Kısaca Belçika'da oyalanalım. Belçika'da tadılması gerekli şey, bence, zengin pişirme çeşitleri olan midyeleri. Örneğin, kabuklarıyla, sarmısakla tadlandırılmış beyaz şarap içinde pişmiş midye. Belçika'nın da, Hollanda'nın da, deniz ürünleriyle yaptıkları epey çeşit var (Hollanda'nın ringaları gibi), ama bunlar zengin mutfaklarıyla ünlü ülkeler değil. Zaten Avrupa'da kuzeye çıktıkça, mutfak yoksullaşır.

İngiltere ya da Birleşik Krallık

Dünyada yazılmış en ince üç kitaptan biri "İngiliz mutfağı" üstüne olandı. Gene de, burada biraz oyalanacağım. Oyalanmanın bir nedeni, çektiklerimi anlatmak. Ama bir de şu var: İngiltere benim epey iyi tanıdığım bir ülke. Böyle olunca, o "en ince üç kitap" hakkında bile söyleyecek birçok söz (bir kısmı "olumlu" olmak üzere) çıkıyor.

Bu adaya ilk gidişim 1969'dur. Yolda, Paris'te birkaç gün kalmıştım. Bir gün, orada okuyan yaşıtım insanlarla bir *café*'de konuşuyoruz. Biri şöyle bir anı anlattı: o zamanlar, şimdiki tünel olmadığı için, geçiş feribotla ve genellikle Calais-Dover

arası. Calais'de trenden indiğinizde, rıhtımdaki vapur Fransız da olabilir, İngiliz de – şansınıza. Niye "şansınıza"? Bu arkadaş gittiğinde İngiliz vapuruna çatmış. Vapurda kötü bir koku – yemekle ilgili bir koku. Muhtemelen, kullanılan kötü yağ. Sonra, İngiltere'de dört beş gün kalmış. Ama koku her yerde var. Takıntı haline gelmiş. "Dişimi fırçalayacağım, macun öyle kokuyor; yüzümü kurulayacağım, havlu öyle kokuyor." Bunları dinledim ve kokuyu bu arkadaşın gerçekten takıntı haline getirdiğine hükmettim.

Sonra ben de Calais'ye gittim. Rıhtımda bir İngiliz gemisi vardı. Bindim, bir koku vardı. Epey kötü bir koku. İndim, koku devam ediyordu, ama ben bir yıl kalacaktım...

Brighton'da bir pansiyona yerleştim. Birileri yemek pişiriyordu. Dayanılır gibi değildi. Koku, ağır ama emin yayılan bir emperyalizm türü gibi odayı kaplıyordu. Domuz yağıyla tencerede pişirilen lahana olduğunu tahmin ediyorum. Benim havlularım da kokuyordu, çünkü, sonradan düşününce anladığım gibi, pansiyondaki yemek örtüsü, peçete, çarşaf, hep birlikte "laundrette"e gidiyor ve birbirlerinden kültürel etkiler almış olarak geri geliyorlardı.

Pansiyon değiştirdim. Yeni yerimde ilk akşam aynı kokuyu duydum. Ağlayacak gibi oldum. Ama nihayet "happy end"! Orada son akşamını geçiren bir pansiyoner son akşam yemeğini pişirmiş (az kalsın benim de son akşam yemeğim oluyordu). Gitti, ondan sonra benden başkası en azından o katta yemek pişirmedi. Benim ürettiğim kokuların öteki kiracıları nasıl etkilediğine dair bilgim olmadı.

Böylece özel hayatımda bundan kurtuldum. Kamu hayatında sık sık rastlaşıyorduk, ama buna çare bulmak görece kolaydı. Brighton'ı zamanla öğrenmiştim; bir lokantaya yaklaşırken karşı kaldırıma geçiyordum, filan.

İşin bir yanı bu. Evet, Britanya adasında yemek öyle böyle değil, bayağı kötüdür. Bir örnek daha vereyim: yukarıda sözünü ettiğim iki pansiyonun birincisinde, tam karşımda, bir "fish & chips" lokantası vardı. Bundan haberdar olmak için İngiltere'ye gitmiş olmak gerekmiyor – "millî yemek"lerinden biri. Siftahımı yapmak üzere bu lokantaya gittim ve olabileceği kadar memnun kaldım. Bu zaten fukara yemeği: kızarmış balık, kızarmış patates, büyük bir şey beklemiyorsunuz. Sonra, ikinci pansiyonun yakınlarından evde yemek üzere "fish and chips" alıp geldim. Yenir gibi değil! Olur a, her lokanta aynı değildir. Ama sonra öğrendim ki mesele başkaymış. Birincisi, "kosher", yani Yahudi tarzı pişiriyormuş! Bu ne demek? "Domuz yağı" kullanmıyorlar, demek! Oysa İngiliz'in normal "fish and chips"inde, o kötü kokulu "lard"ın içinde cazır cazır kızartıyorlar balığı. Üstüne de limon değil, sirke dökülüyor, sirke de üzüm değil, "malt" sirkesi! Yani, "zincirleme suç".

George Orwell, İngiliz işçi sınıfının damağının, lezzetli bir yiyeceği otomatikman reddedecek hale geldiğini söylerken, sanırım haklıdır.

Evet, işin bir yanı bu ama, hem tarihe, hem de bugünün bazı başka özelliklerine bakınca, iş biraz değişiyor. Tarihte, İngiltere'de daha iyi yemek piştiği gibi, İngilizler anlı şanlı Fransız mutfağını da kısmen etkilemişler.

Şimdi, İngilizce'de domuza "pig" ya da "swine" denir; ama pişmiş hali, "pork"tur. Niye? 1066 Norman istilâsından sonra yeniden-biçimlenen İngiltere'de, halk ve bu arada tabiî ki çobanlar İngiliz'dir (yani Anglo-Sakson), efendiler ise Fransız! Dolayısıyla, çobanın "swine" dediği hayvan pişip sofraya gelince Fransızlaşıp "porc" olur. Aynı şekilde, koyun "sheep"in yemeği "mutton", yani Fransızca "mouton"dur; dana ("calf"), sofraya "veal" (Fransızca "veau") olarak azimet eder. Sığır ise, İngilizce adı neyse ("cow", "ox" ya da şimdi kullanılmayan başka kelimeler), sofrada "beef", yani "boeuf" olmuştur.

Demek ki başta Fransızlar İngilizler'e medeniyet öğretmiş, ama onlar da onlardan bir miktar medeniyet yöntemi ithal etmişlerdir. Ne var ki, geçen yüzyıldan itibaren medeniyetin mutfağı ilgilendiren kısmında hegemonya kesin olarak Fransa'nın eline geçmiştir. Hal böyle olunca birçok lüks İngiliz lokantısının "menu"sünde "beefsteak" aramak boşuna bir çaba haline gelir; "bifteck" diye bulacaksınız.

Bir alış veriştir gitmiş yani.

Ama bu hikâyenin kökü ta Ortaçağ'a gidiyor. Daha yakın zamanlara kadar Britanya'nın hiç değilse yörelerinde biraz daha ilginç yemekler piştiğini, böyle bazı eski tarifeleri canlandırmış bir lokantada (yetmişlerde, Covent Garden'da, "Porter's" adıyla açılmıştı, şimdi Pemberley's olmuş ve epey değişmiş) keşfetmiştim.

Ama bence Büyük Britanya'nın yemekle ilgili en olumlu yanı, emperyalizmi. Bu sayede Çin'den Portekiz'e, Karaib'den Afrika'ya ne lokantası isterseniz Londra'da buluyorsunuz; ayrıca, bütün bu mutfakların kullandığı malzemenin çoğunu

da. Böylece İngiltere'de İngiliz yemeğine muhtaç kalmıyorsunuz ve sorun çözülüyor. Tabiî Britanya'da, Britanya yemeğine muhtaç kalmak istemeyen hayli yüksek sayıda "Briton" var.

Yerli pişirme yöntemlerinin zaafı, Britanya'yı yabancı yöntemlere özellikle açık hale getirmiştir. Öteden beri, Fransız mutağı bu ülkede, gastronominin en üst mertebesi olarak algılanır. Bu yüzden de Fransız lokantaları ancak yüksek gelir dönemine hitap edebilmiş ve sayıca sınırlı kalmıştır. Özellikle İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, İmparatorluk ve "commonwealth" çökerken, eski kolonilerden yığınla insan da Britanya'ya göçtü. Hep olduğu gibi, bu insanların birçoğu yeni geldiği ülkede lokantacılık alanına atıldı. Bu bağlamda, ilkin eski kolonileri değil de, yoksul İtalyanlar'ı sayabiliriz. Onların çoğu, vaktiyle gelip açtıkları "ristorante"ler sayesinde artık yoksul moksul değiller. Savaş sonrasında, Mussolini'nin sevimsiz anısı hâlâ taze olduğu için, İtalyan göçmenler, başta Yunan, başka ülkelerin lokantalarını açıyorlardı. Sonraları kamuflaja gerek kalmadı. Hindistan/Pakistan İngiltere'ye doğru daha da gür bir akın yarattı. Onların lokantaları da şimdi "adım başında". Aynı tarihlerde, özellikle Hong Kong üstünden, bir de Çinli akını başladı. Aslında dünyanın her kentinde, şöyle on beş yirmi lokantayı çalıştıracak kadar Çinli göçü hem o kentler, hem de Çin için faydalıdır. Son dönemde ise hızlı ve ucuz yemeğin yanısıra daha şık ve özenli örnekler de sunarak, Yunan ve Türk lokantaları yayılıyor (Türk olanların çoğu Kıbrıs'tan). "Şavarma"ları ("çevirme", yani "döner"),

felafelleriyle Ortadoğulular da epeydir orada. Onlar, “fast food”u etkiliyor.

Batı’nın birçok eski sömürgecisi, mutfağında da sömürgelerinden etkilenir. Örneğin Fransa’da ancak normal sayıda Hint/Pakistan lokantası (yani az) ve gene normal sayıda Çin lokantası (yani çok) görürsünüz. Buna karşılık “kuskus” yapan Magreb lokantaları ve Hindi Çini lokantaları kıyamet gibidir. Magreb’in acılı, baharlı *“mérgeuze”* sucukları da sokaklarda satılır. Hollanda’da ise hegemonya Endonezya’nın elindedir.

Amerika bütün dünyadan göç alır, ama tuhaf bir şekilde bütün bu lokantaların yemeğinin önüne “Amerikan” sıfatını eklemeyi gerektirecek şekilde onu dönüştürür: “Amerikan-İtalyan”, “Amerikan-Japon” vb.

Bir yandan, Amerika da bütün dünyada yayılıyor. McDonald’s’ıyla, “Steak House” zincirleriyle.

İskandinavya

“Canım güzel şeyler yemek istiyor,” diyen birine gitmesini tavsiye edeceğiniz ilk bölge İskandinavya olmaz. Tabiî bunu, bugün orada iyi lokanta bulunmadığı anlamında söylemiyorum; aslında bayağı iyileri var. Ama İskandinavya’nın da zengin bir yerli geleneği yok. Bunun da nedeni açık; iklim. Buranın uzun ve sert kışları, özellikle bitkisel çeşitliliği asgariye indirmiş. Hayvancılık da çok fazla gelişmemiş. Gelgelelim, deniz ve su ürünleri oldukça zengin.

Ringa ve som, yüzyıllarca, İskandinavya'nın hayatını kurtarmış. Sığ Baltık denizinde büyük ringa sürüleri dolaşır.

Ama *svaitsoppa* denilen, domuz kanından yapılma çorba (Vikingler zamanında acaba insan kanını mı kullanıyorlardı?) dünyanın bu bölgesinin mutfak tarihinin pek parlak olmadığını gösteriyor.

Finlandiya'da –bölgenin Tötonik olmayan halkının ülkesi– rengeyiği yedim. Yer yemez de tiryakisi oldum. Bu ülkede kaldığım sürece, ızgarası, tavası, tenceresi, kızartmasıyla, habire rengeyiği yedim – bir daha kolay kolay bulamayacağımı bildiğim için. Bu yarı evcil hayvanın etinin tadı da yarı evcilleşmiş.

Orta Avrupa

Polonya'ya hiç gitmedim, yemeği hakkında da fikrim yok. İklim nedeniyle burada da pek fazla zenginlik olmadığını tahmin ediyorum. Eski Çekoslovakya ve Macaristan'da ise epey bulundum. Onlarla ilgili söyleyeceklerim var.

Orta Avrupa, Almanya'nın bir kısmı, Avusturya'sı, Bohemya'sı, Moravya'sı vb. ile kültürel etkilerin bir hayli içiçe geçtiği bir bölge. Yemek bakımından da böyle. Pek çok şey ortak. Aralarında Macaristan'ın bence farklı özellikleri var ve o, ötekilere daha çok yol yordam göstermiş olmalı, diye düşünüyorum. Her yerde yapılmakla birlikte, nedense fırında ördek ya da kaz, en çok Orta Avrupa ülkelerinde anayurdunu bulmuş gibi olur. Damak zevkinden fazlaca nasiplendiklerini

söyleyemeyeceğim Çekler, Türkçe'de bir adı olmayan, ağır hamur parçalarıyla servis ederek, oldukça lezzetli olan bu fırınlanmış kuşların tadını ellerinden geldiğince bozmaya çalışırlar.

Çek halkı iyi eğitilmiş, duyarlı bir halktır. Bana öyle geliyor ki, birinci savaş sonunda bağımsızlıklarını kazanmalarından şu on yıl öncesine kadar yaşadıkları felaketler onları kasvetli bir halk haline getirmiş, yaşama sevincini berbat etmiş (dünyanın en ince kitaplarından biri de "Çekoslovak Ordusu'nun Büyük Zaferleri"dir). Bu özellikler mutfaklarına da yansıyor gibi. Ayrıca, soğuk iklim "menu"lerini hayli dar tutmuş. Lahana ve patatesten, turptan başka fazla bir sebzeleri yok. Komünist dönemin sıkıntılı lokantaları, şimdi şimdi, canlanmaya, şenlenmeye başlıyor. Uluslararası mutfağın –henüz pek parlak olmayan– örnekleri de Prag'da açılıyor: Çin, Hint, İtalyan, Lübnan, Bosna lokantaları var.

Töton ırkından komşuları gibi Çekler de porselen işini çok iyi bilirler. Bu anlamda denebilir ki, yemek konusunda altyapıları sağlam. O güzel tabaklara güzel yemekler de konmaya başlayınca mesele çözülecek.

Çek Cumhuriyeti'nde "Türk kahvesi" adı altında epey beter bir şey yapılır. Telvesi dışında bizim kahveyle bir ortaklığı yok. Kahve buralara, söylentiye göre, ikinci Viyana kuşatmasıyla geldiğine göre, Avusturya'dan almış –ama pek beceremeyiş– olmalılar. Avusturya'da ise kahve çok güzeldir ve Viyana bir *café*'ler şehridir. Zaten yemeklerinden çok pasta ve tatlıları ve tabiî *strudel*'ları (bu arada, gene Osmanlı kuşatmasına bağlanan ay çörekleri) ünlüdür. *Schnitzel* dışında yemekleri pek ahım

şahım –ve Almanya'dan çok farklı– sayılmaz. Gene de, Viyana'da harika bir alabalık pane yediğimi hatırlıyorum.

Bu noktaya gelmişken Almanya'ya da kısaca göz atalım. Almanya, "en ince mizah" kitabının sahibi olarak anılır ama önderliği az farkla Britanya'ya kaptırmış olmasa, en ince yemek kitabının da sahibi olabilirdi. "Öküz kuyruğu çorbası" adının düşündürdüğü gibi kötü bir yemek değildir: *Sauerkraut* (domuz etli veya sosisli lahana) ise Almanlar'la Fransızlar (onlar "choucrut" derler) arasında kalmış bir yemek; belki Alsaslılar'ı bundan sorumlu tutmak gerek. Oysa Alsas'ın şarapları ve soğuk etleri bayağı güzeldir.

Almanya'ya ilk 1967'de gitmiştim. O zaman çok daha fazla Alman'dı. Bütün dışa kapalılığı hissediyordunuz. Bazı Almanlar'ı pek mutsuz etti, ama yabancı işçilerin gelmesi Almanya'da ciddi ve olumlu bir değişim yarattı. Özellikle yiyecek konusunda. Şimdi Alman kentlerine, Londra ya da Paris gibi, bütün dünyadan her türlü yiyecek geliyor ve artık bunları yalnız yabancı işçiler değil, Almanlar da alıp kullanıyor. Eski içedönüklük neredeyse tamamen kayboldu (ayrıca, en fazla gezen milletlerden biri).

Gelelim Macaristan'a. "Orta Avrupa'nın Akdeniz'i" diye tanınan Macaristan yemekleriyle de komşularından ayrılır. Yemeklerinin *türüyle* değil elbette, ama burada her şey daha lezzetlidir.

Macaristan'da bir zamanlar Turancılık popülerdi. Dilleri Fin-Uygur ailesine bağlı olduğuna göre uzak bir hısımlığımız olabilir. Yalnız cümle değil, ses yapısı da Türkçe'yi andırır. Bütün Avrupa içinde, sokakta işittiğiniz konuşma sesinden

ötürü kendinizi bir an Türkiye'de sanabileceğiniz tek ülkedir. Sesten başka, "aglutinatif" yapısı da Türkçe'ye benzer. Ancak, şimdiki dönemde Türklük'le akrabalık iddiasında bulunan Macar'a hiç rastlanmıyor. Bu arada bazı Türkler'in, gene Güneş-Dil teorisi misali bazı dilsel manipülasyonlar yaparak millî yemeklerini ellerinden alma çabaları Macarlar'ı bayağı sinirlendiriyor: bu iddiaya göre "gulaş"ın aslı "kul aşı" imiş ve Kanunî'nin Mohaç zaferinden sonra yerleşmiş!

Macarlar böyle laflar karşısında "külâhıma anlat" tavrına giriyorlar, ama biberin bu ülkeye bizimle birlikte gittiği herhalde doğru. Zaten "paprika" adı da bunu pekiştiriyor. Tatlısı ve acısıyla paprika Macar mutfağının temel direğidir. Bir Macar arkadaşımın babası, yerleştikleri Kanada'da, lokantaya giderken cebine paprikasını koyarmış, Kanada lokantasında bu medeniyet bulunmayacağı için. Mısır ekimini de Osmanlılar'ın götürdüğü kesin.

Macar mutfağı konusunda böyle yüksek perdeden konuşmamda bir rastlantının da payı var: Dostum Janos Ladanyi beni çok iyi –ama en çok erbabının bildiği– lokantalara götürdü. Örneğin, otantik köy yemekleri yapan bir yer. Acılı balık çorbası ve şimdi unuttuğum bir yığın güzel şey yedim. Kendi başıma gitsem buraları bulamaz ve bunları tatmış olamazdım. Janos Yahudi'dir; annesinin tepsiyle yaptığı lahana dolmasını da anlatmıştı.

Macaristan'dan şimdi Rusya'ya geçiyoruz.

Rusya

Orta Avrupa'nın kötü ikliminin özellikle bitkisel çeşitliliğe imkân vermemesi, Rusya için de tamamen geçerli. Ama Rusya dünyanın en büyük ülkesi ve tarihinin epey uzun bir kısmını bir imparatorluk olarak geçirmiş. Bu, hem Kırım ya da Kafkasya gibi iklimi daha elverişli bölgelerin ürünlerinden yararlanabilmesini, hem de eline geçirdiğini üstün bir rafinman düzeyinde işleyebilmesini sağlıyor. Bunun sonucunda Rusya'da yemek
–tabiî üst sınıflar arasında– incelebilmiş, ama bu, onun Çin veya Osmanlı gibi yüksek bir mutfak kültürü yaratmasına yetmemiş. Halk ve mujiklere gelince, onlar bulabildiklerini yemişler, üstelik pek fazla bir şey bulamamışlar.

1976'da Sovyetler Birliği'nde iki hafta geçirdim. Bu deneyimdeki gözlemlerime göre "tipik" denebilecek bir Moskova yemeğinin nasıl seyrettiğini anlatayım. Tabiî, siyah ve beyaz ekmekle siyah ve kırmızı havyarla başlanıyor. Başka bir bölümde anlattığım için burada havyarın ayrıntısına girmeyeceğim, ama bu nefis şey, dünyanın bu bölgesine bahşedilmiş bir nimet.

Bu arada normal olarak votka içiliyor.

Sonra ringa geliyor – Kuzey Denizi'nin, Baltık Denizi'nin bu insansever, gani balığı. Ringa'nın tazesi pek bulunmaz. Öteden beri, çok çabuk bozulduğu için balıkçılar yakaladıktan en fazla yirmi, yirmi beş saat sonra bunları tuza basarlar. Dolayısıyla ringayla geçinen halkların damağına ringa tadı da böyle yerleşmiştir (çoğu Avrupalı'nın da kutudan çıkmamış bir sardalya tanımayacağı gibi – ya da orkinos). "Sliyotka" dedikleri ringa, yanında halkalanmış soğanla gelir.

Bundan sonra sıra çorbadadır. Yani bilinen “Batılı” sıra biraz değişiyor, çünkü en başta çorba olmalı. Biz burada “borç”u öncelikle Rejans’tan öğrenmişizdir; ama onların yaptığı, genellikle, Rusya’da galiba “şiya” dedikleri lahana çorbası. Oysa asıl “borç” pancardan yapılıyor ve eski usul, taneleriyle geliyor. Dolayısıyla içinde pancar, her şeyini içinde piştiği çorbaya feda edip kendisi saman gibi sasılaşmış bir et parçası (bu özelliğiyle Stalin’in döneminin “proletarya”sını akla getiriyor), domates, havuç, soğan vb. var.

Böylece ana yemeğe sıra geliyor. Balıklardan mersin veya kalkan gibi tanıdıklarımız olabilir. Et yemekleri de tanıdık sayılır. Gulaş veya şnitzel gibi Orta Avrupa’dan alınma birşeyler ya da kievski veya strogonof. Tabiî garnitürüyle birlikte. Bu aşamada birçok Rus şaraba geçmiş oluyor. Ben öbür “ekol”e sadık kalıp votkaya devam ediyorum. Bundan sonrası tatlı, meyva, falan. Bu fasılda şampanya ya da “konyak”lara da geçebilirsiniz.

Özellikle devrim-sonrası birçok “beyaz” Rus Türkiye’ye geldiği için, Türk lokantacılık tarihinde özel bir yerleri ve damgaları vardır. Şaşlık, Rus salatası, piroçki, ponçiki bizim de iyi bildiğimiz yiyecekler. “Karski”, Kars’tan doğmuş (yani “şaşlık”). Ama Rus mutfağı yaymasa muhtemelen İstanbul’da onu bilmeyecektik.

İstanbul’da Rus mülteci, herkes gibi rakıyı suyla karıştırıp içer, ama fazla hafif bulur, mutlu olmazmış. İnsanları izlemiş: rakıyı içince yüzleri hafif buruşuyor; sonra su bardağını dikiyorlar, buruşukluk geçiyor. O da ikinci bardağa sek rakı

koymaya başlamış: suyla karışık olanını içince yüzü buruşuyor, sekini dikince “oh!” diyor.

Sovyetler’in dağılmasından sonra Ukrayna ve Kafkasya’ya gittim. Ukrayna’dan özel bir şey hatırlamıyorum – bildiğimiz Rus yemekleri. Tabiî “kievski”nin mucidi onlar. Kafkasya bu imparatorluğun meyva ve sebze cennetiydi, hâlâ da öyle. “Kafkaski” denilen şiş kebabının da anayurdu. Kafkasya’da Azerbaycan’ın özel havyar ayrıcalığı var. Bu bölgede hoşuma giden bir şey, lokantada siz bir şey söylemeden önünüze, taze kişniş yaprağı, reyhan gibi yeşillikler getirip bırakmaları. Ermenistan’da evlerde pişen yemekler lokantalardan çok daha iyi ki, anlaşılır bir şey. Gürcü mutfağı da tanıdık gelenlerin yanısıra, hiç bilmediğiniz yemeklerle, bayağı iyi bir mutfak. Gürcüler yemeği hâlâ ayinle karışık kökenlerine sadık kalarak yiyen bir halk. Yemeği veren kişi masanın başında, çoğu zaman hiç oturmadan, habire birilerine kadeh kaldırıyor. İşin normal sırasına göre, ilkin artık aramızda bulunmayan atalarımız kuşağının şerefine içiyoruz. Sonra, henüz vedalaşmadığımız büyüklerimize sıra geliyor. Hayatımızda yer alan ve böylece hayatımızın daha güzel olmasını sağlayan her kuşaktan ve roldeki kadınlara –annelerimiz, sevgililerimiz, “bacı”larımız– mutlaka uzun tiradlar çekiliyor (bu iş bir evde olmaktaysa o kadınlar mutfakla sofra arasında kesintisiz seğirtip hizmet etmekteler). Böylece, yemek sonuna kadar uzuyor bu söylevler ve kalkan kadehler. Masa başındaki adama “tamada” deniyor ki bir iddiaya göre bu “dam atası”ndan gelirmiş. Bence, “gulaş”ın “kul aşı”ndan gelmesi gibi bir milliyetçi (“güneş-Dil Teorisi” kalıntısı) Türk ses benzetmesi. Merasim, şükran, herkesle

barışıklık, aynı zamanda varolan silsile-i meratibe riayet, hepsi bu yemek yeme tarzının parçası. Ruslar da pek bayıldıkları “şerefe kadeh kaldırıp nutuk söyleme” âdetini muhtemelen Gürcüler’den almışlar.

Bir hikâye anlatmışlardı: Bakû’da McDonald’s açılmış, kentlilerden biri de gitmiş, Mac Burger istemiş; “yok” demişler; “iyi, cheese burger getirin,” demiş; “o da yok,” demişler. “Peki, ne var?” “Tike kabab var, lüle kabab var.” “Lüle”, bizim urfa kebabı gibi. “Tike” ise irice ve kemikli et parçalarının ızgarası. Bunu yerken bir Azeri dostumuz, “Biz etin böyle sümüklüsünü severiz,” demişti, biraz tuhaf olmuştuk. Meğer “sümüklü”, “kemikli” demekmiş.

Asya

Türkiye Cumhuriyeti’nin bir yurttaşı olarak teknik anlamda Asyalı’yım, ama herhalde bu Cumhuriyet’in kurucusunun benimsediği değerlerin, gönüllü olmasa da zorunlu bir torunu olarak, Semerkant ve Taşkent dışında, herhangi bir Asya ülkesine gitmişliğim yok.[1] Gelgelelim, çeşitli Asya mutfakları Batı’da bir hayli popüler olduğu için, otantik ve yerli halleriyle değilse de, Batı’daki lokantalarının temsil yeteneği ölçüsünde, Asya mutfaklarından epeyce haberdarım. Bu, işin “kişisel deneyim” kısmını (ve sınırlılığını) anlatıyor; geri kalanı da “kitabî” kısmı.

Asya’nın en ilginç mutfağı diyebileceğimiz Çin’i ayrı bir bölümde, tek başına anlattığıma göre, o konuya dönmemiz

gerekmiyor. Ama belki, “Asya” bağlamında birkaç ayrıntı eklenebilir.

Çinliler’in kuzey komşuları Moğollar ve Türkler’di. Aydan görülebilecek tek insan yapısının Çin Seddi olması, Çinliler’in bu komşularını ne kadar sevdiğini gösteren bir kanıt. Ama binlerce yıllık bir tarih içinde, Çin Seddi bile aradaki ilişkileri büsbütün koparmaya yetmedi. Örneğin Cengiz’in torunu ve Hülagu’nun kardeşi Kubilay Han 1260’ta Çin İmparatoru oldu ve Sung hanedanını yıkarak Yuan hanedanını kurdu.

Aslında yerleşik medeniyetiyle Çin’in bu dışarıdan gelme İmparator’u ve soyunu Çinlileştirmesi çok zor olmadı. Zaten bundan sonra da Moğollar Sedd’in o yanına geçmediler.

Ama Çin’e, Çin’in genel pişirme tarzlarına hiç uymayan bir yemek bıraktılar. Bu yemeğin adını “Çin (ya da Moğol) kaynar-kazanı” olarak çevirebiliriz. Mantığa da uygun olarak Çin’in kuzeyinde popüler olan bu yemeğin bizim aşina dünyamızdaki paraleli, İsviçre’nin spesiyalitesi olan “fondu”dür. Ama “fondu”de, altında ateş yanan (normal olarak, bir ispirto ocağı) kabın içinde sıvı yağ kızdırılır; başta “raklet” peyniri, çeşitli sosisler burada kızartılır. Çin’de ise, geleneksel olarak altında kömür ateşi yanan kazanda su ya da tavuk suyu oluyor. Her şey gene küçük küçük kesilmiş olarak sofraya diziliyor. Genellikle, önce sebzelerden başlayarak bunları daldıra çıkara yiyor, yavaş yavaş tavuğa, balığa, ete geçiyorsunuz. Gene sofrada dizili duran çeşitli soslara lokmanızı banıyorsunuz. Epey uzun süren bu ziyafetin sonunda da, içine dalan şeylerin de lezzetini alan sıvıyı çorba olarak içiyorsunuz.

Çin etki almaktan çok etki yayan bir medeniyet olmuştur. Aldıkları daha çok yemeğin hammaddesi olmuştur: Hindistan'dan pirincin ve şeker kamışının gelmesi gibi (Çin'in pirinç tüketimi düşünülürse, şüphesiz muazzam bir etki). Çok kullandığı mısır da sonuçta Amerika doğumludur. Ama yemeğini, bu nesnelerden, *kendi bildiği gibi* pişirmiş ve bu etkileri bütün çevresine yaymıştır. Doğusunda, Kore gibi Japonya da (yemekte ve başka alanlarda) Çin'in yoğun etkisi altındadır. Güneyinde Hindi Çini ve Tayland, hatta Endonezya da öyle. Yemek pişirme yöntemleriyle birlikte sofra adabının temel özelliklerini de ihraç etmiştir.

Bunlara zaten değinmiştim. Şimdi fazla vakit geçirmeden Japon mutfağına gelelim.

Japonya

Japon mutfağı, Çin'den ne kadar etkilenmiş olursa olsun, kendi özgün karakterini yaratmayı ve yaşatmayı başarmış Asya mutfaklarındandır. Bunda, hem fiziksel imkânlarının, hem de kültürünün payı vardır.

Japonya bir ada ya da bir takımada ve oldukça kıraç. Çin gibi geniş ve bereketli toprakları yok. Akarsu fazla değil, öteden beri suyu kıt. Çin'de bile pek gelişmeyen hayvancılık, Japonya'da daha da yoksul. Bu durum, mutfağa girecek ham maddenin çeşidini de, niceliğini de sınırlıyor. Bütün bu etkenler, yüzyılımızda tarım teknolojisinin gelişmesinden önce, Japonya'nın kendini beslemekte, özellikle nüfus artışıyla

orantılı bir besin artışı sağlamakta güçlük çekmesi anlamına gelir ve zaten öyle olmuştur. Çin'den gelen pirinç –ve tabiî soya fasulyası– bu adalarda da hayat kurtarması beklenen temel besinler haline gelmiştir.

Ama karadaki durum, Japonlar'ı denize daha dikkatli bakmaya teşvik etmiştir. Japonya bugün dünyanın balıkçı ülkeleri sıralamasının başlarında yer alıyor. Bu durum öteden beri böyleydi. Japonlar yalnız balıktan yararlanmakla kalmadılar, çeşitli yosunları, deniz bitkilerini yenir hale getirmek için de uğraştılar. Bu konuda Japonlar'ın edindiği deneyim ve birikim bütün dünyanın geleceği için yararlı olabilir.

Ne de olsa, hayatına "Allah'ın oğlu" olarak başlayan müteveffa İmparator (Mikado) Hirohito da deniz biyoloğuydu (geçerken bir not: "Mikado", Japonca'da "Bab-ı Âli" anlamına gelir).

Japonya'nın İkinci Dünya Savaşı'nda dışa vuran emperyalist yayılmacılık özleminin gerisinde topraklarının bu yoksulluğunun da bir miktar payı vardı. Kıtada her zaman Kore ile görece daha yakın ilişki içinde bulunmuştur (aynı devletin parçası olarak yaşadıkları çağlar vardır). Bu çerçevede Kore, ana medeniyet merkezi Çin'le Japonya arasında köprü işlevi görmüştür.

Değindiğim özellikler Japon mutfağında deniz ürünleri hegemonyasının fiziksel nedenlerini oluşturuyor. Şimdi bir de Japon kültüründe görselliğin önemi konusuna gelebiliriz. Japon evlerinin, Japon bahçelerinin sade güzelliği namlıdır. Son derece "rafine" bir sadeliktir bu. Uzun bir estetik birikim

sonucu “fazlalıkların atılması” gibi bir şey. Zengin bir görsel zevk ve kültürün ürünü olan bir “kendiliğindenlik” yanılsaması. Ve tabiî Japonlar dünyanın belli başlı resim geleneklerinden birini de yaratmışlardır. Bu koşullarda, konu yemek olunca, burada da görselliğin sunuluşun başlıca kaygısı olması doğal; Japon yemeğinin sofraya gelmesi, tablo yapmak gibi bir şeydir. Çiçek yerleştirmekten kâğıt yerleştirmeye, her şeyi bir sanat haline getiren Japonlar yemek konusunda başka türlü davranacak değillerdi. Fiziksel koşulların getirdiği sadelik (bu, yemek bağlamında, az sayıda yiyecek anlamına geliyor) ve kültürün getirdiği estetik yerleştirme.

Japon yemeklerinin çoğu az pişmiş (Çin gibi, ama biraz farklı biçimde) ya da doğrudan doğruya çiğ yenir. Ama aralarında uzun emeklerle pişmiş, karmaşık ve ayrıntılı olanları da vardır.

Hayatımda sadece bir tane “mizahî” Japon filmi gördüm: *Tampopo.* Onun da yönetmeni İtami intihar etti – bu Japonlar tuhaf adamlar. Film, yemek yapmak ve yemek üstüneydi; biraz da yemekle cinselliğin ilişkileri üstüne. Tampopo adındaki kadın, geleneğe, usulüne uygun Japon makarnası pişirmenin doğru yöntemini arıyordu.

Kimi buğday, kimi pirinç, kimi de fasulyadan yapılan bu makarnalar –çeşidi çoktur– gerçekten de Japon mutfağında önemli bir yere sahiptir. Kâseyi ağzınıza yaklaştırarak yersiniz. Höpürdetmek bir muaşeret bozukluğu değil, tersine, bir meziyettir (sözkonusu filmde, “İtalyan usulü” makarna yemeyi –sessizce– öğrencilerine öğretmeye çalışırken şok geçiren muaşeret hocası da vardı). Marifet, çubukların yardımıyla,

makarnayı dişlerinize değdirmeden ağzınıza çekmek ve yutmaktır. Bunu ses çıkarmadan yapmayı bir deneyin!

Ama Japonya'nın Batılılaşması –herhalde Batı dışındaki en Batılı ülke– geleneksel yemek biçimlerini de ciddi şekilde değiştirmiş. Pirinç üretimi ve tüketimi dikkat çekecek derecelerde düşmüş. Tabiî zengin Japonya şimdi her çeşit besin ithal edebiliyor ve bunlar da geleneksel mutfağı değiştiriyor. Öte yandan Japon lokantaları –belki *nouvelle cuisine* gibi yeni modaların Asyaî paraleli olarak– Batı'da gitgide popülerleşiyor. Teriyaki, suşiyaki derken, bir tür Japon "fast food"u da ortaya çıkabilir.

Kore, Hindiçini (Vietnam ve Kamboçya), Tayland ve Birmanya gibi, gene Çin'in etki alanına giren, ama Japon mutfağı gibi belirgin bir farklı karakter geliştirmeyen ülkeleri burada es geçebilirim. Hindistan'a yaklaştıkça baharat kullanımı oranının, yemekteki acı oranının arttığı söylenebilir. Örneğin Tay yemeği bayağı acıdır. Ayrıca hepsinin leziz tatlar verdiğini de belirtmek gerekir. Ama sonuçta bunlar da, neredeyse, Çin'in kendi içindeki bölgeler kadar farklılaşma gösteriyor (Beijing'le Sincan ya da Gwangdong'la Secuan gibi). Mutfak, temelde, aynı mutfak.

Endonezya

Endonezya bunlardan bir miktar farklı. Çin'le, Hindistan arasında kalmış denebilir, ama, tam Hint gibi olmaksızın, Hindistan'a daha yakın. Bu, soya sosundan su kestanesine,

birçok Çin malzemesinden yararlanmadığı anlamına gelmiyor (Çin tavası *wok* da kullanılıyor). Ama, iki mutfaktan ayrılan özellikleri de var.

Bunlardan biri, kendine özgü bazı baharlar. Örneğin, Türkçe karşılığı olup olmadığını bilmediğim *"lemon grass"*, yani limon otu. Limonla hiçbir akrabalığı olmayan bir ot, ama tadı limon kabuğunu andırıyor. Bir başkası *"laos"*; bu da zencefili andıran bir kök. Endonezya baharlarını şişeleyip Batı'da satan şirket (ayrıca, çeşitli "sambal"ları) Conimex'tir. Tahmin edileceği gibi bir Hollanda şirketi olan Conimex'te kuru laos bulunur, ama yerinde daha çok tazesini kullanıyorlar. *"Kentjur"*, kafuruyu andıran (gene Conimex'te var) bir bahar.

Ama Endonezya mutfağının başlıca özelliği hindistan cevizinin kullanımına tanıdığı merkezî önemdir. İçinde hindistan cevizinin yağının, suyunun, sütünün yer almadığı yemek yok gibidir. Bir de, "blaçan" ya da "trasi" dedikleri, tuzlanıp kurutulduktan sonra dövülerek plakalar haline getirilen karidesler, başka yerde benzeri olmayan bir lezzet verici olarak kullanılıyor.

Endonezya Güney-doğu Asya'nın "kavimler kapısı" gibidir. Buraya Çinliler az sayıda ama yoğun kültürel etkileriyle gelip yerleşmiştir. Hindistan yarımadasından gelen insan ve etki de az değildir – hem Budist, Brahmanist, hem de Müslüman ("Endonezya" zaten "Hint adaları" demek). Tabiî bir zamanlar Müslüman Araplar da buralarda cirit oynuyordu. Zamanla bunlara, başta Felemenk, Avrupalılar da eklendi. Endonezya kendisi de zaten karışık insanlar ve inançlar barındıran bir adalar ülkesidir. Ama Endonezyalılar, özellikle Balililer, gelen

bütün etkileri kendilerine göre uydurarak ve yumuşatarak aldılar. O nedenle Budist Endonezyalı sığır, Müslüman Endonezyalı da domuz yerken görülebilir.

Yemeklerinde bahar, özellikle de biber oranı hayli yüksektir. Bütün sıcak ülkelerde olduğu gibi, bahar terletir ve terleme serinletir.

Batı'da en popüler olmuş yemekleri "satay"lardır. Satay bir ızgara türüdür ve etten, tavuktan, karidesten vb. yapılır. Ama önemli olan bunların bulandığı "satay" sosudur. O, her biri için değişik olmalıdır.

Hindistan

Hindistan (ve Pakistan ile Bangladeş) denince bir başka yemek kıtasına gelmiş oluyoruz.

Hint yemeği sözü herkesin aklına "kari" (ya da "köri") denen ünlü baharı getirir. Hint yemeği, kari demektir.

Yıllar önce okuduğum Hintli bir yemek kitabı yazarının bu konuda anlattığı hayalî hikâye aklıma geliyor.

Hayal edin, diyor, bir kadın olduğunu sandığım yazar, bir İngiliz albay, Hindistan'da emekli olmuş, yurduna dönüyor. Bombay limanında, rıhtımda, gemiye çıkmaya hazırlanırken hizmetkârlarıyla vedalaşıyor. Bu arada ahçısının omzunu sıvazlayıp, "Senin yemeklerini özleyeceğim," diyor. Gözleri yaşaran genç ahçı, "Beni beş dakika bekleyin, sahib," dediği gibi, bir koşu, ortadan kayboluyor. Sahiden beş dakikaya kadar, elinde bir kavanozla dönüyor. Kavanozun içinde sarımtırak bir

toz var. “Bunu alın, ateşe koyduktan sonra yemeklerinize ekleyin. Benimkine yakın sonuçlar alırsınız,” diyor.

Şimdi, diyor yazar, aynı rıhtımda şöyle otuz yıl sonraki bir sahneyi hayal edin: orta yaşlı, tıknaz, iyi giyimli bir Hintli, vinç kullanan adamlara, hamallara direktifler yağdırıyor. Bu, artık bir kari ihracatçısı olan bizim ahçıdır.

Oysa, aslına bakılırsa, ya da olması gerekene bakılırsa, “kari” diye bir şey yoktur. Hint yemeği, evet, baharlıdır; ama her yemek kendine göre başka bir baharat terkibiyle pişer.

Yıllar önce, arkadaşlarıma akşam yemeğine gidecektim. Sokağa çıkarken Ayşen telefon etti. Karili bir şey yapacakmış, yanımda kari getirmemi söyledi. “Bende kari yok,” dedim. Çok şaşırdı: “Sende kari nasıl olmaz?” “Tamam, birşeyler getiririm,” dedim. Yanıma birkaç kavanoz aldım: boyotu, zerdeçal, dövülmüş karanfil, kişniş filan. Onda da kimyon, tarçın vb. zaten vardı. Karıştırdık, kari oldu.

Peki, bu “kari” lafı büsbütün uydurma mı? Hayır. Bir kere, “kari” belirli bir baharlı yaprağın adıdır. Ama bu “karma” Hint baharı konusuna gelince, oralarda pek çok insan, son anda bahar terkibiyle uğraşmamak için zevkine göre bir karışım yapıp –ya da birden fazla– dolabına koyar. Ama bu tembel harcıdır, makbul bir şey değildir.

Bazı yemekleri toz, bazılarını bütün (öğütülmemiş) baharlarla pişirirsiniz. Toz baharları, genellikle, yemeğe katmadan önce ateşte kavurarak tat ve kokularının iyice öne çıkmasını sağlarsınız. Kari denen uydurmaya, gerçekte en fazla benzeyen şey “garam masala”dır. Bu, beş veya on ayrı bahardan yapılan karma bir bahardır ve her şey olup bittikten

sonra, pişmenin tamamlanmasına beş dakika kala yemeğe eklenir.

Hindistan'da et tüketimi, ekonomikten önce dinî nedenlerle düşüktür. Milyonlarca Hindu sığır yemez. Milyonlarca insan hiç et yemez. Milyonlarca Müslüman domuz yemez vb. Bu durumda ve buna ekonomiyi de katınca, Hindistan'da "gönüllü" ya da "zoraki" vejetaryen veya yarı vejetaryen milyonlarca insan var demektir (nüfus 2000'in başlarında bir milyarı geçecek). Bu da, mantıken, zengin bir vejetaryen pişirme geleneğinin kurulmasını gerektirir ki zaten yalnız "mantıken" değil, gerçekten de öyledir.

Ama Hindistan'ın birçok vejetaryen yemeğini bir hayli ilginç kılan nesnelerden biri Türkçe'si "şeytan boku" ("asafoetida") olan bir yumru, bir tür bahardır. Buna genellikle sarı veya siyah, öğütülmemiş kimyon eşlik eder.

Sözkonusu baharların hepsi Hindistan'ın kendi öz malı. Ama pişirme tekniği veya yöntemi konusunda, Hindistan da belirli ölçülerde dışarıdan etkilenmiş bir ülke. Başlıca etki de bu bağlamda Moğol (Mughal) olarak anılan Türkler'dir – yani Babür Şah vb. ama bu Türkler de mutfak kültürünü İran'dan almışlardı. Onun için Hint yemeğinde hatırı sayılır bir İran etkisi vardır; "dansak" gibi, İran kökenli olduğu halde orada unutulan yemekler Hindistan'da hâlâ pişer. Ancak bu etki, daha çok ülkenin kuzeyindedir. En rafine Hint yemeği kuzeyde, Delhi çevresinde pişer (Nepal de oldukça iyidir). "Rafine" derken öncelikle acı dozundan söz ediyorum. Her yerde olduğu gibi kuzeyde de çok çeşitli baharat kullanılıyor, ama burada, her baharın bütün içinde varlığının hissedilmesine önem veriliyor.

Oysa güneye doğru inildikçe, gittikçe yoğunlaşan biber bütün tadları kendi belirleyiciliği altında yok ediyor.

Aradaki Farisî etkisinden ötürü Hintliler'le aramızda, yemekle ilgili adlara ve terimlere ilişkin bir geçişkenlik vardır: badem/badam; patlıcan/baican; peynir/panir; gül-ab/gulab; kıyma/kheema; köfte/kofta; pilav/pullau; tandır/tandoor; şerbet/şurbat; varak/vark. "Nan" denilen pide, helva, "biryani" denilen yemek, üstünde pide pişirilen "tava" da ortak kelimelerden. Midesine ve keyfine düşkün adamlara Hintliler "şarabî kababî" diyor. "Do pyazah" tarzı pişirmede, doğranmış soğanlar iki ayrı biçimde pişirilerek yemeğe eklenir, böylece iki farklı soğan tadı vermiş olur. "Do pyazah", zaten, "iki soğan" demektir. "Piyaz" bizde de bazen bu anlamda kullanılır. "Hıyar", "kheera" olur. Karpuza (ki Yunanca'dan gelir) "karbooza" derler. "Çorba", "şoorva"dır, "şalgam" da "şulgum".

Hint yemeklerinin çoğu, gerekli baharlarla ve oldukça uzun süre –baharların tadını alması için– tencerede pişer. Pirinç bu ülkenin de başlıca besinidir ama cinsi ve pişirilişi Çin ve öbür Uzak-doğu tarzlarından farklıdır. En güzel, kendine özgü kokusu olan Basmati pirinci kuzeyde yetişir. Bir Hint lokantasında "rice" isterseniz muhtemelen haşlanmış (ama lapalaşmamış) pilav gelecektir. Safranı, öteki ögeleri yerinde bir şey istiyorsanız "pullau rice" demelisiniz. Pilavın çeşidi çoktur Hindistan'da.

Kuzeyde ise, gene Türk etkisiyle, buğday tercih edilir ve "nan", "çapati", "paratha", "papadum" gibi adları olan değişik pideler pişirilir. Ekmek de, pilav da, yanlarındaki çeşitli yemeklerin ortak zemini gibidir.

Ateşte pişen “kabab”ları ve fırında pişen “tandoor”ları da vardır. Bunların İran üstünden Türkler’in getirdiği etkiler olduğunu sanıyorum. Zaten adları da bunu pekiştiriyor. Böyle pişecek etlerin oldukça uzun zaman marinadda tutulması gerekir.

Çok yendiğinde monotonlaşmakla birlikte, iyi pişirilmiş Hint yemeğinin keskin kokuları ve tadlarıyla, oldukça kendine özgü bir yeri var, dünya mutfakları arasında.

İran

İran mutfağı hakkında, bundan önce yazdıklarıma kıyasla, çok daha az şey biliyorum; bunlar da büyük ölçüde “teorik”. Doğrudan deneyimim, bir iki İranlı ahbabımın evinde veya Avrupa’daki İran lokantalarında yemeğe gitmenin ötesine geçmiyor. Bunun önemli bir nedeni, çok bulunduğum Avrupa kentlerinde bu öncekilerin lokantalarına adım başında rastlanmasına rağmen, İran lokantasının pek fazla olmaması.

Daha önce, İran’ın, iki temel tahıl, buğday ve pirincin kesişme noktasında bulunduğunu söylemiştim. Bizde olduğu gibi İran’da da buğday fakir fukara yemeğinin temelini oluşturuyor, pirinç ise görece daha yüksek sınıflara özgü bir besin. Tabiî bu, nasıl piştiğine, neyle piştiğine de biraz bağlı; Hindistan’ın ince uzun Patna pirinçleri, Basmati pirinçleri, gene onlar gibi ince ve kokulu (adı üstünde) “amber-bû” pirinci haline gelir. Bundan çeşitli pilav ve çilavlar yapılır.

İran’ın dünya haritasında kapladığı yer, yalnızca buğdayla pirincin değil, doğu ile batı arasında birçok nesnenin buluştuğu, geçtiği, aktarıldığı yerdir: Çin’den gelen kâğıdın veya ipeğin, Hint’ten gelen baharatın veya şeker kamışının ve yenir yenmez daha nelerin. İran da doğal olarak bunlardan payını alıyordu.

“Çilav”, İran mutfağı denir denmez akla gelen ilk kelimedir. Ama varlığından gene İran’ın sorumlu olduğunu sandığım başka yemekler veya pişirme yöntemleri de var. Yaş ya da kuru meyvaların yemek pişirmede kullanılması bunlardan biri. Bademin, fıstığın, kuş üzümünün yemeğe katılması böyle. İç pilav dediğimiz şey bir İran icadı olmalı. Ama yaş meyvayı özellikle etle birlikte pişirmek de böyle. Bu yöntem, doğuya doğru, meyvalar değişse de değişmiyor. Batı bunu hiç benimsememiş. Ama erikle, kayısıyla, ayvayla ve başka meyvalarla yapılmış et yemekleri bayağı lezzetli olabilir. Yalnız, bunları ev yemeği olarak tanıyabiliyorsunuz. İran’da bile, lokantalar kebaplı çilav dışında fazla çeşit sunmuyor.

Bu bölgelerin bir başka yerlisi olan Ermeniler’in geleneksel mutfağında da aynı yöntemler ve çok benzer yemeklerle karşılaşıyoruz.

“İran yemekleri Arap mutfağını da etkilemiştir” cümlesi bizi bu kıtadaki son durağımıza getiriyor:

Arap mutfağı

Arap mutfağıyla Asya turumuzu sona erdirip Afrika'daki, çok daha kısa süreceğini tahmin ettiğim yolculuğa başlayacağız.

Arap yemeklerinin beni hayrete düşürdüğünü itiraf edeyim. Arap dünyası, dünyanın en verimkâr bölgelerinden birinde konsantre olmuş durumda. Evet, Arap ülkelerinde çöl çok, fazlasıyla var. Ama hepsinin bereketli, üstelik özellikle bereketli bölgeleri de var. Buna ek olarak, yukarıda İran için söylediğim gibi, Araplar da uzun zaman dünya ticaretinin aktığı kanalların üstünde oturmuşlar. Örneğin bütün baharat onların elinden geçmiş. Buna rağmen, bugün öyle dört başı mamur bir Arap mutfağının oluştuğunu söylemek zordur.

Yalnız, bu söylediklerimden, Lübnan'ı hariç tutuyorum. Lübnan mutfağı belki saydığım bütün avantajları en iyi biçimde bir araya getirmeyi başarmış.

Arap yemeklerinde beni en çok tedirgin eden şey, baharat kullanımı. Yukarıda, incelmiş Hint mutfağının, ister istemez yemeği ağırlaştıran baharları olabilecek en iyi şekilde bileştirdiğini söylemiştim. Böyle bir ustalığın sonucu, bileşimin ortak bir –güzel– kokusu olması. Bu tip yemeğe alerjisi olanlar dışında, hayli iştah açıcı. Ama yemeğe başladığınızda, biraz da deneyiminiz varsa, yediğiniz şeyin içinde, sözgelişi kişniş, taze ya da toz zencefil, boyotu, kakule vb. olup olmadığını anlayabiliyorsunuz. Arap yemeğinde ise, konan baharların niçin, neye göre seçilip konduğunu anlayamıyorum. Sanki vaktiyle birisi birtakım deneyler yapmış, ama deneyleri sürdürüp daha iyi sonuçlar almasına zaman kalmadan, tarifeler o ilk şekliyle donup kalmış gibi. Baharat, birbiriyle ve

lezzet verdikleri ana yiyeceğin kendi potansiyelleriyle bir uyum kurmadan, kuramadan, baharat olarak öylece duruyor.

Yemek beğenmenin –ya da beğenmemenin– şüphesiz özel bir yanı var. Ben de Arap mutfağı üstüne bu söylemi, nesnel bir olguyu belirtmekten çok, kendi duygularımı açıklamak için bu kadar uzattım.

Lübnan'a hiç gidemedim, ama Lübnan lokantalarına –hatta, Prag gibi, karşınıza çıkmasını çok fazla beklemeyeceğiniz yerlerde– gittim. Bugünlerde İstanbul'da da oldukça iyi Lübnan örnekleri sunan lokantalar var. Doğrusu, hepsinden memnun kaldım. Sanırım bu küçük ülkenin küçük ama çok karışık nüfusu, her biri kendi becerisini ve ustalığını katarak, ince ve özgün bir mutfağın oluşmasına yardım etmiş.

Susam ve susamdan yapılan tahin Maşrık'taki Arap mutfağında önemli bir rol oynar. Klasik örnek, tabiî, humustur. Ama yoğurtlu tahin, hayli ağır olabilen cevizli tahin (muhammara), patlıcanla tahini birleştiren "babaganuş" ve daha birçok tahinli terkiple yapılan meze, en iyi örnekleri şaşmaz şekilde Lübnan'da yapılan güzel yemeklerdir. Bakladan yapılan falafel de bütün Arap ülkelerinde tanınıyor (Mısır'da Koptlar'ın icadıymış) ama en iyisi Lübnan tarzı.

Mısır'da epey vakit geçirdim, Kahire ve İskenderiye'de birçok iyi yerli lokantada yemek yedim. Demin baharatla ilgili söylediklerimle aynı doğrultuda, çok zaman yenen ve daha önemlisi, içilen her şey, benim zevkime göre fazla aromatik: kahvenin içinde kakuleden, çayın içinde naneden hoşlandığımı söyleyemem – nargilede bile alışık olmadığım, fazladan bir aroma var. Ayrıca, o kadar aromatik değil ama, sıcak su içinde

nohutu da sevmedim. Güvercin ızgaralarını denemedim bile, ama tabiî bu sırf “gastronomik” bir gerekçe değil.

Bu arada, bizim tatlıların bir kısmı, özellikle baklava ailesi, herhalde Arabistan’dan veya bu yakınlardan doğmuş olmalı. Suriye’nin, Halep’in bu konuda usta olduğunu biliyorum, çünkü yedim. Öte yandan, Arap ve İran kaynakları bu tatlılar hakkında eski tarihlere uzanan bilgiler vermiyor. Ortaya çıkmaları, Osmanlı İmparatorluğu’nun en fazla genişlediği çağda oluyor. Buna göre Osmanlı icadı oldukları söylenebilir mi? Gaziantep, Adana, Hatay tarafları da –bence daha ince bir üslûpla– bu tür tatlıları çok iyi yapar. Bunun dışında, Yunanlar’ın da bunları sahiplenmeye hevesli olduklarını biliyorum, ama bu bana daha zayıf bir ihtimal gibi geliyor. “Milliyet”i var mı, tespit edilebilir mi, bilmem, ama herhalde Gaziantep’le Halep arasında kalan bölgede ortaya çıkmış olmalı. Böyle konularda “millî” bir “köken” aramak manevi anlamda olduğu kadar olgusal düzeyde de “yanlış”tır diye düşünüyorum.

Maşrık’ta Arap mutfağı üstüne bunları söyledikten sonra gelelim Mağrib’e: burada Araplar’la bölgenin daha eski yerlileri olan Berberler karışmış durumda. Burada yemek hakkında her konuşma “kuskus”la başlamak zorunda.

Fransız edebiyatında “yemek” konusunda bir önerme, bilgi vb. bulmak istiyorsanız, ilkin Rabelais’ye bakmalısınız. Nitekim bu konuda da Rabelais “coscoton à la moresque” (Mağrib işi kuskus) diye bir şeyden söz ediyor ve bunun Provans’ta çok sevildiğini söylüyor. Bugün de Fransa’da, özellikle Paris’te,

adım başına bir kuskus lokantasına rastlarsınız. Demek işin başı, ta 16. yüzyıla kadar gidiyormuş – ya da, “en azından”.

Kuskus un haline getirilmeden ezilen buğdaydan ve darı çeşitlerinden yapılır. Bu hamur tereyağıyla da karıştırılır ve karılır. Sonra küçük küçük kesilip şekil verilir. Kuskus pilavının etli, tavuklu, sebzeli yüz türlü hali vardır. Popülerdir ve popüler olan birçok şey gibi, fazla rafine değildir.

Siyah Afrika

Kıtaların ezelden beri en yoksulu Afrika, yemek bakımından da, genel karakterini oluşturan çizgilerin dışına çıkmaz. Çeşitli Avrupa kentlerinde –örneğin Londra’da– zaten sayıları fazla olmayan Afrika lokantalarına gittim.

Arap etkisinin hayli fazla olduğu hemen anlaşılıyor. Zaten Afrika’nın en yaygın dillerinden biri “Svahili”dir; bu, Arapça “sevahil”den (yani, “sahiller”) gelir. Bu dilin kökünde, Arapça’dan pek çok kelime almış Bantu dili olduğunu söyleyebiliriz. Dili böylesine etkileyen Arap varlığının yiyeceği etkilememesi düşünülemezdi. Nitekim, gittiğim Afrika lokantalarının “menu”lerinde “humus” ve “künefe” adlarını görüyorsunuz – ama kendileri, adlarından daha az tanıdık çıkıyor.

Kökü Afrika’da olup da bütün dünyayı etkileyen tek şey, bir yiyecek değil, bir içecek, yani kahve. Doğum yerinin Etyopya olduğu sanılıyor. Oradan Yemen’e geldikten sonra dünyaya

yayılmış. Ama Afrika, burada da, “birinci üretici” olma payesini Güney Amerika’ya kaptırmış.

Afrika’da bugün en fazla tüketilen besinlerin çoğu keşiflerden sonra buraya başka yerlerden getirilmiştir: mısır, patates, tatlı patates veya avokado gibi meyvalar. Kocaman bir yumru olan (bazan on beş, yirmi kilo çeker) ve bütün Afrika’nın yoksul yemeği olarak kullanılan “yam” ise yerlidir.

Gittiğim lokantalarda termit veya çekirge gibi yemekler pişirilmiyordu.

“Afrika Lokantası”, sanki çelişik bir kavram: örneğin Londra’ya son gidişimde baktım her yerde “Etyopya lokantası” var. İyi ama, Etyopya’da kıtlık var... Arkadaşım, “Bu lokantalarda içinde örneğin üç beş fasulya olan boş bir tabak getirmeliler önüne, ama bir yığın para ödeyip çıkmalı” dedi. Doğru.

Amerika

Eski Dünya’ya pek çok besin kazandıran Amerika kıtası, bunun karşılığında, oradan daha da çok besin almıştır. Özellikle kuzey yarıkıtanın tarıma elverişli muazzam ovaları sayesinde birçok besin maddesinin en büyük üreticisi haline de gelmiştir.

Mutfak açısından bakıldığında, bütün bu zenginlikten aynı zenginlikte bir sonuç çıkardığı pek söylenemez. ABD’de yenen yemekler arasında “*French* fries” ya da “*Spanish* rice” gibi, Eski Dünya’daki doğum yeriyle anılan yemekler çoktur. “Swedish meat balls” veya “Moravian cake” de vardır. “Pennsylvanian

Dutch” dedikleri sucuk, salam türleri, “Dutch” kelimesinin düşündüreceği gibi “Hollandalı” değildir; aslı “Deutsch”tur, yani Alman. Ülkenin gelişme biçimine uygun olarak, dünyanın her yerinden gelen insanların yanısıra, dünyanın her yerinden gelen yemekler de vardır. Ancak, bunların hepsinin “Amerikanize” olduğunu söylemek de mümkün. “Amerikanize” olmak ne demek? Buna net bir cevap vermek kolay değil; ancak, başta “pizza”, Amerika’da yediğiniz hiçbir şey, o yemeğin Eski Dünya’daki halinin eşi değildir, biraz değişmiştir. Belki de “Amerikanize olmak” bu demek.

Batı’nın dehşetli “longhorn” sığır sürüleri hâlen de Amerika’nın temel besinini sağlar. Amerikan biftekleri için, “yeme de yanında yat” sözünden çok “yeme de üstünde yat” demek uygun düşecektir. Nitelikten çok niceliğin, Amerikan lokanta yemeğinin tanımlayıcı özelliği olduğu iddia edilebilir.

Kuzeydeki ABD’nin bu et bolluğu, özellikle güneydeki Arjantin’de karşılığını bulur. Bu ülkenin geniş *pampa*’ları yüzyılı aşkın bir süredir Eski Dünya’dan getirilmiş büyük sığır sürülerini besliyor. Arjantin’de, Kuzey’de olduğu gibi, *“longhorn”* cinsinin ağır bastığını sanıyorum. Brezilya’da ise Hindistan’dan gelen *zebu* da çok var. Hatta yalnız hörgücünün ateşte pişirilmesiyle yapılan özel bir yemekleri olduğunu biliyorum. Avustralya bir koyun eti ihracatçısıysa, Arjantin de en büyük sığır eti ihracatçısı. Et dışında, Arjantin mutfağının da fazla bir özelliği yok.

Kıtanın yemek bakımından en ilginç bölgesi, bildiğim kadar, Meksika’dır. Amerika’da Meksika, bazı bakımlardan Avrupa’da İtalya’yı andırır. Temelde gene hamur işine dayanan, oldukça

yoksul bir mutfaktır, ama elindeki malzemeyi hayal gücünü iyi çalıştırarak kullanıp ilginç lezzetler elde etmeyi başarmıştır. İtalyan mutfağı hamurun yanısıra (doğum yeri gene Meksika olan) domates de olmadan olmazdı. Meksika'da ise domates tabiî var, ama baş rolü biber oynuyor. "Chili con carne", "taco", "enchilada" Meksika'nın artık uluslararasılaşmış yemekleri – hepsi de acı olmalı.

Meksika'dan başka, Karaibler'de de yemek ilginç olabiliyor, çünkü burada hem deniz ürünü, hem de ırksal karışım fazla. Örneğin, "Karaib-Çin" mutfağından söz edilebiliyor. Bunun gibi, ABD'de yerel bir gelenek olan Cajun son zamanlarda yaygınlaştı. Cajun, ABD'deki küçük Fransız azınlığına (Louisiana'da yoğunlaşırlar) verilen addır, ama bundan, Cajun yemeğinin Fransız mutfağını andırdığı sonucunu çıkarmayın. Farklı, kendine özgü bir pişirme tarzıdır.

İnsanlarda melezliğin, yani ırksal karışımın sonucunda daha güzel bireyler doğduğu söylenir. Bu iddianın ayaklı ispatı gibi dolaşan insanlara sık sık rastlamışımdır. Ancak, aynı şeyin yemekler için de geçerli olduğunu eklemeliyim. Örneğin Brezilya, komşuları Arjantin, Şili ve Uruguay'a göre beyaz, siyah ve kızılderili karışımlarının, aynı zamanda bu mutfakların karışımlarının çok daha zengin olduğu bir ülke. Bahia bölgesi ve Salvador kenti gibi, Afrika'dan gelen nüfusun yoğun olduğu yerlerde mutfak da değişiyor. Hindistan cevizi ve palmiye yağının ön plana çıktığı farklı yemekler türüyor. Bence henüz olgunlaşmamış, halen deneyimlerini sürdüren bir mutfak Brezilya'nınki. Bir yanda Arjantin'deki gibi, döşek

misali biftekler, ama siyahların yoğunlaştığı bölgelerde çok daha zengin karışımlar var.

1 Bunu yazalı Hindistan’a da gittim.

Son Otuz Yılda İstanbul Lokantaları

İstanbul’da lokanta sayısı, şu dönemde, herhalde tarihinin en yüksek düzeyine varmış olmalıdır. Çünkü nüfus artıyor: Dışarıda yemek yeme alışkanlığı da artıyor. Ama bu niceliksel artışın yanında niteliksel bir gelişme var mı? Bu soruya olumlu cevap vermek herhalde çok kolay değil.

“Nerede eski günler” sözü ya da bu sözün dile getirdiği ruh hali çok iyi tanıdığımız, hattâ bir hayli bıktığımız bir şeydir. Çok zaman olur olmaz yerde söylenir ve eskiden olan her şeyin şimdi olan her şeyden daha iyi olduğuna bizi inandırmaya çalışır. Oysa genellikle kendi gençliğini anıyordur bunu söyleyen, hayıflandığı da bundan ibarettir.

Ama şu otuz yılın “lokantalar tarihi”ne bakınca durum böyle olmuyor. Burada gerçekten önemli şeylerin kaybolduğunu görüyoruz. Anlaşılması güç bir şekilde, zevkler kayboluyor, bilgiler ve kurumlar da kayboluyor. Anlaşılması gerçekten güç: çünkü bir yandan imkânlar genişliyor, servet yayılıyor, incelme istekleri de yayılıyor. Ama nedense lokantalar da genel olarak bozuluyor, yemekler standartlaşıyor vb.

Bunun başlıca nedeni, çok hızlı değişen bir toplumda geleneklerin çabuk unutulması, kurumların da fazla uzun ömürlü olmamasıdır sanıyorum. Oysa iyi yemek, her şeyden önce sağlam gelenek ister. Hızlı yemek, ucuz yemek, kolay

yemek gibi “modern” ihtiyaçlar da, tüketicinin zevkini köreltiyor. Bakıyorsunuz, hamburger, McDonald’s vb. ortalığı kaplamış, insanların gözü başka bir şey görmez olmuş. Ve tabiî bu eğilimler yalnız bize özgü de değil.

Dünya yemek inceliğinin başlıca merkezlerinden Paris’te ilk kez bir Wimpy Bar gördüğümde, insanlığa inancımın bir parçasını kaybeder gibi olmuştum.

Bu bakımdan biraz nostaljik bir yazı olacak bu. Çünkü İstanbul’da kaybolan ve yeri doldurulamayacak şeyler çok fazla, ama bu erozyonun “daimi” olmayacağı, bazı güzellikler diriltilemezse bile İstanbulluların yaratıcılığı ile yeni güzellikler doğacağı umudunu da taşıyorum doğrusu.

İstanbul’un başlıca iş merkezleri, doğal olarak iyi lokantaların kurulduğu bölgeler olmuştur. Ellilerin sonlarına kadar bu merkezler Eminönü-Bahçekapı ile karşı yakada da Galata-Karaköy’dü. Bankalar, büyük şirketler, büyük ticarethaneler hep buralardaydı. İthalatçılar, borsacılar, bir kısım sanayiciler buradaydı. Çevrede de, genellikle akşam kapalı olan, bu hali vakti yerinde insanlara öğle yemeği veren iyi lokantalar bulunurdu.

Eminönü bölgesini ele alalım. Ellilerde hangi lokantalar vardı burada? Pandelli, Konyalı, Ege Lokantası, Borsa Lokantası, İstanbul Lokantası ilk ağızda akla gelenler. Bu adları sayınca, “Eh çoğu bugün de var” denebilir. Oysa öyle değil. Bazı adlar kalmış, ama kurumun kendisi çoktan değişmiş. Örneğin Konyalı artık lokanta değil. Topkapı Sarayı’nın Mecidiye Köşkü’nde icrayı sanat eyleyen kolu da eski Konyalı’nın yemeğini artık yapmıyor ya da yapamıyor.

Borsa ve Ege ise eski yerlerinden taşınınca eski karakterlerini de büyük ölçüde kaybettiler. Bina, atmosfer bir lokanta için son derece önemli özelliklerdir. Borsa'nın eski, iki katlı lokantası güzeldi. Ege ise eski bir havra binasındaydı (şimdi bu havra da üstüne yapılan bir banka binasının içinde kayboldu) ve kubbesi, kemerleri, lokantaya apayrı bir hava veriyordu. Şimdi Ege yer altında bir yerde, Borsa Sirkeci'de düzayak, temiz ama sıradan bir mekâna, oradan Osmanbey'e, oradan da Lütfi Kırdar'a taşındı. Müşteri değişti, kurum değişti. İkisi de hâlâ iyi yemek yapan, işini iyi bilen lokantalar: ama eski hava kalmadı. Öte yandan, oldukça iyi bir lokanta olan İstanbul Lokantası iyice tarihe karışıp gitti.

Pandelli'nin tarihi daha farklıdır. Menderes İstanbul'un imarı amacıyla eski Balık Pazarı'nı yıkmadan önce bu semtte küçük bir meyhaneydi Pandelli. (Ünlü Gaskonyalıların serüveni de burada başlamıştı). Pandelli usta mutfakta kendi durur, tanıdığı müşterilerine sevdiklerini bildiği mezeleri verirdi. Pilakisi çok ünlüydü. Yıkımdan sonra Mısır Çarşısı'nda şimdiki yerine taşındı. O zaman da lüks bir lokanta oldu. Bugün hâlâ İstanbul'un en iyi yemek veren bir iki yerinden biridir Pandelli, ama yalnız öğleyin açıktır.



Eski Yemiş tarafında daha meyhanemsi bir Pandelli devam etmişti. Son dönemde de bu lokanta Ticaret Odası çevresine yerleşmişti. Dalan'ın yıkımlarıyla ortadan kalkan bu lokanta da türünün çok iyilerindendi. İşittiğime göre şimdi Rami'deki eski kışlanın içine taşınmış.

Buna benzer daha başka yok olmuş lokantalar anılabilir. Vilayet'in karşısındaki Konyalı Vilayet Lokantası gibi. Ya da

Sirkeci'deki Şehir Oteli'nin lokantası gibi. İlki kapandı, ikincisi Ahırkapı'da kıyıya taşınıp kebapçı ve balıkçı olunca eski karakterini tamamen kaybetti. Niçin yaşamıyor bu kurumlar? Oysa kendi zamanlarında hep iyi iş yapmışlar, müşterileri eksik olmamış. Önemli bir neden bu lokantaların sahiplerinin veya aşçılarının, hatta bazı garsonlarının böyle kolay yetişmemeleri. Dolayısıyla bazen kurum bu insanların ömrüyle sınırlı oluyor. Onların yerlerine geçenler aynı gelenekleri yaşatamıyor. Kimi zaman, daha önce değindiğim gibi, mekânın değişmesi bile olayı kurutabiliyor. Ama herhalde hepsinden önemli ve uzun vadede belirleyici olan faktör, tüketicinin eğilimleri. Tüketici de bu gibi özgün kurumlara, onların özgün yemeklerine vb. karşı kültürel bir duyarlılığa sahip değil. Genel standardizasyon içinde varolmaktan yeterince memnun.

Büyük şehirlerin uluslararası özellikleri olur. Paris'te, Londra'da, Roma'da vb. aşağı yukarı bütün ülkelerin lokantaları bulunur. Bunlar kısmen, o şehirde yaşayan o ülkenin insanlarına, sözgelişi Portekizlilere, Çinlilere, İspanyollara, Yunanlara hizmet verir. Ama aynı zamanda bu büyük şehirlerin yerli halklarının içinde hatırı sayılır sayıda insan böyle lokantalara gitmeye meraklıdır. Kimisi belirli bir veya birkaç ulusal mutfağın müdavimidir: kimi daha serüvencidir, mümkün olduğu kadar çok ülkenin yemeklerini tatmaya çalışır. Büyük şehirlerin büyük kalabalıkları, böylece, çok sayıda yabancı lokantayı yaşatırlar.

Bu şehirlerin bulunduğu ülkelerin tarihleri de orada bazı bölgelerden gelme yabancı lokantaların daha fazla yoğunlaşmasına sebep olmuştur. Onun için örneğin Paris'te

Vietnam ya da Cezayir lokantaları, Londra'daysa Hint-Pakistan lokantaları çoktur. Endonezya lokantaları Hollanda'da ibadullahtır vb. Ama her ülkenin, her ulusal mutfağın en azından bir iki seçkin temsilcisi bulunur büyük şehirlerde.

İstanbul bu bakımdan hiçbir zaman çok zengin olmadı diyebiliriz. Geleneksel İstanbul'da zaten lokanta kavramı yoktu (kelime de İtalyanca'dan geliyor). Çarşıda, esnafın yemek yiyeceği yerler, yol üstünde konaklayıp yemek yenecek yerler vardı da, bugünkü gibi, bir eğlence ve sosyalleşme eylemi olarak gidip lokantada yemek yemek âdeti yoktu. Meyhaneler vardı, kimi dönemlerde Müslümanlar için bile yarı legalleşebiliyorlardı. Ama bir lokanta geleneği yoktu. Böyle şeyler on dokuzuncu yüzyılda başladı. Tabiî Pera'dan başladı.

Bir iş merkezi olarak Eminönü'nün yakın zamanlara kadar iyi lokantaların kurulmasını teşvik ettiğine değinmiştim. Galata da gene böyle bir iş merkeziydi. O zaman Voyvoda Caddesi olan şimdiki Bankalar Caddesi ve çevresi o günlere göre modern irili ufaklı iş yerleriyle dolmuştu (Osmanlı Bankası'nın merkezi burasıydı, örneğin). Dolayısıyla, işadamlarına öğle yemeğine gidecek iyi lokanta gerekiyordu. İstanbul'un bir numaralı lokantası olma özelliğini elden bırakmaya uzun süre pek niyetli görünmeyen Abdullah Efendi ilkin bu çevrede icrayı sanat eylemeye başlamış, daha sonra İstiklâl Caddesi'nde Rumeli Han'a taşınmıştı. Abdullah burada Abdullah'tı. Arkasından Emirgân'a gidince şehir hayatından koptu. Kalitesini bugün de sürdüren Liman Lokantası da Karaköy'ün iş çevresine hizmet verir (sanırım şimdi o da önce kapandı sonra yeniden açıldı, ben bu yazıyı yazalı beri). Perşembe Pazarı'nda ya da

Mumhane Sokağı çevresinde (kimisi şimdi kapanan) kaliteli balık lokantaları aynı tip müşteriye çalışır: burada da, Kolaro gibi, kapanmış ve artık unutulmuş birinci sınıf lokantalar vardı.

Galata-Karaköy iş merkezine karşılık, Beyoğlu başlıca eğlence merkeziydi. Onun için, İstanbul'un başka büyük şehirlerdeki yabancı lokantalara benzeyen lokantaları burada sıralanıyordu. Şimdi Rejans'tan başkası kalmadı bu yerlerin. Tarihlerine değil de, yerleşimlerine göre hatırlayalım bu yabancı mutfak temsilcilerini.

Tünel'de ilk Fischer açılmıştı. Daha sonra Mme Fischer lokantasını Galatasaray Lisesi'nin yanındaki sokağa taşıdığında, bu ilk Fischer de daha sınırlı bir mönü ile epey süre devam etmişti. Asıl Fischer bir ara da Tepebaşı'ndan gelen caddenin İstiklal Caddesi'ne kavuştuğu kıvrımda, yani İngiliz Konsolosluğu'nun karşısında çalıştıktan sonra kapandı. Yıllar sonra şimdilerde Gümüşsuyu'nda gene bir Fischer var. İstanbul'da Alman mutfağının belli başlı temsilcisi olan – en garantili schnitzel'i, patates salatasını, strudel'i vb. yediğiniz eski Ficher'le bu yenisinin arasında organik bir bağ olup olmadığını bilmiyorum.

Tünel'den Rejans sırasında Galatasaray'a doğru yürüdüğünüzde, Asmalımescit Sokağı'ndaki Fransız Pasajı'nda –şimdi daha çok "Nil" diye biliniyor, belki de altmışlardaki aynı adlı meyhaneden ötürü– Çardaş adında bir Macar lokantası vardı. Altmışların başında ortadan kaybolan, şimdi pek az kişinin hatırladığı bu lokantada, tabiî gulaş vardı, ama fırında kaz gibi başka yerde bulamadığınız yemekler de pişerdi. Çardaş'la birlikte İstanbul fırında kaz imkânını kaybetti.

Rejans, şükürler olsun, hâlâ yaşıyor. Rejans, 1917 Sovyet devriminin Türkiye'ye yansımış sonuçlarından sadece bir tanesidir. Yirmilerde İstanbul ve Ankara'da Rus varlığının ne kadar hissedilir bir şey olduğu sık sık anlatılmıştır. Kokain çekilen kahvehaneler (Novotni gibi), şık pastaneler ve lokantalarıyla "dekadan" Beyaz Ruslar Türkiye'nin eğlence hayatını uzun zaman belirlemişlerdi. Bugün bile birçok Türk lokantasında strogonof, karski, kiyevski gibi yemeklerin bulunması bu etkinin süregiden sonucudur. Ankara'da Karpiç, uzun zaman oranın bir numaralı lokantası oldu. Daha sonra Karpiç'in başgarsonu Serge, adının Türkçe'leşmiş şekliyle, Süreyya'yı açtı. Ankara'nın en iyi yemeği, ayrıca siyasi dedikodu ve sosyal skandalın en ilginç olanı, Serge'de bulunurdu. Serge, ulaştırma bakanlığına kimin getirileceğini de bilirdi, bir önceki ulaştırma bakanının karısının kiminle kırıştırdığını da. Ellilerde Süreyya, yazları Moda Deniz Kulübü'nün lokantasını işleterek İstanbul'a da ayak attı. Daha sonra da Ankara'yı terk edip Bebek'teki bilinen yerini açtı. Burada da birinci sınıf yemek vermeye devam etti. Şimdi o lokantanın da –örneğin İstinye'de– devamı olan yeni kurumlar var.

Rejans'ta kalmıştık. Çocukluğumda, Rejans'ın balkonunda müzik çalındığı zamanı hayal meyal hatırlıyorum. Bu lokanta yakınlarda yangın geçirdikten sonra iç düzeni değiştirilmeden –kalebodurları dışında– onarılması iyi oldu. Çünkü atmosferi korundu. Ama bu atmosferin bazı başka öğeleri değişmek zorunda kaldı. İnsan ömrü, Beyaz Rus madamları birer birer eksiltti. En son serviste onlarla akrabalığı olan, tek bir kişi

kalmıştı ve onun da adı Fatma Hanım'dı. Şimdi o da yok. Rejans'ın yemekleri gene iyi, ama eskisi kadar Rus değil. Ördeği veya Rus yemeklerini rakıyla yiyenlerin sayısı da çoğaldı. Sonuç olarak, geçmişten yadigâr tek tük kurumlardan biri Rejans.

İstiklâl Caddesi'nde aynı kaldırımdan Taksim'e doğru yürürken, Hıristaki Efendi'nin yaptırdığı Cité de Pera'da, yani Pasaj'da, Degüstasyon'a gelirdiniz. Degüstasyon, Fransızca adına rağmen, temelde İtalyan lokantasıydı. Rejans'tan daha da eskiydi (Rejans 1930'larda, Degüstasyon 1920'lerde işe başlamıştı). Klasik İtalyan yemeklerinin yanısıra, çok iyi rakı mezesi de yapılırdı. Bu lokantanın kapanması her bakımdan acı oldu. Şimdilerde, Taksim çevresindeki birçok İtalyan lokantası, her biri çok değişik "lasanya"lar yapan bol miktardaki –ve her yerdeki– pizzacılar, Degüstasyon'un eksiğini kapamaya yetmiyor.

Gene yürüyelim Taksim'e doğru. Ağacami'den sonra, soldaki İmam sokağında, altmışlı yıllarda, Stat-Hamburg adında küçük bir Alman lokantası açılmıştı. Somurtkan ve çalışkan bir karı kocanın işlettiği yerde, domuz pirzolası, Alman bifteği, spagetti gibi dört beş değişmez yemekten oluşan basit bir mönü vardı. Ama yaptığını iyi yapan, sevimli bir lokantaydı.

Taksim çevresine geldik. Gümüşsuyu'ndaki küçük Rus lokantasını unutmamak gerekiyor. Buranın çizgisi bir hayli inişli çıkışlı olmuştur. Kimi zaman epey kötülemiştir. Şu günlerde yükselişte.

Taksim'e çıkınca sola doğru gidiyorsak, şimdi yeri değişen –eski yerinden fazla uzaklaşmaksızın– Çin lokantasına varırız. Bu da görece eski. Yanılmıyorsam, kuruluşu 1949 Çin

devriminden sonra, Zeki Velidi Togan'ın çağrısıyla İstanbul Edebiyat Fakültesi'nde okutmanlığa gelen bir Singkianglı (Sincan) Türk aileye dayanıyor (anlaşılan Türkiye'nin dünya devrimlerinden etkilenmesi daha çok lokantaların zenginleşmesiyle sınırlı kalmış).

En eski Çin lokantamızın Müslüman Türkler tarafından açılmasının azımsanmayacak bazı sonuçları var: Çin'de en fazla kullanılan et olan domuz eti buradaki mönüde yer almıyor. Bunun dışında, Batı'daki bazı Çin lokantaları kadar parlak olmamakla birlikte, kendisinden sonra İstanbul'da veya Ankara'da açılmış Çin lokantalarının birçoğundan daha iyidir.

Yakın zamanlara kadar İstanbul'da uluslararası *cuisine* işte bu lokantalarla temsil ediliyordu. Tabiî bu sayılanların yanında, birçok lokantada Fransız mutfağının yemeklerinden seçmeler de vardır. Şimdilerde Japon lokantası, yeni açılmakta olan Kore lokantası gibi egzotik sayılabilecek lokantalar, Swiss Pub gibi yerler, Tünel'deki Dört Mevsim gibi doğrudan Fransız mutfağını uygulayan lokantalar da var. Milli mutfak belki sayılmaz ama Laz mutfağının da bir örneği var: Kuruçeşme'deki Pafuli. Kimbilir, belki ileride Hint, İspanyol, İskandinav vb. yabancı mutfakların temsilcileri de ortaya çıkar.

Büyük otellerin çok zaman ünlü lokantaları olur. Bunlar da, dünya standartları gereği, Fransız mutfağına ağırlık veren, ama bazı ünlü dünya yemeklerini de bulunduran lokantalardır. İstanbul'da kapanan otel ve dolayısıyla kapanan lokanta olarak önemli bir kayıp Park Otel'dir. Bu otel, kendisi, barı, pastanesi ve lokantasıyla çok iyiydi. O bakımdan yokluğu üzücü. Yerine yapılıp sonra yarısı yıkılmış lenduha ise dehşet verici.

Divan açıldığında zengin bir Fransız mutfağıyla ve İsviçre pastanesiyle başlamıştı diye hatırlıyorum. Hilton ve Etap'lar lüks otellerin standart iyi mönülerini uyguluyorlar. Pera Palas eski ayarında değil. Ama standart dışı ilginç bir şeyi deneyen Sheraton var. Burada Revan adlı restoran bölümünde, geleneksel Türk mutfağı canlandırılmaya çalışılıyor (o zamandan beri kaldı mı, bilemeyeceğim). Bütün profesyonel "restorasyon" girişimlerinde olduğu gibi sonuç "otantiklik" açısından tartışılır; ama boğazınızdan lezzetli birşeyler geçtiğinden şüphe yok.

Yakınlarda, Süleymaniye Külliyesi'nin imaret kısmında açılan Dar-ül Ziyafe ile Kariye'deki Asitane aynı iddiayı, yani Osmanlı mutfağını sürdürmeyi üstlendiler. Asitane bence hayli başarılı. Ayrıca, Armada Oteli de, fanteziye kaçmadan, iyi bir geleneksel mutfak örneği veriyor.

Geleneksel Türk yemeklerinin önde gelen temsilcileri Mısır Çarşısı'nda Pandelli ve Emirgân'da Abdullah. Bu arada, Kadıköy'de Fehmi ve Üsküdar'da Kanaat gibi, çok başka bir düzeyde iyi Türk yemeği yapan "kitle lokantaları" da neyse ki var hâlâ. Bir başka iyi lokanta da –gene Türk yemeği ağırlıklı– Kapalı Çarşı'nın içinde. Kenarda kıyıda böyle lokantalar hâlâ bulunuyor, müdavim de edinebiliyorlar. Kapalı Çarşı'nın esnafı bol olduğu için, yalnız içinde değil, dışında da iyi yerler bulunuyor. Nuruosmaniye kapısına yakın olan Subaşı bunlardan biri. Nuruosmaniye'nin Çemberlitaş'a bakan kanadının karşısındaki Arslan da öyle. Gene bu çevrede, şimdi Vezir Hanı'nın arka kanadında çalışan Ümit'i anmadan geçmemeli.

Bu tip lokantalardan biri Fatih'te, Akdeniz Caddesi taraflarında Hünkâr. Ayrıca, çeşidi az, ama kuru fasulyası hâlâ birinci sınıf olan, Süleymaniye Külliyesi'nin başındaki Ali Baba'yı da unutmamalı (eskiden, Üsküdar'daki Kanaat'ten ayrılmış saygıdeğer bir kurumdur).

Kaybolanlara gelince, daha önce saydıklarıma ek olarak aklıma ilkin Ekrem Yeğen'in Beyoğlu'ndaki küçük lokantası geliyor. Ekrem Yeğen'in yemek kitapları, hâlâ bu piyasanın en iyi satan kitapları arasında. Onun için lokantasını da uzun uzun anlatmaya gerek yok. Yalnız şunu söyleyeyim: Mönü oldukça değişkendi, ama bir günde pişirdiği çeşitler fazla değildi. Bir de içki vermezdi.

Beyazıt'ta Emin Efendi, benim öğrenciliğimde vardı, ama isim olarak sadece. Eski Emin Efendi o zaman da kalmamıştı. Üniversite çevresinde, öğrenciye iş yaptığı için ucuz olan, zevkli ev yemekleri sunan bir yer olduğunu bilenlerden işitirdik. Otuzlarda, kırklarda –tabiî şimdikine oranla çok daha küçük ölçekte olan– turistik turların öğle yemeği için alışılmış uğraklarından biriymiş Emin Efendi.

Anmayı unutmamam gereken bir yer de Florya'da, demiryolunun yanında, Yahya Bey'in lokantasıydı. Atatürk'e de hizmet eden Yahya ve Alman karısı burada yemeği birlikte pişirirlerdi. Fırında, asma yaprağına sarılı sardalya gibi değişik buluşları da vardı. Sonra, yanılmıyorsam, Devlet Demir Yolları bu yeri aldı ve lojman arsası olarak kullandı. Yahya'nın, ahir ömründe uğradığı bu muamele üstüne acıklı sözleri, Reşat Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'nde vardır.

Koçu'nun anlattığı, gene tarihe karışmış bir de av lokantası var. İstanbul'dan epey uzak. Avcılar buraya geliyor ve o gün ne vurmuşlarsa patrona veriyorlar. Ama o gün ne pişmişse onu yiyorlar. Sözgelişi, adam yedi kekliğini verip masaya oturuyor; önüne tavşan geliyor. Geleneği bilmeyen biri, "Yahu, biz keklik vermiştik," filan diye diklenirse, kekliğini eline verip gönderiyorlar. Bir daha da içeri almıyorlar. O zamanlar böyle hafif eksantrik, kuraldışı ve şirin kişilikler, uygulamalar olabiliyordu. Şimdi Allah bilir, kekliği eline tutuşturulan zamane avcısı, kaldırıp lokantacıyı da vurur.

Bu yakınlarda, Divanyolu üstünde bulunduğu için hem adliyede işi olan avukatlara, hem de Babıali'ye iş yapan Çınar Lokantası da, yerinden çıkarıldığı için kayboldu. Bir yer bulup yeniden işe başlamaya çalışıyorlar diye biliyorum. Bulamazlarsa, güzel ev yemekleri ve bulunmaz başgarsonu Hayri ile bu lokanta da tarihe karışırsa çok yazık olur.

Çekmece'de Beyti, bildiğim kadarıyla "et lokantası" diye anılan bir lokanta türünün mucidiydi. Şimdi bu türün örnekleri bir hayli çoğaldı: Gelik, çeşitli Kosova'lar vb. Beyti de Çekmece'deki yeri kapayıp bir süre kaybolduktan sonra Florya'da yeniden yerüstüne çıktı.

Bu tip uzmanlaşmış lokantaların bir çeşidi tabiî kebapçılar. Elli sonrasının güneydoğulu akınıyla bunlar iyice çoğaldı. Büyük çoğunluğunun sıradan olduğunu söylemek yanlış olmaz. Levent, Etiler çevresinde açılan, oldukça arabesk bir zevkle döşenmiş, şıklık iddiasındaki kebapçılar belki de bu türün en beter örnekleri. Bazılarının da parlak dönemleri istikrarlı

olmuyor. Örneğin Bostancı'daki Buhara başlangıçtaki kalitesini kaybetti. Bildiğim ilk Adana işi "ocakbaşı"nı açan Pala, Balo sokağına taşındıktan sonra kötüledi. Beyazıt-Aksaray çevresinde Çavuşoğlu, Hacıbozanoğlu vb. kebapçılar hâlâ iyi sayılır. Bence İstanbul'un en iyi kebapçısı halen Mısır Çarşısı yanındaki otoparkın içinde işe başlayan, sonra karşı sırada yer alıp orayı büyüten Urfalı Hamdi. Umarım zamanla o da bozulmaz. Beşiktaş'taki Hanedan da kebapçının şık olanının başarılı örneklerinden.

Kebapçı konusu açılınca aklıma şöyle bir şey geliyor. Gaziantep'te patlıcandan "söğürme" denilen bir ezme yapılır ve lahmacun içine konup sarılarak yenir. Ellilerde İstanbul'da bazı kebapçılarda söğürme bulunurdu. Şimdi büsbütün ortadan kalktı. Anlaması zor, böyle birşeyler neden zaman içinde bollaşacağına yok olup gider. Bunun nihai cevabı gene tüketici olsa gerek. Ağzının tadı bozulmuş, lezzet standardizasyonunu yadırgamayan, konserveye alışmış tüketici, dışarıda yemek yemeyi de alacağı tattan çok, bir "sosyalleşme" ayini olarak yerine getiriyor. Tattığı şeyi değerlendiremeyince, fiyata ve servise bakarak gittiği yerin iyiliğine, kötülüğüne hükmediyor.

Meyhane, tam olarak lokantadan sayılmaz, ama tabiî çok uzağında da değil. Beyoğlu'nun kapanması yazık olmuş meyhanelerinden Bohem, Hıristaki ve altmışlarda parlayan Lefter şimdi aklıma geliyor. Tabiî bütünüyle kaybolan Krepen'i de unutmamalı. Öteki ciddi meyhane semti olan Kumkapı'da Yorgo kapandı. Eski Minas kapandı. Unutulmaz Kör Agop öldükten sonra sanki Kumkapı da değişti. Eskilerden Şevket, mütevazı mönü ve fiyatlarıyla devam ediyor. Şimdi burayı

dolduran yığınla dükkân, birbirinin aynısı yemekleri, acılı salçaları, haydarileri, güveçte karidesleri ve fazla pişmekten lezzeti kalmamış buğulama balıklarıyla, “Neydi o eski günler” dedirtmek için varolmuş gibiler.

Eski İstanbul’un Rum, Ermeni, Türk beceri ve zevklerini birleştiren mezelerini yapan meyhanelerden, Beyoğlu’nda eski ve yeni Hasır’larla, Kurtuluş’ta Despina kaldı. Buralarda hâlâ radika salatası, pazı dolması, mevsiminde topik, kuzu sarması bulabiliyorsunuz. Yakup da mezesine özen gösteren meyhanelerden biri. Mekânıyla eski meyhanenin tadını yaşatan bir yer de, Yedikule’deki Safa Restoran.

Son olarak bir de balıkta uzmanlaşan meyhane türüne göz atalım. Bunlar da iyice çoğaldı son zamanlarda. Boğaz’ın iki kıyısı birbirine benzeyen şık ve pahalı balık lokantalarıyla doldu. Bunların aralarında özellikle iyi olanları da, özellikle kötü ve “verdiğin paraya değmez” olanları da var. Büyükdere’nin Canlı Balık’ı, Armenak’ı kaybolan değerler arasında.

Şimdi İstanbul’da en iyi balığın bulunduğu üç yer var: Sarıyer’de Urcan, Yeşilköy’de Hasan, Kireçburnu’nda Deniz. Deniz ürünlerinin bulunabilen her çeşidini, en tazesini, büyüğünü buluyorsunuz buralarda. İşin geleneğini iyi biliyorlar. Örneğin uskumru ızgara istemişseniz, uskumru karnına maydanozlu soğan doldurulmuş olarak geliyor karşınıza. Istakozun sosunda hiçbir eksiklik ya da fazlalık yok.

İşte böyle, İstanbul’un lokantaları. Bunlar üstüne söylenecek başka şeyler de var, bu yazıya unutulduğu için ya da başka

“maksat”larla girmemiş olanları da var. Son söz olarak şunu söyleyim: Ellilerden bu yana yemek zevkinde ve lokantalarda niceliksel artışın yanısıra niteliksel düşüş var. Ama ne de olsa İstanbul burası. Dolayısıyla hiçbir zaman büsbütün kurumuyor. Benim kişisel tahminim de, toplumda gelişme gösteren başka şeylerle orantılı olarak, burada da bir iyileşme başlayacak, zaman içinde kötü iyiyi değil, iyi kötüyü tasfiye edecek.

Şehir, sayı 8, Ekim 1987

Not: Bu yazıyı 1987’den sonra birkaç kere son duruma uydurmaya çalıştımsa da, İstanbul’da “son durum”a yetişilemediği için, sonunda umudu kestim ve vazgeçtim.

Tuz Ekmek

Ünlü Nasreddin Hoca fıkrasıdır: Tanıdığı bir adam, Hoca'ya her rastladığında, "Hoca, bize bir buyur da, tuz ekmek yiyelim," dermiş. Eh, biri bizi bu bildik "tuz ekmek" deyimini kullanarak yemeğe çağırıyorsa, önümüze fazla mükellef bir sofra sermeyeceğini ima ettiğini düşünebiliriz. Ama bu bir "temel besin" çağrıştırdığına göre, adam da eşek değil ya, herhalde lüks olmasa da iyi birşeyler sunacak. Sonunda Nasreddin Hoca kalkıp gitmiş ve gerçekten sadece tuz ve ekmekle ağırlanmış. "Sen de sahiden sözünün eri adammışsın," diyebilmiş giderken.

"Tuz"dan başlayalım bu bölüme. Tuz olmasa, halimiz nic'olurdu?

"Tat"lar, bizde, kelime yokluğu yüzünden, dört tane olarak bilinir: Üçü, tatlı, ekşi, tuzlu, dördüncüsü de "acı"; ama Batı'da bizim bu "acı"nın iki çeşidi var: Biri "bitter", hani sütsüz çikolata ya da turunç gibi, "buruk" denebilecek bir tat; öbürü de, "hot" dedikleri, yani biberli olan. Buna Türkçe'de "yakar" da diyebiliriz.

Tuz tadı bunların arasında en yaygınıdır. Tatlıya pek gitmez, ama saydığım öbür tatların içinde tuzun da yeri vardır. Üstelik, bazı tatlıların içinde bile –çaktırmadan– bulunur – çikolatalı puding gibi! Bütün dünyada, tuz, en temel lezzet vericidir ve

bildiğimiz sofra âdâbının yerleştiği her yerde, sofrada mutlaka tuzluk bulunur.

Sorun yalnızca “lezzet” değil. Tuz, canlıların yaşaması için, neredeyse su kadar gerekli bir şey; çünkü, bedendeki sıvı dengesini tuz sağlıyor. Bu bilgiyi, biyoloji sayesinde, görece geç bir tarihte öğrenmiş olsak da, insanlık, pratik bir biçimde bunu en eski zamanlardan beri biliyordu. Onun için tuz tarih boyunca çok önemli bir madde oldu.

Bu önemin bir başka nedeni de, yüzyıllar boyunca, tuzun çürümeyi engelleyen en önemli koruyucu olmasıdır. Başta balık ve öteki etler yoğun tuza basılarak saklanıyordu. Özellikle balık tüketiminde, tazesinden çok daha fazla tuzlanmışı yeniyordu. Bu yöntemler, ayrıca, damak alışkanlıklarını da etkiliyordu. Bu çağda yaşayan insanlar için günde 6-8 gram tuz yemek, sağlık açısından yeterlidir. Fazladan lezzet katmak gibi nedenlerle bu tüketim 10 grama da çıkabilir. Ama Ortaçağ’da tuz tüketimi günde adam başına 20 gramın altına inmiyordu. Buna karşılık, Avustralya Aborijinleri’nin veya Eskimolar’ın tuzu üretmeyi bilmediklerini, yani doğadan aldıkları tuzla yetinebildiklerini eklemeliyiz. Yediğimiz tuz, her zaman, biyolojik ihtiyacın üstünde.

Tuz dünyanın her yerinde bulunur. Adı söylendiği anda akla denizler –ve bazı göller– geliyor ama topraktan da çok miktarda tuz çıkarmak mümkündür. Japonya’dan ve belki İskandinavya’dan başka bütün bölgelerde zengin yeraltı tuz yatakları da var. Her yerde bulunmasına rağmen, üretiminin her yerde aynı kolaylıkla sağlandığı söylenemez. Örneğin kuzey yarıkürenin güney bölgelerinde hava sıcak olduğu için

buharlaşmayla neredeyse doğal tuzlalar oluşur. Ama kuzeyde deniz suyundan tuz çıkarmak için suyu uzun uzun kaynatarak buharlaştırmak gerekmiş, bu da koca koca ormanların tahribine yol açmıştır.

Denizlerden uzak –ve uygun gölleri olmayan– bölgelerde kaya tuzları işlenmiştir. Örneğin Polonya'da, Krakovi yakınlarında, "yeraltına dört yüz metre inen, iki yüz fersah uzunluk ve kırk fersah genişlikte," bir tuz madeni vardır. Burası tamamen tuzdan oyulmuş bir yer. İçinde kocaman meydanlar, iki gotik kilise yüksekliğinde galeriler, tamamen tuzdan oyularak yapılmış kilise, oda ve ahırlar var. Bizim Kapadokya'daki yeraltı kentlerinin daha büyüklerinin tuzdan yapılmışını hayal edin. Zaten kent gibi, burada doğup burada ölmüş insanlar da vardı. Bu madenin Romanya'daki veya Ermenistan'daki benzerleri de şimdi sanatoryum olarak kullanılıyor.

Üretimi her yerde aynı kolaylıkla yapılamadığı için, tuz, çok erken dönemlerden beri dünya ticaretinin temel malları arasına girdi. Ağır olduğu için gemiyle denizden veya ırmaklardan taşınması tercih ediliyordu. Ama bunun mümkün olmadığı bölgeler de vardı. Örneğin Sahra Çölü'nden çıkarılan tuz blokları kervanlarla güneye, kara Afrika'ya gönderiliyor, karşılığında altın ve fildişi getiriliyordu. Uzakdoğu'da da tuz ticareti son derece önemliydi.

Avrupa altınını erken tüketmişti, Afrikalılar ise altına pek önem vermiyordu. Onlar için tuz, altından daha değerliydi. Dünyada bu gibi dengesizlikler ticareti körükler. Aşağı yukarı bin beş yüz yıl süre, deve kervanları Sahra'nın güneyine tuz

taşıdı, altın ve fildişi veya kölelerle döndü. Visser bu alışverişin sessiz yapıldığını anlatır.

Sahra'yı aşan kervan Niger kıyısında Timbuktu kentine varıyor. Burası kâfirlerden gizli tutulan bir yol kavşağı. Avrupalılar adını nicedir bildikleri bu yerin kendisini ta 1828'de bulmuşlar – ve büyük hayal kırıklığına uğramışlar. Buradan sonra, Kervan Sahra-altı Afrika'nın çeşitli bölgeleriyle ilişki kurabildiği bir noktaya geliyor. Kervancı davul çalarak geldiğini bildiriyor ve bir noktaya tuz topakları yığıyor. O gidince esrarengiz birileri gelip tuzun yanına münasip gördükleri miktarda altını veya köleyi vb. bırakıyorlar. Böylece sessiz pazarlık başlıyor: kervancı ödemeyi yetersiz bulursa bir şeye elini sürmeden dönüyor; öbür taraf ya bıraktığını geri alıyor ya da miktarı yükseltiyor.

Bu alışveriş geçen yüzyıl sonunda bitmiş, ama Mali'nin kuzeyindeki Taoudenni'den yola çıkan Tuareg kervancılar Timbuktu'ya tuz taşımaya devam ediyor. Taoudenni de aslında yol üstünde bir konaklama yeriymiş eskiden. Asıl hedef olan Fas kentlerine giden yolda...

Avrupa'dan yola çıkıp Newfoundland'e giden balıkçılar, normal malzemelerinin yanında bol miktarda tuz yüklüyordu teknelerine. Bunun için, Norveç'ten yola çıkan bir gemi ta Sevilla yakınlarındaki San Lucar de Barrameda'ya gelip tuz satın aldıktan sonra okyanusun karşı kıyısına yelken açıyordu. Bundan sonra tutulan morinalar gerekli işlemden geçirilip tuza basılıyor, ambarlar küpeşteye kadar tuzlu morinayla dolunca dönüş başlıyordu. Bazı balıkçı tekneleri, aldıkları tuzun bedelini tuzlanmış morina olarak ödüyordu. Usta balıkçı

kuzeyle tuzu bol güney arasındaki ekonomik denge böyle kuruluyordu.

Tuzun zaten para yerine kullanıldığı bölgeler vardı – örneğin, Afrika'da. Etyopya'nın 200 kilometre boyunca uzanan Donakil Ovası ya da Çukurluğu dünyanın en büyük tuz madenlerinden biridir. Denizin 110 metre altına inebildiği için birçok su buraya akar; ama sıcaktan ötürü bütün su buharlaşır. Tuz rezervinin bir milyon tonun üstünde olduğu tahmin ediliyor. Şimdilerde burada Afar soyundan az sayıda göçebe çoban yaşıyor. Ama tuz ticaretinin 2000 yıldır sürdüğü düşünülüyor. Tuz burada aynı zamanda paradır.

Roma İmparatorluğu askerlerine günlük bir tuz tayını verirdi. Daha sonra tuz yerine tuz parası verilmeye başlandı. Batı dillerinde "maaş" anlamına gelen "salary" (İng.) ya da "salaire" (Fr.) gibi kelimeler Latince "salarium"dan türemiştir. Ortaçağ Fransız parası "sol" da aynı kökenden gelir ve "asker" anlamında Fransızca "soldat" ve İngilizce "soldier" hep tuzdan türemedir.

Zaten daha Roma kenti yokken, sonradan kentin limanı haline gelen Ostia'dan tuz kervanları yola çıkıyor, *Via Salaria*'dan Etruria içlerine yönelmeden önce Tiber kıyısında henüz Roma olmamış bir bölgede konaklayarak ilk alışverişlerini yapıyorlardı. Sonra, buradan Adriyatik Denizi'ne yöneliyorlardı.

Tarihte tuzun ne işlere yaradığını tasavvur etmek zordur. İncil yazarlarından Markos'un İskenderiye'de mezarı olduğuna inanılıyordu. Dokuzuncu yüzyılda bu kente giden Venedikli tüccarlar, bu mezarda buldukları kalıntıları (kemik vb., her

neyse!) çaldılar ve gemilerindeki tuz yükünün altına saklayarak şehirlerine kaçırdılar. Venedik'teki ünlü San Marco Bazilikası bu kalıntılar üstüne inşa edildi. Söylentiye göre "aziz kendisi de gemiyi büyük bir hızla Lido'ya kadar getiren bir rüzgâr çıkararak onlara yardımcı olmuştur" (M. Toussaint-Samat).

Venedik kenti, coğrafî özellikleriyle, oldukça erken tarihlerden itibaren lagunlarından tuz çıkaran ve bu ürünü satan bir merkezdi. Güçlenmesinde tuzun önemli bir rolü vardır. Kendisine rakip olmaya kalkışan komşularına savaş açarak tuz tekelini sürdürmüştü.

Rengeyiği, hâlâ tam evcilleşmemiş olsa da, erken dönemlerden beri şimdiki düzeyde evcilleşmişti. Değişen iklim koşullarında, ihtiyaç duyduğu tuz kaynakları kurumuştu. Onun için kıyılara ya da tuz kayalıklarına yöneliyordu. Bu ihtiyacını farkeden insanlar tuz bulundurup yem gibi kullandılar ve geyiği insanlara yakın yaşamaya alıştırdılar. Rengeyiğinin böyle olduğunu kesin biliyoruz da, öteki sürü hayvanlarının da ilk böyle evcilleşmeye başladığına dair spekülasyon yapabilir miyiz (etoburlar gibi kandan tuz almayan otoburlar tuz yalamaya çok düşkün)?

Tuzdan yararlanmanın şaşırtıcı yöntemlerine dair bir örnek daha vereyim; ama bu epey feci bir yöntem. "İbret" ve ibret için "teşhir" insanlığın erken başlayıp geç biten sersemliklerinden biridir. Ortaçağ'da, Avrupa'da (bizde olduğu gibi) suçluların kesilmiş kelleleri teşhir edilirdi. Uzun süre durmaları (ve gene aynı amaçla çeşitli hayvanların saldırılarından korunmaları) için, kesilen kelleler tuz ve kimyonla kaynatılırdı.

Ne kadar vazgeçilmez olduğunu bu son örnekten de anladığınız tuz, dolayısıyla, yukarıda anlattığım gibi ticaretin önemli bir ögesi olduğu için siyasi bir rol de oynayabiliyordu. Tuz üretmenin verimli yöntemlerini bulanlar, bu avantajı ilişkide bulundukları topluluklar üzerinde bir hegemonya aracı haline getirebiliyorlardı. Venedik bunun çok bilinen bir örneğidir.

Ama uluslararası rolünün yanısıra, tuz, devletlerin kendi halklarını sömürmelerinin de önemli bir aracı olmuştur. Bugün içki ve sigara devletlerin gelirlerini yükseltmek için ilk vergi koydukları tüketim maddeleri; eskiden de tuz aynı işlevi görüyordu. Tarihte bu yönteme başvurmamış devlet yoktur. Tuz gibi temel bir ihtiyaç maddesinin hazine doldurma amacıyla insafsızca kullanılması, doğal olarak, pek çok ayaklanmaya yol açmıştır. Temelinde tuz vergisi yatan isyan hareketleri evrenseldir, ama en iyi bilinen örnek Fransa'dır. Ortaçağ'dan itibaren *gabelle* adıyla tanınan vergiye karşı mücadele sürer ve ancak Büyük Devrim'den bir yıl sonra vergi kalkar. Gelgelelim, birkaç yıl sonra Napoleon yeniden tuz vergisi koyar (ama bu seferki çok hafiftir) ve bu da İkinci Dünya Savaşı sonrasına kadar devam eder.

Ancak, Fransa tarihinin bu çok ünlü tuz vergisinin adı Arapça'dan gelir: "kabâle", kelime Arapça'da yalnız tuzla ilgili değil, daha genel bir anlamda; ama anlaşılan o ki İspanya Emevileri bunu tuz vergisi için kullanmış, Provence'da Charles d'Anjou 1259'da uygulamayı ve adını onlardan almış.

Dediğim gibi, tuzun insanlar açısından vazgeçilmezliğinin, devletlerin nasıl işine geldiğini gösteren pek çok örnekten

birkaçı bunlar. Osmanlı devleti de, özellikle Batı'dan yüklü borçlar alındığı dönemde, yani Tanzimat'ta, bunların ödeneceğinin teminatı olarak, genellikle yıllık tuz gelirlerinin belirli bir oranını gösterirdi. Dünyada tuz vergisini kaldıran ilk ülke İngiltere oldu ki, bunun tarihi de 1825'tir.

Ama kendi halkına bu "iyiliği" yapan İngiltere, Hindistan'a vergiyi koydu, 1923'te bunu ikiye katladı. Tuz vergisi, Hindistan tarihinde büyük önem taşır. Gandhi hapiste hastalandığı için İngilizler onu erken tahliye etmişlerdi. Bu "iyiliğe" karşı Gandhi, hapiste kalması gereken sürenin sonuna kadar herhangi bir eyleme karışmadı. Ama süre biter bitmez, deniz kıyısında Dandi'ye gitti ve yasayı simgesel biçimde bozmak için (Britanya'dan izinsiz tuz üretmek yasaktı) deniz suyunu kaynatarak bir avuç tuz üretti. Anında, milyonlarca Hintli aynı şeyi yapmaya başladı. Az zaman sonra Darasana Tuzlası'nda büyük bir gösteri oldu. Bunların sonucunda Mahatma Gandhi, vali tarafından, Kongre Partisi temsilcisi olarak, 1931 konferansına davet edildi ve Hindistan'ın kurtuluşunun diplomasisi böylece başladı. Nehru, tuz üretimi konusunda bir şey bilmediklerini, ama Gandhi'nin bu jestinden sonra herkesi bu kampanyaya çağırdıklarını, zor belâ birtakım kötü tuzlar elde edip bundan çok da kıvanç duyduklarını anlatır.

Tuz bozulmayan –ve üstelik bozulmayı önleyen– ve bayatlamayan bir madde olarak temizliğin, arılığın simgesi olmuştur. Masonlukta da tuz, yaratıcılığın kaynağı olan kadının simgesidir (erkeğinki, kükürt!). Katolikler, vaftizde suyun yanına tuzu da katarlar ki, bu da muhtemelen pagan Roma'dan kalma bir gelenektir. Sofrada tuz dökmek uğursuzluk

getirebileceği için dökülen tuzdan üç çimdik alıp sol omuzdan arkaya atmak gerekir, çünkü bütün şeytanlar, iblisler, kötü ruhlar, onlar da "solcu" oldukları için, o tarafta toplaşmıştır; tuzu görünce kaçarlar. Leonardo'nun "Son Akşam Yemeği" tablosunda, Yahuda'nın dirseğinin dibinde sofraya dökülmüş tuz görünür.

Doğu Avrupa Yahudileri, yeni taşındıkları evde, mutfak dolabının en üst rafına, "bereket" için, bir somun ekmekle bir paket tuz koyarmış.

Peygamber Lut'un karısı, Sodom'dan ayrılırken dönüp geri baktığı için "tuzdan direk" olur.

Shakespeare'in *Kral Lear*'i yazmak için kullandığı kaynak, olay örgüsü tuza dayalı olan bir halk hikâyesidir. Burada Kral'ın küçük kızı, babasına duygularını dile getirmesi istenince, onu ablaları gibi altına, gümüşe değil, ancak tuza benzetebileceğini söyler ve bu nedenle babasının hışmına uğrayıp kovulur. Ama sonra, kılık değiştirerek ve tanınmadan, babasını yemeğe çağırır. Sofradaki her şey tuzsuz pişmiştir. Hiçbir şeyden tat alamayan Kral yanlışını böyle anlar ve akıllı kızıyla barışır.

Dindar Sultan Reşad, günün birinde, hanedan mensuplarına şöyle bir genelge yayımlayıvermiş: "Namaz kılmayanlara, oruç tutmayanlara, yedirdiğim tuz ve ekmeği haram ediyorum."

Bizim Nasreddin Hoca fıkrasında olduğu gibi pek çok kültürde tuz konukseverlik ve dostluk simgesidir. Araplar, tuzunu yedikleri adamın kardeşi olurlar. Rusça'da "khleb-sol", yani ekmek ve tuz, "konukseverlik" anlamında bir kelimedir. Geçenlerde televizyon Demirel'in Türkmenistan'da tuz ve

ekmekle karşılandığını bildiriyordu. Puşkin'in *Yüzbaşı'nın Kızı*'nda, Kazak isyancı Pugaçev'e teslim olan halkın Belogorsk kalesinden ellerinde tuz ve ekmekle çıktığını anlatır. Bizim genel "tatsız tuzsuz" deyimimiz Farsça'da biraz daha özgülleşir: "Bi-nemek" (tuzsuz), çekici olmayan kadınlar için kullanılır. "Nemak-haram" da, tuz hainliği olarak, "nankör"le eşanlamlıdır – karşıtı da "nemek-helâl". "Nemekin", gözyaşı bağlamında kullanıldığında "tuzlu", ama dudak bağlamında kullanıldığında "tatlı" anlamı verir. "Nemek-dan", hem "Sevgilinin dudağı", hem de "tuzluk" demektir.

Bu bölümü sevgilinin dudağında bitirirken, adından bu önemli besin maddesinin üretimiyle ilgili olduğunu anladığımız bazı yerlere değineyim. Tuz Gölü, Türkiye'de akla gelecek ilk yer tabiî. Ayrıca, Tuzla adını taşıyan yerler var, Marmara'da, Ege'de veya bugün Türkiye'nin dışında kalan Osmanlı bölgelerinde, örneğin Bosna'da. Kars'taki Tuzluca'dan da kaya tuzu çıkarılır.

Utah'daki Salt Lake ve Salt Lake City gene buranın geçmişinde tuzun önemini işaret eder. Mormonlar'ın da yerleşmesiyle tadı tuzu iyice yerine gelmiş olmalıdır. Tabiî, tuzuyla ünlü göllerin başında Lut Gölü ya da Ölü Deniz geliyor. Dünyanın en tuzlu su kütlesi bu göldür. Adında tuzu doğrudan çağrıştıracak bir şey olmasa da, hem "ölülüğü", hem de Lut'un tuzdan direk olan karısı, dolaylı çağrışım yapıyor.

İspanyol dilindeki Salinas adlı (ya da Saline) kentlerin, bölgelerin hepsinin tuzla ilgili olduğunu ileri sürerseniz fazla yanılmış olmazsınız. Malaga başka türlü, ama bu adın da Fenike dilindeki "tuz" kelimesinden türediği sanılıyor.

Avusturya'da ise Salzburg ve Salzkammergut ("tuz odası serveti" anlamında) tuzlu bir geçmişe işaret ediyor. Bu ikinci bölgedeki Hallstatt Avrupa'nın en önemli tuz merkezlerinden biri olmuştur. Aynı şekilde, adında "Hal" ya da "Hals" olan kentlerin tuzlarla ilişkisi muhtemelen vardır, çünkü *hals* tuzun Yunanca'sı.

Avusturya'nın bu bölgesindeki tuz madenlerini ta Bronz Çağı'nda, Kelt halkının ataları işletmişti. İlki 1573'te olmak üzere, bu madenlerde iş kazasına uğrayan madenciler bulundu. Büyük "koruyucu" tuz kütlesinde kalarak öldükleri için, son derece iyi korunmuşlardı.

Ama yalnız kent adları değil! Pek çok dilde aşağı yukarı ortak olan "salata" da "tuz"dan gelir.

Yağ Satarım, Bal Satarım...

Osmanlı'da alışveriş ve büyük çapta imalât "han" denen binalarda yapılırdı. Bunların çoğu, orada yapılan işe göre, 'Kılıççılar Hanı", "Kürkçü Han", "Sofçu Hanı" gibi adlarla anılırdı. Buna karşılık, "Un Kapanı", "Yağ Kapanı", "Bal Kapanı" vardır. Nedense, bu üç temel besinin satıldığı yerler için "kapan" lafı yerleşmiştir (aslında o da "han" anlamında bir kelimedir).

Bu bölümde, dilimizde "kapan" denilen "han"la anılan besinlerin tarihine bakacağım.

Bal

"Bal", elbette ki, bir anlamda hayvanî bir besin. Ama "hayvanî besin" dediğimizde aklımıza gelen şeylere, avlanmış ya da yetiştirilmiş hayvanların (kara, hava ve su hayvanları) etlerine veya gene yetiştirdiğimiz hayvanların sütlerinden elde ettiğimiz besinlere hiç benzemiyor.

Arılar kendi doğal evrimlerini insandan birkaç milyon yıl önce tamamlamış olmalı. Dolayısıyla, en erken atalarımız karınlarını doyurmak üzere tek tek ya da gruplar halinde yollara düştüklerinde (bu bir "mecaz" tabiî-"yol" ne arasın?)

çok fazla zaman kaybetmeden balı bulmuş olmalılar. “Zaman kaybetmeden” bulsalar da, bu buluş, en azından bazı arkadaşlarını kaybetmelerine yol açmıştır, sanıyorum. Bir kovan dolusu arı, bugünlerde bile, bir veya birkaç insanı öldürebiliyor. Sözünü ettiğimiz tarih-öncesi çağlarda yaşayan insanlar, büyük bir ihtimalle, şimdi yaşayanlardan (belki bazı istisnalar olsa da) çok daha kıllıydılar. Ama gene tahmin edebiliriz ki, efsanelere geçmiş öteki büyük bal-sever’in, yani ayının yanında, kılları yeterince güçlü bir koruyucu değildi – ayınınki bile tam değil.

Ama insan, tarih boyunca, sebatkâr ve kahraman bir yaratık olmuştur. Bir miktar zayiat verdikten sonra, ateş ve dumanı kullanarak, bu nefis besini doğal sahiplerinden aşırmayı öğrenmiş olmalı. Binlerce yıllık bir Zulu resminde, adamın biri bal toplarken, yanında, elinde meşaleyle duran bir başkasını görüyoruz. “Doğal sahipler”in evcilleştirilmesi –buna “evcilleştirme” denilebilirse– kimbilir kaç yüzyıl almıştır.

Arı bayağı tehlikeli bir hayvandır. Yıllar önce, bir grup arkadaş, Ege’nin kırlık bir bölgesinde, yürüyüşe çıkmıştık. Yürürken iki grup haline geldik. Biz arkada kalanlar, bir köşeyi dönünce, önden gidenlerin put gibi hareketsiz durduklarını gördük. Çevrede kovanlar da olduğu için, niye böyle yaptıkları belliydi. Az sonra arı bulutu bizim grubu sardı. Öndekiler yürümeye başladılar. Sinir bozucu bir durum. Perde perde artan bir uğultu... Ama yapacak hiçbir şey yok. Aynı anda yüzlercesi sokabilir ki bundan sağ kurtulmak çok zor. Birden, kaşımın yanında bir sızlama hissettim. Aynı anda uğultu iyice burnumun dibine girdi. Belli ki sokmuş ve orada ölmüştü.

Ötekiler de bunu hissedip sinirlenmişlerdi. Gene kıpırdamadım. Belki saniyeler sürmüştü ama bir de bana sorun... Einstein'ın görecelik teorisi burada da geçerli. Sonunda gittiler.

Bu bölgelerde "sarıca" denen yaban arısı da çoktur. Çok zaman farkında olmadan sokulursunuz. Benim bünyem yaban arısının zehirine karşı alerjik olduğu için (ama, bal arısına değil) bunun epey sıkıntısını da çekmişimdir. Ama yaban arısı bireycidir. Her biri kendi başına hareket eder. Bal arısının kolektivizmi, anlattığım durumda, bana kitlesel faşizmi düşündürmüştü.

Güney Amerika'da farklı bir arı türü olduğunu okudum. Bunlar da bir çeşit bal yapıyor: daha akışkan, koyu renkli ve çok tatlı bir bal. Yerliler bunu genellikle sulandırarak yiyor. Apidne değil de Mellponinae sınıfından olan bu arıların iğne veya zehirleri yok, ama belki daha beter bir huyları var. Tehdit saydıkları insan ya da hayvanın gözüne, ağzına, kulağına, buldukları her *deliğe* giriyorlar. Çıldırtıcı bir şey, tabiî.

Arı, özellikle toplumsallığından ötürü, çok ilginç bir hayvan. Karmaşık bir örgütlenmesi, bazı ilkel iletişim araçları da var. Arı haline geldikten sonra ömrü kısacık, bir ay kadar. Ama bu süre içinde durmamasıya çalışıyor: bal toplamakla kalmıyor bu çalışma, petek örmek, larvalara bakmak, kovan temizliği yapmak çok daha fazla vakit alıyor. Öte yandan, en eski tarihlerin en sevilen yiyeceğini yaptığı için, insanlar da uzun zamandır arıcılığı geliştiriyor. Arıcının başlıca işi, öteki külfetleri kendi üstüne alıp arının bütün vaktini bal yaparak geçirmesini sağlamak. Dolayısıyla yapma balmumundan petekler imal ediliyor, türlü imkânlar veren kovanlar yapılıyor,

bu arada, arının kendi başaramayacağı bir iş, çeşitli asalak, zararlı ve hastalığa karşı doktorluk da, arıcıya kalıyor.



Eski Dünya'nın yazılı kaynaklarında arının sözü *Tevrat*'ta geçiyor: d-b-r köklerinden türetilmiş bir kelime, *"abure"*; dolayısıyla, Deborah adıyla bağlantılı. *Tevrat*'ta okuduğumuz hikâyesinde arı veya balla ilişkisi ortaya çıkmamakla birlikte,

Deborah önemli bir kadındır. Yargıçtır ve orduları zafere götüren bir önderdir. Ancak, Efes gibi kentlerde rahibelerin "arı" olarak anıldıklarını da biliyoruz. Belki Deborah'ın da böyle bir kökeni vardı. Bu mitolojik çerçevede "bal" ile "doğru" yani Allah'ın "kelâm"ı birbiriyle ilintilidir. Ölümsüzlüğü de çağrıştırdığını düşünebiliriz, çünkü birçok kültürlerde –Babil, Sümer, Girit– ölüler bala gömülürdü ve böyle bir muamele görmek isteyen son ölülerin biri Büyük İskender oldu. Bu herhalde bala duyulan saygının yanısıra, hava geçirmemesi dolayısıyla içindeki nesneyi bozulmadan koruması gibi pratik bir durumun da sonucuydu. Çünkü Osmanlı'da taşrada idam edilen vezirlerin vb. kesik kelleleri padişaha –görmesi için– bal içinde getirilirdi.

Tektanrıcı dinlerin cennetle ilgili betimlemelerinin imge-örgüsünde bala sık sık rastlarız. Zenci "spiritual"larında da cennette bal ve süt ırmakları akar. Antik Yunan da "nektar"ı tanrıların içkisi olmaya lâyık görmüştür. Belli ki, arının ürününü tanrısallaştırmak, her dönemde ve her kültürde rastlanan bir şey. Zeus da Girit'te bir mağarada –babasından gizli– büyürken buradaki arıların balıyla besleniyordu. Dadılarından birinin adı Melissa'dır ve bu "bal yapan" anlamına gelir.

Kraliçe arının mahiyeti, bütün kovanı onun yumurtladığı vb. yeni öğrenilmiş (17. yüzyılın sonlarında, Hollanda'da) bilgilerdir. Bu zamana kadar insanlar doğal olarak onu "kral" sanıyorlardı. Türkçe'de de, yerel olarak daha sık kullanılan deyim "arı beyi"dir.

Arıların besinleri, yaptıkları balın niteliğini belirler. Tadını, kokusunu verir. Macaristan'da akasya balı, Provence'ın lavanta balı gibi pek çok çeşit vardır. Tek bir bitkinin, çiçeğin kokusunu alabildiğimiz ballar daha değerli olur. Türkiye'deki –Batı'da daha çok– kekik ve çam ballarının başka Akdeniz ülkelerinde de benzerleri vardır. Çoğu üretici, çabuk sonuç almak için, kovanların çevresine şeker yığıyor. Hemen şekerlenen ballar da bunlar.

Bu "kekik balı", "portakal balı" vb. çeşitler arasında bir de "delibal" denen tehlikeli çeşit var. Bu, muhtemelen bildiğimiz balarısının değil de, yabani bir cinsin ürettiği bir bal benzeri.

Bu konuda ilk yazılı bilgiyi Ksenophon'un *Anabasis*'inde buluyoruz. Trabzon'a (Trapezus) erişen "on binler" burada Kolkhisliler'le savaşırlar (bu adamlar, Lazlar'ın ataları olsa gerek) ve tepeleri ele geçirirler. Kaldıkları köyleri kuşatan ormanlarda birçok kovan görür ve bunlardan çıkardıkları balı yerler. Ama içki gibi bal da çarpar, sarhoş ya da deli gibi davranmaya başlarlar. Kusar ve ishal olurlar. Bazıları ölür. Aşağı yukarı 24 saat sonra, kendilerine gelmeye başlarlar. Ama zehirli balın etkilerini büsbütün üstlerinden atmaları üç, dört gün alır.

Osmanlı döneminde koca imparatorluğun dört bir yanından bal gelir ve Tahtakale'de hâlâ duran Balkapanı'na taşınırdı. Bazı ballar ise –bunlar tabiî en iyilerdi– doğruca Saray'a götürülürdü. Doğu'dan, örneğin Hakkari'den gelen balın bunların arasında olduğunu biliyoruz.

Yağ

“Yağ” deyince hemen bir ayrım yapmak gerekiyor: hayvanî olan ile bitkisel olan. Türkçe, İngilizce gibi, çeşitli yağları baştan ayıran (“fat” ile “oil”) kelimelere sahip değil. Ben bitkiselden başlayayım.

Dünyanın ilk bitkisel yağı zeytinyağıdır. Zeytin akla hemen Akdeniz’i, eski Yunan medeniyetini getiriyor, ama *Tevrat*’ta Tufan’dan sonra kumru gagasında zeytin dalıyla zuhur ettiğine göre, fazla denizci olmayan İbraniler de bunu biliyor olmalıydı. Nitekim Babil’de Nebukadnezzar zamanından kalma tabletlerde de bir sıvı yağ sözü geçiyor. O tarihte bu, zeytinyağından başka bir şey olamazdı.

Zeytin hem Akdeniz’in simgesidir (Duhamel, “zeytinin kalmadığı noktada Akdeniz de biter,” diyor), hem de barışın. Atina kentinin hikâyesi malûm. Kurulduğunda, Pallas Athena ile Poseidon koruyucu tanrı seçilmek istediler ve kente armağan verdiler. Poseidon atı verdi, Athena da zeytini. Atinalılar zeytini seçtiler ve kentlerine de Athena’nın adını verdiler. At, savaşı, zeytin de barışı temsil ediyordu. Şimdi de, Akropolis’te çok yaşlı zeytinler duruyor ve bunların Athena’nın yarattığı ilk zeytin ağacının torunları olduğu söyleniyor.

Bu çağda zeytinin varlığı ve zeytin üstüne kurulu etkinliklerin, sözgelişi yağ çıkarmanın, zeytinin kendisi ve yağıyla ticaret yapmanın devam ediyor olması, barışın varlığı demekti. Savaş akla hemen yakılmış zeytinlikler (çok zaman sonra belki “bağlar” da) getirirdi. Persler Atina’yı fethedince Akropolis ve oradaki zeytinleri yakmışlar ama yanık

kütüklerden taze sürgünler çıkarak Atina'nın ölmediğini haber vermişti.

Zeytin ağacı çok uzun yaşar – bin yıl yaşaması, kuraldışı bir durum değildir, bunu geçebilir de. Onun için Atina'da (veya Zeytindağı'nda) eski ağaçları Athena'dan veya İsa'dan kalma diye göstermeleri normal karşılanıyor. Bu uzun ömürlülük de, ister istemez, süreklilik, istikrar, dolayısıyla barış simgesi gibi görülmesine yol açıyor (belki yaprak dökmemesi olgusu da buna eklenebilir). Homeros'un destanında Oddysseus evlilik yatağını yaparken bunun bir ayağı için hâlâ yaşayan bir zeytin kökünü kullanır. Bu da bir kalıcılık, sağlamlık simgesidir.

Ama hepimizin zihnindeki barış simgesi, zeytin dalı taşıyan kumru imgesine de bu gözle bir kere daha bakalım. Nuh, kumruyu bir kez keşfe gönderir. Henüz her yer su kaplıdır. Kumru, eli –daha doğrusu, gagası– boş döner. Zeytin dalını ikinci keşif uçuşunda geri getirir. Üçüncüde zaten kendisi de geri dönmez. Bu da suların artık çekildiğinin işaretidir.

İkinci seferde bulunan zeytin dalı, ilk olarak bu eski nimetin yeniden görünür hale geldiğinin habercisi olarak önemlidir ve aslında Tufan cezasından sonra Tanrı'nın insanla bir kere daha barıştığı mesajını verir.

M. Visser zeytin simgesiyle ilgili hoş bir hikâye anlatıyor. Rönesans ressamları İsa'nın hayatının bütün evrelerini resimlerinin konusu haline getirmişlerdi. Belli başlı "sahne"lerden biri de, başmelek Cebrail'in Meryem'e Tanrı'nın çocuğunu doğuracağını ilân ettiği andı (Annuniction). Bunu resmeden Floransalı ressamlar bir yere de bir zambak sıkıştırıyorlar. Zambak, şüphesiz, aklığı ve narinliğiyle,

“bekâret”in simgesi. Ama Simone Martini’nin “Annunciation”ında zambak yerine zeytin dalı görüyoruz. Bu öteden beri “barış” olduğuna göre, buraya tam uymuyor, ama büsbütün uyumsuz da sayılmaz... “Neyse”, deyip geçiyoruz. Derken, aynı tarihlerde gene aynı okuldan (Siena) Lippo Memmi’nin aynı sahneyi canlandırdığı resminde zambakla zeytin dalını birlikte görüyoruz.

Visser, zambağın aynı zamanda Floransa’nın simgesi olduğunu, Floransa’yı sevmeyen Sienalı ressamların bu nedenle –diplomatik kaygılarla– Cebrail için zeytin dalını daha uygun gördüklerini söylüyor. Doğruysa çok ilginç. Bu ayrıntıyı bilmeyince, insan bu simge değişikliğini açıklamak için ne yorumlar, ne yorumlar yapabilir.

Eski Yunanca’da zeytinin adı “elaiwa” imiş; daha sonra “elaio” oluyor. Ama Latince’ye eski Yunanca’dan geçtiği için “oliva”ya dönüşüyor. Avrupa dillerinin çoğunda zeytinin adı Latince’den gelmiş. Bunun istisnası, bizim gibi kavramı Araplar’dan alan İspanya; bizdeki “zeytin” ve İspanyolca’da “aceituna”, Arapça “zeyt”ten.

Hattâ derler ki Mısır’ın Port Said’inin “Said”i de buradan türemeymiş, çünkü burası zeytinyağının Mısır’a girdiği limanmış.

Daha önce, bitkilerin besin haline getirilişini anlatırken, zehirli kasavanın zehirinden arıtılması karşısında duyduğum şaşkınlığı dile getirmiştim. Dünyanın şu bölgesinde yaşayan insanlar olarak, zeytin bizim için çok olağan bir şey: olağanlığı anlatmak için “peynir ekmek” veya “zeytin ekmek” diyoruz. Yağı hayatımızın bir parçası vb.

Ama bir yığın süreçten geçirilmemiş zeytinin ne kadar zehir zıkkım bir şey olduğunu bir düşünmeye çalışın. Bronz Çağı'nın bir Akdenizli'si olduğunuzu varsayın. Ne müthiş bir şey, bu nesneden (Yunanlar olgunlaşmış zeytin tanesine *"druppa"* diyordu) böyle bir yağ çıkacağını düşünebilmek, bu nesneyi yenir hale getirmenin yollarını bulmak!

Bu bölgede bu kadar yaygın olunca, herhalde o çağların insanları bunun aslında bir "nimet" olduğunu anladılar ve bunu "kuvveden fiile" çıkaracak yöntemler aramaya başladılar. Sonunda buldular da. Böylece zeytin, koca bölgenin olmazsa olmaz hayat kaynağı, "her" değilse de çok derdin devası oldu. Bir de o çağda başlayan setlemeleri, geniş çaplı zeytinciliği düşünmeli. Az iş, az emek değil!

Zeytin, zeytin olarak yendiği zaman da çok güzel bir şeydir tabiî. Bizde en iyi yemeklik zeytinler kuzeyde, Gemlik çevresindedir. Ayrıca, İznik çevresinde, iyi "sele" (sepette tuzlanan) zeytini çıkar. Güneye indikçe, siyah zeytinin "yemeklik" niteliği bozulur. Bunlar yağ için daha iyidir. "Kalamata", en kocaman zeytindir ve salamurası yapılır (Mora'da bir kent, Kalamata). Yeşil zeytinin de birçok çeşidi var. Ayvalık gibi, eski Rum âdetlerinin hâlâ sürdüğü yerlerde reçeli bile yapılıyor.

Ama zeytinin en önemli özelliği bize verdiği yağ. Yağ, pişen nesne ile piştiği kap arasında yapışma olmasını engelleyen bir vasat. Kızartma veya tencerede pişirmede işlevi çok önemli. Ayrıca, kendisi de bir lezzet veriyor. Bu nedenlerle özelliği ve çok fazla işlevi olan bir besin.

Zeytinyağının bu özellikleri, yetişmesinin kolaylığı, ticarî mal olarak değeri ve benzer etkenler herhalde hep barışla bağdaştırılmasını kolaylaştırdı. Nuh ve Atina hikâyelerinden sonra, İsa'yı da Zeytin Dağı'nda vaız verirken görüyoruz.

Bildiğimiz ilk Yunan (İyon) filozofu Thales aynı zamanda başarılı bir iş adamıydı. Bir yıl zeytin ürününün olağanüstü zengin olduğunu görmüş ve şarap ezimevinin bir kısmını hemen –mevsiminden önce– zeytinyağı presine dönüştürmüştü. Bu sayede büyük bir servet kazandı.

Gelelim, zeytinyağının nasıl yapıldığı konusuna. Bir kere, ürünün toplanması epey güç bir iştir. Bir seferde olmaz. Zeytinler olgunlaştıkça ağaçlar birkaç kere ziyaret edilip aynı boyda ve olgunlukta olanları toplanmalıdır. Dutta olduğu gibi yere yaygılar yayılır ve zeytin aşağı silkelenir ya da dalları dövülür. Günümüzün bilim adamları bunun ağaç için kötü olduğunu, zeytinin iki yılda bir ürün vermesinin bu muamelenin yaptığı tahribata bağlı olduğunu söylüyorlar. Oysa eskiden bunun faydasına inanılırdı. İlk ezilmeden elde edilen yağa "sızma" diyoruz. Batı'da ise buna *"virgin"*, yani "bakir" deniyor. Türkiye'de zeytinyağına yeniden ilgi uyanırken (ya da uyandırılmaya çalışılırken) "sızma" epey moda oldu. Ama sağdan soldan kulağıma çalındığına göre sahici sızmalar İtalya'ya ihraç ediliyormuş.

İtalya bu konuda en fazla güven veren marka. Pahalı mallarını da rahatça satabiliyorlar. Yoksul ülkeler iyisini satıp kötüsünü kendilerine saklıyorlar. Ama özellikle AB'nin çeşitli sıkıcı standart dayatmaları ile zeytincilik Türkiye ve Tunus gibi görece yoksul ülkelere kayıyor. Bir zeytin cenneti olmasına

rağmen Türkiye de çok parlak durumda değil. Burada bulduğumuz "sızma"lar İtalya'dakilere ya da Yunanistan'dakinin iyilerine göre daha düşük nitelikte. Belki asıl iyileri ihraç edildiği için...

"Sızma" çıktıktan sonra, kalan, çekirdekleri de ezilerek yağ haline getiriliyor. Bunun için ısıtmak da gerekiyor. Bunlardan, burada "riviera" ve "ekstra ekstra" adını verdiğimiz türler çıkıyor – tabiî epey arıtma işleminden sonra: Bu kategoriler, asit oranına göre de adlandırılmış, ama modern teknikle asit hepsinde düşürülüyor. Tadı kalmayan yağa %10 kadar sızma ekleniyor, "riviera" oluyor vb.

Zeytinyağı, salata için olmazsa olmaz bir şeydir. Bunu Türkiye'de tamamen mahvettik sayılır. Çoğunluk daha ucuz olduğu için, bir kesim de yalan yanlış sağlık gerekçeleriyle, salatayı da ayçiçek ya da başka bitkisel yağlarla yapmaya başladı. Buna belki çok şaşmamalıyız, çünkü Türkler zeytinyağına hiçbir zaman tam ısınamamışlardı. Yağ deyince, akıllarına ilk gelecek şey, hayvanî yağdı. Zeytinyağı, ekonomide, besinden çok lamba yağı olarak veya sabunda kullanıldı. Belki bunun için, şimdi vazgeçilmesi de zor olmadı.

Akdeniz bölgesinde birçok yemek de zeytinyağıyla pişer. Batı Akdeniz'de zeytinin yalnız yağı değil, kendisi de pişirilir. Bizim soğuk yediğimiz zeytinyağlı yemeklerimiz, çoğu zaman ayçiçeği yağıyla yapılsa da, hâlâ var. Ama Ege ve Akdeniz bölgelerinde sıcak yemek, et de zeytinyağında pişerdi (evlerde hâlâ devam ediyor). Evlerde hâlâ kullanılan rafine edilmemiş zeytinyağının kokusu, kentlilere bir hayli ağır ve itici geliyor – hele pişmiş olursa. Biraz da alışkanlık meselesi, tabiî.

Aydınlatmada zeytinyağının önemine değindim. Bugün aynı kolaylıkla anlayamayacağımız, hatta fikrinden de pek hoşlanmayacağımız şey, zeytinyağına sürünmek. Bu âdeti en çok Yunan ve oradan devralan Roma medeniyetlerinde görürüz, ama aslında çok yaygındır. “Kirlilikle temizliğin diyalektiği” ya da “karşıtların birliği” diyelim. Bugünkü mantıkla, bir yerimizin yağlanması “kirlenmek” demek. Dolayısıyla hemen yağlanan yerimizi yıkayarak temizleniriz. Ama bu zeytinyağı kültürüne baktığımızda yağ zeytinyağı, sabunun başlıca ham maddesi de zeytinyağı. Yenecek yağ çıktıktan sonra ezilenlerle kandil yağı, sürünülecek yağ, sabun yağı vb. çıkarılıyor. Hem temizlik, hem her türlü şıklık anlamını içeren bir şey olarak, uzun zaman kralların taç giyme törenlerinin de simgesel bir parçası olmuş. Bizde ise, “Türk yiğitliğinin” timsali Kırkpınar yağlı güreşlerinde devam ediyor.

Öteki sıvı yağlar

Zeytinyağını tahtından itelemeye başlayan yeni bitkisel yağlardan bizde en çok kullanılan ikisinin bitkisi Amerika’da doğmuştu; ayçiçeği ve mısır. Bu kıtanın kuzeyinde ve güneyinde, geniş ovaları olan her ülkede ayçiçeği yetişiyor (tabiî, mısır da). Ama şimdilerde bunu en fazla üreten Rusya. Doğu Avrupa’da da çok var.

Kızartma işleminde bu yağların zeytinyağından daha ileri ısılarda yanmaya başladığı ve onun için de daha sağlıklı olduğu söyleniyor. Bu nedenle de reklamlarda havalarda uçan insanlar

görüyoruz. Doğru olsa da, örneğin salatada zeytinyağından niçin vazgeçildiğini açıklamıyor.

Kökeni gene Amerika olan yerfıstığı da yağ çıkarılan bitkiler arasında, Türkiye'de o da var mı, bilmiyorum. Afrika'da epey yerleşti, çeşitli amaçlarla kullanılıyor.

Eski Dünya'da afyon tohumundan, bir çeşit turptan, cevizden de yağ çıkarılırdı. Ama bunlar miktar olarak ötekilerle yarışabilecek durumda değil. Susamdan çok yağ çıkarılabiliyor. Bizde bu daha çok tahine gider. Çinliler ise yemeğe tat vermek için, azar azar kullanırlar (yapılışı da farklıdır). Çinliler'in sıvıyağ ihtiyacını yüzlerce yıldır soya fasulyası karşılıyor. Katısını zaten pek fazla kullanmıyorlar. Afrika'da bir palmiye cinsi yağ veriyor. Hindistan cevizinin de bolca yağı var.

Pamuk yağına da değinip bu bölümü kapatayım. Zeytinyağından sonra bunlardan söz etmek hiç anlamlı değil.

Hayvanî yağlar

Bu bölümün başında gene bir ayrım yapmamız gerekiyor, çünkü hayvanın kendi yağını kullanabildiğimiz gibi, sütünden de yağ, yani tereyağı yapıyoruz.

Bizler, öteden beri, küçük baş hayvanların, davarın bol olduğu bir coğrafyada yaşıyoruz. Burada bol miktarda keçi de yetişiyor; ama keçi zaten sıska, yağsız bir hayvan. Dolayısıyla hayvanî yağımızı, geleneksel olarak, koyundan çıkarmışız. Bunun da iki çeşidi var: a) kuyruk yağı; b) iç yağı.

Türkiye'de bulunan koyun cinslerinin sınıflamasının bile kuyruğuna göre yapılması, "kuyruk yağı"nın önemi hakkında da bir şey söyler. Ama tabiî bunun başka nedenleri de vardır: yüzyıllardan beri davar besleme yöntemleri değişmemiştir. Bu ilkel koşullara, iri kuyruklu koyun daha iyi dayanır, çünkü yeterli besin bulamadığı kış aylarında, devenin hörgücü gibi onun da kuyruğu yiyecek deposu işlevi görür. Bizde en yaygın olan ağır kokulu karaman (akı, karası, moru vb.) en büyük kuyruklu koyundur. Bazı koçlarda ağırlığı 25 kiloya varabilir.

İç yağı ise koyunun karın boşluğundan, özellikle de böbrek üstünden çıkarılan yağdır. Bu, daha çok hamur işlerinde kullanılırdı. Bu hayvanî katı yağlar, günümüzün genel ağız tadına da, sağlıkla ilgili kaygılara da hiç uymaz hale geldiği için, taşrada bile, artık hemen hemen hiç kullanılmıyorlar. Çağırtlak kebabı, çöp şiş ya da Adana tarzı şiş kebaplarda, şişe geçirilen etler arasına küçük yağ parçaları hâlâ konuyor – lezzet vermesi için. Ama böyle birkaç kalıntı dışında katı yağ kalmadığı gibi bir zamanlar her evde bulunan urfayağı da tarihe karıştı. Bunlar bir yana, çok yerde tereyağının yerini de margarin aldı.

Bütün gelenek düşkünlüğüne rağmen, yukarıda anlattığım süreç üzerine çok fazla gözyaşı döktüğümü düşünmeyin. Bu katı ve ağır yağları ben de hiçbir zaman sevmemiştim. Hele bundan sonra, damağımız onları iyice unutmuşken, eskaza bir yerde karşımıza çıkarlarsa düpedüz mide bulandırıcı olduklarını düşünüyorum.

Belki, kendilerinden çok geçmişteki betimlemeler böyle olduğu için... "Yağlı", bizim dilde, aslında övücü bir nitelemeydi. "Kendine yağlı bir kuyruk bulmuş" gibi bir deyimi düşünün. O

kuyruğu bulmayı başardığınızda, “bir eli yağda, bir eli balda” yaşamayı da başarmış olursunuz. Yok, bulamadınızsa, kendi yağınızda kavrulursunuz. Yağ bir servet göstergesidir, iki anlamda: bol yağlı yiyorsanız, iyisiniz demektir. Onun için eski zaman edebiyatında, ziyafet sahneleri anlatılırken, eliyle pilav yiyen adamların bileklerinden sızan yağlara değinilir. Böylece yağ bal olunca, ikinci anlama geliyoruz: bol yağla beslenen kişi, bunu kendi bedeninin bileşiminde de gösterir. Bu “yağlı” görünüm, vakti zamanında, şimdi olduğu gibi kötü bir şey değil, düpedüz bir erdemdi. “Ense kulak yerinde”, “tıknaz”, gene övücü sözlerdir. Yemek kadar, kadının da yağlısı makbüldü; öbür cinsin açısından bakınca, erkeğinki de. Bu, erkekler arasında, kadınlarda olduğundan daha yaygın biçimde devam ediyor, bizde. Türkiye’ye özgü, göbeğini çıkara çıkara bir erkek yürüyüşü vardır ki, zerafetine doyamazsınız. Bütün bunlardan ötürü, dalkavukluğun bir adı da “yağcılık”tır.

Batı’da, özellikle Britanya gibi kuzey ülkelerinde hâlâ büyük ölçüde kullanılan domuz yağı (lard) karşısındaki tavrımı, ilgili bölümde anlattım. Ancak bacon kızarttığımda eriyen yağını biriktirip bir iki çok özgül yemekte kullanıyorum (daha çok, Çin).

Tereyağı

Tereyağı, neyse ki, hâlâ var. Bazı başka süt ürünleri gibi bunun icadında veya yayılmasında bizim ya da Moğollar’ın payı olabilir. Ama gerek Mezopotamya’da, gerekse Mısır’da, tereyağı

bilinen bir şeydi. Moğollar'ın hâlâ kullandığı yatay yayığa karşılık, dikey olanlarının resimlerini de bu medeniyetlerin kalıntılarında görebiliyoruz. Ama onlar da bu yiyeceği çevrelerini saran göçebelerden almış olabilir. Nitekim İ.Ö. 1800'den kalma bir papirüste, bir Mısırlı, Sina yöresinde tanıştığı –muhtemelen Bedevi– birinin kendisine yedirdiği yağla peynirleri anlatır.

Buna rağmen, tereyağı, dünya üzerinde çıktığı yayılma yolculuğunda, güneyden kuzeye bir rota izlemedi. Tersine, kuzeyden güneye indi. Çünkü Yunan ve Latin kültürlerinde benzer birşeylerin adı geçtiği sanılıyor, ama tereyağının hiçbir zaman yaygın bir kullanımı olmadı. Yunanlar, tereyağı düşkünü göçebe ve hayvancı İskitler'i bu nedenle aşağılardı. Vikingler'in yayıldığı (İzlanda dahil) bol yağışlı alanlarda geniş çayırlar olması, bu çayırlarda sığır beslemenin kolaylığı, tereyağını ayrıca bir Viking buluşu haline getirir. Onların yaptığı inek sütünden tereyağının ve güneyli göçebelerin yaptığı koyun sütünden tereyağının, arada kalan Avrupa kıtasında buluşması ta Ortaçağ'a kadar gerçekleşmemiştir. Ama bir kere gerçekleşince tabiî hemen tutundu – gene öncelikle kuzeyde. Akdenizli tüccarlar, tereyağının cüzama yol açtığına inandıkları için, kuzeye alışverişe giderken zeytinyağlarını yanlarında götürüyorlardı.

Kuzeyliler'in de zeytinyağına karşı tavrı bundan pek farklı değildi. Ama, Papa'nın kendisi güneyli olduğu için, otoritenin büyüğü tereyağına karşıydı ve bu rekabet, tuhaf bir şekilde, Avrupa'daki Reform Hareketi'nde bile küçük bir rol oynadı. Örneğin hali vakti yerinde bir Kuzeyli, oruç (perhiz) günlerinde

tereyağı yemek için (“hayvanî” besin ya) Papa’dan izin alabiliyordu. Ama bunun için kiliseye küçük bir “ceza” ödemesi gerekiyordu. Koskoca Rouen Katedrali’nin çan kulesinin bu ceza paralarıyla yapıldığı söylenir. Martin Luther ise 1520’de Alman Soyluları’na hitabında, Papa’nın kuzeye berbat sıvı yağlar gönderip perhiz günü tereyağı yenmesini yasaklamasına dokundurabiliyordu. Şimdi inanması güç gelebilir ama, bu iki yağ arasındaki çatışma öyle böyle değildi. İşin daha da tuhafı, Luther günlerinden sonra Avrupa’nın dinî inançlar haritasına baktığımızda, tereyağ yiyen bölgelerde Protestanlar’ın, zeytinyağ yiyen bölgelerde Katolikler’in oturduğunu görürsünüz (Fransa, Katolikler ve Protestan Hügnolar arasında olduğu gibi, tereyağcılar ve zeytinyağcılar arasında da bölünmüştür).

Üstelik bu aynı harita, birinci içki olarak şarabı seçenlerle birayı seçenlerin ayrımını da oldukça net bir biçimde yansıtıyor. Belli başlı istisna İrlanda, ama İrlanda sözkonusu olduğunda, İngilizler’in inandığına inanmamaktan daha güçlü bir içgüdü yok. Onlar tereyağı yiyor, bira içiyor, ama Papa’ya inanıyorlar.

Bu önemli ideolojik farklılığın (yani, Katolik ya da Protestan olmak) tereyağı/bira ve zeytinyağı/şarap ayrımına indirgenmesi gerektiğini iddia ettiğimi düşünüp telaşa kapılmayın. Hem zaten şimdi bu işlerin kuzeyi, güneyi kalmadı; herkes her şeyi yiyor. Gene de, ilginç rastlantılar olduğunu söylemenin bir sakıncası yok.

Margarin: Melez bir şey

Şimdi herkes her şeyi yiyor, üstelik bu iki karşıt ucu –sözde– uzlaştıran bir şey daha bulundu ki, şimdi en çok insan onu yiyor.

Dünyada "margarin" diye bir şeyin varlığının nedeni, ucuzluk arayışıdır (böyle olması gayet yerinde). 1860'da Mège-Mouries adında bir biyoloğa Fransız donanması için ucuz bir tereyağı icat etmesi siparişi verildi. Büyükbaşlar arasında gene salgın çıkmış, süt fiyatları alabildiğine artmıştı. Adam, aç kalmış ineklerin de sütlü ve yağlı olduğu olgusundan yola çıkıp sığır ve koyundan çıkardığı içyağlarını kaynattı, başka sıvılarla karıştırdı ve tereyağını değil ama margarini buldu. ("margarin" Yunanca "margarites", yani "inci"den geliyor) "Buluş"tan pek memnun kalan III. Napoleon ona bir fabrika açtı. Mège-Mouries fabrikasında bu yağı üretedursun, olayı uzaktan izleyen Amerikalılar da hemen işe girişip içyağına hayvanların süt keselerini, koyun kursaklarını, daha neler neleri (atılan çöptü bunlar) kattılar. Tabiî biraz süt, –evet, süt, "bitkiselim" diye başladıktan sonra, "lezzetliyim, çünkü bende çok süt var" diyerek– bir zaman sonra biraz bitkisel yağ, derken 1920'lerde biraz vitamin ve berbat tadını giderecek başka şeyler. Böylece insanlık margarin sahibi oldu. Zamanla hayvanî sakatatın da sakatı organlardan vazgeçilip, bitkisel yağlara dayanan, hiç bitkisel tarafı olmasa tam çağa uygun, bütünüyle fabrikasyon olacak bir yağ geliştirildi. Buyurun, tepe tepe kullanın (umarım, sahiden "teperek" kullanırsınız).

Bu bizim “sağlıklı” katı yağımız şimdi. Margarin, icat edileli beri, tereyağıyla savaş içinde. İki taraf da, her türlü aracı kullanıyor. Ucuzluk, margarinin en etkili silahıydı. Şimdi “sağlık” kaygısı, “ince” ve “hafif” olma ideali dünyayı sarınca, bunlardan yararlanmaya başladı: “tereyağı kolestrol yapıyor” vb.

Tekellerin bu ticarî kampanyaları sıradan insanların aklını iyice karıştırıyor tabiî. Dengeli bir beslenme rejimi içinde tereyağdan alınacak kolestrol pekâlâ faydalı da olabilir – en azından, zararlı olduğu kanıtlanmadı.

Sonuçta sınaî margarin tereyağından piyasada bayağı önemli bir pay kopardı. Ama tereyağ “asalet”iyle direniyor: “doğalım” diyor ve “gurme olan beni sever” diye övünüyor.

Baharat

Hep bilindiği ve söylendiği gibi baharat dünyada “global” denebilecek ilk ticaretin başlamasına vesile olmuştur. Yüzyıllar boyunca kervanlar doğudan ipek ve baharat taşıdılar – ipek öncelikle Çin’den, baharat ağırlıkla Hindistan’dan. Tabiî yalnız karadan değil, denizden de taşındı.

Niçin bu kadar önemliydi baharat? Yemek yemek, insanın en temel ihtiyacı olsa gerek; baharat da yemeğe lezzet (ve koku) verdiğine göre, önemli olmalı. Ama, neredeyse her yemeğe lezzet katan birşeyler koyduğumuz halde, tam anlamıyla baharat eklemeden pişirdiğimiz pek çok yemek de var. Tarihçiler bunu eski çağların koşullarıyla açıklıyorlar: teknolojinin çok ilkel olduğu çağlar boyunca, besinleri saklamak için uygulanan yöntemler, örneğin eti kurutarak saklamak gibi âdetler, sonunda yenen şeyde lezzet bırakmadığı için, baharata ihtiyaç duyulduğu söylenir. En yaygın açıklama budur. Buna baharatın, doğrudan doğruya saklama işine katkısı da eklenebilir: hani pastırmanın çemen içinde korunması gibi. Ben ayrıca bu çağlarda insanların baharattan lezzet verme dışında iyilikler de beklediğini sanıyorum. Çoğu ilaç baharattan yapılıyordu. Dolayısıyla bunların içinde “şifa” bulunduğuna inanmak normaldi; şifadan önce, cinsel güç başta olmak üzere,

çeşitli yardımları olacağı düşünülüyordu. Zaten bugün de, bu tür şifalı bitkilerle baharat çoğu zaman aynı dükkânda satılır.

Osmanlı İmparatorluğu bu global ticaretin ortasına, en stratejik yere gelip oturdu. Bu bakımdan, dünyadaki büyük dönüşümlere negatif katkısı olduğu söylenebilir. Osmanlılar burada olduğu için Batı Avrupa okyanus üstünden baharat diyarının yollarını aramaya çıktı ve yeni dünyayı keşfetti. Dünyanın mantığı böylece değişirken Osmanlılar yeni tarihin kurulacağı alanın dışına düşmüş oldular. Bizimle birlikte, Venedik gibi, Akdeniz ticaretiyle zenginleşen İtalyan şehirleri de eski güçlerini kaybettiler. Ama baharat önemini korudu, hâlâ da koruyor.

Baharat yolu üstünde yerleşik bir toplum, bunun transitini sağlarken, kendisi de o nesneden yararlanmasın olmaz. Onun için Türkiye'nin ciddi bir baharat kültürü vardır. Gerçi bu, Hindistan ve öteki bazı Güneydoğu Asya ülkeleriyle kıyaslanamaz. Ama zaten hiçbir toplumun baharat tüketim ve kullanımının o ülkelerle karşılaştırılması mümkün değildir. Türkiye'de baharat kullanımının yoğun olduğu bölgeler de, baharatın geliş yönünü işaret eder niteliktedir. Kıyılarda, Ege, Akdeniz ve Karadeniz'de, öyle aşırı bir baharat düşkünlüğü yoktur. Asıl düşkünlük Arap toplumlarına komşu olan Güneydoğu bölgesindedir ve buradan kendine yol açarak Adana ile Mersin'e uzanır.

Ve tabiî İstanbul! Ortaçağ boyunca Avrupa'da da baharatı asıl kullananlar, zengin sınıflardı. Baharat pahalı bir şey olduğuna göre, bunda şaşacak bir şey yoktu. Para yoksa, lezzet de yok. İstanbul Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti ve en zengin

şehri olduğu için, tüketimin her türlüsü de burada yaygındı. Doğal olarak, Arabistan üstünden, tonlarca baharat akıyordu İstanbul'a. Onyedinci yüzyılda Yeni Cami Külliyesi'nin bir birimi olarak Mısır Çarşısı yapıldı ve baharat satışının merkezi oldu. Avrupalılar buraya "baharat çarşısı" anlamına "Spice Bazaar" diyorlar. Bizim "Mısır Çarşısı" adı da aynı anlamda sayılır, çünkü Mısır baharatın başlıca aktarma menzillerinden biriydi. Nitekim, şehrin apayrı semtlerinde açılmış bazı baharat dükkânları da "Mısır Çarşısı" adını alır.

İstanbul'da ikinci baharat merkezi Çemberlitaş olmuştur. Burada şimdi de birkaç dükkân var, ama baharat satmakla birlikte, çeşitli dertlere deva olması beklenen havlıcan, sinameki, minare gölgesi, havaciva, kâfuru gibi tuhaf adlı nesneler daha fazla satılıyor. Güneydoğu'nun yoğun baharat tüketildiği bölge olduğunu söylemiştim. En çok tüketilen, acı biberlerdir elbette. Ama örneğin kimyon gibi bir baharatın da özel tüketim alanları vardır. Batı'da daha çok köftenin vazgeçilmez süsü olan kimyon Güneydoğu'da örneğin humusta, ayrıca, ciğer kebabında kullanılır. Bölgenin önemli bir baharatı da salataya "ezme"ye mayhoş tadını veren sumaktır. Fesleğenin yakın akrabası reyhan, çiğ köfteye koku verir.

Orta Asya Türkleri kebap türlerine toz kişniş de koyuyor, hoş bir koku sağlıyor bu. Bizde ise, Orta Asya kökenli olup özellikle Buhara işi yemek pişiren yerler dışında böyle bir âdet yok. Kafkasya ve Azerbaycan'da kişnişin taze yaprağını çok kullanırlar: Salatada veya öylece, yemeğin yanında. Bunun da Türkiye'de kullanıldığına rastlamadım.

Tarçın, hindistancevizi, karanfil gibi baharlar bizde daha çok tatlılarda kullanılır: tavukgöğsü gibi İstanbul işi tatlılarda, sahlepte vb. Oysa bunlar özellikle Hint mutfağında, ama ayrıca Batı'da, et yemeklerinde gider. İran ve Hindistan'daki gibi bizde de, baharatın en pahalısı olan safranla pilav yapıldığı olur, ama onun da asıl yeri tatlılardır: Zerde.

Sonuç olarak, baharat Hindistan'dan yola çıkıp buralara gelirken, hegemonyası hafifliyor. Hindistan, Sri Lanka, Endonezya gibi ülkelerde baharat sanki lezzet verici değil, yemeğin kendisinden önemli, ana madde. Arap ülkelerinde de bol kullanılıyor ama Hindistan'daki kadar ustaca değil. Türkiye'de ise insanların baharata yaklaşımı daha ölçülü, daha seçici.

Ve Türkiye'de, yalnız İstanbul'da değil, bazı başka şehirlerde de, çarşıların baharat satılan kesimleri hayli zengin, hayli renkli: kakule, fülfül, mercanköşk, zerdeçal ve daha niceleri, size hizmetlerini sunmaya hazır; yeter ki siz hangi hizmeti talep edeceğinizi bilin.

Skylife, sayı 156, Mayıs 1996

Salata

Ellilerde, İstanbul Radyosu'nda, Refik Halit'le yapılan bir röportajı dinliyordum. Refik Halit midesine, daha doğrusu damağına düşkün bir yazardı. Yemeğin iyisini bilmesi kadar pişirmesiyle de ünlüydü. Bu röportajda da yemek üstüne konuşuyordu. Evde karı-koca nasıl yemek pişirdiklerini anlatırken, kendisinin salata yaptığını söyledi. Bu sözü, yemeğin inceliklerini bilmeyen spikeri güldürdü. Refik Halit'in "kolay" bir işi üstlendiğine hükmetmişti. Yazarın buna fena halde sinirlendiğini, öfkeli bir tonla salatanın önemini ve yapılmasının inceliklerini uzun uzun anlattığını hatırlıyorum.

Onun bu tiradını fazla yadırgamamıştım, çünkü benim babam da yemek konusunda Refik Halit'in bir benzeriydi ve salata çerçevesinde aynı görüşlere sahipti. Yaşadığımız şu günlerde salata kültürü kalmadığından yakınıp dururum. Ama bu durum herhalde o dönemde (ellilerde) de şimdikinden çok farklı değildi, çünkü gittiğimiz lokantalarda babam (hepsinde nazı geçerdi) salatanın ham maddelerini getirtir, sonra kendisi sofrada bunları salata haline getirirdi. Arada bir, üşenmezsem, ben de yapıyorum bunu – benim nazımın geçtiği lokantalarda.

Refik Halit'in dediği gibi, "salata deyip geçmek" çok yanlış bir tavır. Gerçek bir iştah açıcıdır salata; onsuz pek az sofranın tadı çıkar. Elbette temel yemek değildir, ama salatasız temel yemek

saçkırana maruz kalmış bir şinşilla gibi bir şeydir. Salatasız kalkan tava yediğinizi düşünün!..

Refik Halit, babam ve ben: Salataya düşkün üç erkek saydım. Ama evrensel yemek mitolojisinde salata dişi (ve hafif, "bakire") sayılır. Beyaza yakın yeşil, taze, çiğ ve serin, dantelimsi. Balık veya tavukla gider; kırmızıdan çok beyaz şarabı çağrıştırır. Tabiî bütün bunlar, erkeklerin düşkünlüğüyle çelişmiyor.

Yemeğin başka birçok alanında olduğu gibi salata alanında da dünyanın en elverişli bölgesinde yaşadığımızı düşünüyorum ve söylediklerimi, söyleyeceklerimi Doğu Akdeniz salata kültürü içinden söylüyorum. Burada, salatanın en iyisini yapacak ham madddelere sahibiz; dolayısıyla en zengin kültürü de yaratmışız. Rokası olmayan bir kültürü iyi salata yapamıyor diye suçlamak ne büyük bir haksızlık. Rokasız ne yapsın, zavallılar?

Salata temelde pişirilmeden yenebilen bitkilerle yapılır: Ama yemek konusunda hep olduğu gibi, ortaya bir önerme atar atmaz, hemen istisnaları da sıralamak gerekiyor. Örneğin patates veya karnıbaharın salatasını yapmak için haşlamak gerekir. Ayrıca sözgelişi "ahtapot salatası" var ama ahtapot bitki değil. Evet, o halde durumu şöyle düzeltelim: O bitkileri lezzetlendirmek için kullandığımız ögeleri ve yöntemleri bazen başka türlü yiyeceklere de uygulayabiliyoruz. Bunlar da, zeytinyağı ve onunla karıştırılan limon ya da sirke. Yani, sonuçta çok basit görünüyor ama (Refik Halit'i sinirlendiren spikerin sandığı gibi) basit değil aslında.

Bizim bölgede salatanın en temel biçimleri yeşillikler ve domatestir. Yeşillik deyince akla ilkin “kıvırcık” gelir; sonra da “marul”. Batılılar bunların ikisine de “lettuce” diyor ki bunu belki “yeşil salata” diye çevirebiliriz; bizim “marul” tipinde olanın sıfatı Batı’da “Cos”, yani İstanköy Adası. Acaba orada yetiştiği ya da tanındığı için mi bu ad kondu, yoksa bu “büyük” anlamında “gros”tan mı bozuldu. Çünkü “gooseberry”nin (“Meyvalar” bölümünde) “kaz” anlamına “goose”unun ve “horseradish”in (“bayır turpu”) “at” anlamına “horse”unun da aynı “gros” bozulması sonucu çıktığı söyleniyor. Türkiye’de bu aileye şimdi “göbek salata” da katıldı (eskiden de vardı, ama geliştirildi) ve ötekilerden daha bile popüler oldu. Bu da, Kaliforniya’da yetişen “Iceberg” tipi salatadan dünyaya yayıldı.

Bir de, farklı bir aileden gelen “roka” var tabiî. Bunu Türkiye, Yunanistan ve İtalya dışında pek bilen yok. Yani, “Rabbin bize bir nimeti.” Lezzetçe akrabası olan “tere” salataya pek gitmez. Rokadan da baharlı tadıyla, güneyin acılı kebaplarının yanında öylece yemesi iyi olur.

Bu yeşil salatalarda benim kişisel tercihim zeytinyağı ve limondur. Zaman zaman ya da her zaman sirkeyi tercih edenler de olabilir elbette. Taze soğan hepsine iyi gider – daha doğrusu, hepsinde elzemdir. Kırmızı turp da yakışır, ama özellikle rokaya.



Yeşil salatalar zinhar bıçakla kıyılmamalı, kesilmemeli, elle koparılarak yenebilir parçalar haline getirilmelidir. Rokanın kalın saplarının giderilmesi iyi olur. Hepsi iyice yıkanmalı, iyice de süzülmelidir, yoksa zeytinyağı limonuna karışan su her şeyi berbat eder. Batı'nın bence salata kültüründe iş yok, ama teknoloji kültürü her zaman iyi. Salata süzmek için onların icat ettiği, adını bilmediğim (muhtemelen bizde adı yok. Hiç

düşündünüz mü, kullandığımız ama adını bilmediğimiz ne çok alet var) çevrilen süzgeç işi çabuklaştırıyor.

Salatanın salata haline getirilmesiyle ilgili fasıl üstüne babamın formülü şuydu: “Salatanın tuzunu cimri, zeytinyağını da cömert koyacak; bir deli de karıştıracak!” Çok doğru. Bunları son anda yaparsanız salata diri kalır, beklerse ölgünleşir (ama, böylece malzemesini iyice “içtiği” için, o halini sevenler de vardır ya da vardı). Fransa’da babamın bu sözü, “zeytinyağını cömert, sirkeyi cimri, tuzunu da bilge biri koymalı” diye söylenirdi. Bizimki daha uygun geliyor bana. Bu arada, İspanya’da iş daha da uzuyor: sirkeyi cimri, zeytinyağını cömertin koyması gene aynı. Delinin karıştırması da tamam. Ama tuzunu koymak da devlet adamına düşüyor. Bu da fena değil.

Saydığım temel ögelerden başka, yeşil salatalara lezzet ve koku katacak başka otlar da vardır. Bizde nedense yetiştirilmeyen “chives” (sözlük, “frenk soğanı” diyor; Fransızca’sı “cibboulette”) çok iyi gider. Ana yemeği de dikkate alarak, marul salatasına sarmısak ezebilir, bunu yaptınızsa mutlaka dereotu da eklersiniz, bayağı güzel olur – örneğin kalkanın yanında.

Ve domates! Onun da türlü türlü salatası yapılır. İlkin, kendi başına, kuru soğanla. Bunu alabildiğine inceltebilirsiniz. Güneydoğu usulü, ezme gibi, parçaları küçücük doğrayabilir, sumakla tatlandırabilirsiniz. Kıyılmış yeşil biber ekleyebilirsiniz. Domateste kendi hesabıma limon tadını sevmem, sirkeyi tercih ederim. Ya da nar ekşisi. Aslında en iyi bu gider. Yalnız zeytinyağı koysanız bile yeter aslında. Bu arada

taze nane, dereotu, hatta fesleğen konabilir. Çoğunluğun baş tercihi maydanozdur, ama ben burada sevmem maydanozu.

Sırası gelmişken, şu oldukça kaba “her boka maydanoz olmak” deyimini ne kadar beğendiğimi belirteyim. Yeşil bir ot, lezzet vermenin ötesinde, bir “süsleme elemanı” olarak da işlevsel. Hele süslemenin lezzeti solladığı günümüzde haydi haydi böyle. Ama her konuda olduğu gibi burada da hayal gücü iyice kıtlaştığı için, Türkiye’de “yeşil ot” denince akla yalnız maydanoz geliyor. Her yerde o. Sahiden uydu mu, uymadı mı, kimsenin umurunda değil. Onun için de “her boka maydanoz” çok yerinde bir laf.

İşin iyice zıvanadan çıktığı bir anımı anlatayım: Yıllar önce Marmaris’te üç kişi bir lokantaya gittik. Oralarda turizm daha yeni başlıyor ve acemilikten geçilmiyor. Ne yediysek kötüydü – ama “niyet” çok iyi. “Gidelim artık,” derken garson “size karpuz getireyim, sipesiyal” diye tutturdu. Karpuzun spesiali ne ola ki! Nasıl olsa çok kötü olamaz diye, “Eh, getir bakalım,” dedik. Gitti gelmez. Bir süre sonra dehşetengiz bir tabakla zuhur etti. Bütün karpuzu elma gibi soymuşlar; içini oyup bir de sap bırakarak sepet haline getirmişler; içine erik ve buz parçaları doldurup içinden çıkan karpuzu başka eriklerle çevresine dizmişler – ve bütün bu kompozisyonu bol miktarda maydanozla bezemişler!

Demek adam niyet etti mi, mahvetmeyeceği hiçbir şey yok!

Maydanozu bırakıp domatese geri dönelim. Bunu söğüş ya da sadece zeytinyağlı ve kekikli gibi yarı-söğüş biçimleriyle yiyebileceğiniz gibi başta hıyar bazı salatalık malzemeyle karıştırıp –kuru soğan hep gerekli– “bahçivan” veya “çoban” salatası haline getirebilirsiniz. Bu iki salata arasında fark var

mı, varsa nedir, bir tartışma konusu olmakla birlikte, “bahçivan”da ayrıntıları artırabilirsiniz. Örneğin, közlenmiş patlıcan parçaları koymak, gene közlenmiş ve zarı sıyrılmış dolmalık ya da çarliston biber dilimleri eklemek gibi.

Salata deyince akla ilk gelenler bunlar olmakla birlikte, “salata yapmayı bilen” bir kültürün insanları olarak başka birçok salata icat etmişizdir: Havuç, semizotu, turp, lahana, kırmızı lahana gibi çiğden yaptıklarımız (lahana haşlanarak da olur); patates, karnıbahar, radika gibi haşlayarak yaptıklarımız (ve tabiî güzelim “piyaz”); ya da “patlıcan salatası” gibi daha özel yöntemlerle elde edilen güzellikler.

Aslında “meze” kategorisine soktuğumuz birçok yiyecek de özünde salatadır veya salata yöntemleriyle üretilmiştir. Piyaz bir salata çeşidi sayılabiliyorsa, kuru bakla ezmesi “fava” niye olmasın? Hatta “humus” bile bu kategoriye sokulabilir.

Kökeni bitki olmayan kendine özgü meze salatalardan biri, “beyin salatası”dır. Bu, geleneği olan, kişilikli bir yemek. Ama şimdilerde tavuk haşlayıp salataya dönüştürmek gibi kırma yöntemler de deneniyor. Deniz ürünlerinden ahtapotun salatasına değinmiştim. Türkiye’de ahtapotun en yaygın tüketimi bu. Kalamar da böyle kullanılabilir, ama ahtapot kadar iyi olmuyor. “Karışık deniz ürünleri salatası” gibi “mönü” maddelerine fazla kulak asmamalı, çünkü bunlar çok zaman lokantaların artıkları değerlendirme ihtiyaçları için icat ediliyor.

Önemli bir deniz ürünü salatası “çiroz”dur. Çiroz vaktiyle yaz başında “anavasya” ile Karadeniz’e dönerken yakalanan yumurta dökmüş yağsız uskumrunun tuzlu suya basılıp sonra

da güneşte kurutulmasıyla elde edilirdi. Yöntem gene aynı da, Karadeniz'de uskumru kalmadığı için çirozu önce yakın akraba "kolyos"tan (oysa daha yağlı bir balık olduğu için pek iyi sonuç vermez), o da tükenince "istavrit"ten üretmeye başladık. Bu, bir şeye benzemiyor.

Çiroz ısıtılır, dövülür, soyulup ayıklanır, sirkeye yatırılıp bekletilir. Üstüne dereotu kıyılarak yenilir. O da meze-salata karışımı bir yemektir.

Salata konusu benim için bir "ideolojik mücadele" alanı. İlkin Batı'ya karşı bizim salata kültürümüzün farkını –ve üstünlüğünü– tanımlamaya çalışayım. Batılılar salatayı oldukça heterojen bir malzemeyle yaparlar: Yeşillik, domates, kereviz sapı, hıyar vb. Gastronomi alanına yeni malzemeler eklendikçe onları da eski karışımlara katarlar – sözgelişi mısır tanesi ya da soya filizi gibi şeyler.

Bu adet aslında bizde de bu şekli aldı. Bizim lokantalarda da salata, tadı için yenecek bir şey olmaktan çıkıp rengi için bakılacak (ve yenecekse, "sağlık" için yenecek) bir şey haline geldi. Onun için bir göbek dörde kesilip ortaya konuyor, bir yanına havuç, bir yanına kırmızı lahana eklenerek renk kontrastı sağlanıyor, domatesler serpilerek dekorasyon zenginleştiriliyor. Zeytinyağı limonu asgari miktarda ve zaten konulduğu o yassı tabaklarda salatayla birleşmesine imkân yok. Salatanın bu tabakta o malzemeye bakışı, bir sığlıktan eteğini ıslatmaksızın geçmeye çalışan bir kadının suya bakışı gibi.

Oysa bizim otantik salata geleneğimizde yukarıda değindiğim "çoban" gibi bilinçli karışımlar vardır, ama tercih edilen, her şeyi olur olmaz birbirine karıştırmak değil, bir nesnenin, tadını

en iyi ortaya çıkaracak –ve asgari malzemeye dayanan– bir karışım uygulamaktır. Buna göre, yeşil salatada mısır tanelerinin herhangi bir anlamı, katkısı ya da letafeti yoktur. Oysa şimdi üstüne mısır ekilmemiş salataya salata gözüyle bakmaz olduk.

Örneğin hıyarı zar gibi, çok ince, yuvarlak yuvarlak dilerim. Sirkesine hardal ezer, hafif kırmızı biber katar, üstüne de kıyılmış dereotu dökerim. Gayet iyi olur, kırmızı lahana filan da gerektirmez.

Batı'dan ikinci farkımız, malzeme (zeytinyağı-limon ya da sirke) ve onu salataya ekleme biçimimizdir. Salatanın ham maddesini hazırlar, tuzunu, yağını vb. sırayla koyar, sonra iyice karıştırırız. Batı ise "sos" kavramının ideolojik egemenliği altında yaşadığı için "dressing" dediği salata malzemesini de sos bağlamında düşünür. "Dressing" neyse, boş tabakta karıştırılır, salata bunun üstüne konur ve hep birlikte yeniden karıştırılır. Ama şimdilerde, şarküteriden şişede hazır ("French", "Italian" vb.) "dressing" aldığınız için bunu tabaktaki salataya boca ediyorsunuz.

Tabakta "dressing" karıştırma yönteminde, en lezzetli salata dipte kalan olur. Fransız Devrimi'nden sonra İngiltere'ye kaçan d'Albignac adlı genç bir aristokrat İngiliz yüksek sosyetesine salata sosu hazırlama sanatını öğretmiş. Evden eve koşar, ziyafetlere hazırlanan salataların "vinaigrette"ini karıştırırmış. Zamanla buna bir yığın yeni öge eklemeyi öğrenmiş ve gene zamanla, evden eve arabasıyla gitmeye başlamış.

"Dressing", "giydirme" demek. Yani, salata aslında çıplak, biz ona bir "elbise" (yani "vinaigrette") hazırlıyor ve giydiriyoruz.

O zaman salata tamam oluyor ve insan içine çıkacak hale geliyor.

Bense salatayı giyiminden ayırmamaktan yanayım. Benim anladığım "giydirmek" değil, "yedirmek"; salata önce malzemesini yesin, sonra ben hepsini birden yiyeyim.

Bizdeki "salata bozulması", Batı'daki "dressing", yani soslar gibi, salataya tahakküm eden standart ve kuvvetli karışımlara yöneliş olarak değil, "malzeme"nin iyice azalması ve salatadan kopmasıyla kendini gösteriyor –zeytinyağının yerini öteki sıvı yağların alması ise hiçbir haklı göstermesi bulunamayacak bir zevksizlik, bir skandal– hele bir Akdeniz ülkesinde!

Batı'nın akıl erdiremediğim üçüncü adeti ise salatayı artık ayrı bir yemek haline getirmesi. Oysa başlangıçta bu böyle değilmiş. Bildiğimiz kadar Batı'da ilk salatalar 15. yüzyılda Milano'da yapılmış: "Salad" adı da çok tuzlu olmasının kanıtı. O zaman, küçük kâselerde öteki yemeklerin yanında gelirmiş. Ama şimdi yemeğin başında ya da sonunda tek başına yeniyor. Fransa'da âdet, ana yemekten sonra, Anglo-Sakson ülkelerde ise yemeğin başında yenmesi.

Oysa bizim geleneğimizde salata yemeğin yanında yenir ve hem iştah açar, hem de "sorbet" gibi, ağır yemeklerin damağımızda bıraktığı tadı "yıkar", ağzımızı tazeler. Asıl güzelliği budur.

"Sağlıklı" yemek, diet filan burada da yayıldıkça, "self-service" lokantalarda farklı kâselerden birşeyler toplayarak kendine karma salatalar hazırlamak veya zaten yapılmış ton balıklı, mısırlı, mantarlı, daha bilmem neli salatalarla doymak gibi tuhaflıklar da alışkanlık haline geliyor. M. Visser bu

konuyu şöyle anlatıyor: “Şimdilerde erkekler de, kadınlar da, kalorisi düşük, vitamini ve minerali yüksek, ayrıca da kolesterol yapmayan salatanın ideal olduğu kanısında. Yeni bir ankete göre, ABD’de zirvedeki beş ‘lezzet trendi’ şöyle (bu sırayla: salatalar, deniz ürünleri, tavuk, taze sebzeler ve meyva). Anketin belirttiğine göre salata yiyenlerin % 45.1’i, şarap da içiyor; çok zaman lokantaya gidiyorlar, ya bekârlar ya da kadının da çalıştığı ailelerden geliyorlar, harcamaları bol, kendilerini maceraperest sayıyorlar, ‘Jogging’ ve ağırlık kaldırma gibi işlere de çok düşkünler. Başka bir söyleyişle, bir zamanlar yoksul köylülerin cankurtaranı olan yeşil salata şimdi kentli orta sınıfın prestij ve bolluğunun simgesi haline geldi.”

Uzakdoğu mutfaklarında, örneğin Çin’de, salata kavramı yoktur. Bunda bilinçaltı bir mikrop kapma korkusunun içgüdüsü rol oynuyor olabilir, çünkü Çinliler hemen hemen hiçbir zaman çiğ sebze yemezler. Hindistan’da da bizim bildiğimiz anlamda salata yoktur. Ama onlar yemeğin yanında çiğ domates, hıyar, biber, taze soğan gibi şeyler ya da zencefilli sirkede beklemiş dilinmiş kuru soğandan yapılma “chutney” gibi salatamsılar yerler. Ege ise salatanın anayurdudur.

Ege’nin Antik Yunan’dan kalma otçuluk kültürü ve geleneği de salata ile omuz omuza ilerler. Radika, arapsaçı, rezene, ısırgan, hardalotu, turpotu, şevketibostan, devedikeni Ege’de yenilir hale getirilen yüze yakın yabani bitki arasında benim bildiğim ve hatırladığım birkaçı. Bunların hepsi haşlandıktan sonra zeytinyağı ve limon eklenmesiyle ilginç bir salata haline gelir. Bazılarını, isterseniz yağda kavurup (hatta üstüne yumurta kırıp) sıcak da yiyebilirsiniz.

Bu otları en iyi değerlendirenler Giritliler'dir. Rethymno'da (Türkçe'de "resmo") garsonla böyle bir "ot" salatası üstüne muhabbet ederken (İngilizce olarak) ben "weed" kelimesini kullanmıştım. Adam ilgilendi ve yazmamı istedi: "Menu'de ne adla tanıtacağımızı bilemiyoruz," dedi. Haklı, Danimarkalı turist ne anlasın bundan! Masadakilerden biri, bunların aslında "grass" olduğunu söyleyince garson itiraz etti. Gene, "menu"de "ot" yazan bir şeyi kimsenin ısmarlamak istemeyeceğini ileri sürdü. Ama İngilizce "weed" de aslında yeterince iştah açıcı değil, çünkü "zararlı ot" çağrışımı ağır basıyor. Özellikle Japon mutfağında "sea-weed"in (yani "yosun") olumlu bir çağrışım edindiğini, bunun için belki "land weeds" denebileceğini söyledim, ama kendim de beğenmedim. Sonunda "salads with local greens"de karar kıldık. Umarım Rethymno'daki lokanta bu ad altında mezesini daha iyi pazarlayabilmiştir.

Türkiye'de Girit muhacirlerinin yerleştiği bölgelerde bu ot kültürü devam eder.

Akdeniz dışında salata, bence salata olmaktan çıkar. Kuzey ülkelerine doğru gittikçe durum vahimleşir. Buralarda iklim böyle bitkilerin yetişmesine yatkın değildir zaten. Genellikle lahanaya talim edersiniz – arada bir iyi de, her gün, her öğün olmaz ki! Sonuçta güneyle kuzeyi en iyi birleştiren Fransa bu konuda da en iyisidir – yani, Batılı olarak!

Bildiğimiz salataya ne kadar benzediği tartışılır ama, "Rus salatası" da en azından özgün bir buluş olarak anılmalı bölümün sonunda. Neyse, günümüzde "Amerikan" değil de "Rus salatası" diyene 142'den dava açılmıyor artık.

Soslar

Adını bir türlü hatırlayamıyorum, ama yemek konularında bir otorite kabul edilen bir Fransız, Osmanlı mutfağını beğenmemiş, “sosları yok,” gerekçesiyle.

Doğrudur, Osmanlı mutfağında sos, hele Fransa mutfağında olduğu gibi önemli bir rol oynamaz. Sos bugünkü haliyle temelde bir Fransız buluşudur ve onun etkisiyle Avrupa’nın öteki mutfaklarına, oradan da dünyanın öncelikle Avrupa’dan etkilenmiş mutfaklarına taşınmıştır. Ne Osmanlı, ne Çin, ne de kişiliğini bir biçimde kanıtlamış öteki mutfaklarda, Fransa’daki gibi bir “sos merakı” görürüz.

Ama bu, sos kullanmayan mutfağın aleyhine mi, yoksa lehine mi bir puan? Bir yemeği lezzetlendirmek, mutlak bir koşul halinde, bir sosa mı bağlı olmalı? Bir mutfak pişirdiği ve yediği yemeği bir sosun yardımına ihtiyaç duymadan yeterince lezzetli kılıyorsa, zaten başarması gerekeni başarmış demektir. Konuya öbür ucundan bakarsak, “sos” denen şey, kendi başına çok yeterli lezzet içermeyen bir yemeğe onun dışında oluşturulmuş bir başka şeyle yardım etmek demektir.

Her kim ise, bu lafı söyleyen Fransız’la şovenizm yarışına girmek istemediğim için, “sos”un *aslında* bir zayıflık kanıtı olduğunu filan savunmayacağım. Sonuç olarak insanlar damaklarında iyi bir lezzet duymak istiyorlar; çeşitli tarihî

koşullara göre, biri bunu yemeğe eklenen bir sosla sağlarken, birileri de doğrudan yemeğe kattığı nesnelerle istenen sonucu elde ediyor. Olabilecek en kötü tavır da, bu yöntemlerden birine kayıtsız şartsız bağıtlanıp ötekilerin güzelliklerine karşı kendini kapatmak. Şüphesiz, sonunda insan kendi karar verir. Ben kendi hesabıma, "sosları yok" diye bir kararla Çin yemeğini reddetmiş olsam en fazla kendi kendimi yoksun kılmış olacağımı düşünürüm.

Kaldı ki, bu genellemeler, bütün genellemeler gibi, gerçekliğin büyük bir kısmını, en azından önemli bir kısmını, es geçiyor. Avrupa mutfağında her şey sosa dayanmaz, onun dışındaki mutfaklarda da sos hiç yok değildir. Kavramlar, doğal olarak, tam örtüşmeyebilir. Ama Osmanlı mutfağında "sos yok"sa, meyane nedir, ne için yapılır; ya da Çerkes tavuğunun cevizli harcı ne demektir? Çin'de "soya sosu" ne demektir?

Batı dünyasında oluşmuş mutfaklar arasında, ilkin Roma'da, "sos" kavramına rastlıyoruz. Nasıl bir şey olduğunu anlatınca "Hiç rastlamasak daha iyi olurmuş," diyebilirsiniz. Ama Roma mutfağı genellikle böyle. En sevilen, en çok kullanılan, bu nedenle ticari olarak da üretilen, *garum* ya da *liquamen* diye adlandırılan bu sos çürütülmüş balıktan yapılıyordu. Genellikle sardalya, hamsi ya da en fazla uskumru boyunda balıkları seçiyor, bunu önce adamakıllı tuzluyor, bir gün sonra toprak kaplara alıp güneş altında çürümeye bırakıyorlardı. Belirli bir süre sonra böylece oluşan ilk sıvıyı alıp sos olarak kullanıyorlardı, ama asıl *garum* bu değildi. Bu, "hafif" bir sostu. Sahicisinin kıvamını bulması birkaç ay sürüyordu (büyük

balıktan yapılıyorsa bir yıl). Sonra da bu nesne üstü örtülerek uzun süre saklanabiliyordu.

Evet, herhalde çok iştah açıcı bir çağrışım zihninizde uyanmadı veya okurken ağzınız sulanmadı. Bundan çok mideniz bulanmış olabilir. Ama Romalılar'a çok da haksızlık etmeyelim. Hindiçini bölgesinde de çürütülmüş balıktan çok sevilen soslar halen üretiliyor. Aynı şey sayılmaz, ama, Fransa'da şık bir sosta, birçok şeyle karışık olduğu için tadını alamayacağınız, olduğunu öğrenince şaşacağınız ançuvez bulunabilir. Yani, tadlara karşı önyargılı olmamalı. En beklenmedik şey, uygun karışım içinde harikalar yaratabilir.

"Sos", Batı mutfağının, onun da belirli yörelerinin bir icadı. Roma'nın *garum*'u bunları ancak dolaylı biçimde etkilemiş olabilir, diye düşünüyorum. Acaba "sauce"un kaynağı "gravy" mi? Yani, fırında pişen bir etin bıraktığı yağ ya da "su"? Yoksa, tamamen farklı bir "hayal gücü" ürünü mü?

Öyle ya da böyle, Ortaçağ'da Avrupa'da birtakım sosların sözü edilmeye başlanmıştı. Burada gene insanın aklına Romalılar geliyor – ama *garum*'dan bağımsız olarak. Romalılar, sos yapmakta şarap kullanma adetini de başlatmışlardı; bu adet Ortaçağ boyunca zenginleşerek devam etti. Başta Fransa, çeşitli Batı mutfaklarının geliştirdiği ve çoğu bugüne kadar da gelen sosların çıkış noktası budur.

Etimolojiye genel olarak meraklıyımdır, çünkü kelimelerin köklerinin anlamlarını bildiğimiz ölçüde kavramların ve tekabül ettikleri nesnelerin içinden geçtiği tarihî süreçleri daha iyi anlayabiliriz. Yemek sözkonusu olduğunda etimoloji büsbütün önem kazanıyor. Onun için, başta yapılması gereken

şeyi şimdi yapıp “sos”un etimolojisine bir göz atalım. Milli Eğitim Bakanlığı’nın çıkardığı *Türkçe Sözlük*’te “Bazı yemeklerin üzerine dökülen domates, baharat gibi şeylerle yapılan terbiye, bir tür salça” diye tanımladığı “sos” bize Fransızca’dan gelir. Fransızca’da (ve İngilizce’de) bu, yemeğe piştiği sırada lezzet vermek için konan bir şey anlamına da gelebilir (ya da yukarıda sözünü ettiğim “gravy”, yani pişen yiyeceğin kendi bıraktığı suya da bazen “sauce” denebiliyor); ama asıl anlamı, yemek piştikten sonra lezzet vermek üzere ona eklenen şeydir. Tam etimolojiye girecek olursak, Latince “salsus”tan geliyor. Bu da, “tuzlanmış” demek (“salsa”, dolayısıyla bizim “salça” da bu kökten). Tarihte bilinen, *garum* ya da *liquamen* gibi ilk sosların temel maddesi tuzdu, yemeğe lezzet verecek ilk nesne de hep tuzdu, onun için etimoloji mantıklı.

Fakat, şu sıraladığımız kelimelere bir daha bakınca, tarih içinde oluşmuş bir “işbölümü”nü gözlemleyebiliriz. Örneğin *Türkçe Sözlük* “terbiye, bir tür salça” diyor. Oysa bu kelimelerin ikisi de, yukarıda tanımladığım Batılı “sos”tan farklı. Bizde iki temel salça vardır: Domates ve biber salçaları. Bunlar, yemeğe pişerken konur, piştikten sonra değil. Salçayı, Batılı “sos” anlamında kullandığımız da olur, ama bu, o kavrama Türkçe bir karşılık bulmak için ona en yakın anlamlı kelimeyi seçmemizin sonucudur. “Terbiye” ise aslında “marinad”dır. Yani daha pişirme başlamadan önce uyguladığımız işlem. Terbiye bizde, çorbaya veya ekşili köfteye, pişirimin sonuna doğru eklenen yumurtalı limon için de kullanılır gerçi; ama kelimenin kendi kök anlamı, “marinad”la yapılan işe daha

yatkın – “terbiyeli şiş” gibi. Osmanlı mutfağında böyle bir gelenek olmadığı için dilde de “sos” kavramını tam karşılayacak bir kelime yok.

Sosun çeşidi sayılamayacak kadar çok olmakla birlikte, bunları temelde iki tipe indirgeyebiliriz: Tereyağı ve unla başlattıklarımız, zeytinyağı ve yumurtayla başlattıklarımız. Koyuluk derecesi sostan sosa değişir, ama tamamen katı ya da tamamen sıvı bir sos olamaz. Bu iki temel tipte, birinde un, öbüründe yumurta, sıva işlevini görür, sosun zeminini yaratır. Kıvamı tutturduktan sonra, içine başka ne istiyorsanız katarsınız.

Unu tereyağında rengi beyaz kalacak şekilde çok hafif ateşte çevirirseniz, “ak meyane” yapmış olursunuz ki, buna biraz da süt veya krema eklenince “beşamel” olur. Unu fındık rengini alacak şekilde kavurursanız “esmer meyane” olur. Buna genellikle birlikte yiyeceğiniz etin, tavuğun vb. suyu katılır. Bu ikisi yüzlerce namlı sosun (ve herhalde daha nice “şefe özgü” olan binlerce bireysel sosun) temelidir.

Yumurtalılara gelince, bunların başında zeytinyağı ile yumurta sarısını çırparak yaptığımız mayonez gelir. Bir kere kıvamını tutturduktan sonra, başka birçok şey ekleyebilirsiniz. Bu soğuk hazırlanan bir sos çeşididir. Yumurta sarısını tereyağda ısıtarak yapılan şeye de “sos holandez” denir. Bu ikisi de bir başka yüzlercelik sos listesinin temelidir.

Bu başlangıç aşaması soslarda çok önemlidir, çünkü kıvam burada tutturulur. Sıcak olanları çevirirken tahta kaşık kullanılır (mayonezde çatal) ve kaşık hep aynı yönde, aynı hızla çevrilir. İş hassas olduğu için, efsaneleri ve batıl itikatları da

türemiştir (regl olan kadının mayonezi tutturamayacağı gibi seksizm kokanları dahil).

Et suyu, süt veya krema, kırmızı ve beyaz şarap, ilk aşamadan sonra devreye giren temel ögelerdir. Sonra baharlar ve otlar da katılır ve soslarda bunların da yeri çok önemlidir.

Klasikleşmiş soslar var. Unlulardan “Bordolez”, “Mader”, “Alman”, “Rober”, “Finansiyer”, “Pikant”, “Puavre” vb. Zeytinyağlılardan “Remulad” vb. Çoğunun ne tür yemeğe iyi gideceği bellidir. Bazılarının yapılışı “temaşa”ya da uygun olduğu için son aşamalar müşteri önünde icra edilir: Konyak dökülüp yakılan “Flambe”ler gibi. Ama standart olmayan, özellikle Fransız lokantalarında, şeflerin bilinen reçetelere kendilerinden ayrıntılar eklediği ya da daha özgün bileşimler aradığı, “oraya özgü” soslar da vardır. İyi bir ahçı için bunun ciddi bir yaratıcılık alanı olduğunu söylemek herhalde yanlış olmaz. Ana yemek, her neyse, bir ördek veya bir “chateaubriand” vb., onun pişmesinin geleneği, kuralı, raconu vardır ve bunlara büyük ölçüde uyulması gerekir. Aslında sosun da raconu vardır. Ama burada biraz daha geniş bir özgürlük alanı açılır. Nihai lezzete özel bir keskinlik katacak, ama ona egemen olmaya kalkışmaksızın, bütünle uyum sağlayacak bir ögeyi düşünmek... “İşte bunu ancak André... Jean... Claude... Pierre... düşünebilirdi” dedirtecek büyülü farkı sağlamak.

Evet, doğru, Fransız mutfağı büyük; Fransız mutfağının en olağanüstü başarılarından biri de sosları. Bu çok güzel, ama ille de her şey demek değil. Kimisi, sos yerine, “Yemeğin suyu”nu icat etmiş.

Lüks Yiyecekler

Gençliğimde, yeni asistan olmuşken, maaşım ancak ev kirasını karşılıyordu. Gerisini özel dersle, çeviriyle vb. bir biçimde toparlıyordum. O yıllarda mezeciye gider, “lüks” olarak, bir hafta rokfor peyniri, öbür hafta da balık yumurtası alırdım. Yiyecek ithal edilmediği için, kaçak gelen rokfor bayağı lüks sayılırdı. Yurt dışına gidiş gelişlerimde de soya, Worcester, tartar, béarnaise vb. sosları taşımaktan canım çıkardı. Bunlar hepsi, “lüks”tü.

Yasaklar kalktı, genel olarak serbestleştik. İhtiyaç duyduğum birçok şey hâlâ yok; ama, yasak olduğu için değil, egzotik olduğu ve bilinmediği için. Birçok Çin yemeği malzemesi böyle, örneğin. Bunları hâlâ dışarıdan taşımam gerekiyor.

Havyar

Balık yumurtasına hâlâ lüks denebilir mi? Eh, epey pahalı olduğuna göre, biraz öyle sayılabilir. Ama şimdi çarşıya gidip en iyisinden Rus havyarı almak da mümkün. O, sahiden lüks.

Balık yumurtaları genellikle sarımtırak ya da kırmızı tonlarda olur. Bizde kurutularak mumlanan, kefal yumurtasıdır (tarama için tazesi de satılır ve bu oldukça ucuzdur). Kefal

dalyanlarda, koruma altında yaşatılabildiği için balmumlu balık yumurtası bol bulunuyor, ama bir fiyatın altına da hiç düşmüyor. Bu kurutulmuş yumurta, bildiğim kadarıyla, Doğu Akdeniz'e özgü bir şey. Türkler ve bir miktar Yunanlar dışında bunu yapan yok, diye biliyorum.

Türkiye'de ayrıca kırmızı renkli ve iri taneli turna yumurtasını da mezecilerde bulursunuz. Tatlı ve tuzlu suların birleştiği noktalarda yaşayan bu balığın yumurtası güzeldir. O hiçbir zaman kurutulmaz. Öteki balık yumurtaları bizde böyle ayrıca satılmaz; aldığınız balıktan çıkarsa –kalkan, pisi gibi balıklarda sıkça rastlarsınız– ve siz de tadını seviyorsanız, kızartıp yersiniz. Kalkanın çoğaldığı mevsimlerde ayrıca –ama mezecide değil balıkçıda– satılır. Herhalde, almayanlar olduğu için kalan yumurtalardır bunlar. Kalkanın "erkeği"nin makbul olmasını da büyük ölçüde buna bağlıyorum. Lezzetinin farklı olmasından çok, dişiden çıkan yumurtanın "zarar" sayılmasından.

Batı ülkelerinde morinanın yumurtası tütsülenerek yenir.

Ama bunların hiçbiri Hazar'ın mersinbalığından çıkarılan siyah havyarla boy ölçüşemez. Siyah havyarınki, dünyanın nadide rafine tatları arasındadır.

Tadının güzelliğinin yanısıra az bulunması, biraz da hazırlanışının zorlukları havyarı dünyanın en lüks yiyeceği haline getirir. Havyar veren mersinbalığı yalnız Karadeniz ve Hazar'da bulunuyor. Havyar için yapılan avın, hayvanın soyunu tüketecek ölçülere gelmemesi gerekiyor. Sovyetler Birliği bu gibi konularda oldukça dikkatliydi ve Karadeniz çevresinde çok iyi deniz laboratuvarları kurmuştu. Hatta

mersinbalığını öldürmeden ameliyatla havyarın alındığına dair bir hikâye işitmiştim. İşaretliyor ve ancak üçüncü ameliyatta balığın etinden de yararlanmak üzere öldürüyorlar, denmişti. Doğru mu, bilmiyorum, ama o zaman doğru idiyse de bu özenin şimdiki koşullarda süreceğini hiç sanmıyorum.

Havyar daha bol bulunur bir şey olsa, tadını kanıksayacağımı hiç sanmıyorum. Gene de, iktisatta "nedret" ilkesi, malın değerini (ve dolayısıyla fiyatını) artıran bir şeydir. Ama havyarın elde edilme ve hazırlanma süreçleri de hayli ince iş olduğu için "nedret"ten başka çok özel nitelikli emek de değerinin artmasına katkıda bulunur. Yakalanan balığın yumurtasının çok çabuk ve çok özenli biçimde alınması gerekir. Yumurta hemen zarından ayrılır ki bu da bayağı zor bir iştir. Daha sonra havyar boyuna ve cinsine göre tuzlanır ve tamamen havasız olması gereken ortamlarda saklanır.

Ruslar havyara "ikra" diyor (Azeriler de, "küri"). Havyar bu ülkede yemek öncesinde yenir. Siyah havyarın yanında, turnadan alındığını sandığım iri taneli bir kırmızı havyar da getirirler. Ekmek de, beyaz ve siyah olmak üzere, iki çeşittir. Böylece, birkaç kombinezon imkânı doğar. Tereyağı üstüne havyar sürülür, genellikle –ve tercihen– votka refakatinde tenavül buyrulur.

Dünyanın yalnız sınırlı bir bölgesinde bulunduğu için, havyar, uzun zaman dünyada tanınmadı. Büyük (bizim "Deli" dediğimiz) Petro'nun elçisi havyarı Fransa Kralı XV. Louis'ye sunmuş. Louis bu alışılmadık tadı alınca, lokmayı halıya tükürüvermiş. Tarihte, hele yemek konusunda, Ruslar'ın

Fransızlar'ı "barbar" diye –ve haklı olarak– küçümseyebilecekleri ender olaylardan biri bu olsa gerek.

Ama iki yüzyıl kadar sonra havyar, Batı dünyasına gene Fransa kapısından geçerek girdi. Bu sefer onu tanıtanlar 1917 Devrimi'nden kaçmış olan iki Ermeni kardeşti (Petrosyan'lar). Soluğu Fransa'da alan bu iki kardeş, bu ülkede havyar diye bir şey olmadığını anlayınca dehşet içinde kalır ve telefona sarıldıkları gibi, mucizevi bir şekilde, Sovyet rejiminin Dış Ticaret Bakanlığı ile temasa geçerler. Sovyet rejiminin bu adda bir bakanlığı bulunmakla birlikte, dış ticareti, hele ihracatı, hiç yoktur. Öneri onları da çok mutlu eder.

Petrosyan firması, hâlâ, Avrupa'nın havyar tekelini elinde tutuyor – ihraç edilen havyarın % 63'ünü onlar dağıtıyor. İhraç edilen bu havyar (ortalama yılda iki bin ton) Rusya'da çıkanın en iyisi. İç tüketime ayrılan yıllık yaklaşık 1800 ton genellikle ikinci sınıf. İran son zamanlarda bazı atılımlar yaptı (Yahudilik gibi İslâm'da da pulsuz balık –ve yumurtası– haramdır; işin ilginci İran'da Humeyni mersinbalığının "helâl" olduğu yolunda fetva verdi), ama bu düzeyin çok gerisinde. Dünyanın başka yerlerinde mersinbalığından elde edilen siyah havyara ise "havyar" demek bile fazlalık.

İstiridye

Havyar dolayısıyla denizden başladığımıza göre, denizden devam edelim. İstiridye "lüks" bir yiyecek sayılır mı? Eh, doğrusu sayılır; fiyatı hiç ucuz sayılmaz ki bu lüks olmanın

önemli bir ölçütü. Ben daha çok “lezzet”e önem veriyorum ama, bu alanda da istiridye epey benzersiz.

İstiridyenin, sözgelişi havyarla kıyasladığımızda, çok daha “eşitsiz”, inişli yokuşlu bir tarihi var. Bu, büyük ölçüde, yaygın bulunan bir hayvan olmasından ileri geliyor. Örneğin şimdi ben istiridyeyi bu kitabın “lüks yiyecekler” bölümünde ele alıyorum ve itiraz edenler olsa da, birçokları buna katılacaktır. Oysa istiridye en eskiden beri bilinen ve çok tüketilen bir şeydir. Hayvan ya da balık avı başlamadan çok önce, yontmataş çağında, insanlar yerinde sabit duran istiridyeyi (ve benzer bazı kabukluları) özellikle med-cezir bölgelerinde çıkarıp yiyebiliyordu ve bu koşullarda bu besini “lüks” kategorisine sokmak herhalde mümkün değildi.

İnsanlar –atalarımız– ateşi bulmadan ve pişirmeyi öğrenmeden önce hayvan yakalayıp etini yiyorlardı. Ateşi kullanmayı ve yiyeceği pişirmeyi öğrendikten sonra her şey değişti, ama bal gibi istiridyenin de temel yenilme biçimi o zamandan bu zamana değişmedi.

Jonathan Swift, “İstiridyeyi ilk yiyen insan, çok cesur bir insan olmalı” demişti. En eski besinlerden biri olduğuna göre, tarihî bakımdan, bu tespit çok doğru değil; ama yakın tarihte, el altındaki besin çeşitleri gitgide çoğalırken, istiridyenin boğazına düşkün bir mutlu azınlığın tercihi olması bakımından, doğru.

Bazı insanlar için istiridye hâlâ en sıradan besin. Örneğin, yakınında zengin istiridye yatakları olan adalarda yaşayan yerliler her gün istiridye yiyor. Onların, bu hayvanı “lüks” gibi görmeleri zor; öte yandan, her gün bıkmadan yediklerine göre,

bizim gibilerin düşkünlüğünü de herhalde anlayışla karşılarlardı. Aslında havyar da, vaktiyle, Hazar balıkçıları için böyle bir şeydi. “Yüksek sosyete” havyarın nefasetini keşfedinceye kadar bu onların normal yemeğiydi.

İstiridyeyle ben ilk olarak altmışların başında, bu kitabın başka bir bölümünde anlattığım, Galata Köprüsü üstündeki Amatör Balıkçılar Kulübü’nde tanıştım. O sıralarda Beyoğlu balık pazarında da tezgâhlarda görmeye (ve tabiî satın almaya) başladım. Bundan önce midye hep olurdu, ama istiridye görünmezdi. Bu, bilinmediği anlamına gelmiyor tabiî, ama herhalde tüketimi çok sınırlıydı, balıkçı dükkânına uğramadan bazı lüks –ve muhtemelen “Batılı”– lokantalara gidiyordu. Yoksa Evliya Çelebi de, Haliç’te, Aynalıkavak Kasrı önünde, zengin istiridye yatakları olduğunu anlatır.

İlk yediğimde, Swift’in varsayımsal “ilk yeyici”si gibi, kendimde bir kahramanlık hissetmedim. Ama tabiî aynı durumda değildik; ben bunun yenen ve sevilen bir şey olduğunu biliyordum (teorik bilgi aslında önemlidir). Bu “ilk yaşantı”nın bendeki duygusu denizi yediğim duygusu oldu ki hâlâ devam ediyor bu. Başka her şeyden çok istiridye insana bu imkânsız işi yaptığı yanılsamasını yaşatabiliyor.

Tattığımız lezzetlerin “rafinman”ı ile, onları tüketme yönteminin vahşeti, çok zaman elele gider. İstiridye için de böyle. Doğuda ve batıda, kuzeyde ve güneyde, istiridyeyi pişirmenin çeşitli, çok başarılı yöntemleri var (dumanlamaktan kızartmaya). Ama evrensel yöntem istiridyeyi çiğ, çiğden de öte, canlıyken yemektir.

Açması oldukça zordur. Özel bıçağını, hiç simetrik olmayan alt ve üst kabuklar arasındaki aralığı bularak içine sokacak (bunu yaparken yanlış bir girintide bulabilirsiniz kendinizi) ve kabuğu kapalı tutan kası keseceksiniz (bunca "k" ve "s" sesi yapılan işlemi "onomatopoeik" biçimde anlatıyor). Sonra alt ve üst kabuklara bağlayan kasları da kesip hayvanı alt kabuğa sığdıracaksınız. Tuz ve karabiberini serpip iki damla da limon sıkınca, zavallı istiridye, limonun asidiyle büzülür. Öylece ağzınıza atacaksınız ve bütün bu kepazeliği haklı çıkaran bir lezzeti tadacaksınız.

Kimi zaman dişi *ya da* erkek, kimi zaman da *hem* dişi *hem* erkek olabilen istiridye, yaz aylarında çoğalma sürecine girer. Bu dönemde yenmez. İngiltere ve Fransa'da, içinde "r" harfi olmayan aylarda yenmeyeceği söylenir – yani Mayıs'tan Ağustos sonuna kadar. Hatırlamak için pratik bir yöntem sağlayan hoş bir rastlantı. Londra'da Sheeky's adında eski bir balık lokantasının kapısında, "Oysters 'r' in season" diyen bir tabela görürdüm hep. Yazık ki o tabela da kalktı.

İstiridye, açana kadar canımızı çıkarmış ve böylece intikamını kendisi yenmeden önce almış olur; ama denizde onu kolayca açan hayvanlardan biri –şaşırtıcı bu– masum görünüşlü deniz yıldızıdır. Bu yıldız aslında belâ bir yaratık olduğu için balıkçılar da ağdan falan çıkanını sağ komamaya özen gösterirler (denizanası gibi yıldız da kirlenmeye karşı dayanıklıdır). İstiridyenin ve bütün kabukluların başlıca düşmanlarından biridir yıldız. On yıl kadar önce Hayırsız Ada kıyılarında dalıyordum. Zengin midye yataklarının üstü yıldız dolu, deniz tabanı da boşalmış midye kabuğuyla kaplıydı.

Bazı vatozlar, ahtapot, salyangoz da istiridyenin ve öteki kabukluların avcıları arasındadır. Akdeniz'de dipte birçok kulak (içi sedefli, küçük bir kabuklu) görürseniz, bilin ki yakında ahtapot yuvası vardır.

Ama denizlerin bu öteki tanıdık sakinlerinden başka, belirli küçük parazitler istiridye üstünde genosid etkisi yaratmıştır. Belki kirlenme sonucu olarak, çok yakın zamanlarda da böyle büyük kıyımlar görüldü (altmışlarda, seksenlerde). Bunlar muhtemelen daha eski zamanlarda da olmuştu. Roma çağında çok sevilen ve tüketilen istiridye barbar akınları ve onları izleyen dönemlerde yalnızca kıyı balıkçılarının bildiği bir besin haline gelmişti. Ortaçağ'ın sonlarında yeniden tanındı ve sevildi. 1775'te yalnız bir bölgede yüz milyon istiridye toplandığı söyleniyor. Bu aşırı avlanma sonucunda, geçen yüzyılda Batı dünyasının denizlerinde soyu yeniden tükenecek raddeye geldi. Bu durum da, ilk "balık çiftliği" örneği sayılabilecek istiridye çiftlikleri kurulması fikrini doğurdu ve geliştirdi. Bugün bütün dünyada yediğimiz istiridyenin hemen hemen tamamı böyle çiftliklerden geliyor. Her iş gibi bunun da bir yığın güçlüğü, inceliği var. Denizde avlanmak da zor, tarla ekip biçmek de.

İstiridye ve öteki kabuklu yumuşakçalar, Amerika ve Avustralya yerlileri dahil, dünyanın her yerindeki insanlara yem olmuştur. Bu yaygınlığına rağmen, doğudaki ve batıdaki büyük medeniyetlerde, bir "lüks" yemek sırasına da girmişlerdir. Çin'in belli başlı soslarından biri, soyaya istiridye tadı eklenerek elde edilen istiridye sosudur, örneğin.

Ayrıca, bu sabit hayvan (midye yer değiştirir, ama istiridye kıpırdayamaz), şaşırtıcı bir şekilde, denizden denize de göçmüştür. Avrupa kıyılarında bulunan belli başlı cinslerden Portekiz istiridyesinin gemilere tutunarak Hindistan kıyılarından buraya geldiği anlaşılıyor. Daha sonra, istiridye çiftlikleri yaygınlaşınca bu cins başka denizlere de götürüldüğü gibi Japonya'nın dev istiridyeleri de Avrupa'ya taşındı.

Öteki kabuklular, zoolojik değil gastronomik nedenlerle, "lüks yiyecek" kategorisine pek girmezler. Ama doğrusu çoğu pek güzeldir. Örneğin, Fransa'da fırında pişirilen coquilles St. Jacques. Amerika'nın "clam"i, gene istiridye gibi çoğunlukla canlı yenen çeşitli taraklar. Arkadaşım Ahmet İnsel'le birlikte geliştirdiğimiz bir gelenek uyarınca, Paris'te geçirdiğim günlerden birinde, yalnızca bu kabuklulardan oluşan bir yemek yeriz ve pek mutlu oluruz.

Bu cinsin en büyüğü olarak bildiğim ve daha çok Büyük Okyanus'ta yetişen "abalon" var ki, onu da "lüks" sınıfına sokmak gerekiyor. Çin'de ve Japonya'da çok sevilen abalonun Çin yiyecek mağazalarından aldığım konservesi (bir tanesi bir kutuya girer) son seferinde 30 Sterlin'i bulmuştu.

Istakoz ve akrabaları

Istakoz, "az bulunurluk" ölçütüne, dolayısıyla "pahalılık" ölçütüne göre "lüks yiyecekler" kategorisine girer. İnanmayan gidip fiyatını sorsun. Havyar kadar değilse de, ona yakın bir

yerlerde seyrediyordur. Lezzet bakımından ise haydi haydi girer.

Istakoz da bir kabuklu, ama istiridye gibi değil. Dekapoda (onayaklı) denilen bu hayvanların dahil olduğu ana grup (filum), dünyadaki canlı türlerinin en kalabalığı olan "eklembacaklılar"dır. Dolayısıyla, biçimsel olarak benzerlik gösterdiği akrep gibi yaratıklarla da uzaktan akraba sayılır. Ama bölüm başlığına koyduğum "akraba" sözü bunları değil, denizdekileri anlatıyor. Yani pavurya, karides vb.

Hepsi (yani, "yenenleri") lezzetli, hepsi de günümüzdeki kirlenme ve aşırı avlanmadan ötürü azalıyor. Böylece, daha da "lüks" oluyor.

Çocukluğumda, babam Karamürsel'de, deniz kıyısında yazlık bir ev tutmuştu. Bir gece, denizden yaklaşan bir ışık görüp ilgilendik, kıyıya indik. Balıkçılar, ırıp çekmeye gelmişlerdi. Çektiler. O yaşta benim için müthiş bir seyirdi. Bir sürü ilginç yaratık. Bir camgöz yavrusu ile iki farklı vatoz çıktı (sonra, koca bir keleri kıyıda yüzerken gene orada gördüm). Bunları ve yığınla iskorpiti ölsün diye kıyıda bıraktılar (demek ki o tarihlerde iskorpit böyle ziyan edilebiliyordu). Ama ağdan çıkan as solist, o zamandan beri daha büyüğünü görmediğim bir ıstakozdu. Kabuğunun üstünde bir yığın bitki-hayvan arası deniz canlısı yapışıp yerleşmişti. Adamakıllı yaşlı olmalıydı. Çünkü ıstakozun doğal ömrü elli yıla bile çıkabiliyor. Babam bunu –ve barbunyaları– satın aldı. Sabahleyin kasabaya, bu boyda bir ıstakozu pişirmeye yetecek boyda bir kazan bulmaya gittik. Nedense bahçede ateş yakılıp kazan bunun üstüne oturtuldu. Su, kaynamaz da kaynamaz, Kaygusuz Abdal'ın kazı

misali. Nihayet, akşam yemeğe yetişti ve büyük bir hayal kırıklığı yaşandı. Koca hayvanın içinden çok az ve kart bir et çıktı.

Amerika'da, Massachussetts'de kaldığım yıllarda –1960-61– sıkça ıstakoz yediğimizi hatırlıyorum. O sularda çok çıkardı ve ucuzdu. Ama doksanlarda yeniden gittiğimde, her yerde aynı hikâye, aşırı avlanmadan iyice azalmıştı.

1969'da İngiltere'ye gitmiş ve Brighton'da kalmıştım. Orada da bol ve ucuzdu. Tanıdıklarımı eve, ıstakoz yemeğine çağırabiliyordum.

Istakoz benim için bir ölçü oldu. Üniversiteden ayrıldığımda bir gazeteden iş teklifi almıştım. Ücret pazarlığı yaparken, "Astronomik paralar istemiyorum elbette, ama ayda bir ıstakoz yiyebileyim," demiştim. Anlaşamamıştık.

Neyse, şimdilerde böyle derdim kalmadı.

Yıllar önce bir arkadaş, hayatında ilk kez, kumardan çokça para kazanmıştı. "Ne yapalım?" diye sordu. "Yeşilköy'de Hasan'a gidip ıstakoz yiyelim," dedim. Öyle de yaptık.

Ağdan karavida veya başka kabuklular çıkardığım olmuştur, ama ıstakozu hiç rast getiremedim. Sepet de denemedim.

Ama yavru ıstakozla sık sık karşılaşmışımdır. Örneğin, Akdeniz'de gördüğüm yerde pina çıkarıyordum. Bu koca kabuklunun içinden pek az et çıkar, tadı da aman aman bir şey değildir. Ama yem yapabilirsiniz. Özellikle beyaz kasını çıpra sever, oltaya gelir. Ne var ki, bir zaman sonra, çıkardığım üç pinadan ikisinin içinden yavru, minicik ve kabuksuz ıstakoz çıktığına dikkat ettim. O zaman da pina açmaktan vazgeçtim.

Istakoz ve benzeri kabukluların en büyük sorunu bu: Büyüyünce eski kabuklarına sığamadıkları için kabuk değiştirmek zorundalar. Tabiî o zaman en güvenli savunma araçlarından yoksun kalıyor ve yeni kabuğu oluşturana kadar saklanmak dışında çareleri olmuyor. Bu hayvanların etinin nefasetini, bizim kadar öteki deniz hayvanları da biliyor olmalı.

Yavrular, pina gibi kabukluların içine saklanabilecek kadar küçük. Denizde bu tür işbirliğinin çok örneğini görürsünüz. Bir kabuğa yapışıp onun içindeki hayvanla hareket yeteneği kazanan –ve onu kamufle eden– anemon gibi. Istakoz ayrıca yılan balığıyla aynı deliği paylaşabilir: Istakoz ötekinin yumurtalarını yemek üzere, yılan balığı da kabuksuz zamanında ıstakozu yemek üzere. Bu son örnek, günümüz dünyasının siyasi ittifaklar bahsine de epey uygun sayılır.

Istakoz, doğanın kendine verdiği araçlara razı olup uyum göstermiş bir yaratıktır: “Madem kıskaçlarım var, kullanayım!” O ve pavurya bu son derece güçlü silahları hemcinslerine karşı kullanmakta hiç sakınca görmez. Özellikle pavuryaların dünyanın en kavgacı hayvanları olduklarını söyleyebiliriz. Yakalanıp sepete girdikleri andan bizlerin midesine inmek üzere kaynar suya girdikleri ana kadar geçen zamanı birbirlerini parçalayarak, kıskaçlarını, bacaklarını koparark geçirirler. O kıskaçlara parmağınızı kaptırırsanız, vay halinize!

Ama ıstakozun kıskaçsız akrabaları, örneğin bizim sularda da bulunan karavida ve böcek (langust) daha sosyal hayvanlardır. Langustun bazı cinsleri sürüler halinde yaşar. Kabuğu ıstakoza göre daha sert ve dikenlidir (herhalde kıskacın yokluğunu telafi

etmek için). Eti de, bence ıstakozunkinden aşağı değildir (ama lezzeti biraz farklı).



“Langust” adı olsun, ıstakozun İngilizcesi olan “lobster” olsun, “locust”, yani “çekirge”den geliyor.

Karides normal olarak çok daha küçük olmakla birlikte, Okyanuslarda, boyu ıstakozu aşan cinsleri de vardır. Türkiye’de, Marmara gibi görece kuzeyde kalan denizlerde pembemsi, küçük boy ve çok lezzetli bir karides çıkar. İstanbul Boğazı’nda yakın zamana kadar bundan daha da küçük ve rengi kahverengiye çalan “kanal karidesi” tipi vardı. Akdeniz’de

karidesin boyu büyür, rengi bejleşir. Batıda “Fethiye”, doğuda ise bizdeki en büyük boy olan “İskenderun” karidesi vardır.

Karides haşlanır ve salatası ya da “kokteyl”i yapılabilir. Boyuna göre kızartması veya ızgarası olur. Güvece de gider. Çok taze karidesi çiğ yemek de mümkündür. Doğuda, taze karidesi birkaç saat marinadda tutulduktan sonra çiğ yeme adeti gelişmiştir.

Küçücük ve tamamen şeffaf “teke” yenmez, ama birinci sınıf olta yemi olur.

Pavurya resmî hiyerarşide ıstakoz ailesinden sonra gelmekle birlikte, kendi hesabıma, ıstakoza tercih edip etmediğimi sık sık düşünmüşümdür. Ama bu, gerçekte cevabı olmayan bir soru. Daha doğrusu, gereği olmayan bir soru. İkisini de yemesi yeterince mutluluk, tercih nereden çıkıyor? Zaten, insanlık âleminde hâlâ bir türlü erişemediğimiz eşitliğin, deniz canlılarında büyük ölçüde gerçekleştiğine inanırım.

Türkiye’de pavuryanın iki çeşidini biliyorum. Biri İstanbul’da aldığımız, daha aşina olan, siyah renklisi. Öteki de Akdeniz’deki mavi ayaklı pavurya. Bunun eşi değilse de benzeri Uzakdoğu denizlerinde de tutuluyor. Dalyan’da mavi ayaklıdan çok vardır. Bir mavi yolculukta, Kaunos’ta çocuğun sattığı sprite şişesinin iki pavurya fiyatı ettiğini hatırlıyorum. İçinin “oda”larını açması, dolayısıyla yemesi daha kolaydır, ama lezzeti buradakiler kadar iyi değildir.

Ama Londra ve Paris’te bizim bu siyah pavuryanın okyanustan gelen azmanları bulunur. İşte bu, başka bir âlemdir ki, tarif edecek kelime bulamıyorum.

Paris'te Ahmet İnsel'le istiridye vb. geleneği kurduğumuz gibi, Londra'daki arkadaşlarımla da ıstakoz-pavurya geleneğimiz var. Berwick Sokağı'ndaki balıkçım kapandı, ama Newport'taki Çinli balıkçı (galiba zaten o iflas ettirdi) daha da iyi. Son gidişimde, Billingsgate'te balık haline taşınmaya da başladım – Hikmet'le.

Bizim sularda ıstakoz ve pavurya çeşitleri yaz başına doğru yumurta döker. Yumurta tam dökülene kadar dişinin bedeninden dışarı uğramış bir halde durur. Bu sırada pek işe yaramaz. Ama yumurta, dökülmeden önce, özellikle nefistir. Hayvanın içinde, mercan kırmızısı bir rengi vardır. Bu zamanlarda dişi, erkekten çok daha nefistir. Cinsiyeti, altındaki kuyruk gibi kısımdan anlarsınız: Dişininki yuvarlak, erkeğinki ince uzun ve sivri.

Bu lüks yiyeceklerin ya elde edilmesinde ya da pişirilmesinde vb. yufka yürekli insanların keyfini kaçıran keyfiyetler olduğunu söylemiştim. Bu ara bölümdeki facia, bu hayvanların kaynar suya diri diri atılması zorunluğu. "Bağırır" diye bir efsane vardır. Bu tabiî imkânsız, çünkü bütün deniz hayvanları gibi (memeliler dışında) bunların da ses çıkaracak organları yoktur. O ses "bağırma" değil, içindeki hava boşluklarından gelen bir ses olabilir. Gelgelelim, bunca yıldır işlediğim bunca ıstakoz ve pavurya cinayetine rağmen, bu sesi hiç işitmedim. Sinir sistemleri bizden çok farklı olduğu için, son duyumlarının da bizim hayal ettiğimiz türden bir şey olmamasını umuyorum.

Kaz ciğeri

Şimdiye kadar saydıklarım ayarında olmasa dahi, kaz ciğerinin de lüks yiyeceklere ayrılmış bir bölümde görünmeyi hak ettiğini söyleyebiliriz. O da ister istemez az bulunur bir şey ve dolayısıyla görece pahalıdır. Onun da lezzeti bir hayli özel, rafine ve güzeldir.

Buradaki facia hayvanın öldürülmesinde değil, beslenmesinde. İyice şişmanlaması, dolayısıyla ciğerinin büyümesi için, daracık bir yere tıkılıyor ve durmamasıya besleniyor. Neyle beslendiği, yer ve zamana göre değişiyor. Yunanlar buğdaydan lapa verirken Romalılar kuru inciri tercih etmiş. Kimi yerlerde ceviz yutturuyorlar. Başka birçok şey de kullanılabilir.

İnsanlara bu yöntemi düşündüren, kazın kendisi olmuş. Ta eski Mısır'da, o sıralar hâlâ yabani olan kaz göç uçuşuna hazırlanırken iyice oburlaşıyor. Yedikçe, ciğeri de yağlanıyor. Bu sıralarda kaz kesip yiyen Mısırlılar bütün vücudun yanısıra ciğerdeki farkı da görmüşler. Böylece, evcilleştirilen kaz ve ördeklerin yapay yoldan semirtilmesi yöntemleri de o zamandan beri geliştirilmiş. Kaz besleme sahnelerinin resimleri piramidlerde bile bulundu.

Ancak, Avrupa kıtasının "kaz tarihi"nde bu işlemi bir "sanayi" haline getiren kişi, aynı zamanda bölgede şaraplık bağ yetiştirilmesini de teşvik eden, Strazburglu rahip Oberlin'dir (1735-1806). Alsas ovalarında yüzlerce kaz kafesi yaparak geleneği başlattı.

İşlemi tıp diliyle anlatmak gerekirse, ciğerin başına gelen şeyin, şeker hastalığı olduğunu söylemeliyiz. "Diyabet" denen şey bu!

Dünyanın bu yöresinde iddialı yemeklerin çoğunda Fransız parmağı var. Mısır'dan, Roma'dan sonra, bugün bildiğimiz kaz ciğeri, *paté de foie gras* adıyla tanınır. Aslında Fransızlar da ürettiklerinden fazla tüketiyorlar (üretimin bir kısmını ihraç ettikleri halde); demek ki, onlar da ithal kaz ciğeri yiyorlar. Bu da fazla bir şey farkettirmiyor, çünkü herkes aynı hususları gözeterek aşağı yukarı aynı standartta pate üretiyor. Ama Fransa'da *paté de foie gras* yemenin epey ritüeli oluşmuştur: Bıçakla ya da kaşıkla yiyorsanız, her kesişten önce aleti sıcak suya batıracaksınız; ekmeğe (beyaz ekmek olacak) sürüyorsanız, tereyağı kullanmayacaksınız vb.

Kaz ciğeri, gelişen bütün tekniklere rağmen, sınırlı bir madde olduğu için, üretimi de sınırlı kalıyor. Bu nedenle, epey bir süreden beri ördek ciğeri de pate yapmakta kullanılmaya başlandı. O da iyi, iyi yapılmışsa, ama kaz ciğeri kadar olmuyor.

Türkiye'deki ürünler Fransa'nın epey gerisinde. Gene de, damağınız ona alışınca, fazla yakınmadan yiyorsunuz.

Salyangoz ve kurbağa bacağı

Bunları pek fazla sevmediğim için sona bıraktım. Ayrıca, ne kadar ya da niçin "lüks" oldukları da tartışmalı.

"Müslüman mahallesinde salyangoz satmak" deyimi "Türkiye çıkışlı" olduğuna göre, salyangozun "lüks" değil, "iğrenç yiyecekler" diye bir hükümde anlatılmasını uygun görenler de olabilir. Bizde epey yaygın olan bu tiksintide, dilsel bir etkenin ne derece payı var acaba? Hayvanın yaygın adı "sümüklü

böcek” olunca, bunun konuya çok iştah açıcı bir giriş olmayacağı açık. Ama adı başka olsa, durum değişir miydi?

Burada muhtemelen değişmezdi, ama Fransa’da durum bambaşka. Orada gerek *escargot*, gerekse *grenouille* lokanta *menu*’lerinin en gözde maddeleri arasında. Bildiğim kadarıyla bu hayvanları dünya lokantalarının *menu*’lerine ihraç eden de, Fransa. Napoleon savaşlarından, hatta Yüz Yıl savaşlarından bu yana Fransız milletini affetmemeye kararlı İngilizler onları hâlâ “kurbağa yiyen” olarak niteler.

“Lüks” kategorisine girmiş yiyeceklere bakarken, bunların çeşitli nedenlerle “tedarikinde güçlük çekilen” şeyler olduğunu gördük. Kurbağa hakkında fazla bir şey söyleyemeyeceğim, ama salyangoz o kadar da az bulunur bir yaratık olmasa gerek. “Değer”i açıklamakta “nedret” (azlık) ölçütüne başvurmak, burjuva iktisadının ilkesidir. Salyangozun değerini açıklamak için sanırım Marksist iktisat daha uygun: “Üretimi için harcanan emek miktarı”ndan yola çıkmak gerekiyor; çünkü bu hayvancağızı yenir hale getirmek için bayağı ciddi uğraşmak zorundasınız. Yakaladıktan sonra bir ay kadar aç bırakacaksınız. Sonra tuzlu veya tuzlu ve sirkeli suda birkaç gün bekleteceksiniz (bunun sonucunda kabuğunu terkediyor); sonra on ayrı suda “durulayacaksınız”; sonra saatlerce haşlayacaksınız; sonra sosunu yapıp, her birini sosuyla kabuğuna geri koyup, fırına vereceksiniz. Daha da bir yığın ayrıntı. İnsan bu kadar gayret ettikten sonra ayakkabılarını bile yenir hale getirir – hele o maydanozlu sarmısaklı tereyağı sosuyla.

Böylece, kendi değer yargımı belirtmiş oldum: Salyangozun kendisi bence matah bir şey değil, ama bunca azimle üstüne saldırıp uğraşınca eh, şöyle böyle yutulur bir nesne oluyor.

Kurbağa bacağı bu kadar uğraş gerektirmiyor. Onda da çok kendine özgü ve vazgeçilmez bir lezzet bulmuyorum. Çeşitli üçüncü dünya ülkelerinde, bazı kertenkele cinsleri afiyetle yeniyor. Bir sefer SSCB'de ne olduğunu bilmeden bir kertenkele yediğimi hatırlıyorum. Bunların hiçbiri "şık" bir yemek sayılmıyor; ama kurbağa bacağı, "Fransız mutfağı"nın bir "spesyalite"si olduğu için, hayata avantajlı başlayan zengin çocukları gibi, daha baştan güzide yemekler sırasına adını yazdırıyor.

Domalan (truffle)

Böylece hayvanlar âleminden bulup çıkardığımız "lüks yiyecekler"i tamamladım, sanırım. Şimdi, bitkiler âlemine geçiyoruz. Burada da sözü edilmesi gereken birkaç çeşit var.

Türkçe'de "domalan" dediğimiz mantar azlığı, elde edilmesinin zorluğu ve tadının inceliği gibi nedenlerle ilk akla gelecek lüks bitkidir.

Ormanlık alanlarda, özellikle meşe ormanlarında, ağaç köklerinin dibinde yetişir. Sporlanma ile çoğalır. Bu süreç bilindiği halde, yapay yollardan domalan yetiştirmek pek mümkün değildir. Ancak ağaç dikerek, ağaçlandırılan alana bilinen bir domalan bölgesinden toprak getirip dökerek, şöyle böyle on, yirmi yıllık bir dönem içinde yetiştirebilirsiniz.

Toplanması bayağı zordur, çünkü domalan toprağın içinde, bazen otuz santime varan bir derinlikte yetişir ve dışarı çıkmaz. Kendine özgü, belirgin bir kokusu vardır, ama insan burnu toprağın altındaki bu kokuyu alacak kadar hassas değildir. Onun için, bazı doğal müttefiklerle çalışması gerekir.

Bunların başında, yumurtalarını domalana bırakan bir çeşit sinek gelir. Fransızlar'ın *rabassier* dediği domalan avcısı ormanda bu sineği izler. Konup kalktığı yerleri tespit etmeye çalışır. Sinek aynı yere birkaç kere geri dönüyorsa, bu hayra alamettir. Ama gelişigüzel kazmaya başlarsa, domalanı mahvedeceği kesindir. Çok dikkatle, yavaş yavaş tırmıklamalı, domalanı zedelememelidir. Bu arada toprağın altından ortaya çıkacak bazı böcek ve solucan çeşitleri de doğru iz üstünde olduğunu kanıtlar.

Bu kısa özetten bile, bunun zor bir iş olduğu anlaşılıyor. Başka yöntemler de var (ama tabiî onların da zorlukları var): Domuz veya köpek kullanmak gibi. Çünkü bu hayvanlar domalanı olduğu yerde kokusundan bulabiliyorlar. Domuz daha birkaç haftalıkken bu iş için eğitilmesi gerekiyor. Bu kısmen kolay, çünkü birkaç tane –düşük nitelikli, ezilmiş vb.– domalan tattırmanızla domuz bunun tiryakisi haline geliyor. Bir sorun var: Hep kötüsünün, geçkininin peşine düşebilir. Bu durumda hemen bir yenisini yetiştirmekten başka çare yok.

Ama, iyi yetişenin de sorunları var. Domuz, bu domalan bulma işini pir aşkına yapmıyor; insanlığa faydalı olmak gibi bir amacı yok. Buldu mu, kendi yiyor. Adı üstünde, domuz. İri kıyım olduğu için, zaptetmesi de güç. Yanınızda, domalana yakın sevdiği başka bir yiyecek götüreceksiniz, domalanın yeri

belli olunca kenara çekip önüne mısır mı neyse, bu mamayı koyacaksınız, onunla uğraşırken domalanı hızla çıkaracaksınız.

Burnuna sopayla vurunca domalanı ağzından bırakmayı öğreteceksiniz, filan; bir sürü iş.

Dolayısıyla, bu işi iyi yetiştirilmiş köpeklerle yapmayı tercih edenler de var. Bilindiği gibi köpek daha hayırsever bir hayvandır. Vejetaryen olmadığı için, bulduğu domalanı kendisi yeme tehlikesi yoktur. Teşvik primi olarak, bulduğu her domalana karşılık sevdiği bir yiyecek verilir. Ama köpeğin bu erdemleri, aynı zamanda zaafı: İçgüdüsü, domalan bulma konusunda, domuzunki gibi güçlü ve kendiliğinden çalışmıyor. Dalga geçme ihtimali her zaman daha yüksek.

İnsanlık da Babil'den beri domalanı tanıyor ve seviyor. Bir Yunan kentinde bir metek (yabancı kökenli) pişirdiği bir domalan yemeğinin nefasetinden ötürü eşit yurttaş statüsüne kavuşturulmuş. Daha sonra Romalılar da domalan merakını sürdürmüşler.

Batı Roma yıkıldıktan sonra, "Karanlık Çağlar" boyunca, Roma'daki pek çok medeniyet ögesi gibi domalan da unutulmuş. Ancak Ortaçağ sonuna doğru yeniden keşfedilmiş. Egzotik özellikleri olan yiyeceklere hemen "afrodizyak" kudretler atfedilir. Domalan için de böyle olmuş. Bir trajikomedi: Clarence Dükü 1368'de bir İtalyan'la evleniyor. Gelinin çeyizi içinde, Alba yöresinin domalan çıkaran bazı tepeleri de var. Düğün yemeğinde Dük bunlardan o kadar fazlasını tüketiyor ki, sahiden afrodizyak olup olmadığını denemeye imkân bulamadan çatlayıp ölüyor.

“Alba” yöresinden söz ettim. Bu vesileyle, varolan domalan cinslerine gelelim. Fransa, İtalya ve İspanya kayda değer denecek miktarda domalan üreten ülkeler. Üçünde de farklı cinsler yetişiyor ve üçü de en iyisinin kendisinde olduğuna kesinlikle inanıyor. Bununla birlikte, Fransız mutfağının bilinen şan ve şöhreti, en iyi domalanın Fransa’dan çıktığı inancını, dünya çapında yaygın bir inanç haline getiriyor. Fransız domalanı esmer, kahverengi oluyor ve olgunlaştıkça kararıyor. Onun için “siyah elmas” olarak anılıyor. İtalya’nın Piedmonte bölgesinde, Alba yöresinin domalanı ise beyaz – o da “beyaz elmas” sayılıyor.

“Elmas” benzetmesi oldukça yerinde. Sözkonusu üç ülke, yılda ortalama ellişer ton domalan çıkarıyor. Örneğin bütün dünyanın yıllık platin üretimi 85 ton; tarih boyunca çıkarılmış elmasın toplamı da 230 ton olarak hesaplanıyor.

Domalan Türkiye’de de var. Ama yerel olarak tüketiliyor, çünkü burada böyle bir kültür yok (mantar yemeye başlamamız bile çok yeni). Bir aralık Fransa’da yaşayan buralı arkadaşlarım Türkiye’den domalan getirtmenin yolunu bulmuşlardı. Ama bizimki de beyaz İtalyan domalanına yakın bir cinsmiş. Fransa’da öyle göz kamaştırıcı fiyatlardan alıcı bulmayacağı anlaşılınca vazgeçtiler.

Yakınlarda –şaşırtıcı bir olgu– Afrika’nın Kalahari Çölü’nün domalan bakımından zengin bir bölge olduğu keşfedildi. Ama nitelik bakımından pek değerli olmadığı tahmin edilebilir.

Kuşkonmaz

Sebzeler arasında “lüks yiyecek” kategorisine en fazla yakışanı kuşkonmazdır. Brillat-Savarin, bir işçinin gündeliğinin 2.5 Frank olduğu bir dönemde bir bağ kuşkonmazın 40 franktan satıldığını anlatıyor ki, fiyat açısından o kategoriye rahat rahat girdiği bundan belli.

Kuşkonmaz başlangıçta, Akdeniz havzasında, yabanî yetişen bir bitkiydi. Yunan ve Romalılar onu bu haliyle yiyorlardı. Sevilen bir yiyecekti. Bugün Korsika ve Sardunya adalarında yabanî kuşkonmaz yetişir. Barbar akınları kuşkonmazı da kış uykusuna yatırdı. Ancak 1300’lerde, Fransa’da yeniden ortaya çıktı ve bir daha kaybolmadı. Keşiften sonra Amerika’ya da yerleşti. Quebec’teki Fransız kökenliler onu “sebzelerin aristokratı” olarak adlandırdılar.

Türkiye’de pek az tüketilen kuşkonmaz artık ekilip biçilen bir sebze. Ekildikten sonra üç yıl içinde kullanılır hale geliyor ve kök, on on iki yıl boyunca yeni ürün verebiliyor. Ama seyrek ekilmesi gerektiği için oldukça geniş alan kaplıyor.

Kuşkonmaz Batı’daki birçok sebze gibi bir et yemeğinin yanında garnitür olarak değil, kendi başına, genellikle de bir “antre” olarak yenen bir yemektir. Genellikle haşlanır, ama sadece buharda pişerse daha iyi olur. Mayonez veya vinegretle yenebilir. Daha şık bileşimlere de girebilir. Fransızlar genellikle beyazını, İngilizler yeşilini tercih ediyor. Bu renk farkı bitkinin cinsinde bir fark değil, yetiştirirken yapılacak uygulamaya göre değişiyor.

Bir bakıma, enginarı da belki bu kategoriye sokabilirdik. Nefaseti oldukça geç (18. yüzyılda) anlaşılan enginarın “nedret”i yok artık. Dolayısıyla, biraz pahalı olsa da, şimdiye

kadar sayılanların düzeyine çıkmaz. Ama tadı ince ve kendine özgüdür. Keşfinin gecikmesi, kimbilir, neresinin yenir olduğunu bir türlü bulamamalarından mı ileri geliyor? Koçu'dan, burada ilk enginarın Ortaköy sırtlarında yetiştirildiğini öğreniyoruz.

Bizde genellikle zeytinyağlı (bakla ya da bezelye ile birlikte) pişirilmekle birlikte Osmanlı mutfağının ünlü etli enginarı da vardır.

Safra kesesine, karaciğere iyi geldiği için sarılık hastalarına yedirilir. Bir özelliği de, enginar yedikten sonra içtiğiniz suyun özellikle tatlı gelmesidir.

“Rakı Kişilikli Bir İçkidir”

Reşat Ekrem Koçu’nun *İstanbul Ansiklopedisi*, sayfalarında karşılaştığımız, başka yerde bulunması güç bilgilerle olduğu kadar, yazarı ya da editörünün kendine özgü kişiliği ve özelliğiyle de olağanüstü bir eserdir. Üstat, bugün artık varolmayan Degustasyon lokantasını “V. Öztaş” imzasını atan birine yazdırmış (çok da güzel yazılmış bu madde). Ancak, imzanın altında birkaç satırlık imzasız bir ek var. Ansiklopedinin yapısında, böyle bir ekin Reşat Ekrem’den geldiğini anlamamız gerekiyor. Ek şöyle: “Zamanımızın şımarık bid’atlerine maalesef bu güzel lokantanın da ayak uydurur gibi olduğu görülmüştür, rakı, ananevi kadeh yerine uzun cam bardaklarla verilir olmuştur.”

Bu “uzun cam bardaklar” günümüzde hepimizin alışık olduğumuz ve ayrıca da “rakı bardağı” diye bildiğimiz bardaklar (ama bazıları hâlâ bunlara “limonata bardağı” diyor. Demek ki Koçu zamanında bu bardakların işlevi buydu). O halde şöyle kırk küsur yıl önce dahi, bu “kötü yeniliğe” içerleyen Reşat Ekrem gibi ehlikeyfler vardı.

Yazar haklı. Geleneksel rakı içme tarzında bardak değişikti. Şarap kadehine göre daha ince, uzun gövdesi ve kısa bir ayağı olan kadehler kullanılırdı. Bu tür kadeh aslında rakıyı su

karıştırmadan içenlerin zevkine daha uygundu. Yanında başka bir bardaktan su içebiliyorlardı.

Şimdi, bu rakıya su katma konusu da, meyhane kültürünün çözülmemiş sorunlarından biridir. Hangisi daha doğru? Dolayısıyla, hangisi daha eskiden kalma? İşin kötüsü, her iki âdeti savunanlar da, geleneğin emrettiğini yaptıkları iddiasındadırlar. Ben bu çapraşık tarihî soruna girmek durumunda değilim. Ancak, bir tarafı tutarak, amaçlarının soyluluğundan şüphe etmediğim öbür tarafı karşıma almak da istemiyorum. Gene de nesnel bir gözlem yapmak gerekirse, günümüzde su katanlar çoğunlukta.

Rakının nasıl içileceğini "Ben böyle seviyorum" diyerek değil de, "Gelenek böyledir" diyerek savunmak anlaşılır bir şeydir. Çünkü rakı kişilikli bir içkidir ve kendi kurallarını dayatır – ya da dayatmaya çalışır. Ama en kişilikli varlığın bile, ileri derecelere varmış bir gafleti gidermesi güçtür: Rakıyı viski gibi bir aperatif olarak içen ecnebileri düşünün. Gene de, hepimiz tamamen "ecnebileşmedik." Rakının kişiliğini tanıyanlar, ona saygı gösteriyor.

Öyleyse nasıl oldu da Reşat Ekrem Koçu'nun acı bir dille yakındığı yenilik zuhur etti, bunca rakıcı kadehi bırakıp bardağa geçti? Benim yorumum, bu işin *buz*'a bağlı olduğudur. Dolayısıyla klasik bir durumla karşı karşıyayız: Altyapı, üstyapıyı değiştiriyor. Gelişen teknoloji rakıyı soğuk içme imkânını doğuruyor. Buna bağlı olarak rakının tüketim araçları değişiyor – yani, kadehten, içine buz alabilen bardağa geçiliyor. Rakı tüketimi gibi bir konuda geleneğin ağırlığına saygı duymakla birlikte, üretici güçlerin gelişmesine de saygı duyan

bir ilerici olarak “buzlu rakı”nın ortaya çıkmasını olumlu bir gelişme olarak değerlendiriyorum. Onun için, “kadeh”in unutulmasına Reşat Ekrem kadar yerinmiyorum. Tabiî bu arada “karafaki”nin unutulması var ki, o bambaşka bir konu...

Rakının tüketildiği türlü türlü yer var elbette. İnsan evinde de büyük keyifle rakı içebilir. Hatta başkasının evinde de içebilir, belki daha çok keyifle. Ama rakının asıl içildiği yer meyhanedir. Ne garip tecelli ki, “meyhane” kelimesi de “şarap içilen yer” anlamına geliyor. Bunun açıklaması şöyle: Mayalanmış içkiler tarihte daha önce gelir. Onun için şarap, rakıdan öncedir ve içki içilerek günah işlenen yerin adı –hiç değilse bizim kültürümüzde– şarabın üstüne kayıtlıdır. Daha sonra “damıtma” teknolojisi icat olunmuş ve insanlık rakıyı bulmuştur (Rusların votkayı, Sırpların şlivovitzi, İskoçların modern viskiyi bulmaları gibi). “Rakı” kelimesi bize Arapça’dan gelir ve eski anlamı “ter”dir. Terin vücuttan süzülerek çıkışına benzetmişler demek ki, rakının süzülüp damıtılıp gelişini (çünkü herhalde o tarihte “rakı içen terler” demeyi düşünmemişlerdir). Böylece, rakı, şarabın içildiği mekânın yeni “star’ı olarak geldi. Bu geliş, bazı kaçak Müslümanlara da yarım ağız bir kaçış sağladı. Çünkü böylece, “dudaklarını mayalanmış üzümün suyuna” değdirmemiş oluyorlardı.

Bu gerçekten de, bir günahtan, yani “içki içme” yoluyla işlenen günahtan ancak *yarım* ağız kaçma olabilir (ya da günahın *ne olduğunu* bilenlere göre, *tam* ağız günah olur). Ama pragmatik halkımız, Osmanlı’dan bu yana, günahtan günah görmüş gibi kaçmamayı öğrenmiştir. Çoğu kişi vardır ki, yılın on bir ayı rakısını içer, on ikincisinde orucunu zeytinle açar

ama içki içmez; beklenen standarda yeterince uymadığını bilir, ama TSE (yani Türk Standartlar Enstitüsü) ölçülerine göre kendisinden fazla şikâyetçi olmaksızın ve cennetten umudunu yitirmeksizin yaşar.



İşlerin daha sıkı olduğu dönemlerde de bu iş böyleymiş. Çeşitli tarih yazarlarından öğreniyoruz. Çok eski zamanlarda İstanbul'da Rum, Yahudi, Ermeni ve kökeni belirlenememiş meyhaneciler varmış. Bunlar çoğunlukla Galata-Pera tarafındaymış, ama gayrimüslim mahallelerde meyhane açmaya yasak yokmuş. Bu demektir ki, Fener, Balat, Kumkapı, Samatya ve arada başka mahallelerde (yalnız eski şehri ele alırsak) bir Müslüman'ın da içine sızabileceği mekânlar bulmak o kadar zor değilmiş. Sanırım, Müslüman doğup da şöyle bir

güzel içki içmek isteyen kimse, yasaklardan, fermanlardan, bostancılardan, karakullukçulardan ötürü bu dünyadan içki içemeden göçüp gitmiş değildir. İsteyen istediğini, arayan aradığını bulmuştur. Ama bulana kadar sıkıntı çekmiştir, rol yapmıştır, yalan atmıştır vb. Bütün bunlar olsa da, sonunda istediğine kavuşmuştur ve "vuslat"ın zoru genellikle daha keyiflidir.

Kaldı ki, bu ülkede öteden beri hizmet insanların ayağına gelmiştir
–çünkü her zaman işgücü arzı çok, gelirler ortalama olmuştur ve büyük mülksüzleştirmelere girişilmediği gibi büyük mülklenmeler de pek görülmemiştir– uygarlığı yakalamaya başladığımız son dönemlere kadar. Rakı hususunda hizmetin ayağa gelmesi de, bunun olduğu çağlarda, şimdiki zamanda sokaktan hoparlörle "patates-soğan" diye bağıran adamların
–ki artık hepsi kamyonetlenip motorize oldu– sunduğu hizmetten özünde farklı değildir. "Ayaklı meyhane" diye bilinen adamlar, temizledikleri koyun bağırsağının ucuna musluk takar, içine rakı doldurur, bağırsağı bilmem kaç kere bellerine dolayıp sokak sokak gezerlermiş. Günümüzde meydanlık yerde su satan çocuklar gibi, bunlar da bir anlamda susamışlara ellerinde taşıdıkları küçük kadehe rakı doldurup verirlermiş. Belli ki imkânlar kısıtlı, olay da ayaküstü cereyan ediyor. Rakıyı içen şöyle ağzını, bıyığını eliyle siler, yoluna devam edermiş ki, bu silme biçimine de "yumruk mezesi" derlermiş.

"Zaman olur ki hayali cihan değer!" Böyle bağırsaktan hortumlu, ucu musluklu, ayaklı meyhanelerin yerine benzin istasyonu tipi rakı istasyonları umarız kurulmaz. Kurulursa

tatsız olur, hem zaten gerek yok. Gene de, uzaktan tanıdığım biri geliyor aklıma. Bir zamanlar Kadıköy'de Fıçı, Oğuz vb. bazı meyhanelere giderdik. Gecenin bir saatinde adamın biri kapıdan içeri bir hışım girerdi, sağ eli havada, tezgâha yaklaşırdı. Çoğu zaman onu önceden, camın ardından gören tezgâhtaki barmen hemen bir duble kadehini doldurur, adam tezgâha vardığında eline kadeh tutuşturulur, o da kadehi bir dikişte halledip aynı hızla çıkar giderdi. Meğer bu adam bir küçük imalatçıymış ve dükkânında geceleri çalışırmış. Zamanı gelince dışarı uğrar, birkaç yer gezip bu şekilde yakıtını aldıktan sonra gene dükkânına döner, yeniden zamanı gelinceye kadar çalışmaya devam edermiş. Uğradığı yerlerde ondan para alınmaz, hesabı tutulurmuş ve ertesi sabah gelip içtiği dubleleri ödermiş. Bence bunun en hoş tarafı da garsonların adama taktığı addı. Kapıdan görününce, "Ekspres geliyor" derlerdi.

Bu adam, "istasyondan tedarikini gören adam" oluyor. Mantıken bunun karşıtı da mümkün. Yani, "tedarikini yanında taşıyan adam." Bu ikincinin örneği olarak ben Attila Tokatlı'yı tanırım. Attila'nın iç cebinde taşıdığı bir yassı şişesi vardır. Sabah Altınbaş'ıyla suyunu, eski yemek kitaplarının "matluba göre" dediği şekilde karıştırır, yola çıkar. Meyhaneye gitme vaktine kadar böyle idare eder. Onun da unutulmaz bir hikâyesi var. Sabahın birinde Bağdat Caddesi'nde şu sekiz kişilik, XVI. Louis zamanından kalma dolmuşlardan birine biniyor, arka sıraya yerleşiyor. Yol uzayınca dayanamıyor, iç cebine ağzını uzatıp bir fırt çekiyor. Yanındaki kibar, orta yaşlı hanım da tesadüfen bu olayın farkına varıyor. Sabah sabah

yanı başında rakı istimalinden biraz tedirginlik gösteriyor, elinde olmadan. Attila çok ince adamdır, “Ah, hanımefendi” diyor, “benim bir çürük dişim var, sık sık ağrıyor. Dişçi arkadaşım da rakı iyi gelir demişti, kusura bakmayın.” Sekiz kişilik dolmuşun şoförü başını hiç geri çevirmeden soruyor: “Abi, senin şu dişin hâlâ iyileşmedi mi?”

Sözün kısası, insan seferi durumdayken de rakı içebilir. Ama yukarıda da söylemiştim, bunlar istisnalardır. İnsan asıl meyhanede içer.

İnsan asıl meyhanede içer... de... Meyhane nerde? Var mı bugün meyhane?

Şimdi bu soru gene çok nostaljik oldu. Aslında var tabiî... Var ama, az. Meyhane azaldı, içkili lokanta çoğaldı. Şimdi “meyhane” dediklerimiz, bir zamanın “içkili lokantası.” Bunun böyle olması da, iyi mi, kötü mü, tartışılır.

Örneğin klasik meyhane *kadınsız* bir mekândı. Yavaş yavaş kadınlar da içkili yerlere gelebilir oldukça, şüphesiz başka etmenlerin de etkisiyle, bu türden bir değişiklik yaşandı. İşte bunun için klasik meyhanenin ortadan kalkmasına büsbütün “kötü” demek güç. Şüphesiz yazık olan bir şey var, ama bir mekânın “kadınlara yasak” olmaktan çıkması kötü bir şey değil. Zaten, bu “kanunda yeri olmayan” yasağın kalkması için en çok benim kuşağım çaba gösterdi. Gelgelelim, bugün de kadınlara kapıları genellikle kapalı olan “birahaneler” var.

Cumhuriyet döneminde ilkin azınlık meyhanelerinde, ağırlıkla Rum tavernalarında kadın tabusu yıkılmaya başlamıştı. Ama, örneğin ellilerin sonları ve altmışların başlarında önde gelen meyhanelerden biri olan, Lefter’in balık

pazarındaki laternalı yerinde kadınlar için tuvalet bile yoktu (tek bir pisuar vardı bu meyhanede), çünkü gelebilecekleri düşünülmemişti. Öte yandan, sayıda az pahada çok Batılılaşmış azınlık için de içkili lokanta dediğim tür ortaya çıkmıştı. Özellikle Boğaz'da vardı bu tip yerler (Büyükdere'deki Canlı Balık gibi). Bugünün yeni tip meyhanesi de böyle bir karışımdan doğdu.

Rakı aslolarak meyhanede içilir, yani, belli bir yemek düzeni içinde içilir. Damıtılmış olması, yüksek alkol derecesi ve benzer özellikleriyle rakı, Batılıların yemek öncesi aperatif içkilerine benzer. Ama Batılılar olayı böyle sert bir içkiyle açıp sonra yemeğe şarapla devam ettikleri halde sertliğe alışmış olan cefakâr milletimiz yemeğini de rakıyla yer. Yaklaşık 45 derecelik bir yemek içkisine sahip olmak, bence, başka alanlarda fazlaca şanslı olduğunu söyleyemeyeceğimiz Türk toplumunun en büyük talihlerinden biridir. Ayrıca, bütün o talihsizlikler, ancak 45 derecede çekilir hale geliyor.

Rakı yemekle içilir dedik ama, bu da biraz tartışmalı, rakı içimi alanında yeni fraksiyonlaşmalara yol açabilecek bir konu. Çünkü kimisi içilen rakının miktarının yüksek, buna karşılık yenecek meze miktarının asgari tutulmasından yanadır. Böyleleri yarım marul ve bir dilim beyaz peynirle ya da söz gelişi bir küçük tabak kuruyemişle bir şişeyi götürürler. Bazıları doymak için yemeyi, gecenin oldukça geç bir saatine erteler. Ben şahsen, böylelerini saygıdeğer "püristler" olarak görüyorum. Hani karanlık çağlarda, dünyevilikten kaçınma amacıyla bir sütuna tırmanıp oturan ve daha yirmi beş yıl yeryüzüne ayak basmayan dervişler ve ermişler gibi bir

kategori. Bu ideale saygı duyduğum için kimi zaman ben de karşıma bir marul alıp oturuyorum; ama obur olduğum için de, şöyle yarım saat, kırk beş dakika sonra, “Acaba bir de lakerda istesem, ne olur?” diye perhizi bozmaya başlıyorum. Ama bence bu ihanet değil rakıya. Çünkü rakı içmenin raconu gerçekten yememeyi gerektiriyor olsaydı, bunca güzel mezeyi icat etmenin anlamı olmazdı.

Meze faslı rakı sürecinin en önemli kısmıdır. Sondaki sıcak yemek o derece asli değildir. Ama günümüzde bu meze işi de gerçekten bozuldu. Klasik rakı mezesinin özelliği az ve öz olmasıdır. Bu da, fiziksel olarak, *küçük tabak*’larla yürümesi gereken bir iştir. İnsanın önüne şimdiki gibi kocaman yemek tabağı değil, küçük meze tabağı koyarlar. Ortaya da gene küçük tabaklarla az ama çok çeşitli meze gelir. Ayrıca *sürekli* olarak meze gelir. Dolayısıyla her şeyden azar azar yersiniz, ama damağınızdan, habire çeşitli lezzetler akar. Şimdiki lokanta standardizasyonu ve rasyonalizasyonu içinde ise bir tepsi soğuk meze sunduktan sonra ısmarladığınız sıcakları da aşağı yukarı eşzamanlı önünüze yığıyorlar ve asıl kazığı atmak üzere en son söyleyeceğiniz balığı iştahla bekliyorlar.

Son olarak biraz da rakının kendisinden söz edelim. Eskiden rakı şimdi olduğu gibi bir Tekel ürünü değildi. Dolayısıyla rakı imal eden irili ufaklı imalathaneler vardı. Bütün özel teşebbüs gibi bunlar da gazete ve dergilere reklamlarını koyarlardı. Eski defterleri karıştırırken insan bunlara rastlıyor: 1880-1900 arasında “Deniz Kızı” markalı bir rakı var örneğin. 1900’lerde “Erdek” rakısı vb.

Bu rekabetin içilen rakının niteliğini yükselttiği düşünülebilir. Çünkü ellilerin sonlarında olmalı, kaçak rakı yapan bir çetenin mahkemesi haberini gazetede okuduğumu hatırlıyorum. Çok ilginç bir bilirkişi raporunu gazete iktibas etmişti. Adamlar belli ki "Rakıyı kendimiz yapmadık, Tekel rakısını satıyorduk" diye savunmuşlar kendilerini. Bilirkişi de rakının Tekel'den çıkmadığını kanıtlıyor. Bir kere *bu* rakının 45 derece olduğunu söylüyor ve Tekel'de değil Yeni Rakı, Kulüp'ün bile aslında nadiren bu dereceye çıkabildiği bilgisini veriyor. Buna ele geçen rakının iyi dinlenmiş olduğunu ekliyor ve Tekel rakılarının hiç bu kadar dinlenme imkânının bulunmadığını belirtiyor. Sonuç olarak, bu rakı her bakımdan nitelikçe Tekel rakısından üstün olduğu için ancak kaçak olabilir diyor ve adamların suçluluğu kanıtlanıyor.

Tekel ürünlerini zaten mamûl madde değil, yarı mamûl kabul edip üzerinde işlem yapmakta yarar var. Votkayı alıp hafif yakacaksınız, o kötü ham alkol kokusu gitsin diye. İçine limon kabuğu filan çentip bırakacaksınız. Hele bir zamanlar rakı iyice çığırından çıkmıştı, anasonu bile yoktu; Tahtakale'de anason esansı bulup şişeye damlatıyorduk, onun da ham alkolünü yakıyorduk, içine sakız atıyorduk vb. Böylece içilir hale geliyordu.

Devletimiz zaten bize neleri reva görmedi ki, rakımıza ilişkin ağız tadımıza özen göstersin? Onun için bu konuda da iş, sabırlı ve tedarikli Türk milletine düşüyor.

Doğu Akdeniz'in içkisi olan rakı Lübnan'da bayağı güzeldir. "Zahle" rakısı arayacaksınız orada. Yunanistan'da tekele tabi olmadığı için pek çok markası vardır. Ben en çok Midilli'de

yapılanları, onların içinde de “Barbayani”yi severim. Bu, öteki “uzo”lara göre daha az tatlı ve aromalı, bizim rakıya daha yakındır. Örneğin Girit’te “rakı” dedikleri ise anasonsuz, sert mi sert bir içkidir. Kara Yunanistan’ında, sanırım daha çok kuzeyde içilen “sipru” da bir rakı çeşidi.

En sevdiğim, sakızlı rakılar, yani “mastika”lar. Yunanca “mastik”, sakız demek. Damla sakızı, dünyada bir tek Sakız Adası’nda (Khios) bulunan bir ağacın reçinesidir (Batı Anadolu’da da sakız veren sakız ağaçları bulunur, ama nitelik çok farklıdır). Anasonsuz sakız rakıları da vardır.

Mastika, Yunanistan’dan, Makedonya ve Bulgaristan’a da yayılmıştır.

Anasonlu, içine su konunca rengi dönen içkiler, Akdeniz boyunca, Fransa’da, “pernot”, “anisette”, “riquart” gibi markalarla devam eder.

İçki Muhabbeti

Milliyetçi ideolojiyle hiçbir zaman başım hoş olmadı. Belki tek istisna rakı. Yemek yerken ille rakı içmeyi tercih ediyorum. Yurt dışında şaraba razı olurum. Rus yemeği yiyorsam votka içerim. Ama başka türlü her ahvalde rakı isterim – en azından onu tercih ederim.

Benden "milliyetçilik" bu kadar. Yemekte içki içmek, hayatımın en temelli "eğlence"si; bunun az çok şaşmaz içkisi de rakı; ama bu, başka içkileri sevmediğim anlamına gelmiyor. Tatlı olmamak koşuluyla bütün içkileri severim. Şimdi, bu bölümde, biraz "içki muhabbeti" yapalım.

Dünyanın en eski içkileri, mayalandırmayla elde edilen içkilerdir: bira, şarap gibi. Mayalanma denen kimyasal olayın ne gibi etkenlerin sonucu olduğu bir hayli yakın zamanlarda çözülmüş olmakla birlikte, mayalanmanın kendisi şöyle böyle on bin yıldır bilinen –ve uygulanan– bir şey. İlk bira Eski Mısır'da yapılmıştı. Ham maddesi de, genellikle halen olduğu gibi, arpa idi. Mısır mitolojisinde insanlara bira yapmayı öğreten, en büyük tanrı olan Osiris'ti. Arpayı toprağa gömerek çimlendiriyor ve bundan malt yapıyor, sonra da suyla karıştırarak mayalandırıyorlardı. Bira Mısır'dan kuzeye, Mezopotamya ve Anadolu'ya yayıldı. Yunan şarap tanrısı Dionisos'un üzümün içki olacak biçimde yetiştirilmesinden

önce bira tanrısı (Sabazios) olduğu ileri sürülmüştür. Bu, oldukça akla yakın bir teoridir.

Mısır'da bira yapılması zaten bildiğimiz bir şeyi doğruluyor: Mısır'da son derece gelişkin bir medeniyet olduğunu. Çünkü bu olgu, *ilkin* arpa ekiminin olduğunu gösteriyor. O aslında biradan daha önemli bir şey. İnsanlar pek çok nesnenin doğal mayalanmasından alkollü içkiler çıkarmışlardır. Arpa ekimi bunlara göre çok daha karmaşık bir iş ve çok daha ileri bir örgütlenme gerektiriyor.

Örneğin, eski Mısır medeniyetinin çökmesinden binlerce yıl sonra Avrupa'ya gelen Germanik kabileler de mayalanmış baldan bir içki yapıyorlardı: "mead". Bal, sonuçta, arının yaptığı bir şey. Bunu sulandırıp mayalandırması o kadar önemli bir medeniyet aşaması değil. Nitekim bunu bayıla bayıla içen Germanik kabileler de göçebe-savaşçı adamlardı. Bayıldıkları bu "mead"i tanrılarının da (Odin, Thor vb.) içtiğine inanırlardı. Olympos tanrılarının içkisi "nektar" ve yiyeceği "ambrosia" da bal kökenli olmalıdır. Bana sorarsanız, bu içki hiç icat edilmese insanlık önemli bir şey kaybetmiş sayılmazdı.

Bunu yalnız lezzet açısından söylüyorum, tabiî, ama belirttiğim gibi, yapılması da ayrıca kolaydı. Arı, tarımdan çok daha önce varolduğu için, mayalandırılmış bal da dünyanın en eski içkisidir ve güney Amerika gibi ilkel sayılacak kültürlerde de bulunur.

Zaten mayalanmayla elde edilen içkilere fazla düşkünlüğüm yok. Ayrıca, tatlı içki sevmem. Bu durumda, mayalanmış balın içkisine önyargımın derecesini tahmin edebilirsiniz. Ama

“önyargı” dedim diye bilmeden kötülediğimi sanmayın – tatma bahtsızlığına uğradım.

Buna rağmen, mayalanmış, mayalanmamış, hayatımda bildiğim en kötü içki (sonuçta gene mayalanmış) kısrak sütünden yapılma kımız. Bu konuda fazla bir şey söylemek istemiyorum – bunu içen atalarımızdan bir kısmının kalkıp buralara gelmiş ve başka içkileri öğrenmiş olmasından ne kadar fazla mutluluk duyduğumdan başka.

Uzakdoğu’da da geleneksel içkiler mayalanmayla elde edilen cinstendir. Çin’deki ve Japonya’daki *samşu* ile *saki* üç aşağı beş yukarı aynı şeydir: mayalanmış pirinç rakısı. Doğulular’ın yemeklerine saygım sonsuz olmakla birlikte içkileri için aynı şeyi söyleyecek durumda değilim.

Pek anlamlı bulamadığım bir başka mayalanmış içki de “elma şarabı.” Buna “sidr” denebilir mi acaba, Fransızca telaffuzunu Türkçeleştirerek? Mayalı içki önyargım devam ediyor; üstelik elma da pek sevmem, meyvaların en yavanı olduğu yolunda bir kanaatim vardır. Yani bunu da geçebiliriz (bu da bir “kuzey” içkisi).

Bira

Mayalanmış içkilere böyle genel –ve kem– bir bakışla baktıktan sonra biraya dönelim. Çünkü “içki” üstüne bu bölümün yazarının öznel zevkleri, tercihleri ne olursa olsun, bira artık evrensel ve çok popüler bir içki – bu vereceğim son taviz, “iyi” bir içki dedirtemezsiniz bana.

Kadere bakın ki, eski Mısır'da icat edilen bira daha sonra kuzeye gitti, orada yerleşikleşti. Modern Mısır da birayı İngilizler'den filan öğrendi.



Germanik toplulukların birayı sevdiği anlaşılıyor. Almanya denince akla ilk gelecek şeylerden biri biradır. Ama İngiltere'de de bira tüketimi olağanüstüdür. Bu arada, İrlanda gibi "Germen" soyuyla hiçbir ilgisi olmayan bir toplum da müthiş biracıdır. Dünyada en fazla bira çeşidi üretmekle ünlü ülke olan Belçika'da da bu işin sorumluluğunu Germen kökenli Flamanlar'a yükleyemeyiz; Valonlar'ın da farkı yok.

Bizim burada bira görece yeni bir içki olarak toplum hayatına karıştı (çevre ülkelerde olduğu gibi). Hafif olduğu, kolay olduğu için de çabuk tutundu. Herhalde 19. yüzyılda, Tanzimat sıralarında Beyoğlu bir eğlence merkezi haline gelirken ilk birahaneler de açılmış olmalı. Oralarda içilen biralar herhalde "ithal" mallardı. *Türk Ansiklopedisi*'ne göre "Türkiye'de biraya ait ilk mevzuat 1847'de 'arpa suyu' adiyle konmuştur. Memleketimizde bira sanayiinin kurulmasına İzmir'de başlanmış. 1893'te İstanbul'da Bomonti, 1909'da Nektar fabrikaları kurulmuş"tur.

Alafranga bir içki olduğu için uzun süre ancak pahalı yerlerde içildi. Bu ilginç bir durum tabiî. Çünkü Batı'da bira proleter içkisiydi. Ama "Doğu/Batı" kültürel ikileşmesinin tarihe yön verdiği başka ülkelerde, örneğin Yunanistan'da da aynı

seyir izlenir. Bizim Karagöz'deki Frenk gibi giyinmiş Yunanlar bira, "fustanella" denen kılığı giymiş gelenekçiler uzo içer.

Muhtemelen "garson" kelimesi de Türkçe'ye ilk "birahaneler" kanalıyla girdi. Duhani, Cadde-i Kebir üstünde "Yani" birahanesinden söz ediyor. Ama daha çok vurguladığı, Alman Pazarı'nın yanındaki "Nikoli" birahanesi. Burada müşterilere Münih birası (Paulanebraeu Salvator braurerei) veriliyor. Duhani'ye göre zaten müşterilerin çoğu da İsviçreli: "... Anadolu Demiryolları Umum Müdürü M. Huguenin... her zaman gelir ve 'çulluk üstüne çulluk' atıştırırdı." Demek ki seçkin yemekleri de olan bir birahane.

Bu Nikoli, daha önce, Alman Herr Brucks'un Yunanistan'dan getirdiği üç garsondan biriydi. Daha sonra öbürleri de kendi dükkânlarını açtılar: Ananias Tepebaşı'nda bir şarapçı, Yani de Strazburg birahanesini. Bunlardan başka, Ragıp Paşa'nın Anadolu Hanı içindeki pasajda Anadolu Birahanesi (şimdiki Hacı Salih'in yerinde) yakın zamana kadar çalışmış ünlü birahanelerdendi. Balabani adında bir Rum açmıştı. Hacaras ve Kutulas birahaneleri de ünlüydü.

Yüzyıl sonunda, Galata'nın en ünlü birahanesi, Belgrad'ın Yagodina birasını satan, gene bir Rum'un işlettiği, Bizans'tı.

Ancak, bu yüzyılın başından itibaren bira Türkiye'de yaygınlaştı. Cumhuriyet ve Batılılaşma da buna olumlu katkıda bulundu. İlk fabrikanın açıldığı Bomonti'de bir de bira bahçesi vardı. İsteyene servis, musluklu fıçılarla yapılırdı. Yazları, dans da edilen birçok açık hava mekânında, bira çoğunlukla tercih edilen içkiydi, çünkü hafifti.

Gençler de –belki rakı adabına alışıncaya kadar– bira içerler, ama sertleşmesi için içine votka katarlardı. Eski Pasaj'da çok yapılırdı bu. "Arjantin" istenir, gelen kocaman bardağa votka eklenirdi. O yıllarda tek bira kalmıştı: Tekel. Çok kötü de sayılmazdı. Bunun siyahı da bulunurdu (siyah bira, kavrulmuş siyah malt eklenerek yapılır). Daha sonra bu tekel kaldırıldı, toplam bira üretiminde özel teşebbüsün payı gittikçe arttı; yetmişlerde Tuborg ve Pilsen'in gelişiyle yabancı sermaye de işe girmiş oldu. Bütün bunlar bira tüketiminin bir hayli yaygınlaşmasına yol açtı.

Ama bira bundan sonra bir hamle daha yaptı. Özellikle İstanbul'da. Birahaneler birdenbire çoğaldı. Beyoğlu, Karaköy ve başka birçok yer. Televizyonlu birahaneler açıldı. Bu, varoş gençliğinin şehir içine yayılma harekâtlarından biriydi ve seksenler ortamının fenomeniydi. Nedense çok sürmedi ve şimdilere fazla bir uzantısı kalmadı. Gene de, bir süreden beri bu toplumda yeni bir bölücülük biçimi olarak "rakıcı/biracı" ayrımının yaşanır hale geldiğini söyleyebiliriz.

Bazı rakıcılar, geceyi bir şişe birayla tamamlamayı sever ve buna "cilâ" derler.

Batı Avrupa ülkelerinde (Akdeniz'de değil) bira öncelikle bir proleter içkisidir ama yalnızca proleter içkisi de değildir. Damıtılmış ve yüksek alkollü içkiler kadar pahalı olmadığı için çok daha fazla tüketilir, ama ekonomik avantajının yanısıra bir kültürü de oluşmuştur. Almanya'nın ve Avusturya'nın bier-keller'leri mâlum. Genellikle iki, üç bin insan alacak kadar büyük ünlü birahaneleri de. Biranın böbrekler üzerindeki bilinen etkileri de hesaplanarak, bu büyük birahanelere belki

üç yüz kişiyi aynı anda rahatlatacak pisuarlar yapılmıştır; gene de insanlar neredeyse birbirlerinin üstüne işeyecek halde yığılırlar. Upuzun masalarda oturmuş Almanlar'ın kolkola girip iki yana sallanarak bira şarkıları söylemeleri ne kadar lâtif bir manzaradır!

Siyasî birliğini geç oluşturan Almanya'da şehirlerin şehir kültürleri hâlâ çok önemli. Köln'de oturan biri için *kölsch* bira neredeyse genel Alman değerlerinden üstündür. Münihliler Münih birasını bir şeye değişemez.

Alman biraları (*lager* tipi) genellikle açık renktir ve soğuk içilir. Bu, bizim zevklerimize daha yakın. İngilizler'in oda hararetinde içtiği biralara bir türlü alışamadım. Bunlar "üst mayalanma" denilen sistemle yapıldığı için daha koyu renkli olur.

En güzeli, İrlanda'nın en önemli ihraç maddesi olan siyah renkli Guiness'tir. Dünyadaki birçok iyi şey gibi bir yanlışlık sonucu bulunmuştur. Bunu eve alıp buzdolabında soğutarak içmeyi denedim. Tuhaf, ama soğuğu da güzel olmuyor. Neyse, nasıl olsa biracı değilim, bana ne!

Asterix'in Britanya serüvenleri harika esprilerle doludur. İngiliz *pub*'ında, şarap bulamamış ve dolayısıyla perişan halde biralarının başında otururlarken Obelix Asterix'e, "Çabuk iç, soğuyacak," der.

Pub havasını severim. Hele işçi sınıfı ya da İrlanda milletinin müdavimi olduğu *pub*'lardansa. Bunlarda İngilizler'in bilmeyene soğukluk gibi görünen o uzaklık havası yoktur. Herkes herkesle konuşur, neşeli bir patırtı vardır – ama ilk

gidişinizde yadırgayabilirler, çünkü aynı zamanda herkes tanıdıktır.

Oturacak yerler vardır tabiî ama temel tavır ayakta durmaktır. Yakın zamanlarda, yetmişlerde, kendini daha bir "kıtalı" hisseden İngilizler birkaç kişi birlikte gidip otururak şarap içecekleri yerleri özlemeye başlayınca, böyle şarap mekânları açıldı. Ama milletlerin karakteri kolay kolay değişmiyor. Bu şarapçıların modası geçti, *pub* hâlâ, aslan gibi, ayakta.

Belçikalılar bira üretiminde ölçüyü kaçırmış durumdalar, bence. Yok çilekli bira, yok daha bilmem neli bira. Her içkinin kendine göre bir karakteri vardır. Bununla fazla oynamaya gelmez. Denemek için tattığım bu farklı biralardan hoşlandığımı söyleyemem.

Avrupa'da biranın oturduğu ve kendine yer yaptığı ülkelerden biri de Çek Cumhuriyeti. Kıvamı koyu Çek birasının özelliği var. Şarapları şarap olarak pek iyi değil, ama biraları bira olarak bayağı iyi. Prag'da her yerde bira bulursunuz; ancak Vltava'nın batısında, yani Malastrana'da, saraya giden yol üstünde yer bulması bayağı zor bir sıra birahane epey tanınmış olanlar arasındadır. En tanınmışı ise Hasek'in Schweik'ıyla özdeşleştirilen birahanedir. Bunun bayağı özel bir havası vardı. Yalnız, yakınlardaki yeni dekorasyon bu bakımdan pek iyi olmadı.

Güney Amerika, pek özgün bir içki kültürü yaratamamış bir kıta. Burada da kitlesel olarak en çok bira içiliyor.

Şarap

Mayalı içkilerden biri de şarap. Bu, bence, birayla kıyaslanamayacak zenginliklerle dolu bir içki ve üstüne ciltlerce kitap yazılabilir. Yazılmıştır da. Ama merak etmeyin, benim şarap kültürüm de bir hayli kıt olduğu için istesem bile lafı fazla uzatmama imkân yok.

Bira gibi şarap da Akdeniz havzasının bir ürünü olmalı. Sarhoş olduğu yolunda dedikodularını bildiğimiz en eski karakterlerden biri Nuh Peygamber'dir. Zaten bütün yöre mitolojilerinde (örneğin Gılgamış ya da Yunan'da Deucalion) şarapla tufan arasında mantığı pek çözülememiş bir bağlantı kurulur. Bu acaba, "sade suda" boğulmaktansa şarapta boğulmanın daha iyi olacağını gizlice ima eden bir "şeytan ayeti" mi? *Tevrat*'ta "şarap" lafı bol geçer, ama Hıristiyanlık'ta neredeyse kutsal bir özellik kazanır: İsa, son akşam yemeğinde ekmekle şarabı "Bu benim etim, bu da kanım," diye havarilerine dağıtınca. Dolayısıyla şaraba banılmış ekmek yemek, yani "komünyon" âyini, Hıristiyan cemaatine girmenin yolu olmuştur. Kadınlara hiç güveni olmayan St. Paul'ün bile şarapla sorunu yoktur.

Müslümanlık'a kadar hiçbir din şarabı –içkiyi– yasaklamadı. Seküler kültürler de bunu hor görmedi. Tersine, şarabın tanrısal bir esin kaynağı olduğuna, hatta dinî bir vecd duygusu yarattığına inanıldı. Bazı Müslüman tasavvufçular da bu inancı paylaşmıştır.

Eski Yunan kültüründe şarabın yeri özellikle önemliydi. Hani, devlet yönetiminde önemli işlerin "bakan"ı olur. Yunanlar'ın da

her önemli işin tanrısı olduğu gibi şarap tanrısı Dionysos'ları vardı. Kökeninin farkından ötürü Dionysos, Olympus'un 12 tanrı ve tanrıçası arasında yer almaz; gene de önemli bir tanrıdır. Kültü Trakya'dan çıkmış gibi görünür (Mürefte ve Şarköy için iyi bir reklam potansiyeli), ama Girit'le de bağlantılıdır. Şaraba uygun bir biçimde, coşkuyla ve cezbeyle yakın ilişkileri vardır. Maenadlar, ona tapan çılgın kadınlardı. Bunlara Bakha da denir. Dionysia ya da Bacchanalia denilen bolluk ve coşku ayinleri (orgia) daha sonra tiyatronun doğduğu bir gelenek haline geldi. İlk Dionysos tiyatrosu Atina'da görüldüğüne göre, bu zamana kadar kültü Atika Yarımadası'na da iyice yerleşmişti.

Yunan kolonileriyle birlikte Avrupa'nın batısına da yayılan şarap, oralarda Yunan kolonilerinden çok daha uzun ömürlü oldu. Roma İmparatorluğu'nun temel içkisi de şaraptı. O zamanın dünya ticaretinde en fazla alınıp satılan mallardan biriydi.

Bu eski dönemde şarap saklamak zordu, çünkü hava ile temasını önleyecek bir teknoloji yoktu. Tahta fıçılarda tutuluyor ve en fazla üç yıl sonra bozuluyordu. Bu durum ta 17. yüzyıl sonlarına kadar böyle devam etti. Bir Benedikten keşişi olan Dom Pierre Perignon (1638-1715, Perignon; XIV. Louis ile aynı yılda doğmuştur), bağlı olduğu manastırdaki görevinde şarap üretimiyle özellikle ilgilendi. Bugünkü haliyle mantarlı şişe onun buluşudur. Perignon aynı zamanda şampanyayı icat eden adamdır (onun adını taşıyan bir şampanya var). Mantarlı şişeyle şarabın havayla teması önlendi ve böylece uzun süre saklamak ve eskitmek de mümkün hale geldi. Onun için, falan

yılın şarabını epey zaman sonra bulup içebiliyorsunuz – fiyatını ödeyecek parayı da bulursanız. Çok iyi bir şarabın gerçekten çok uzun yıllanmış olanlarına küçük çapta bir servet ödemek gerekir. Bu arada, bazan unutulan iki noktaya değineyim: şarabın sadece eskimiş olması ona fazladan nitelik katmaz, zaten iyi bir şarap olmalıdır ki eskitmeye, bekletmeye değsin ve bekledikçe güzelleşsin. İkincisi, "bekleme" dediğimiz şey, şişe-öncesi süreçtir. Şişede beklemek şaraba –veya başka içkilere– bir şey katmaz, bozmaması yeterlidir.

Toussaint-Samat, Victor Hugo'nun bir sözünü alıntılıyor: "Tanrı yalnız suyu yaratmıştı; insanlar ise şarabı yarattı." Buna, şarabın bugünkü niteliğini kazanmasında, kendini Tanrı'ya adamış insanların (keşişleri kastediyor) çok fazla payı olduğunu ekliyor. Eski zamanlarda, Avrupa'da ekşi üzümden sirkeye, bektaşi üzümünden (yani "üzüm"le ilgisi olmayan "gooseberry") ekşi elmaya birtakım ürünler bu ihtiyacı gideriyordu. Aslında ilginç olan, limondaki ekşilik ve onun temelinde yatan C vitamini, çok az canlı için bir "ihtiyaç"tır – geri kalanları kendi C vitaminlerini türetirler. Bu ihtiyacı duyan canlıların başında, yakın akrabaları (yani insansı maymunlar) ile insan gelir.

Ama "ekşi" tadı doğada limon kadar iyi veren hiçbir nesne yoktur. Batılılar bu olağanüstü nesneyi Haçlı Seferleri sırasında öğrendiler. O zamandan beri de, doğal olarak, vazgeçemediler.

Aslında, şarabı yıllandırmayı keşfedenler de keşişlerdi – bir rastlantı sonucu. Barbar akını sırasında şaraplarını mahzende gömerek saklamış, barbarlar gittikten sonra –belki bunu

kutlarken– şarabı tadınca, her zamankinden güzel olduğunu görmüşlerdi.

Akdeniz havzasında dünyaya gelen şarap tarih boyunca çeşitli nedenlerle Fransa'yı kendine anayurt edindi. Şarap üretiminde Fransa, hem nitelik, hem de nicelik olarak, en önde gelen ülke. Şarabın tarihî gelişmesine, Perignon'unki gibi önemli katkılar da daha çok Fransa'dan geliyor. Bu arada Pasteur de şarap üretimine önemli katkılarda bulundu. Demek ki 19. yüzyıldan sonra, şarabı güzelleştirmede öncelik, keşişlerden bilim adamlarına geçmiş.

Örneğin 1775'teki bir rastlantı: bağda bırakılmış üzümler dallarında çürürken bir biçimde bunlardan şarap yapma deneyimine giriliyor ve son derece parlak sonuç alınıyor. Bu yönteme "soylu çürüme" (pourriture noble) adı konuyor. Ancak her üzümle bunu yapmak mümkün değil. Fransa'daki (biraz da Macaristan'daki) bazı üzümlerle yapılabiliyor.

Touraine ve Anjou'da Saumur ve Vouvray şaraplarında kullanılan pinean üzümü üstüne de böyle bir rastlantı hikâyesi var. Burada bir manastırda, bağlara, sonradan Kilise'nin "aziz" ilân ettiği bir keşiş olan Martin bakıyormuş. Martin bir gün üzümlerle uğraşırken dalmış ve eşeğinin ne yaptığını görmemiş. Meğer aç eşek, onun bakmadığı yerde, üzümün bütün yapraklarını yemekle meşgulmüş. Çıplak kütükleri gören keşişler gözyaşlarına boğulmuş. Ama – artık "aziz" uğuru mudur, nedir –yapraklar yeniden yeşermiş ve kütükler öyle bir ürün vermiş ki keşişler yeniden gözyaşı dökmüşler– bu sefer zevkten (Toussaint-Samat, 281). Çünkü bu, bundan böyle geliştirilerek, Loire bölgesinin "dipten budama" yöntemi haline

gelmiş. Görüyorsunuz, üzümün ve şarabın tarihi rastlantılarla dolu ve bu kadar rastlantı dolu olunca eşeklere bile katkıda bulunma fırsatı çıkıyor.

Öteki Akdeniz ülkeleri de şarapçılıkta genellikle iddialıdır. İtalya, bence, Fransa'dan sonra en iyi şarapların üreticisidir. Bütün harcıâlemliğine rağmen ünlü Chianti'yi severim. Ama ondan çok daha iyisini de yapıyorlar. İspanya'nın Rioja'sı pek ahım şahım bir şey değil; Portekiz'in popüler Justina'sı ise felaket kategorisine sokulabilir (tabiî bu iki ülkede de daha iyi şaraplar var). Balkanlar'da Yunanistan en başarılı görünüyor, ama iyi Bulgar ya da Yugoslav şarapları da var. Yunanlar "Retsina" denen şaraplarına çamsakızı da katarak epey bir farklılık yaratmışlardır. Bu şarabın seveni çok olmakla birlikte ben kendi hesabıma onların arasında değilim.

Daha kuzeyde kalan Avrupa ülkelerinin şaraplarından da pek hoşlanmam. Bunların en iyileri tatlı şaraplar: Almanlar'ın Riesling'i ya da Macarlar'ın Tokai'si gibi. Bu tatlılıkta bir şarapla, örneğin Tokai ile, ancak et yemeğine sos yapabiliyorum. Sos için iyi gidecek bir başka tatlı şarap da tabiî Madeira'dır. Bu arada, aynı kategoride, İspanyollar'ın Malaga şaraplarıyla ünlü Port'u (bu da Portekiz'in Oporto'sundan) sayabilirim.

Ama bazı sonradan görme ülkeler, üretilen nitelik değilse de, nicelikte, birçok Avrupa ülkesini solladılar. Amerika, Arjantin, Şili, Avustralya ve Güney Afrika bunların arasında. Amerika (aslında ötekiler de) şaraplarına, benzetmeye çalıştığı Fransız şaraplarının adını veriyor. Ama adından başka özelliklerini vermesi bence hayli zor.

Gelgelelim, Amerika kıtasında yetişen şarapların iyiliğini kanıtlamak üzere anlatılan inandırıcı hikâyeler de var. Avrupa'daki bir salgın (filoksera) bütün Cabarnet-Sauvignon bağlarını mahvetmiş; daha sonra bunlar yeniden aşılanarak üretilmiş. Ama bu tarihten önce Şili'de yetiştirilen Cabarnet hastalığa uğramadığı için aslına daha yakınmış.

"Şarap tadıcı" denen o adamın damağında neler olduğunu normal insan nasıl anlasın? "Burgonya" demekle kalmıyor, hangi şatonun hangi bağının kaç yılının ürünü olduğunu da söylüyor! Olacak şey değil! Yıllar önce bir arkadaşımla bu işi merak edip dört şişe farklı şarap almış ve deneye girişmiştik. Şarapları önce tattık, anladığımızı sandık. Sonra gözü kapalı yeniden tatmaya başlayınca her şey karıştı; kesinlikle içinden çıkamadık. Onun için bu işi yapan adamlara gerçekten büyük saygım var. Onlar gibi olmayı özellikle istemezdim herhalde, ama müthiş bir yetenekleri olduğundan şüphe yok.

Bağın ne kadar güneş aldığı, toprağın niteliği, elbette önemli etkenler. Ama bu uzmanlar, toprağın eğimi gibi etkenlerin bile çok şey değiştirdiğini söylüyorlar – söylemek bir yana, tadıp anlıyorlar da.

Türkiye'de şarapçılık Müslüman olmayanların yaptığı bir işti. Onun için de bu yüzyılın başında, onların göçmesiyle, üretimi neredeyse bitmiş gibi oldu. Mübadelede, gidenlerin yerine gelenler bağları tahrip bile ettiler. Ancak 1930'da Tekel (o zaman İnhisarlar Umum Müdürlüğü) Tekirdağ'da açılan ilk fabrikayla şarapçılığı canlandırdı. O zamandan beri de epey mesafe alındı. Ama bugün bile, varolan potansiyelin en iyi biçimde kullanıldığını söyleyemeyiz. Türkiye, toprağı ve

iklimiyle, iyi şarap üretebilecek bir ülke ve pekâlâ iyi şarap yapabiliyor. Ama başta “know-how” ve gelenek, birçok eksiklik de var. Bunlardan biri, bir bölgede toplanan üzümün yeterli nitelik ayıklamasına tâbi tutulmadan başkalarıyla bir arada aynı sürece katılması. Örneğin Bozcaada gibi sınırlı bir bölgeden bile, birkaç farklı nitelikte şarap çıkabilecekken, sonuçta aynı ortalama şarap üretiliyor. Daha çok özel teşebbüsün ürettiği şaraplarda da standardizasyon yeterli değil, çünkü birçok farklı şarap aynı etiket altında satılabiliyor. Oysa örneğin Fransa’da “Appellation” son derece sıkı denetlenen bir şeydir, dolayısıyla bir garantidir.

Gençliğimde, tabiî doğrudan parayla ilgili olarak, daha fazla şarap içerdim. “Güzel Marmara”nın şişesi 185 kuruştu. Rakı çok daha pahalı gelirdi (küçük şişesi on lira gibi bir şey olmalı). Kafa bulmak üzere içtiğim (ve kötüsüyle başladığım) için rafine bir şarap tüketicisi olamadım. Sevmiyor değilim, ama rakıyı daha çok sevdiğim için her zaman onu tercih ediyorum. Yurt dışında olduğum zaman şarap içiyorum, iyi kötü seçtiğim, tercih ettiğim birşeyler var, ama o kadar. Şarap üstüne konuşacak adam ben değilim.

Damıtılmış içkiler

Genel olarak, damıtılmış içkileri daha fazla sevdiğimi söyleyebilirim. Bunların içinde, rakıdan başka bir de votkayı yemekle birlikte içmek mümkün. Ötekiler yemek öncesi ya da yemek yemezken içilecek şeyler.

Damıtma, bir sıvının ısıtılıp buharlaştırılmasından sonra yeniden sıvı hale getirilmesi demektir. Böylece, sıvıyı, buharlaşıp uçmayan katkılardan ayırmış olursunuz. Bu işlem tabiî pek çok yerde uygulanabilir, ama bizi içki kısmı ilgilendiriyor şimdi. Herhangi bir mayalanmış içkiyi bu tip bir işlemden geçirerek damıtılmış içki haline getirebilirsiniz. Böylece onu arıtır ve sertleştirirsiniz. Böyle bir şeyin mümkün olduğu daha Aristo zamanında biliniyordu. Ama içkiye bu yöntemin pratikte uygulanması sonraki çağların işidir. Muhtemelen doğuda bulunmuş bir teknikti, çünkü örneğin Fransızca'da bu iş için kullanılan âlete *alambic* denir ki, Arapça "el imbik"ten gelir. O zaman, böyle üretilen en eski içki de "arak" veya bizim kendimize uydurduğumuz adıyla "rakı"dır – "arak", Arapça'da, "ter" anlamına gelir, yani imbikten damlamayı anlatır.

Votka

Rusya'da ilk votkanın on dördüncü yüzyılda yapıldığı tahmin ediliyor ki bu bira veya şaraba göre çok yeni bir tarih.

Bildiğim kadar votka patatesten veya çavdardan yapılan bir içkidir. Çavdardan yapılmışı daha iyi olur. Damıtıldıktan sonra bir de odun kömüründen süzülür. Bilenler, Rus votkasına niteliğini veren şeyin öncelikle bu kömür olduğunu söylerler.

Adı, Rusça "su" anlamındaki *voda*'dan geliyor (zaten Rusça telaffuzu *vodga*'dır).

Kırk ile elli derece arasında, sert bir içkidir. Yaygın olarak içildiği ülkelerdeki iklimi, kısa süre için olsa bile, ben de yaşayarak tanıdığım için, bu sertlikte şaşılacak bir şey görmüyorum. O soğuğa dayanma mücadelesinde insan böyle içini ısıtacak bir şeye ihtiyaç duyuyor. "Yazın niye içiyorlar?" diyecek olursanız, eh, herhalde kışın alışkanlığı devam ediyordur – hem zaten oralarda yaz da kısa.

Klasik votka renksiz ve kokusuzdur (bu tipin en sevdiğim cinsleri *Moskovskaya* ile *Stoliçnaya*), ama çeşitli meyvalarla tatlandırılmışı, limonlu veya vişnelisi, hatta acı biberlisi de olabilir.

Rusya'da votkayı yemekle birlikte içmeye başlarlar. Kimileri siyah ve kırmızı havyar aşamasını geride bırakıp asıl yemeklere doğru ilerlerken votkanın yerine şaraba geçer. Ama sonuna kadar votkadan şaşmayanları çoğunluktadır. Daha ileri aşamalarda şampanya içilir, en sonunda konyakla iş biter. Votka küçük kadehlere konur. Genellikle, biri kısa –tabiî her zaman da kısa değil– bir nutuk atar, birilerine kadeh kaldırır. Hal böyle olunca kadehi dikip bitirmek nezaket gereğidir – yoksa, o şerefine içtiğiniz kişi ya da kavrama yeteri kadar saygınız olmadığını düşünebilirler. Alışık olmayan için epey öldürücü olabilir bu ardı arkası gelmeyen "fondip"ler. Ben, içki fazla geldiği için değil, içkiye yazık olduğu için sevmem bu âdeti. Şunu yudum yudum, tadını çıkara çıkara içmek varken, ne oluyoruz, bir seferde dikip bitirmek şart mı?

Eski, Rus İmparatorluğu'nu ve sonra SSCB'yi meydana getiren bütün ülkelerde bu nutuk-kadeh âdeti, muhtemelen Gürcistan'da doğmuş ve yayılmış; ama şimdi her yerde var ve

ille nutuk söyleniyor, kadeh kaldırılıyor – başka türlü rahat etmiyorlar.

Azerbaycan'da votkaya *arak* derler – yani, "rakı".

Ruslar doğrusu iyi içer. Alkoliği çok bir toplumdur. Bir John Seinbeck hikâyesi dinlemiştim. Bir büyük bakkaliye dükkânının ortasında bir adam, bir parmağı havada duruyor. Onu görünce, şaka olsun diye Steinbeck de gitmiş karşısına, iki parmağını kaldırarak durmuş. Ötekinde fazla bir tepki yok. Derken bir üçüncü adam yanlarına gelmiş. Hemen gidip bir şişe votka almış ve parasını üçü paylaşmışlar. Dışarı çıkıp, elden ele, bitirmişler şişeyi. Böyle bir âdet olduğunu anlayan ve bundan pek hoşlanan Steinbeck hemen mağazaya geri dönüp tek parmak kaldırmış. Böyle böyle epey bir şişeyi iyi etmişler. Geç vakitte yalpa vurarak oteline dönerken sarhoş diye bir genç polis durdurmuş; Sovyet toplumu kültürlü olduğu için Steinbeck'i tanımış; bırakmış tabiî, ama ayıpladığını da belirtmiş.

Delikanlılığımda gördüğüm Audrey Hepburn'lü *Savaş ve Barış*'ta pencere pervazına çıkarak şişeyi ağzına diken genç Rus subayı hâlâ gözümün önündedir.

Ruslar'dan başka, doğal olarak, Finler ve Lehler de votka üretir. Polonya votkası bazılarına göre Rus votkasından da iyi, dünyanın en iyi votkasıdır. Çok popüler olan *Wyborowo*'yu ben Rus votkası kadar sevmem (daha sert olabilir), ama özel bir votka olan *Zubrowka* gerçekten çok güzeldir. İçinde, votkaya tad ve koku veren tek bir ot bulunur. Buna "bizon otu" diyorlar – o bölgede yaşayan bir yaban sığırının sevdiği ve yediği otmuş, söylentiye göre. Fin votkası *Findandia* bence bunların en

kötüsü. Bir de İsveç'in *Absolut*'u son zamanlarda iyice tutuldu. Sadesi, limonlusu, hatta böğürtlenlisi var.

Türkiye'nin bu yabancı kökenli içkiler karşısında tutumu bir tuhaftır. Bir yandan, Cumhuriyet sonrası, devletçilik ve yüksek gümrük uyguluyorsunuz; onun için yabancı içki dünyanın parası, bulması da zor. Öte yandan ahali her şeyi içmek istiyor. Dolayısıyla Tekel de üretiyor, "Ben de yaptım," diyerek. Üretiyor da, ürettiği bir şeye benzemiyor. Nerede Rus votkası, nerede bizim Tekel'inki! Daha yakın zamanlarda Sovyet işbirliğiyle Binboğa votkası üretmeye başladık, bu öncekinden iyiceydi, ama o kadar.

Tabiî Amerika da votka üreten ülkelerden, en ünlü markaları da *Smirnoff*. Onlara ne oluyor, diye soracak olursanız, onların haklı bir gerekçesi var. 1917 Devrimi'nden sonra Amerika'ya giden Rus göçmenleri yaptı bu votkayı. Oldukça da iyidir.

İstanbul'daki Ruslar'ın kendileri terbiye ettikleri limonlu sarı votkayı da öncelikle Rejans'tan biliriz. Saf alkol edinip kendi limonlu, vişneli votkanızı da yapabilirsiniz, o kadar zor değil. Ama artık ithalat yasakları kalktı, gereği kalmadı. Votkanın ünlü kokteyli *Bloody Mary* de sanırım Amerikan kökenli. Domates suyuna karabiber, isterseniz limon ve tuz, mutlaka *Worcestershire sauce* katarak hazırlarsınız, size uygun gelen oranlarda. Bunun, içine votka konmayanına da (öylesinin ne anlamı varsa!) *Virgin Mary* diyorlar.

Viski

Bu şöhretli içki de, içkilerin genel tarihine uygun bir biçimde, Kelt halklarının icat edip insanlığın hizmetine sunduğu bir içki. Çünkü kabaca, mayalanmış bir içki olan biradan elde edildiğini söyleyebiliriz. Herhalde çok daha eski tarihlerden beri Keltler arpadan bira yapıyorlardı, ama günün birinde bunu damıtmayı düşündüler ve viski icat edildi.

Adı, Keltçe *usquebaugh*'dan (aslında bunun çeşitli imlâları var) geliyor, yani "ab-ı bayat" ya da "hayat suyu". *Britannica*'ya göre yapımını anlatan en eski kayıt 1494 tarihinden kalmış. Böylece, icadı bundan en az yüzyıl öncesine gidiyordur; votka ile arası çok değildi herhalde. Batı ve Kuzey ülkelerinde damıtık içki üretimine geçiş yaklaşık 14. yüzyıl olabilir. Güneyde ve doğuda herhalde çok daha önce başlamıştı.

Öncelikle arpa olmak üzere, çeşitli tahıllardan elde edilen hamur, malt, daha sonra sulandırılarak "mayşe" haline getiriliyor. Bundan mayalanmayla elde edilen bira ısıtılıp damıtılıyor ve 70 derecelik alkollü olan ilk viski çıkıyor. Bu da sulandırılarak 43-45 derecelik viski oluyor. Kendine özgü tadı ve kokuyu edinmesi saklandığı fıçılara (örneğin ateşe tutulmuş meşeden yapılma fıçılar), maltının is çıkaran ateşe tutulma yöntemlerine, buna benzer şeylere bağlı. Ayrıca, çeşitli karışımlar da mümkün: "Blended" (harmanlanmış) diye bildiğimiz en yaygın viskiler, ayrı zamanlarda yapılmış farklı viskilerin karıştırılmasıyla elde ediliyor ki bu biçimde aynı tadı tutturmanın doğal olarak belirli güçlükleri var. Yani yapımı oldukça karmaşık bir süreç gerektiren bir içki.

Bir "viski anısı" anlatayım, biraz uzun bir hikâye ama... Mavi Yolculuk üstüne turistik bir elkitabı yazmıştım. Marmara

Üniversitesi'nin Yabancı Diller Bölümü'nde çalışan, İskoç Christopher Ferrard kitabı İngilizce'ye çevirecekti. Yazın Edinburgh'da evine dönüyordu. Ben de kısa bir süre Londra'da olacak, o sıra onu arayacaktım. Böyle anlaşmıştık.

Öyle de yaptık. Edinburgh'a gitmem için ısrar etti. Çeviriyle ilgili soracağı son birkaç şey olduğunu söyledi. Hızlı tren varmış, falan. Bir sabah erken saatte bunlardan birine bindim. Gerçekten çok hızlı; dünyanın yolunu dört saatte alıyor. Newcastle'ı da geçerken gördüm: Tyne üstünde, güzel köprüleri olan sevimli bir kent.

Öğle vakti Edinburgh'a vardım. Chris garda bekliyordu. İlk selâmlaşmadan sonra önüme düştü, hızlı hızlı yürümeye başladı. Gardan çıktık, bir merdiven indik, bir merdiven çıktık, gidiyoruz. Ben nereye gittiğimizi bilmiyorum, o da herhangi bir şey açıklamıyor. Evine mi gidiyoruz? Arabası var mı? Derken bir kapı açtı ve bir *pub*'a girdik. Barın başına geçtik. İkimize birer viskiyle birer bira söyledi. Neyse, demek menzil buymuş, durum aydınlığa kavuştu.

Bizde rakının üstüne su içildiği gibi İskoçya'da da viskinin arkasından bira içiliyor. Anlattığım gibi, aralarında organik ilişki var zaten.

Bardaklar boşalınca bu sefer başka markalardan birer tane daha istedi. Arada havadan sudan konuşuyoruz. Bunlar da bitince, "Arada ne fark vardı?" diye sordu. İşe bak, imtihana girmişim gibi bir durum. Şarap faslında söylediğim gibi, içki severim ama, tadıcılık konusunda iddiam yok. "Sen söyle," dedim. "Birincisi daha isliydi," dedi. Evet, doğru.

Oradan öğle yemeğine, küçük bir Hint lokantasına gittik. Edinburgh'da Hint lokantası hiç parlak değil. Bu arada eve uğradık ve ben çantamı bıraktım mı, pek hatırlamıyorum. Zaten göreceğiniz gibi, bu hikâyede ayrıntıların hatırlanması biraz bulanık olmak zorunda.

Yemekten sonra iki *pub* daha denetledik. Gene farklı viskiler içtik, fikir teati ettik. Bunlar *malt* viskilerdi. Akşama doğru değişik bir *pub*'a geldik. *Pub* ama, aynı zamanda imalatçı. Chris yaşlı ve çok sevimli sahibiyle iyi arkadaştı. Adam bizi aşağıya, mahzene indirdi. Tankları, fıçıları gösterdi. Değişik yıllardan viskiler tattırdı. *Pub* en az yüz yıllık, belki de 150 yıllık bir mekân. Her yer ahşap. Kaba ama oturaklı ve kendine göre estetiği olan masalar, sandalyeler ve banklar var. Keyifli bir yerdi.

Galiba o sıralarda akşam yemeği yedik. Nereye gittik, ne yedik, hatırlamıyorum. Ayrıca, ne içtik? Bakın bunu hiç hatırlamıyorum. Sonra başka bir *pub*'a, sonra başka bir *pub*'a. Derken, gece iki sularında, gene başka bir *pub*'daydık. "En geç burası kapanır," dedi. "Onun için bu saatte herkes buraya gelir." Gerçekten, görece küçük mekân tıklım tıklım doluydu. Bardan içki almak bile mesele. Kapanışa doğru bir kadeh daha aldı. Sorun viskiyi iyi tatmak olduğu için, bütün bunları –ya da çoğunu– sek içiyoruz. "Bu nasıl?" diye sordu. "Bu galiba içtiğim en iyisi," dedim.

Dedim ama, hangisini ısmarlamış olsa, en iyisi sonuncusu olacaktı. "Tamam," dedi. "Zaten ben de bunu göstermeye çalışıyordum." Sonra, felsefesini anlattı: sorun, "malt" ile "blended" arasındaki fark; yukarıda anlattığım gibi "blended"i

değişik üreticilerin değişik zamanlarda ürettikleri viskileri karıştırarak yapıyorsunuz. Chris en çok bunu seviyor. Son ısmarladığı da *Bell's*'miş. Bu türün iyi markalarından. Ancak, yakın zamanlarda, "malt" modası çıkmış. Bu da belirli bir biçimde işlenmiş bir maltın sulandırılmasıyla elde ediliyor. İnsanlar, "daha otantik" ya da "daha sağlıklı" gibi gerekçelerle bunu tercih etmeye başlamışlar ki bütün bu gelişme, Chris'e göre, züppelikten başka bir şey değil. Viskiden aslında anlamayan insanlar, viski dışı nedenlerle, olmadık âdet yaratıyor. Bunu bana da kanıtlamak istemiş.

İyi de, kanıtlama sürecinde telef olmama ramak kalmıştı. Ben masum bir viski-severim, "blended" de olsa içerim, "malt" da olsa.

Bu arada bir ayrım daha boy gösterdi: açık renkli/koyu renkli. Chris haklı aslında. Viskinin kendisiyle ilgili olmayan nedenlerden çıkan tercihler bunlar. Bu da bir "sağlık" kaygısı, bildiğim kadarıyla açık renkliler (yani, örneğin JB ya da Cuttysark) daha sağlıklı sayılıyor. Bu "sağlık" kaygısı beni de tilt eder her zaman; hani o dediğim viskileri de sever ve içerim aynı "masumiyetle", ama insanı sinir ediyorlar.

"Viski" deyince akla ilk gelecek İskoçya'dır tabiî. Ama İrlanda viskisi de bence hiç fena değil. İçimi kolaydır. Kitaplar oradaki kuralın üç kere damıtmak olduğunu yazıyor.

Amerika'da birine ziyarete gittiniz ve ev sahibi içki ikram ediyorsa mutlaka "Scotch or Bourbon?" diye sorar. Çünkü "Bourbon" denilen (ilkin Kentucky'nin Bourbon bölgesinde yapıldığı için bu adı alan) bir Amerikan viskisi de vardır. Benim bu soruya cevabım şaşmaz biçimde "Scotch" olmakla birlikte

şimdilerde aynı soru Avrupa'da da sorulmaya başlandığına göre, Bourbon okyanusun bu tarafında da aranılır bir nesne oldu demektir. Amerikan viskilerinde ana ham madde, Bourbon'a benim pek sevmediğim o tadı veren mısırdır.

Amerika'nın bir zamanlar pek sevilen içki tarzı, Kingston Trio'nun bir şarkısına adını vermiştir: "Scotch and Soda". Amerikalılar bunu –başka içkileri gibi– buzla içerler (yalnız buzlu viskiyse "on the rocks" denir); İngiltere'nin "püristleri" ise hiçbir şey katmazlar.

1969'da bir burs alarak ilk kez İngiltere'ye gitmiştim. Sussex Üniversitesi'ne gitmek istemiştim, çünkü kitaplarından tanıyıp (bir de konferansını dinlemiştim) çok beğendiğim David Daiches orada edebiyat bölümünün başındaydı. Gel gör ki gidince, *Sabbatical*'da, yani tatil yılında olduğunu öğrendim. Bu yılını viski üstüne bir kitap yazarak değerlendirmiş. O sıralar "viski" lafını işitince biraz sinirleniyordum ama çok sürmedi.

Viskinin Amerikan tarihinde de önemli bir rolü vardır; denebilir ki bu tarihin biçimlenmesine katkıda bulunmuştur. İlk Başkan George Washington zamanında *Secretary of the Treasury* (Hazine Başkanı) olan ünlü maliyeci Alexander Hamilton hem gelir artırmak, hem de federal devletin otoritesini pekiştirmek için içki vergisi koymaya karar verdi ve *Congress*'ten bu yolda yasa çıkarttı. Yasa özellikle Pennsylvania'da şiddetli tepkilere yol açtı. 1794'te isyan çıktı. Washington ciddi sayıda asker gönderince isyan yatıştı. Bazıları yargılandı, ceza aldı vb.

Amerikan tarihi merkezle (federal devlet) yerel özerklik eğilimi arasındaki gerilimin diyalektiğiyle içiçe gelişmiştir. Bu

olay, değindiğim gerilimin ilk ciddi örneklerinden biriydi ve başından beri özerkliğe daha yakın olan Cumhuriyetçi Parti, Thomas Jefferson önderliğinde, isyancıların üstüne asker gönderilmesinden fena halde ürkmüşlerdi. Merkezin fazla otorite kazanmasını istemiyorlardı. Ayaklanma bir felakete yol açmadı, ama federalizmi güçlendirdi.

Yalnız viskinin değil de, genel olarak içkinin Amerikan hayatında ve tarihinde önemli rol oynadığı bir olay daha vardır: Prohibition (içki yasağı). Püriten Amerika'da geçen yüzyılın ortalarından beri durmayan, zaman zaman ilerleyip zaman zaman gerileyen içkiyi yasaklama mücadelesi 1920'de içkinin ülke çapında yasaklanması zaferini kazanınca, zafer herkesten çok Mafya'nın işine yaradı. Mafya hep vardı tabiî, ama eti budu oldukça mütevaziydi. İçki yasağı büyük imkânlar açtı; bu imkânlardan en iyi yararlanan da Al Capone oldu, 100 milyon dolara varan bir servet biriktirdi. Bu olgu ve bu dönem Mafia'nın, Amerikan toplum dokusuna, kolay kolay kazınmayacak biçimde sinmesine yol açtı. F. D. Roosevelt 1932'de Demokratlar'ın adayı olarak seçimi kazandığında yaptığı ilk işlerden biri içki yasağını kaldırmak oldu.

Ama görülüyor ki viskinin Türkiye siyaset tarihinde de kendine göre bir yeri var.

Bu içki bizde ellilerde epey popüler olmuştu. Başta birçokları –hiç anlamadığım bir duyusal isabetsizlikle– "tahtakurusu gibi kokuyor" dediyse de, kısa zamanda şıklığın, alafrangalığın, mondenliğin belli başlı simgelerinden biri haline geldi.

Buna ilişkin bir anı aklıma geliyor: 12 Mart'ta, Selimiye'nin askerî hapisanesinde, Hasan Yalçınkaya adlı bir emekli albayla

aynı koğuştaydık. Hasan Albay doğuştan cuntacıydı; 27 Mayıs'a katılmış, altı ay sonra MBK'ya cunta hazırlamaktan yakalanıp yargılanmıştı. Gene içerideydi şimdi ve rakı içemediği için fazlasıyla sıkıntıdaydı. Akşam çayına beni çağırır, "Böyle çay içen adam kimbilir nasıl rakı içer? Çıkınca mutlaka birlikte rakı içelim," derdi. Bu da nasip olmadı.

Neyse, orduda herkesi tanıyan Hasan Albay'ın siyasî tercihleri anlamak konusunda başlıca ölçütü içkiydi. Kendi içki sevdiği için rakı sevenleri de seviyordu. Tanıdığı generaller üstüne söylediklerinden şöyle bir örüntü çıkıyordu: "Çok iyi adamdır; çok vatanseverdir; çok iyi rakı içer." Ve sapma şöyle oluyor: "Çok iyi rakı içerdi; general oldu, viski içmeye başladı." İşte o zaman "millici/Kemalist" hasletlerini kaybediyor o kişi.

Buna göre, viski politikaya karışmakla kalmıyor, herhalde bünyede yarattığı etkilerle kişinin politik tercihini de belirliyor.

Daiches'in viski üstüne kitabına değinmiştim. Bizde de Çetin Altan'ın *Viski* adında bir romanı vardır. Çetin Altan'ın bu adla bir kitap yazması herhalde gerekiyordu, çünkü altmışlarda dehşetli bir viski polemiğinin ortasında yer alıyordu. Bu yıllarda Türkiye'de sosyalizm hızla yayılıyor, bunda Çetin Altan da çok önemli bir rol oynuyordu. Sağ, sevilen yazarın kendisini gözden düşürmek için, her zamanki düzey düşüklüğüyle, Çetin'in viskisini diline doladı: hem sosyalistmiş hem de viski içiyormuş! Bakın hele, bakın ikiyüzlülüğe! Adam başarılı bir gazeteci, para kazanıyor (kimseyi dolandırmadan), viski seviyor ve içiyor. Sosyalist olduğu için o içmeyecek, sağda bu çirkin yazıları yazanlarsa içebilecek! Bu da böyle bir mantık işte.

AP'nin "kırat" simgesinin *White Horse* viskisinden alındığını iddia etmek de yukarıdakine tekabül eden solcu bayağılığıydı.

Her içkinin yerlisini üretmek tutkusuyla altmışlardan bu yana "Ankara Viskisi" adıyla pek yenmez yutulmaz bir viski çeşidi de biz yapıyoruz.

Cin

Ardıç tohumuna Fransızca'da *genièvre* denir. Bu tohumdan yapılan içkiye Hollandalılar da *genever* dediler. Kelime İngilizce'ye *gin* olarak geçti. Biz de cini onlardan aldık.

Cin, şimdiye kadar gördüğümüz içkilerin en gencidir: on yedinci yüzyıldan geriye gitmez. Leiden Üniversitesi hocalarından Fransiscus Sylvius bunu idrar söktürecek bir ilâç olarak icat etmişti. Sylvius, 1614-1672 arasında yaşamıştı. O tarihlerde tıpta öncü dalga İngiltere'de William Harvey'in kan dolaşımı üstüne bulgularından dünyaya yayılmış, Sylvius da bundan etkilenmişti. Tıbbî kimyanın kurucularından biri oldu. İnsanlık için yararlı olmuş çeşitli buluşları arasında, böylece, "cin" dediğimiz içki de yer alır.

Birçok başka içki gibi cin de, başta arpa veya çavdar, çeşitli tahıllardan üretilir. Mayalandırılmış maltın damıtılması sırasında ardıç da eklenir. Lezzet veren temel öge ardıç olmakla birlikte, çeşitli üreticilerin çeşitli bitki ve otlardan yaptıkları başka (ve gizli tutulan) formüller de vardır. İğne yapraklı ve bodur bir ağaç olan ardıç Kuzey Yarıküre'nin her bölgesinde yetişir. Yağı, Sylvius'un buluşunun gösterdiği gibi, tedavi edici

özellikler taşır. Cine tat vermekten başka, birçok yemeğe baharat olarak kendine özgü bir tat ve koku verir.

Cinin doğum yeri Kıta Avrupası olmakla birlikte, içki olarak yayıldığı ülke İngiltere'ydi. Hollanda'dan dönen askerler cini de yanlarında getirmişlerdi. 18. yüzyıldan başlayarak, cin, Britanya'nın ucuz sert içkisi haline geldi. Dönemin önemli ressamı William Hogarth, yergici ve öğretsel dizi resimlerinden (oymabaskı) birinde "cin içme" günahını işlemişti. Ama cinin adadaki asıl yayılması, bir yüzyıl sonra, sanayileşme furyasına denk düştü. Başlıca sanayi dokuma alanındaydı, ama başka dallar da gelişiyordu. Yünlü dokumaya ham madde yetiştirmek için, eskiden tarım yapılan alanlar çevrilip koyunlara otlak haline getiriliyor, ekecek tarla bulamayan binlerce tarım işçisi, ucuz emek sağlamak üzere, yeni kurulan sanayi kentlerine göçüyordu. Madencilikte de hızlı gelişme vardı. Böylece sefalet koşullarında yaşayan koca bir proleter sınıf ortaya çıktı. Yaşadıkları hayatın rezilliğini unutturacak birşeylere ihtiyaçları vardı. Ucuz cin, tam da bu ihtiyacı gidermeye yaradı.

Her yerde ve her dönemde, yukarı tabakadan geldikleri halde hayatlarını aşağı tabakayla geçirmeyi tercih eden insanlar olmuştur: bohem sanatçılar, entelektüeller, devrimciler vb. Kısaca değindiğim bu dönemde de böyleleri vardı elbette. Sözkonusu sürgün aydınlar, toplumun alt ve üst uçları arasında çeşitli anlamlarda geçişlerin gerçekleşmesini sağlarlar. "Cin" bağlamında uzun-vadeli işlevleri, bu ucuz ve kötü içkinin kibarlara da hitap edebileceğini göstermek ve böylece daha iyi üretilmesini sağlamak oldu. Sıradan filmlerde gördüğümüz, "fakir kız"ın sınıf atlama hikâyesi, böylece, cinin de başından

geçti. Bugün cin her evin “bar ameriken”inde bulundurulması gereken içkiler arasında.

Hollanda’nın *genever*’i sek içilen bir içkidir (kendi hesabıma, Hollanda’da olup mecbur kalmadıkça aklıma getireceğim bir içki değil). Tadı, başka tadlarla karışmaya pek yatkın değildir. Hatta buz bile konmaz, soğuk istiyorsanız dolapta soğutursunuz. Ama geleneksel Hollanda *pub*’larında, İskoçya’daki viski ayininde olduğu gibi soğutulmuş küçük sek *genever* üstüne bira (genellikle Amstel) yuvarlarsınız. Oysa İngiliz cini nedense birçok şeyle karıştırılır, zaten daha çok da karıştırılarak içilir. Martini gibi “klasik”lerden başlayarak pek çok kokteyle girer (“gin-fizz”, “gin-and-French” vb.); türlü meyva sularıyla (vişne vb.) ya da coca-cola’yla içenler vardır. Ama en popüler karışımlardan biri bütün dünyada, cin-tonik.

Şimdi, bu “tonik” de ilginç. Tonik, “kınakına”, yani “kinin” içeren bir sıvıdır. Günümüzde en fazla Güney Amerika’nın “chincona” ağacından elde ediliyor. Ama eskiden beri Güney Asya’da, Endonezya, Hindistan ve Sri Lanka’da bilinen bir şey. Sömürge dönemi boyunca Hindistan’daki İngilizler sıtmadan korunma çareleri aramışlardı. “Tonik” bu çabaların sonucunda bulundu.

Tuhaf rastlantı: ilâç olarak bulunan cinin en popüler refakatçisi de başlangıçta bir ilâç. Bir kapitalizm dahisi bu kınakına sıvısını “tonic” adıyla üretmeye başlıyor, başta Hindistan, çeşitli sömürgelerde bulunmuş binlerce İngiliz’e damaklarının alıştığı bu ilâcı bu sefer içkiye refakat eden bir keyif verici olarak pazarlamayı başarıyor.

Bu cin kültürüne bence Türkiye'nin de kayda değer bir katkısı var: Bodrum'un, Marmaris'in minik, kokulu mandalinası. O bölgede, hele denizdeyken, yemek öncesi (fazla azdırmamak için "öğle yemeği" dememeye çalıştım, ama olmadı) mandalinalı cin-tonik doğrusu pek güzel gider.

Seksenli yıllarda Türkiye'de bir sürü tuhaf iş olurken cin-tonik de, hangi nedenle bilinmez, adamakıllı popülerleşmiş, bir aralık yemekte rakının yerini almaya niyetlenir gibi görünmüştü. İnsanlar bayağı rakı sofrasına oturuyorlar, aynı mezeler filan, ama rakı söyleyeceklerine, o an daha mı kibar görünüyor, ne oluyorsa, cin-tonik söylüyorlar. Haydi hayırlısı, bu da mı olacaktı? derken, o moda geçti, pek öyle izi filan da kalmadı.

O sıralarda lokanta işleten bir arkadaşım vardı. Bu tip "masalar" üstüne gözlemini şöyle anlatmıştı bana: "Şimdi bunlar da, rakı gibi, 'bir büyük cin" diyebilirler; o bakımdan farkı yok; yanına da bir 'tonik' ısmarlayabilirler. Yemekte kendileri karıştırıp içebilirler. Ama bu cin-tonik kadeh kadeh ısmarlanıyor ya, ona alışmışlar, öyle kadeh kadeh getirtiyorlar."

Seksenler kimisini toptan dağıttı. Neyse, kendini toplayanlar da oldu. Bu cin badiresini kısa zamanda atlattık; ama daha atlatamadığımız 80 yâdigârı çok.

Rom

Bizim çocukluğumuzun çocuk kitapları arasında R. L. Stevenson'ın *Define Adası* vardı. O yıllarda filmi de gelmişti. Kör

korsan, bir bacağı kesik Long John Silver, ne heyecan, ne heyecan! Bu korsanlar içtikçe, “ölünün sandukası üstüne on beş adam! Yoho ho, bir de rom şişesi” diye şarkı söylüyorlardı (“Fifteen men on a dead man’s chest! Yo ho ho, and a bottle of rom!”).

Demek korsanlar içiyordu “rom” denen bu içkiyi. Çevreden, “çok serttir,” diye birşeyler de işitmiştik.

Bu kitapta otobiyografiye fazla yüz vermemeye çalışıyordum. Ama şimdi bunları anlatmasam olmaz. Belki tahmin etmişsinizdir, içkiden hoşlanırım. Üstelik bu bende biraz erken başladı desem yeridir. Dört yaşımdayken babamla İzmir’de Kadife Kale’ye gitmiştik – kırkların Kadife Kalesi. Yeşil zeytin refakatinde bira içmeme izin vermişti. Hâlâ unutmam. Yedi sekiz yaşlarında, annemle babam ayrıldıktan sonra dolapta duran dört şarap şişesiyle merdiven aralığında bulduğum ve nenemin “herhalde kuvvet şurubudur” dediği tam kullanılmamış ve unutulmuş kokteyl şişesini bitirmeye yakın, yakalandım. Buna benzer epey vukuatım vardır.

Orta ikide (ama iki yıl da hazırlık var), yani şöyle on dört yaşında, kış tatillerinden birinde Ankara’da, babamın yanında kalıyordum. High School yatılıdan, benden bir sınıf büyük Ahmet Yücekök (o zaten Ankaralı’ydı), şimdiki Zafer Çarşısı’nın orada, Kareli diye bir yere götürmüştü. Duvarları hasır kaplı filan, ne idüğü belirsiz bir “lokal”! Burada bize yaş, kimlik sormadan içki veriyorlardı. İstanbul’da birkaç kaçamak dışında böyle bir şeyi ilk kez yapıyordum. Votka tadıyorum, cin tadıyorum, vermut bile tadıyorum. Bazan da kafama göre karıştırıp öyle içiyorum. Bir seferinde “rom var mı?” diye

sordum. Garson kemal-i ciddiyetle, “yok, efendim,” dedi. Hafif mahcup oldum, olmayacağı belli bir şeyi sorduğum için. Ama gafımın büyüklüğünün herhalde çok da farkında değildim. Şu bizim Tekel dünyada varolan her içkinin kötü taklidini bize de içirmeye bu kadar kararlı olduktan sonra, niye bir de rom yapmasın? Meğer yapmazmış.

Rom, Karaib çevresinin bir içkisi. Ham maddesi şeker kamışı. Bu çevredeki adalar ve anakaralar Avrupalılar’ın sömürgesi ve şeker kaynağı haline gelince rom üretimi de başlamış (17. yüzyıl başları olmalı). Önceleri herhalde o da damıtılmadan içiliyordu. Ama sonraları damıtma yöntemi gelişiyor ve bildiğimiz “rom” ortaya çıkıyor. Hatta Karaib’den gelen mayşe (melas) New England’da rom haline getirilip bunun satışından elde edilen parayla Afrika’dan yeni köle satın alınıyor. Böyle hoş bir döngü.

Damıtılan melastan elde edilen rom renksizdir. Esmer romlar için buna karamel eklenir.

Korsanların içtiği romlar mutlaka çok daha sertti.

Karaib’de şeker kamışından söz edince, bunun Amerika kıtasına özgü bir bitki olduğunu düşünmeyin. İnsanların ilk büyük çaplı şeker kaynağı olan bu kamış Asya’da yetişmiş, muhtemelen ilk şekeri de Çinliler yapmıştı. Şeker kamışını uzak Asya’dan buralara ilk getiren Büyük İskender oldu. Şeker kamışı, Kolombo’nun Amerika’dan getirdiği değil, Amerika’ya götürdüğü bir üründür.

Brezilyalılar da şeker kamışından sert bir içki yapıyorlar. Onun adı *Cachaça.* Roma benziyor.

Türkiye'de nasıl rom içemediğimi anlatmış oldum. Bu işin içinde bir aksilik olmalı, çünkü ilk içişim de epey hadiseli geçti. 1960-61 arasında Amerika'dayken, AFS'li ve ABD'li biraderim Michael'la birlikte bir partiye davet edildik. Bizim okuldan Nancy adında bir kız, evinin garajında parti yapıyor ("garaj partisi" tipik bir Amerikan kurumu). Şimdi, bizde partiye insan içkiyle gider. "Ne yapacağız?" diye sordum. Massachussetts eyaletinde 21 yaşından küçük adama içki satmazlar. Michael, daha doğrusu birlikte götürdüğümüz Paul, bu kurala pek aldırmayan bir yer biliyormuş. Bir orta boy şişe Bacardie aldık. Ben hem Türkiye'nin parti alışkanlıklarından vazgeçmiyorum, hem de Amerika'da bu konularda aşırı bir püritanizm olduğunun farkındayım. Ne olur, ne olmaz, inerken şişeyi arabada bıraktım, cebimde şişkinlik filan yapar diye. Bir süre sonra, zaman ve zemini müsait görünce gidip aldım.



İki dakika sonra dibimde bodur bir herif belirdi: Nancy'nin babası! "Konuşmamız gerekiyor," diye beni eve aldı. Meğer pusuya yatmış beklermiş. "Hay, boyu devrilesi," diyeceğim, devrilecek boyu yok. Beni okula, Amerika'daki aileme ve AFS'ye şikâyet etmesinin, kendisi gibi namuslu bir vatandaş için ne kadar kaçınılmaz bir vazife olduğunu anlattı, uzun uzun (Beyaz Saray ile Pentagon'u nasılsa akıl etmemişti). Ben de, uzun uzun, "kültür farklılığı"ndan tutturdum. Hatta bunu şimdi, "Ben o zamanlar post-modernisttim," diye anlatsam yeridir.

Sonunda ikna oldu (ya da yeterli ahlâk dersi verdiğine inandı), ama tabiî şişeyi geri vermedi. Maazallah, onun saf kızının –hiç de öyle değildi– bulunduğu mekânda içki içersem, bu günahı hangi melekler affettirebilir?

Böylece, Amerika'daki bu ilk girişimim de fos çıktı.

Neyse, romla aramdaki engeller bundan sonra kalktı. Herhalde bu anıdan ötürü olsa gerek, en çok *Bacardie* alır ve bulundururum, esmerini, renksizini. Ayrıca *Captain Morgan* ve *Lamb's* de severim.

Tequila

Dünyanın bu bölgesinde dolaştığımıza göre, yörenin bir başka içkisine kısaca değinelim: Meksika'nın *Tequila*'sı. Bu içkinin varlığını da Pekos Bill ya da benzeri kovboy kahramanların resimli romanlarından ya da bazı şarkılardaki "tequila!" feryatlarından bilmekle birlikte, rom gibi merak sarmamıştım. İlk içişim de yetmişlerde filan olmalı.

Anladığım kadarıyla Meksika'da yerliler *agave tequilana* adında bir bitkiden bu içkinin ilk mayalanmış biçimini çıkarıyorlarmış. İspanyollar buraya damıtma teknolojisini getirince, yerlilerin bu içkisi (İspanyollar buna "bal suyu" anlamına *agua miel* demişler) şimdiki *tequila* haline gelmiş. Aslında bu da pekâlâ güzel bir içki. Ama benim fazla ünsiyetim olmadı. Hattâ, *tequila*'yı Meksikalı gibi içip hava atma yönteminin, bileğine tuz döküp üstüne limon damlatmak ve bir yudum alırken bu karışımı yalamak olduğunu oğlumdan

öğrendim. Her ne kadar öğrensem de, herhalde alışkanlığım olmadığı için, bu yöntem bana epey zahmetli göründü.

Orta ve Güney Amerika'nın içkileri kokteyllere yatkın (belki oraların kültüründe kokteyl revaçta olduğu için). Bu arada, bir kokteylin çeşitli ögelerinden biri olan ya da *rom* ve *tequila* gibi temel içkilere katılan çeşitli sıvılar var o bölgede: Örneğin *lime*. Buna Türkçe'de "misketlimonu" deniyor. Aslında o da Asya'da, muhtemelen Endonezya'da yetişen bir bitki. Yani o da Kolombo'nun "götürdüklerinden". Ama bugünkü günde Güney Amerika'da tutmuş, Brezilya, Meksika ve ABD en büyük misketlimonu üreticisi ülkeler. Karaib havzasının içkilerinden başka cine de oldukça yakıştığı söylenebilir.

Buralardan türeme bir kokteyl malzemesi de *Angostura*. Bu aslında Venezuela'da bir kent adı. Muhtemelen orada yaşayan Siegert adında bir doktor bunu ilâç olarak bileştirmiş. Aslı, Orinoko Irmağı kıyılarında yetişen çeşitli bitkilerin ezilmesinden çıkarılıyor ve bir kusturucu olarak kullanılıyor. Tam adı, *Angostura bitters*, yani acılığı önemli. İmdi, ilâçlar hep zehirlidir, ama insana iyi gelir. *Farmakoloji*, yani eczacılık, Yunanca "zehirbilim" demektir. Zamanla, Dr. Siegert'in bu kuvvetli kokulu karışımı başka bitkilerden çıkarılıp içkiye katılacak bir sıvı haline gelmiş; içinde tarçın, karanfil, hindistancevizi (yani, baharat olanı) ve kabuğu (mace), kinin ve turunçgil kabuğu olduğu söyleniyor. Birkaç damlası, içkiye kendine özgü bir aroma veriyor. Ayrıca bazı dondurmalara da damlatılabiliyor.

Bir de *Curaçao* var. Aslında bu da içkiden önce Venezuela yakınlarında bir adanın adı. Bu adada eskiden beri portakal

kabuğundan damıtma yoluyla elde edilen bir likör aynı adı almış. Likörle zaten başım hoş değil. Kendi başına içilse de, daha çok kokteyllerde kullanılıyor. Bunun bir de mavi renklisi var ki, hiç mavi içki görmemiş muhafazakâr ruhum, bugüne kadar bunu tadacak cesareti bulamadı.

Peki, Karaib'den ayrılırken size bir itirafta bulunacağım. Yeniden otobiyografikleşiyorum, eyvah! Bilmem, farkettiniz mi, söylemişimdir bir yerlerde, tatlı içki sevmem. Lâkin, fakat, bu Karaib bölgesinde *Malibu* diye bir içki var. "Hindistancevizli renksiz rom" diye tanıtılıyor, ama kulak asmayın, romla falan ilgisi yok, düpedüz tatlı bir içki. Galiba Barbados'ta yapılıyor (oysa bir de California'da Malibu adlı bir yerleşim var).

Evet, ben bu içkiyi seviyorum. Yani öyle sık sık içmiyorum, yanlış anlamayın, ama arada bir içiyorum ve... biliyor musunuz?.. arada bir özlüyorum.

Çünkü aslında hindistancevizini çok severim. Her yerde severim. Hatta onun yüzünden hiçbir rafinmanı olmayan Endonezya yemeklerini bile severim. Gene de insanın ağırına gidiyor, hindistancevizi uğruna, bu kadar emekle elde edilmiş "tatlı içki içmez" maçoizmini nasıl terkedebildim?

Hatta –sıkı durun– bir itirafta daha bulunabilirim. Bu *Malibu* denen şeyi en çok sütle içmeyi seviyorum. Ha muhallebi çocuğu, ha sütlü malibu!

Bir akşam Halil Berktay'a gitmiştim. Baktım ki evinde *Malibu* var. Bir zaman sonra yüzümü kızdırıp istedim. "Sakın, kimseye söylemeyeceksin," diye söz aldım. Söz verdi de, öylesine diyabolik kahkahalar atıyordu ki, güvenemedim; ünlü "Midas'ın eşek kulakları var," mitindeki gibi Halil'in de ırmak

boylarında kamışlara “Murat sütlü malibu içiyor,” demesinden korktum. Fakat yapmadı böyle bir şey. Bugüne kadar, kendi itiraf ettiklerimden başka, *malibu* içtiğimi bilen kimseye rastlamadım (ya da belli etmiyorlar). Sırrımı fâş etmemiş, sanırım, herkes hâlâ bana normal bir içici gibi davranıyor.

Ama artık dayanamayacağım. İnsan, bütün zaaflarıyla kamu önüne çıkacak medeni cesarete sahip olmalı. İşte açıklıyorum: *malibu* seviyor ve *malibu*’yu sütle içiyorum.

Belki bu günahımı bir nebze affettirir: aynı bölgenin benzer bir içkisi olan *Pina Collada*’yı sevmiyorum.

“Süt,” dedim durdum. Kulağıma erişen rivayetlere göre bunu –bunları– ananas suyuyla içenler de varmış. Allah taksiratlarını affetsin. Müskirat, taksirat böyle karışır birbirine.

Konyak

Şimdi gene ciddi bir konuya geldik. Konyak, birçok incelikleri olan bir içki. Adından başlayalım: Fransa’nın, Bordo’nun kuzeyinde kalan Charante bölgesindeki Cognac kentinden gelir adı ve başka herhangi birinin bu adı kullanması yasaktır. Dolayısıyla “konyak” yalnız burada yapılan brandilerin adıdır.

Bu brandi üzümden yapılır, özel hazırlanmış imbiklerde iki kere damıtılır, sonra da Limousin meşesinden yapılma fıçılarda belirli bir süre dinlendirilir. Bölge görece erken bir zamandan beri önemli bir şarapçılık merkezidir ve burada konyağın yaklaşık on yedinci yüzyılda üretilmeye başlandığı tahmin ediliyor. Teknik olarak bunlar *grand* ya da *petite champagne*’da

(yani, “Champagne” eyaleti değil –orası şampanyanın üretildiği yer– “kır” anlamında) üretilenler olarak ikiye ayrılır.

İçkinin adını kıskançlıkla kendilerine saklayan Fransızlar, buna karşılık, sıkı bir denetim uygular ve içkinin niteliğinde garanti sağlarlar. Fıçıda saklamanın belirlenmiş asgarî süreleri vardır, ama zaten çoğu konyak o asgariden çok daha uzun zaman dinlendirilir – bazan elli yıla kadar (tabiî şişede değil, fıçıda). Niteliği etkileyen bütün bu koşullar gene belirlenmiş kurallar içinde (şişede) gösterilir. Örneğin “üç yıldız” ya da V.S. (“Very Special) formülleri vardır; dinlendirme dört yılı bulmuşsa V.S.O.P. (“Very Superiour Old Pale”), beş yılı bulmuşsa “Napoleon” denir. “XO”, “Extra” gibi etiketler daha da uzun süreleri ve dolayısıyla daha da müthiş nitelikleri işaret eder. Bu müthiş niteliklere tekabül eden müthiş fiyatlar da vardır elbette.

Armagnac da benzer bir içki. Sonuçta o da bir brandi, teknik anlamda. Gaskonya’daki Armagnac bölgesinde yapılan brandilerin adı. Birçoklarına göre *cognac*’tan bile daha üstün nitelikli bir içkidir.

Bir zaman önce İstanbul’da kültür ataşesi olan Gallard’ların evine yemeğe gitmiştim. Yemek sonrasında önce *cognac* mı, *armagnac* mı, bunlardan birini içiyordum ki, bitti ve öbürüne geçmem gerekti. Aynı bardağımı uzatınca neredeyse şok geçirdiler. Kadeh, derhal değişti.

Konyağın kadehi de, bildiğiniz gibi, özeldir. Karnı geniş, ağzı dardır. Elde biraz uzunca tutarak hafif ısınması istenir. Ağzının darlığı da kokunun dağılmasını önlemek içindir (aslında şarap

kadehleri de aynı mantığa göre yapılır, ama onların ağzı daha az dar tutulur).

Bir kural olmamakla birlikte, çoğu insan konyağı yemek sonrasında içmeyi tercih eder. Bu kahve-konyak ve muhtemelen puro kombinezon ve muhabbetine başka bir bölümde değindiğim için burada o konuya girmeyeyim. Yalnız şu da var ki, konyak kendi başına içilmesi kolay bir içkidir. Buz ya da içine katacak herhangi bir şey gerektirmez – "gerektirmez" değil, bir şey katmak zaten ufak çapta bir cinayettir. Yanında yemekti, çerezdi, öyle şeyler de hiç gerekmez. Canınız sıkkın ve kendi başınıza bir zaman geçirmek istiyorsanız, konyakla kolayca sabahı edebilirsiniz. Bu nedenlerle konyak genellikle alkoliklerin çokça tercih ettiği bir içkidir.

Türkçe'de "konyak" lafı daha çok "brandi" gibi kullanılır. "Ermeni konyağı" falan deriz (aslında Ermeniler de der; ama bu kısmen, doğuya doğru geldikçe, Batı yasalarının bilinmemesinden böyle). Bu bağlamda, bizde yapılan "kanyak" adlı (bu da sözkonusu yasağa karşı bulunmuş bir alaturka formül) tuhaf içkiye değinmenin bir gereği var mı, bilemiyorum. Bence Tekel ürünleri aslında "ara mal" ya da "yarı mamul". Onun için rakıya sakız, votkaya limon kabuğu ve bir damla vazelin, konyağa karanfil atıp içilir hale getiriyorsunuz (daha ciddi işlemler gerektiren dönemler de oluyor). Ama üretimi daha yeni başlayan Ihlara bir brandi olarak o kadar kötü değil.

Brandiler

Brandileri kabaca ikiye ayırabiliriz: üzümden yapılanlar ve başka meyvalardan yapılanlar. Bu ikinci kategoriden olanlar, genellikle, o meyvanın adıyla da anılırlar: “armut brandisi” gibi.

İspanya’nın üzümden yapılma, konyak benzeri brandilerini doğrusu çok severim, ama bunları İspanya dışında (yığınla hava meydanının “duty-free”leri dahil) bulması çok zor.

Brandiler arasında, şaraptan, dolayısıyla üzümden üretilenler bir hayli fazladır. Söylentiye göre Hollandalı bir tüccar-kaptan, bildiğimiz şarabın ısıtılıp yoğunlaştırılmasıyla, denizden kolay taşınabilecek, varılan yerde satılacağı zaman da yeniden sulandırılarak çoğaltılabilecek bir ürün düşünmüş. Bunu yaptığı zaman, ortaya çıkan içki kendi başına çok beğenilmiş, bir daha sulandırılmasına gerek kalmamış. İşte “brandi” böyle icat edilmiş. Gerçekten de kelime, Hollanda dilinde “yanık şarap” anlamına gelen *brandewijn*’den türetilmiş. Sözkonusu icadın 16. yüzyılda gerçekleştiği tahmin ediliyor. Bu da akla yakın bir tarih (yukarıda gördüğümüz *cognac*’ın 17. yüzyılda ortaya çıkışında da benzer bir seyir izlenmiştir).

Brandi, dinlendirildikçe güzelleşen içkilerdendir. Bu iş genellikle tahta fıçılarda yapılır. Tahta, içindeki sıvının rengini koyultur. Ama bazı brandiler için toprak kaplar ya da içi parafinle sıvanmış fıçılar daha uygun görülmüştür. Böyle saklananlar renksiz kalır. Daha koyu bir renk kazandırmak için de brandiye eritilmiş karamel eklenir. Şişeye alındıktan sonraki bekleme niteliğe bir şey katmaz.

Söze İspanyol brandilerinden başladım. Üzüm kökenli bir başka ünlü brandi çeşidi de İtalyanlar'ın *grappa*'sıdır (adı üstünde). Çoğu brandi, *cognac* gibi, yemek üstüne içilir; ama İtalyanlar *grappa*'yı genellikle yemekten önce, iştah açıcı olarak içerler. Bu içkiyi fazla sevdiğimi söyleyemeyeceğim. Ama seveni bol ve şimdi *grappa* modeli üstünden yapılan brandiler, örneğin Balkan ülkelerinde, geleneksel erik rakısının yerini almaya başladı.

Grappa'nın kökeni de üzüm, ama yapılışında önemli denecek bir fark var. Şarap için ezilmiş üzümden kalan mayalanmış posa ve çekirdekten yapılıyor (herhalde tadında benim sevmediğim özellik buradan geliyor). Ayrıca, dinlendirilmiyor da. Bunun gibi başka ünlü brandilerden biri de Fransızlar'ın Burgonya bölgesinde ürettikleri *marc*'tır.

Doğuya doğru geldiğimizde, çeşitli ülkelerde çeşitli güzel brandilerle karşılaşırız. Yugoslavya'da ve Bulgaristan'da bunların başında *loza* gelir. Arnavutluk'ta ünlü Skenderbeg (İskender Bey) konyağı vardır. Yunanistan'ın namlı konyağı (daha doğrusu "brandi" demek) *Metaxa*'dır. Ünlü Yunan diktatörüyle aynı adı taşıyan Spyros Metaxa bu brandiyi 1888'de, Attika Yarımadası'nda üretmişti.

Bundan bir yıl önce de Erivan'da Ermeni brandisi üretilmeye başlandı. Dünya brandileri arasında doğrusu bunun da özel bir yeri vardır. Benim bildiğim en iyisi "Ararat" markalıdır, ama daha iyileri de olabilir, emin değilim. Emin olduğum, eski Sovyetler Birliği sınırları içinde kalan çeşitli cumhuriyetlerde üretilen brandilerin arasında en iyisinin Ermenistan'da

üretilen olduğu. Gürcü ya da Özbek brandileri daha sonra geliyor.

Misket üzümünden yapılma şarap ve brandilerin niteliği fazla yüksek olmaz. Bu tip brandilerden epey tanınmış bir tanesi Peru'da üretilen *Pisco*'dur. Böyle brandiler ucuz olur ve daha çok yemeklerde kullanılır. Konyak dökülen ve kibritle tutuşturulan *flambée* yemeklerin anayurdu Fransa'dır. Damağınıza çok düşkünseniz, paraya kıyıp, Fransız konyağını yakmalısınız. Ne olsa bayağı farkediyor.

Üzüm kökenli brandiler, daha doğrusu, belli başlıları, bunlar. Şimdi başka meyvalardan yapılanlara geçmeden önce, brandi hakkında son bir şey söyleyeyim. Gene şarap gibi üretilen bazı içkileri sertleştirmek için brandi eklenir. Daha önce sözü geçen *port* şarabı (Portekiz'in) ve İspanya'nın *sherry*'si bunların başında gelir.

Gelelim öteki meyvalara: dünyada en yaygın meyvalardan biri olan elma elbette içki yapımında da rol oynayacaktır. Bu bölümün başında elma şarabından (cidre) söz etmiştim. Şaraptan elde edilen brandi gibi, elma şarabından elde edilen brandi de vardır. Elma kökenli konyakların en tanınmışı (ve sanırım en iyisi) Fransa'nın Normandiya eyaletinde üretilen *Calvados*'tur. Bunun da çeşitli markaları var (Père Magloire, Boulard vb.) ve sahici ya da hayalî mucitlerinin adını taşıyorlar. Bugün bildiğimiz *Calvados*'lar genellikle 1800'lerin başlarında bugünkü rafinman derecesine getirilmiştir. *Cognac*'la kıyaslandığında hayli ucuz, buna rağmen iyi bir içki olduğu için epey popülerdir ve çeşitli *brasserie*'lerde *café-cognac* yerine

café-calva ısmarlayanları sık sık görürsünüz, *calvados*'u andıran bir başka elma brandisi de Amerika'nın *applejack*'idir.

Elmadan sonra gelelim armuta: bundan yapılan brandiler de hayli yaygın. Fransızca *eaux-de-vie* (gene, "hayat suyu" anlamında) bütün brandi tiplerini kapsayan genel bir terimdir aslında, ama *cognac, armagnac* belirli üzüm kökenli tiplerin adı olduğu için "hayat suyu" daha çok başka meyvalardan yapılmış brandileri kapsar. Fransız askerî argosunda bu içkilere *gnole* denmiştir ki, bu da yaygınca kullanılan bir addır. Fransız köylüleri yetiştirdikleri meyvalardan yaptıkları şarapları damıtma merkezlerine götürür, imbikten geçirtir ve brandilerine kavuşurlar. Zaman zaman yasadışı da ilân edilen bu yerel ve bireysel üretim, bireysel tüketimle sınırlı kalmalıdır. Bu içkiler arasında armuttan yapılma *gnole* Fransa'da, özellikle kuzeyde, hayli yaygındır. Ama ondan sonra, Orta Avrupa da armut brandisini sever ve üretir. Yugoslavya'da, Macaristan'da, birçok güzel çeşidi vardır (Yugoslavya'da *Prirodna Rakija*, yani "armut rakısı").

Erik de bu işe yatkın meyvalardan. Gene haritanın batısından yola çıkarsak, Fransa'nın iki tane ünlü erik brandisi var: Alsace ve Lorraine bölgelerinde sarı erikten yapılan *Mirabelle* ve kara erikten yapılan *Qnetsch.* Gelgelelim, erik brandisi, daha doğrusu –bu tarafa yaklaşınca "brandi" adının geçerliliği azalıyor– erik rakısı, asıl Orta Avrupa'da çok fazla tüketilen bir içkidir. Buralarda yerli adı *Slivovic*'tir. En fazla, Yugoslavya'nın millî içkisidir. Rengi yoktur ya da çok açık sarıdır; ama bazan çifte kavrulmuş dedikleri (prepeçene) türleri esmer renkli olur.

Benim en çok sevdiğim, Manastır'ın (şimdi Vitola) "Manastirka"sı bu esmer rakılardandır.

Benim pek sevdiğim bir şey değil, ama karakter sahibi bir millî içki olarak, Çekler'in *Beckerova*'sından da söz etmek gerekir. Bu orta-sert, tatlımtırak içkinin ham maddesini –merak etmediğim için– bilmiyorum.

Alsace'ın *Framboise* (Ahududu) ile *Fraise*'i (Çilek) de tanınmış meyva brandileri arasında. Almanya'nın Kara Orman bölgesi (güneyde) ve İsviçre'de (ayrıca, gene Alsace'ta) *kirsch* denilen kiraz brandisi de hayli ünlüdür. İçimi oldukça sert, tadı da sektir. Yugoslavya'nın Adriyatik kıyılarında "maraska" denilen kiraz çeşidinden üretilen tatlı mı tatlı kiraz brandisi *Maraschino*'suna benzemez. *Kirsch* içki olarak sevildiği gibi yemeklerde ve özellikle de tatlılarda çok kullanılır. "Likörlü" diye bildiğimiz çikolataların bazılarında *kirsch* vardır.

Kayısı Batı, Orta ve Doğu Avrupa'da birçok yerde görülen meyva brandilerinin ham maddesi olmuştur. Fransa'da pek çok çeşidi vardır. Orta Avrupa'da Macaristan'ın en iyi içkilerinden biri *Barack Palinka* adıyla tanınan kayısı brandisidir. Bulgaristan'daki adı ise *Kayisiya Rakiya*'dır.

Likörler ve öbür tatlı içkiler

Şu yukarıdaki başlığa kadar tanıtmak istediğim içkileri tanıttım. Onların arasında sevdiğimi itiraf ettiğim *Malibu* dışında, tatlı içkilerle aram hiç iyi değildir. Ama madem oturmuş içkiler üstüne böyle bir bölüm yazıyorum, bunlardan

hiç söz etmemek, en azından “nesnellik” koşullanmamıza aykırı düşeceği için, kısaca birkaç şey söyleyeyim.

Bu tatlı içkiler, geçen yüzyılın cinsel ayrımcılığına tekabül ediyor bence: Sert içkiler erkeklere, tatlı ve hafif içkiler de kadınlara. Kalıp hâlâ büyük ölçüde böyle sürüyor.

Portakallı *Cointreau* ve *Grand Marnier*, ünlü Fransız markaları. İki cinsi olan *Chartreuse* (kendileri her türlü dünya nimetini reddeden bir tarikatın keşişlerinin, muhtemelen reddetmeyenleri cezalandırmak gibi bir bilinçaltı dürtüyle ürettikleri içki) de böyle bir şey. İtalyanlar’ın acı-tatlı *Campari*’si gene çok yaygın. Vermut da öyle. Ana maddesi şaraptır, ama içine tad ve koku veren birçok şey karıştırılır. Adı, Almanca “pelinotu”ndan gelir. Fransızlar’ın yaptığı daha sek, İtalyanlar’ınki iyice tatlı (ve koyu renkli) olur. Bizde bir hayli tutunan Cinzano’yu İtalyan aristokratı ve aynı zamanda iş adamı Kont Alberto Morone Cinzano icat etmişti. Pazar genişletme çabalarının bir parçası olarak 1960’ta Türkiye’yi de ziyaret ettikten sonra tatlı içkisini bizim içki piyasasına da sokmayı başardı. Vermut tek başına içildiği gibi birçok kokteyle de girer.

Daha önce sözünü ettiğim *Sherry* aslında bu bölüme fazla uymayan, melez bir içki. Anayurdu İspanya’nın *Jerez* bölgesi ve kenti (zaten İspanyolca adı da *Jerez*). Aslında sherry sertleştirilmiş (brandi ile) bir tatlı şaraptır; derecesi 18’e kadar çıkabilir. Yapılışı son derece oyuncaklı ve karmaşıktır. Birçok markası arasından en ünlüleri Amontillado, Vino de Pasto ve Manzanilla’dir.

İçmesini hiç sevmemekle birlikte *sherry*'nin benim için özel bir önemi var. Uzakdoğu'nun ve Çin'in pirinçten yapılma *sake* şarabıyla (*Sake* aslında pirinç brandisinin Japonca adı ve "refah" kökünden geliyor) *sherry* arasında bir lezzet benzerliği var. Dolayısıyla Batı'da, eskiden beri, Çin yemeklerinde *sake* yerine *sherry* kullanılıyor. Yeni dünya ticareti koşullarında *sake* artık Batı'da zor bulunur bir içki olmaktan çıktığı halde, bu âdet sürüyor. Türkiye'de o koşullar ancak bir dereceye kadar işlediği için ben Çin yemeği pişirirken halen de *sherry*'ye bağımlı durumdayım.

Çeşitli meyvalardan, brandi yardımıyla üretilen binbir çeşit likör var ki, bunları ayrı ayrı anlatmam –sevmemek gibi öznel nedenden bağımsız olarak– mümkün değil. En yaygın kullanılanlarından biri nane likörüdür. Bizde de bazı lokantalarda, "müessesenin ikramı" olarak yemekten sonra verirler ve beni perişan ederler. İçsen bir türlü, içmesen bir türlü.

Drambuie ve *Irish Mist* viskiyle bal (!) karıştırılarak yapılır. *Irish Mist* ayrıca İrlanda kahvesinde de kullanılır. Bu, görece tahammül edilebilir bir içim biçimidir. Amerika'nın *Southern Comfort*'ı da benzer bir içkidir. Kahve likörleri arasında en ünlüsü Meksika'nın *Kahlua*'sıdır.

Bu arada, İtalyanlar'ın bademden yaptıkları Amaretto'nun biraz daha hoşgörülebilir bir likör olduğunu ekleyeyim.

Çay

Romantizm-öncesi dönemin İngiliz şairi William Cowper içkiye biraz fazla düşkündü. Yaşı ilerledikçe düşkünlük sıkıntı yaratıyordu. Sonunda dişini sıkıp içkiyi bıraktı, bol bol çay içmeye başladı. Bu formül tuttu. Daha sonra çaya şükranını, bir şiirinde, "neşelendiren ama sarhoş etmeyen" nitelemesiyle dile getirdi.

Türkiye'de Müslüman aydınlar da içki içmezler ve tanıdığım pek çoğu çaya adamakıllı düşkündür. Belki bilmeden Cowper'in çözümünü uyguluyorlar.

Çapraz bulmacalarda şaşmaz "çayın etkin maddesi" formülüyle karşımıza çıkan dört harfli kelime: "tein". Bu aslında "kafein"dir. Uyarıcı etkisi olduğu da kesindir. Ama, Cowper'in dediği gibi, bu uyarıcı etki insanı sarhoş etmez.

Çayın anayurdu Hindistan'ın doğusu ile Birmanya ve Çin'in güneyidir. Üç ana cinsi vardır: Assam, Çin ve Kamboçya. Ama bunların pek çok ara cinsleri de oluşmuştur. Ayrıca, başka ülke ve bölgelere yayılmıştır.

Bir içki olarak ilkin Çin'de kullanıldığı tahmin ediliyor, çünkü çayla ilgili en eski kayıtlar bu ülkeden. İ.Ö. 350'de hazırlanmış bir sözlükte geçiyor. Ama efsanelere bakıldığında çayın geçmişi İ.Ö. üçüncü binyıla kadar gidiyor. İmparator kameriyesinde,

serinlemek için sıcak su içerek otururken, birkaç yaprak kopup suya düşmüş ve çay keşfedilmiş.

Çince'de adı *"t'e"* diye bir imlayla bizim anlayacağımız bir fonetiğe çevrilebilir (bu, Amoy lehçesinden). Ama Mandarin, yani yönetici seçkinlerin Çince'sinde *"ç'a"* diye telaffuz ediliyor. Biz, Rusça dolayımından, bu Mandarin söyleyişini almışız (bize de böylesi yakışırdı). Avrupalılar ise Amoy diyaleğini aldıkları için İngilizce'si *"tea"* (yani "tî", ama 18. yüzyılda onlar da "tey" diyordu), Fransızca'sı ise *"thé"* (yani "te").

Alkollü içkilerin pek fazla yaygınlaşmadığı Uzakdoğu'da çay hayat kurtaran bir içki olmuştur. Çin'de yemek öncesinde ve sırasında en çok çay içilir. Doğuda çay daha çok Çin'in ulusaşırı etkileriyle yayıldı. Örneğin altıncı yüzyılda Japonya'ya tanıtıldı. 17 ve 19. yüzyıllarda keşifler ve kaçınılmaz refakatçisi sömürgecilik sonucunda Avrupa'ya da taşındı. İngiltere, belki Hindistan talanında en önemli rolü oynadığı için, Avrupa'nın en fazla "çay düşkünü" toplumu haline geldi. Her dilde yerleşen "beş çayı" bir İngiliz icadıdır. Bu ülkede ilk olarak 1657'de, Garway adında bir kahve salonunda halka sunulduğu söylenir. Kahve daha önce, Osmanlı üstünden gelmiş ve tutunmuş ve ilgili bölümde anlatıldığı gibi, özellikle Protestan ülkelerde sevilmişti.

Avrupa ülkelerinin iklimi çay yetiştirmeye uygun değildir. Onun için bu ülkeler çay alıcısı, ithalatçısı olarak kaldılar. Koca Rusya İmparatorluğu'nun büyük kısmı için de aynı durum geçerliydi. Yalnız orada, Kafkas Dağları, Hazar ve Kara Deniz'in karşılıklı ilişkileri dolayısıyla pek çok bitkinin ekimine yatkın bir bölge vardı. Böylece, çayı seven Ruslar da özellikle

Gürcistan'da kendi çaylarını yetiştirdiler. Bu bölgede zaten İran da kendi çayını üretiyordu.

Ancak bu çay, Uzakdoğu'nun sıcak topraklarında yetişen çay kadar güçlü değildi. Onun için, çaydan azami tad ve kokuyu alacak bir "pişirme" yöntemi gelişti: "demlemek" dediğimiz şey. "Çay" gibi "semaver" kelimesi de bize Rusça'dan gelmiştir (*"samo"* – yani "kendi kendine" ve *"varit"* yani "kaynamak"). Bizim kullandığımız yöntem de budur.

Çayın Türkiye'ye gelişi oldukça yenidir. İlkin Bursa çevresinde deneyler yapıldı, sonuç alınamadı. 1924'ten sonra Karadeniz Bölgesi seçildi ve burada başarı kazanıldı. Biraz kulaktan dolma bilgilerime göre, İkinci Dünya Savaşı yıllarının sıkıntılı koşullarında Türkiye'de kahve ithal edilemeyince çay popülerleşmiş ve bugün bildiğimiz son derece yaygın tüketim maddesi haline gelmiştir.

"Demlemek"ten söz ettim. Türkiye siyasetinin ünlü popülizminden ötürü, çayın niteliği habire düşmüştür. Koca çay ağacının aslında sadece en tepesindeki üç yapraktan nitelikli çay elde edilir. Ama popülist hükümetlerimiz –ve tekel bakanlarımız– "dördünü de alacağız", "beşini de alacağız" diye diye son yıllarda içtiğimiz –ya da içmediğimiz– ot kokulu çayı üretmeyi başardılar. Bundan lezzete benzer bir şey çıkarmak için, evet, demlemek, preste sıkmak, ne bileyim, özel şeyler yapmak gerekiyor.

Oysa çoğu Hint veya Çin (ya da Sri Lanka) çayı bu muameleye gelmez, demlemeye kalkarsanız zehir gibi olur. Hele Çin'in yeşil çayı. Böyle çayları yalnız kaynar su dökerek haşlar ve bırakırsınız. Bazıları zaten yalnızca böyle durmakla da



içilemeyecek kadar acılaşır. Batı'da, İngiltere'de, çay yapmanın yöntemi budur. Sıcak dursun diye demliğe bir şapka giydirilir. Onun için *"tea-bag"*den alınan sonuç, Batı'da asıl çaya göre ciddi bir bozulma yaratmaz. Ama "demli" çaya alışık bir toplumda *"tea-bag"* bir skandaldır.

Yiyecek ve içecek maddelerinin tarihte oynadığı son derece önemli rolden yeri geldikçe söz ediyorum. Yüzlerce yıl süren baharat ticareti ve bunu kolaylaştırma kaygısının keşiflere yol açması, şeker üretmek için başlatılan köle ticareti ve Afrika'nın perişan edilmesi vb. Ama çayın da çok önemli bir olayı var tarihte, bildiğiniz gibi. İngiltere çaya vergi koymasa, Amerikalılar İngiliz çayını Boston'da denize dökmese ne olurdu? Amerikan Bağımsızlık Savaşı ve onu izleyen gelişme olmaz, "Amerikan emperyalizmi" icat edilmez miydi? Bütün bunlar olmadan, dünya nasıl bir dünya olurdu? Bence çay olmasa İngiltere başka bir şeye vergi koyar ve olanlar bir biçimde gene olurdu. Ama bunu söylemekle çayı küçümsediğimi sanmayın.

Ellilerdeki Macaristan olaylarından sonra kaçıp İngiltere'ye sığınmış Mikeş adında bir Macar *How to be an Alien?* ("Nasıl Yabancı Olunur?") adlı çok eğlenceli bir kitap yazmıştı. İngiliz kültürüyle ince ince ve sevgiyle dalgasını geçiyordu. Tabiî İngilizler de kitaba bayıldılar ve uzun zaman *"best-seller"* olarak kaldı. "Kıta Avrupa'sında insanların cinsel hayatları, İngilizler'inse sıcak su torbaları vardır" gibi cümlelerle yazılmış

olan bu kitap “çay” faslında, “Başlangıçta çay güzel bir içecekti” diyor. İngilizler, dolayısıyla, “bu güzel içeceği nasıl berbat ederiz?” diye düşünmeye başlıyorlar ve sonunda çözüm olarak süt karıştırmaya karar veriyorlar.

Gönlümün ne kadar Mikeş’ten yana olduğunu anlatamam.

Tanıdığım en ciddi dünya tarihçilerinden René Goscinny çayın Avrupa’ya gelişini Asterix’in Britanya’ya gittiği serüvende açıklar. Bunun başında Britanya’yı savunan yerliler (ne yazık ki o tarihte Sakson değil Kelt olmak durumundalar, ama bu aklı başında insanlar olan Keltler’e karşı bir haksızlık. Ülkenin “havasından, suyundan geliyor” diyelim) Romalılar’la savaşır, ama saat beş olunca “Kusura bakmayın, bizim sıcak su içme zamanımız geldi,” diye giderler. Romalılar şaşkın kalır. Bu sıcak suya süt de eklerler. Çeşitli olaylardan sonra Druid gene o büyülü kuvvet şurubunu yapar; bu arada Uzak Asya’dan gelme bir yaprağı da Britonlar’a bırakır. İşte bu çaydır ve böylece İngilizler “saat beş sıcak suyu”nu “beş çayı”na dönüştürmeyi başarırlar.

Evet, doğrusu tarihî kanıtlarca doğrulanmamış bir tez ama, doğru olsa ne iyi olurdu. İngiltere’de “beş çayı” geleneğini aslında Bedford Düşesi başlattı – 1840’larda. Bedford’lar, Bertrand Russell’ın ailesidir. Bu yüzyıl başında, St. Louis Dünya Fuarı (yani, Michigan’daki) sırasında, havanın sıcaklığından ötürü, “buzlu çay” da icat edildi.

Üç temel cinsi olduğunu söylemiştim. Ürünün işlenip içmeye hazır hale getirilmesinin de üç temel yöntemi var. Bunlar yaprakların işlenmesiyle ilgili. Islatılıp kurutulması, ıslanmadan kavrulması vb. Bu işlemlerin sonucunda ortaya

yeşil çay (mayalanmamış), kara çay (mayalanmış) ve yarı-mayalanmış çay çıkıyor.

Yeşil çay en çok Çin ve Japonya'da tüketilir (Rusya'da da sevilir). En ünlü olan ve ihraç edilen markalarından biri "Gunpowder"dir – yani barut. "İsmiyle müsemma" denebilecek şekilde, biraz beklediğinde zehir zemberek hale gelir.

Böylece, belli başlı çay tipleri arasında kısa bir gezinti yapalım. Çayın anayurdundan söz ederken Assam'a değinmiştim. "Assam" bir bölge olduğu gibi Hindistan'ın bu bölgede ürettiği ve ihraç ettiği en önemli çaylardan biridir. Çoğu Hint çayı gibi lezzeti buruk ve kuvvetli, kokusu görece azdır (ama bizim çaya göre kokulu sayılır). Bir başka ünlü Hint çayı "darjeeling"dir. Bu da Assam'ın biraz batısında ve Sıkkım Himalayaları'nın güneyinde kalan Darciling bölgesinde yetişen güzel bir çaydır. Assam'a benzer. Yapraklar iyice küçük kıyılmıştır.

Çayın dünyaca tanınmış markalarından biri "Earl Grey". Bu Grey'in kim olduğunu öğrenemedim bütün ayrıntılarıyla ama bir İngiliz diplomatı olduğu anlaşılıyor. Çayı bergamotla terbiye ederek değişik bir lezzet elde etmeyi başarmış biri olması tarihte diplomat olarak oynadığı rollerden daha önemli.

Seylan ya da sonraki adıyla Sri Lanka (bildiğim kadarıyla) çayın doğduğu yerlerden biri olmamakla birlikte bugün önemli üretici ve ihracatçılar arasında. Konjonktürel koşullar Türkiye'de en fazla Seylan çayını popülerleştirmiştir. Öteden beri, sanırım güneyden ve doğudan kaçak Seylan çayı gelir. Gene Türkiye'de çok popüler olan (eskiden beri) "Lipton" da Seylan çayı pazarlayan bir İngiliz şirketidir. Son zamanlarda

Howdah, Canary vb. markalarıyla birçok Seylan çayı Türkiye'de bulunabiliyor.

Çin çaylarının kokuları daha ön plandadır ve bunlardan bazıları özellikle kokulu olacak şekilde işlenir. Bir Çin yemeğinde normal olarak yeşil çay içersiniz. Ama yemek bitip üstüne kahve gibi bastıracak ve hazmettirecek daha kuvvetli bir içecek gerektiğinde genel olarak "yasemin" çayı tercih edilir. Sanırım yarı-mayalanmış çaylardan birine yasemin çiçekleri eklenerek yapılan bir çaydır bu.

Çin'in "keemun" ve "oolong" çayları da ünlüdür. Benim en sevdiklerimden biri, iri yaprakları isle terbiye edilen, füme lezzetli ve kokulu *"Lapsang souchong"* çayıdır. "Pe-kao"da (Orange Pekoe) kara Çin çaylarından ama adı "beyaz kuştüyü" anlamına geliyor. Bunlar Türkiye'de alışılmış çay tadına en az uyanlar. Onun için buralarda hemen hemen hiç bulunmuyorlar.

Şeker

Bilinen tadlar içinde en evrensel rağbet görenin “tatlı” olduğunu bu kitabın başında söylemiştim. Bunun muhtemelen anne sütünde bulunan “laktoz”a bağlı olduğunu da eklemiştim. İnsanlar arasında –ve “hayvanlar arasında” da diyebiliriz– şekerli tadlardan hoşlanmayanlar azdır, onlar da tatlılığın her türlüsüne karşı çıkmazlar. Türkçe’deki “tatlı” kelimesi bile bunun bir kanıtı: “herhangi bir tadı olmak”, “şekerli” olanla özdeşlenmiş.

Hal böyle olunca insanların kendilerine “ağız tadı” verecek nesnelerin peşine düşmesi çok doğal. Doğada bunu yapacak birçok şey var, ama bunların çoğu bütün insanların ihtiyacını karşılayamayacak kadar az bulunuyor. Örneğin en eski tatlı “bal”... İyi, güzel, ama herkese yetecek balı nereden bulacaksınız?

Günümüzde insanların petrol peşine ya da uranyum gibi stratejik önemi olan mineral ya da elementlerin peşine düşmesi gibi, eski çağda da bol miktarda bir “tatlılık” kaynağı bulmak önemli bir işti. Bunun sonucunda, “şeker” dediğimiz şu nesnenin dünya tarihinde basbayağı belirleyici bir rol oynaması da anlaşılır bir şey oluyor.

Bu zengin kaynak, tarihöncesi çağlardan başlayarak, şeker kamışıydı. Şeker kamışının Hindistan’da, Ganj (Ganga)

Vadisi'nde doğduğu genellikle kabul ediliyor. İ.Ö. 1200'de yazıya geçen namlı Hint epiği *Ramayana* da, bir ziyafet sahnesinde, şekerli yiyecek ve bu arada çiğnenecek kamışlardan söz ediyor. Şekerle gene çok uzun bir zamandır haşır neşir olan Çinliler de kamışın kökeninin Bengal'de olduğunu işaret ediyorlar.

Böylece Uzakdoğu şekerini bulmuş olarak mutlu bir şekilde yaşarken, bu eski çağların globalizatörlerinden Pers İmparatoru Dara İ.Ö. 520-10 arasında İndus Vadisi'ne inerek burada bulduğu şeker kamışını İran'a getirdi. Böylece, şeker biraz daha batıya taşınmış oldu. Persler'in bu kârlı (yukarıda anlattığım nedenlerle) işin tekelini kıskançlıkla korudukları anlaşılıyor. Ama dünyanın bu bölgesi her bakımdan daha karışık olduğu için sır saklamak da daha zordu. Zamanla kamış Ortadoğu'da her yere yayıldı. Bir zaman sonra İskender de Hindistan seferinden gene şeker kamışıyla döndü. Yunan ve sonra Roma dünyası da böylece şekerle tanışmış oldu. "Sakarin" kelimesini de onlar kullandılar – Sanskritçe *"sarkara"*yı yanlış telaffuz ederek.

Şeker kamışı devasa bir ottur. Bambu gibi 2-4 metre arasında uzar, ama bambu gibi içi boş değildir. İçinde işte bu şeker bulunur. Bitki ezilerek bu şeker çıkarılır ve değişik dönemlerin değişik teknolojilerine göre rafine edilir. Başlangıçta bu yöntemler pek etkili değildi; bizde "kelle şekeri" diye anılan şeker bunlardan biraz daha gelişkin yöntemlerle elde ediliyordu.

Araplar Müslüman olduklarında şeker üretiminde oldukça rakipsizdiler. Girit'te şeker rafinerileri kurmuşlardı. Girit'te bugün İrakleion diye bilinen kentin (Türkiye'de "Ereğli" olurdu)

eski adı Kandiye idi ve bu aynı zamanda Girit'in tamamına verilen bir addı. Bu adanın tarihini yazan Anna Kofou bu adı "hendek"e bağlıyor. Ama Toussaint-Samat haklı olarak "kand" ve "kandî" kelimelerinin şekerle ve şeker kamışından elde edilen usareyle ilgili olduğunu söyleyerek daha doğru bir çıkarsama yapıyor. Bugün İngilizce'de (şekercide satılan türden) "şeker" anlamına gelen *"candy"*nin de kökeni olan bu kelimeyi Araplar eski Farsça'dan, onlar da Sanskritçe'den almıştı. İslâmiyet çağında İran'ı ele geçiren Araplar oradaki şeker sanayiini de devralıp geliştirdiler, üretimini kendi ülkelerine yayarken ticaretinden de büyük kârlar kazandılar. Bu arada teknolojiyi de geliştirdiler. Daha yüksek ısılara ulaşarak karameli (ama, tabiî, aynı zamanda da "ağda"yı) bulan Araplar'dı. Şekeri Araplar'dan alıp onların pek ulaşamadığı uzak yerlere satan, Ortaçağ'ın ticarî dehası Venedik de bu işten epey para vurdu.

Haçlı Seferleri'nin bir amacı da Araplar'ın şeker rafinerilerini ele geçirmek olabilir miydi? Bence "amaç" değil, olsa olsa, bir "yan-sonuç". Bunu böyle güvenle söylememin tek nedeni var: böyle bir amaç "akılcı" sayılabilir; özellikle de 19 ve 20. yüzyıl akılcılığına uyar. Oysa Ortaçağ'ın Haçlıları bu modern akılcılığa uymak zorunda değillerdi ve zaten hem özel olarak Haçlı Seferleri'nde, hem de genel olarak insan davranışlarında "akılcılık" aramak çok zaman beyhude bir çabadır.

Her neyse, şeker böyle böyle Avrasya'nın "Avr-" kısmına da iyice yerleşmiş oldu. Ama hâlâ çok pahalı; üretimi ne nicelik ne de niteliğiyle yaklaşabilirdi bugünlerin standartlarına. Küçük ölçeklerde alınıp satılıyor (günümüzde kuzey ülkelerindeki

parfüm şişesini andıran zeytinyağı şişelerini düşünün) ve insanlar bir yandan da baldan pekmeze, eskiden bildikleri nesnelerle yemeklerine “tatlılık” katmaya çalışıyorlardı.

Geri çekilen Haçlılar’ın son tutamaklarından biri Kıbrıs oldu. Buradaki Lusignan Krallığı’nda Şeker Krallığı da Cornaro ailesinin elindeydi. Bu arada Portekiz de Madeira Adaları’nda şeker üretimine girişmişti. Gemici Henri’nin bu buluşundan kazandıklarını gören İspanyollar da Kanarya Adaları’nda aynı işe giriştiler. Venedik Kıbrıs’ı ele geçirip Cornaro hegemonyasını devralmaya çalıştı.

Ama olanlar, Kolombo Amerika’yı keşfedince ve 1506’da Pedro D’Arranca o zamanki adıyla Hispaniola (yani, Dominik) Adası’na şeker kamışını götürüp dikince oldu. Dünya tarihinin bu dönemine yalnızca bu alanda olup bitenler açısından bakmak birçok ilginç sonuç verecektir – zaten veriyor da.

Tropikal Amerika’ya egemen olan İspanyol ve Portekizliler bu iklimde yaygın şeker kamışı yetiştirmekte güçlük çekmediler. Güçlük taşımada kendini gösterdi. O günlerin gemiciliğiyle Avrupa’ya erişinceye kadar kamışlar çürüyor, bozuluyordu.

İberya’daki atılımdan canı sıkılan Venedik Kıbrıs dışında da şekeri üretip satmak için yollar arıyordu. Yani, Avrupa’daki eski merkezler, İberya’nın denizaşırı imparatorluğuna karşı direnişini sürdürüyordu. Bu koşullarda, büyük plantasyonların oluştuğu Amerika’da kamışı değil, mamul şekeri satmak üzere imalathaneler kuruldu. Bu arada Hollanda da plantasyonlarını Endonezya’da oturtmuş, yarışa katılmıştı. Alabildiğine rekabet vardı.

Muhtemelen bu nedenlerle, yani yoktan büyük kârların mümkün olmaması nedeniyle, şeker plantasyonları çok kısa zamanda köle emeği kullanmakta karar kıldı. Böylece Afrika felaketi başladı. Çünkü Amerika'daki yerli sayısı bu işe yetecek gibi değildi. Köle ticareti hem burayı, hem Afrika'yı, farklı biçimlerde, ama tepeden tırnağa değiştirdi ve şeker üretiminin uzun zaman yetişip yakalayamayacağı başka türlü bir servet yarattı. Bütün insafsızlığıyla tam bir kapitalist şebekeydi kurulan. İpler tamamen Avrupa'nın elindeydi. Amerika'da kölelerin canını çıkaran yerel senyör de kendi sırasında bu kapitalizmin kurbanı oluyordu. Ama Avrupa'da büyük sermayeler birikti.

Bu koşullarda ve iki kıtanın birini mahvedip öbüründe de düzelmesi çok zor ilişkiler yaratmak pahasına, Amerika'nın şeker üretimi Avrupa'yı aştı. Ama bu da, Amerika'da bu işe kendini atmış bir yığın girişimcinin arada ezilmediği anlamına gelmiyor. Kurulan bu şebeke uzun zaman ayakta kaldı, ürünler değişse, devreye kahve, kakao, lastik vb. girse de: Afrikalı köleler Amerika'ya, kârların aslan payı Avrupa'ya. Tabiî, ürünlerin çoğu da.

Şekerin bu durumu uzun süre boyunca böyle devam ettikten sonra, ondokuzuncu yüzyılda yeni bir gelişme başgösterdi. Onsekizinci yüzyılda beslenme konusu da bilimsel bir biçimde ele alınmış, besin kimyası adamakıllı ilerlemişti. Kimyagerler, belirli besin maddelerinin, alışılmış kaynaklar dışında nereden bulunabileceğini araştırıyor, yeni bulgulara ulaşıyorlardı. Ama hep olduğu gibi, bilimin bulgularının yürürlüğe konması çok zaman siyasi tarihin katkısını bekliyordu. Daha 1575'te Oliver

de Serres pancardan şeker çıkarılabileceğini sezinlemişti. Yaklaşık iki yüzyıl sonra bu sefer Alman tarım bilimcisi Marggraf bu yönde deneylerini Berlin Akademisi'ne sundu. Serres gibi bir Kalvenist olan Achard ise Prusya'da Kral'ın desteğiyle bir rafineri kurdu.

Ama geleneksel şeker kamışına dayalı koskoca şeker şebekesi, yüzbinlerce, hatta milyonlarca insanı kapsayan ilişkileriyle devam etmekteydi ve bilimin tek başına bu ilişkiler ağını yerinden kıpırdatması çok zordu. Değişimi, bilmeden ve istemeden, Napoleon başlattı.

Ondokuzuncu yüzyıl başında Napoleon Avrupa İmparatorluğu'nu kurunca, en amansız düşmanı Britanya da kıtayı abluka altına aldı. Böylece, vazgeçilmez ihtiyaç haline gelen şeker ithal edilemez oldu. Bu beklenmedik sıkıntıya karşı Napoleon, bu sefer bilerek ve isteyerek 32.000 hektar toprağı şeker pancarı ekimine ayırdı, gerekli teşvikleri (vergi indirimi vb.) sağladı ve şekerin tarihinde yeni bir dönem açılmış oldu. Şekerin temel ham maddesi bundan böyle dünyanın büyük kısmında pancar oldu.

Bu da Güney Amerika ve Karaibler'deki şeker kamışı plantasyonlarına ve imalathanelerine ağır bir darbe vurdu elbette. Dünyada köle ticaretinin yasaklanması bunları izleyen yıllarda ortaya çıkar. Bu "insanî" gelişmenin başlaması acaba köleliğin ekonomik rantabilitesini kısmen kaybetmesine bağlı mıydı, diye sorsam, bu fazla sinik bir soru olur mu?

Sonuç olarak, şekerin tadı tatlı, ama tarihi bir hayli acı.

Kamıştan ve pancardan çıkarılan şekerin kimyasal formülü aynıdır. İkisine de "sukroz" diyebiliriz. Ağırlıkla üzümden

çıkarılan “glukoz”un ticari üretimi ve dolaşımı, kullanıldığı yerler, çok daha sınırlı. Kuzey Amerika’da ta Kızılderililer zamanından beri, Kanada’nın simgesi olan akçaağaç usaresinden bir çeşit şeker yapılmış, ayrıca şurubu (İngilizce’de “maple syrop” denir) kullanılmıştır. Ama bunun tüketim alanı da bir hayli sınırlıdır. Bunlardan başka bir de hurma ve onun akrabası palmiye cinslerinden bir çeşit şeker elde etmek mümkün.

Kahve-Konyak-Puro

Yeme-içme eylemi (ya da eylemleri), insanın doğayla bütünleşmesinin en temel, en köklü biçimidir, diyebiliriz. Çünkü:

1) Yediğimiz ve içtiğimiz şeyler, biz onları yenilir içilir duruma getirinceye kadar üzerlerinde ne işlemler yapmış olursak olalım, son kertede doğadan gelir;

2) Biz bunları yiyerek ve içerek biz olduğumuza göre, biz de onlarla özdeşiz (“cevher” kelimesinin Türkçe’si olarak “töz” önerilmişti; bu anlamda yediklerimizle “tözdeş”iz aynı zamanda).

Şüphesiz, doğada olan her şey yenmiyor. Zamanla neyin yenir içilir olduğunu, neyin olmadığını öğrenmişiz. İlk denemede “ağıza alınmaz” gibi gelen bazı nesneleri, belirli işlemlerden geçirip dönüştürerek, kullanılır hale getirmeyi başarmışız. Bu, binlerce yıl içinde gerçekleşmiş, son derece ilginç bir süreç. Çay denen bitkiden şu içtiğimiz sıvıyı karmak, aslında o kadar kolay değil. Kahve için, tütün için de aynı durum geçerli.

Doğada yetişen şeylerin bazıları baştan kötü, zehirli örneğin, yani onlara hiç el sürmemek gerekiyor. Bazılarının fazlası kötü: İçki veya sigara gibi keyif maddeleri bunların başında geliyor.

Ama yediğimiz daha birçok şey gibi baharatın fazlası da zararlı olabilir. Şüphesiz, “azı karar, çoğu zarar” sözü çok evrensel bir bilgelik payı taşıdığı halde, hangi somut miktarın “az”, hangisinin “çok” olduğu görece bir ölçüdür. Modalar, toplumsal alışkanlıklar, bu ölçüyü belirler.

Gene de, “az” ve “çok” konusunda karar vermenin en kolay olduğu yeme içme alanı, alkollü içkiler alanıdır. “Çokluk”, burada sonuçlarını en dolaysız biçimde gösterir.

Ortaçağ boyunca Avrupa’nın içki için koyduğu ölçü belki şaşırtıcı ama, şimdikinden çok daha cömertti. Aslında içilen her şey alkollüydü. Şimdi içtiğimiz “alkolsüz meşrubat”ın hemen hemen hepsi yeni icatlardır; gazoz, cola vb. Meyva suları ve şerbetlerse, alkolü yasaklayan İslâm dünyasında ve daha çok da Osmanlı topraklarında geliştirilmişti. Tabiî, kahve de öyle. Ortaçağ’da Avrupa bunları hiç bilmiyordu.

Kahve muhtemelen Afrika’dan, Etyopya’dan Arabistan’a getirilmişti. Yemen başlıca kahve üreticisi bölge haline geldi. On beşinci yüzyılda ilk olarak “kahve tarımı” başladı. Kanunî döneminde İstanbul’da ilk kahvehaneler açıldı. O sıralarda, dünyanın bu taraflarına gelen Avrupalı gezginler kahve içme alışkanlığını gözlemlemiş ve ilgi duymuşlardı. Zamanla kahve Avrupa’ya da sıçradı tabiî. On sekizinci yüzyıl, çeşitli bakımlardan, Avrupa’da kahvenin altın çağıdır. Bundan, ikinci Viyana kuşatmasının bozgunla sona ermesinden sonra, Osmanlı ordugâhında bulunan kahvenin payı olduğu iddia edilmiştir.

İlginç bir rastlantı sonucu, kahvenin Avrupa’ya girdiği yıllarda, Avrupa önemli bir toplumsal dönüşüm süreci

içindeydi. Protestanlık yayılıyordu; ama bu da daha derinden ilerleyen başka bir oluşumun parçasıydı. Burjuva sınıfı büyüyor, aristokrasiye, despotik monarşilere, Katolik Kilisesi'ne karşı çok cepheli bir mücadele veriyordu.

Protestanlıkla kapitalizm arasındaki ilginç bağıntılar, Marx'tan Weber'e pek çok toplumbilimcisinin dikkatini çekmiştir. Varlığını kazanmak için hayatını çalışmaya yoğunlaştıran burjuvazi, aristokrasinin yoz tüketiciliğini de, yoksul tabakaların "tembelliği"ni de sevmiyordu. İnsanı sarhoş eden, çalışırken verimini azaltan (çünkü büyük çoğunluk gün boyu içki tüketiyordu), sabah uyanmasını güçleştiren içkiye hiç iyi gözle bakmıyordu. Bu ortamda uyku kaçıran, sarhoşluğun tersine insanı daha dikkatli hale getiren kahve, burjuvaziye ideal içecek olarak göründü. 18. yüzyılda J.S. Bach'ın da espri olarak bir "Kahve Kantatası" bestelemesi, bu içkinin nasıl çılgın bir moda haline geldiğinin işaretidir.

Bundan bir süre önce, Avrupalılar, gene Doğu'dan, yani bizden doğan "limonata"yı tanımışlardı (Müslümanlar hep "alkolsüz meşrubat" mucidi). Bu da burjuva isteklerine uygun bir içkiydi ve zaten söylendiğine göre ilk "kafe"lerin çoğu eski "limonadier" dükkânlarıydı.

Böylece kahvehaneler inanılmaz bir hızla çoğaldı ve yaygınlaştı. Uzun süre kahvehane bir erkek ve aynı zamanda bir iş mekânıydı. Özellikle gelişmekte olan kapitalizme özgü yeni mesleklerde (sigortacılar, ticarî şirket temsilcileri, gemiciler vb.) çalışanlar kahvelerde hem bilgi toplar, hem müşterileriyle görüşüp iş bağlarlardı. On sekizinci yüzyılın edebiyatçıları ve gazetecileri de özellikle kahve müdavimiydi.



17. yüzyıl sonunda Sicilyalı Francesco Procopio, Fossés-St. Germain'de "Procope" kahvesini açtı. Comédie-Française'e çok yakın olan kahve bu nedenle aydınlar arasında çok tuttu; Voltaire, Rousseau, Helvetius gibi yazarların devam ettiği yerdi. Yakın zamanlara kadar yaşadı. II. İmparatorluk zamanında da Gambetta'nın mekânıydı.

Avrupa'da bu yeni sınıfın ortaya çıkmış olması, kahvehaneye burada, İstanbul'da bulunmayan bir dinamizm kazandırmıştı. Oraya göre Osmanlı hayatında "rehavet"in özel bir yeri vardı ve kahvehanenin başlıca işlevi bunu sağlamasıydı. Gene de, iki ayrı dünyanın geliştirdiği kahvehanelerin ortak özellikleri vardır. Erkeğin mekânı olmaları, bilgi alışverişinin mekânı olmaları, "kıraathane" adının anlattığı gibi, yayınların henüz çok yaygınlaşıp insanın kapısına gelmediği koşullarda okuma ihtiyacının giderildiği mekân olmaları gibi.

Osmanlı'da çeşitli dönemlerde kahvehane kurumu kovuşturmaya uğradı ki, en serti IV. Murad zamanında olmuştur. Bu kovuşturmalarda dinî taassuptan çok, devletin, aylak adamların siyaset konuşup fesat çıkaracakları korkusu etkili olmuştur. Bu çok yanlış da değildi. Çünkü o dönemde kahvehane insanların üzerinde buluşup tartışacağı aşağı yukarı tek kamusal mekândı. Gene o dönemde tarihimizin ilk "şeriatçı" siyasî hareketi, Kadızadeliler olayı başlıyordu ve devlet "teyakkuz"a geçmişti.

Yenilikler topluma önce kamu düzeyinde girer genellikle. Sonra, çeşitli kolaylıklar icat edilir ve bireysel tüketim yaygınlaşır. Uzun süre adamlar kahvelere gitti, ama evde kahve içmedi. Bir zaman sonra kadınlar kahveli iskambil partilerine başlayınca epey hakaret ve epey alay yağdırıldı üstlerine. Derken kahve, her evde en kolay yapılır şey haline geldi.

Zamanla burjuvalar bile paraya bir hayli doydular, yani hiç değilse kendilerini paralamaktan vazgeçip gevşediler. Bir zamanlar ayıpladıkları aristokratlarla kaynaşıp onlardan "hayatın zevkleri" hakkında hayli ders aldılar. Ölçüyü fazla kaçırmamaya çalıştılarsa da, içki filan gibi dünya nimetlerinden onlar da paylarını almaya başladılar.

Şimdi bu nimetlerden bir başkasına, tütüne gelelim. Tütün de Avrupa'ya Amerika'dan gelip yayıldı. Amerikan yerlileri bu bitkiyi tanımış, kullanmayı öğrenmişlerdi. Ünlü "barış çubukları"nda olduğu gibi. Ama bu kullanım oldukça törensiydi. Tütünün sanayileşmiş Avrupa'ya geldikten sonra kazandığı "hızlı tüketilirlik" imkânlarının çok uzağındaydı.

Biz "sigara içeriz". Bu fiile alışmışızdır, hiç yadırgamayız. Ama bir Azeri buna çok gülüyor. "Su mu bu, çay mı?" diyor. Onların fiili aslında daha mantıkî: "Sigara çekmek." Başlangıçta Avrupalılar da bizim gibi "içme" fiilini kullanmışlardır. Bizdeki "tüttürmek" özel bir deyim gibi, seyrek kullanılıyor. Asıl fiil değil.

Hangi fiili kullanacağımız konusundaki bu şaşkınlık, aslında tütün kullanmanın alışık olunmadık niteliğini gösteriyor. Birşeyler yemiş, birşeyler içmişiz; şimdi bu neyin nesi? Bildik nesnelere hiç benzemiyor.

Avrupa'nın hayat temposu tütünü de kendine uydurdu. 7 ilâ 10 dakika içinde bitiriyoruz bir sigarayı. Daha fazlasına vaktimiz yok çünkü. Ama bu sigara, tütün tüketmenin oldukça geç icat edilmiş bir yöntemi. Daha önce pipo ve sigar vardı. Bunların ikisi de daha uzun zamanda tüketilir. Puro daha büyük olduğu için öyle; piponunsa bambaşka bir töreni var, doldurması, bastırması, sönünce yeniden yakması, temizlemesi vb.

Sigara daha doğrusu tütün, kahve gibi kısa zamanda popüler oldu Avrupa'da. Bunda fazla şaşılacak şey yok ama sağlığa iyi geldiğine inanılması ilginç. On sekizinci yüzyılda sigaranın vereme iyi geldiğini söyleyen hekimler bile vardı. Ama bundan önce tütünün insanı sakinleştirdiğine, aklını toparlamasına yardım ettiğine inanıyorlardı. Eh, çok da haksız sayılmaz.

Şimdi gelelim iyi bir akşam yemeği sonrası ayinine. Normal süreci izleyecek olursak, "aperatif" denilen bir içkiyle inisiyasyonun ilk perdesini kaldırmışızdır. Henüz yemek yok, ufak tefek çerez ve bir içki. Genellikle damıtılmış, sert bir içki, ama tabiî ille öyle olacak diye bir kural yok.

Buradan yemeğe geçiyoruz. Normal olarak bir çorbayla başlayabiliriz, hele mevsim kışsa. Sonra, ziyafet gibi bir şey sözkonusuysa, bir balık, beyaz şarapla ve bir et, kırmızı şarapla, art arda gelir. Neyin neyle gideceğinin binbir kuralı oluşmuştur. Ziyafeti verenle alan bir yandan gizlice birbirlerini sınarlar; "Şu balıkla Chardonnay vermemin inceliğini acaba anladı mı?" "Aslında bu balıkla Sancerre daha iyi giderdi," gibi.

Ritüelin ruhu aristokrasiden mirastır hepimize. Ama aristokrasi barutunu tüketeli, burjuvazinin de az buz katkısı

olmamıştır bu tüketim ayinine.

Tatlıyı da bitirdik, artık masadan kalkabiliriz. Bu, bir bakıma, bir derlenip toparlanma anıdır. Yerken, ne olsa dinamik bir ortamdayız. Kesiyoruz, biçiyoruz, lokmaları ağzımıza götürüyoruz; eylem içindeyiz, kısacası. Bütün bunları tam bir rafinman içinde yapıyor olmalıyız; ama son kertede doğal bir ihtiyacı, "açlık" denen şeyi gideriyoruz.

Yemek sonrası ise eylemin bittiği, bir gevşemenin başladığı bir evre. Oturacağız, sakin sakin konuşacağız. Ama tabiî, gene birşeyler tüketmekten geri durmayacağız.

Öyle on yedinci yüzyıl burjuvaları gibi çalışmak zorunda değiliz artık ve felekten bazı "geceler" çalmaya hakkımız var. İçki faslını biraz daha sürdürebiliriz – aşırıya kaçmadan. Biraz daha değişik bir içki olmalı bu. "Son" olduğuna göre, daha rafine bir içki yakışık alır – örneğin konyak.

Ama yemek üstüne, yemeği hazmettirecek, onca tabak ve kadehten sonra zihni toparlamaya yardım edecek bir şey de olmalı. Aslında bu işlevler belki birbirini tamamlayan iki ayrı nesnede toplanıyor; tütün ve kahve.

Yani, yemek sırasında şarap içerek başlattığımız kafa tütsüleme işlemini, ılımlı bir biçimde de olsa, konyak içerek sürdürüyoruz. Ama bunu dengeleyecek, başka öğeler de ekliyoruz.

Bu noktada, günübirlik tempo içinde tükettiğimiz sigara yerine, daha oturaklı bir şey kullanmakta yarar var. Bir ziyafet olayının son perdesindeyiz: Acelemiz yok. Bir şeyi uzun uzun yapacak vaktimizin olması aslında hali vakti yerinde olmamız demektir. O halde en uygunu puro. Pipo da olur elbette, o da

yeterince şık. Ama onu ev sahibi veremez. Pipo da diş fırçası gibi, kesinlikle “zatî” eşya. Yanınızda varsa, içersiniz, başka.

Tarihî perspektiften bakınca, kahve-puro-konyak sacayağının bir araya gelmesinde rastlantıların da payı olduğu görülüyor. Ama hayat böyledir işte. Birşeyler, özgül nedensellik zincirleri içinde yanyana gelir, birbirlerine eklemlenir; öyle olması zorunlu olduğu için değil. Zorunlu değil, ama fena da değil.

Sanat Dünyamız, sayı 60-61, 1995-1996

Sigaraya Serenad

Dünyada eşitlik sağlayacak bir devrim yapmayı başaramayınca kendi adında ve şiirlerinde majiskülleri devirip minisküller arası eşitlik sağlayan Amerikalı şair e.e. cummings, *Enormous Room* adlı romanında (roman olgusal dünyaya şiirden daha yakın olduğu için majiskülleri buradan defedememişti), kendini şöyle çizer: “İş tulumum ve sigaramdan oluşan üniformamla...”

Böyle çok adam var dünyada. Üstelik, üniformanın aslî parçası iş tulumu değil, sigara. Öbür tarafta herhangi bir şey olabilir – frak bile!

Sigarasını üniforma gibi taşıyanlar, yanılmıyorsam, bu yüzyılın başında çoğaldı. Geçen yüzyılda sigara içmek, başka birçok şey gibi, resmî ve kurallı bir işti. Romanlarda okuruz: davette akşam yemeği yenir, biter; sofrada birkaç kısa sohbetten sonra hanımlar ve beyler ayrılır. Beyler yemek üstü sigaralarını içer, sonra hanımların yanına geçerler.

Demek ki sigara içmek, henüz, hanımların yanında yapılmaması gereken, erkeklere özgü, biraz kaba saba bir iştir.

Ama o tarihlerde “bohem hayat” da ortaya çıkmıştı. Bu hayatta yer alan kadınlar da, erkekler gibi, onlar kadar, sigara tüttürmeyi seviyordu.

Böyle âdetleri hep aydınlar ve proletarya, ittifak halinde, yaygınlaştırır. Yüzyıl dönümü, yaklaşık yirmi yıl önce, yirmi yıl sonrasıyla, oldukça yapay bir kibarlığın ve saygıdeğerliğin, oldukça köklü bir görenekçiliğin egemen olduğu bir zamandı. "Victoria Çağı" dediğimiz zaman... "Piyanonun bacağı" demenin ayıp sayıldığı yıllar (Kaptan Marryat'ın abartmalarına göre o sıralar Amerika'da piyano bacaklarına uzun fırfırlı, dantelli donlar giydiriyorlardı)... Aydın da elbet bu ahlâka tepkiyle kendini oluşturacaktı. "Bohem", zaten, böyle gelişti.

Normal insanlar gibi sağlığını filan gözetmeyen, tutkularıyla yaşayan, derbeder aydınlar çıktı ortaya. Bunlar, e.e. cummings gibi, sigarasız düşünülemez kişilerdi. Verem, şerefli ve romantik bir biçimiydi bu hayatı terketmenin.

Tabiî bu arada üreticiler de ellerinden geleni yapmaktaydı: tiryakilere sigara yetiştirmenin yanısıra yeni tiryaki de yetiştirmek için. Sigara, çok kolay tüketilir bir meta haline getirildi. Kâğıda sarılı sigara yapan ilk makina 1880'de icat edildi. Ondan sonra, durmadan, işin hızı ve üretim hacmi arttı.

Oysa bu yöntemi ilk bulanlar, İspanyol dilencileriydi. Dilenciler, beylerin oraya buraya saçtığı tütünleri toplar, kâğıda sarıp içerlermiş. Bunda fazla şaşacak bir şey olmamalı: dünyada en önemli icatların altında hep yokluk ve ihtiyaç vardır.

Bohem çevrede kadınların da sigara içtiğine değinmiştim. Peki, "sokak" kadınları değil de "ev" kadınları ne zaman sigara içmeye başladı? Kadın eşitliğinin birdenbire bir gerçeklik haline gelmesi, Birinci Dünya Savaşı sonrasıdır. Savaş yıllarında milyonlarca erkek cepheye gidince onların terkettiği

işleri kadınlar yapmaya başlamıştı. Böylece bir kere bu işleri kadınların da pekâlâ yapabildiği anlaşıldı. İkincisi, hem bunun verdiği güven, hem de yanlarında zart zurt edecek adamların olmaması nedeniyle, kadınlar, kendilerine izin verilmeyen şeyleri de yapmaya başladılar. O gün bugündür, onları zaptetmek mümkün olmadı. İlginç: sigara içme hakkıyla oy verme hakkını yaklaşık aynı dönemde ve aynı süreç içinde kazandı kadınlar. Oy verme ve sigara içme "evrenselleşti" böylece.

Şimdi çark tersine döndü. Proletarya, dünyanın her yerinde, pofur pofur içmeye devam ediyor; ama Batı dünyasında aydınların çoğu onları yalnız bıraktı; yalnız politik mücadelede değil, sigara içmekte de. "Trahison des Clerces" bu alanda da sözkonusu.



Çünkü kanser veremin yerini aldı ve sigaranın kansere ciddi katkısı olduğu kanıtlandı. Aynı zamanda, hayatı tedricî intihar gibi yaşatan bohem kültür de bir süredir tarihe karıştı. Şimdi herkes çok para kazanıp tüketmek (kendini tüketmek yerine mal ve hizmet tüketmek) ve “sağlıklı yaşamak” istiyor. Dolayısıyla, sigara “out”.

Yazının burasına kadar sigara tiryakisi olduğumu belli etmeyecek kadar tarafsız bir üslûp kullandımsa, artık itiraf edeyim, iflah olmaz –büyük konuşmamak gerekse de– bir tiryakiyim. Sigara, şüphesiz, kanser yapabilir; ama elbette bana yapacak değil bunu. Başkalarına yapar, olsa olsa. Seksen, doksan yaşına kadar sigara içerek yaşamış insanlar var ve ben de onların arasındayım, doğal olarak.

Durum böyle olunca, Batı ülkelerinde iyice keyfim kaçıyor. Oxford'da bir tarih profesörünün evinde verdiği partiye gittik. Adam, sözlü tarih yöntemini bulan ve geliştiren, değerli bir tarihçi. Ama insan kusursuz olmaz, onun kusuru da evinde sigara içilmemesi! Başka kusurları da vardı, örneğin "alkolsüz şarap" ikram etti (insanlar bu gidişle "dokunmasız seks"i de icat edecekler), ama bunlar önemli sayılmazdı. Böylece, İngiltere'nin Mart ayında, on dakikada bir bahçeye çıkıp sigara içmek zorunda kaldım.

"Dokunmasız seks" dedim de, bir karikatür anlatayım. *Bin Bir Gece* ortamı; vamp bir cariye oturuyor; yanında Harem Ağası... Diyor ki, "Kahveni dekafeine içiyorsun; sigaran filtreli; şarabın alkolsüz; niye beni sevmiyorsun?"

Bazen talihsiz bir insan olduğuma inanıyorum. Bu profesör İstanbul'a geldi ve ben de bir akşam onu konuk ettim. Ama mevsim yazdı ve açık havada oturduk – ona yutturmayı istediğim bütün dumanlar havaya uçup gitti.

Amerika'da başıma gelenleri hiç anlatmayayım.

Bu Amerikalılar deli zaten. İlle aşırı olacaklar. Bir de, düşman gerek adamlara. "Sigara size zarar verir," dediler; fazla etkisi olmadı. "Yanınızda sigara içen size zarar verir," demeyi akıl

ettiler. O zaman bütün Amerikalılar sigarayı bırakıp içenlere düşman oldu. Sigara içmek, “Anti-Amerikan aktiviteler” kategorisine girdi.

Oysa hepimizin başına sigara belasını saran, Amerika kıtasıdır. Tütün oranın ürünü.

Ama rakının şişede durduğu gibi durmamasını andırır şekilde, tütün de Eski Dünya’da Amerika’da durduğu gibi durmadı. Kolay taşınır, kolay içilir, her an el altında (bunun istisnaları vardır tabiî, herkes bilir “sigarasız kalma” azabını) bir nesne, bir meta olarak, hayatımızın mahremiyetine iyice nüfuz etti. Olağanüstü bir nötralitesi var sigaranın: tüketenin her türlü özelliğine izin veren ve uyum gösteren bir bükülgenliği var. Kil gibi, istediğiniz an istediğiniz biçimi verebilirsiniz ona. Bu nedenle, kızınca da gevşeyince de, üzülünce de sevinince de, elimiz sigara paketine gider. Bir tanıdıkla karşılaşıp yüzyüze oturunca sigara yakarız; arkadaşımız gidip yalnız kalınca sigara yakarız. Gece çalışırken uykumuzu ertelesin diye, uyku tutmamışsa, “bir tane içip gevşeyim, belki uykum gelir,” diye ona başvururuz. Bütün ruh hallerine cevap verir. Bütün mizaçlara da, eksiğini duyduğu şeyi tamamlamakta yardım eder. Utangaç kişi, ona sığınır, çünkü onu içerken elini kolunu ne yapacağını daha az şaşırır; melankolik tiple kusursuz bir uyum sağlar; atak, tafralı adamın da, çapkın, baştan çıkarıcı kadının da saldırı silahı oluverir. Gerekirse, tam tersi ruh halinin metaforu olmayı başarır: Kimbilir kaç filmde (ya da hayatta, ama hayat sanatı her zaman çok iyi taklit edemiyor) bir duygusal perişanlık anında, bir kadın ya da adamın, titrek bir elle ağzına sigarayı

yerleştirdiğini, kibriti ancak ikinci, üçüncü denemede yakabildiğini, sigaranın ıslanan dudağa yapışıp oradan biraz zorlukla ayrıldığını seyretmişizdir. Ya da loş bir atmosferde, duyguda ya da düşüncede iyice derinlere inmeye çalışan birinin, yanan sigaranın ucuyla, dalgın ve bilinçdışı, tabladaki külleri, izmaritleri, kibritleri iteleme jestiyle, özlediği derinliklere indiğini gözlemlemişizdir.

Bazı küçük hünerler geliştirmemize imkân sağlar. Yağmurlu havada dışa doğru değil, avcumuzun içine doğru tutarak ıslanmaktan korurken, rüzgârlı havada tek kibritle yakarken, engin hayat deneyimimizi de sergileriz.

Çevresinde aksesuarlar gelişmiştir. Örneğin, ağızlık. İnsanoğlu zarar göreceği şeyleri yapmaktan kendini alıkoyamaz, sonra da o zararı –büsbütün yok etmek değil, ama– bir ölçüde azaltmak için yeni icatlara girişir. Ağızlık da bunlardan biri (ve, tabiî, "filtre"). Ama bu dünyada ortaya çıkan her nesne, gene insanın karmaşık ve yerinde durmaz yapısı gereği, işlevinin ötesinde anlamlar kazanır. Ağızlık tipleri de, demin anlattığım sigara içme üslûpları gibi, biçimlerine göre, yapıldıkları ham maddeye göre vb. insanların birbirlerine kendilerine ilişkin anlamlar iletmelerinin aracı olurlar. Tabiî çakmaklar da öyle. Örneğin Zippo belirgin bir mesajdır. Çakmağın incesi, ağır ve kaba görünüşlüsü, altın kaplamalısı vb. hepsi bir öykü anlatır. Öykü doğru olabileceği gibi bizi kandırmak için uydurulmuş da olabilir.

Bir de kapitalizm var işin içinde; ele aldığı her şeyi basit ve pragmatik hale getiren, ucuzlatan ve standartlaştıran kapitalizm. Böylece dönem dönem yeni bir standart ağızlık,

standart çakmak tipi ortaya çıkar ve yayılır. Bu da sıradanlık ve bireysellik diyalektiğini başlatır.

Tabaka, tabiî, bireysel zevk, "klas" vb. çerçevesinde kullananın kişiliği üstüne –kendi seçtiği– bir "komanter" gibidir. Bütün bunlarla, kitsch, karma efektler sağlanabilir: gümüş bir tabakadan Bafra veya Birinci çıkarmak ya da tersine, rüstik görünüşlü tahta bir tabakadan Dunhill veya Davidoff ikram etmek gibi.

"Mamul" paketi saklamak için kullandığınız kılıf, tabakanın bir alt düzeydeki işlevdeşidir.

Ya markalar? Burada tam bir labirente giriyoruz. Yeryüzünde kıyamet gibi sigara yapılıyor. Hepsinin de olmadık reklamları, reklamla yerleştirmeye çalıştıkları "imaj", şu bu. Çok zaman, aynı firmalar farklı zevkler için çeşitli sigara tipleri üretiyor. Gene de, bu ayrımların bir haylisinin bir hayli yapay olduğunu söyleyebiliriz sanırım. Sonunda gerçekten farklı birkaç tip kalıyor.

Londra'da, Burlington Arcade'deki bir dükkânda (hâlâ yerindeyse), "Abdullah" ve "Yenije" gibi, "Türk sigarası" olarak satılan markalar bulabilirsiniz. O tadı sevenler için bunlar iyidir. Genel olarak Virginia dünyayı tutmuştur. İşin tuhafı, Amerikalılar sigaralarında Türk tütünü karışımı sever; Avrupalılarsa saf Virginia'yı.

Bir de kara tütün var tabiî. Eski bir Caporal-perver olarak burada ben de devreye giriyorum.

Sigaraya, 1961'de can sıkıntısından, Amerika'da başlamıştım. İlk gün üç paket Marlboro içtim. Bir öğrenci grubuyla, bir ay sürecek bir turdaydık. İspanyol bir çocuk vardı, o da tiryakiydi,

ama Amerikan sigaralarını içtikçe “Ah, kara tütün” diye dövünürdü. Ne demek istediğini birkaç yıl sonra –galiba Cevat Çapan’ın ikram ettiği– ilk Gauloise’ımı içince anladım. O gün bugündür aşkımız devam ediyor. Şimdi Gitanes içiyorum. Onunla aramda bir filtre olmasına izin vermeyeceğim için, filtresizini tabiî.

Bence zaten Caporal var, bir de “sigara” denen, pek sevmediğim ve tanımadığım başka şeyler... Duman yutmaya müptelayım. Onun için, Caporal bulamazsam o ötekilerden içmek zorunda kalırım. Ama bu, ortakların ikisine de zevk vermeyen, müzmin bir Katolik evliliği gibi olur. Oysa Gitanes’la aşk hayatı yaşanıyor.

Çocukluğumdaki sigaraları hatırlıyorum: Sipahi Ocağı, Boğaziçi, sarı paketli Yeni Harman. Kadınlara özgü Gelincik ve Bahar. Bahar paketinin üstündeki non figüratif figürün stilize bir Ho-şi Minh resmi olduğu söylentisi çıkmıştı sonraki yıllarda. Kahverengi kâğıtlı, “vamp” kadınlar için yapılmış, “Yaka” çıktı. Kulüp epey şık sayılırdı. Gene bir aralık, ellilerde, Amerikan taklidi “Hususî Kokulu” görünüp kayboldu. Bafra ve Birinci halk tipiydi. İkinci ve Üçüncü’ye inilirdi sonra da. Yoksul öğrencilik yıllarımda ben de indim, uzun zaman Üçüncü içtim. “Çok sıhhî,” derdim, “çünkü zaten yarısının içi boş”. Otuz beş kuruştu, vapurda öğrenci bileti on kuruşken.

Arada bir varlıklı biri Amerikan sigarası çıkarırdı. Evrensel Camel’ın dışında, Chesterfield ve Pall Mall tanınırdı. Derken Kent/Marlboro savaşı başladı, Türkiye pazarını ele geçirmek için ve Marlboro kazandı.

Epey gevezelik ettim sigara üstüne. Ama daha neler neler söylenebilir: tarihî açıdan, diyelim Regie idaresinin kuruluşu, Cibali fabrikası vb. Pek sevdiğimiz "Çökertme" türküsü gibi kültürel ürünlere yansıyan tütün kaçakçılığı hikâyeleri. Sınıfsal açıdan bakılabilir: sarma sigara vb. Ekonomideki yeri incelenebilir. Sağlıkla ilgili kısmı beni ilgilendirmiyor. Yani, sigara üstüne laf çok.

Sağlıkla ilgili kısmı beni ilgilendirmiyor, dedim; ama ilgilendiriyor. İnsanın paradoksları bitmez. Bir süredir çocuklarım fena halde sigara içiyor ve ben buna fena halde üzülüyorum.

Fol, sayı 1, Mayıs 1995

P.S. Bunun arkası fena geldi: "Gırtlak Kanseri" olduğum anlaşıldı. Ayrıca, bunun baş sorumlusunun sigara olduğu da anlaşıldı. Şimdi sigarayı bırakmış durumdayım, çünkü bu kanserden kurtulma şansı çok yüksek, sigara içmemek koşuluyla.

Böylece, hayattan bir kazık yemiş oldum. Sloganım: "Je ne regrette rien."

Balık Tutmak

“Yemek Yapmak” bölümünün başlangıç temasını bu bölümde biraz başka yönde geliştireyim. Hani, çağdaş işbölümü koşullarının, özellikle şehirde yaşayan ve zihnî emeğiyle geçinen insanı, fiziksel becerilerden kopardığını söylüyordum. Yemek yapmayı bilmek, bu tabiî genel mutfak işlerini de kapsayan bir iş olarak alındığında, belki işbölümünün bu kısıtlamasına karşı bir direniş gibi görünebilir. Ama çok yeterli bir direniş de sayılamaz.

Gelgelelim, yemek için pişirdiğiniz o şeyleri ayrıca kendiniz yetiştiriyor veya avlıyorsanız, bu epey daha ileri bir direniş olur. Bunun birkaç çeşidi (ve bileşimleri) mümkün.

Tabiî koyun, keçi ve tavuk yetiştirip, sonra da kesip yemek pek bize göre iş değil. Biz şehirliler hayvanları çocuğumuz, arkadaşımız gibi görürüz. Onca tanışıklığımız olan birini kesip yememiz imkânsızdır.

Bahçenizde domates, patlıcan ya da canınız ne isterse yetiştirmeniz bayağı hoş bir uğraş. Ben buna imkân bulamadım, ama fikrini severim. Geriye kara ve deniz avı kalıyor. Sözünü ettiğim “anti-işbölümü” bağlamında bunların ikisi de, avın kendisinden hayli geniş bir alanı kapsayan fiziksel beceriler gerektirir. Her ikisinde de, ilk insanla akrabalık

bağlantınızı güçlü bir şekilde hissetmeniz sözkonusu. Doğanın ortasında başınızı becermek durumundasınız.

Ben oldum olası balık avına bayılırım, kara avına ise hiçbir yakınlık duymadım ve hiç yapmadım. Avcılar gibi dere tepe düz gitmeye itirazım yok, severim de. Ama tüfekle hayvan vurma fikrini sevmiyorum. Nedense balıklara ve başka deniz hayvanlarına karşı böyle bir tavrım gelişmedi. Belki de onları çok daha fazla sevdiğim için!

İnsan hem İstanbullu olup, hem de balık tutmasın, pek olur şey değildir. Fazla meraklısı olmasanız bile, birtakım durumlar olur, fırsat çıkar. Kendinizi elde olta, balık tutar ya da tutmaya çalışırken bulursunuz. Sandalda veya kıyıda istavrit tutuyorsunuzdur ya da daha iddialı bir işe girişerek lüfere çıkmışsınızdır.

Ben de çocukluktan gençliğe, bunları zaman zaman yaparak geçtim. Üniversitenin ilk yıllarında Kumkapı'da serserilik ederken tekir ağı atıp toplamak ya da alamana kayıklarıyla profesyonel palamut avına çıkmak gibi deneyimler de edindim.

Balık avlama yöntemlerinin evrimi

Avlanırken ya da balık tutarken "ilk insanla akrabalık" bağını hissetmekten söz ettim. Balıkçılık, tarih içinde nasıl evrildi, nasıl gelişti acaba? Bugün bu iş için kullandığımız araçlar, oltalar ve ağlar, oldukça ileri bir teknolojinin ürünü. Çok eski mağara resimlerinde balık resimleri görüyoruz, ama avlanmayı anlatan resim hemen hemen hiç yok. Belli ki insanlar bayağı

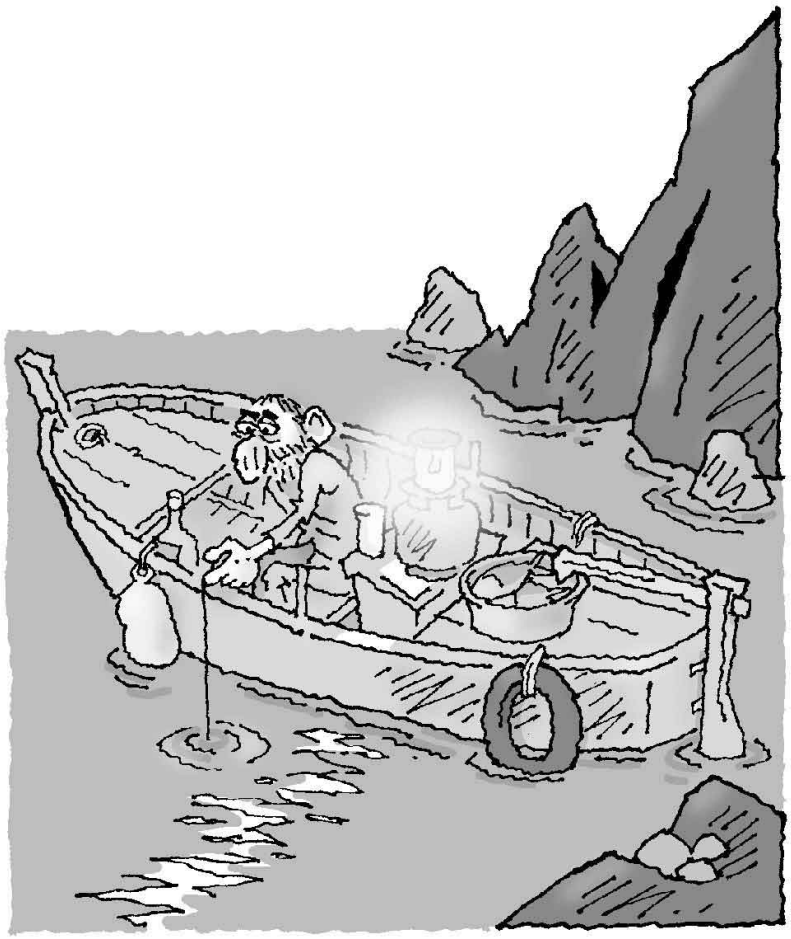
eski zamanlardan beri balığı tanıyor, yemesini de biliyorlardı. Ama balıkçılığın gelişmesi epey zaman almış olmalı.

İlk başarılar alet kullanılmadan kazanıldı herhalde. Örneğin gelgitin büyük çapta olduğu yerlerde, kazaya uğrayıp da zamanında geri dönemeyen, karada kalmış balıkların toplanması gibi. Bu bakımdan, midye gibi sabit yerde duran kabukluların toplanıp yenmesi balıkçılığın kendisinden önce gelişmiştir. İstiridye herhalde en erken popülerleşmiş yemeklerden biridir.

Zıpkın, muhtemelen en eski balık avlama aracı, en azından ilk araçlardan biri olmalıdır. Kıyıya yaklaşan kefal gibi balıklar ya da sığ kumluklara giren pisi ve dil gibi yassı balıklar zıpkınla avlanabilir (nitekim hâlâ avlanıyor). Ama daha derinlerdeki balıklara ulaşmak herhalde hiç kolay olmadı.

İçine yem konmuş sepetle avlanmanın da en eski yöntemler arasında olduğunu tahmin ediyorum. Kullanılan ilk ağlar da, şimdiki dalyanlar gibi, balığı yakalamaktan çok, kapalı bir yere sevkedilen balığın oradan kaçmasını engelleyen duvarlar gibi yapılmış olsa gerek. İnsanlar, madenleri işe yarar aletlere dönüştürmeyi öğrenene kadar çeşitli nesnelerden balık iğnesi yapmıştır, örneğin dikenden, kemikten ya da boynuzdan yapılma iğneler vb., ama bunlarla avlanmak kimbilir ne kadar zordu. Aslında, madenden yapılma iğnelerin de ilkelliği uzun zaman sürdü. Bu alanda “devrim” denebilecek gelişmeyi 1650’lerde İngiliz Charles Kirby gerçekleştirdi. Bildiğim kadarıyla, çok yakın zamanlarda icat edilen naylon misinaya kadar oltalar at kılından ya da ipekten yapılmıştır. Bunlarla

başa çıkmanın zorluklarını düşündükçe, yirminci yüzyıl çocuğu olduğuma şükredesim geliyor.



Mısır'dan başlayarak, bütün eski medeniyetlerde, balık ve su ürünlerinin önemli bir yeri vardır. Girit, her şeyden önce deniz balıkçılığını geliştirmiş bir medeniyettir. Daha sonra Ege'de kendi hegemonyalarını kuran Akalar, karalardan gelmiş bir ırk olarak, balığa yüz vermediler. Homeros, *İlyada*'da, bir denizcinin balığı ancak aç kalırsa yiyeceğini söyler. Platon bile, Yunan soyluları arasında balıkçılığın hakir görüldüğünü, çünkü kuvvetten çok ustalık gerektirdiğini ileri sürmüştür! Ama Ege,

bu mağrur Akalar'a bile balığın faziletlerini öğretmekte fazla gecikmemiştir.

Atalarımız da denizle ve denizin içindeki mahlûkatla biraz geç tanışmışlardı. Kanunî zamanında İstanbul'a gelen Avusturya elçisi padişahın Amasya'da olduğunu öğrenir ve yeniden yollara düşer. Yeşilırmak kıyılarına vardığında, suda iri kıyım balıklar görür. Oralarda duran bir köylüyü çağırıp bu balıkları nasıl tuttuklarını –tercüman yardımıyla– sorar ve hoş bir cevapla karşılaşır: "O hayvanlar tutulmaz, çünkü yanına yaklaşınca kaçıyorlar." Anlaşılan göçebelik yalnızca deniz değil, tatlı su balıkçılığına da fazla imkân vermeyen bir hayat tarzı.

Balığın bol olduğu kuzey denizlerinde, Akdeniz havzasıyla kıyaslarsak, balıkçılık daha geç gelişti, ama pir gelişti. Vikingler vb. yağmacılığı bırakıp Avrupa'da hayat yerleşik bir hale geldikten sonra, belirli yöreler balıkçılıkta öne geçtiler. İskandinav Leif Ericsson'un Amerika kıtasını gören ilk Avrupalı olduğunu öğrenmişizdir. Ama ondan önce Bask balıkçıların ta Newfoundland'e gittikleri bu yakınlarda anlaşıldı. 16. yüzyıl başında Jacques Cartier St. Lawrence Körfezi'ni "keşfettiği" zaman burada yüzlerce Bask balıkçı teknesiyle karşılaşmıştı zaten.

Amerika 1000 yılı öncesinde keşfedilmişti, ama "o tarihte Avrupa'nın henüz Amerika'ya ihtiyacı yoktu".

Kuzey denizleri morina, ringa, sardalya ve uskumru gibi, muazzam sürüler halinde dolaşan balıklarla dolu olduğu için, Akdeniz'le kıyaslanamayacak bir zenginliğe sahipti. Bunlara balina gibi çeşitli işlerde kullanılan hayvanların avı da eklenince, Avrupa'nın Atlas'ta kıyısı olan ülke ve bölgeleri,

Ortaçağ'dan başlayarak, balıkçılığı ciddi bir sanayi haline getirdiler.

Teknik imkânları çok daha aşağı düzeyde kalan Güney-doğu Asyalılar ve Polinezyalılar da yüzyıllardan beri balık avında iyice ustalaşmış halklardır. Ama Asya'da denize en fazla ihtiyaç duyan (karasının sınırlılığı ve verimsizliği yüzünden) Japonya, balıkçılığı en fazla geliştiren ülke oldu.

Sepet, sırtı ve bırakma

Yetmişlerde İstanbul çevresinde denize girilmez oldu. Bu kirlenmeyle yaklaşık aynı zamanlarda muhtemelen benim işim gücüm de arttı. Gitgide –İstanbul'da– denizden koptum. Yalnız birkaç yaz Boğaz'da yalı kiralayabilmiş, dolayısıyla hâlâ görece temiz olan Boğaz'da yüzebilmiş, birkaç kere de olsa istavrite, izmarite çıkabilmiş, dalıp midye toplayabilmiştik.

Marmara'nın kirlenmesinden sonra, çoğumuz gibi benim için de denizle ilgili etkinlikler Ege ve Akdeniz'e ve "Mavi Yolculuk" tipi tekne gezisine kaydı. Akdeniz, önceki bölümde de belirttiğim gibi, balık zenginliği bakımından Okyanuslar'la kıyaslanamaz. Okyanus'tan Cebelitarık'la ayrılmıştır ve oradan içeri gelen su çok azdır. Dolayısıyla, suyunun, jeolojik anlamda çok "yaşlı" olduğu söylenir. Olağanüstü berraklığının nedeni, başlıca balık besini olan planktonun bulunmamasından ileri gelir. Ancak Nil gibi büyük nehirlerin ağızlarında görece zengin balık yatakları vardır.

Aslında Tirenyen veya Adriyatik gibi oldukça farklı yanları da olan iç denizlerden oluşan Akdeniz'de (bu, Braudel'in iddiası), balık bakımından görece zengin bir yer de Karadeniz'dir. Burada yerli balık az, göçmen balık çoktur. Tuna, Dinyeper, Dinyester, Don gibi kocaman nehirlerin buraya dökülmesi ve Kırım çevresindeki sığlıklar Karadeniz'in balık bolluğunun nedenleri arasında. İstanbul Boğaz'ı da bütün bu göçmen sürülerin zorunlu geçiş yolu olarak Türkiye balıkçılığında özel bir öneme sahip. Ama dediğim gibi, aşırı kirlenme çoğumuz gibi beni de yüzememek bir yana, acı duymadan denize bakamaz hale getirmişti. Böylece, hem balıkları, hem de avlanma yöntemlerinin hayli farklı olduğu Akdeniz'den başka gidecek yer kalmıyordu. Bu yeni yöntemlerden biri sepetti.

İstanbul'da istakoz sepetle avlanır; bir de gelincik balığının özel sepeti vardır. Akdeniz'de ise ince dallardan ya da telden yapılma sepete ekmek, hamur, ayrıca domates patlıcan çöpleri dizip (hatta yüzmesin diye bağlayarak) sepeti uygun görünen (çok da derin olmayan) yerlere bırakıyorduk. O yıllarda bayağı balık çıkardı sepetten. Bir sefer Göben'de bir sepetten boyu bosu yerinde on üç kefal çıkmıştı. Ekincik'te de koca bir çıprayla koca bir ahtapot hatırlıyorum. En çok kupez, sokkan olurdu. İki günde tutulan sepet balığıyla bir öğünde on beş, yirmi kişi doyardık.

Ama seksenlere geldiğimizde sepet artık işe yaramamaya başladı. Balık iyice azalıyordu. Minicik bir noktada duran sepete yolu düşen, bize yetmez olmuştu.

Hürriyet teknesinde Ali Fuat Kaptan'dan epey şey öğrendim Akdeniz balıkçılığı konusunda. Örneğin, mercana çıkmak için,

şeytan minarelerine giren yengeç cinsi ayaklı böceği nerelerde yakalar, nasıl canlı tutarsın. Nasıl bırakma yaparsın, falan filan. Ali Fuat'la sık sık mercana çıkar, epey bir şey de yakalardık.

Bir de "sırtı" hikâyemiz vardır Akdeniz'de. İstanbul'da kaşıkla çinekopa çıktığımız olurdu. Bu da aynı ilke ama takılan yapma yem farklı: plastik kalamarlar ya da Finlandiya'dan gelen, "Rapalla" denilen, yapma uskumru gibi yemler. Çıktığım bunca Mavi Yolculuk'ta kimbilir kaç mil boyu sırtı çekmişimdir. Bunu yakalanan balık sayısına bölünce sonuç hiç parlak değil. En çok yakalanan da, palamutun az irisi boyda, kırmızı etli orkinos yavrusudur ki, ne yapsan lezzetli hale gelmez. Orkinos birkaç yüz kilo olup yağlanınca bir şeye benzemeye başlar.

Yalnız, "albakore" denilen beyaz etli orkinos (bu fazla büyümez, en çok otuz kırk kilo olur) sonbahar sonunda Gökova'ya girerdi. Bu sıralarda Kocadağ açıklarında sırtıyla gezdiğimizde (alaca karanlık saatlerde) sekiz ile on iki kilo arasında altı, yedi tane tuttuğumuz olurdu. Albakorenin tadı bayağı iyidir; ızgarasından pilakisine birçok şey yapabilirsiniz. Son yıllarda Karadeniz'den buralara kadar gelen sonarlı büyük balıkçı tekneleri bunların da köküne kibrit suyu ekti.

Akdeniz'de tekneyi bir yere demirlediğinizde, küçük balıklar altınızda dolaşmaya başlar. Sinek oltasıyla epey bir şey tutabilirsiniz. En çok küçük kupezler doluşur. Ama yerine göre ıskaros, sokkan gibi daha iri ve makbul balıklar da oltaya gelir. Pisboğaz hani durmadan takılır.

Gelincik diye parlak güzel renkli bir ot balığı vardır. Yenmez, ama dayanıklı olduğu için iyi yem olur. Solungacından geçirdiğiniz iğneyle pek bir yere saklanamayacağı kumluk bir

yere bir ağırlıkla bırakırsınız. Misinanın öbür ucunu da kabak gibi yüzen bir şeye bağlar, göze görünür bir yere koyarsınız. Kabak denize düşerse bir gelen var demektir. Akya falan, genellikle gösterişli bir şey çıkar – çok zaman da müren.

Yetmişleri böyle yöntemlerle geçirdik. Seksenlerde kalabalık bir grupla çıktığımız yolculuğa arkadaşım Akın ağını getirdi. 100 kulaç kadar bir ağdı. Bununla, farklı bir denizde, yıllar sonra, yeniden ağ balıkçılığına girişmiş oldum. Bir iki yıl sonra da kendi ağlarımı edindim.

Ağ

Ağ tabiî çok daha fazla imkân veriyor. İyi bir ağ çıkınca çok sayıda insana balık yetiştirmek mümkün. Bu da Mavi Yolculuk'ta önemli – onca deryanın ortasında makarna yememek için. Ayrıca öteki araçlarla pek erişilemeyen, barbunya gibi iyi balıkları da yakalıyorsunuz.

Ağın da kendine göre zorlukları var. Kendi yeni ağımla ilk yola çıktığımızda, Marmara'daki Paşalimanı Adası'nda bir koyda akşam bıraktık. Bir kere, fazla açığa atmışız. Ayrıca, bilmediğimiz bir yer olduğu, dip de görünmediği için, en olmayacak yere döşemişiz. Herhalde birtakım canlıların ürünü olan kayamsı bir oluşum; ağla birlikte, kopup geliyor. Güvertede koskaca bir yığın oldu! Tabiî darmadağın etmiş ağı, birçok yerini de yırtmış. Oradan Geliboyu'ya kadar bu taşı ayıklaya ayıklaya geldik. En yandığım şey de bu pürtüklü

taşıllarda yığınla yavru (kabuksuz) ıstakoz, pavurya, karides olmasıydı. Hepsi öldü gitti.

Acemilik dönemlerinde epey ağ felaketi yaşandı; bir seferinde, Bozukkale çıkışı, yedekteki botta gelişi güzel bıraktığımız için iki yüz kulaç ağ dalgayla denize döküldü gitti. Ama zamanla Akdeniz koşullarında ağ kullanmaya alıştım, doğrusu çok da işime yaradı.

Nereye atmak gerektiğini bilmek önemlidir. Balıkçılar, şu saatte şuraya, bu saate buraya, falan derinliğe vb. bunları bilirler. Ben bir yerin yerlisi olmayıp çeşitli gezilerde yanımda böyle takımlarla gezdiğim için, çoğu zaman hayatımda ilk kez gittiğim bir yerde göz kararıyla ağ döşemek zorunda kaldım. Hisarönü'nde bir sabah, akşamdan bıraktığımız ağı toplamaya geldik ki, hemen yakında aynı işi yapan balıkçılar gördük "Aferin bize, profesyonellerle aynı yeri seçmişiz," diye sevindik. Ağ toplandı, hiçbir şey yok; ötekilerde de öyle. "Bunlar ne aptal adamlar, bizimle aynı yere atmışlar," diyerek döndük.

Gene de, Gökova içinde. Hisarönü'nde vb. artık bellediğim yerler, barbunya yerleri, karides yerleri vardır. Yalnız, üstüste birçok yıl ağ döşeyip balık çıkardığım bu gibi yerlerde de balık her seferinde biraz daha azalıyor.

Paraketa

Bir yaz da Foça'ya gitmiştik. Bu sefer teknede değil, karadayız. Bir arkadaşın evinde kalıyoruz. Ben, tabiî, "balık tutabilsem" diye vıkvıklanıyorum. Bu arkadaşım yıllardır pek görmediği bir

arkadaşını buldu. O balığa meraklıymış. Yaptığı iş de paraketaydı. Paraketa hep işittiğim bir şey; neye benzediğini teorik olarak biliyorum. Ama kendim yapmak bir yana, kullanıldığını bile görmemiştim. Yeni bir şey öğreneceğim için sevindim.

Burhan'ın paraketası geleneksel; sepet içinde toplanıyor, kalın beden misinaya daha ince kollar takılmış. Şimdilerde kalın naylon ipe bağlıyor ve plastik leğende topluyorlar. Bedenlerinin boyunu çok kısa tutuyorlar. Pek işe yaramıyor, hasılı, hazır aldığınız paraketalar.

Foça'da bulunduğumuz zaman Mayıs ayıydı. Oralarda sinagrit Haziran'da başlarmış. Erkendi, dolayısıyla bir şey tutamadık; bir ahtapot, birkaç yılan balığı.

Ama seyrederek işin mantığını kapmıştım. Sonra ben de başladım. Onun da acemiliği var elbette; üstelik ağdan beter, çünkü paraketa denen şeyde, bir beden üstünde yüz, iki yüz, üç yüz, isterseniz bin iğne var (ben üç yüzden fazla kullanmadım). Bunlar bir karıştı mı, pirincin taşını ayıklamaktan çok daha beter.

Ağ gibi, paraketanın da nereye döşeneceğini bilmek gerek – yani, dipteki durumu. Ağ için kumluk yer ararsınız. Taşa filan takılmasından korkarsınız. Oysa paraketa, tam tersine, taşlık ve kayalık yere atılır, çünkü bu yemli iğnelerle taş balıklarını avlarsınız.

İngiliz Limanı'nda bilmeden bir kumluğa atmıştım. Paraketayla tuttuğum en büyük balık geldi: hiçbir işe yaramayacak bir vatos. Bundan az önce iğneye takılan bir koca sünger çekmiştim. Ona benzer, ama daha da büyük bir şey ve

öbürü kadar hareketsiz değil. Yaklaşınca, ben bedeni kesmek için çakımı aranırken, bir kafa attığı gibi 100'lük misinayı koparıp gitti. Bir de kuyruk vurdu botun bordasına.

Paraketa zamanında çok esaslı balık getiren bir araçtı. Genel yokluk burada da kendini gösteriyor. Dediğim gibi, görece yeni başladığım bu av türünde henüz bellediğim iyi yerler yok, kesatlık bundan da olabilir; ama, örneğin Saros'ta (ki balığı hâlâ zengin) profesyonellerle paraketaya çıkmıştım. Bin iğnede üç sinagrit ancak çıktı, biri de son anda kaçtı. Demek ki kimsenin öyle fazla bir şey tuttuğu yok.

Bana en fazla müren ve normal yılan balığı gelir paraketada. Birkaç kere mercan, sargos ve çipra çıktı, hepsi bu. Tabiî burada yem sorunu da önemli. Çoğu kez, ağdan çıkan işe yaramaz küçük balıkları kullanıyorum, daha ufak sübyeleri kesiyorum, filan. O küçük balıkların öyle fazla meraklısı yok. İğneleri sardalyayla yemlemek iyi olur, ama nereden bulacaksın. Daha iyisi canlı ilarya (kefal yavrusu) ama o büsbütün bulunmaz.

Bir Mavi Yolculuğa çıkarken iş sahibi bir arkadaşıma paraketa yemi olarak karides getirmesini söylemiştim. O adamlarına aldırmış, onlar da ne yapmak üzere istendiğini anlamadıkları için beş kilo Fethiye karidesi almışlar. Bunu yem yapmak olacak iş değil! Çoğunu yedik ama bir kısmını gene de paraketaya yem yaptım, çünkü bozuluyordu. Kekova'daydık. Böyle kesatlık hayatımda görmedim. Önce iki yüz kulaç ağı çektik. İki yüz kulaç ağda avuç içi kadar bir sübyeden başka tek canlı yoktu. Sonra paraketaya asıldık. Kocaman karidesler teker teker geliyor. Hiçbirini ellememişler. İşin kötüsü, bir akya sürüsü peydah oldu. Hani sopa olsa kafalarına vurabileceğim

kadar yakın, suyun yüzündeler. Merakla seyrettiler paraketanın –ve karideslerin– toplanmasını. Elde var sıfır, işi bitirdik.

Bu akyayla bir hikâyem daha var. Bir Mavi Yolculuk'ta Gökova'da Çatılar'dan birine girdik. Burası oldukça küçük bir limandır ve o mevsimde epey tekne kalabalığı vardı. Demirledikten sonra bota binip ağ atmaya çıktım. Her yer ağ dolu, yer kalmamış. Bir tek bizim teknenin arkasında, sığda bir yer var. "Değmez," dedim, vazgeçtim. Sabah biz kahvaltı ederken orada arbede çıktı. Tam orada: küçük balıklar zıplıyor, akyalar saldırıyor. Ağ olsa, belki elli tanesi yakalanırdı. İşte, kaçan balık...

Bunları anlatırken bir şeyi belirteyim. Balıkçılar, amatör ya da profesyonel olsun, genellikle değindiğim şu yöntemlerden birini seçer, öyle çalışırlar: oltacı oltacıdır, ağcı ağını, paraketacı paraketasını atar. Benim gibi açgözlü, oradan oraya koşup "ille hepsini yapacağım," diye tutturan pek yoktur. Ama ne yapayım? Hem çok seviyorum, hem de çok az vakit bulabildiğim için gözüm doymuyor.

Paraketanın bir efsanesi vardır: Rum balıkçının karısı (böyle hikâyeler nedense hep Rumlar için anlatılır) çapkınmış. Adamın paraketayı sermesi, toplaması saatler sürsün, ona vakit kalsın diye kadın icat etmiş "paraketa" denen aleti.

Ahtapot

Ege ve Akdeniz'de ahtapot boldur. İnsan bazan elle bile tutar, kıyıya çok yaklaşmışsa, gelip sırnaştığı, ayağınızı filan yokladığı da olur. Ekincik'te sepetten çıkardığımızı söylemiştim. Belli ki çıprayı görüp arkasından girmiş. Sepetin içinde duruyor, daha doğrusu durmuyor, bacaklarını deliklerden uzatarak kaçmaya çalışıyordu. Aramızdan bir genç, "Bu bütün bacaklarını aynı delikten çıkarmayı akıl etse kaçabilir," dedi. "Yok, insaf!" dedik. Koca ahtapot, küçücük delikler. On beş dakika sonra baktık ki çıkmış gidiyor! Gidemedi tabiî, ama doğrusu çok şaştık. Daha sonraları gene bu numarayı yaptığını gördüm. "Ağ ellemek" deriz, gece gidip yoklarız bazan ağı. İyi balıklar varsa sağdan soldan saldırıya uğramadan almak için. Ama ağ derin sudaysa bunu yapmamalı, çünkü çekip bırakınca üstüste yığılıyor. Neyse, bir gece, İngiliz Limanı'nda ağda ahtapot da vardı. Ağdan bu hayvanı çıkarmak derttir: Üç bacağını kurtarırsınız, dördüncüyle uğraşırken ikisini gene ağa takar. "Sabah çıkarırım," diye bıraktım. Sabah ahtapot falan yoktu. Foça'da ve Gerbekse'de de böyle kaçtı.

Ali Fuat Kaptan yetmişlerde Rodos'tan ahtapot oltası almış. Değişik bir şey. Kurşun var, en altta. Bedende iki de dörtlü kanca var. Bedene, daha ince misinayla, kalın plastik bir kutudan kesilme ince uzun parçalar tutturulmuş. Bunu dibe sarkıtıp aşağı yukarı oynatıyorsunuz. O zaman o plastikler dans eder gibi hareket ediyor. Ahtapot, oyuncu hayvan, bunu gördü mü dayanamıyor, gelip sarılıyor. Hızlıca çekince kancaya takılıp yukarı geliyor. Eskaza kurtulursa gene sarkıtın. Herhalde belleği olmadığı için gene aynı olay ve sonunda yakalıyorsunuz. Gözümle gördüm. Bir gün gözlükle gezerken

dipte iri kıyım bir ahtapot gördüm. Akın'a, "benim oltayı alıp botla gel," diye bağırdım. Geldi. "Şuraya sarkıt." Sarkıttı. Çekti, düşürdü. Yeniden sarkıttı. Bu sefer tamam.

Yakalanınca çabuk ölmesi için kafasını ters çevirirsiniz. Ölünce de vurma ve sürtme işi başlar. Bu gerçekten çok farkettirir. Lokantalarda genellikle haşlayıp salatasını yapıyorlar ve çok fazla haşladıkları için hayvanı iyice gevşetiyorlar. İyi vurduktan sonra buna hiç gerek yok. Ben ayrıca ızgarasını ve güveçte pişmişini severim. Bir başka Türk âdeti, derisini soyup atmak. Buna da gerek yok. Derisi, vantuzları bayağı lezzetlidir, hele dediğim gibi pişerse.

Asalaklar

"Ağ ellemek"ten söz ettim. Yakalanan hayvanları asalaklar gelip berbat etmesin diye yaptığımız iş. Denizde her türlü av en iyi alacakaranlık saatlerde olur. Hem azalan ışıkta balıklar av aracını, ağı, oltayı vb. daha az seçebilir, hem de zaten bunlar hepsinin acıktığı ve hareketli olduğu, kendileri ava çıktığı zamanlardır. Onun için akşam ağını karanlıktan, sabah ağını da şafaktan en fazla bir saat kadar sonra toplamalı. Ağa takılmış balığa her türlü asalak saldırır: deniz yıldızı, salyangoz, türlü türlü yengeçler, keneler, ne ararsanız. Güneyde bunların en beteri deniz çıyanıdır. Buralarda iyice çoğalırlar.

Toplamakta gecikmişseniz, bir balığın üstünde beşini, onunu görürsünüz. İlkin barbunyaya saldırırlar. Hayvanın gözünden girer, yiyerek gider. Vakit geçmişse, geriye deriyle kılçıktan

başka bir şey bırakmaz. Bu leş yiyen, pembemsi sürüngen, her haliyle iğrenç bir yaratıktır. Bir yerinize sürünürse, yakıcı bir salgı bırakır. İlginç bir özelliği var: o da insan tükürüğü değince perişan oluyor. Tükürükte nasıl bir kimyasal nesne dokunuyorsa, örneğin ikiye bile ayrılır. Kendisi kesin bir düşman ve iğrenç bir yaratık olduğu için böyle hakaretamiz bir yöntemle öldürmek keyifli dahi oluyor.

Dalarak avlanmak

Deniz tüfeğiyle avlanmasını gençliğimdeki birkaç deneyden sonra hiç beceremedim. Denizde olduktan sonra, tüfekle avlanmaya itirazım yok. Suyun dibinde epey kalabiliyorum da. Sanırım benim sorunum nişan alamamak. Bu da göz bozukluğundan olmalı. Böylece, bu yetenek bende hiç gelişmedi. Gözlük-Palet geziyorum, keyifle uzun uzun seyrediyorum, bu arada çeşitli kabuklarla yem de topluyorum, ama avlanamıyorum. Çıktığım yolculukların çoğunda bunu yapabilenler olur. Olması da iyidir, çünkü çok zaman dişe dokunur mallarla gelirler.

Fakat profesyonel dalgıçlar bir âlemdir. Denizin dibini avuçlarının içi gibi bilirler. Bir kere yuvaları buldun mu, sağlamdasın. Çünkü boşalan yuvaya genellikle aynı cinsten bir başka balık girer ve fazla uzun olmayan bir zamanda o da büyür.

Bir keresinde çoluk çocuk, Bodrum'da Aksona Mehmet'le kısa bir yolculuğa çıkmıştık. Mehmet "Ne getireyim? Orfos mu, lahos

mu?” diye soruyor ve sipariş edileni getiriyordu. Yolda rastladığı liste-dışı olanları da ihmal etmeden. O yolculukta ağ da iyi çalıştıydı, ama Mehmet’in performans düzeyine erişmek mümkün değildi. Balıkların yanısıra, hiç bilmediğim bir kabuklu (istiridye familyasından bir şey) topluyor, zeytinyağı ve limonla rakı mezesi hazırlıyordu. Son gün tuhaf bir şey oldu: getirdiği birkaç balığın biri şöyle yarım kiloya yakın bir lahostu. Mehmet’in zıpkınına rağmen yaşıyordu. Ama tuhaf olan, daha büyük bir hayvanın kuyruk tarafından külliyetli miktarda etini götürmüş olmasıydı. Bayağı, kılçığı açıkta kalmıştı. Bu boyda bir hayvanı öyle ısıran öbür hayvan nasıl bir şey olmalı? Belki on kiloluk bir akya. Bu deniz dibi olağanüstü bir âlem.

Bir sefer de Gelibolu’nun Saros tarafında böyle ava çıktık: hortumla dalan birinin teknesinde, Halil Berktay, Gencay Gürsoy, Çağatay Anadol (liste, dalgıçlık ustalığına göre sıralı), bir de ben. İlkin, o küçük adaların yakınlarına gittik. Halil bol miktarda eşkina vururken dalgıç Mustafa üç kiloluk bir orfosla geldi. Ertesi gün, yarımada boyunca güneye doğru gittik. “Orada yedi kiloluk bir orfos var,” diyordu Mustafa. “Yalnız, yolda bir yere daha uğrayalım. Orada da ıstakoz var.” Istakozu aldık. Orfosun muhitine geldik. Mustafa daldı, bir türlü çıkmıyor. Meğer bunu Halil’e armağan edecekmiş. Gidip hayvanın yuvasının ağzını genişletmiş (orfos yuvasında şişer ve öldür Allah çıkmaz). Verdi tüfeği, yerini de tarif etti; Halil’e vurup dönmek kaldı.

Hani biraz sinir bozucu da denebilir. Böyle adamlar sanki balığı Balık Pazarı’ndan alıp geliyorlar. Onların yanında benim ağlar, oltalar, paraketalar tamamen fasarya. Ama böyle

durumlarda kendini ezdirmemek gerekir. Onun için, “ben üstümü ıslatmadan balık tutarım,” diyorum.

Ve lüfer

Dediğim gibi, hayli uzun zamandır İstanbul çevresinde balığa çıkmaz oldum. Yakınlarda Karadeniz’de biraz şansımı denedim. Şu günlerde Türkiye’nin neresine gitseniz, ağda en garantili balık iskorpit. Demek bütün bu kirlenmeye ve genel kötü koşullara en iyi o direniyor. Eh, iskorpite de itirazım yok. İyi bir çorbayı garantiler.

Şimdi, bütün anlattıklarımdan sonra, avların avı lüferdir. Ödülün en iyisi de odur.

Her aşamasında özel bir dikkat gerektirir. Neyi kovaladığını, hangi yemi aradığını bileceksiniz: istavrit mi, izmarit mi, pek sevdiği zargana mı? Onu bulup hazırlayacaksınız ilkin.

Yerinizi seçip demirleyip olta atmak yok. Demir ipi vınlar suyun içinde, lüferi kaçırır. Şamandıraya ipi bağlayıp şöyle bir elli metre uzağına akacaksınız.

Lüfer oltasında zoka, bir de “hırsız” denen daha uzun iğne bulunur. Yemi zokadaki iğneye güzelce geçirip iğneyi sapladıktan sonra hırsızı da öbür yanına takacaksınız. Lüksü de yakacaksınız.

İskandille dibi ölçmek gerekir. Yem yere değmemeli, yengeç mengeç gelip kurcalarsa, lüfer beğenmez. İkincisi, yakalanınca, düzgün kulaçlarla çekmelisiniz, kaç kulaç olduğunu bilmelisiniz.

Kurşun yere değmeyeceği için parmağınız hassas olmalı, yaklaşıp yokladığını hissetmelisiniz. Yoksa alır kaçar. Dalga geçmeye gelmez. Yakaladınız! Gevşek bırakırsanız hızla yukarı yüzer, misinayı dişiyle kesip kaçar. İlle çok hızlı çekmeniz gerekmiyor, ama sürekli, boşluk bırakıp ona manevra imkânı vermeden çekeceksiniz. Kulaçları zaten saydınız, bir de son hareket, içeri alma eylemi için yarım kulaç bırakmıştınız. Tek hareketle içeri!

İki dizinizin arasına sıkıştıracaksınız (onun için denizci pantalonunu giymiş olmalısınız). Bir elinizde olta, tutuyorsunuz. Öbür elin iki parmağını solungaçtan içeri sokup tutucaksınız. O zaman ağzını kapayamaz (yoksa fena halde ısırabilir). Bundan sonra ağzından iğneyi alırsınız.

Sonrası kolay.

Tuttuğunuzu teknede pişirip yiyecekseniz mangalı, rakıyı filan getirmişsinizdir zaten. Umarım defne yaprağını unutmadınız. Mercanın oltası da keyiflidir. Ama yemli oltaların hiçbiri lüferin yerini tutmaz. Buna karşılık, bereketli bir günde, tüylü çaparinizin on, yirmi iğnesi her attığınızda dolu çıkan (hele palamutsa doyum olmaz) bir av, şimdilerde zorlaşmış olsa da, büyük bir keyiftir. Çaparide istavrit için beyaz martı, kolyos için kırçıl kaz, palamut için göğüs tüyü takılır.

Aşırı avlanma ve sonuçları

Türkiye’de son otuz yılda balık avı aşırı ölçülere vardı. Bunun inkâr edilir tarafı yok. Ama bakıyorum, aynı şey galiba bütün

dünyada yapılmış. 1960'ta Amerika'ya gittiğimde Gloucester adında bir balıkçı kasabasında yaşamıştım (Massachussetts); otuz küsur yıl sonra bir daha gittiğimde "aşırı avlanma"dan ötürü balıkçılığın öldüğünü gördüm. Balığın yanısıra, eskiden bıraktığı on, on beş ıstakoz sepetiyle yeterli gelir sağlayan balıkçı, şimdi en az yüz sepet sıralamak zorunda kalıyordu.

Aynı şeyin Fransa'da olduğunu okuduğum kaynaklarda görüyorum. Yetmişlerde burada da hesapsız, düşüncesiz bir avlanmaya girişilmiş ve büyük bir tahribat olmuş. Gemilerin trol çekmesini önlemek için bu ülkede başvurulan bir tedbiri ya okumuş ya da dinlemiştim. Hurdaya çıkmış arabaları, kamyonları trol çekilen alanlara atıyorlar. Bunlar hem balık yuvası olarak işe yarıyor, hem de troller takılınca ağ parçalandığı için bu işi kaçak yapmaya devam eden balıkçıları caydırıyor.

Akdeniz'in balık bakımından hayli yoksul olduğunu söylemiştim. İtalya ve Yunanistan gibi balık tüketimi yüksek olan ülkeler artık bayağı zor durumdalar ve büyük çapta ithalat yapıyorlar. Türkiye, belki Karadeniz sayesinde, şimdilik, onlardan daha iyi durumda, ama bu gidişle daha ne kadar süre iyi durumda olur, bilinmez.

Teknolojideki gelişme avlanmayı aşırılaşmaya yöneltti. Eskiden aysız gecede yakamoz gözleyen balıkçı şimdi sonarına bakıp binlerce metre içinde nerede ne olduğunu görüyor. Metreler ve metrelerce ağını kısa zamanda bırakıp toplayabiliyor. Açık denizlerde, yakalanan balık hemen şoklanıyor, donduruluyor vb. Balıkçı tekneleri, tekneden çok fabrikayı andırmaya başladı.

Bundan önce başlayan, bu sırada iyice büyüyen bir başka olgu, kirlilik, balık soyunun geleceği üstünde dolaşan tehdit bulutuna eklendi. Sonuç olarak, dünyadaki pek çok şey gibi denizdeki –veya tatlı sulardaki– hayat da sorunsallaştı.

Bu bir paradoks belki. Çünkü tarihin şu aşamasında denizlerden beslenme için yeterince faydalanamadığımızı söyleyenler de var. Ama bu, şimdiki avlanmayı artırma anlamına gelmiyor. Avlanmayı denetim altına alırken şimdiye kadar yeterince yararlanılmamış deniz kaynaklarını daha iyi kullanmak demek oluyor.

Türkiye'de kirlilik, gelişkin sanayileşme aşamasındaki toplumlara göre daha az, buna karşılık onların almaya başladığı tedbirler burada görülmüyor. Dolayısıyla Marmara'yı aşağı yukarı kaybetmiş durumdayız. Karadeniz ise öncelikle Tuna'nın kurbanı. Ama Ukrayna ve Rusya'dan gelen büyük ırmaklar da hatırı sayılır kirlilik getirip yayıyor. Bunların sonucunda midye gibi kabuklular artık iyice güvenilmez hale geliyor. İzmir ve Aliağa gibi korkunçluklara rağmen Ege, özellikle de Akdeniz hâlâ bir hayli temiz sayılır.

Ama aşırı avlanma bizde de şiddetle devam ediyor. Kaybolan balık türleri var, uskumrunun Karadeniz'i terketmesi gibi durumlar var. Başta kalkan, ciddi topun ağzında olan türler var. Bunlardan biri de, eskiden bolluğun simgesi sayılan hamsi. Vaktiyle dinamit kullanarak epey tahribat yapmıştık. Ama şimdiki dip taramalar daha da fazla zarar veriyor.

Bu yakınlarda, uluslararası deniz trafiği denizlerimize yeni sakinler getirdi. Bunlardan biri, muhtemelen gemilere yapışarak Süveyş'i aşıp gelen ve Karadeniz'i özellikle seven

Uzakdoğulu bir salyangoz: “Rapana” denen bu hayvan bulduğu istiridye yataklarını mahvetti. Ama yakalanırsa Uzakdoğu’ya ihraç edilebileceği anlaşıldığı anda, zaten balık kıtlığının sonuçlarını yaşayan troller bunların peşine düştü. Başlarda hortumla dalarak avlarken, epey bir süredir bir de bu salyangoz yüzünden dip tarıyorlar.

Bir de, özellikle Marmara’da, Fransızlar’ın “coquille” dediği tarak tipinden çıkarmak için kumluk dipleri tarıyor ve yuvaları, yumurtaları mahvediyorlar.

Ama Karadeniz’deki asıl yeni felaket, gene gemilerle ABD kıyılarından gelen bir denizanası çeşidi: *Mnemiopsis* adıyla anılan bu yaratık Karadeniz’de bolca bulunan planktonu neredeyse bitirdi (altı yüzde bir azalttığı söyleniyor!); ama asıl korkunçluk, onların azalttığı zooplanktonun yediği phytoplanktonun böylece meydanı boş bulup çoğalması. Bu ikincisi, denizdeki oksijeni tüketiyor. Yani tehlike gerçekten devasa boyutlarda. Artık Marmara’da ve zaman zaman hatta Ege’de görebildiğimiz, kocaman deniz yüzeylerine yayılan kızıllıklar bunların sonucu.

Sovyetler Birliği’nin yıkılması bu bağlamda ayrı bir felaket olarak görülebilir. İki bakımdan: Karadeniz’de olup bitenleri en iyi inceleyen kurumlar olan Sovyet laboratuarları dağıldı; gene en etkili “aşırı avlanma” denetimini onlar yaparken şimdi bu da işlemez oldu. Bu yakınlarda bizim kıyılara vuran “Rus Kefalı”da bu sistemlerin çöküşünün yan-sonuçlarından olsa gerek. Burada önemli bir konu mersin balığının ve havyarın geleceği. Hazar’da da benzer işler olduğuna göre, dünya yakında en üstün nitelikli havyarını kaybedebilir.

Aşırı avlanmanın yalnız bizi değil, bütün dünyayı tehdit ettiğini söylemiştim. Onun sonuçları kimilerinin ciddiye aldığı alarm zillerini çalmaya başlayınca, avlanmanın denetim altına alınmasının yanısıra bir başka tedbir de gündeme geldi: balık çiftçiliği. Bu, nihaî bir çözüm olmasa da (zaten dünyada "nihaî çözüm" diye bir şey var mı?) epey işe yarayacak gibi görünüyor.

Balık cinsleri ancak çok çoğalarak varkalabiliyor (Karadaki fareler ve tavşanlar gibi). Birçok cinslerin dişisi bir seferde beş yüz binle bir milyon arası yumurta bırakıyor. Ama larva, yavru falan filan derken, herkesin herkesi yediği denizde (dişi balık da anında kendi bıraktığı yumurtaları yemeye başlıyor), bunların ancak üçü beşi "ele gelir" derecede büyümeyi başarıyor. Balık çiftliğinde, gerekli teknolojiyi yaratırsanız, sağ kalan yavru oranını muazzam ölçüde artırabiliyorsunuz.

Tabiî her balık cinsini böyle yapay yöntemlerle çoğaltmak ve yaşatmak mümkün değil – özellikle göçmen sürü balıklarını. Türkiye'de çiftçilik hızla yayıldı ve gelişti, ama çok yerde yumurtadan büyütmenin yolu hâlâ bulunamadı. Yavrular avlanıp büyütülüyor. Gene de, balıkçılarda her zaman çıpra, levrek, sombalığı bulabilir hale gelmemiz, bu çiftliklerin sonucu. "Gurme"ler çiftlik balığının yeterince lezzetli olmadığını söylüyor ve teklif edildiği zaman hakarete uğramış gibi yapıyorlar, ama bence o kadar ciddi bir fark yok. Hiç değilse, sera domatesi gibi bir felaketle karşılaşmıyoruz. Balık, ne olsa balık.

Balık Zamanı

Biz eski İstanbullular balık konusunda biraz şımarık yetişmişizdir. Taze balığa alışmışız bir kere. Onun için erbabı, bir gün beklemiş balık yemeye dayanamaz.

Deniz kenarında kurulu çok şehir vardır da, milyonlarca göçmen balığın ortasından yüzüp geçtiği şehir pek yoktur. Boğaz, İstanbul halkının balıkla ilişkisine bambaşka bir özellik verir.

Çokluk ve tazelikten başka, lezzetin de Boğaz'la ilgisi vardır. Karadeniz serin bir denizdir ve kışa doğru göçmeye başlayan balıklar zaten hafifçe yağlanmış olurlar. Ama Boğaz suyu, akıntıları nedeniyle Karadeniz'den daha soğuktur. Dolayısıyla burada oyalanan balık iyice yağlanır; ızgarası da bir o kadar iyi olur.

Balığın Boğaz'dan kuzeye çıkışına, Yunanca deyimle "Anavasya", güneye inişine ise "Katavasya" denir.

Eskiden bu göçler belirli bir sıra içinde olurdu. İnsanların yaptığı işler doğanın dengelerini şimdiki gibi bozamadığı için, doğal döngüler yürür, her şey zamanında olurdu.

Karadeniz'in 200 metre derininde hayat yoktur ve bunun kesin nedeni hâlâ bilinmez. Buna rağmen, özellikle kuzey kıyılarında, Azak çevresindeki elverişli sulardan ötürü, göçmen

sürü balıkları çoktur. Bunlar, Karadeniz'e dökülen büyük akarsuların getirdiği çok çeşitli besinlerden de yararlanır. Sonra, mevsimi gelince, ılık sularda yumurtalarını dökmek üzere yola koyulurlar.

Böylece, yaz ortalarından sonra çingene palamudu ortaya çıkar (en zayıf, en küçük halinde olduğu için böyle anılır). Hızla büyüyen çingene palamudunun irileşmiş hali de yağsız olduğu için en iyi tavaya gider. Ancak sonbahardan başlayarak ızgara kıvamına gelir. Büyüdükçe adı değişir: 'Altıparmak' olur, 'zindandelen' olur, sonunda 'torik' olur; o zaman lakerdası da yapılır. Ama eskisi gibi bol torik kalmadığı için (zamanında çiftini iki buçuk liraya alırdık) ben ızgarasını yemeye can atıyorum.

Palamudu lüfer izler. Lüfer genellikle daha küçük bir balığı kovalayarak gelir. Örneğin zargananın ardındaysa, oltacılar için zargananın fiyatı adamakıllı yükselir.

Lüferin de adı boyuna göre değişir: Küçükken 'defne yaprağı'dır, sonra 'çinekop' olur, sonra da 'sarıkanat'. Lüfer boyunu geçince 'kofana' denir.

Bence balıkların şahıdır. Onun kadar ince lezzetli balık tanımıyorum. Avı da en zoru, dolayısıyla en keyiflisidir. Genellikle az bulunur. Yetmişlerde şaşırtıcı bir bolluğu olmuştu. O yıllarda canlı canlı alıp eve gidiyorduk, bazen naylon torbayı dişleyip dışarı atlıyordu. Kaldırımda bir koşuşma bir kovalama... Biz İstanbullular şımarmışızdır, dedim ya. Kadıköy vapurunda gidiyorsunuz, yanınızda bir torba oynuyor. Manzara tuhaf ama kimse merak etmiyor; oynayan torbayı gören, 'Adam lüfer almış" deyip geçiyor.

Kış başı vaktiyle uskumrunun mevsimiydi (uskumru ile kolyosun küçüğüne ‘vonos’, büyüğüne ‘lipari’ denir). Fakir doyuran balıktı uskumru, öylesine boldu. Karnı yarılıp temizlenince içine maydanozlu soğan piyazı konur, ızgaraya öyle verilir. Şimdi uskumru Karadeniz’i terketti, Marmara’ya girmesi bile nadirattan.

Bahar sonunda yumurtasını dökmüş, sıcak sularda iyice zayıflamış, anavasya yapardı. O zaman tutulanı tuzlu suya konur, sonra kurutulur, çirozu yapılırdı. Şimdi bulduğunuz çirozun yüzde doksanı istavritten. Velhasıl, her mevsim bir geçen bulunurdu Boğaz’dan. Örneğin hamsi. Son teşrif eden kalkan olurdu. Kalkan Akdeniz’e çıkmaz, eğer yolunu şaşırmazsa Boğaz’a da pek girmez. Eski teknoloji çerçevesinde, en tazesi İstanbul’a en yakın yerde tutulanı olduğu için, “Beykoz’un kalkanı” diye satılması âdet oldu. Hâlâ da öyle satılıyor. Kalkanın İstanbul yakınına gelmesi Mart ayını bulur. Derken, Üsküdar’ın Şemsipaşa burnuna gümüş vurur; yazın da bütün öteki balıklar ortadan çekilir, meydan sardalyaya kalır.

Doğanın döngüleri düzgün işlerdi, demiştim. Balıklar bu saydığım mevsimlerde işi aksatmadan gelip geçtiği için çok sayıda dalyanın yanısıra bir yığın da voli yeri vardı Boğaz’da. Diyelim Boyacıköy balıkçıları Kasım’da uskumrunun geçtiği yeri bilirler; vergisini öder, o ay yalnız onlar sözkonusu mevkide voli vurur, ağ çevirirlerdi. Başka zamanda isteyen avlanabilirdi. Şimdi bunlar da kalmadı tabiî.

Aynı mevsim döngüleri karada yetişen besinler için de geçerliydi elbette. Böylece, bütün balıklara denk düşen bir de salata çeşidi olurdu. Şimdi bunlar yıl boyu yetiştirildiği için ne

isterseniz kullanabiliyorsunuz; ama eskiden bir salata bir mevsimde çıkar, biz de onu neredeyse aynı mevsimde yakalanan balık için yaratılmış gibi görürdük.



Palamudun zamanı rokaya denk düşerdi. Kırmızı turp ve kırmızı soğan da o sırada başlardı. Lüfere genellikle kıvırcık eşlik eder; zaten kıvırcık zamanı epey sürerdi. Mart'ta kalkanın sökün etmesiyle marul ortaya çıkardı. Marul salatasının sosuna

az sarmısak ezip üstüne de dereotu kıyılırsa kalkana çok yakışır.

Yazın sardalyanın kendini gösterdiği sıralarda asma yaprakları da açar. Haziran'da henüz yağsız sardalya, asma yaprağında ızgara edilince yaprağın mayhoş füme tadını alır, bu onun yağsızlığını giderir. Ağustos'ta yaprak kartlaşır, ama sardalya da iyice yağlanmıştır, ateş söndürür. Bu mevsimde yeşillikler bitmiştir, domates salatası yapılır. Daha doğrusu, yapılırdı. Şimdi her şey değişti. Balık azaldı ve gittikçe azalıyor. Bazı türler ortadan kalktı. Zamanla İstanbullular'ın balık şımarıklığına zemin kalmayabilir.

Skylife, sayı 163, Aralık 1996

Balık Çarşıları

İstanbul bir balık şehridir. Dünyanın belli başlı metropolleri arasında İstanbul gibi taze balık bulma imkânı veren başka bir büyük şehir olduğunu sanmıyorum. Örneğin şöyle bir sahne: Kadıköy'de insanlar, akşam iş çıkışı vakti, dolmuş kuyruğunda bekliyor. Hepsi de, kaldırımın yanında debelenen kofanaya bakıyor. Belli ki kofana, birinin naylon torbasından kurtulup oraya düşmüş, satın alan da uğraşmaktan vazgeçip gitmiş. Orta yaşlı bir kadın bir süre bakınıp bekledikten sonra, cesaretini topluyor, çantasından bir naylon torba çıkarıp kofanayı içine atıyor. Sırası geldiği için dolmuşuna binip gidiyor. Başka hangi büyük şehirde vardır böyle manzara?

Balığı bol İstanbul'un balık çarşıları da boldur. Ve hepsinin kendine göre bir karakteri, bir farklılığı vardır. Karaköy gibi geçit yeri olan yerlerde gayrıresmî biçimde kurulan balık pazarlarında dikkatli olmak gerekir. Buradaki satıcı öyle çok yerleşik olmadığı, sürekli müşteri edinmediği için, tazelerin arasında bayatları da rahatça sokuşturur. "Bayat" dediğim balık, dünyanın başka yerlerinde pekâlâ "çok taze" kategorisine de girebilir; ama İstanbul bizi şımartmış bir kere. Biz "taze" denince çok talepkâr olabiliyoruz. Onun için, öyle "altı tanesi şu kadara..." filan diye bağrışan yol üstü balıkçıları karşısında uyanık olmak gerek. Ucuzluğun bedelini bir başka türlü

ödeyebilirsiniz. Başka esnaflık dallarında bu sokuşturma işine insan daha çok kızabilir; ama balık kendine özgü bir uzmanlık gerektiriyor. Alıcı ve satıcı bileklerine güvenerek karşı karşıya gelmeli. Satıcı yutturmaya çalışıyorsa alıcı da yutmamalı. Yalnız şunu da eklemek gerek. En bilgiç alıcı bile zamanında kazığı yer, bu da işin raconunda vardır.

Çeşitli çarşılar

Yerleşik balık çarşıları arasında ilk ağızda sayılması gerekenler Beşiktaş, Kadıköy, Eminönü ve Beyoğlu'dur. Bu çarşılardaki balıkçıların çoğu, "harcıâlem" balık satanlar kategorisine girer. Bu kategori nereden mi çıkıyor? Biz Türkler, üç tarafı deniz olan bu ülkede bunca yüzyıldır yaşadığımız halde, deniz ürünlerine hâlâ tam olarak ısınmış değiliz. Onun için asıl çoğunluk balık yemeye karar verdiğinde hâlâ bildiği birkaç türü alıyor, gerisine güvenemiyor (tabiî bazılarının da kesesi elvermiyor). Bu ucuz ve tanıdık balıklar, kural olarak, sürü balıklarıdır: hamsi, istavrit, kolyoz, palamut, lüfer, mezgit ve belki birkaç cins daha. Sürüm bu balıklarda olduğu için çarşı esnafının çoğu dükkânında bunları bulundurur. Bir çarşıda birkaç dükkân ise daha iddialı bir müşteriyle muhatap olarak ender balıkları, balık dışı deniz ürünlerini alır. Şimdi yerleşik ana semt çarşılarında, ikinci türden deniz ürününe ne kadar rağbet oluyorsa, bu dükkânlardan da o kadar vardır. Örneğin, Beyoğlu'nda çoktur da, Eminönü'nde azalır.

Dükkânda asıl tezgâhtarlığı yapan tecrübeli bir balıkçı bulunur. Onun yanında, temizleme, ayıklama gibi cerrahî işlemleri yerine getirenler, bir de dediğim “harcıâlem” balık müşterilerine servis yapanlar vardır. Ortadaki adam tanıdığı müşterileri kollar, kimden kaç para alınacağını bilir, kısacası işin ağırlığı onun üstündedir.

Eminönü çarşısında en zengin çeşidi sunan, en baştaki “Şen Balıkçılar”dır. Çeşitli lokantalara da balık veren bu dükkânda kendi imalatları olan balık yumurtası, lakerda vb. de satılır.



Çarşıların şahı, her alanda olduğu gibi, Beyoğlu Balık Pazarı'dır. Bura esnafı genellikle işin geleneğinden yetişmiştir. Ana sokaktaki Reşat, bu sokağa açılan Dudu Odaları Sokağı'ndaki Tuncer ve Ali balıktan anlayan, zengin çeşit

bulunduran balıkçılardır. Ama sonuç olarak bu dükkân ve dükkâncıların hepsi iyidir.

Büyük çarşıların dışında, Sarıyer gibi semtlerin çarşıları da ilginçtir. Burada çok taze balık bulunabilir, çünkü Sarıyer avdan dönen teknelerin uğradığı yerlerden biridir. Kimi zaman, denk gelirse, bir balık mezatına da rastlayabilirsiniz. Mezatçı balığın kilosunu, niteliklerini söyler ilkin, sonra da bir rakam atar ortaya: örneğin, 3000 TL. Sonra geriye doğru saymaya başlar: 2900, 2800, 2700... Bir yerde, alıcılardan biri, "tamam, ben veriyorum" der. Bunun üzerine herkes yeniden çıkmaya başlar ve mezatçının ilk söylediğine çok yakın bir rakamda mezat bağlanır.

Üsküdar, Aksaray, Feriköy ilk saydıklarıma oranla biraz daha kendi yerlisine satış yapan çarşılardır. Balıklar şimdi doğruca balıkhaneye gitmeye başladıktan sonra, Sarıyer gibi bir balıkçılık merkezi olmayı sürdüren Kumkapı daha da zengin bir çarşıya sahip oldu. İstinye'de yol kenarındaki balıkçılar da ihmal edilmemesi gereken bir balık çarşısı oluşturmaya başladılar. Boğazın Avrupa yakasında eskiden Arnavutköy balıkçıları iyiydi, şimdi Bebek öne geçti. Bir ara üçken, şimdi gene ikiye indi Bebek'teki dükkânlar. Bunlardan sokak içindeki Nevzat bu işi çok iyi bilir, ama öbür dükkân da iyidir.

Anadolu yakasında, çeşitli semtlerde tek tük iyi balıkçı dükkânları oluyor. Kızıltoprak'ta, Bağdat Caddesi'nde vb. Bostancı biraz daha çarşı havasında. Kuzguncuk'taki tek dükkân her zaman taze balık satar, taze yoksa kapatır. Yazın Beylerbeyi'nde, iskele meydanında, leğen içinde satılan

balıklardan çok iyisine rastlayabilirsiniz. Adalar da iyidir, ama orada oturmayanlar için çok sapa tabiî.

Sahte kimlik kullanan balıklar

Yukarıda değindiğim, halkın balığa yabancılığı yüzünden, İstanbul'da pek çok balık takma ad kullanır. Birbirini andıran balık çeşitlerinden hangisi "makbul" diye bellenmişse, öbürleri de o adla satılır. Bunun klasik örneği, yıllardır çok az çıkan uskumrunun yerini kolyozun alması, ama bunun için adını da değiştirmesi. Barbunya ile tekir de ayırdetmesi güç balıklardandır. Daha tuhafı, belirli bir boyu geçen balıkların sanki bir "boy ölçüsü" imişçesine "kılıç" olmaları. Bu olay mersin balığıyla başladı. Burunları da hafif uzun olduğu için herhalde, "Mersin kılıç" diye bir cins türemiş oldu (Mersin'de yakalanmış kılıç mı şüphesini yaratarak). Sonra da bunlar M.Kılıç'a dönüştü. Derken orkinoslar da "ton kılıç" oldular.

Levrek de adı şanlı balıklardan. Onun için levrek niyetine giden balık çok. Örneğin tatlı su balığı olan "sudak". Veya oldukça az çıktığı için tanınmayan "sarıağız". Bir başka tatlısu balığı –dolayısıyla kendisi tatsız– turna balığı. Bir seferinde "minekop"un üstüne levrek adı ve fiyatı yazılmıştı. Balıkçıya "Bu minekop biraz daha ucuza olmaz mı?" diye sordum. "Abi, beş kuruş aşağıya olmaz" dedi. Aslında adam haklı, çünkü minekop da güzel balık, levrekten aşağı kalır tarafı yok, ama tanınmıyor. Asıl adını yazsa, kimse almayacak. Onun için minekop sahte kimlikle, levrek olarak geliyor.

Kimi zaman, türler arasında gerçekten fark varsa, bu taktik tutar. Adam, “Çıpra 1500” diye yazmıştır; “Şu mırmırlar kaça olur?” deyince, pek öyle renk vermeden, “Senin için bin lira olur” der, örneğin. Çıprayı solungacının arkasındaki siyah lekeden ve pembelikten tanıyacaksınız. Mırmırın şekli benzer, yalnız gövdesinde zebra gibi seyrek siyah çizgiler vardır. Mırmır da iyidir aslında, ama gene çıpra adı altında dolaşan bir “çitari” ya da “deli sarpa” –“akıllı”sının daha yaygın adı “kupez”– vardır ki pek bir şeye benzemez. (Bunun başından kuyruğuna doğru sarı çizgileri olur.) Yani, çıpra niyetine alıp bir de çıpra fiyatı öderseniz, kötü kazıklandınız, demektir.

Karagöz yerine işkine verirlerse hiç sorun değil. Daha bile lezzetlidir de, gene aynı konu, TV’de görünmemiş, magazine çıkmamış, tanınmıyor. İşkinenin kafasından iki küçük beyaz taş çıkar. Yanlış hatırlamıyorsam, parfümeride kullanılırmış. Ayrıca da böbrek taşı düşürtürmüş. Karagözün de “ördekbaş” cinsi iyidir. Kafası mavimtırak, dudakları karikatürlerdeki yamyam dudakları gibi çıkıntılıdır.

Öksüzle kırlangıç karışırsa da çok fark etmez. Ama tirsiyi de sardalya yerine satıyorlar ki, bakın bu çok fark eder. Bir yaz mevsiminde, isparinin “ada izmariti” diye duyulmamış bir ad altında satıldığına rastlamıştım (yazın balık kıtlığı olmasa zaten ispari çarşıya bile gelmez). Bir sefer de Beyoğlu’nda derisi yüzülmüş, kafası kesilmiş, ince uzun ve beyaz eti damarlı birşeyler gördüm. Fiyatı da çok ucuz. Balıkçıya “Bu ne?” diye sorduğumda, “keler” dedi. “Canım keler olur mu? Kelerin kanatları olur...” diye üstüne varınca, “Abi, camgöz işte” dedi.

Balıkların adını değiştirmek çoğu zaman iyi niyetten veya zorunluktan gelse de, sonuçta adam kandırmanın bir çeşidi. Bunun daha ileri gitmiş bir çeşidini Koçu *Ansiklopedi*'sinde Ahmed Rasim'den şöyle aktarır:

"Oturduğum yerin karşısındaki balıkçı (balık satıcı, madrabaz), sattığı kalkanlardan birinin ense tarafına bir makina yapmış. Ta Romanya'dan buraya kadar tahtelhız geldikten sonra balıkhanede, dükkânda günlerce durmuş, geceler geçirmiş olan zavallı mürde-i bî haberi oynatub duruyor.

"Merak bu ya! Dükkâna kadar gittim, balıkçıya:

– Şu balığı kaça veriyorsun?.. dedim. Tanıdık olduğum için yüzüme gülerek baktı, dedi ki:

– Aman, Beybaba!.. Onu isteme, buradaki otuz balığı ben değil o satacak. Sana içeriden tazesini vereyim."

Görüldüğü gibi, bilenin türlüsü var. Madrabazların adı böyle böyle madrabaza çıkmış olmalı.

Koçu'da balık çığırtkanlığına ilişkin bir "garabet" hikâyesi daha var:

"1944 senesinde Aralık ayında İstanbul Balıkpazarı'nda Süleyman adında on yedi yaşında pırpırı bir çığırtkan oğlan hakikaten oynar oynar uskumruları bıçkın nümayişi ile satarken bir balığı kuyruğundan tutmuş, ağzına götürerek:

– Çiğ çiğ ye bunları... çiğ çiğ ye bunları! diye bağırırken canlı balık elinden açık ağzına düşmüş, boğazına girip dikenli yelesini açınca, çıkarılamamış ve biçare çığırtkan oğlan

kalabalık çarşı ortasında, yüzlerce kişinin gözleri önünde boğularak ölmüştür.”

Bu hikâyenin doğru olduğunu ben bir şekilde biliyorum. “Ne şekilde” mi? Şöyle:

Ortaokuldayken Hadi Öget adında bir biyoloji hocamız vardı. Hadi Bey konusuna çok meraklı olup bizim de daha fazla biyolojik bilgi edinmek için yanıp tutuştuğumuza inanan ve edinelim diye elinden geleni yapan bir adamdı. Bu yolda, okulda kesip parçalamadığımız hayvan kalmadığı gibi her yıl tımarhane, morg, mezbaha gibi insana iç ferahlığı veren kurumlara geziye giderdik.

Bunlardan birinde Sağlık Müzesi’ne gitmiştik. Koçu’nun anlattığı Süleyman’ın, içindeki uskumrusuyla gırtlağı kesilip formol içinde bir kavanoza yerleştirilmiş, müzenin en ilginç “parça”larından biri olarak gösteriliyor, hikâyesi de anlatılıyordu.

Balıktan başka deniz ürünleri

Balık dışındaki deniz ürünleri eskiden Türkler arasında pek revaçta değildi. Daha çok azınlıklar çıkarırdı bunların tadını. Sanırım bunlarla ilgili *Tevrat*’tan kalma dinî yasaklar vardır, ama öyle olmasa bile Müslümanlar pavurya, istakoz gibi yaratıklardan iğrenir, el sürmek istemezlerdi. Dolayısıyla oldukça da ucuzdu bunlar, çok fazla çıkmasalar bile. Yalnız böcek vb. değil, örneğin kalkan ciğeri, yumurtası da yenmezdi. Erbabı, özellikle meyhaneci takımı kalkan ciğerinin çok iyi

meze olduğunu bilirdi, ama bunların da sayısı fazla olmadığı için sonunda kalkan ciğerleri atılır, harcanırdı. Şimdiyse kalkan alırken balıkçıya birkaç kere “ciğerini de koy” demeniz gerekiyor, çünkü bunları ayrıca satıyorlar. Midye ve karides hemen hemen her içkili lokantanın mezeleri arasına girdi; en son kalamar da onların yanına yerleşti. Çok zaman, amcazadesi sübye de bir muameleden geçip “kalamar” sıfatıyla sofraya geliyor. Ahtapot İstanbul’a daha seyrek geliyor. Çoğu zaman da gerekli muameleden geçmemiş, dövülüp sürtülmemiş olduğu için, pişirene fazla iş çıkarıyor. Lokantalarda genellikle çok fazla haşlanmış, pörsümüş bir halde salata kılığında çıkıyor karşımıza. Oysa ahtapot, güveç filan gibi değişik pişirme tarzlarına yatkın bir hayvandır. Ayrıca, kalamar gibi onun da iyi ızgarası olur, ama Türkiye’de böyle pek yenmiyor. Bu mürekkep balığı familyasından demin değindiğim sübye henüz kuzenleri kadar popülerleşmedi. Sanırım etini fazla sert buluyorlar. Oysa sübye de, örneğin yahni olarak pişirilirse – içinden çıkan ve “tahin” denen sarımtırak sıvıyla birlikte– pekâlâ yumuşacık olabilir.

Çiğ ve canlı yenen tarak ile istiridye yakın zamanlara kadar balıkçılarda pek görülmezdi. Canlı bir hayvan yemek çoğu vatandaşımızı fikir olarak bile irkilttiği için, buna cesaret eden azdı. Şimdilerde bu cesareti gösterenler çoğaldı. Hatta, “bir cahillik etmeyeyim de ayıp olmasın” diye, ölmüşünü bile yutanlara rastlanıyor.

İstiridye, tarak kışın yenir. Havalar ısınınca, yazla birlikte, onlar piyasadan çekilirken pavurya, ıstakoz, langust gibi kabuklular ortaya çıkar. Ağzının tadını bilenler, pavuryanın

dişisini arar, yumurta zamanında. Dişiler genellikle biraz daha küçüktür, ama yumurtalarının tadı bambaşkadır.

Pavurya adamakıllı pahalılandı. Böcek (Müslümanlaşmadan önceki adıyla “langust”) ve ıstakozun yanına yaklaşılmıyor zaten. Bu yaz herhalde fiyatları daha da dehşet verici olacak.

Az bilinen, az bulunan balıklar

Bir zamanın en bol bulunur balığı uskumru, ekolojik dengeler bozulduğu için kaybolmaya yüz tuttu. Şimdi, bayağı ender bir balık. Çiroz da dolayısıyla çoğu zaman uskumrudan değil, kolyostan yapılıyor. İstavrit çirozu da aynı nedenle bollaştı.

Eskiden de fazla bilinmeyen “istrongiloz” adlı bir balık bulunurdu Marmara’da. Gümüşle izmarit benzeri, çoğu zaman, içi ayıklanmadan tavası yapılan güzel bir balıktı. Şimdi tek tük tutuluyormuş, ama artık nesli tükenmiş balıklar arasına girdiği söylenebilir.

Az bilinen bir çeşit, gelinciktir. Çarşılara Perşembe günleri gelir. Bu, gelinciğin ancak Çarşamba’ları yakalanmak gibi bir huyu olmasından ötürü değildir; müşterisi, bu balığı Cuma günleri yiyen Musevi’lerdir de ondan. Musevi’ler bu beyaz etli balığı yabani çakal eriğinden yapılma bir sosla yerler. Bu yemeği, bildiğim kadarıyla hâlâ İstanbul’un tek Yahudi lokantasında (Eminönü’nde, Kebapçı Hamdi’nin ilerisinde bir han içinde) yiyebilirsiniz.

Bazı balıklar görünüşleri çirkin geldiği için tutulmazlar. Örneğin iskorpit, herhalde dikenleriyle filan ürkütücü

göründüğü için ancak bilenlerin rağbet ettiği bir balık. Son zamanlarda seyrek görünür oldu. İskorpitin tersine bir süreç içinde, yakın akrabası, eskiden pek tanınmazken, kırmızı derisi, kocaman kafası ve yüzgeçleriyle popülerleşen dip balığı da lipsos. Bizim suların en derinlerde yaşayan balığı fener'dir. Yassı gövdesi, olağanüstü büyük kafasıyla görünüşü hiç de sevimli olmadığı için balıkçılar kafayı atar, tulum çıkarır, öyle satarlar bu hayvanı. En çok da Beyoğlu'nda rastlarsınız. Derin su balığı olduğu için eti serttir; kimi lokantalarda boşalan ıstakoz kabuklarına doldurup yutturuyorlarmış. Ne denir, yutturabiliyorsa, helal olsun.

Estetik kaygılarla soyulup satılan bir başka balık da vatos ailesinin iri kıyım üyelerinden keler.

Sait Faik'in bir hikâyesine konu olan dülger balığı, yüzünde insana en yakın ifade taşıyan balıklardan biridir. Acıklı, korkmuş bir suratla yatar. İçindeki kemikler marangoz takımlarını andırdığı için bu adı almıştır. Ayrıca, "peygamber balığı" da denir. İncil'de Aziz Petros'un açları doyurduğu balıktır ve iki yanındaki siyah beneklerin azizin parmak izleri olduğuna inanılır. Temizlenirken çok fazla fire verir, ama lezzetli bir balıktır. Balıkçı, attığı öte beriyi, "Bu da marangozun hakkı" diye açıklar. Nedense, en sık Eminönü Balık Pazarı'nda görünür.

Kikla Marmara'nın yerli balıklarındandır. Ama çarşılarda pek görünmez. Az olduğu için, daha çok zıpkınla avlandığı için herhalde. Hafif ot kokar.

Yerli mercan da gittikçe azalıyor. Belirli kayalıklarda yuvalanıp yerinden uzaklaşmayan bir balıktır mercan. Avcılar

bu yuvaları öğrenir, kerteriz alarak yerini belirler.

Ege'nin, Akdeniz'in mercanı çok daha büyük olabiliyor (sinagrit de öyle). En büyük haline trança deniyor. Bir de, yakın akraba, fangri var. Kimi zaman bu denizlerin başka balıkları da İstanbul dükkânlarına ulaşıyor. Orfoz, lahos görebiliyorsunuz, seyrek de olsa. Bazen Ege barbunyası da gelebiliyor.

Kimileri balıkları lezzetlerine göre bir hiyerarşiye sokmaya çalışır. Zor iştir bu. Aslında mevsimine, tazeliğe ve koşullara göre, her balık "en güzel" olabilir (örneğin mayıs ayında aldığınız sardalya saman gibidir, ağustos'ta üstüne başka balık bulunmaz). Kendi tuttuğunuz istavritin tavası, müthiş bir keyiftir, o anda kalkanla filan değişilmez. Bu bakımdan, balık dünyasında, kılıçtan hamsiye, tam bir eşitlik bulunduğuna inananlardanım.

İstanbul'un balık çarşılarında avlanmak isteyenlere: Rastgele!

Yeni Gündem, sayı 26, 16-30 Nisan 1985

Balık Lokantaları

“Balık Lokantası” Türkiye’de oldukça yeni ortaya çıkan bir lokanta tipi. Önceleri lokantalar vardı, balık da yaparlardı, ama balık üzerine uzmanlaşmazlardı. Meyhaneler vardı, onlarda da deniz ürünleri mutlaka bulundurulurdu, ama başka şeyler de olurdu. Yaklaşık kırk yıldır ayrı bir tür olarak balık lokantaları yaygınlaştı.

Denizi olan ülkelerde böyle lokantalar vardır. Geleneksel olanları daha çok halk tipi yerlerdir: İngiltere’deki “fish and chips” lokantaları gibi. Tabiî bunların da iyisinin kötüsünün yanısıra, daha lüks olanları da açılıyor, ama “fish and chips” özünde ucuz yemek yenen bir yerdir.

Amerika’da da balık lokantaları ve bunların bayağı iyileri bulunur. Ben batı kıyılarını görmedim, ama doğu kıyısı balık bakımından, ayrıca istakoz ve çeşitli istiridye türü kabuklular bakımından çok zengindir öteden beri. Örneğin, yalnız halkalanmış ve kızartılmış soğanla birlikte kızartılan “clam” (bir tür tarak) verilen yol üstü lokantaları bulunur. Bunların çoğu ucuz, “halk tipi” yerlerdir, ama verdikleri yemek bayağı iyidir. “Clam”ın kızartmasından başka, “chowder” denilen çorba da verirler ki, gerçekten pek nefistir. Baltimore, Boston gibi şehirlerde zengin su ürünleri çeşitleri sunan eli yüzü bayağı düzgün balık lokantaları ve bunların çok şubelileri de

vardır. Boston'da böyle bir şirketin adı "Legal Fish Ltd.", yani "Yasal Balık". Lokantanın iddiasına göre ancak *taze* balık "yasal" olabilir. "Sözünün eri" olduklarını söyleyebilirim.

Görece yakınlarda Londra'da Livebait (Canlı Yem) adında, yalnız deniz ürünü üstüne çalışan bir lokanta açıldı. Tutundu, bir de "şube" açtı. Tavsiye olunur, iyi bir lokanta.

Yemek cenneti Paris'te balık lokantası yaygın bir lokanta tipi değildir ama bazı lüks lokantalar su ürünleri üstünde uzmanlaşır. Pahalı olsa da verdiğiniz paraya değen nefasette "bouilleabesse" yapan, başka incelikler sunan birtakım lokantalar vardır, ama dediğim gibi, yalnız balık bulunduran lokanta bir alışkanlık haline gelmemiştir. Marsilya'da çok az kaldığım için oradaki durumu bilemiyorum, ama yürüdüğüm sokaklarda gördüğümü hatırladığım inanılmaz bolluk ve çeşitlilikte deniz ürünlerinden akıl yürüterek, orada böyle bir alışkanlık kurumlaşmış olabilir diyorum.

Kuzey Avrupa ülkelerinde balık tüketimi yaygın ve bazı bol bulunan balıklar özellikle ucuzdur. İrlanda'da yılan balığı, bütün bu ülkelerde ringa (herring) yoksul doyuran aştır, bir zamanlar bizde palamut, torik ve uskumrunun olduğu gibi. Morina, Atlas'a kıyısı olan birçok ülkenin "millî" balığıdır. Bu arada Belçika'nın beyaz şarapta pişen midyelerini de unutmamalı. Bu ülkelerde yol üstünde durup bizde sosisli sandviç ya da şimdilerde hamburger söylediğiniz gibi çeşitli balık ve başka deniz ürünleri yersiniz. Ama "balık lokantası" gene daha az ve daha lükstür.

Aslında güneye, Akdeniz'e geldiğinizde de durum aşağı yukarı böyledir. Onun için, son yıllarda Türkiye'de "balık

lokantası”nın bu kadar yaygınlaşması ilginç bir gelişme. Bizde geleneksel lokanta ya da yiyecek sunan yerler arasında daha farklı bir işbölümü vardı. Örneğin muhallebici gibi sütlü tatlılarda uzmanlaşan ama bir iki farklı yemeği de bulunan yerler veya işkembeci (ve paçacı) dükkânları, ciğerciler ya da kebapçılar vb. vardı. Geleneksel ev tipi yemek yapan lokantalar ve meyhaneler vardı. Bunlara, epey uzun zamandan beri, alafranga/alaturka ayrımının ortaya çıkmasıyla, “uluslararası” yemek verme iddiasında olan “restaurant”lar eklendi. Daha yakınlarda, ev yemeği olup da zahmetinden ötürü artık evlerde yapılmaz olan mantı pişiren, buna çiğ böreği ekleyen yerler ve tabiî “pizza”cılar iyice yaygınlaştı. Bu arada yığınla da balık lokantası açıldı. Bunun neden ve nasıl olduğunu açıklamak kolay değil. Herhalde bir veya birkaç etkene indirgenemeyecek bir süreç. Bu tür ilk lokanta köprüaltında “Amatör Balıkçılar Kulübü” adıyla, altmışlı yıllarda açılmıştı (Karaköy tarafında ve Haliç’in içine bakan yanında). Doğruluk derecesini bilmiyorum, ama Eşref Şefik’in lokantası olarak tanınmıştı. Özenli, küçücük bir lokantaydı; başka yerde bulamayacağınız, oraya özgü mezeler yerdiniz; tahinli yılan balığı gibi biraz eksantrik buluşlar olabilirdi. Avşa şarabı verirlerdi, özel seramik kupalarla. Bu ilk örnek, sonraki modalaşmanın bazı ipuçlarını verebilir. Burası ehlikeyif ve özellikle balıkperver ehlikeyif İstanbulluluk sunan bir lokantaydı. O yıllarda balığın asıl tadını çıkaran azınlıklar şehri terketmişti. İstanbullu olmaksızın İstanbul’da yaşayanların (ki o zamanlar bunların sayısı oldukça düşüktü, bugünlere göre) balıkla ilişkisi azdı. Harcıâlem denecek balıkların sürümü vardı. Ama, örneğin, kalkanın

ciğerini az sayıda ehlikeyiften başka daha da az sayıda ebrucu arardı ancak (ödünün verdiği koyu mavi renkten ötürü). Bırakın pavuryayı, karides seven bile azdı. İşte bu ortamda, Köprü'deki o lokanta, deniz ürününü bilen ve tadını çıkaran has İstanbullular için bir tür kulüp gibi hizmet vermeye başlamıştı. Bütün bu ruh halinin ve tabiî bunun yayıldıkça silikleşen halkalarının (taklitlerinin) bugünlerdeki furyaya varışımızda rol oynadığını sanıyorum.



Pavlov'un "şartlı refleks"i köpeklerde denendi ama insanlar için de büsbütün geçersiz değil. Deniz görünce iştahımızın belleğinde balık zilleri çalıyor olmalı. Dolayısıyla İstanbul şehri, bunca deniziyle, "balık lokantası" diye bir kurumu

esinlendirecek bir potansiyele hep sahipti, diyelim; ama bunun gerçekleşmesini son otuz yılda gördük. Bir şey moda olunca, doğduğu yerin koşullarından bağımsızlaşabiliyor. Az zaman sonra Ankara'da da deniz lokantaları açıldı. Tabiî İzmir de oturup bekleyecek değildi.

Ekonomik etkenin de payı olmalı bu gelişmede. Balık pahalı bir şey, çünkü az bulunuyor. Anlattığım Köprüaltı lokantasından sonra, hatırlıyorum, Sultanahmet'te Delfino adında daha büyük bir balık lokantası açılmıştı (şimdikilere daha çok benziyordu), ama uzun süre tutunamayıp, ortadan kaybolmuştu. Artık hangi nedenleyse, yeterli müşteriyi bulamamıştı belli ki. Öyleyse balık lokantalarının kurum olarak yayılmasında seksenlerin tüketim kültürü de etkili olmuştur. Balık lokantası aslında meyhaneden türemiş bir kurum. Bildiğimiz meyhane yiyeceklerinden bir bölümünü, yani etleri dışta bırakıyor, öbür bölümünü genişletilmiş olarak içeriyor. Yeme prosedüründe tamamen meyhane adabını izliyor: soğuklar, arasıcaklar, sıcaklar. İçkinin, özellikle rakının merkezî bir yeri var.

Soğuk meze faslında, bazan arasıcaklarda da, çok tutarlı davranmaya gerek duymayan balık lokantaları var. Dolayısıyla birçok gayrıbalık meze yiyebiliyorsunuz. Ama sıra ana yemeğe gelince, balık dışına çıkılmıyor. İlk aşamalardaki karışımda, yerine göre, bazı zevksizliklerle de karşılaşabilirsiniz. Örneğin önünüze bir "acılı ezme" koyabilirler (Bunun öbür türlüsü de var. Kebapçıda meze olarak lakerda getiriyorlar). Bir yandan "balık lokantası" gibi uzmanlaşmış bir kurum yaratırken bir

yandan da paradigmaları karıştırma alışkanlığımızdan vazgeçmiyoruz.

Uzmanlaşmış “balık lokantası”, tırmandığı fiyat düzeyi karşılığında sunacağı çeşit zenginliğini elde edebilmek için, farklı bir örgütlenmeye girmek zorundadır. İstanbul balık halinde erkenden ispat-ı vücut edip en iyi balıkları toplamak yetmez. Balık lokantasının müşteriye, içeriye adımını atar atmaz görmesi için sunduğu sergi lokantanın başlıca atraksiyonudur. Burada hem çok çeşit olmalı, hem de kocaman, gösterişli balıklar bulunmalı, bakan kişi, “dünyanın en iyi balıkları buraya geliyor” izlenimini edinmelidir. Dolayısıyla lokanta Türkiye’de iyi deniz ürünü vermesiyle tanınmış kıyı bölgelerinde, Saros’ta, Edremit Körfezi’nde, İskenderun’da vb. geniş bir “madrabaz şebekesi” örgütler. “Madrabaz” lafına bakıp bunun bir dolandırıcı örgütü olduğunu düşünmeyin. Madrabaz bir kurum adına yerel ürünü (genellikle balık, ama sebze ve meyve de olabilir) seçerek satın alan kişidir. Yerel balıkçılar onu tanır, görece iyi para da aldıkları için tuttuklarının en iyi parçalarını önce ona gösterir, onun almadıklarını normal kanallardan hallere veya başka aracı satıcılara iletirler. Böylece, her sabah bütün Türkiye’de tutulan balıkların en seçkin örnekleri madrabazlar kanalıyla bu tip kurumlara ulaştırılır.

Altmışlardan bu yana, İstanbul’da balık yemek önemli bir iş haline geldi. İnsanların hayatının bir parçası oldu. Aynı süreç içinde balık da azaldı. Gene de, düşünün, bunca lokanta var ortada. Demek az buz verimli değilmiş denizlerimiz. Yıllardır

dinamitlere, trollere, tratalara, kirlenmeye rağmen, hâlâ dayanıyor. Daha ne kadar dayanabileceği ayrı soru, tabiî.

“Balık yemek iyidir” ideolojisi yaygınlaşınca balık tüketiminin her keseye göre biçimleri oluştu. Köprü çevresindeki “balık-ekmek” eski saygıdeğer kurumlardan biridir. Şimdilerde bunun biraz daha gelişkinleri de görülüyor sağda solda. Üsküdar kıyısında taburelere oturup Coca Cola refakatinde balık yiyenler var, örneğin. Ve her gördüğümde, bunlar “müesseseleşme” yolunda bir adım daha atmış oluyorlar.

Kavaklar uzun süredir balık meyhaneleriyle tanınır oldu. Anadolukavağı liman olarak daha uygun. Buraya ya Şehir Hatları ile ya da motorla denizden gelen, balığını yeyip gidenler çoğunlukta. Rumelikavağı’na daha çok karadan, otomobille geliniyor. Beykoz dalyanı, Anadolukavağı için önemli bir kaynak hâlâ. Ama buradaki lokantalar bizim bu yazıdaki konumuz olan balık lokantaları arasına tam girmez. Bunlar daha mütevazı, daha orta halli (bu tabiî hesap öderken kazık yemezsiniz anlamına gelmiyor). Kumkapı da öyle. Kumkapı’nın meyhane geleneği olsun, şimdiki müdavimlerinin özellikleri olsun, oradaki lokantaları da bir yerde, bir pahalılık düzeyinde tutuyor.

Böyle, balık ağırlıklı lokanta kümelerinden, köprüaltı şimdilik ortadan kalktı. Orası turistlere çok ayakaltı olduğu için, biraz işin tadını kaçırmaya başlamıştı zaten. Büyükada ve Tarabya’daki lokanta kümeleri daha dolgun cüzdanlara hitap ediyor.

Belli başlı bireysel balık lokantaları üstünde kısaca duralım, son olarak. Bunların tepesinde üç tanesini sayardım hep: Sarıyer'de Urcan, Kireçburnu'nda Deniz ve Yeşilköy'de Hasan. Şu birkaç gün içinde, aile kavgasından ötürü, Urcan belki de tamamen devreden çıktı. Sarıyer başka iyi, ama Urcan'ın uzun süreli deneyimiyle vardığı düzeye yükselmeyen balık lokantalarının da bulunduğu bir yerdir. Belki bunlardan biri açılan boşluktan yararlanarak atılım yapar. Türün ilk örneklerinden, Köprüaltı'ndaki Eşref Şefik'le anılan ve tanınan lokantanın yaratıcı davrandığını, bilinmeyen yeni çeşitler denediğini söylemiştim. Orası küçük bir yerdi ve bu risklere girebiliyordu. Şimdinin büyük balık lokantaları sonuçta gerçekten nitelikli bir yemek sunuyor, ama bilinen bileşimlerin ötesine geçmeye çalışmıyorlar. Yalnız örneğin Kireçburnu'ndaki Deniz, hani şu Shell'in ünlü simgesi olan kabukluyu sarmısaklı bir sos içinde pişirerek, çorba gibi de içilebilen bir "spesiyalite" yapıyor. Şimdilik sadece burada – tabiî zamanında– yenebilen bu yemeğe "koki" deniyor; Fransızca "coquille"den çevirme bu, ama bizdekiler Fransa'nın kocaman *coquille St. Jacques*'larının yanında cüce gibi kalır.

Deniz yakınlarda Üsküdar-Salacak arasında bir şube daha açtı. Burada ayrıca Angel adında iyi bir balık lokantası daha var şimdi.

Yeşilköy'deki Hasan da çok iyi bir balık lokantasıdır. Her şeyin iyisini bulundurur, iyi pişirir. Her zaman doludur ve masaların biri boşalıp biri dolduğu için cirosu yüksektir.

İş merkezleri öteden beri iyi lokantaların serpildiği yerler olmuştur. Bir zamanlar Perşembe Pazarı'nda Kolaro gibi iyi

lokantaların yanında işini bilen balık lokantaları da vardı. Oradaki yıkımlarla birlikte bunlar da ortadan kalktı veya başka yerlere taşındı. Şimdi, Sinan yapısı Kurşunlu Han (ya da Rüstem Paşa Hanı) yanında "sefertası" tipi dediğimiz dar cepheli ve birkaç katlı bir ahşap binada bir balık lokantası var. Ama burası, herhalde müşterinin uzun süre serilip oturmasını istemediği için (zaten yalnız öğle yemeği veriyor) içki servisi yapmıyor. O zaman da işin tadı kaçıyor.

Bu kurumdan çıkan İstiridye balık lokantası Galata'da, Mumhane Caddesi üstünde, Türk Ortodoks cemaatinin elinde bulunan Aya Nikola kilisesinin vakıf binasında bulunuyor.[2] Bu da yalnız öğleleri açık, küçücük, ama meraklılarının gitmesi gereken iyi bir lokanta. Çeşit daha az, ama pişirme niteliği son derece iyi, İstiridye'nin daha uzaktaki bir şubesi de Tuzla'da. "Uzak" demeden burayı da ziyaret etmekte yarar var.

Beykoz'daki Kamil eskiden iskelenin ilerisindeki yalı boyunda küçücük bir meyhaneydi. Mezesi, yemeği, balığı gayet iyiydi. Onun için sadık müdavimleri vardı. Sonra yer değiştirdi, Beykoz'un girişinde, gene deniz kenarında, daha geniş bir yere taşındı ve "balık lokantalığını" ilan etti. Kamil'in eski günlerinden kalma, geniş müdavim kitlesine bu durumda birçok yenileri eklenmiş olmalı.

Beşiktaş'ta motor iskelesinin yanında uzun zamandır şehrin iyi kebapçılarından Hanedan var. Bu Hanedan yakınlarda, üst katta, bir de balık lokantası açtı. Burası da "İstanbul'un balık lokantaları" üstüne yazılmış herhangi bir yazıda anılması gereken bir yer.

Rumelihisarı'nda Han ile Karaca birleşti. Bu ikisi ayrıyken de balık alanında parlamışlardı. Şimdiki durum bence daha iyi. Onun hemen karşısında, eski iskelede de iyi bir balık lokantası var.

Ünlü Façyo da meyhaneden başlayıp balık lokantası statüsüne geçmiş yerlerdendir. Kireçburnu'nun balık lokantaları dizisi onunla açılır, sonra Ali Baba, Deniz ve daha birkaç oldukça iyi lokanta yolun iki yakasında dizilir.

Çengelköy iskelesindeki eski meyhanelerden biri de aynı şekilde geliştikten sonra daha ileride, daha büyük bir yer açtı. Buralarda rezervasyonsuz yer bulamıyorsunuz.

Ataköy'deki Gelik de et lokantası olarak ün kazandıktan sonra bir de balıkta şansını denemeye karar veren lokantalardan (Zeytinburnu'ndaki balık kısmına henüz gitmediğim için özelliklerini bilmiyorum).

Unuttuğum ya da bilmediğim başka yerler de olabilir. Görüldüğü gibi "balık lokantası" son yılların gözde kurumlarından biri. Birçok yerde böyle lokantalar olmalı. Umarım gelecekte varolan balık lokantalarını işler halde tutacak kadar balık çıkmaya devam eder.

2 Şimdi karşı sıraya taşındı.

Balık-Ekmek

Çocukluğumdan beri İstanbul'da "balık-ekmek" denen bir muhabbetin varlığından haberdarım. Epey eski bir âdet olmalı, ama bu yüzyıldan çok gerilere gittiğini de sanmıyorum. Geleneksel İstanbul'un değil, göç alan ve değişen İstanbul'un bir ürünü olduğu izlenimini veriyor. Balık-ekmek hep sınıfsal bir şeydi. Yoksul aşıydı. Ama çoğu yoksul aşında olduğu gibi, hali vakti yerinde, dolayısıyla bunun kendisi için olmadığını bilen biri de, o kokudan burnunun sızladığını hisseder ve zaman zaman dayanamayıp balık-ekmek alır ve yerdi.

Geçmişinin çok uzaklara gitmediğini sandığımı söyledim; ama böyle de olsa, varolduğu süre içinde, İstanbul'un simgelerinden biri haline gelmişti. Dolayısıyla yalnız burun sızlatmasından değil, şu ya da bu şekilde "halktan" olmaya çalışan "bohem" ve saire orta sınıf İstanbullu da ara sıra balık-ekmekten nasibini alırdı. Dediğim gibi, simgeydi çünkü.

Karaköy-Eminönü aksı bu işin merkeziydi. Tabiî daha çok da Eminönü. Sandalda yapılması, pişirme yönteminin de tavada kızartma olması neredeyse kural haline gelmişti, çünkü en mantıklısı, en kestirmesi böyleydi.

Ucuz bir yemek. Pişiren adam belediyeye işgaliye filan ödeyecek değil. Sandal en uygun mekân. Ayrıca, sandal/balık, yakışık alır kombinezonlar ("kombinasyon" değil!). Ve en kolay

yoldan pişecek. Bir gaz ocağı, bir tava, bir şişe yağ, tamam. Başka teferruata gerek yok.

Kokusu dünyayı tutar. Yemesen de yemiş kadar olursun oralardan geçerken. Dolayısıyla reklam da bedava.

Balık-ekmek için en uygun görülmüş balık palamuttu. "Neden" derseniz, bunun cevabı da yukarıdaki mantığa uygun. Palamut bol çıkan bir balıktır, dolayısıyla ucuzdur. Mevsiminde çok yakalanıp tüketilemeyen kısmı dondurulur. Sonra da –tabiî daha ucuz fiyata– satışı devam eder. Eminönü rıhtımında balık-ekmekle açlığını bastıran adam, "Bu balık buzhaneden" titizlikleri yapamaz nasıl olsa.

Ayrıca palamutun şekli şemaili de uygun. Büyük bir balık. Dört porsiyonluk parça çıkar bir balıktan. İnce uzun olduğu için ekmek içine de gayet iyi oturur. Kılçığını temizlemesi de görece kolaydır.

Palamudun bulunmadığı ender zamanlarda mırlan gibi, hatta ortasından kılçığı alınmış istavrit gibi başka cinsler de balık-ekmeğe uyarlanır. Ama kural palamuttur.

Palamut zaten tavaya da iyi gider. Gerçi kışın ya da kışa doğru tutulan palamut irileşmiş, yağlanmıştır. Tavadan çok ızgaraya yakışır. Ama şu anlattığımız balık-ekmek yeme koşullarında bu da fazla titiz bir ayrım. Sonuçta palamudun tavası olur, iyi de olur.

Neyse, balık-ekmek kokuları Eminönü ve Karaköy kıyılarını tutarken, köprü de (yani, eski köprü) aşağı orta sınıf turistlere hizmet veren balık lokantalarıyla doldu. Zamanla bu, bizim klasik balık-ekmek ritüelini de etkiledi. "Nasıl" derseniz, bir zaman sonra "ızgara" türedi. Ekmek Türk'ün şaşmaz aşı, orada

bir değişiklik yok; ama ekmeğin içine ızgara lüfer de girmeye başladı.

Sanırım bunun sözkonusu lokantalarla asıl ilgisi şöyle kuruluyordu: Onlar turistler (ve olduğu kadar yerli müşteriler) için biraz bayatlamaya yüz tutan balıklarını sandaldaki balık-ekmekçilere devrediyor, ikinci takım da böylece mönüyü zenginleştiriyordu.

Genel olarak zenginleştirmeyi desteklerim, ama bu bana biraz gereksiz gelmişti. “Sana ne?” diyebilirsiniz. Haklısınız. Bana ne? Sanırım işin içine “lüfer saygısı” karıştı; biraz da, kırk yıllık âdetin olduğu yerde bid’at çıkarılmasından hoşlanmamış olmalıyım.

Sen misin “bid’at” diyen? Şimdilerde buyurun Eminönü rıhtımına; bakın neler göreceksiniz.



Rıhtıma bağlı birkaç tekne var. Birinin adı “Sadabat!” Bu teknelere –ki, mavunadan bozma birşeyler– sonradan yapılma, kıvrımlı büklümlü burunlar takılmış; tenteleri var; tenteleri tutmak için çakılmış dörtgen tahtaların rıhtıma bakan yüzünde de kabartma olma iddiasında birşeyler görüyorsunuz. Teknelerde ateşler yanıyor, ızgara gene var ve malum kararmış

yağ içinde tava balık servisi de eksik değil. Adamlara gelince, pişirenler olsun, ekmeğe geçirip müşteriye sunanlar olsun, adamlar cepkenli, kuşaklı, şalvar ya da poturlu ve üstüne üstlük fesli. Piyer Loti Kahvesinin *Kitsch* garson kılıklarından. Fese benzetilen o uyduruk, içi mukavvalı şeylerden giyeni de hizmetinizde, hani sünnet çocuklarına ne hikmetse giydirdikleri üstü işlemeli basık nesneleri kafasına geçirenleri de komşu teknede. İki kere daha yutkunup manzarayı sindirmeye çalışırken fark ediyorsunuz ki tavada veya ızgarada kızarmakta olan şeyler ithal uskumrulardır.

Pes!

Balık-ekmek muhabbetinde uskumru pek görülmemiştir, çünkü uskumru ızgaralık bir hayvandır ve bu iş yakın zamana kadar tavayla yapılırdı. Tavaya ızgara eklendiğinde ise zaten Karadeniz'de uskumru kurumuştu. Ama yeni balık-ekmeğin başlıca ham maddesi İrlanda'dan, Norveç'ten vb. ithal edilen uskumrular.

Aslında bu da İstanbul'da çok yeni bir şey değil. Tam hatırlayamayacağım, ilk ne zaman bu ithal uskumruların İstanbul balık tablalarında uzun boylarını gösterdiklerini. Herhalde en az on yıl vardır, belki daha da fazladır. İlk gördüğümde gene bir irkilmiştim. Tanımadık bir şahsiyet değil, Avrupa'dan bilirim; ama İstanbul'da karşılaşması ne de olsa bir tuhaf oluyor.

Okyanusun uskumrusu, büyük, yağlı bir balıktır. İngiltere'de, Fransa'da filan, nasıl olsa bizim balıklar bulunamayacağı için, oralarda uygun durumlarda alıp kömürde pişirmişliğim vardır. Zaten çok yağlı olduğu için başka türlü pişmez. Ayrıca, fümesi

de idare eder. Başka herhangi bir tarzı olabileceğini sanmıyorum.

İstanbul ahalisi uzun süredir balıkla tanışıklığı olmayan kimselerden oluştuğu için, nicedir, her balık daha şık bir başka balığın adıyla satılıyor: Mırmır oluyor çupra, işkine levrek vb. oluyor. Bu arada, ithal uskumrular da bir süre çarşılarda "palamut" adıyla salındılar. Palamut bile, böylece, karmaşık bir balık haline geldi; kendisi ve ithal uskumru dışında, Akdeniz'de tutulan kıpkırmızı etli orkinos yavruları da aynı kartviziti kullanmaya başladılar. Belki bu hafif görünüş benzerliğinden doğan ilişki, şimdi balık-ekmek geleneğinde ithal uskumrunun gelip palamudun yerine oturmasıyla bir başka düzeye sıçramış oldu.

Sonuç olarak, sahne harika: Kayık desen kayık değil, hiç olmamış bir şey; mavunadan bozma saltanat kayığı gibi. Üstünde bir tava, bir ızgara. Cepkenli poturlu adamlar ki, Osmanlı tarihini yad etmek üzere orada ve o kılıktalar ve bu kılık Osmanlı tarihinde görülmemiş. Pişen balık ise en yakın Norveç'ten gelme.

İşte size İstanbul nostaljisi.

Kerterizler

Tombak dergisini yayımlayan arkadaşlarım benim de bu dergiye yazı yazmamı isteyince, önceden şöyle bir görmüş olduğum derginin birkaç sayısını “incelemeye aldım”! Bunun temelde bir “koleksiyon dergisi” olduğunu anlamak için fazla incelemek gerekmiyor aslında. Eyvah! Ben koleksiyon denen şeyden hiç anlamam ki! Her masum genç gibi bir zamanlar pul toplar gibi yapmıştım. Bunu bilen bütün tanıdıklar da buldukları pulları önüme yığarlardı. Onca yardıma rağmen bir koleksiyonum olamadı. Yaşım biraz daha büyüyüp genç kızlara pul koleksiyonumu –ya da para ya da kelebek ya da neyse o– gösterecek çağa geldiğimde de, bunu akıl edemedim.

Bakın hâlâ ne kadar “banal” koleksiyonlardan söz ediyorum. Oysa akla hayale gelmedik nelerin koleksiyonu yapılıyor. Zaten *Tombak*’ın birkaç sayısına bakınca, hayal gücümün sınırlılığını anlıyorum. Tramvay biletinin bile koleksiyonu var. Üstelik, “Haydi canım, onun da koleksiyonu mu olurmuş,” diyebileceğimiz şeyleri öyle, koleksiyon halinde görünce bayılıyorsunuz.

Ben olsa olsa, “gel, sana baharat dolabımı, soslarımı göstereyim,” diyebilirim, yukarıda değindiğim varsayımsal durumda. Benim koleksiyon ancak böyle bir koleksiyon olabiliyor: Yenen, içilen bir şey. Kimisi içki şişesi topluyor,

örneğin; ama ben içeriğe düşkünüm. İçindekini hakladıktan sonra şişesi ilgimi çekmiyor. “Zarf mı, mazruf mu?” dendiğinde, mazruf!

Mizaç meselesi herhalde, yaradılış meselesi! Oysa ilginç bir koleksiyon görmek pekâlâ hoşuma gidiyor. Bu yaştan sonra huy değiştirip herhangi bir şey toplayamayacağıma göre, en iyisi koleksiyoncu ahbaplar edinmek – tabiri caizse, koleksiyoncu koleksiyonu yapmak. Onlar uğraşıp, didinir, toplarlar, ben gidip topladıklarını seyrederim. Bu da onların zayıf yanı; göstermeden edemezler.

Ama yazı konusu vardı, yani bu yazıyı yazmama yol açan, yazı yazmamın istenmesi konusu. İşte yazmaktayım, ama daha yazacağım konuya gelemedim.

Evet, bir koleksiyon dergisine ne yazacağımı düşünürken (tabiî bu arada arkadaşlarım bunun sadece bir “koleksiyon dergisi” olmadığını, kendimi serbest hissetmemi bana söyleyip duruyorlar, ama bir kere inat etmişim), aklıma bence parlak bir fikir geldi. Bir şey... koleksiyonu andıran bir yanı var, ama aslında bambaşka bir şey. Nasıl demeli? Benim baharat gibi, sonunda yenen bir şeyle ilgili. İyi, demek genel üslûbuma uygun.

Elimde el yazısı, hem de eski Türkçe el yazısı bir defter var: bir “kerteriz defteri”. Yani denizde hangi noktalarda balık bulunacağını, ayrıca, kıyıdaki birtakım nirengi noktalarına göre bu noktaların nasıl bulunacağını kaydeden bir defter. Defteri hazırlayan, bunu en başta “Beyefendi” diye hitap ettiği birine armağan olarak yazmış. “Ben artık halihazırda ne o yere gidiyor, ne de denize çıkıyorum. Çünkü yaşım 79’dur,” diyor.

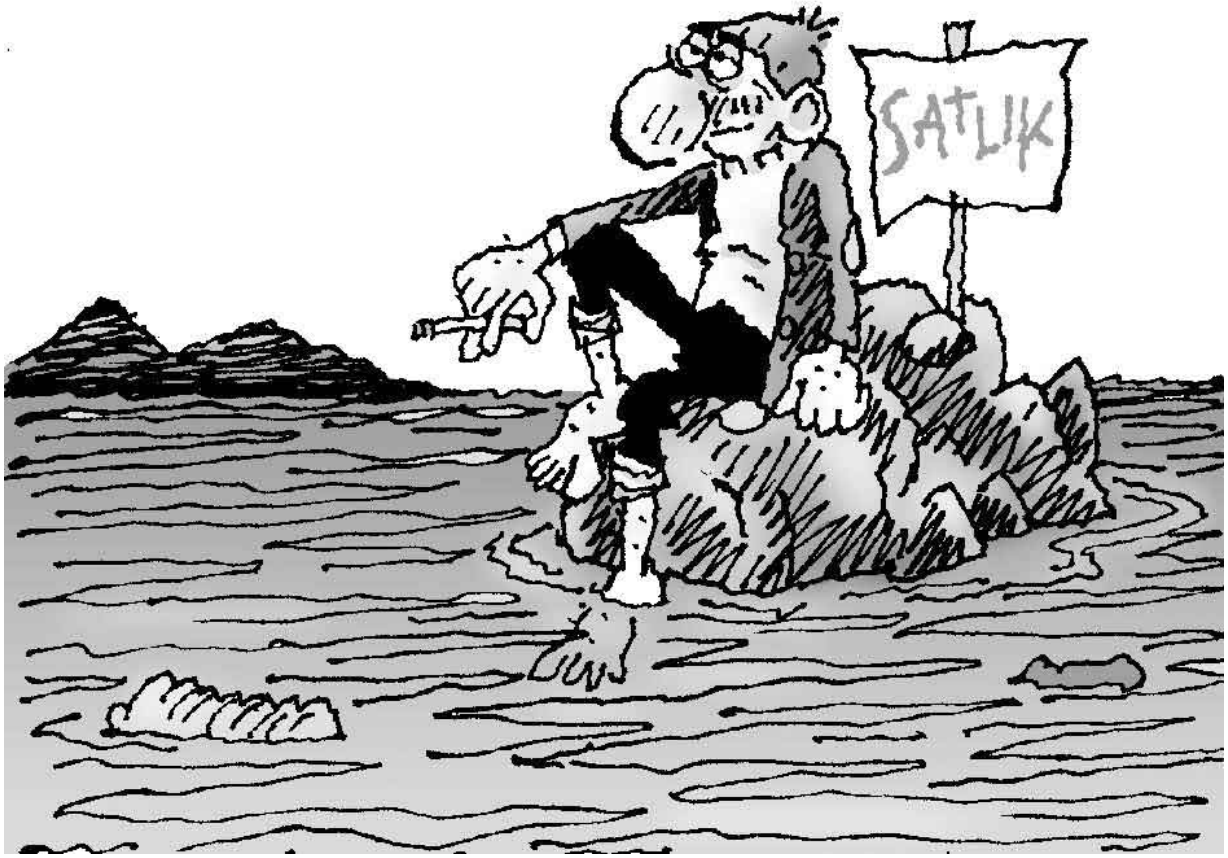
“Bize bu güzel eğlenceler lazım değildir. Size bırakacağım... Diğerleri gibi size de bol şanslar ve afiyetler.”

Defterin armağan edildiği tarih 1963. Demek ki o zamandan beri de 34 yıl geçmiş. Buna göre yazanın doğum tarihi 1884 olmalı. Emekli subay olduğunu söylüyor (defterin son sahibinden, Abdülhamid’in yaverlerinden biri olduğunu işitmiştim).

Denizde kimi yerli balıklar vardır. Bunlar genellikle kayalık yerlerde yaşar, orada bir yuva edinir ve oradan ayrılmazlar. Mercan, karagöz, işkine, orfoz bu tip balıklardır. Bulundukları yerden avlanmak için uzaklaşsalar da, çok uzağa gitmezler. Dolayısıyla, siz bir şekilde bu denizaltı kaynaklarını biliyorsanız, sarkıttığınız oltaya birşeyler takılmasını büyük ölçüde garantiye aldınız demektir. Kerterizler bu bakımdan son derece faydalıdır. Ayrıca, deniz altında, yarı gezgin balıkların dolaştığı belirli “güzergâhlar” da vardır. Birtakım banklarda, sığlıklarda ya da akıntılı kanallarda yerlilerin yanısıra dolaşan balıklar da bulunur. Yani bu gibi yerleri bilmek de son derece önemlidir. Varsayımsal bir model kuralım: denizin yüzünden bakıp dipte ne olduğunu göremeyeceğimize göre, bunları nasıl öğreneceksiniz? Takım taklavatınızı toplayıp “rastgele” yola çıkacaksınız. Kararlama bir yer seçip oltalarınızı sarkıtacaksınız. Birşeyler vurduysa, yemi aldıysa, ne âlâ! Doğru yeri buldunuz demektir. Ama düşünün, ne kadar zor bir iş bu, ne kadar zayıf bir ihtimal! O doğru yeri bulana kadar kimbilir ne kadar fazla deney yapmalısınız. Ömür törpüsü.

Oysa kayalar binlerce yıldır orada, balıklar da orada ve insanlar binlerce yıldır buraları arıyor – buluyor da. Buluyor,

ama, balıkçılık denen şey, ister profesyonel olsun, ister amatör, ciddi rekabete dayalı bir iştir. Bildiğiniz yeri zinhar başkasına söyleyemezsiniz, yoksa gelip kuruturlar ve sizin onca zahmetle edindiğiniz bilgi işinize yaramaz. İşte böyle bir defterin büyük değeri burada. Osmanlı efendisi yaşlı subay, balıkçılıktan eteğini çekince, sırlarını başka amatörlere vermekte sakınca görmemiş. “Afiyet olsun” diyor, bilgisini başka insanlara seve seve sunuyor.



Profesyoneller böyle yapmaz. Tabiî yapmamakta haklıdırlar. Onların binbir zorlukla yakalayıp neredeyse yok pahasına sattıkları balıklardan edinilmiş bir servetleri olamaz ki, böyle cömert davranabilsinler. Dolayısıyla böyle ileri yaşlara gelip kendini emekliye ayırmaya karar veren profesyonel balıkçı bilgisini, bildiği kayaları vb. satar. Bu da şöyle olur: alıcıyla sandala biner, gizli kayalığın bulunduğu yere giderler. Olta

sarkıtılır. Diyelim bir mercan çıkarsa, bu, bilginin doğru olduğunun kanıtıdır. Pazarlık önceden yapılmış, fiyat saptanmıştır. Alıcı parayı sayar, kayayı almış olur. “Kerteriz” de bu demek. Mercanın çıktığı o noktanın neresi olduğunu anlamak için kıyıya bakarsınız. Solunuzda Fenerbahçe’nin feneri belirli bir ağaçla üstüste geldiği anda sağınızdaki belirli bir bina da, diyelim başka bir binanın tam önünü kesmektedir. Bu işaretleri üstüste getirdiğinizde, sözkonusu kayalık da tam aşağınızda olmalıdır.

İşte anlattığım defter böyle bir defter. Balığın bol bulunduğu zamanlarda, yaşını başını alana kadar kendi bulduğu ya da başkalarından öğrendiği kerterizleri titizlikle kaydetmiş adamcağız, krokiler çizmiş, notlar eklemiş: o noktada hangi balık çıkar, başka ayrıntılar vb. Koca bir hayatın semeresi bunlar.

Bu da bir çeşit koleksiyon sayılır, değil mi? “Kerterizler”in koleksiyonu olduğu açık; ama kerterizlerin koleksiyonuysa, aşağıdaki balıkların da koleksiyonu sayılmaz mı? Onlar orada, çünkü, biliyoruz. Elimizde değiller, canlı, geziyorlar denizin içinde, üstelik kuşak kuşak değişebiliyorlar, ama sonunda hepsi mercan, izmarit, kikla vb. olarak oradalar.

“Oradalar” mı dedim? Yanlış oldu. “Oradaydılar”. Şimdi bu kerteriz defterini elimize alsak, sandala binsek, oralara gitsek (henüz denemedim bunu ve doğrusu biraz korkuyorum denemekten) ne buluruz? Bakın, ilk ağızda olacak aksiliği söyleyeyim. Birçoğunu zaten bulamayız. Falan kerterizdeki falan caminin minaresi önüne dikilen bilmem hangi bina yüzünden görünmez olmuştur. Filan tepedeki tek başına duran

top ağaç kesilmiştir ya da –bu kısmını “inşallah”la söylüyorum– yanına dikilen başkalarının arasında görünmez hale gelmiştir.

Bu ilk engeli bir biçimde aştık, diyelim; artık görünmeyenleri eledik, geriye gene epey bir şey kaldı (ki kalır, bu defterden); bu sefer asıl felaket başlıyor. Dip nasıl? O zamandan bu zamana dipte neler olmuş? Koca vapurların uskur sarsıntıları, denizi doldura doldura açılan yeni yollar, alanlar ve hepsinden önemlisi, yoğun kirlenme, geriye ne bırakmış?

“Barbunya yeri”, “istakoz yeri” diye anlatılan noktalar var. İstanbul’un yakınında barbunya mı kalmış, istakoz mu kalmış? O istakozların bir zamanlar dolaştığı kayalıklar şimdi kimbilir kaç santimlik bir kirlilik çamurunun altında?

Bakın, çoğu koleksiyonda, artık kullanımda ve dolaşımda olmayan şeylerin toplanmasından meydana geldiği için, nostaljik bir yapı vardır. Bu bir koleksiyonsa, bu da öyle.

Sofra Adabı

Bu kitabın kimbilir kaç yerinde orasından burasından değindiğim bir olgu: Yemek insanın en temel birkaç ihtiyacından biridir; doğrudan doğruya ve en yalın biçimde "biyolojik" bir ihtiyaçtır. Ama insan aynı zamanda, en erken çağlardan beri, "kültür" üreten ve her şeyini bu kültürü içinde yaşayan bir varlıktır: "Kültür" ve "doğa", insan hayatında, dozu, derecesi koşullara göre değişen bir gerilimin iki kutbudur. Onun için insan en doğal davranışlarını elinden geldiği kadar kültürelleştirir.

Marx'ın şimdi yerini hatırlamadığım için tam olarak alıntılayamadığım bir tespiti vardır. Bir ateşin üstünde pişen eti eliyle yakalayıp ısıra ısıra yiyerek giderilen açlık, bir sofra başında çatal bıçakla yemek yiyerek giderilen açlıktan farklı bir şeydir, anlamında bir söz. Marx burada "açlık" gibi son derece "doğal" ve "biyolojik" bir şeyin bile insana "kültür" dolayımıyla geldiğini anlatıyor. Çok da haklı.

Bu doğal ihtiyaçlarımızın ya da hayatın devam etmesi için gerekli biyolojik edimlerin bazılarını kendi başımıza, herkesin gözünden ırak bir biçimde yapmayı tercih ederiz. Sözgelişi, birşeyler yemek veya içmekle başlayan ve bedenimizin içinde devam eden fizyolojik sürecin son aşamasında yalnız başımıza olmak isteriz. Bazı kitapların anlattığına göre "Güneş Kral" XIV.

Louis sabah oturaklı tahtına oturarak nazırlarını kabul eder, bu iki farklı hacetini bir arada görürmüş; ama bu “tipik” bir davranış değil – neyse ki! Sevişmek, cinsel edim, iki kişiye özgü bir etkinliktir; “normal” saydığımız koşullarda, bunun da “seyirci”si olması istenmez. Burada ilk örneğin tersine, çirkin saydığımız bir şeyi mutlak yalnızlık içinde halletmek değil, güzel ve özel bir şeyi başka kimseyle paylaşmamak sözkonusudur. Ama yalnızlıktaki doğallık bile sonuçta kültüre uyar, yani bunun da kültürü vardır.

“Yemek” ise başından beri “toplumsal” bir olaydır. Hayvanlar birbirleriyle yemek kavgası yapabilir. Biz, bunu yapmayarak toplumsallığımızı ve insanlığımızı kanıtlarız.

Şimdiye kadar kurduğumuz bütün toplum ve aile örgütlenmelerinde, “birlikte yemek yemek” kural olmuştur, özellikle istenmiştir. O toplum ve aile biçimlerine tekabül eden inanç sistemleri, kültürel yapılanmalar her zaman bunu teşvik etmiştir. İstisnaî davranışlar da gene bunun bir “değer” olarak kabul edilmesi temeline dayanır. Örneğin Batı’da ilk kurulan manastırlar Benedikten anlayışı yerine getiriyordu ve burada bütün keşişlerin yemekhanede toplanıp birlikte yemesi kuralı vardı. Sonradan, daha “sofu” bazı tarikatlar keşişlerin mütevazi yiyeceklerini hücrelerinde kendi başlarına yemesi kuralını getirdiler. Ama bu dahi “bedeni zevk”i reddeden bir çeşit “ceza” anlamı taşıdığı için böyle yapıldı. Dolayısıyla “kuralı doğrulayan” bir istisnaydı.

“Toplumsallık” her zaman ve kaçınılmaz olarak “kural” üretir. Çünkü kural olmadan birçok kişi bir arada bir işi yapamaz. Birlikte yemek yemek de bu nedenle her zaman

birtakım kurallar, sonuçta bir “sofra adabı” gerektirmiştir. Zamanda ve mekânda bunlar arasında büyük farklar olabilir: Bir Arap ziyafet konuğu ev sahibini mutlu etmek için geğirir, ama aynı işi İsveç’te biri yaparsa büyük ayıp etmiş olur. Bu farklara rağmen, kural her yerde vardır, dolayısıyla doğru ve yanlış, nezaket ve kabalık vb. her yerde vardır. Temel aynıdır. Burada, farklı kültür normları arasında bir değer ayrımı yapmak da zordur.

Küçüklüğümde, herkesin küçüklüğünde olduğu gibi, ikide birde yememe karışmışlar, “öyle yapma, böyle yap,” demişlerdi. Doğrusu, o yıllarda en fazla sinir olduğum şeydi bu. Ama sonuçta herkes gibi ben de eğitildim ve bu süreci şimdi hatırlayınca herhalde “öğretmen”lerime şükran duymam gerekiyor. Aslında bu öğrendiklerimden en fazla önem verdiğim ve dolayısıyla hâlâ uyduğum, benimle birlikte yemek yiyenleri rahatsız etmemeye yönelik olanlardır. Bunun elbette evrensel bir tabanı var (neyin rahatsız edeceği gene kültürden kültüre değişse de). Örneğin bizim Batı dünyasında ağız açık yemek çiğnemek, ağız şapırdatmak ayıptır. Başka kültürlerde böyle sayılmayabilir, hatta bu şapırtı bir iştah açma ögesi olarak da kabul edilebilir. Ama bir yerde bir şey kural haline gelmişse, insanlar buna alışmış demektir. Tersine davranmak rahatsızlık verir.



Daha çok ziyafetler ve lokantalar için geçerli olan, “yemeğe devam ediyorsan, çatalınla bıçağını kullanmadığın zaman tabağına çapraz bırak; ikisini yanyana, sapları hafif sağ yandan taşırarak bırakırsan devam etmeyeceğini söylemiş olursun,” gibi dersleri ise biraz züppece bulduğumdan olsa gerek, bilgi olarak öğrensem de uygulamada o kadar ciddiye almazdım. Hâlâ da almam. Hem artık benim vermeye çalışacağım bu mesajları alacak garson da kalmadı. (Bunu yazdıktan sonraydı, tam da bu çatal-bıçak düzeni yüzünden Londra’da Mağribli bir garson gelip henüz bitirmediğim yemeği götürdü, “dur, ne yapıyorsun!” deyince de çatalın durması gereken yer hakkında ders verdi!)

Yemek konusunda bir başka evrensel kural da açgözlü olmamaktır. Bu ille de az yemek, hatta fazla yememek için kendini zorlamak anlamına gelmiyor. Gerçi böyle anlayanlar var ve tabakta yemek bırakmak kibarlık sayılır oldu. Hatta buna alışan lokanta garsonları oluştu. Ama insan iştahının elverdiği kadarını yemekten geri durmamalı. "Açgözlülük", başkasının önünden yemek kapmak bağlamında ayıplanacak bir şeydir.

Çocukken bize aşılanan değerler de zaten "israf"a karşıdır: "Tabağında kalan yemek ağlar" gibi deyimler ve bunların en "küçük burjuvası": "Bunu bulup yiyemeyenleri düşün..."

Sofra adabı çocuk eğitiminin önemli bir kısmıdır ve bütün töreler gibi, kendisini sarmalayan toplumsal hiyerarşiyi ve toplumsal ilişkileri de öğretir.

Tarihte gerilere doğru gittiğimizde, sofra adabının *olmadığı* bir dönem bulacağımızı sanmıyorum. İnsan, toplumsal olarak insan haline geldiği için yemek yemek de her zaman toplumsal ve kültüreldi ve dolayısıyla verili anın egemen toplumsal kuralları yemek törenine de yansıyordu. Törensiz bir zaman olmamakla birlikte, bu çok eski zamanlarda törenin şimdiye oranla çok daha fazla ortak özellik taşıdığını tahmin edebiliriz. Kültürler ve medeniyetler arasında ayrışmalar başladığında, yemekteki ayrımlar muhtemelen "kır/kent" eksenine göre oluşmuştur. Medeniyetin içindeki sınıflaşma da bu ayrımları pekiştirmiş olmalıdır.

Adab-ı muaşeretin her türlüsünü kapsayan genel kavram olarak "kibarlık", "nezaket" gibi kelimelerin etimolojilerine kısaca bakalım. Bizim Arapça'dan alarak kullandığımız "kibar",

“ekber” veya “ekabir”den, yani “büyükler”den gelir. Dolayısıyla aristokratik bir çağrışım vardır. İsim olarak “nezaket” Farsça “ince”, “narin” anlamına gelen “nâzük”ten Osmanlı atalarımızın uydurduğu bir yeni kelimedir (Farsça kelimeye Arapça kuralı uygulanarak türetilmiş Türkçe kelime!).

Fransızca “poli” ve İngilizce “polite” (bunlar sıfat), onların isim hali olan “politesse” ve “politeness” Yunanca “polis”ten, yani kentten gelir. “Parlaklık” veya “cila” anlamında “polish” de öyle. Bu zaten yukarıda değindiğim “kır/kent” ayrımına ilişkin olmakla birlikte, Yunanca kökenin bu anlamı kazanması şüphesiz çok daha yakın zamanlarda gerçekleşti. “Polis”in Latince’si “civis” de aynı zamanlarda aynı anlamları kazandı. Bu, kendi başına biraz “devrimsel” bir anlam da içerir. Çünkü örneğin Fransızca’da “kibar” anlamında kullanılan “civil”, “courtois”nın yerini almıştı; bu ikincisi, Ortaçağ’dan kalmaydı ve “saraylı” kavramından geliyordu. Böylece, burjuvazinin gelişmesi paralelinde, “kibarlık” bağlamında, “saraylı”nın yerini “kentli” almış oldu.

“Burjuvazinin gelişmesi” falan deyince, çok yakın tarihe ve bu dönemlerin sınıflı toplumuna, girift sınıf ilişkilerine geldik. Bu dönemde sofra adabı da yeni özel anlamlar kazanıyor.

Sınıflı toplumlarda, sınıflar arasında bir çeşit kovalamaca yaşanır – yalnız yemekte değil, hayatın her alanında. İnsan adlarını alalım. Bir zaman herkes kız çocuklarına Ayşe, Fatma, Zeynep gibi sıradan adlar koyar (kendi örneğimizden gidiyorum). Derken aristokrasi kendini farklılaştırma gereğini duyar. Bugünkü kültürümüzle Osmanlı sarayının kadın adlarına baktığımızda hepsini aynı görebiliriz. Oysa öyle

değildir. Köle cariyelerle sultanın onlardan edindiği kızlarının adları epey farklı olmuştur. Erken dönemde, çiçek adı, “Gülbahar”, “Gülçiçek”, “Nilüfer” vb. dönme köleye işaret eder. Padişah kızlarında “Hümaşah”, “İsmihan”, “Gevherhan” gibi adlar görürsünüz. Son dönemde de “Nazikter”, “İkbal”, “Perestu” gibi sultan kızı olmaz; bunlar cariye adlarıdır. Hanım Sultanlar’a ise “Naile” “Naciye”, “Ulviye” gibi daha düz adlar verilmiştir.

Hanedan bir yana, burjuvazi ve başka elitler de ad modası yaratırlar. Bakarsınız, “Kezban”, “Zeyno”, “Fadime” gibi hemen halka mal edilecek adlara rağbet vardır (hele toplumda popülist, ulusalcı vb. yeller esiyorsa). O sıralarda halkın kendisi ise kibar adlara merak sarmış olabilir. Bizim elitler bir dönemde, görece klasik “Leyla”, “Selma” vb. yerine sözlükten bulunduğu izlenimi veren “Serra”, “Ceyla” gibi “uzun -a” ile biten adlara takmıştı. Aynı dönemde folklorist elitler “Ceren”den, “Pınar”dan gidiyordu. Şu sıralarda halkımız bunların şıklığına kapıldıysa zenginlerin başka “tınılar” ve “renkler” ve “çağrışımlar” araması gerekir. Maksat, çatı katındaki kiracıyla bodrumdaki kapıcının aynı anda doğmuş çocukları için aynı ada aynı anda isabet sağlamaması.

Sofra adabında da benzer durumlar yaşanır. Kural, zenginin kaçıp yoksulun kovalamasıdır, ama bu hiçbir zaman bu kadar basit olmaz. Bir kere, “zengin” kavramı yanıltıcı. “Elit” demek daha doğru. Çünkü çok zaman parası az, kültürü fazla “elit”, paradan başka marifeti olmayan zenginden kaçmaya çalışır. Aslında en civcivli ve en fazla enerji tüketen uğraş budur.

“Havas”ın “avam”ı taklit etmesi görece enderdir ama hiç olmayan bir şey değildir. Bizde bir aralık bazı devrimci gruplar (tabiî Maocular) tahta kaşıklarıyla yer yaygısının çevresine diziliyorlardı. Ortak çorba tenceresine kaşık sallamak şimdi (bütün “yeniden-imal edilmiş-ilkel-komünal-toplum” çağrışımlarıyla) siyasi İslâm’ın fetişleri arasına girdi. Buna karşılık Beyoğlu, bacılarımız ve analarımızın harıl harıl hamur açtığı yeni lokantalarla doldu.

“Avam” ise günümüzde “havas”ı pek fazla taklit edemiyor, çünkü bu iş onun maddi imkânlarının tamamen ötesinde. Dolayısıyla asıl yarış görgülülerle görgüsüzler arasında. Türkiye seksenler ve doksanlarda bayağılığı olağanüstü yaymayı başardı; buna rağmen bazı “select” köşeler hâlâ var. Böyle konularda Türkiye Amerika’yı yakından andırır.

Avrupa ise aristokrasisinden ve elitizminden hiçbir zaman tam vazgeçmez. Orada, gene de, aristokrasinin aşırı şatafatından ya da boğucu muaşeretinden tedirgin olup kendini sürgün eden aristokratlar ve sınıfının görgüsüzlüğünden ve kaba sabalığından usanan “estetik burjuvalar” bir araya gelip “asıl” zevk standardını oluşturabiliyorlar. İşin içinden kaçıp kovalamaca eksik olmadığı için kurallar –veya “kuralsızlık taklitleri”– tavırlar, paylaşılan mekânlar vb. sık sık değişime uğruyor.

Sofrada tören ve kural kaçınılmazdır, demiştim. Bu, hayvan değil insan olduğumuzu kendimize de kanıtlamamız için şart. Ama bunu başarır başarmaz, “doğallığı” özlemeye başlarız.

Çağımızda bu “doğal”lığın da “ritüalize” bir biçimi keşfedildi: Biri, ateşte ızgara. Bu gibi konularda en şaşmaz mucit Amerika.

“Barbecue” da orada bulundu. Kelime İspanyollar’ın Haitililer’e verdiği ad olan “barbacoa”dan geliyor. Haiti’de bu adla anılan kaba saba bir çeşit sehpa üstünde bütün bir hayvan korda pişirilirmiş! Amerikalılar bütün hayvanı hamburgere indirgediler.

Amerika’da sofraya oturulduğunda eti baba kestiğine göre (“father carves the meat”) ateşte et pişirme gibi “eril” bir etkinlik de ancak evin erkeğine yakışır. Onun için bu ülkede aynı tip avadanlıkları, maşaları, aynı tip önlükleri ile aynı tip etlerin ızgarasını yapan bir yığın “doğal” erkek var. Ateşte et pişirmek en eski yemek pişirme yöntemi. Bu iş kural olarak yazın, açık havada yapılıyor ki bu da ciddi bir “doğallık” katıyor. Yerken de epey “doğal” davranıp parmaklarınızı bol bol kullanabilirsiniz.

Elle yemek de çağımızın zaman zaman tevessül ettiği bir başka “doğallık” zaten. Bazı lokantalarda –veya ziyafetlerde– örneğin pirzola kemiğinin ucuna alüminyum sarılarak bu yöntem teşvik edilir. Bizde bunun dışında bir de balık yerken sıkça rastlanır. Yıllar önce, İskenderun’da yeni tanıştığım sendikacılarla balık lokantasına gitmiştik. Çatal bıçak kullandığımı görünce, “Eh, hoca, bu da şimdi böyle mi yenir yani?” diyerek güldüler. Balık konusunda ben de iddialıyım. Sonunda benim tabağımda pırıl pırıl kılçık kaldı, onlarda birer mezbele. Bu durumda “İstanbullu hoca” olmama rağmen bende iş olduğuna hükmettiler ve yemekten sonra birlikte Soğukoluk’a çıkmayı önerdiler.

Öyle ya da böyle, sonuçta doğallıkla kültürellik içiçe. Üstelik, bu iş yalnız biz insanlara özgü de değil. Margaret Visser, 1953’te

Japonya’nın bir adasında bir dişi maymunun patateslerini yemeden önce bir su kâsesine daldırıp yıkadığını anlatıyor. İşin tuhafı, öbür maymunlar da onu taklit etmeye başlamış. Sonunda beş yaşın üstündeki her maymun bunu kural olarak bellemiş. Dahası, bazıları sadece yıkarken öbürleri iki ısırık arasında deniz suyuna banarak tuzluyormuş. Hem modaların, hem de “falan nesne şöyle yenir,” bilgiçliklerinin kökeni hakkında ilginç çıkarsamalar yapılabilir.

Batı’nın sofra adabının evrimi

Roma

Roma’nın üst sınıflarının yatarak yemek yediklerini biliyoruz. Bu, “Roma tipi dekadans”ın zihnimizdeki en tipik imgesi. “Yatma” fiili bir rahatlık ve sere serpelik çağrıştırıyor, ama bunu bir denedinizse ne kadar rahatsız olduğunu bilirsiniz. En büyük güçlük, habire sol dirseğinize dayanmak. İki el kullanmak gereken yerde de sorun çıkıyor. Ayrıca, tabiî çok yer kaplıyorsunuz. Biri birinin ayak ucunda yatmak zorunda. Onun için Roma teşrifatında normal yemek davetlerinde sekiz kişiden fazla konuk olmazdı.

Sonuçta kültür, belirli fiziksel durumlar için gerekli idmanı da yaratıyor. Bize göre çok daha uzun süre –bizim pek dayanamayacağımız kadar– bağdaş kurarak ya da çömelerek oturanlar olduğu gibi, yatarak yemek de insanın kendini alıştırabileceği bir şey olmalı.

Sağlık açısından da parlak olmayabilir. Dikey pozisyon herhalde sindirim için daha elverişlidir.

Kendi evlerinde ve yalnızken Romalılar herhalde oldukça sade bir yemekle yetiniyorlardı. Ama ziyafette ölçü mölçü kalmıyordu. Bu ziyafetlerde yedikleri tuhaf şeylerden yeterince söz ettim; bir iki farklı ayrıntıya değineyim. Ziyafete giderken şıklaşma adeti onlarla başlamış olabilir: *Synthesis* dedikleri tüniklerini alarak gider, yemek boyunca birkaç kere –şimdilerde sahneye çıkan "ses sanatkârları" gibi– değiştirdikleri olurdu. Ama bunu fazla yapana züppe gözüyle bakılıyordu. Ziyafette başa çelenk takmak da kesin bir gereklilikti.

Yemek aletleri henüz gelişmediği için elle yeniyor (istiridye için minik zıpkınlar gibi birtakım istisnaî aletler vardı), bu nedenle sık sık peçeteye başvuruluyordu. Konuk, kendi peçetelerini alarak ziyafete gider, birini boynuna bağlar, öbürüne ellerini silerdi. Artan yemek olursa bunların aynı peçeteye sarılıp eve geri götürülmesi de adettendi. Sofra örtüsünün de Roma'da icat edildiği anlaşılıyor.

Yatarak yemek (lectis ternium) Ortaçağ'a kalmadı, Roma ile birlikte tarihe karıştı. Ama Roma yemek kültürünün pek de sevimli sayılmayacak bir adeti Ortaçağ'da da devam etti: Daha çok yemek için kusmak. Bu, yukarıda değindiğim "açgözlülük" ya da "oburluk" kusurunun biraz aşırı bir örneği. Ama Ortaçağ'da bittiği de söylenemez; boğazına fena halde düşkün şairimiz Ahmet Haşim aldığı iyice yemek davetlerine icabet etmeden önce müshil kullanarak içini boşaltırmış.

Ortaçağ

Ortaçağ'ın bir yanda lordlar/baronlar ve kilise, öbür yanda da serfler olmak üzere genel toplumsal sınıflaşmasının sonuçları sofra adabında ve erkânında da kendini gösterir. Bir kere, farklı sınıfların yedikleri nesneler iyice farklılaşmıştır: Beyler et yerken, serfler birtakım papara türü yemeklerle kifaf-ı nefs ederler. Aynı zamanda, lordun şatosunda özel bir yemek protokolü oluşmuştur.

"Şato"nun da türlüsü var tabiî. İngiltere'nin Anglo-Sakson döneminde bey büyücek bir taş evde otururdu. Bunun "şato" denecek öyle fazla özelliği, şatafatı yoktu. Ocak büyük salonun ortasında yanar, dumanı baca bile olmayan, çatıdaki bir delikten çıkardı. Bey ve adamları ortadaki kocaman masanın çevresine çöker ve ateşte pişirdikleri etleri bir miktar bıçak yardımıyla, ama esas olarak elleriyle yer, kemikleri de ortalarda dolaşan köpekler yesin diye yere atarlardı. Norman döneminden sonra daha şato gibi şatolar yapıldı ve hayat tarzı da epey inceldi. Bu yeni düzende "yemek salonu" denebilecek bir mekân oluşmaya başlamıştır. Lord ile leydi, bir platformun üstünde, geri kalanlara yüzlerini dönerek otururlar. Ötekiler de, rütbelerine göre, ayrı ayrı masalarda üçer beşer kümelerle, yüzleri lorda dönük sıralanırlar. Yemeğin piştiği yerle yendiği yer artık ayrışmıştır. Dolayısıyla pişen yemekleri yemek salonuna getirerek dağıtan bir hizmetkârlar kadrosu da oluşmuştur. Yemek, günlük hayatın merkezî olayıdır. Onun için, alışveriş yapanlar, ahçılar, yamaklar, kilerciler gibi işbölümüne uyan çeşitli hizmetkâr kategorileri de ortaya çıkmıştır. İngilizce'de "butler" denilen, aristokrat ya da büyük burjuva evini çekip çeviren fraklı baş uşak, adını Ortaçağ'ın

“bouteiller”inden, yani şatonun şarap kısmından sorumlu hizmetkârından alır.

Yemekte bu çeşit bir “servis” başlayınca, hiyerarşik Ortaçağ toplumunda bunun kendine özgü teşrifatı da oluşmuştur. Yemek, salonda oturanların rütbe sırasına göre dağıtılır. Böylece, bütün keyiflerinin yanısıra, herkesin hayatta yerinin ne olduğunu da öğreten “didaktik/pedagojik” bir ayindir yemek.

Benzer bir düzenleme Osmanlı’nın divan-ı hümayunu için de geçerlidir. Divan haftada birkaç kere (normal olarak dört kere) Topkapı Sarayı’nın Kubbealtı bölümünde toplanır, toplantı sonunda padişah divan üyelerine öğle yemeği çıkarırdı. Divan üyeleri de rütbelerine göre üçer kişilik gruplar halinde sinilerin başına oturur ve ikram sırasının kendilerine gelmesini beklerlerdi. İlk sini sadrazamın grubuna gelir, onların işi bitince aynı sini öteki gruplara taşınırdı. “İkram var, horluktan beter”! Bu da herkesi “yerine oturtma” amacını taşıyan bir merasimdi.

Yedirdiği yemeğe böyle bir hakaret “sosu” eklenmesinin bir başka örneğini Roma’da görürüz. Roma’da bütün zenginlerin sofralarında bazı yoksullar sürekli konuk olarak bulundurulurdu. Bunlara “parasites” denmesine herhalde şaşmazsınız. Yani, bildiğimiz “parazit”! Bunlar asıl davetliler gibi yatmaz, oturur, yemeği en sonda alır ve en iyi yemekleri almazlardı. İmparator Augustus’un emperyal sofrasında bile aynı âdet sürüyordu. Visser’in anlattığına göre buradaki parazitlerden birinin adı Gabba imiş. Bazen sofraya karısını da getirirmiş. Augustus’un yakın dostu Maecenas pek beğendiği bu kadını mıncıklar, bu işler olurken Gabba da gözlerini yumup

uyuma pozuna geçermiş. Bir gün gene böyle yaparken hizmetkâr kölelerden biri şarap kupasını aşırıp dikecek olmuş. Gabba hemen gözünü açıp "ben yalnız Maecenas'a karşı uykudayım," demiş.

Neyse, biz gene Ortaçağ'a dönelim. Feodal düzende para ekonomisi hiç gelişmemişti. Onun için lord ve vassal ilişkisinde kural, lordun vergisini "aynî" olarak tahsil etmesiydi. Nasıl mı? Diyelim filan yerin markisinin, falan barondan şu kadar diye tespit edilmiş vergi alacağı var. Yanındaki, sözgelişi on askeriyle baronun şatosuna gelip yerleşiyor. Askerleriyle birlikte, vergi miktarı kadar süre yeyip içiyorlar, alacak tam tahsil edilince bir sonraki vassalın şatosuna yollanıyorlar.

Ortaçağ'da, özellikle kentlerde, "yemek daveti" gibi adetler artık halk arasında da yayılmaya başlamıştı. Böyle bir davete giderken tahta kaşığınızı yanınıza almanız –hatta bıçağınızı da unutmamanız– faydalı olurdu, çünkü o tarihlerde ev sahibinden bütün konuklarına bu gibi aletler sağlaması beklenmiyordu. Çatal zaten yoktu. Yemekler genellikle ortaya konan tabaklardan elle ya da kaşıkla alınırdı. Herkesin önüne birer tabak konması da daha kural haline gelmemişti.

"Çatal yoktu" dedim. Evet, çatalla yemek yiyen birinin "yazı"ya geçmesinin ilk örneğine on birinci yüzyılda rastlanır (Visser) ve bu olay epey şaşkınlıkla anlatılır. İlk çatalların şimdiki gibi dört değil, iki uçlu olduğu biliniyor. Dolayısıyla bugün yemek için değil de, bıçakla keserken eti sabitlemek üzere kullandığımız çatallara benziyorlardı ve zaten büyük bir ihtimalle bundan türemişlerdi. Böyle olayların yüzde doksanında olduğu gibi, zengin çevrenin bir icadı olarak doğdu

çatal ve uzun süre de böyle kaldı. Çatalsız yemek yemek, özellikle Batı dünyasında artık düşünülemeyecek bir durumdur. Böyle olduğu halde, adetin bu dünyada evrenselleşmesi on dokuzuncu yüzyılı buldu. Doğrusu, az buz zaman değil.

Yukarıda değindiğim ilk örnek Venedik Docu'nun sarayında görülmüştür. Aktaran, yani "yazıya geçiren", bir din adamıdır. Bu adam gördüğü durum karşısında dehşete düşmüştür. "Doğanın reddi"dir bu (eh, çok haksız sayılmaz). Ve zaten, yemeğini böyle tuhaf bir aletle yiyecek kadar titizleşebilen Doc'un karısının zafiyetten eriyip gittiğini iddia etmiştir. Adetin görece yaygınlaştığı on dördüncü yüzyılda da "züppelik" suçlaması eksik değildir.

Rönesans ve sonrası

Bildiğimiz ilk çatal örneğinin Venedik'ten çıkması anlamsız değil. İtalya'nın gelişkin ticari kentleri daha o zamandan (XI. yüzyıl) başlayarak pek çok bakımdan Batı medeniyetinin gelişmesine katkıda bulundular. Ama Rönesans dönemine geldiğimizde bu öncülük enikonu bir kültürel hegemonya haline geldi.

On beşinci yüzyılın sonunda ("Yüksek Rönesans") "Keşifler Çağı" başlar. Bu aslında İtalyan hegemonyasının maddi temelinin ortadan kalkması demektir. Gerek Amerika'nın devreye girmesi, gerekse Afrika'nın güneyinden Asya'ya trafiğin açılması, Akdeniz'in "dünyanın merkezi" (yani "medi-

terranea") olmaktan çıkması, belirleyici rolün Atlas'a kıyısı olan ülkelerin eline geçmesi anlamına gelir. Ama böyle büyük global kaymaların sonuçları hemen ortaya çıkmaz. O zamana kadarki maddi birikiminin üstünde parlak bir kültür yaratmayı başaran İtalyanlar daha bir süre bu kültürü ihraç etmeye de devam edeceklerdir. Büyük aristokratik aileler, Medici, Este, Gonzaga vb. her alanda incelmenin modeli olurlar. Catherine ve Marie de Medici İtalyan yemek kültürünü "şahsen" Fransa'ya taşırlar. Zaten Fransa da kültürün yeni anayurdu olma sürecine girmiştir, ama daha işin çok başındadır.

İtalya'nın, başlıca baharat taşıyıcısı olmaktan çıkması, aslında gastronomide olumlu sonuç yaratır. Ortaçağ'ın ağır baharat kullanımı terk edilir, pişirilen nesnenin, küçük müdahaleler ve katkılarla, kendine özgü lezzetini ortaya çıkarmayı amaçlayan pişirme yollarının önü açılır. Reay Tannahill, Papa V. Pius'un verdiği bir ziyafette sunulan yemeklerin listesini ele geçirmiş. Bugünkü ölçülerimizle bu listede yer alan her yemekten bir lokma yesek ziyafetten sağ çıkamazdık. Yalnız rakam vereyim: Soğuklarla başlanıyor, dokuz çeşit; fırın ve ızgaralara geçiliyor, on iki çeşit (oğlak budu, keklik, tavşan, dana, güvercin vb.); sonra tencere yemekleri, on bir çeşit; son olarak tatlılar, dokuz çeşit. Ama o günlerde dahi her davetlinin bunlardan her birini yediğini düşünemeyiz.

Bu tarihlerde, en azından "kibar" sofralarında, tabak, çatal, bıçak takımları kural olarak yerleşmişti. Bu da doğal olarak bir ziyafetin "yapı"sını belirliyordu. Bu aşamada herkes uzanabildiği servis tabağından kendi tabağına aktarabildiğini aktarıyordu; onun için, bir konuğun bir ziyafette hiç

erişemediği tabaklar da oluyordu. Birinden yardım istemek henüz ayıptı – kalkıp dolaşmak da, elbette! Servis yapanlardan yardım bir ölçüde istenebiliyor, bir de, çoğu zaman, daveti yapan salık verdiği yemeklerden seçtiğini, gözde konuklarına gönderiyordu.

Fransa öne çıkmaya başlamıştı. Dolayısıyla Avrupa'da *à la française* sıfatı kullanılıyordu. Bugünkü gastronomik kelime haznemizin bir kısmı o dönemden kalmadır: *"entrée"* asıl yemeğe giriş olmak üzere yediklerimiz anlamına gelir. *"Hors d'oevre"*, adı üstünde, asıl işin dışında kalan, küçük, eğlencelik yemeklerdir. "Asıl iş" için, şimdi pek kullanılmayan *"pièces de résistance"* deniyordu; yani, "direnme parçaları"! Bunlar büyük parçalardı ve burada "direniş" iki şekilde yorumlanabilir: Öncelikle, bir müstahkem mevki gibi, yiyenlere direnen iri kıyım yiyecekler; ikincisi de, belki, konukların daha önce gelen öte beriye direnip iştahını bunlara saklaması gereğini ima ediyordu.

Davet sahibi açısından ziyafet onun gücünü, zevkini ve cömertliğini teşhir edeceği "olay"dı. Yemek bol olmalıydı, hem çeşit, hem miktar olarak. Her bölüm bittiğinde örtü kaldırılıyor, altından temizi çıkıyordu. Her bölümde yığınla yeni çeşit getirilip masaya yerleştiriliyordu. Meyvalar tepeleme yığılı duruyordu. Yemekle dolaylı ya da dolaysız ilgili malzemelerde şaşaalı süslemeler tasarlamak gerekiyordu: Kaplumbağa çorbasını bağada getirmek gibi. Roma ziyafetlerini andıran heykeller vb. yapılıyordu, tereyağından fil, elinde elma tutan Paris (Hera, Athena ve Aphrodite arasından en güzeli seçen) pastası gibi. Her türlü yaratıcılığa, çarpıcılığa cevaz vardı:

Sözgelişi, kapağı açılınca içinden kuşların uçup gittiği koca bir kap.

Sofra etiketi vardı, ama bugün tasavvur edemeyeceğimiz tuhaflıklar da olabiliyordu. XIV. Louis kızdırmak için kardeşi *“Le Monsieur”*nün perukasına çorba döküyor, o da haşlama dana kâsesini krala fırlatıyordu. Birbirlerini pek fazla sevmedikleri halde siyaset gereği her gün birinin davetçi, öbürünün davetli olması gereğinin sıkıcılığını biraz giderebilmek içindi belki bu. Ama bir seferinde de kralın bir nedimeyle karşılıklı birbirlerine yemek attıkları hikâyesi anlatılır. Buna benzer bir sahneyi en son Charlie Chaplin –*Diktatör*’de– Hitler ile Mussolini’yi ve Goering’i stilize ederek – karikatürleştirmişti.

On dokuzuncu yüzyıl

Modern dünya, hemen hemen her alanda, geçen yüzyılda başlar. Böyle muaşeret ve teşrifat konularında, bizim yeni tamamladığımız yüzyıl, bir öncekini biraz sadeleştirmeye çalıştı.

Şimdiki ziyafet kurallarımızın atası, *à la russe* diye anılan Rus tarzıdır (Marshall yardımından sonra, biliniyor olsa, bizde buna “Amerikan tarzı” da denilebilirdi). Çar’ın ahçılığını yapan Carème bunu yerinde görmüş, ama Fransa’da tutmayacağını düşünmüştü. Gel gör ki, 1830’da Paris’e yerleşen Rus Prensi Kurakin evinde verdiği ziyafetlerde bu usulü kabul ettirdi. Aslında Almanlar da yöntemi –bazı yerlerde– Ruslar’dan

öğrendikleri ve uyguladıkları için aynı tarza *à l'allemande* da deniliyordu. Ama, "doğduğu" yer neresi olursa olsun, sonuçta tarzın "yayılma" merkezi kaçınılmaz şekilde gene Paris oldu.

Bu tarzda yemekler masaya konmuyordu. Konuklar, diyelim yirmi kişi, masada yerlerini alıp oturuyor, bekliyorlardı. Hizmetkârlar, belirli bir sıra içinde, servis tabaklarını mutfaktan yemek odasına taşıyıp servise başlıyorlardı. Bu, şimdi Batı'da alışık olduğumuz "diyakronik yemek" tarzının temelidir: Çorba, *entrée*, ana yemekler vb. Konuk biraz daha edilgenleşir, kendisine "hizmet edilen" biri haline gelir. Arkasından hizmetkâr –solundan– servis tabağını uzatınca yemeği kendi tabağına alabilir veya bunu da hizmetkâr yapabilir. Konuğun edilgenleşmesi, mantıken, hizmet edenlerin sayısını artırmıştır. Yirmi otuz kişinin birbirleriyle araları fazla açılmadan tabaklarını doldurabilmeleri için ortalıkta servis yapan çokça kişi olmalı – tabiî tabakların yanısıra kadehlerin de dolması gerekiyor. Bunlar görünenler – bir de servise çıkmayıp "diyakronik" yemeğin verili aşamasını kapının öbür tarafında "senkronik" olarak hazırlayanları düşünmeli. Bazı iddialı lokantalarda, garsonların kapalı kaplar içinde herkesin önüne konan tabakların kapaklarını aynı anda açmaları bu geleneğin günümüzdeki devamıdır.

Ziyafeti veren açısından bu tabiî fazlasıyla masraflı bir iş. Onun için de evinde böyle davetler yapanlar iyice azaldı. Onların çoğu da, böyle bir şey yapacaksa, o güne özgü bir ekip "kiralıyor". Dolayısıyla, "edilgin yeyici" tipini yaratmış olan *à la russe* ziyafet günümüzde resmî davetlerde, bir de lokantalarda, oralarda da özellikle grup yemeklerinde devam ediyor.

Tabak, çatal kültürü bu yüzyılda geri dönüşü olmayacak biçimde yerleşmişti zaten. Ama *à la russe* düzenleme burada da müthiş bir çeşitlenmeye yol açtı. Yemeğin değişik fasılları arasında sunulan yemeklerle birlikte tabak çatalın değişmesine göre daha pratik ve ekonomik yol, gerekli malzemeyi baştan masaya yığmaktı. Böylece, çeşitli tabaklar üstüste konuyordu: En üstte çorba tabağınız, sonra *"hors d'œuvre"* tabağınız ve zaten yanında salata çanağınız ya da tereyağlı ekmek yemek için kullanacağınız tabak; nihayet ana yemek (*"pièces de resistance")* için en büyük tabak. Yemek ve tatlı arası anlamlı bir ara oluyordu (Frenkçe "tatlı" anlamında "dessert", "boşaltılan sofra" ("desservie") kavramından türemiştir). O zaman bütün bu yağlı tabaklar temizleniyor, "son fasıl" için yeni alet edevat getiriliyordu.

İyi ama, bir yandan arkeolojik kazı yapar gibi tabak tabak (yani tabaka tabaka) derine inerek diyakronik yemeğin son aşamasına varıyorsunuz... bunları aynı çatal bıçakla yiyecek değilsiniz. Zaten bir aşamasının ağızda bıraktığı tad fiziksel olduğu kadar simgesel bakımdan da silinmeli, yok olmalı. Bunun için her aşamaya uygun düşen çatal-bıçak-kaşık ailesi de iki yanda yerini alıyor, tabak faslında bir alttaki tabakaya, bu fasılda sağ ve soldan merkeze doğru, bir sonraki sıraya geçiyorsunuz. Bunların dizilişi yemeğin dizilişine uygun (tabaklarda olduğu gibi). Her aşamada, "sıradaki"nden başlıyorsunuz. Bıçaklar sağda, keskin yanları içe bakarak duruyor. Sıra gereği, en uçta, çorba için kaşığınız var; solda ise çatallar, boy boy. Tatlı için ne gerekecekse, onlar tabağın "kuzey"inde dizili.

Her iki takımda da işbölümüne dayalı bir mantık ve buna uygun bir çeşitlenerek çoğalma var. Örneğin “balık çatal bıçağı” bir on dokuzuncu yüzyıl icadıdır. Balık yumuşak olduğu için et gibi keskin bıçak gerektirmez. Kılçığıyla uğraşmak gerektiği için biraz daha küçük, dolayısıyla kolay oynatılır, hafif aletlere ihtiyacınız olacaktır.

Böylece üstüste boy boy tabakların yanına boy boy çatal-bıçak-kaşık dizilir. Ziyafette özel alet gerektiren yemekler varsa bunların aletleri de önceden yerleştirilir: Salyangoz çatalı, istiridye bıçağı, istakoz kıracağı vb.

Ama, ya içecekler? Bu upuzun yemekte hep aynı sıvıya bağlı kalacak değilsiniz. Demek ki bardaklar da çeşitlilik göstermek durumunda. Aperatifinizi muhtemelen daha sofraya oturmadan bitirdiniz. Yemekte her an su gerekebilir. O en büyük kadehe konur; balık yanında gelen beyaz şarabın kadehi etle gelecek kırmızı şarabınkinden biraz daha küçük olur. Yemek sonundaki şampanyaya da farklı biçimde bardak gerek. Böylece bunlar da, bu sefer bir küme olarak, kuzey-doğunuzda, gene simetrik bir örüntü içinde dururlar.

Temel üç öbek çıkıyor ortaya: Tabaklar, çatal-bıçak-kaşık, bardaklar. Bunların birörnek olmaması düşünülebilir mi? Asla! Bu ancak bir skandal olabilir, mon şer! O halde bütün bunlardan yeterli sayıda “takım”ınız olmalı. İcabında elli kişiye yetecek kadar.

Vaktiyle biri söylemişti. Rotschild ailesi kendi sahip oldukları yemek takımlarının hesabını tutabilmek için kocaman bir özel katalog bastırmış. Falanca davet vaki olduğunda kataloğu açıp en uygun takımın hangisi olacağına karar veriyorlar.

Yukarıda söylediğim gibi; bizim yüzyıl, özellikle de ikinci yarısı, bütün bunları sadeleştirdi – “fast food”u icat etme derecesine bile düştü. Bu eski ziyafetleri verebilecek maddi güce hâlâ sahip zenginler de, günün ideolojileri, değerleri, modaları nedeniyle, böyle gösterişlerden kaçınıyor artık. Onun için bunların tekrarı bugün ancak *parvenu* sınırını aşamayanların, yani “sonradan görme”lerin işi olabilir. Ne var ki, insanlık bütün anılarını silip atamıyor. Bu şatafatı elbette değil, ama onun *kitsch* taklitlerini hayatın bazı özel alanlarında yapıyoruz. Örneğin günümüzde bu eski ziyafetlerin bir taklidi, uluslararası sefer yapan uçakların “business class”ında görülebiliyor.

Avadanlığın toplumsal semyolojisi

Tabak çanak tarihçesi üstüne söylemek istediğim üç beş laf daha kaldı.

Batı’da tabak, eski tarihlerde, madeni ya da tahtaydı. Porselen uzun zaman Çin’in tekelinde kaldı ve Batı’ya ancak “ithal mal” olarak geldi. Çin porseleniyle yarışacak nitelikte porselen üretmeyi, Batı, ancak on sekizinci yüzyılda becerebildi. Bu zamana kadar yoksullar tahta ya da toprak çanaklarda, zenginlerse madenî tabaklarda yemeklerini yediler – zenginlik arttıkça, madenin fiyatı da artıyordu: Gümüş, hatta altın bile olabiliyordu.

On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda, Avrupa’da “zengin” diye adlandırdığımız bu kategoriye burjuvazi gittikçe artan

sayılarda duhul ediyordu. İyi cins porselenin üretilebilmesi bu bakımdan aristokrasi için bir fırsat oldu. Hemen oraya geçip değerli madenleri görgüsüz burjuvalara bıraktılar. Bu döngülerden daha önce de söz etmiştik: Burjuvalar da elbette madenî tabaklara yapışıp kalacak değildi. İlerleyen zamanda üretimin kitleselleşmesiyle "avam" da ucuz ucundan porselene erişebildi – biraz daha ilerleyen zaman onlara, "Alın, bu size daha iyi gider," diye melamini filan sununcaya kadar.

Ama bu gidişi zorlayan moda-dışı bir etken daha vardı. Sözkonusu dönemde Avrupa'nın yakasını bırakmayan savaşlar, bu gibi değerli madenlerin eritilip sikke basılmasını gerektirmişti.

Nitelikli porselenin ilk üretildiği yerlerden biri Almanya'nın Saksonya bölgesidir ki burası bugün de porselende önde gelir.

Komşu Bohemya da yaklaşık aynı zamanlarda bir başka önemli porselen üretim merkezi haline gelmiştir; bugün de Ceski Porcelan Çek Cumhuriyeti'nin önemli bir ihraç ürünü. Orada "soğan" deseni denen klasik bir mavi (ve zeytuni) desen vardır ki pek güzeldir. Sır altı kobalt mavisi kullanılır.

Balzac, Kuzen Pons'un ağzından (onun adını taşıyan romanda) şunları anlatır: "Frankenthal'de prensin tacının altında birbirine geçmiş C ve T vardır (Charles-Theodore). Dresden'ler iki kılıçlı, seri numarası da yaldızlı rakamla. Vincennes'in işareti av borusudur. Viyana'da kapalı V, üstünde bir çizgi. Berlin'de iki çizgi. Mainz tekerlekli. Sèvres'de iki L olur, Kraliçe için yapılanlara da Antoinette için A konmuştur. Onsekizinci yüzyılda bütün Avrupa kralları porselen

üretiminde birbirleriyle yarıştılar. İyi usta bulmak için müthiş rekabet oldu.”

İngiltere’de üretim Josiah Spode ile başladı. Ama asıl önemli ad öbür Josiah, yani Wedgwood’dur (1730-95). Aileden yetişme seramikçi Wedgwood pek çok yeni teknik geliştirdi. Aynı zamanda iyi bir tasarımcıydı. Onun kurduğu Wedgwood firması fazla nitelik düşürmeden fabrikasyon üretimi başardı. Bugün hâlâ ayaktadır.

Adı geçince Türkler’in titreşimler geçirdiği Sèvres, geri kalan dünyada, antlaşmasından çok porseleniyle ünlüdür. On sekizinci yüzyılda, XV. Louis’nin metresi Madamme Pompadour’un himayesinde parlayan fabrika birçok başarıya imza attı. Bugün de devam ediyor.

Çatal-bıçak takımlarının İngilizce’de bir adı *“silverware”*, yani “gümüşler”. Aristokrasi gümüş tabaktan görece erken vazgeçti ama bu aletlerin gümüşten yapılması daha uzun sürdü. Gümüşün fiyatı bir yana, parlak tutulmasının zorlukları (yukarıda anlattığım türden ziyafetlerin verildiği evlerde bir de “parlatıcı” ordusu gerekiyordu) gümüşlü alaşımlarda gümüş olmayan madenlerin oranını giderek artırdı. Sonunda bugünün paslanmaz çeliklerine geldik: Almanya’da Solingen, Fransa’da Thiers, İngiltere’de Sheffield bunların başlıca üretim merkezleri.

Çatal-bıçak-kaşık üçlüsü içinde en eski olanı bıçaktır. İnsanlık tarihinde bıçak, ilk taş örneklerinden bu yana, son derece önemli bir rol oynamıştır. Rol her zaman çok sevimli değildir, çünkü bıçak öncelikle bir silahtır, ama sonuçta gene de çok önemlidir.

Zaman içinde, bütün bu kültür gelişir ve incelirken, yemek kesmek için kullandığımız bıçağı silah olarak kullandığımız bıçaktan –hatta başka işlerde kullanılanlardan– ayırmak gereği akla geldi. Bunun için "iki ucu keskin" bıçaktan vazgeçildi. Tek tarafının kesmesi yetiyordu. Ayrıca sivri uç da yuvarlatıldı. Bunda, çatalın aileye katılmasının ve bıçağı saplayarak lokmayı ağıza taşımaya gerek kalmamasının da payı olmuştur sanırım. Şimdi bıçakla ağza yemek götürmek enikonu ayıp. Ne de olsa atası silah, "sosyal" bir yemek gibi kibar bir olayda ağzımıza silah sokmamız yakışık almıyor. Bıçağı avucun içinde ucu yukarı doğru (mızrak gibi) tutmanın da ayıp olması, hatta sofra kurarken keskin yanının içeri bakması gibi görgü kuralları da bu silah anısından kalma simgeler olmalı.

Ama insan varolanı devamlı farklılaştırır, bir yandan da yeni anlamlar iletir. Genel olarak bıçak zararsızlaşır, hele balık için olanı iyice "pasifist" bir hal alırken, az pişmiş "steak"leri atalarımız gibi yediğimizi bize düşündürecek sivri uçlu, keskin yanı testereli, tahta saplı "sofra bıçakları" da üretmeye başladık.

Kaşık da çok eskidir ve evrenseldir – hatta bir bakıma bıçak kadar eski ve evrensel. Çünkü tarihte insan bıçağın işlevini ilkin dişleriyle yerine getirdiyse, avuç içi de kaşığın atasıdır. Ama dünyanın her bölgesinde insanlar bulabildikleri malzemeyle ilkel kaşıklarını yaptılar: Hindistan cevizi kabuğu da, bükülmüş yaprak da bir kaşık (ya da kepçe) olabilirdi. Tahta kaşık tarihi de mutlaka çok eskilere gidiyor. Bunların bazıları pek derin değil, spatula gibi oldukça yassı. Çinliler çok eskiden

başlayarak porselenden kaşık yaptılar. Batı çok daha sonra madenî kaşığa geçti.

Ama çatalın çıkışından sonra kaşığın işlevleri biraz azaldı – en azından, Batı tarzında. Biz sonradan Batılılaşanlar da önceleri kaşıkla yediğimiz birçok şeyi şimdi çatalla yemeyi tercih ediyoruz: Birçok tatlıyı, kesinlikle pilavı, yavaş yavaş mantıyı vb. Belki Batı kültüründe kaşıkla birşeyler yenmesi çocukla ilgili çağrışımlar yapıyor. Sütten kesilen, kendi henüz yiyemeyen, dolayısıyla yedirilen çocuğa her şey kaşıkla verilir. Kendi yemeye başladığı zaman da bu durum devam eder. Çatal-bıçak kullanmayı öğrenmek bayağı sonra gelir ve bu nedenle bir "büyüme" göstergesidir. Belki de bu yüzden mümkün olduğu kadar fazla şey çatalla yeniyor.

Bıçak, biçimiyle de, işlevleriyle de, "eril"dir; faliktir. Kaşık ise dişi. Medeniyet dünyasına onlardan çok sonra gelen çatalla aile tamamlanıyor. Çatal, doğal olarak, erkek çocuk: Margaret Visser'in Freudcu benzetmesine göre babasına gıcık olup annesini kıskanan oğul.

Sofra adabının teorisi

Sofrada nasıl davranmak gerektiğini anlatan ilk "adab-ı muaşeret" kitaplarına geç-Rönesans döneminde rastlarız. Böyle olması doğaldır. Bundan öncesinin kibar davranma ihtiyacı duyacak kesimi aristokrasiydi ve kimsenin onlara nasıl davranacaklarını öğretecek hali yoktu. Zaten kendi koymuş oldukları aile geleneği içinde öğreniyorlardı. Kibar olmak

isteyenler çevresinin genişlemesi, başka bir söyleyişle, kibarlığın demokratikleşmesi bu kitapları bir ihtiyaç haline getirdi (bir de matbaanın varlığını unutmamalı).

Bu tip kitap yazmakta öncülük edenler doğrusu ilginçtir: Erasmus (1466-69 (?)-1536) ve Montaigne (1533-1592). Biraz düşününce, bu da doğal. Uzmanlaşma o dönemde hayatın o kıyısı ve bu alanı arasında, dolayısıyla bunlar üstüne düşünenler arasında, şimdiki gibi büyük yarıklar açmamıştı. Bu büyük hümanistler insanın her bakımdan olduğundan daha iyi olmasına kendilerini bağıtladıkları için yemek yeme zerafeti de onlar açısından sözgelişi bir soneden zevk almak kadar önemliydi.

Verdikleri nasihatler, yalnız sofra değil, her türlü adap bakımından insanlığın bugünkü standartlardan ne kadar uzak olduğunu kanıtlar. Erasmus, *Civility*'de (1530) burun silme konusunda şunları söylüyor: "Burnunu şapkaya ya da yene silmek köylülere özgüdür; koluna, dirseğine silmekse fırıncılara; burnunu elinle silip sonra da elbisene dokunuyorsan bu daha terbiyeli değildir; doğrusu, sümüğü mendille almak, bunu yaparken de soylu insanlar karşısında hafifçe yan dönmektir." Sofrada otururken yere tükürmemek, kulağını karıştırmamak ya da masanın altına kusmamak konusunda öğütleri olduğu gibi, "yellenme" durumu üstüne de stratejiler geliştirmiştir. Bunların hepsini bir arada düşününce –çünkü şüphesiz hepsi bir olguya dayanıyordu– geç-Rönesans döneminin insanlarını evimde yemeğe davet edemeyeceğim için mutlu oluyorum.

Bazıları bugün bize hâlâ çok kaba gelecek incelik öğütleri: “Eliniz yağlanırsa sofra örtüsüne silin” demesi gibi. Ama böyle şeyler zaten hep değişir. Ta on dokuzuncu yüzyıla kadar okunan kitabında Erasmus’un “hümanizm”i, bu kadar uyarıdan sonra, başkalarının yanlışlarını büyütmeyip hoşgörmeyi öğütlemesinde ve her zaman doğallığı –o “kültür”ün “doğal”ı elbet– temel almasında kendini gösterir.

Yaklaşık elli yıl sonra Montaigne de benzer uyarılarda bulunma gereği duymaktadır. Ayrıca Montaigne pek çok yemeği çatal bıçaksız, eliyle yemeyi tercih etmekte ve elini sofra örtüsüne değil, peçetesine silmektedir. Üstelik, Erasmus’un öğütlerine de hiç kulak vermemiş olmalıdır, çünkü çok hızlı yediğinden ve yerken parmağını ya da dilini ısırdığından yakınıyor.

Bu dönemden önce sofra adabı üstüne çok şey söylenmiştir şüphesiz. *Tevrat*’ta bile zaman zaman birtakım öğütlere rastlarız. Ama Rönesans’tan sonra yemek tarifi veren kitaplarla yemeğin nasıl yeneceğini anlatan kitapların sayısında kayda değer bir artış olur. Çünkü artık burjuvazi tarih sahnesine çıkmış, ilk birikimini yapmıştır. Bu durum, ilk açlığını gideren adamın şöyle daha rahatlayarak oturup artık keyif için ağır ağır yemeğini yemeye koyulmasına benzetilebilir.

Ancak, burjuvazinin kibar yemek yemeyi öğrenmesinin bir paraleli
–belki daha zoru– Amerikalılar’ın kibar yemeyi öğrenmeleriydi. Sonuçta Amerikalılar her alanda olduğu gibi burada da kendi özel üsluplarını yarattılar. Örneğin önlerine gelen bifteği baştan parça parça keser, bıçağı bırakıp çatalı sağ ellerine alır, lokma

lokma yerken sol ellerini de masanın altında tutarlar ve bu manzara Avrupalılar'ı deli eder. Ama bunlar da, hep ısrar ettiğim gibi, bir etiket "yokluğu" değil, "farklı" bir etiketin oluşmuş olmasıdır. Yoksa, Amerikan senli benliliğine aldanmayın; dünyanın en kurallı toplumlarından biridir. Bu vesileyle ekleyeyim, kravatım olmadığı için bir yerlere kabul edilmeme keyfiyeti başıma yalnızca Amerika'da geldi, hem de birkaç kere.

Bizdeki durum

Batı toplumları dinamik bir tarih yaşadılar. Dolayısıyla hayatları değişim üstüne kuruldu ve bu her alana yansıdı. Şu kısacık bölümde anlattığım bunca olay da bunu gösteriyor. Kontrast olarak Çin örneğine değineyim. Çin'de genel olarak "görgü" üstüne yazılmış üç kitap olduğu söyleniyor: *Ceo-Li*, *Li ci* ve *İ Li*. Bunların arasında yemekle ilgili en fazla nasihat *Li Ci*'de. Bu üç kitap İ.Ö. ikinci ve İ.S. birinci yüzyıllar arasında, daha eski kaynaklar taranarak derlenip toparlanmış. Ondan beri de yeni bir görgü kitabı yazma gereği doğmamış.

Yani, şimdi bu da çok statik bir toplum! Değil mi? Bu da fazla. Oysa elli yıl önce yazılmış bir kitap bize ne kadar komik gelir.

Bizimki tabiî daha değişik bir durum. Osmanlı toplumu Batı gibi dinamik değildi – ama herhalde Çin kadar statik de değildi. Ancak bir zamandan sonra –buna belki "Sanayi Devrimi" diyebiliriz– her alanda Batı'nın yörüngesine girdi. Bir toplum için "kendi" kelimesini kullanmak mümkün olduğu derecede

bunu “kendi” iradesiyle yaptı. Yani, başka Batı-dışı toplumlar gibi zorla Batılılaştırılmadı. Bu da, tamamen dışa kapalı ve homojen bir toplum olmadığını gösterir ki, karar anının arkasında da bir miktar değişim olmalıdır.

Böylece Osmanlı İmparatorluğu ve ardından Türkiye Cumhuriyeti, kendi üretmediği bir hayatın kültürünü adapte etmek durumunda kaldı. Artık her şeyin bir “alaturka”, bir de “alafranga”sı olmak zorundaydı. Yemeğin kendisi böyle ayrışırken adabın da ikileşmemesi mümkün değildi. Batılılaşmak isteyen tabaka ve zümreler açısından bu tip görgüyü öğretecek kitaplar önem kazandı. Burada, çevirisinden çok, öğrencinin halinden anlayan yerli birinin yazacağı ya da uyarlayacağı kitap doğal olarak amaca ve ihtiyaçlara daha iyi cevap verecekti. Dolayısıyla böyle birçok kitap üretildi.

Bunlardan gelişigüzel örnekler vereyim.

“Şayet anlatılan bir fıkra kadınlara göre değilse, hazır bulunan bayanlar alaka göstermeyip sükût ederler. Fıkranın ihtiva ettiği nükteyi anladıklarını göstermeleri muvafık değildir.”

“Gülmenin hazma büyük faydası olduğunu hiçbir zaman aklımızdan çıkarmayalım.”

“Ekmek dilimi elle koparılır. Bunu yaparken parmakları fazla açmak münasip olmaz.”

“Sol eli, sofranın altında Amerika’da olduğu gibi tutmak caiz değildir.”

“Elleri ve kolları masaya dayayanlara maalesef çok rastlanır; kolları adeta masaya yapışmış gibidir. Bu vaziyette yemek

yerken çatalı ağıza kadar kaldırmaları mümkün olmadığı için kamburlarını çıkarıp tabağın üzerine eğilmeleri lazımdır. Doğrusu pek çirkin bir manzara!”

“Herhangi bir lokantada tabaktan köpeğe yemek vermek en çirkin harekettir. Derhal garson vasıtasıyla buna nihayet verdirmelidir.”

“Bu kaideler gelişi güzel vazedilmiş değildir. Bunların derin hikmetleri vardır.”

Şimdi, bizdeki kitap bir durumla ilgili şunları söylüyor:

“Erkeklerin çoğu sofra başında konuşmaktan ziyade yemekle meşgul olmayı tercih ederler. Onlar için sayın bayanlara tavsiyemiz şudur: Komşunuzu yemek esnasında fazla sual sormakla yormayınız, zira nefis bir hindi kızartması yemekle meşgul olan komşunuz söylediklerinize dikkatle kulak verecek halde değildir.”

Batı’da bu konularda popüler kitapların yazarları çoğunlukla kadın oluyor. Onlardan birinin bu konuya bakışı da şöyle: “Aklı başında bir hanımla sıradan sofra sohbeti yapmaya ‘tenezzül ettiğinizde’ sonuç iki şeyden biri olacaktır; ya ‘tenezzül’ü farkedip sizden nefret edecek ya da erişebildiğiniz en üst entelektüel düzeyin bu olduğunu düşünüp sizi ona göre değerlendirecektir.”

Demek, sofra adabı gibi bir konuda bile bakış açıları bu kadar farklı olabiliyor!

KAYNAKÇA

Aries, Philippe ve Duby, Georges (gen. ed.), *A History of Private Life*, 7 cilt, Harvard U.P., 1992.

Braudel, Fernand, *Civilization and Capitalism: 15th-18th Century,* 3 cilt, çev. Siân Reynolds, University of California Press, 1992.

Brissenden, Rosemary, *South East Asian Food*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1970.

David, Elizabeth, *Italian Food,* Penguin Books, Harmondsworth, 1974 (ilk baskı 1954).

David, Elizabeth, *Mediterranean Food*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1972.

Davidson, Alan, *Mediterranean Seafood*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1976.

Deh-Ta Hsiang, *The Home Book of Chinese Cookery*, Faber and Faber, Londra, 1978.

Horan, Julie L., *Tuvaletin Sosyal Tarihi*, çev. Gül Çağalı Güven, Milliyet Yayınları, İstanbul, 1997.

Jaffrey, Madhur, *An Invitation to Indian Cooking*, Jonathan Cape, Londra, 1984.

Lo, Kenneth, *Chinese Food*, Faber and Faber, Londra, 1988.

Mars, Gerald ve Valerie (ed.), *Food in Culture and History,* The London Food Seminar, 1993.

Mennell, Stephan, *All Manners of Food*, Basil Blackwell, Oxford, 1986.

Roden, Claudia, *A Book of Middle Eastern Food,* Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1977.

S*anat Dünyamız* (Yeme-İçme Kültürü Özel Sayısı), Yapı Kredi Yayınları, s.60-61, Güz-Kış 1996.

Singh, Dharamjit, *Indian Cookery*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1985.

Spencer, Colin, *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*, Londra, 1993.

Stobart, Ton, *Herbs, Spices and Flavourings*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1977.

Tannahill, Reay, *Food in History*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1988.

Toussaint-Samat, Maguelonne, *History of Food*, Blackwell Publishers, Oxford, 1994.

Turabi Efendi, *Turkish Cookery Book/Türk Mutfağı Elkitabı*, Penta Mimarlık, Mühendislik ve İnşaat Ltd. Şti., Ankara, 1995.

Ünsal, Artun, *Süt Uyuyunca: Türkiye Peynirleri,* Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1997.

Veerasavvmy, E.P., *Indian Cookery*, Granada Publishing, Londra, 1964.

Visser, Margaret, *Much Depends on Dinner*, Penguin Books, Harmondsworth, Middlesex, 1989.

Visser, Margaret, *The Rituals of Dinner*, Penguin Book, Harmondsworth, Middlesex, 1993.

Wandera, A.B.N., *Kenya Traditional Dishes*, Nairobi Clib - Soroptimist International, Nairobi, 1983.

Werle, Loukie ve Cox, Jill, *Ingredients*, Könemann, Köln, 1998.

Zubaida, Sami ve Tapper, Richard (eds.), *Culinary Cultures of the Middle East*, I.B. Tauris Publishers, New York, 1996.

Dizin

12 Mart 269
1917 Devrimi (ayr. bkz. Sovyet Devrimi) 229, 265
27 Mayıs 269

AB 200
Abalon 232
Abasıyanık, Sait Faik 338
ABD 11, 12, 48, 52, 171, 172, 217, 274, 276, 325
Abdullah (Sigara) 308
Abdullah Efendi Lokantası 177, 180
Abdülhamid II (Padişah) 354
Aborjinler 84, 186
Achard 294
Acı Biber 208
Acı Oranı 162
Acı 185
Acılı Balık Çorbası 157
Adalar 334
Adana 71, 169, 182, 208
Adem (İlk insan) 51, 52, 65
Aden Bahçesi 51
Adriyatik Denizi 188, 282, 315
Afganistan 77
Afrika Lokantası 170
Afrika 34, 49, 64, 65, 67, 68, 74, 81, 85, 93, 111, 153, 167, 170, 201, 202, 242, 274, 294, 298, 369
AFS 274, 275
Afyon (Bitki) 201
Ağ Ellemek 320, 321
Ağ 312, 313, 317, 318, 319, 320, 321
Ağacami 179
Ahırkapı 175
Ahmed Rasim 336
Ahmet Haşim 366

Ahtapot Salatası 212
Ahtapot 147, 212, 215, 231, 315, 320, 337
Ahududu 56, 282
Ajitprop 59
Akalar 313, 314
Akbaba 93
Akdeniz Caddesi 180
Akdeniz 39, 57, 63, 69, 72, 75, 77, 78, 87, 98, 134, 135, 145, 147, 149, 197, 199, 200, 208, 217, 218, 231, 234, 236, 252, 257, 258, 260, 261, 314, 315, 316, 317, 320, 324, 325, 328, 339, 342, 352, 369
Akılcılık 293
Akkan, Oğuz 83
Akropolis 197
Aksaray 182, 334
Akya (Balık) 319, 322
Al Capone 269
Alabalık Pane 156
Alanya 68
Alba 241
Albakore 316
Albaylar Cuntası 145
Alexander (Çar) 128
Ali Baba Lokantası 180
Aliağa 325
Alkol 251, 265, 286, 298
Alma Ata 83
Alman Pazarı 256
Almanca 69
Almanlar 38
Almanya 29, 40, 44, 98, 105, 131, 155, 156, 255, 257, 282, 375
Alsace ve Lorraine 282
Alsace 98
Alsas (Alsace) 156, 238
Altan, Çetin 270
Amasya 314
Amatör Balıkçılar Kulübü 230, 342
Amazon 36, 72

Amerika 31, 37, 39, 43, 47, 48, 49, 52, 62, 70, 71, 72, 74, 76, 86, 136, 141, 154, 160, 171, 201, 232, 233, 242, 261, 265, 268, 269, 274, 275, 281, 284, 287, 293, 294, 300, 304, 306, 308, 314, 324, 341, 364, 369, 378, 379
Amerikan Bağımsızlık Savaşı 287
Amu Derya 73
Anabasis 196
Anadol, Çağatay 59
Anadolu (Birahane) 256
Anadolu Demiryolları 256
Anadolu 48, 53, 54, 57, 74, 76, 77, 96, 108, 122, 253, 334
Anadolukavağı 345
Anamur 68
Ananas 67, 68
Anason 251, 252
Angkor 45
Anglo Sakson 43, 131, 152, 217, 366
Anjou 260
Ankara Keçisi 78
Ankara Viskisi 270
Ankara 29, 178, 179, 273
Antakya Çökeleği 107
Antepfıstığı 71
Anti Pasta 136
Anti Phellos 136
Antik Çağ 69
Antilop 85
AP (Adalet Partisi) 270
Aperatif 301, 372
Aphrodite (Kült) 370
Apollon (Kült) 54
Arabistan 65, 169, 208, 298
Arap Mutfağı 167, 168, 169
Arapça 54, 60, 63, 72, 123
Arap - lar 20, 34, 83, 138, 163, 168, 169, 191, 198, 292, 360
Ararat (Brandi) 280
Ardıç Tohumu 270, 271
Aretino 140
Arı 193, 194, 195, 254
Arıcılık 195

Aristippus (Feylesof) 38
Aristo 263
Aristokrasi 134, 363, 364, 367, 374, 376
Arjantin Birası 256
Arjantin Mutfağı 171
Arjantin 171, 172
Arles 84
Armada Oteli 180
Armagnac 278
Armenak Lokantası 183
Armut 52, 279, 281
Arnavut Ciğeri 121
Arnavutköy 55, 334
Arnavutluk 280
Arpa 49, 253, 254, 266, 271
Arslan Lokantası 180
Asalaklar 321
Asitane 180
Aslan Avı 75
Asma Yaprağı 181
Asmagiller 56
Asmalımescit Sokağı 177
Assam 285, 288, 289
Asterix 257, 288
Aswan Barajı 12
Asya Mutfağı 159, 161
Asya 38, 44, 45, 56, 67, 68, 69, 73, 74, 81, 85, 159, 160, 167, 274, 276, 314, 369
Aşırı Avlanma 13, 234, 324, 325, 326
At Eti 121
At Sütü 121
At 35, 75, 83
Ataköy 347
Atalanta 52
Atatürk 181
Athena (Kült) 197, 370
Atika Yarımadası 259
Atina 147, 197, 199, 259
Attika 58
Augustus 367

Av Lokantası 181
Avcılık 33, 35
Avlanma 84
Avokado 68, 170
Avrasya 55, 293
Avrupa Birliği (AB) 106
Avrupa 39, 41, 48, 54, 56, 60, 62, 63, 67, 68, 73, 75, 78, 81, 83, 93, 94, 100, 134, 141, 142, 143, 166, 167, 170, 171, 187, 204, 223, 232, 238, 254, 259, 260, 261, 268, 271, 286, 293, 294, 298, 300, 314, 334, 352, 364, 370, 373, 374
Avustralya 43, 76, 84, 85, 95, 186, 232
Avusturya 155, 191, 192, 257, 314
Ay Çöreği 155
Aya Nikola Kilisesi 346
Ayaklı Meyhane 248
Ayçiçeği 72, 200, 201
Aydınlanma 142
Ayı 35, 194
Aynalıkavak Kasrı 230
Ayşekadın Fasulye 28
Ayva 53, 123, 167
Ayvalık 199
Azak Denizi 327
Azerbaycan 65, 209, 264
Aztek 47

Bab-ı Âli 161
Babil 195, 197, 241
Babür Şah 165
Bach, J. S. 298
Bacon 203
Badem 70, 71, 166, 167, 284
Bafra (Sigara) 308, 309
Baget Ekmeği 131
Baguette 44
Bağ 11
Bağcılık 57
Bağdat Caddesi 249, 334
Bahar 164, 165, 166, 168
Baharat Ticareti 141, 287

Baharat 16, 17, 95, 96, 117, 118, 141, 162, 165, 167, 168, 207, 208, 209, 223, 271, 353, 354, 369
Bahia Bölgesi 172
Baker, Josephine 68
Bakha 259
Bakla 32, 37, 169, 215, 243
Baklagiller 36, 37, 38, 40
Baktriya Devesi 73
Bakû 159
Bal Arısı 194
Bal Kapanı 193, 197
Bal 193, 194, 195, 196, 197, 203, 283, 291
Balat 247
Balık - lar 30, 31, 32, 50, 94, 112, 115, 122, 160, 161, 182, 215, 222, 227, 236, 251, 301, 312, 314, 317, 319, 321, 327, 329, 330, 331, 334, 335, 337, 341, 344, 354, 355, 356, 364, 365, 372
Balık Avlama 13, 230, 311, 312
Balık Çarşıları 331, 332, 334, 339
Balık Çiftliği 232, 326
Balık Lokantaları 183, 231, 341, 342, 344, 345, 346, 347, 364
Balık Pazarı 69, 174, 249, 322, 332, 336, 339
Balık Tutmak 311, 312
Balık Yumurtası 96, 227, 228, 229
Balık Zamanı 327
Balıkçılık 312, 313, 314, 315, 334, 355
Balık-Ekmek 349, 350, 352
Balina 22
Balkabağı Tatlısı 90
Balkanlar 48, 52, 54, 76, 100, 104, 147, 261
Balo Sokağı 182
Baltık Denizi 157
Baltimore 341
Balzac (Honore de) 374
Bambu 292
Bamya 29, 123
Bangladeş 164
Bankalar Caddesi 176
Banyan 58
Barbados 277

Barbayani Rakısı 251
Barbecue 364
Barbunya Balık 122, 233, 321, 334, 339, 357
Barnett, Anthony 78
Bask 314
Basmati Pirinci 46
Bastı 123
Bastille 43
Batı Avrupa 257, 282
Batı Dünyası 304, 361, 368
Batı Hint Adaları 111
Batılı 116, 250
Batılılaşma 124, 162, 249, 256, 378
Bebek 178, 334
Beefsteak 153
Beeton (Mrs.) 138, 139
Beijing 163
Bel Paese (Peynir) 135
Belçika 150, 255, 342
Belgrad 59, 125, 256
Bell’s (Viski) 267
Benedikten Anlayışı 360
Berberistan 62
Bergamot 289
Berktay, Halil 277, 322
Berlin Akademisi 294
Berlin Duvarı 78
Berwick Sokağı 236
Beş Çayı 286, 288
Beşiktaş 182, 332, 347
Beyaz Peynir 106
Beyaz Saray 275
Beyaz Şarap 29, 212, 342
Beyazıt 180, 182
Beykın 99
Beykoz 328, 345, 346, 347
Beylerbeyi 334
Beyoğlu Balık Pazarı 82, 117, 230, 332
Beyoğlu 177, 180, 182, 255, 332, 335, 364

Beyti Et Lokantası 181
Bezelye 37, 114, 133, 243
Bıldırcın 82, 93
Biber 149, 156, 164, 165, 185, 214, 218, 223
Bierce, Ambrose 38
Bier-Keller 257
Biftek 128, 171
Big Business 43
Billingsgate 236
Binboğa (Votka) 265
Bira 30, 204, 205, 253, 255, 257, 258, 263, 266, 267, 272, 273
Birahane 249, 255, 256, 258
Birinci (Sigara) 308, 309
Birinci Dünya Savaşı 304
Birmanya 162, 285
Bitkiler 33, 36, 51, 198, 207, 212, 240
Bitkilerin Evcilleştirilmesi 36, 37
Bitkilerle Beslenme 36
Bitkisel Yağ (lar) 197, 201, 205
Bitter 185
Bizans (Birahane) 256
Bizon 80
Blended 266, 267, 268
Bloody Mary 265
Blue Stilton 135
Bodrum 272, 322
Boerler 61
Boğa 79
Boğaziçi (Sigara) 309
Boğaziçi Kıyıları 124
Bohem (Hayatı) 303, 304, 349
Bohem Meyhanesi 182
Bohemya 155
Bombay 164
Bomonti 255, 256
Bonfile 30, 128
Borç 129, 158
Bordo 278
Borgia Ailesi 134

Borsa Lokantası 174
Bosna 148, 155, 191
Bostancı Ocağı 123
Bostancı 182, 334
Boston 11, 287, 341
Boşnaklar 148
Botanistler 55
Bourbon (Amerikan viskisi) 268
Bovino Dükü 140
Boyacıköy 329
Boyotu 164, 168
Bozcaada 58, 262
Böğürtlen 55, 56, 265
Börek 126, 146, 148
Bradford (Vali) 90
Brahman 58
Brandi 278, 279, 280
Brandiler 279, 280, 281
Brassica 38
Braudel, Fernand 44, 73, 74, 315
Brendisi 52
Brezilya Fıstığı 72
Brezilya 66, 67, 172, 276
Brie 103
Brighton 133, 151, 152, 234
Brioche 128
Britannica 106, 266
Britanya Parlamentosu 61
Britanya 152, 156, 190, 203, 257, 271, 288, 294
Briton 153
Britonlar 288
Broadway 52
Bronz Çağı 192, 199
Buğday Unu 137
Buğday 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 137, 166, 167, 170, 237
Buğulama 114, 182
Buhara Lokantası 182
Buhara 209
Bulgaristan 148, 252, 280, 282

Bulgarlar 99, 104
Burgonya 262, 280
Burjuva - zi 43, 131, 134, 135, 239, 298, 299, 301, 362, 363, 373, 377
Burlington Arcade 308
Bursa 70, 286
Buzağı 79
Büyük Britanya 153
Büyük İskender 196, 274, 292
Büyük Okyanus 232
Büyük Petro (Deli) 229
Büyükada 345
Büyükdere 183, 250

Cabarnet 261
Cadde-i Kebir 256
Cafe 151, 155
Cajun 172
Calais 151
Caledonian Road 139
California 11, 12, 64, 110, 277
Caligula (İmparator) 37
Calvados 52
Camel (Sigara) 309
Camembert 104
Camgöz (Balık) 233, 335
Can Eriği 53, 54
Canary 289
Canlı Balık Lokantası 183, 250
Canlı Maymun Beyni 112
Canneloni 135
Caporal (Sigara) 308
Careme, Marie-Antoine 128, 129, 130, 132, 371
Carlton Oteli 130
Cartier, Jacques 314
Carver, George Washington 71
Casa Giovanni 133
Catherine (Kraliçe) 142, 369
Cato 59
Cebelitarık 62, 315

Cebrail 198
Cengiz Han (Hükümdar) 160
Ceviz 66, 70, 201
Cevizli Tahin 169
Cezayir 176
Chaplin, Charlie 370
Charante 278
Charlemagne 102
Charles D'anjou 189
Charles I (Kral) 61
Chateaubriand 20, 128, 224
Chavez, Cesar 11
Cheddar 105
Chesterfield (Sigara) 309
Chianti (Şarabı) 134, 261
Chilli Biberi 150
Chincona Ağacı 272
Choucroute 38
Churchill, Winston 103, 109
Chutney 218
Cicero 37
Cider 52
Ciğer Kebabı 208
Ciğer 113
Cin 270, 271, 272, 273
Cinzano, Alberto Morone 283
Cite De Pera 178
Civciv 87
Civility 376
Clusius (Botanikçi) 40
Coca Cola 83, 272, 345
Cognac 278
Colombo (Cristoph / ayr. bkz. Kolombo) 39
Colorado Nehri 12
Commonwealth 153
Conimex (Şirket) 163
Copacabana 66
Cornaro Ailesi 293
Cotswold 76

Covent Garden 153
Cowper, William 285
Cuisine 133
Cumhuriyetçi Parti (ABD) 269
Cummings, E. E. 303
Cuttysark (Viski) 268

Çağırtlak Kebabı 202
Çakal Eriği 53, 54
Çakal 74
Çakmak 307
Çam Balı 196
Çapan, Cevat 308
Çapari 323
Çarliston Biber 215
Çatal Bıçak 130
Çavdar 44, 49, 263, 271
Çavuşoğlu Kebapçısı 182
Çay Vergisi 287
Çay 66, 119, 169, 270, 285, 286, 287, 288, 289, 288, 297
Çehov (Anton) 54
Çek Cumhuriyeti 155, 258, 374
Çekirdek 72
Çekirge 20, 22, 34
Çekoslavakya 155
Çeltik 45
Çemberlitaş 180, 208
Çemen 207
Çengelköy 347
Çerçi 120
Çerez 71
Çerkes Tavuğu 121, 222
Çınar Lokantası 181
Çıpra 335
Çiçek 49
Çiftçilik 73
Çikolata 185
Çilav 46, 167
Çilek 55, 56, 282

Çiller, Tansu 24
Çin Böreği 119
Çin Devrimi (1949) 179
Çin Lokantası 137, 154
Çin Mantısı 119, 137
Çin Mutfağı 15, 31, 105, 109, 110, 111, 112, 128
Çin Seddi 160
Çin Yemeği (Yemekleri) 31, 222, 289
Çin 16, 38, 39, 44, 45, 46, 49, 54, 55, 56, 62, 66, 70, 73, 74, 81, 91, 100, 105, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 121, 126, 137, 138, 140, 153, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 167, 179, 203, 207, 218, 221, 222, 232, 254, 283, 285, 286, 287, 288, 373, 378
Çince 63
Çinekop 328
Çingene Palamudu 328
Çinli (ler) 15, 16, 17, 18, 34, 54, 84, 95, 105, 112, 114, 116, 120, 201, 202, 218
Çipra 319, 320, 326
Çiroz (Balık) 215, 216, 338
Çoban Salatası 215
Çoban Sucuğu 96
Çorba 16, 94, 112, 118, 129, 149, 158, 160, 166, 323, 363, 370, 371, 372
Çöp Şiş 78, 202
Çubuk 120
Çupra 352

Daiches, David 268, 270
Dalan, Bedrettin 175
Dalarak Avlanmak 321
D'albignac (Aristokrat) 217
Dalyan 236, 313
Damıtılmış İçkiler 263
Damıtma 263
Damla Sakızı 252
Dana Blu 135
Dana Eti 96
Dana Kotlet 133
Dana 113, 369, 370
Danablu 103
Dandi 190
Danimarka 103

Dansak 165
Dara (İmparator) 292
Darasana Tuzlası 190
Darciling 289
Darı 42
Dar-ül Ziyafe 180
David, Elizabeth 138, 139
Davidoff (Sigara) 308
De Gaulle 103
Deborah 195
Define Adası 273
Degüstasyon 178, 245
Değirmendere 71
Delhi 81, 165
Deli Dana Hastalığı 13, 81
Delicat 34
Demirel, Süleyman 191
Demirhindi 67
Demokrat Parti (DP) 88
Deniz Çıyanı 31
Deniz Hayvanları 237
Deniz Kaplumbağası Çorbası 149
Deniz Kaplumbağası 94
Deniz Kızı (Rakı) 251
Deniz Lokantası 183, 345, 346
Deniz Salyangozu 149
Deniz Tüfeği 321
Deniz Ürünleri 147, 148, 149, 183, 215, 217
Deniz Yıldızı 231, 321
Denizanası 231
Denizli 87
Deprem 8, 21
Dereotu 77, 214, 216, 330
Deucalion (Mitoloji) 258
Devadence 125
Deve 73, 76, 83, 202
Devekuşu 86
Devlet Demir Yolları 181
Devletçilik 265

Dino, Abidin 146
Dinyeper Nehri 315
Dinyester Nehri 315
Diogenes (Feylesof) 38
Dionysos (Kült) 38, 253, 259
Divan-ı Hümayun 367
Divanyolu 181
Diyarbakır 107
Doğu Afrika 67
Doğu Akdeniz 138, 212, 228, 251
Doğu Asya 105
Doğu Avrupa 57, 78, 282
Doğu Mutfakları 31
Doğu Prusya 105
Dolce Latte 103, 136
Dolma 46, 126, 146, 147
Dom Pierre Perignon 259
Domalan Mantarı 40, 129, 240, 241, 242
Domates 32, 46, 110, 136, 149, 158, 212, 214, 215, 216, 218, 223, 265, 311, 315, 326
Domatesli Makarna 140
Domuz Yağı 151, 152, 203
Domuz 40, 74, 75, 76, 81, 82, 85, 89, 96, 98, 99, 113, 118, 119, 145, 148, 149, 150, 163, 165, 240, 241
Don Nehri 315
Donakil Ovası 187
Dondurma 143
Doria Ailesi 134
Dover 151
Döner 154
Duhamel 197
Duhani 256
Dunhill (Sigara) 308
Dut 55, 56, 200

Eczacılık 276
Edinburgh 266, 267
Edremit Körfezi 344
Efes 195
Ege Bölgesi 57, 59, 122, 191, 194, 200, 208, 218, 313, 314, 315, 320, 325, 339

Ege Lokantası 174
Ege Tulumu 107
Einstein (Albert) 194
Ekincik 320
Ekmek 28, 41, 42, 43, 44, 47, 85, 128, 131, 157, 185, 191, 199, 229, 258, 379
Ekşi 185, 260
Ekvador 47
Elen Kültürü 58
Elen Medeniyeti 42
Elma Şarabı 254, 281
Elma 51, 52, 58, 214, 254, 281
Emekçi Yemek 15
Emeviler 149, 189
Emin Efendi Lokantası 180
Eminönü Balık Pazarı 339
Eminönü 174, 176, 332, 338, 339, 349, 350
Emirgan 177, 180
Emmenthal 102
Emperyalizm 151
Endonezya Mutfağı 163
Endonezya 44, 45, 63, 66, 111, 154, 160, 163, 176, 209, 272, 276, 277
Endülüs 149, 150
Enginar 243
Engizisyon 150
Erasmus 376, 377
Erdek (Rakı) 251
Erie Gölü 12
Erik Rakısı 54, 280
Erik 53, 54, 55, 123, 167, 214, 282
Erişte 118, 138
Erivan 280
Ermeni Mutfağı 122
Ermeniler 123, 146, 167, 247, 279
Ermenistan 158, 186, 280
Erzincan Tulumu 107
Escoffier, Auguste 129, 130
Eski Balık Pazarı 174
Eski Mısır (ayr. bkz. Mısır) 237, 253, 255
Eski Pasaj 256

Eskimolar 186
Esmer Meyane 132
Este Ailesi 134, 369
Eşek 35, 82, 84
Et 16, 30, 34, 35, 41, 45, 46, 50, 73, 74, 75, 76, 83, 85, 87, 89, 94, 102, 112, 113, 121, 122, 133, 141, 142, 143, 149, 158, 164, 165, 170, 171, 207, 209, 224, 301, 359, 364, 366, 368
Etap Marmara Oteli 180
Etiler 181
Etimoloji 43
Etobur 33, 35, 80
Etrüsk 137, 140
Etyopya 170, 187, 298
Ev Yemeği 126
Evcilleşen Tahıl 50
Evcilleştirme 47, 55
Evliya Çelebi 230
Evrim 193

Fabius 37
Fabre, Jean-Henri 41
Façyo (Lokanta) 347
Farmakoloji 276
Farsça 43, 54, 55, 70, 138
Fas 78, 187
Fast Food 132, 154, 162, 373
Fasulya Turşusu 126
Fasulya 37
Faşizm 139
Fatih 180
Fehmi Lokantası 180
Fener 247
Fenerbahçe 356
Fenike 191
Feodal Yemek 15
Feodal 368
Feriköy 334
Ferrard, Christopher 266, 267, 268
Fesleğen 141, 214
Fethiye 236, 319

Fettacine 140
Fındık 70, 71
Fırın 42
Fırıncılık 42
Fırında Kaz 177
Fıstık 71, 72, 167
Fildişi Sahili 67
Filistin 39, 42, 71, 75
Filler 60
Filoksera 261
Findandia (Votka) 265
Finlandiya 84, 154, 316
Finler 265
Fischer 177
Fish and Chips 152
Flamanlar 255
Flambee 224, 281
Floransa 134, 142, 198
Florida 62
Florya 181
Foça 318, 320
Fondu 160
Formoza 110
Françoise I (Kral) 100, 142
Frankenthal 374
Frankfurt 76
Fransa Mutfağı 221
Fransa 24, 40, 43, 53, 58, 60, 70, 83, 84, 88, 94, 98, 100, 103, 104, 105, 113, 126, 128, 129, 130, 131, 134, 143, 149, 150, 153, 154, 169, 189, 204, 214, 217, 219, 222, 223, 229, 231, 238, 239, 241, 242, 252, 260, 262, 278, 281, 282, 324, 346, 352, 369, 370, 371, 375
Fransız Devrimi / İhtilâli 39, 43, 128, 131, 217
Fransız Mutfağı 31, 34, 94, 124, 127, 128, 129, 131, 134, 152, 153, 172, 179, 180, 225, 239, 241
Fransız Pasajı 177
Fransız Peyniri 103
Fransız Şarabı 134
Fransızca 51, 54, 56, 69, 88, 98
Fransızlar 38
Frascatoro 49

Frengi 49
Frenkler 49
Fromage 104
Fülfül 209
Füme 96
Fümeler 90
Fütürizm 139

Galata Köprüsü 230
Galata 174, 176, 177, 247, 256, 346
Galatasaray Lisesi 177
Galatasaray 177
Gallard (Ataşe) 278
Gandhi, Mahatma 190
Ganj Vadisi 291
Garnitür 115
Gaskonya 278
Gaskonyalılar 174
Gaspacho 149, 150
Gautama Buda 58
Gautier, Theophile 150
Gazap Üzümleri 11, 79
Gaziantep Mutfağı 126
Gaziantep 169, 182
Gazoz 298
Gelibolu 317, 322
Gelik Lokantası 181
Gelincik Balığı 53, 315, 316, 338
Gemlik 199
Genoa 134, 136
George IV (Kral) 128
Gerbekse 320
Gerze 87
Geyik 84, 85, 188
Gılgamış (Mitoloji) 258
Gibbon 142
Gilead 71
Gine 93
Girit 42, 147, 195, 196, 218, 251, 259, 292

Girondin 131
Gitanes (Sigara) 308, 309
Goering 370
Goltz, Thomas 84
Gonzaga 369
Gonzago Ailesi 134
Gooseberry 212
Gorgonzola 135
Goscinny, Rene 288
Gourmet 133
Göbek Salata 212
Göçebeler 102, 122
Göçebelik 122
Gökova 316, 317
Görecelik Teorisi 194
Granada 149
Grappa 135, 280
Gravyar 107
Greek Salad 107
Gruyere 102
Guinnes (Bira) 257
Gulaş 156, 158, 159, 177
Gurme 326
Gübre 55
Gül 166
Gülgiller 52, 53, 54, 56, 66
Gümüş (Balık) 338
Gümüşsuyu 177, 179
Güneş Dil Teorisi 156, 159
Güneş Kral 359
Güney Afrika 61, 194, 261
Güney Amerika 36, 67, 69, 80, 81, 83, 95, 258, 272, 276, 295
Güney Asya 272
Güney Fransa 61
Güneydoğu Asya 105, 208
Güran, Rasih 31
Gürcistan 264, 286
Gürcü Mutfağı 158
Gürcüler 158

Güveç 112, 182, 236, 320, 337
Güvercin Izgara 169
Güvercin 369
Güzel Marmara (Şarap) 262
Gwangdong 163

Hacalas (Birahane) 256
Hacı Bekir 67
Hacıbozanoğlu Kebapçısı 182
Hacıkadın 87
Haçlı Seferleri 63, 260, 292, 293
Haiti 364
Halep 169
Haliç 230, 342
Hallstatt 192
Hamburg 150
Hamburger 173, 364
Hamilton, Alexander 269
Hamsi 328, 332, 339
Hamur 42, 133, 135, 137, 138, 141, 143, 155, 170, 202, 266
Hamursuz Bayramı 42
Hanedan Lokantası 182, 347
Hardal 216
Harvey, William 271
Hasan Lokantası 183, 234, 345
Hasek 258
Haşlama 92, 370
Hatay 66, 169
Haute Cuisine (Yüksek Mutfak) 130
Havaciva 208
Havlıcan 208
Havuç 32, 114, 116, 158, 215, 216
Havva 51, 52, 65
Havyar 96, 157, 227, 228, 229, 230, 326
Hayat Felsefesi 131
Haydari 182
Hayırsız Ada 231
Hayvancılık 45, 99
Hayvanî Yağ 197, 202

Hayvanlar 73, 81, 82, 83, 84, 91, 102, 193, 202, 240, 321, 360
Hazar Denizi 228, 286, 326
Helen Medeniyeti 54
Hellim 108
Helva 166
Helvetius 299
Henri de Guise 53
Henri III (Kral) 53
Henri IV (Kral) 53, 142
Hepburn, Audrey 264
Hera (Kült) 370
Herr Brucks 256
Hesperides (mitoloji) 60
Hesperides Bahçesi 52
Hıristaki Efendi 178
Hıristaki Meyhanesi 182
Hıristiyanlık 142, 258
Hırvatistan 148
Hıyar 39, 64, 215, 216, 218
Hilton Oteli 180
Himalayalar 289
Hindi Çini 45, 154, 160, 162, 222
Hindi Dolması 41
Hindi Kızartması 379
Hindi 86, 89, 90, 92, 94, 99
Hindistan Cevizi 19, 67, 163, 172, 202, 209, 277, 375
Hindistan Seferi 292
Hindistan 44, 49, 58, 60, 62, 63, 70, 74, 76, 79, 80, 86, 91, 100, 110, 129, 153, 160, 162, 163, 164, 165, 167, 171, 190, 208, 218, 232, 272, 285, 286, 289, 291
Hinduizm 80
Hindukuş 73
Hint Baharı 165
Hint Çayı 289
Hint Lokantası 166, 267
Hint Mutfağı 18, 31, 168, 209
Hint Okyanusu 66
Hint Ördeği 91
Hint Yemeği 165
Hint Yemekleri 31

Hintliler 16, 18, 138, 166
Hippomenes 52
Hirohito (İmparator) 161
Hisarönü 317
Hispaniola Adası 293
Hitler 370
Hobsbawm 131
Hogarth, William 271
Hollanda 52, 60, 61, 105, 150, 151, 154, 176, 196, 271, 272, 280, 293
Homeros 198, 313
Hong Kong 153
Hoover Barajı 12
Horoz 88, 89
Hors d'oevre 112
Hoşaf 124
Ho-Şi Minh 309
Hot 185
Howdah 289
Hugo, Victor 260
Huguenin 256
Humeyni (Ayetullah) 229
Humus 168, 170, 208
Hurma 65, 72
Hügnolar 204
Hülagu (İmparator) 160
Hünkâr Beğendi 121
Hünkâr Lokantası 180

Ihlara (Brandi) 279
Imperial Barajı 12
Imperial Vadisi 12
Ipomea Batatas 39
Irıp 233
Isabella (Kraliçe) 39
Iskaros 316
Ispanak 38, 114
Istakoz Yumurtası 237
Istakoz 29, 149, 183, 233, 234, 235, 236, 237, 315, 317, 322, 324, 337, 338, 357, 372
Italian Food 138

Izgara Et 121
Izgara 122, 142, 148, 154, 164, 236, 316, 320, 328, 330, 350, 351, 364, 369

İberya Şarabı 150
İberya Yarımadası 60, 150, 293
İbn Haldun 125
İbrahim Paşa (Sadrazam) 124
İbrani Geleneği 58
İbraniler 197
İç Pilavı 46, 167
İç Yağı 202, 205
İçki Muhabbeti 253
İçki Sofrası 107
İçki Vergisi 269
İçki Yasağı 259, 269
İçki 119, 204, 245, 252, 253, 254, 255, 257, 258, 259, 263, 264, 265, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 280, 281, 282, 283, 285, 286, 297, 298, 301, 353
İçli Köfte 126
İğde 65
İkebana 17
İki Çocuğun Devrialemi 66
İkinci Dünya Savaşı 153, 189, 286
İlarya (Kefal yavrusu) 319
İletişim Yayınları 146
İlyada 313
İmambayıldı 32
İncil 188, 339
İncir 51, 58, 59, 237
İndus Vadisi 292
İnek 79, 80, 81, 99, 101, 104, 105, 204, 205
İnekler 100
İngiliz Limanı 319, 320
İngiliz Mutfağı 151
İngilizce 43, 54, 55, 63, 64, 69, 72, 82, 88
İngilizler 37, 87, 98, 103
İngiltere 24, 40, 61, 78, 81, 84, 87, 92, 105, 117, 128, 133, 134, 138, 151, 152, 153, 190, 217, 231, 234, 255, 268, 271, 286, 287, 341, 352, 366, 374, 375
İnka 47
İnsel, Ahmet 232, 236

İpsilanti 55
İran Lokantası 167
İran Mutfağı 166
İran 44, 46, 54, 72, 74, 122, 165, 166, 167, 168, 169, 209, 229, 286, 292
İranlılar 54
İrlanda Kahvesi 283
İrlanda 40, 61, 204, 255, 257, 268, 342, 352
İsa (Peygamber) 8, 197, 198, 199, 258
İskandil (ölçü) 323
İskandinavya 154, 186
İskenderiye 169, 188
İskenderun 236, 344, 364
İskitler 204
İskoçya 267, 268, 272
İskorpit 233, 322
İslâmiyet / İslâm 57, 75, 124, 229, 292
İspanya 48, 54, 70, 75, 84, 141, 149, 150, 189, 214, 241, 261, 279, 281, 283
İspanyolca 56, 75, 80, 98
İspanyollar 46, 47, 62
İsrail 68
İsrailoğulları 42
İstanbul Ansiklopedisi 181, 245, 336
İstanbul Boğazı 236, 315
İstanbul Edebiyat Fakültesi 179
İstanbul Lokantası 174
İstanbul Radyosu 211
İstanbul 7, 55, 56, 57, 59, 63, 69, 77, 94, 96, 99, 100, 108, 125, 126, 147, 158, 168, 173, 174, 176, 177, 179, 181, 182, 183, 208, 247, 255, 265, 273, 278, 298, 306, 314, 315, 316, 322, 328, 330, 331, 334, 336, 339, 338, 343, 344, 349, 352, 357
İstanköy Adası 212
İstavrit 122, 215, 315, 323, 328, 332, 338, 339, 350
İstiklal Caddesi 177, 178
İstinye 178, 334
İstiridye Balık Lokantası 346
İstiridye 19, 20, 25, 132, 229, 230, 231, 232, 233, 312, 322, 337, 341, 366, 372
İstrongiloz (Balık) 338
İsveç 84, 265, 360
İsviçre 104, 105, 160, 180
İşkembe 102

İşkine (Balık) 352, 354
İtalya 21, 54, 69, 70, 75, 87, 98, 122, 129, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 143, 149, 171, 200, 212, 241, 261, 324, 369
İtalyan Birliği 136
İtalyan Lokantası 133
İtalyan Mutfağı 134, 136, 138, 141, 142
İtalyan Peyniri 135
İtalyan Salamı 98
İtalyan Şarabı 134
İtalyan Usülü Yemek 133
İtalyan Yemeği 134, 135, 138
İtalyanca 48, 62
İtalyanlar 21, 46, 64, 98, 103, 105, 108
İyonya 58
İzlanda 204
İzmarit (balık) 122, 315, 323, 335, 356
İzmir Tulumu 107
İzmir 87, 255, 273, 325
İzmit Körfezi 71
İznik 199

Jacobin 131
Jainizm 81
Jambon 64, 82, 98, 113, 150
James Stuart II (Kral) 61
Japon Lokantası 162
Japon Makarnası 162
Japon Mutfağı 31, 132, 160, 218
Japon Sofrası 16
Japon Yemeği 16
Japonya 44, 66, 160, 161, 162, 186, 232, 254, 286, 288, 314, 365
JB (Viski) 268
Jefferson, Thomas 269
Jena Savaşı 105
Jerez 283
Jerome, Jerome Klapka 103
Jura 104

Kabak 37, 38, 64, 65, 72, 316
Kaçak Rakı 251

Kadıköy 180, 248, 328, 331, 332
Kadızadeliler 300
Kadife Kale 273
Kafein 285
Kafkas Dağları 286
Kafkasya 100, 157, 158, 209
Kâfuru 208
Kahire 169
Kahvaltı 107
Kahve Likörleri 284
Kahve 155, 170, 279, 286, 294, 297, 298, 300, 301, 302, 306
Kakao 294
Kakule 168, 209
Kalahari Çölü 242
Kalamar 147, 148, 149, 215, 316, 337
Kalamata 199
Kaliforniya 62, 212
Kalkan Balığı 30, 122, 158, 211, 228, 328, 337, 339
Kamboçya 45, 162, 285
Kanaat Lokantası 180
Kanada 11, 52, 90, 156, 295
Kandiye 292
Kanlıca Yoğurdu 100
Kanlıca 100
Kanser 304
Kanton 111, 114, 126
Kanuni (Padişah) 100, 124, 156, 298
Kapadokya 186
Kapalı Çarşı 180
Kapama 30, 32, 125, 147
Kapitalizm 10, 11, 109, 131, 272, 294, 298, 299, 308
Kaplumbağa Çorbası 20, 94, 370
Kaplumbağa 94, 95
Kaptan Marryat 304
Kapuska 39
Kara Çay 288
Kara Orman 282
Kara Tütün 308
Karabiber 231, 265

Karaca 85
Karacaoğlan 65
Karadeniz 48, 66, 69, 85, 87, 93, 126, 208, 215, 228, 286, 315, 316, 322, 325, 327, 328, 352
Karafaki 246
Karagöz (Balık) 335, 354
Karagöz 255
Karaib Adaları 47, 63, 153, 172, 274, 276, 277, 295
Karaib-Çin Mutfağı 172
Karaköy 174, 177, 256, 342, 349, 350
Karamürsel 29, 233
Karanfil 164, 209, 279
Karanlık Çağlar 241, 250
Karavida 235
Karbonat 117
Kareli (Lokal) 273
Kari 164, 165
Karides 68, 119, 164, 182, 233, 236, 317, 319, 337, 343
Kariye 180
Karlofça Barışı 124
Karnabahar 38, 39, 114, 212, 215
Karneli Ekmek 44
Karnıyarık 24
Karpiç 178
Karpuz 39, 64, 65, 214
Kars 104, 107, 158, 191
Karski 158
Kartaca 59
Kartal 93
Kartoffel 40
Kassava (Manyok) 36
Kaş 136
Kaşar 104, 105, 107
Kaşık 135
Kaşkaval 104
Kaşmir Keçisi 78
Kaşmir 37
Katalan 149
Katavasya 327
Katolik Kilisesi 60

Katolikler 61, 204
Katoliklik 128
Kavun 64, 65
Kavurma 77, 95, 115
Kaya Tuzu 191
Kaygusuz Abdal 233
Kayısı 24, 54, 55, 167
Kaymak 53, 101
Kayseri 29, 88, 96
Kaz Ciğeri 237
Kaz 89, 90, 91, 92, 237, 238
Kebapçı 182
Keçi Peyniri 104
Keçi 73, 74, 77, 78, 82, 99, 202, 311
Keçiboynuzu 72
Kefal 96, 122, 227, 315, 319
Kek 71
Kekik 196, 215
Keklik 181, 369
Keler (Balık) 233, 335
Kelt (ler) 192, 265, 288
Kene 321
Kent (Sigara) 309
Kentucky 268
Kenya 34, 67
Keops (Firavun) 39
Kerason 54
Kerevet 149
Kereviz 24, 216
Kertenkeleler 95
Kerterizler 353, 354, 356
Kestane Şekeri 70
Kestane 69
Keşifler Çağı 369
Keyaksar 63
Kha 53
Kıbrıs 42, 108, 154, 293
Kılıç Balığı 122, 147, 339
Kılıççılar Hanı 193

Kımız 83, 121, 254
Kınakına 272
Kırat Simgesi 270
Kırım 157
Kırkağaç 64
Kırkpınar Yağlı Güreşleri 201
Kırlangıç (Balık) 335
Kırmızı Biber 216
Kırmızı Et 88
Kırmızı Lahana 215, 216
Kırmızı Şarap 29, 224, 372
Kısrak Sütü 254
Kıtlık 39
Kıvılcımlı, Hikmet 125
Kıyma 166
Kızamık 49
Kızarmış Balık 152
Kızarmış Patates 133, 152
Kızartma 201, 236, 349
Kızıl Elma 52
Kızıl Haç 21
Kızılcık 65
Kızıldeniz 60
Kızılderililer 37, 38, 46, 47, 90, 295
Kızıltoprak 334
Kievski 158
Kikla (Balık) 339, 356
Kimber, John 88
Kimyon 164, 165, 189, 208
King’s Cross 139
Kingston Trio 268
Kinin 272
Kiraz 282
Kirby, Charles 313
Kireçburnu 183, 345, 346, 347
Kirlenme 315, 345
Kişniş 164, 168, 209
Kivi 86
Klasik Dönem 25

Kocayemişi 66
Koç 202
Koçu, Reşat Ekrem 94, 181, 243, 245, 246, 336
Kofana 331
Kokteyl 276
Kolaro (Lokanta) 346
Koleksiyon Dergisi 353, 354
Koleksiyon 353, 354, 356, 357
Kolkhisliler 196
Kolombo (Kristof) 48, 62, 274, 276, 293
Kolyos 30, 122, 215, 323, 328, 332, 338, 334
Komünyon Ayini 258
Kongre Partisi (Hindistan) 190
Konserve 117, 118, 182, 233
Konyak 158, 224, 278, 279, 281, 297, 301, 302
Konyalı Lokantası 174
Konyalı Vilayet Lokantası 175
Konyalı 30
Koptlar 169
Kore 110, 160, 161, 179
Korsika 69, 242
Kosher 152
Kosova Lokantası 181
Koşer 104
Koyun 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 82, 99, 113, 123, 202, 204, 205, 311
Köfte 41, 166, 208
Köle Ticareti 294, 295
Köln 257
Köpek 74, 75
Kör Agop 182
Köy 27
Krakovi 186
Kral Lear 190
Kraliçe Arı 196
Krem Şanti 101
Krema 101, 224
Krepen Meyhanesi 182
Ksenophon 196
Kubilay Han (İmparator) 160

Kuğu 92, 93
Kumkapı 30, 31, 182, 247, 312, 345
Kupez 315
Kurakin (Prens) 371
Kuraklık 55
Kurbağa Bacağı 238, 239
Kurbağa 94
Kurban Bayramı 75
Kurt 74
Kurtuluş 182
Kuru Fasulya 180
Kuru Soğan 214, 215
Kuruçeşme 179
Kuruyemiş 250
Kuskus 169, 170
Kuş Üzümü 167
Kuşburnu 66
Kuşkonmaz 132, 242
Kuşlar 86, 92, 94, 99, 113, 155, 370
Kuyruk Yağı 202
Kuyu Kebap 125
Kuzey Afrika 48
Kuzey Amerika 50, 80, 84, 295
Kuzey Avrupa 342
Kuzey Denizi 134, 57
Kuzey İrlanda 61
Kuzguncuk 334
Kuzu Kapama 77
Kuzu 76, 77
Küçük Burjuvazi 131
Küflü Peynir 135
Kükürt 39
Künefe 170
Kürk 73
Kürkçü Han 193

La Cusiniere Bourgeoise (1773) 129
La Fontaine 61
La Quintinie 67

Ladanyi, Janos 157
Lahana Çorbası 158
Lahana Dolması 157
Lahana Sarması 39
Lahana 38, 39, 123, 148, 151, 155, 215, 219
Lahmacun 138, 182
Lahos (Balık) 339
Lakerda 250
Lâle Devri 124, 125
Lâle 125
Lama 83
Langust 235, 236, 337, 338
Lasagna 135, 140
Latince 40, 43, 51, 75, 82
Laz Mutfağı 126, 179
Lazlar 196
Le Cuisinier François (Fransız Mutfağı 1651) 129
Leblebi 71, 72
Lefter Meyhanesi 182
Lefter 249
Leghorn 87
Lehler 265
Leiden Üniversitesi 270
Leif Ericsson (Viking) 314
Lentulus 37
Leonardo da Vinci 190
Les Dons de Comus (1739) 129
Levent 181
Levi-Strauss 15, 24
Levrek 122, 326, 335
Lezzet Enternasyonalizmi 22
Lezzet Vericiler 116, 141, 163, 168, 185, 199, 202, 207, 214
Lezzet 147, 152, 155, 172, 369
Lezzetleri Karıştırma 118
Lido 188
Likör (ler) 276, 282, 283, 284
Liman Lokantası 177
Limon 19, 63, 152, 163, 213, 214, 216, 218, 223, 231, 251, 260, 264, 265, 279
Limousin Meşesi 278

Limung 63
Lincoln, Abraham 90
Lippo Memmi 198
Lipsos 32
Lipton (çay) 289
Litvanya 105
Loire 261
Lokum 147
Lonca 42
Londra 78, 120, 130, 139, 153, 156, 170, 176, 231, 236, 266, 308, 342, 361
Lor Peyniri 108
Lotus Yaprağı 117
Louis XIV (Kral) 60, 62, 67, 124, 127, 259, 359, 370
Louis XV (Kral) 229, 374
Louis XVI (Kral) 40, 249
Louis'ler Çağı 143
Louisiana 172
Lucullus 54
Lusignan Krallığı 293
Lut (Peygamber) 190, 191
Lut Gölü 191
Lübnan Mutfağı 168
Lübnan 48, 155, 168, 169, 251
Lüfer 122, 322, 323, 328, 330, 332, 350
Lüks Yiyecekler 227, 230, 237, 239, 240, 242
Lycurgus (Kral) 38

Macar Mutfağı 156, 157
Macar Salamı 98
Macaristan 87, 155, 156, 196, 260, 281, 282, 287
Maccheroni 140
Maçoizm 277
Madamme Pompadour 374
Madeira Adaları 293
Madeira Şarabı 150, 261
Madrid 43, 131
Maecenas 367, 368
Maenadlar 259
Mafya 269

Magreb 154
Magrebiler 98
Mağara Resimleri 35
Mağrıbiler 48
Makarna 118, 135, 137, 138, 140, 141
Makedonya 252
Malaga Şarabı 150, 261
Malaga 191
Malastrana 258
Malatya 54
Malay 60
Malezya 59
Mali 187
Malibu (İçki) 277, 282
Malibu (Semt) 277
Malt 253, 266, 267, 268
Malta Eriği 54, 55
Malthus 9
Malum Persicum 54
Mamaliga 48
Manastır 282
Manda Sütü 105
Manda 45, 73, 75, 81, 101
Mandalina 62, 272
Mandarin 62, 286
Mandıra 99, 101, 102
Mangal 323
Manhattan 52
Manisa 57
Mantar (lar) 36, 40, 113, 114, 117, 217, 240
Mantı 122, 138
Maocular 363
Marco Polo 137
Margarin 141, 202, 205, 206
Margarita (Kraliçe) 136
Margarita (pizza) 136
Marggraf 294
Marie Antoinette 39, 40, 127, 128
Marie De Medici 142, 369

Marin, François 129
Marinad 29, 223
Marinetti 139, 140
Markos (İncil Yazarı) 188
Marlboro 308
Marmara Bölgesi 57, 191, 236, 315, 317, 325, 328, 338
Marmara Üniversitesi 266
Marmaris 214, 272
Maroilles 103
Marquis D'uxelles 129
Marshall Yardımı 371
Marsilya 342
Martı 93
Martin (Aziz) 260, 261
Martin Luther 204
Martini (kokteyl) 272
Martini, Simone 198
Marul 11, 212, 214, 250, 330
Marx (Karl) 298, 359
Mascarpone 135
Masonluk 190
Massachussetts 233, 274, 324
Mastika 252
Mavi Yolculuk 78, 266, 315, 316, 317, 319
Maya 42, 47, 50, 100, 117
Mayalanma 253, 254, 255, 257, 263, 266, 280, 289
Maydanoz 39, 183, 214, 215, 239
Mayfair (Gemi) 90
Maymun Beyni 34
Maymun 112
Mayonez 224, 242
MBK 269
McDonald's 132, 154, 159, 173
Mecidiye Köşkü 174
Medici Ailesi 134, 142, 143, 369
Mege-Mouries 205
Mehmet I (Padişah / Çelebi) 123
Meksika 37, 47, 171, 172, 275, 276
Melba, Nellie 130

Melissa 196
Memeliler 73, 82, 94, 99
Menderes, Adnan 174
Mennell, Stephen 24, 25
Menon 129
Menü 130, 136, 149, 153, 155, 170, 218, 239
Mercan 316, 319, 323, 339, 354, 356
Mercanköşk 209
Mercimek Çorbası 37
Mercimek Fıstığı 71
Mercimek 37
Merinos 75
Mersin 208, 335
Mersinbalığı 158, 228, 229, 326, 334
Mersingiller 68
Meryem (Ana) 198
Metaxa, S. 280
Meyane 129, 222
Meyhane 182, 245, 246, 248, 249, 250, 341, 345, 346, 347
Meyva Suları 298
Meyvalar 36, 40, 51, 59, 67, 72, 122, 167, 170, 212, 281, 370
Meze 136, 169, 182, 215, 216, 218, 250, 272, 337, 346
Mezeci 107, 117
Mezgit 332
Mezopotamya 37, 42, 64, 102, 203
Mıhlama 126
Mırmır (Balık) 335, 352
Mısır (bitki) 38, 41, 47, 48, 49, 50, 51, 114, 133, 156, 160, 169, 170, 201, 216, 241, 268
Mısır (Eski / Modern) 37, 39, 42, 48, 53, 58, 69, 75, 86, 90, 91, 93, 94, 198, 203, 238, 253, 254, 255, 313
Mısır Çarşısı 107, 108, 175, 180, 182, 208
Mısır Yağı 50
Mısırlılar 42
Michigan 288
Midilli 251
Midye 150, 230, 231, 232, 312, 315, 337, 342
Mihalıç Peyniri 108
Mihalıç 108
Mikado 161

Milano 134, 217
Minare Gölgesi 208
Minas Meyhanesi 182
Minçev, Ognyan 147
Minekop (Balık) 335
Minnestrone 129
Misina 316, 318, 320, 323
Mitoloji 42, 52, 58, 59, 212, 253, 258
Mitridates 54
Mme De Sevigne 62
Mnemiopsis 325
Moa 86
Moda Deniz Kulübü 178
Modern Briton 139
Modernleşme 27
Moğol İstilası 28
Moğolistan 122
Moğollar 160, 203
Mohaç Zaferi 156
Montaigne 376, 377
Montana 84
Mora 199
Moravya 155
Morina Balığı 187, 314, 342
Mormonlar 191
Moskova 95, 157
Mozarella 135, 136
Much Dependes on Dinner 50
Muhafazakarlık 148
Mujikler 157
Mulligatawny 129
Mumhane Sokağı / Caddesi 177, 346
Murad IV (Padişah) 299
Musakka 123, 145
Mussolini (Benito) 153, 370
Muşmula 66
Mutlak Monarşiler Çağı 25
Muz 67, 68, 100
Mübadele 262

Münih Birası 256, 257
Müren Balığı 319
Müslümanlık 259

Nadas 45
Naga Ranga 60
Nane Sosu 128
Nane 77, 169, 214
Napoleon / Napolyon 54, 105, 128, 189, 278, 294
Napoleon III (İmparator) 205
Napoleon Savaşları 40, 238
Napoli 134, 136, 140
Nar 65
Narenciye 59, 60
Nargile 169
Nasreddin Hoca 185, 191
Nassau Hanedanı 60
Nassau Kontluğu 60
Nebukadnezzar 197
Negroni 139
Nehru 190
Nektar Fabrikası 255
NEP 10
Nepal 165
Neuchatel 102
New England 274
New Hampshire 87
New Wharf Road 139
New York 11
Newcastle 266
Newfoundland 187, 314
Newport 236
NGO 148
Nieuw Amsterdam 52
Niger (Kıyısı) 187
Nikoli (Birahane) 256
Nil Nehri 12, 86, 315
Nişasta 49, 50, 115
Noel 90

Nohut 37, 72, 169
Noodle 137
Norman İstilası (1066) 152
Normandiya 134, 281
Norveç 187, 352
Nouvelle Cuisine 31, 132
Novotni 178
Nuh (Peygamber) 198, 199, 258
Nuruosmaniye 180
Nut 69

O sole mio! 137
Oberlin 238
Ocakbaşı 182
Oddysseus 198
Odin (Kült) 254
Oğlak 78, 369
Oliver De Serres 294
Oltalar 312, 313, 316, 321, 323, 354, 356
Olympos 254, 259
Orange Irmağı 61
Orangerie 62
Oranje Prensliği 60
Ordövr 119
Ordu Evi 130
Orfos (Balık) 322
Orfoz (Balık) 339, 354
Orinoko Irmağı 276
Orkinos 157, 316, 352
Orleans 58
Orman 78
Orta Amerika 90, 276
Orta Asya 46, 73, 75, 83, 102, 121, 209
Orta Avrupa 92, 101, 155, 156, 157, 281, 282
Ortaçağ 25, 52, 58, 63, 64, 84, 92, 99, 103, 140, 141, 142, 153, 186, 188, 189, 204, 223, 232, 241, 292, 293, 298, 362, 366, 367, 368, 369
Ortadoğu 37, 41, 59, 73, 74, 75, 76, 292
Ortaköy 243
Oruç Günü 204

Oruç 247
Orwell, George 152
Osiris (Kült) 253
Osmanbey 174
Osmanlı Bankası 177
Osmanlı Devleti 124, 189
Osmanlı İmparatorluğu 48, 169, 196, 207, 208, 378
Osmanlı Mutfağı 94, 121, 122, 123, 125, 126, 148, 180, 221, 222, 223, 243
Osmanlı 121, 146, 193, 196, 367, 378
Osmanlılar 95, 124, 156, 208
Ostia 188
Otlu Peynir 107
Otobur 33, 35, 36, 41

Öget, Hadi 336
Öküz Kuyruğu Çorbası 156
Ölü Deniz 191
Ördek 82, 90, 113, 114, 224, 238
Örgü Peyniri 107
Özal icraatı 68
Öztaş, V. 245
Paella 46, 149
Pafuli 126
Pakistan 153, 164, 176
Palamut 76, 316, 323, 328, 329, 332, 342, 350, 352
Pall Mall (Sigara) 309
Palmiye 172, 202
Pamuk Yağı 202
Pancar 149, 158, 294, 295
Pandelli Lokantası 174, 175, 180
Paneer 105
Papa 40, 84
Papağan 137
Papara 41
Papaya 68, 69
Papaz Eriği 53
Papaz Yahnisi 121
Paprika 156
Paraketa 318, 319

Paraketa 322
Paris (Mitoloji) 52
Paris Lokantası 20
Paris 20, 42, 43, 44, 98, 125, 126, 130, 131, 132, 134, 142, 143, 146, 151, 156, 169, 174, 176, 232, 236, 342, 370, 371
Park Otel 179
Parma Jambonu 135
Parmaggiano 135
Parmentier (Eczacı) 40
Parmesan 108
Paros 136
Pasifik 19, 66
Pasta 71, 133, 135, 137, 137, 138, 139, 140, 141, 370
Pastasciutta 139
Pasteur 260
Pastırma 20, 95, 96, 122, 207
Pastırmacılık 96
Pastırmalı Kuru Fasulya 96
Paşalimanı Adası 317
Patates Kızartması 115, 147
Patates 39, 40, 110, 133, 148, 155, 170, 212, 215, 248, 263, 365
Patlıcan 64, 114, 145, 166, 169, 182, 215, 311, 315
Patna Pirinci 46
Patrona İsyanı (1730) 125
Pavlov 343
Pavurya 233, 234, 235, 236, 237, 317, 337
Peach 54
Peanut 71
Peche 54
Pecorino 136
Pegasus Filesi 84
Pekin Ördeği 91, 114
Pekin 111, 126
Pekos Bill 275
Pelinotu 283
Pemberley’s 153
Pennsylvania 98, 269
Pentagon 275
Pera Palas 180

Pera 176, 247
Perhiz Günü 204
Perignon (ayr. bkz. Dom Pierre) 259, 260
Pers İmparatorluğu 63
Persler 197, 292
Perşembe Pazarı 177, 345
Peru 47
Pesca 54
Petropoulos, Elias 146
Petrosyanlar 229
Peynir 28, 64, 102, 103, 104, 106, 108, 135, 136, 145, 160, 166, 199, 203, 227, 250
Phellos 136
Pırasa 16, 39, 114, 116
Pide (ler) 42, 136, 138, 166
Piedmonte 241
Pigmeler 84
Pilaki 175, 316
Pilav 16, 46, 112, 113, 115, 119, 147, 149, 166, 170, 203
Piliç 16, 88, 89
Pilsen 256
Pina Collada 277
Pina 234
Pipo 300, 302
Pireneler 69, 98
Pirinç 41, 44, 45, 46, 74, 113, 115, 118, 137, 149, 160, 161, 162, 166, 167, 283
Pirzola 364
Pisi Balığı 228
Pistasia 72
Pişirme Yöntemleri 153, 160, 167
Pius V (Papa) 369
Piyaz 215
Piyer Loti Kahvesi 351
Pizarro 40
Pizza House 136
Pizza 136, 138, 171
Platon 314
Pliny (Romalı) 39
Plymouth 87, 90
Point, Fernand 132

Polinezyalılar 314
Polonya 105, 155, 186, 265
Polonyalılar 98
Pomade 52
Pomum 51
Porselen 373, 374
Port Said 198
Portakal 59, 60
Portekiz 48, 60, 141, 150, 153, 232, 261, 281, 293
Portekizliler 49, 62
Porter’s 153
Porto 150
Port-Salut 103
Poseidon (Kült) 197
Prag 148, 155, 168, 258
Procopio, Francesco 299
Prohibition (ayr. bkz. İçki Yasağı) 269
Proletarya 10, 131, 158, 303, 304
Protein 34
Protestan (lar) 135, 204
Protestanlık 298
Provans 60, 169
Provence 134, 189, 196
Provoloni 136
Prusya 294
Pub 257, 258, 266, 267, 272
Puding 185
Pugaçev 191
Pulenta 69
Pumpernickel 44
Puro 279, 297, 300, 302
Puşkin (Alexander) 191
Püre 40
Püritanizm 275
Püryan Kebap 125
Quebec 242
Quintinie 62

Rabelais 169

Raclette 102
Radika Salatası 182
Radika 215, 218
Ragıp Paşa 256
Rakı Sofrası 64
Rakı 158, 245, 246, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 256, 262, 263, 267, 270, 272, 279, 323
Ramayana 291
Ramazan 65
Rami 175
Ravioli 122, 133, 138, 140
Reçel 50, 53, 54, 56, 66
Refik Halit (Karay) 211, 212
Reform Hareketi 204
Regie İdaresi 309
Reid, James 50
Rejans 158, 177, 178, 265
Ren Geyiği 74, 84, 154, 188
Renault 83
Rennin 102
Resmo (Girit) 218
Rethymno (Girit) 218
Retsina Şarabı 261
Rhode Island 87
Riesling Şarabı 261
Ringa 154, 157, 314, 342
Rioja Şarabı 261
Risotto 46, 135
Riviera 200
Rocquefort 135
Rodos 320
Roi Soleille (Güneş Kral) 127
Roka 114, 212, 213, 329
Rokfor Peyniri 227
Rom 273, 274, 275, 277
Roma Çağı 92
Roma İmparatorluğu 188
Roma Mutfağı 25, 142, 222
Roma 37, 38, 53, 59, 64, 92, 102, 142, 176, 188, 190, 222, 238, 241, 365, 366, 367, 370
Romalılar 52, 92, 93

Romantizm 142, 285
Romanya 54, 78, 107, 147, 186, 336
Romence 60
Romenler 48
Romney 76
Romus ve Romulus 59
Roosevelt (Franklin Delano) 269
Roquefort 102, 103
Rothschild Ailesi 373
Rothschild 128
Rouen Katedrali 204
Rousseau J. J. 299
Rönesans 25, 140, 142, 198, 369, 376, 377
Rum (lar) 57, 108, 123, 247, 319
Rumeli Han 177
Rumeli Köftesi 147
Rumeli Osmanlılığı 147
Rumelihisarı 347
Rumelikavağı 345
Rus İmparatorluğu 264
Rus Mutfağı 158
Rus Salatası 158, 219
Ruslar 39, 54, 246, 264, 265, 371
Russell, Bertrand 288
Rusya 43, 95, 105, 129, 139, 157, 158, 229, 263, 286, 288, 325

Sabbatical 268
Sadabad 124
Safa Restoran 182
Safran 149, 150, 166, 209
Sağlık Müzesi 336
Sağlıklı Beslenme 132
Sahlep 209
Sahra Çölü 78, 187
Sakatat 125, 147, 205
Sake 45, 283
Sakız Adası 252
Sakız 252, 279
Sakızağacıgiller 71

Saki (rakısı) (ayr. bkz. Sake) 17, 254
Salam 90, 95, 98, 99, 135, 136, 171
Salamura Zeytin 199
Salata Kültürü 212, 213, 216
Salata 32, 38, 63, 77, 114, 147, 149, 192, 200, 209, 211, 212, 215, 216, 217, 218, 320, 329
Salatalık 215
Salça 17, 93, 182, 223
Salçalı Köfte 145
Salinas 191
Salt Lake City 191
Salt Lake 191
Salvador 172
Salyangoz 22, 94, 231, 238, 239, 321, 325, 372
Salzburg 191
Salzkammergut 191
Samatya 247
Samşu 254
San Fransisco 110
San Joaquin Vadisi 12
San Marco Bazilikası 188
Sanayi Devrimi 378
Sandviç 128
Sansculotte 43, 131
Sanskritçe 60
Sardalya 122, 157, 181, 314, 319, 329, 330
Sardunya 69, 242
Sargos 319
Sarıkanat 328
Sarımsak 17, 32, 39, 96, 114, 115, 119, 141, 150, 214, 239, 330
Sarıyer 183, 334, 345
Saros 318, 322, 344
Satsuma 62
Sauerkaut 38
Savaş ve Barış 264
Savoy Oteli 130
Sazan 113
Schneider 62
Schnitzel (ayr. bkz. Şnitzel) 155, 177
Scotch 268

Sebze (ler) 45, 114, 116, 122, 160, 217, 242
Sebze ve yumrular 38, 39, 40
Secuan 111, 163
Selçuk 78
Selçuk(lu)lar 96
Sele Zeytini 199
Selimiye (Hapisane) 269
Semaver 286
Semerkant 159
Semizotu 215
Sen Lazar 43
Sen Piyer 43
Sent Onore 43
Sepet 315, 316
Sevika 138
Sevilla 187
Seylan Çayı 289
Seylan 289
Sforza Ailesi 134
Shakespeare (William) 190
Sheeky's 231
Sheffield 375
Sherry 119, 281, 283
Sığır 76, 78, 79, 80, 81, 84, 113, 152, 163, 165, 171, 204, 205
Sırbistan 59, 147
Sırp (lar) 59, 246
Sırpça 147
Sırtı 315, 316
Sırtlan 35
Sıtma 45, 272
Sıvı Yağ 115, 202
Sızma 200
Siam 45
Sibirya 74
Sicilya 69, 143
Siena 198
Sigara 297, 300, 303, 304, 306, 307, 308
Silivri 100, 101
Sina (Mısır) 203

Sinagrit 318
Sinameki 208
Sincan 163, 179
Sinek 81
Sipahi Ocağı (Sigara) 309
Sirke 50, 52, 58, 63, 119, 152, 214, 216
Sirkeci Garı 30
Sirkeci 174, 175
Sivrisinek 45
Siyah Afrika 170
Siyah Bira 256
Siyanid 36
Siyasi İslâm 363
Skenderbeg (Konyak) 280
Slivovitz 54
Sliyotka 157
Smirnoff (Votka) 265
Sodom 190
Sofçu Hanı 193
Sofra Adabı 359, 360, 362, 363, 365, 366, 376, 379
Sofya 125, 147
Soğan Turşusu 30
Soğan 39, 115, 119, 157, 158, 166, 248, 341
Soğuk Et 156
Soğuk Meze 250
Soğukoluk 365
Sokkan 315, 316
Solingen 375
Sombalığı 326
Son Akşam Yemeği 190
Sorbet 217
Sos 115, 128, 129, 130, 132, 135, 141, 150, 183, 216, 222, 223, 225, 227, 232, 239, 261, 330, 353
Sosis 84, 95, 98, 160
Soslar 221, 222, 223
Sosyal Darwinci 9
Sosyalizm 12, 110, 270
Sosyalleşme 182
Sovyet Devrimi (1917) 177

Sovyetler Birliği (ayr. bkz. SSCB) 10, 157, 228, 280, 325
Soya Fasulyası 38, 105, 114, 161, 202
Soya Filizi 216
Soya Sosu 17, 222
Soya 119, 227
Söğürme 182
Spagetti 118, 135, 138, 140, 179
Spice Bazaar 208
Split 148
Spode, Josiah 374
Sri Lanka 45, 209, 272, 289
SSCB 10, 11, 48, 239, 264
St. Jacques 232
St. Lawrence Körfezi 314
St. Louis Dünya Fuarı 288
St. Paul 259
Stalin 158
Stat-Hamburg 179
Steinbeck, John 11, 79, 264
Stevenson, R. L. 273
Strazburg (Birahane) 256
Strudel 52, 155
Stuart Hanedanı 61
Stuyvesant, Peter 52
Subaşı Lokantası 180
Sucuk 84, 95, 98, 122, 154, 171
Sufle 20
Sultan Reşad (Padişah) 191
Sultanahmet (semt) 344
Sumak 209, 214
Sung Hanedanı 160
Suriye 48, 72, 169
Susam 168, 201
Sussex Üniversitesi 268
Suvlaki 145
Sübye (Balık) 319
Süleymaniye Külliyesi 180
Sülün 28, 93
Sülüngiller 90

Sümer (ler) 102, 195
Sümüklü Böcek 20
Sünger 318
Sürüngenler 94
Süt Kuzusu 114
Süt 50, 74, 78, 79, 80, 82, 83, 87, 99, 101, 102, 106, 122, 193, 196, 204, 205, 224, 277
Süveyş Kanalı 325
Swift, Jonathan 230
Swiss Pub 179
Sylvius, Franciscus 270, 271

Şalgam 114
Şam Baba 121
Şamandıra 323
Şamfıstığı 71
Şampanya 158, 259, 264, 278
Şanghai 126
Şarap Tadıcı 261
Şarap 38, 52, 57, 58, 65, 103, 119, 130, 134, 150, 156, 158, 199, 204, 205, 223, 245, 253, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 273, 278, 279, 280, 281, 301, 306, 343, 368
Şarapçılık 261, 262
Şarköy 259
Şarküteri 95, 131
Şartlı Refleks 343
Şaşlık 158
Şavarma 154
Şeftali Kompostosu 145
Şeftali 24, 69
Şeftalili Dondurma 130
Şeftalya 145
Şehir Oteli 175
Şehriye 46, 118, 138
Şeker Hastalığı 238
Şeker 17, 25, 291, 292, 293, 294, 295
Şekerkamışı 274, 291, 295
Şekerpancarı 294, 295
Şemsipaşa Burnu 328
Şerbet 166
Şeria 71

Şevket Meyhanesi 182
Şıra 57
Şikembe 125
Şili 172, 261
Şiş Kebab 145, 147, 202
Şlivovitz 246
Şnitzel 158
Şovenizm 102
Şükran Günü 90

Tagliatelle 140
Tahıl (lar) 40, 41, 42, 46, 47, 49, 50, 69, 122, 123, 167
Tahin 168, 169, 201
Tahtakale 197
Taiwan 110
Taksim 178, 179
Talleyrand 128, 129
Tampopo (Film) 162
Tandır Kebap 125
Tandır 166
Taner, Seyyal 77
Tangerine 62
Tanzimat 189, 255
Taoudenni 187
Tapyoka 36
Tarabya 345
Tarak (Deniz Ürünü) 19, 232, 337
Taratufli 40
Tarçın 164, 209
Tarhana 122, 140
Tarhun 141
Tarihten Güncelliğe 23
Taşkent 159
Tat 185
Tatar Böreği 121, 122, 138
Tatarcık 81
Tatlı (lar) 112, 185, 209
Taverna 147
Tavşan 82, 181, 369

Tavuk Çiftlikleri 88
Tavuk Eti 149
Tavuk Suyu 118, 160
Tavuk 16, 17, 82, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 113, 118, 160, 164, 170, 215, 217, 311
Tavus Kuşu 92, 93
Tay Yemeği 163
Tayland 37, 75, 160, 162
Taze Soğan 77, 218
Tebai 53
Tein 285
Tekel 251, 256, 262, 265, 274, 279
Tekerlek Peynir 104
Tekir (Balık) 312, 334
Tekirdağ 262
Temel Reis 38
Tencere 122
Teodoric (Kral) 140
Tepebaşı 177
Tequila 275, 276
terbiye 223
Tere 212
Tereyağı 101, 141, 170, 202, 203, 204, 205, 206, 224, 238, 239
Tevrat 51, 52, 65, 102, 195, 197, 258, 337, 377
Thales 199
Thiers 375
Thor (Kült) 254
Three Men in a Boat 103
Tırtıl 37
Tiber 188
Tibet 54, 74
Tilsit 105
Timbuktu 187
Tiyatro 259
Togan, Zeki Velidi 179
Tohumlar 36, 37
Tohumluk 47
Tokai Şarabı 261
Tokat 96
Tokatlı, Attila 249

Tombak 353
Ton Balığı 217
Tonik 272, 273
Topkapı Sarayı 123, 174
Toplayıcılık 33, 35, 57
Torik 342
Touraine 260
Toussaint-Samat, Maguelonne 47, 73, 74, 103, 260, 261, 292
Tötonlar 140
Trabzon 66, 196
Trabzonhurması 66
Trakya 64, 259
Tramvay 353
Trol 324, 325, 345
Tropikal 36, 45
Troya Savaşı 52
Troya 37
TSE (Türk Standartları Enstitüsü) 247
Tuareg 187
Tuborg 256
Tufan 197, 258
Tulum Peyniri 107
Tuna Nehri 315, 325
Tunçay, Mete 71
Tunus 200
Turancılık 156
Turgutlu 64
Turna (kuş) 93
Turna Balığı 228, 229
Turp 16, 155, 201, 215, 329
Turşu 50
Turunçgiller 59, 62, 63
Tuz Gölü 191
Tuz Vergisi 189, 190
Tuz 25, 71, 72, 95, 101, 157, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 213, 214, 231, 265
Tuzla 191, 346
Tuzlama 365
Tuzluca 191
Tuzluk 185

Tünel 177, 179
Türk Ansiklopedisi 255
Türk Kahvesi (eser) 146
Türk Kahvesi 145, 155
Türk Mutfağı 116, 180
Türk Ortodoks Cemaati 346
Türk 21
Türkçe Sözlük 223
Türkiye 29, 31, 43, 46, 56, 57, 59, 63, 64, 66, 67, 69, 70, 76, 84, 87, 88, 93, 94, 96, 99, 100, 101, 106, 117, 125, 126, 140, 145, 148, 156, 159, 178, 191, 196, 200, 208, 228, 238, 242, 255, 256, 262, 265, 269, 270, 272, 274, 285, 286, 289, 322, 324, 325, 326, 341, 342, 364, 378
Türkler 46, 62, 95, 121, 122, 123, 139, 156, 179, 228, 332, 374
Tütün Kaçakçılığı 309
Tütün 300, 301, 306
Tütüncü Hayko 31
Twain, Mark 39

Ukrayna 158, 325
Ulster 61
Uludağ 124
Ulusal Mutfak 121
Umman Körfezi 60
Un Kapanı 193
Un 43, 129, 132, 170, 224
United Farm Workers Sendikası 11
Urcan (Lokanta) 183, 345
Urfa 107
Urfalı Hamdi Kebapçısı 182
Urfayağı 202
Uruguay 172
Uskumru 122, 215, 222, 314, 316, 325, 328, 336, 338, 342, 351, 352
Utah 191
Uzak Asya 81, 288
Uzakdoğu Mutfağı 218
Uzakdoğu 41, 42, 44, 46, 54, 75, 76, 187, 236, 254, 286, 292, 325

Ümit Lokantası 180
Üsküdar 180, 328, 334, 345, 346
Üzüm 11, 41, 56, 57, 58, 63, 64, 152, 260, 261, 278, 279, 280, 295

Valensiya 149
Valonlar 255
Van 107
Vapur 356
Varak 166
Varenne, Pierre François de la 129
Vasco de Gama 60
Vatoz / Vatos 231, 233, 318, 338
Vazelin 279
Vejetaryen 165, 241
Venedik 188, 189, 208, 292, 293, 368, 369
Venezuela 276
Verem 304
Vermut 283
Versailles 62
Vezir Hanı 180
Victoria Çağı 303
Vietnam 162, 176
Vikingler 154, 204, 314
Vinegret 242
Virgin Mary 265
Virginia (Sigara) 308
Visconti Ailesi 134
Viski (Roman) 270
Viski Polemiği 270
Viski 246, 265, 266, 267, 268, 270, 283
Visser, Margaret 10, 25, 50, 187, 198, 217, 365, 367, 368, 376
Vişne Bahçesi 54
Vişne 54, 272
Vitaceae 56
Vitamin 83
Vitis 57
Vittorio Emmanuelle II (Kral) 136
Viyana Seferi I 124
Viyana Seferi II 155, 298
Viyana 132, 155, 156
Vltava 258
Voltaire 299
Vonos (Balık) 328

Votka 157, 158, 246, 251, 253, 256, 263, 264, 265, 266, 273, 279
Voyvoda Caddesi 176

Wan Tan 138
Washington (D. C.) 62
Washington, George 47, 268
Weber (Max) 298
Webster 64
Wedgwood 374
Wheeler 31
White Horse (Viski) 270
Wilhelm II (İmparator) 130
Wilhelmina (Kraliçe) 61
William III (Kral) 61
William of Orange 61
Wimpy Bar 132, 174
Worcester 227
Worchestershire Sauce 265
Wyborowo (Votka) 265

Yaban Arısı 194
Yaban Ördeği 93
Yabani Kuşlar 93
Yagodina Birası 256
Yağ Kapanı 193
Yağ 129, 197, 199, 200, 202, 203, 218
Yahuda 190
Yahudiler 39, 53, 190
Yahya Bey Lokantası 181
Yak 74
Yakup Meyhanesi 182
Yalçınkaya, Hasan 269, 270
Yangtze 44
Yaprak Dolma 147
Yarı Kümes Hayvanları 92
Yasemin Çayı 119
Yassıada 29
Yayık 101, 203
Yazarlar Birliği Lokali 95

Yedi Yıl Savaşları 40
Yedikule 182
Yeğen, Ekrem 180
Yemek Pişirmek 27
Yemek Sanatı 17
Yemek Tarihi 33, 35
Yemek ve İdeoloji 15
Yemen 170, 298
Yengeç 321, 323
Yeni Cami Külliyesi 208
Yeni Dünya 63
Yeni Harman (Sigara) 309
Yeni Rakı 251
Yenije (Sigara) 308
Yerfıstığı 71, 201
Yerihu 42
Yeşil Çay 288
Yeşil Zeytin 199, 273
Yeşilırmak 314
Yeşilköy 183, 234, 345, 346
Yılan Balığı 319, 342
Yılan 95
Yılbaşı 90
Yılmaz, Mesut 24
Yoğurt 99, 100, 122
Yoğurtlu Tahin 168
Yontmataş Çağı 230
Yorgo Meyhanesi 182
Yosun (lar) 161, 218
Yöresel Mutfak 121
Yuan Hanedanı 160
Yufka 138
Yugoslavya 148, 280, 281, 282
Yulaf 49
Yumurta 87, 88, 89, 93, 99, 113, 149, 223, 224
Yunan Bağımsızlık Savaşı 55
Yunan Mitolojisi 52, 58
Yunan Mutfağı 25
Yunanistan 107, 122, 125, 145, 146, 147, 148, 200, 212, 251, 252, 255, 256, 261, 324

Yunanlar 146, 169, 176, 228, 255, 259, 261
Yücekök, Ahmet 273
Yüzbaşı'nın Kızı 191
Yüzyıl Savaşları 239

Zafer Çarşısı 273
Zahle Rakısı 251
Zambak 198
Zargana 323
Zaro Ağa 100
Zebu 79, 171
Zencefil 17, 115, 117, 118, 119, 168, 218
Zerdali 55
Zerde 209
Zerdeçal 164, 209
Zeus (Kült) 196
Zeytin 41, 135, 141, 197, 198, 199, 200, 247
Zeytinburnu 347
Zeytindağı 197, 199
Zeytinyağı 122, 135, 135, 141, 146, 147, 149, 197, 198, 199, 200, 201, 204, 205, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 224, 243
Zeytinyağlı Bakla 32
Zıpkın 312, 322, 339
Zippo 307
Ziyafet 360, 361, 364, 365, 366, 369, 370, 371, 372, 373
Zoka 323
Zubrowka (Votka) 265
Zulu 194