70 yemek tarifi

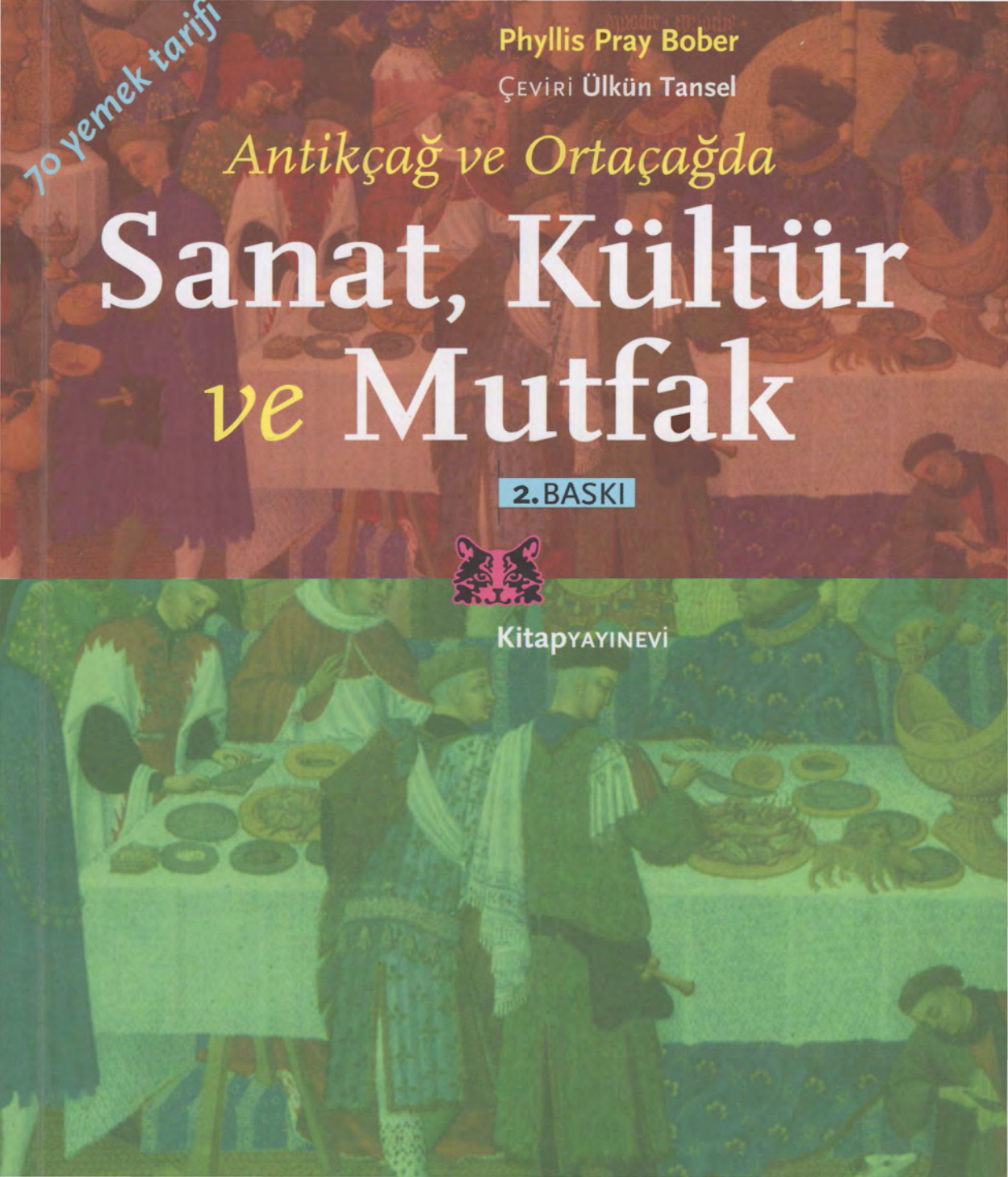
Phyllis Pray Bober

Çeviri Ülkün Tansel

Antikçağ ve Ortaçağda

Sanat, Kültür *ve* Mutfak

2. BASKI



Kitap Yayınevi

ANTİKÇAĞ VE ORTAÇAĞDA
SANAT, KÜLTÜR VE MUTFAK

KİTAP YAYINEVİ – 36
TARİH VE COĞRAFYA DİZİSİ - **14**

ANTİKÇAĞ VE ORTAÇAĞDA SANAT, KÜLTÜR VE MUTFAK/PHYLLIS PRAY BOBER

ÖZGÜN ADI
ART, CULTURE, AND CUISINE
LICENSED BY THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS, CHICAGO, ILLINOIS, U.S.A.

© 1999 PHYLLIS PRAY BOBER, TÜM HAKLARI SAKLIDIR
© 2014, KİTAP YAYINEVİ LTD.

ÇEVİREN
ÜLKÜN TANSEL

YAYINA HAZIRLAYANLAR
NAZLI PİŞKİN, FÜSÜN KİPER

DÜZELTİ
NURETTİN PİRİM

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR

KAPAK
DİLEK ÇETİNKAYA

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

KAPAK RESMİ
LIMBOURG KARDEŞLER, TRÈS RICHES HEURES, OCAK AYI, Y. 1415, CHANTILLY MÜZESİ

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂĞITHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 12055
T: (0212) 294 10 10 F: (0212) 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
EKİM 2003, İSTANBUL
2. BASIM
MAYIS 2014

ISBN 978-975-8704-34-7

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KAĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO. 12348
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Antikçağ ve Ortaçağda

Sanat, Kültür ve Mutfak

Phyllis Pray Bober

Çeviri
Ülkün Tansel

Kitapyayınevi

İçindekiler

Önsöz 6
Giriş 12
I- Tarihöncesi 29
II- Eski Mısır 44
III- Mezopotamya 81
IV- Eski Yunan Dünyası 109
V- Helenistik Dönem 176
VI- Roma 202
VII- Erken Ortaçağ 271
VIII- Uluslararası Geç Gotik Biçem 305

Ek: Mönüler ve Tarifler 375
Tarihöncesinden Bir Sofra 377
Mezopotamya'dan Tarifler 392
Deipnon, Bir Eski Yunan Şöleni 400
Eski Roma'dan Bir Davet 413
Geç Gotik Dönemden Bir Şölen 424
Kaynakça 441
Dizin 484

Önsöz

Bu kitabın hazırlanışı uzun yıllar aldı. Metnin yazımı 1994'te tamamlandı; bu yüzden, ele aldığım kimi konular yeni yeni filizlenmekte olan yeme içme tarihi alanındaki her yeni gelişmeyi yansıtmayabilir. Bununla birlikte, kaynakçayı güncelleştirmeye çalıştım. Günümüzün çoğu bilimsel kitap okurları gibi, dipnotların bolluğundan yakınacaklar çıkabilir. Çok dipnot koymamın nedeni yalnızca araştırmacılıktan gelen bir huy değil. Böylesi bir kitap hem yemek pişirmeyle ilgili ne bulursa okumaya bayılan insanlara, hem de yeme içme uzmanlarına, bu alanda ders verenlere ve kendini disiplinlerarası araştırmaya adamış bilim insanlarına seslenmektedir. Özellikle bilim insanları açısından, doğrulanabilmesi ve kanıtların tartıya vurulabilmesi için her söylenenin belgelenmesi zorunludur. Ayrıca, en çalışkan okurlar dışında herkes, isterse, çoğunluğun gözünde anlatının akışını engelleyen birçok yan konuyu notlardan izleyebilir. Notlar dikkat dağıtan metinler değil, ciddi okurlar için gerekli şeylerdir.

Yeme içme tarihine katkım, "Kültür ve Mutfak" adı altında verdiğim derslerin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. 1987-1990 arasında Bryn Mawr Koleji'nde verdiğim derslere, öğrencilerin üç ayrı yüksekokuldan ders alabilmesini sağlayan bir program sayesinde, Havenford ve Swarthmore'dan katılanlar da oluyordu. Ama iyice gerilere bakınca, başlangıcı New York Üniversitesi'ne bağlı University College'da bulunduğum 1960'lara gidiyor. Dekan Frederick Ulfers, başvurunun çok olduğu kimi sevilen derslere kaydını yaptıramayıp dışarıda kalmış birinci ve ikinci sınıf öğrencilerine yardım amacıyla yalnızca bu öğrencilere açık, olağan ders programı dışında "mini seminerler" verecek öğretim üyeleri arıyordu. Hayatımda ilk kez "Eski Roma'da Yeme İçme Sanatı"nı öğrenmeye can atan dokuz kişiyle baş başaydım, üstelik dekanlık bana bütçe ayırmıştı! Bir de koskoca mutfak! Güney Bronx'da, eski bir evin bodrumundaki kocaman mutfak, her hafta sınıftan çıkınca giriştiğimiz alışveriş / yemek pişirme etkinliklerimize yetip artan bir mekândı. Hatta bir seferinde, iki küçük meraklı çocuk –oğullarım– ve *CBS Akşam Haberleri*'nden görüşmek üzere gelen muhabir ve bütün bir televizyon ekibiyle mutfağa doluşmuştuk.

O güne gelinceye kadar, benim yemek pişirmeye ve tarihe olan sevgim, sözgelimi, bir tavuğu bildik usullerden birine göre pişirip Romalı Apicius'a atfedilen yemek kitabına bakarak bir terbiye hazırlamaktan öteye gitmezdi. Bu çok değerli belgeyle tanışmam, İngiltere'den dostlarım Barbara Flower ile Elizabeth Rosenbaum'un (sonradan Alföldi) bir yandan İngilizceye çevirisi üzerinde çalıştıkları, bir yandan da kimi seçme yemeklerin pişirme yöntemlerine ve malzeme miktarlarına ilişkin açıklayıcı notlar hazırladıkları sırada oldu (1958 tarihli basım). Kitabın sınıf içinde öğrenmeyi kolaylaştırıcı bir araç olabileceği aklıma geldi: İlkçağ sanatı okuttuğum öğrencilerime, Roma Cumhuriyet dönemi heykeltıraşlarının insan başı yontma geleneğini İtalik halklardan aldıklarını, sonra zamanla bu geleneği atıp Yunanlı ustalardan aldıkları dersi özümsediklerini, yani biçemlerinin değiştiğini anlatmak istiyordum; bu konuyu tam o dönemde Latin mutfaklarının geçirdiği değişimle koşutluk kurarak anlatırsam, daha kolay kavrayabilirlerdi.

Roma seminerinin ardından, New York Üniversitesi'nden bir grup araştırmacı beni (gönüllü bir öğretim üyesi bulunamazsa kimi dersler yapılamıyordu) mutfak kültürleri dünyasını keşfe çıkmaya ikna etti: Üstelik yalnız eski Roma'dakini değil, eski Çin ile Amerika yerlilerinin sömürgeleşme öncesine ait beş kültüründe yeme içme işlerini de keşfe çıkacaktık. Dekan Ulfers yine cömert davranıp para ayırdı. Bu parayla benim evimde gerçekleştireceğimiz yemek pişirme seansları için gerekli malzemeyi satın alacaktık. Böylece, (almaya ne daha öncesinde, ne daha sonrasında gücümüzün yettiği) doğunun kurutulmuş deniz yumuşakçası ve başka özel tadımlıkları gibi bedelini duysa havyarın bile aşağılık duygusundan kıpkırmızı kesileceği ikramlara izin çıkmış oluyordu.

İlk olarak Fred Ulfers ve New York Üniversitesi öğrencilerine binlerce teşekkür etmek istiyorum: Yeme içmenin tarihiyle ve yemek pişirmeyle ilişkimi kuram düzeyinden uygulama düzeyine, oyalanma düzeyinden sonunda üçüncü bir emeklilik uğraşı düzeyine çıkarmama yardımcı oldular. Onlara olan gönül borcum gecikerek açıklanmış olsa da, yerleri gönlümün baş köşesidir. İlk grup öğrencimden, Amerika'nın damak tadını örneklemek yerine, geçmişi ve başka kültürleri incelemek yoluyla insanların beyinlerini ve midelerini çok daha geniş bir yiyecek ve pişirme yöntem-

leri yelpazesine açmanın ne kadar önemli olabileceğini öğrendim. Hepsi de dünyanın dört bir yanıyla çok içli dışlı olan kentlerde oturan ve zengin ailelerin çocukları olan dokuz öğrencimden yalnızca biri, biz pişirmeden önce kuzu eti yemişti; hiçbiri ördek eti yememişti! Mutluyum ki, içlerinden biri –Cato'nun kutsal tören ekmeği *libum* fırından çıktığında içi içine sığmayarak "İşte Kartaca'yı dize getiren ekmek!" diyen Latince bölümü öğrencisi– lokanta işletmecisi oldu.

Yemek pişirme ve yeme sanatı tarihi konusunda kamusal alandaki bir sonraki girişimim, yedi yıllık bir aradan sonra, Bryn Mawr Koleji Fen ve Edebiyat Fakültesi lisansüstü bölümü sorumlusuyken eğitim sorunlarıyla boğuştuğum bir sırada oldu. 1980 ve 1981'de, Bryn Mawr Forumu'na katıldım; forumda okul dışından katılımcılara yeme içmenin tarihi konusunda bazı konuşmalar yapılacaktı. İlk sekiz haftada, konuşmaların her birinde bir ana tarih dönemi (Kuzey Çin'de Sung dönemi dahil) ele alınıyor, her konuşmanın konusu tarihte ünlü bir şölen oluyordu. Ertesi yıl, beş hafta süren konuşma dizisi kutsanmış yiyeceklere ayrılmıştı. İki konuşma dizisi de kampüs mutfağında, aslına uygun olarak hazırlanan bir şölenle son buldu. Yemeğin hazırlanışına, programa katılanlar arasından dikkatle seçilen ve olağanüstü ustalığı en sonunda anlaşılan bir grup yardımcı oldu. Onlara ve mutfak hizmetleri biriminin başı Gail Finan'a, yemek tarifleri dağarımı genişletmeme yardımcı oldukları için teşekkür ediyorum. Roma şöleni için elli kiloyu aşan yabandomuzunu yağlayarak kızartmayı beceren, bu arada benim yaş tutturma iğnelerimden birini domuzun sert etinde kıran Alexa Aldridge'e özel bir "aşkolsun" bakışıyla teşekkür ediyorum. Yabandomuzunun hazırlanışı sırasında yaşanan olaylar için okur, 1990 yılı Bryn Mawr *Mezunlar Bülteni*'nin bahar dönemi sayısına ya da İngiliz Yeme İçme Yazarları Loncası'nın *News* adlı yayınının 8. sayısına (1992 yılı Sonbahar-Kış sayısı) bakabilir.

Mutfak araştırmaları ile birinci elden uygulama deneyimlerinin işte böyle birleşmesinin sonucunda, kitabın ekinde, ele alınan her büyük tarih döneminde yendiği biçimiyle bir yemeği yeniden yaratmak isteyenlere önerilerde bulunuyorum. İlk editörüm Karen Wilson'a yürekten teşekkür ediyorum: Chicago Üniversitesi Yayınevi'nden emekli olmadan önce, kita-

bımın yayınlanmasını yalnızca gönülden istemekle kalmadı, aynı zamanda beni yukarıda sözünü ettiğim tarifleri kitaba katmaya yüreklendirdi. Ne aşçıbaşı, ne de yemek kitabı yazarı olmadığım halde (bu, ilerde yemek kitabı yazmaya tav olmayacağım anlamına gelmez), günümüzün yemek malzemeleri arasından aslına en yakın olanları seçtim. Bir de, yemek tariflerini uygularken kuralcı olmamaya çalıştım. İyi aşçı, yemek tarifinin "havasını yakalamalıdır"; tıpkı, geçmişte her aşçının alışılmış yöntemi kendine göre değiştirmiş olduğu gibi... Kısacası, yemeğe aykırı düşecek bir şey katmamaya dikkat edin ve unutmayın ki, elektrikli hiçbir alet havanda dövmenin yerini tutamaz.

Oldways Preservation and Exchange Trust'dan Dun Gifford, Sara Baer-Sinnott ve o dönemden Greg Drescher'e şükranlarımı sunmak isterim. Sürdürülebilir tarım, geleneksel yemekler ve sağlıklı beslenme konularına verdikleri önem, günümüzün besin kaynakları ve enerji tasarrufu sorunlarından kurtulmak için halk mutfağı ile uzun ömürlü saklama gelenek ve göreneğinin önemine olan inancımı doğruladı. Vakfın uluslararası toplantıları, mutfak sanatları ile adının önünde "güzel" bulunan diğer sanatlar arasındaki dışavurum benzerlikleri konusunda kimi kuramlarımı sınama olanağını verdi. Bu toplantılar, aynı zamanda, pek çok yemek uzmanı ile tanışmamı sağladı. Hepsiyle arkadaş oldum; pek çoğu, özel yemek malzemeleri ve bazı pişirme süreçleri konusunda birikimime katkıda bulundu. Arkadaşlarımdan Lidia Bastianich, Catherine Brandel, Claire Clifton (Ah o botanik konusundaki engin bilgisi!), Naomi Duguid, Mary Ann Esposito, Jessica Harris (Bryn Mawr'dan), Suzanne Hamlin, Nancy Harmon Jenkins, Barbara Kafka, Aglaia Kremezi, Leslie Land, Jean Nathan, Claudia Roden, Mary Taylor Simeti (hünnap ve kenger üstüne çok bilgilendirici bir seminer), Colin Spencer, "Hoppin' John" Martin Taylor, Faith Willinger, Paula Wolfert ve Clifford Wright'a topluca teşekkür ediyorum.

Her yıl katıldığım "Yemek ve Yemek Pişirme" konulu Oxford Sempozyumu, yeni uğraşımda her konuda destek ve öğrenme olanağı bulduğum bir başka kaynak oldu. Yalnız o değil, 1995'te davet edildiğim Dames d'Escoffier grubundaki arkadaşlar da bana esin kaynağı oldular. Durmadan ürün veren Pennsylvanialı tarihçiler Dame Elisabeth Rozin ve William Woys Weaver'dan ne çok şey öğrendim. Dostum Aşçıbaşı Fritz Blank'ı

burada özel olarak anmalıyım: Mikrobiyoloji alanından mutfağa atlayıp bu alanda yıldızlaşan, Philadelphia'nın birinci sınıf lokantalarından Deux Cheminées'nin sahibi bu dostumu hem çalışmalarıma gösterdiği ilgi, hem de beslenme dünyasında bıkıp usanmadan daha derin anlamlar peşinde koşması dolayısıyla anıyorum.

Meslektaşlarıma sonsuz borcum var. Nancy Dorian, Keltlerin yaşamı ve dili üstüne derin bilgisini benimle paylaşmak inceliğini gösterdi. Dick Ellis, eski Mısır ve Mezopotamya'ya ilişkin pek çok sorumu yanıtlamak ve kitabın o bölümlerini okumak iyiliğinde bulunarak beni birçok yanlışa düşmekten korudu. Steve Levine, kitabın giriş bölümü üstüne bilgece eleştirilerini esirgemedi. Bryn Mawr'dan olmamakla birlikte Martha McCrory, o gün bu gündür seçici bir dikkatle gazete kesikleri derlemede, yayın ve dergilerdeki, o olmasa dikkatimden kaçabilecek ufak tefek ilginç haberleri ayıklamada bana yardımcı oluyor. T. A. Carter, bir Mezopotamya kazısında çıkan hayvan kalıntılarına ilişkin verileri benimle cömertçe paylaştı. Julius Held, uzun süreli ödünç verdiği, yeme içme sanatı üstüne eşsiz bir Almanca makaleler seçkisinin süresini uzatıp duruyor. Bryn Mawr'ın Kütüphaneler Arası Ödünç Alma Bölümü Sorumlusu Charles Burke ile Kaynak Kitaplar Bölümü sorumlusu Andrew Patterson, bana sağladıkları, görevlerini yapmanın ötesine geçen yardım ve kolaylıklar için ayrı ayrı anılmayı hak ediyorlar. Yabancı kitaplıkları yöneten bilim insanlarına gönül hoşnutluğu duygularıyla teşekkür ediyorum: Roma hümanizmi üstüne her zamanki araştırmalarıma yenilerde eklenen yeme içme tarihi serüvenimi tükenmez bir iyi niyetle destekleyen Vatikan Kütüphanesi'nden Massimo Ceresa'ya; ayrıca, ortaçağa ilişkin mutfak dahil her konuda erişilmez bilgisini her an paylaşmaya hazır, British Library Yazmalar görevlisi Michelle Brown'a... Çalışmalarıma gösterdiği ilgi yanında, ne zaman bir Roma yemeği versem, keyif ehli Petronius'unkini andıran mezeleri süslemekte yararlandığım on iki burç kalıbını bana verdiği için Ellie Robinson'a özel bir selam gönderiyorum.

Kitabın kendisine gelince, "kolay okunabilirliğini" (eğer gerçekten öyleyse) ve albenisini borçlu olduğu iki kişiden biri, halden anlayan editörüm Susan Bielstein'dır; o olmasaydı, hiçbir okurun bilemeyeceği kadar Cicero işi bir metin ortaya çıkacaktı. İkinci kişi, düşünsel içerik ile

üstün nitelikli görsel malzemeyi güzellik duygusunun teknesinde kaynaştırmanın bu kitaptakinden daha çok istendiği kitaplar üzerinde çalışmaya alışkın, yetenekli tasarımcı Adriane Onderlonk Dudden'dir. Her ikisine de anlatamayacağım kadar çok gönül borcum var.

Ayrıca, bilgisayar işlerinde tam bir cahil olan bendenizi, bir noktadan sonra çalışmaların suya düşmesine neden olacak felaketlerden kurtaran kişilere teşekkürü atlamamalıyım: Bunlar arasında, bilgisayar alanında uzmanlığı Asurlular üstüne bilgisinden aşağı kalmayan Ria Ellis var; bilgisayardan yitik bilgileri bulup çıkarmada üstüne olmayan Alan Candor ve Bryn Mawr Bilgisayar Merkezi YETİŞİN-İMDAT biriminden öğrenci "melek" Sarah Tuttle var...

Girişimimde çok değerli yardımlarını gördüğüm ve borçlu olduğum başkaları da var, ama onların katkıları daha sonra yazacağım kitapta tek tek açıklanacak. O kitabı yazmak kimi bakımlardan o kadar zor olmayacak: Birincisi, İtalyan Rönesans'ı uzmanlık alanıma giriyor; ikincisi de kültürel değişimi ortaya çıkaran sanatçılar ve yeni sanat akımları, amaçlarını anlatmanın ya da kodlamanın bir yolu olarak mutfağa sarılma eğilimi gösteriyorlar. Öte yandan yeme içme tarihi ister istemez bütünsellikten uzaklaşıyor, Rönesans'tan Sürrealizm sonrasına uzanan dönemde çeşit çeşit akım ve düşünce yandaşlığını kapsıyor; bugünlere uzantısı da John Cage'in, özünü oluşturan makrobiyotik kahvaltılar bağlamında bakılması gereken harika oyma baskılarıyla son buluyor.

Son bir teşekkür sözü de doğumu geciken bu kitap yüzünden, yemeklerimizin –hatta şölen yemeklerimizin– çağdaş kaos kuramının göstergebilimsel eşdeğeri olan bir evin ortasında yenmesine katlandıkları için oğullarım Jonathan ve David ile "belirgin ötekim" Ted Barnett'e; yemek masası hiç boş kalmamacasına çeşitli işlerde kullanılan malzemelerle kaplı olduğu için, çalışma odamdaki masaya yığılı kâğıtları, kitapları, bilgisayarı ve yazıcıyı bir kenara iterdik, şen şakrak soframızın yanında adeta kule gibi dururlardı. Hiç değilse, herkesin onayladığı üzere, tadına doyulmaz yemeklerdi yediklerimiz!

PHYLLIS PRAY BOBER

Giriş

Beslenme ve üreme güdüleri, bitkiler dahil bütün canlıların yalnız kendilerinin değil, türlerinin hayatta kalmalarını sağlayan ve yaradılıştan gelen buyruklardır.[1] İnsanları toplu yaşamaya iten nedenlerin en başında gelen bu eğilimler, aynı zamanda, bireyi en özel yanlarıyla tanımlar. Küçücük çocuklar bile, tadını sevip sevmediklerini belirtme yoluyla, güç sergilemeyi bir yana bırakalım, kendilerini kabul ettirmeyi öğrenirler. (Karşı cinse ilişkin tercihlerin geliştirilmesi biraz daha zaman alır!)

Yeme içme ve cinsellik gibi başat doğal eğilimlerin evrenselliği, onları her coğrafyada ve tarih döneminde toplumları ve kültürleri inceleyen araştırmacıların başlıca konusu durumuna getiriyor.[2] MÖ 4. yüzyıldan bir Çinli bilgenin sunduğu tanımda ikisi bir arada yer alır: Gao Zu'ya göre, yeme içmeye ve cinselliğe duyulan iştah insanın doğasıdır.[3] Öte yandan cinselliğin gizliliği, yeme içmeye göre kültür tarihinin eğretilemesi gibi kullanılmaya daha az elverişli olmasına yol açıyor. Bu kitabın konusu yeme içmedir: Yalın anlamıyla karın doyurma işlevini aşan, aşçılık sayesinde toplumsal anlam kazanan, birikimi ve sunumuyla toplumsal konum ve güç sergileme katına yücelen yeme içme. Genellikle bir zanaat olarak kabul edilen ve literatürü kütüphanelerin teknoloji bölümlerine konan yemek pişirme işini insan bilimleri alanına taşıyabilmek için onu arkeoloji ve sanat tarihi büyütecinden bakarak incelemek gerekir.

18. yüzyılın yeme içme ustalarından Jean Anthèlme Brillat-Savarin ünlü bir özdeyişinde şunu söylüyor: "Bana ne yediğini söyle; sana kim oldu-

1 Bildiğim kadarıyla, kurumların ve insan ilişkilerinin temeli olarak beslenme sistemine eğilen ilk modern araştırmacı Audrey I. Richards olmuştur; şöyle der: "Şunu göstermek istiyorum: Temel cinsellik dürtüsünü insanların kural ve görenekleri biçimlendirir. Bu kural ve görenekler erkek-kadın ilişkisinin tümünü, ana baba olmanın yasalarını ve yüklediği işlevleri, dışarıdan evlenmenin (egzogami) yasalarını, doğan çocuğun eğitimi ve yetiştirilmesini de düzenler. Bu üreme sisteminin bir paraleli de beslenme alanında görülür. Bu iki ana fizyolojik gereksinim aile kurumu tarafından karşılanır, çünkü aile diğer bütün bağlantıların başlangıç noktasıdır. Antropoloji araştırmalarında işlevsel yöntemin bizi götürdüğü nokta, toplumsal kurumlarının böyle temel biyolojik gereksinimlere dayanarak çözümlenmesidir." *Hunger and Work in a Savage Tribe* (Londra, 1932), 213.

2 Daha çok romancı olarak tanınan Reay Tannahill, aynı zamanda, yeme içme ve cinsellik tarihi yazarıdır: Bkz. yapıtları: *The Fine Art of Food* (1968), *Food in History* (1973; gözden geçirilmiş basım 1988) ve *Sex in History* (1980).

3 K. C. Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven, 1977), s. 3.

ğunu söyleyeyim."[4] Bu bilgece deyişe sözcüğü sözcüğüne uyan ünlü oyuncu Edmund Kean'ın (1787-1833), rollerine uyan yemekler yediği söylenir: Eğer âşık erkeği oynuyorsa koyun eti, katili oynuyorsa sığır eti, zorbayı oynuyorsa domuz eti yermiş (Othello ve III. Richard gibi çok sevdiği roller için her şey iyi de, ünlü Shylock'u[5] oynarken, sahneye çıkmadan önce ne yiyordu acaba?).

Günümüzde biyokimya araştırmaları, ne yiyorsak gerçekten o olduğumuzu söylüyor, ama bambaşka kavramlardan yola çıkarak...[6] Oysa, Brillat-Savarin'in söylediği bağlamda, insanın yemediklerinin de kendisini tanımladığı aynı kertede doğrudur. Yasak yiyecekler ve oruç, perhiz gibi yemekten kaçınma, ister büyük ister küçük olsun, kültürel kümeleşmelerin sınırlarını belirleyen olağanüstü etkili bir duvar görevi yapmıştır.[7] Tersine ve olumlu bir tanımlama olarak düşünüldüğünde, mutfakları konusunda sergiledikleri şovenizm, kalem ustalarının en renkli ürünlerini kazandırmıştır bize: Avrupa yeme içme sanatının burçlarında gezip tozan Mark Twain, *A Tramp Abroad* adlı yapıtında tek tek saydığı tam anlamıyla Amerika'ya özgü yemeklerin özlemi içinde, şöyle üzerinde memleket işi tereyağı eriyen, kalın, az pişmiş bir Porterhouse bifteğini gözünün önüne getirir.[8] Sonra,

4 *Physiologie de goût* (Paris, 1825); *The Physiology of Taste ya da Meditations on Transcendental Gastronomy* adıyla Arthur Machen çevirisi (New York, 1960), s. 3. Brillat-Savarin'in "yeme içme bilimi" ve masa başı keyfi üstüne makaleleri bugün, Napolyon Fransa'sında olduğu kadar günceldir. 1794 yılında henüz kurulan ABD'ye yaptığı yolculuk sırasında, Connecticut'ta başından geçen yaban hindisi avı serüvenini anlattığı hindi üstüne makalesiyle, "okunması zorunlu" bir yorum ortaya koyar.

5 Shylock, Shakespeare'in *Venedik Taciri* adlı oyunda herkesin hor görüp itip kaktığı bir tefecidir. Shylock Antonio'ya (Venedik taciri) borç verirken şöyle bir koşul öne sürer: Eğer borç saptanan günde ödenmezse Antonio'nun "gövdesinin hoşuna giden bir yerinden" yarım kilo et kesmeye hak kazanacaktır. –ed.n.

6 MIT'de görevli bilim adamı Dr. Judith J. Wurtman'ın *Managing Your Mind and Mood Through Food* (New York, 1988) adlı yapıtı, kaynakçasıyla birlikte, konuya uzak olanların bile kolay kavrayabileceği bir inceleme. "New Age" yandaşlarının etkisinde kaldığı bazı safsataları ele alan bir inceleme için bkz. Jack Raso, M.S., R.D., *Mystical Diets: Paranormal, Spiritual and Occult Nutrition Practices* (Buffalo, N.Y., 1993).

7 Din ve felsefeyi bir yana bırakalım; antropoloji ve sosyolojide bu tür konuları ele alan çok fazla literatür var; örnek olarak bkz. Mary Douglas, *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo* (New York, 1966). Musevilerde dinsel yemek yasaları ile Eski Ahit'teki yemek yasaklarının Hıristiyanlarca yorumu için bkz. 3. bölüm, not 18.

8 Özlediği yemeklerin 1878 yılı dökümünü, Evan Jones, *American Food: The Gastronomic Story* (3. basım; Woodstock, N.Y., 1990), s. 114-15'te Missouri bağlamında veriyor. Twain'in özlediklerinin tüm metni için bkz. *The Writings of Mark Twain* (New York, 1869-1909), 4: 258-66'de Avrupa'nın kahvesi, ekmeği, tereyağı ve bifteğiyle alay ederek Amerikan kahvaltısını düşlerken ozanlaşır: "... şöyle bir 4 cm kalınlığında görkemli bir sığır pirzolası sımsıcak, cızırdayarak tavadan gelse; üzerine serpilmiş mis kokulu biberiyle; en katkısızından, en tazesinden, en kusur bulunamazından tereyağının eriyen parçacıklarıyla donanmış etten sızan o değerli sular, içindeki mantarlarla bir adalar denizini andıran sosa karışmakta. Yumuşacık, sarımsı yağ

Robert Tristram Coffin, memleketi Maine kıyılarının yemeklerini kutsallaştırırcasına, yerli düş gücüyle kuzeyli yaratıcılığı karışımının ürünlerinden "Kennebec Hindisi"ne (tütsülenmiş "yalancı" ringa), Abenaki tarağına ya da anasının "çömlekte yılanbalığı"na övgüler düzer.[9] Başka bir kültür geleneğinin ve bölge düşkününün aklına da kendi örneği gelecektir ya da Roland Barthes'in Fransız ulusunun totem içkisinin şarap olduğu üstüne yazdığı makale... ("kendilerine özgü bir nimet saydıkları o harika madde"yle çok iyi giden 360 peynir çeşidinden duydukları vatanseverce gurur da cabası.)[10]

Barthes'in de içinde yer aldığı *Annales* okulunun (geçmişte yaşamış sıradan insanın yaşamını ve uğraşlarını ortaya çıkarmak amacıyla yapısal ve göstergebilimsel çözümleme yöntemleri yanında istatistik de uygulayan antropolog Claude Levi-Strauss'un[11] yolunu izleyen tarihçiler) Fransa'da gelişmesinden bu yana, "yeni tarihselleştirmecilik" geçmiş zamanın ve günümüzün toplumsal, ruhbilimsel, iktisadi ve dinsel gerçeklerini kodlayan gösterge ve simgeler olarak yeme içme ve pişirme üstüne çok geniş bir literatür ortaya çıkardı.

Buna göre Barthes'in *nourriture* [beslenme] tanımı şöyle: "Nedir yiyecek dediğimiz şey? İstatistiksel açıdan ya da besin içeriği açısından çözümlemeye konu yapılan bir ürünler toplamı değil yalnızca. Aynı zamanda bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşme. İmge ve göstergenin katılımıyla kapsamı genişleyen beslenme gerçeği nasıl incelenmeli peki?"[12]

parçacıkları nahiyesi, bu geniş biftek ilçesinin dış çevresini süslüyor. Sırt ile pirzolayı ayıran uzun beyaz kemik hâlâ yerinde; ve... koca bir maşrapa ev işi Amerikan kahvesi, köpürmüş kreması üstünde yüzmekte, sahici tereyağıyla yapılmış dumanı üstünde çörek, üzerinde cam gibi pekmeziyle bir tabak dolusu sıcak kara buğday çöreği." Kalori, yağ ve kolesterole duyarlı Amerikalılar amma da yol almışlar!

9 *Mainstays of Maine* (New York, 1944) adlı yapıtın yılanbalığı üstüne bölümleri; Kuru Fasulye Cumartesileri üstüne bölüm (s. 103 vd); Güveçte Morina üstüne bölüm (s. 113 vd); deniz tarağı yenen piknikler üstüne bölüm (s.158 vd): "Deniz tarağı dedimse, adam gibi deniz tarağı... New Yorkluların bilmeden tarak dedikleri 'ince-boyun' ya da 'vişne-çekirdekleri' değil... O kocaman, çift kabuklular adeta azmandır."

10 Bkz. "*Wine and Milk*" adlı makalenin geçtiği *Mythologies*, çev. A. Lavers (New York, 1983), 58-61.

11 Duyurusunun yapıldığı makale: "Le triangle culinaire," *L'Arc* (Aix-en-Provence), sayı 26 (1965): s.19 vd ile 4 ciltlik *Mythologiques* (1964-72) adlı yapıt; İngilizce'ye çev. John ve Doreen Weightman, (1. cilt) *The Raw and the Cooked*, (2. cilt) *From Honey to Ashes*, (3. cilt) *The Origin of* Table *Manners* ve (4. cilt) *The Naked Man* (Chicago, 1969-78).

12 "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contamporaine," *Annales* ESC 16 (1961): 977-86; *Enquetes ouvertes*, s. 979: "*Qu'est-ce que la* nourriture? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'etudes statistiques ou dietetiques. C'est aussi et en meme temps un systeme de

Barthes, bu sorunun yanıtını, keskin Galyalı zekâsıyla Fransızların ve Amerikalıların çağdaş yeme içme alışkanlıkları üstüne yazdığı makalelerde verdi. Bütün bir kültür sistemini bir ifade aracı olarak yeme içme yoluyla araştırmaya kalkışan, kendi deyimiyle işlevsel yapısalcı Mary Douglas ve araştırmacı arkadaşları, İngiliz işçi sınıfının çeşitli "yemek olaylarını" inceden inceye çözümlediler; amaçları, düzenli hafta içi örüntüleri, gün içi örüntüleri ve öğün örüntülerini birbirini peş peşe izleyen gösterge ilişkileri içinde keşfetmekti.[13]

Levi Strauss'un mitoloji bilimine girişle ilgili yazdıklarında temsil edilen başka bir kuramsal yorumlama yaklaşımının ucu Norbert Elias'a dayanır. Bu Alman sosyolog 1930'larda ortaya koyduğu gerçekten aydınlatıcı çözümlemede, insan etkileşimini düzenleyen görenekleri ve uygarlaşma sürecinin bir parçası olan konukseverlik ile birlikte yemek yemede göreneğin rolünü ele almıştı.[14] Davranış stratejilerini konu edindiği çalışmalarında akıl gereği saray toplumuna eğildi. Son yıllarda, C. Stephen Jaeger aynı yoldan giderek, ortaçağı inceledi.[15] Saray toplumu adıyla betimlenen aynı büyük resim içinde, daha yakın zamanda biçimlenmiş duyarlıkları ele alan Marvin Becker'in araştırmasından söz etmek gerekir.[16] Burada, Rönesans'ın davranış ve yönetim estetiği, kişiyi saray yaşamının ve şölen sofrasının çok uzağına götürüyor; öte yandan, yemek yemede yol yordam ve ritüellere ilişkin yoğun bir değerlendirme Margaret Visser'in kaleminden yayınlandı.[17]

Kuramla uğraşan araştırmaların yanında, folklor ve tıptan tarıma ve meta alım satımına dek, yeme içme tarihiyle ilişkili araştırma dallarının

communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Comment etudier cette realite alimentaire, elargie jusqu'a l'image et au signe?"

13 Bkz. özellikle, "Deciphering a Meal," *Daedalus* 101, sayı 1 (1972): 61-81. Bu makalede, Michael Halliday'in "Categories of the Theory of Grammar," başlıklı makalesinde yeme içme öğelerine uyguladığı sözcük sınıflarını geliştirir. *Word, Journal of Linguistic Circle of New York* 17 (1961): 241-91. Bkz. ayrıca A. Lehrer, "Semantic Cuisine," *Journal of Linguistics* 5 (1969): 39-56.

14 Bkz. aynı yazarın *The Civilizing Process*, 1. cilt, *The History of Table Manners* (*Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*), 1939, çev. Edmund Jephcott (New York, 1978) ve 2. cilt, *Power and Civility* (New York, 1982) ve bağlantılı çalışmaları, *The Court Society*, çev. Edmund Jephcott (New York, 1983).

15 Bkz. aynı yazarın *The Origins of Courtliness: Civilizing Trends and the Formation of Courtly Courtly Ideals*, 939-1210 (Philadelphia, 1985). Jaeger haklı olarak, geç 11. ve 12. yüzyıl ortaçağ hümanizminde, ilkçağ ahlak kural ve davranışlarının yeniden canlanışı üzerinde çokça durur.

16 Marvin B. Becker, *Civility and Society in Western Europe*, 1300-1600 (Bloomington, Indiana, 1988).

17 *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners* (Toronto, 1991).

hepsinde pek çok araştırmacı var günümüzde. Kitabın sonundaki kaynakça bu alanda gitgide artan zenginliğin kanıtıdır. Başlangıcından bugüne yeme içmenin tarihini konu edinen pek çok araştırma var. Bunlar arasından hiç değilse biri, Reay Tannahill'in *Food in History* (Tarihte Yeme İçme) adlı araştırması, yalnızca Batı'nın yaşadığı serüveni ele almakla kalmıyor, Çin ve Arap dünyalarına da eğiliyor. (Orijinal kaynakları birinci elden okuyamadığım için bu uygarlıklara kitabımda yer vermedim.) Böylece görülüyor ki, tarih öncesinden çağımıza dek uzanan bir başka genel inceleme, bilimsel gerekliliği aşan bir zorunluluktur. Öte yandan, bildiğim kadarıyla, bu kitapta anlatmak istediğim temanın daha önce ardına düşen olmadı: Herhangi bir tarih döneminde, mutfak sanatları ile genel olarak adına "güzel" denen sanatlar arasındaki temel ifade ortaklıkları.

Bir arkeolog olarak, insan kalıntılarının küçücük ayrıntılarını bir zamanlar yaşanmış hayatların kanıtı olarak yorumlamayı öğrendim. Bir sanat tarihçisi olarak, insan elinden çıkmış ürünleri kültür göstergeleri olarak yorumlamaya alışkınım. Bütün ifade ortamlarında kültürün ortak olması demek, bir sanat nesnesiyle doğrudan uğraşmak, o nesnenin belirli kurallara dayanan değerlerini araştırmak, böylece toplumsal ve düşünsel bağlamını tümüyle yeniden ortaya koyabilmek demektir. Bu kitaba dönersek, yemek pişirme işiyle uğraşanların ya da o yemeği tüketenlerin kafalarını ve yüreklerini saran çevreyi de araştırmak, benim bir dönemin sanatına ilişkin yaptığım çözümleme ister istemez o çağın "yeme içme kodlarını" aydınlatan minyatür bir sanat tarihi olacaktır. Yemek pişirme ve tüketme sanatı, bu disiplinlerötesi keşif yolculuğunda temel veridir. Ama sanat yapıtları aracılığıyla sahneyi hazırlama, yeme içme sanatının iletisini okuma diye tanımlayabileceğim yöntemime hizmet ediyor.

Alfred North Whitehead'in yetkin özdeyişine tümüyle katılıyorum:

> Dünyanın yüksek etkinlik görülen her döneminde... içten içe kabul görmüş... açıklanmaya gerek duyulmayacak denli göz önünde ve neredeyse ifade edilmeye gerek kalmayacak denli genel... derin ... bir bakış açısı... vardır. Her dönemin düşünce biçimlerinin genel bir biçimi olur; soluduğumuz hava gibi, her biçim öylesine saydam



Resim 1. Pieter Aertsen, *Kasap Dükkânı*, 1551, Uppsala Üniversitesi, İsveç.

> ve öylesine yaygın, görünüşte öylesine vazgeçilmezdir ki, ayırdına varabilmek büyük bir çaba gerektirir.[18]

Bizi aydınlatanlar sanatçılardır.

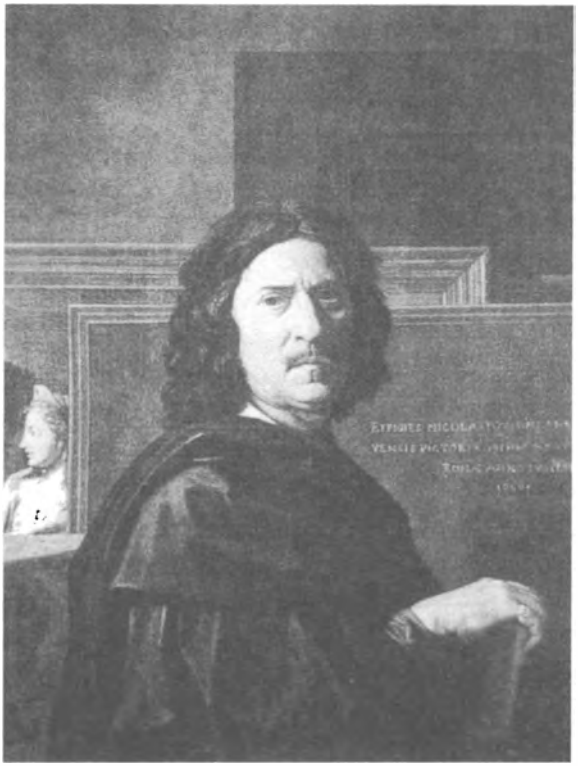
"Yüksek etkinlik" dönemlerine ilişkin bu temel varsayımları, mutfak ve görsel sanatlar aracılığıyla açımlamak istiyorum. Zamana bağlı yaklaşımım içindeki çeşitli dönemlerin her birine uygun yöntemlerden yararlanarak, olabildiğince çok sayıda anlam kabuğunu sıyırıp ortaya çıkarmaya çalışacağım. Kullandığım resimler arasında bazı ölüdoğalar var; ama yemek sunuş biçimleri ile böylesi resimsel motifleri bağlayan ve örnekseme yoluyla çıkardığım sonuçlar, savıma güç katamayacak denli yüzeysel. Bununla birlikte, bazı yiyecek resimlerinin eğretileme değerini burada örneklemek yanlış olmayacaktır.

18 *Adventure of Ideas* (New york, 1933), 13-14.

17. yüzyıl Hollanda resminde ölüdoğalar aracılığıyla ahlaki iletiler veren örneklerle karşılaşacağız, ama kimi 16. yüzyıl Flaman ressamlarınca daha da karmaşık iletiler kodlanmıştır. Pieter Aertsen'in 1551 tarihli *Kasap Dükkânı* (Resim 1) adlı yapıtı, "kızım sana söylüyorum, gelinim sen anla"nın olağanüstü güzellikte bir örneği. Boğazlanmış hayvanla, çeşit çeşit etlerle ve önde görülen üst üste balıklarla ağzına kadar dolup taşan bu resmin ahlaki söylemini –Hollanda resminin çoğunlukla gündelik yaşamın doğalcılığı ardına saklanmış gizli simgeciliğiyle ne denli tanışıklığı olursa olsun– pek az izleyici ayırt edebilecektir.

Alışkın gözler iletiyi anlayabilecektir: Bu ileti "Bedeni besleyen maddesel yiyecek... ve sağladığı geçici yarar ile İsa'nın etkisi sonsuza dek süren ruhsal besini arasında karşıtlık kurmaktadır."[19] Sağ üst köşede, sözüm ona tarla satışı duyuran tabelada, "bunun arkasında" ne yattığına dikkat çekiliyor: İnsanın bu dünyada tükettiği yiyecekler, içkiler ve belki de bir cinsel ilişki öncesi oynaşma. Fakat daha geride ve ortaya doğru yer alan pencereden görünen manzaraya dikkat etmek için tabela gerekmez. Öndeki nesneler ve yiyecekler izleyicinin gözünü pencereye yöneltir. Bu küçücük –adeta sapkınca– resmedilmiş bölüm resmin ana konusudur: Dinsel bir tema olan Mısır'a Göç'tür konu! Meryem küçük bir çocuğa ekmek vermek için durur; böylece hem hayır işlemenin örneğini vermekte, hem de ruhun besinine gönderme yapmaktadır. İbadet etmek için yola çıkmış bir grup insan araziyi bir baştan öbür başa geçmektedir. Resmin en solundaki bir başka pencereden kulesi göze çarpan kiliseye doğru gittikleri anlaşılmaktadır. Kenneth Craig bunun bir Anvers kilisesi olduğunu inandırıcı bir biçimde anlatır; asılı gevrekleri, küçük çanı (ayinde yenen ekmek ve şarabın İsa'nın bedeni ve kanına dönüştüğü anda çalınan Sanctus ilahisi olabilir mi?) ve öteki öğeleri de Komünyon töreninin simgeleri olarak yorumlar. Her yanı "kurban edilmiş" hayvanlarla dolu bu ölüdoğada Hıristiyan inancının simgelerinden geçilmiyor. Bütün resme egemen olan ortadaki öküz başı, eski çağların

19 Kenneth M. Craig, "Pieter Aertsen and *The Meat Stahl*," *Oud Holland* 96 (1982): 1-15 (s. 6). Her ne kadar resmin simgesel anlamlarının öğeleri daha öncelerden bilinmekte idiyse de, bu makalede hepsi çok ustaca birleştirilmişti. Bugün İsveç'in Uppsala kentinde bulunan resmin büyük olasılıkla Anvers Kasaplar Loncası'nca sipariş edilmiş olabileceğini Craig inandırıcı bir biçimde savunuyor.



Resim 2.
Nicolas Poussin, *Kendi Portresi*, 1641, Louvre, Paris.

"bucranium" [öküz] ritüelini yinelerken, Hıristiyanlığın ilk günlerinden başlayarak İsa'nın simge olarak kullandığı balıklar dikkatle haç biçiminde yerleştirilmiştir. Resmin her yanına haçı çağrıştıran başka nesneler de serpiştirilmiştir.

Aertsen'in örtülü iletisi bunlarla bitmiyor, ama yenilebilen nesneleri konu edinen ölüdoğa resimlerinin ilerdeki sayfalarda oynayacağı rollerden birini şimdiden söylemekle yetinelim. İleride, insan duyularını yeren, ölümcül pisboğazlık günahı korkusuyla dolu Hıristiyan düşüncesi ile yeryüzünün iyiliğinden ve Tanrı'nın cömertliğinden duyulan sevincin çatışması ele alınacak. Fakat şu noktada konuyu ete kemiğe büründürme yolunda hiçbir çaba, Aertsen'in resmi ve çağdaşı 16. yüzyıl ressamlarının



Resim 3. Xia Gui, *Irmak Boyundan Görüntüler*, Güney Sung, 1127-1279, tomardan ayrıntı, Şanghay Müzesi.

elinden çıkmış diğer yapıtlar kadar yararlı olmayacaktır. Yine ileride, bütün Avrupa'da "Maniyerizm" döneminde, kimi sanatçıların –aşçıbaşılar ve metrdoteller dahil– yarattıklarında, sanat geleneklerinin böylesine kasıtlı sökülüp atılışının ve kural ağırlığındaki beklentilerden bile bile kaçınışın sosyopolitik ve psikolojik bağlamını keşfe çıkacağız.

İşte bu derin anıştırmalar deryasında, yiyecekleri, yemek tariflerini, öğün düzenlemelerini ve yemek yeme ortamlarını sanatlar ve başka kültürel göstergelerle birlikte keşfe çıkacağız. Çok zaman önce, inandırma yeteneği güçlü dostum ve meslektaşım Blanche L. Brown, üstünlüğü kabul edilmiş Fransız ve Çin mutfakları arasındaki çarpıcı karşıtlıklar konusunda düşünmeye sürüklemişti beni. Brown, Poussin'in resmindeki yapı ve klasik düzen anlayışının, ciddi bir Fransız yemek ikramındaki klasik düzen ve yapı anlayışıyla ne çok benzeştiği gözlemini yapmıştı. Buna karşılık bir Çin ikramının, inişli çıkışlı bir ezgiyi andırırcasına akışında, parşömen tomarına enlemesine yapılmış bir doğa resminin tomar açıldıkça gözler önüne serilişine benzer bir şey vardır.

Ne kusursuz bir karşılaştırma! Böyleyken, iki kültür de, ufacık bir girdinin bile üzerinde durarak ve yemeği sonsuz bir özenle hazırlayarak, yemek yeme sanatında ince bir güzellik duygusunu vurgular. Her ikisi de yemek pişirme sanatını ve incelmiş bir damak tadını yaşamdaki en yüksek değerlerden sayar. Ronsard'dan tutun, Dumas ve Flaubert'e kadar Fransız düşünür ve yazarları mutfakla uğraşmışlardır; aynı temalar Çinli düşünür ve ozanlar için de önemlidir. Tang hanedanı döneminin büyük romanı *Altın Nilüfer* örgüsüne işlenmiş cinsellik ve damak tadı duyarlıklarıyla Fransız yazınında yarışabilecek, benim bildiğim bir şey yok. Rabelais'nin *Gargantua*'sının 4. cildi bile yarışamaz; çünkü orada, her şeyden önce, aşırılık anlatılmaktadır.

Bir Poussin resminin bilerek düzenlenmiş geometrisi Fransız usçuluğuna örnektir. Descartes çağında yaşamış bir kişiyi somutlaştırdığı *Kendi Portresi*'nde (Resim 2), ışığın doğal eğilimi bile eşgüdümlü sergilemenin bütün kurallarına uydurulmuştur. Aydınlığı gölgeden ayıran keskin bir sınırın ikiye ayırdığı yüzde, bizi çeken bakışlar resmin dışına yönelmiştir. Alından aşağı, burnu izleyerek çeneye inen sınır çizgisi –Picasso'nun kimi resimlerinden bildiğimiz bir görsel oyunla– yüzde bir profil meydana getirir. Tam karşıdan görünen yüzün biçimi, resimde kesişen dikey ve yatay çizgiler ızgarasında yinelenir; kesişen çizgiler, derinlikte arka arkaya sıralı, sıkı sıkıya oturtulmuş koşut düzlemlerle olduğu gibi çerçeveyle de hesaplı bir uyum içindedir. Resimde var olan Fransız *clarté*'sinin [ışığının], her *grande cuisine*'de [büyük mutfak geleneği] bir yemekten ötekine geçerken damağı temizleyen bir sorbeyle birbirinden kesinkes ayırt edilen değişmez bir yemek sıralaması üzerine kurulmuş klasik bir Paris –hatta taşra– mönüsünden aşağı kalır yanı var mı? İdeal anlamda, her yemekte ana malzemenin kişiliğinin kaybolmaması beklenir; ana malzemeyi tümleyen öteki malzemeler başat lezzeti öne çıkaracak biçimde kendi aralarında ustaca, ince bir uyum içinde olmalıdır. Seçici yemek meraklıları için, yan girdilerin neler olduğunu tanımaya çalışmak, yemek yemenin keyiflerinden biridir; hele bir de yanında yapısı sağlam bir şarap sistemi varsa...

Fransızların tersine, Çinliler yeme içme sanatına ilişkin konularda kimseyi kendilerinden yana çekmeye çalışmaz. Bilirler ki, kültürlerine

derinlemesine girmemiş kişiler, mutfaklarının en iyisi de sunulsa, ondaki güzellik duyusuna erişemeyeceklerdir. Bir yemeğin tadına varmada değişik dokuların belirlenebilirliği büyük önem taşıdığı için, bu mutfak bir Batılı'nın karşı çıkacağı türden pek çok garip bileşen kullanır: Balık kafası, ördek ayağından başka, tadımlıkların en umulmadıklarından denizanası, denizkırlangıcı yuvası, ağaç mantarı ve balık çenesi... Bu sonuncular dokusu nedeniyle aranılan yiyeceklerdir, çünkü neredeyse tamamen tatsızdırlar ve kazanacakları tat aşçının ustalığına bağlıdır. Çıtırdan yumuşağa, lastiksiden jelatinimsiye uzanan bir dokusal duyular tayfını ancak deneyimli bir damak ayırt edebilir; tıpkı uzman bir gözün hat sanatında ve resimde bir fırça darbesindeki en ufak değişmeleri değerlendirmeye alışkın oluşu gibi.

Batılılar Çin doğa resimlerine büyük değer verir, ama Güney Sung hanedanının doruğa ulaştığı 12.-13. yüzyıllardan alınan şu örneğin (Resim 3) bütün inceliklerini tam tamına anlayabilecek kaç kişi çıkar? Tomar bir ezgi gibi açıldığında zamanın akışına dönüşür; müzikteki boşluklar resimdeki boşluklar kadar anlamlıdır; mürekkebi, müzikteki sesler kadar karşıtlık ile uyum arasında dalgalanmaktadır.[20] Çin şölen yemeği de tıpkı böyle, müzik inceliğiyle açılır; yemeklerin düzenli geliş gidişlerinin arası, birinden ötekine geçişi sağlayan güzel kokulu çorbalarla noktalanır (önceki tadı sorbeyle yıkayan Fransızların tersine). Mönüler –ne kadar da çeşitlidir– usulca karışıp doruklara ulaşır, sonra yumuşak titreşimlere dönüşür (sesler de önemlidir; yenen nesnenin kıtırlığından kaynaklanabileceği gibi, bilinmeyeni merak edip –umarız geçmişte kalmıştır– ısırıldığı zaman haykırma ya da ciyaklama sesi çıkarabilecek yabancı şeyleri yiyerek de elde edilebilir.) Mönü senfonikse, içindeki her birim oda müziği gibidir. Her bir yemek, birbirinden ayrılamayacak kadar iç içe geçmiş lezzet harmanıyla son bulan aynı müzikal gelişmenin bir örneğidir ve belirli bir lezzeti taklit bile edebilir. Bütün bunlar, damak tadı geleneğine bağlılıkları dışında ortak yanı

20 Çin kültürünün ilkeleri üstüne yazılmış birçok kitap var. Mutfak konusunu tarih derinliğiyle ele alanlar arasında K. C. Chang, *Food in Chinese Culture* (bkz. yukarıda 3. not); E. N. Anderson, *The Food in China* (New Haven, 1988) ve Frederick J. Simoons, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry* (Ann Arbor, 1991) adlı yapıtları sayabiliriz. Yeme içme sanatının estetiği konusunu ele alanların en iyilerinden biri: Hsiang Ju ve Tsuifeng Lin, *Chinese Gastronomy* (New York, 1969).

olmayan Fransız yeme içme sanatı ile Çin yeme içme sanatını şiirsel biçimde karşı karşıya getirmeye yetiyor: Bir zamanlar Doğu'nun evren anlayışının temelini oluşturan dalga kuramını, Yunanlı düşünür Demokritos tarafından ortaya atıldığından beri Batı'nın kendini kaptırdığı atom kuramıyla karşılaştırabiliriz.

Görsel sanatlarla yeme içme sanatları arasındaki sanatsal ortaklığa ilişkin bir başka ve daha çarpıcı örnek olarak, kuramımı önlerinde sınamaya giriştiğim çeşitli yemek uzmanlarınca beğenilen bir gözlemimi sunacağım. Gözlemim, temelde insan biçiminin temsil edilmesini yasaklayan İslam kültürüyle ilişkili. Okur, kitabımın eski Mezopotamya mutfak sanatlarına ilişkin bölümünde, Yakındoğu'da bezemeciliğe karşı bugün hâlâ süren önyargıya ve hem yapısal etki, hem de renk etkisi sağlamak için sayısız küçük birimin birikiminden yararlanan bir sanata göndermeler bulacaktır. MS 622 yılından başlayarak şimşek hızıyla önce Ortadoğu'da yayılan, ardından Mağrib'e (Kuzey Afrika'ya), oradan da İspanya içlerine uzanan –Avrupa'nın çoğunu ele geçirmeleri ancak 732 yılında, Tours'da Charles Martel'ce durdurulan– Araplar, Batı dünyasının yarısını iki yüz yıl boyunca İslam'ın etkisi altında tutmuştu.

Kuran'ın sureleri Muhammed'e, ne ilginçtir ki, uzunluğuna göre indirilmiştir; içeriğe ya da kronolojiye göre değil. Kuran çocuklara ve İslamiyet'i kabul edenlere düşünmeksizin, yineleme yoluyla ezberletilir. İbadet aynı biçimde, Kurtuba'daki Büyük Cami kadar büyük bir ibadet mahallini dolduran sonsuz sütun sayısı kadar çok sözcük dizilerinin neredeyse kendinden geçercesine yinelenmesi yoluyla gerçekleştirilir. Ne yöne bakılsa, derinlemesine uzayıp giden sütun ve kemerlerin bir üstünlük, bir gizem havasını ya da "kokusunu" çoğaltırken yarattığı etki, ibadet edenlerin ruhsal yanını uyaran bir Hıristiyan ibadethanesindekinin tam tersidir. İslamiyet, kişinin dua ederek Tanrı ile doğrudan iletişim kurduğu bir dindir. Kuran'dan surelerin yazılı olduğu mihrap nasıl çok uzaktaki kutsal Mekke'ye yönelmişse, ibadet eden de adeta Mekke'ye döner. Hıristiyanlık cemaat örgütlenmesine dayalı bir din olarak gelişmiştir. Kiliselerin iç mekânı çoğunlukla kesintisiz, düzenli bir tempoyla dayanakların doğusundaki görece küçük boyutlu bir *mensa*, yani masada odaklanır; bu masada

bir görevli ibadete aracılık eder ve Tanrı'nın kanı ve bedeninin simgesi olan şarap ile ekmeğin tüketimini ayinin toplu gizemi içinde kutsar.

Kurtuba Camii'ndeki mimari mekâna ve başka alanlara genişlik katan sonu gelmez ve sayısız birimler anlayışı, İslam süsleme sanatını da sarmıştır. Renkleriyle, çizgisinin giriftliğiyle ve işçiliğiyle insanı çarpan çini, ağaç, alçı ve deri işçiliğinin süslediği yapılar yaratmada Müslüman mimarlara ve ustalara kimse erişememiştir. Bana göre, Granada'da Elhamra'nın bir salonunun tavanındaki göz göz kümeleşmeler ya da ışıltılı çini örüntüleri, İslam hat sanatı gibi, aslında bütün İslam sanatları gibi, Müslüman mutfağının estetik ilkelerini ifade ediyor. Ta ilkçağlardan bu yana geleneksel Fars ve Arap yeme içme sanatında bilinen baharat ve çiçek yağı kokularının baş döndürdüğü; hurmalar, nar taneleri ve daha aklınıza ne gelirse ondan rengârenk örüntülerle dolu dolu süslenmiş ince uzun tabaklara ya da Kuzey Afrika'nın *tajine*'lerine[21] tepeleme yığılmış türlü türlü yiyecek, hep birlikte, diğer bütün İslam sanatlarından, burada ele alamayacağımız kadar çok açıdan, yankılar taşır.

İşte, bu kitapta ve Rönesans'tan günümüze kadar olan dönemi kapsayacak ikinci bir kitapta, çeşitli toplumsal-kültürel anlatım yolları arasındaki etkileşim ve karşılıklı alışveriş üzerinde durulacak. Bazı durumlarda, en başta Mısır olmak üzere, elimizde yorumlayacak yemek tarifi olmayacak ve yemek pişirme biçemiyle ilgili savımı sanat yapıtları ve arkeolojik veriler üzerine kurmak zorunda kalacağım. Bazı başka durumlarda yemek pişirme sanatı, kendilerini bir ölçüde yeme içme görenekleriyle tanımlayan –en başta modern zaman çerçevesindeki gelecekçilik ve gerçeküstücülük gibi– düşünce ve sanat akımlarının sözcülüğünü üstlenecek, ama ayrıca Rönesans hümanistlerinin bu alandaki denemelerinden de söz edecek.

Tarihin her döneminde yeme içme, insan deneyiminin –dinsel olan/olmayan, kişisel/siyasal, efsanelere dayanan/bilimsel– çok sayıda yüzünü incelemede şablon görevi yapar. Her dönem için kullanacağım kanıtlar dizisinin tümünü ortaya sermek zordur. Belirli dönemler için antropoloji ve sosyolojiden alınma yöntemler yararlı olacaktır. Başka dönemler için katkı coğrafya ve iktisattan gelirken, tıp ve dinbilim doğrulayıcı bir

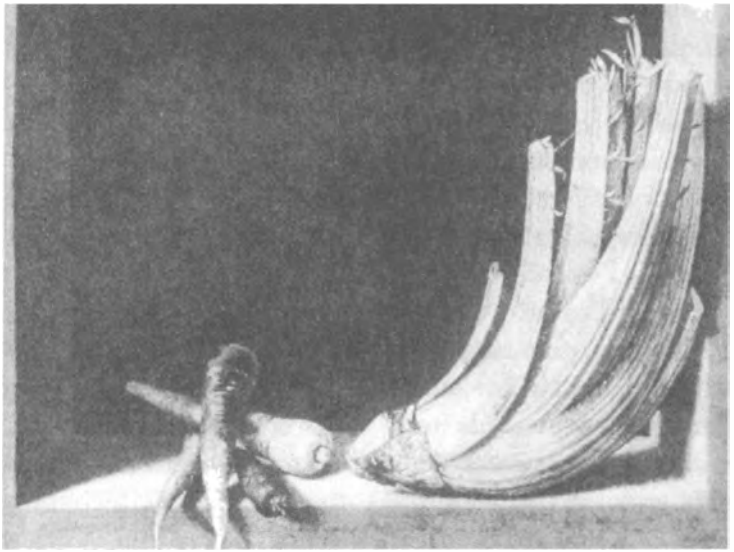
21 Kuzey Afrika ülkelerinde kullanılan, konik kapaklı servis kapları –ed.n.

rol oynayacaktır. Din dışı müzik ve tiyatro şölen ve şenliklerden doğduğu için, ortaçağdan başlayarak müzik ve tiyatro gösterileri öne çıkıyor.

Yemek tarifleri ve yemek kitapları mutfak tarihinin temel belgeleridir doğal olarak. Bunların yanı sıra bahçe sanatı üstüne incelemeler, doğa tarihi ve botanik üstüne yapıtlar vardır. Ne çelişkidir ki, 16. yüzyıldan başlayarak bu tür kaynakları kullandıkça insan kendini daha tartışmalı alanlarda bulur. Bunun nedeni, eskiçağdan kalma dağınık yazı parçaları ya da yemek pişirme üstüne matbaa öncesinden kalma bir avuç yazmaya (Araplar bunun dışında) karşılık, 16. yüzyıl sonrası için bol bol malzeme bulunuşudur. Çok beğenilerek yaygınlaşmış yemek tariflerinin soyağacını kesinkes belirleyebilmek, yani belirli bir yemek tarifini hangi aşçının bulduğunu kesinleştirip o tariften türetilmiş –hem aşırma, hem de yeniden düzenleme– tarifleri çıkarabilmek için kaynakçalarda detektif gibi iz sürmek gerekiyor.[22]

Yemek tariflerine gelince, elimdeki "belgeler"imden hiçbirinin günümüzdeki uyarlamalarını kitaba katmaya niyetim yoktu. Bunu yapmak, yaratma değil de teknik üzerinde durmak olurdu: Tabloları hangi boy tuval kullanıldığı, renklerin nasıl elde edildiği ve hangi bağlayıcının kullanıldığı gibi konulara değinerek sunmaktan farklı bir yanı yoktu. Yine de, kitabın ekler bölümünde, incelediğim her dönem için ayrı bir mönü listesi ve içerdiği yemeklerin tariflerine yer vermeye ikna edildim. Yemekleri seçerken, konuyla bağlantısına ve eğretileyicilik ya da kodlayıcılık değerine baktım. Bu tarifler, elinizdeki araştırmanın büyük bölümü gibi, doğaları dolayısıyla, toplumdaki bir azınlığın çoğu kez özel günlerde yiyip içtiklerinin örnekleridir. Eski Roma halk sanatlarının olumlu bir katkısı varsa da, bunun dışında okurlar toplumun en alt kesimlerindeki insanların yeme alışkanlıklarına şöyle bir değinmenin ötesine geçen bir şey bulamayacaktır; bu alışkanlıklara da yeme içme *sanatının* ana serüvenine bir karşı ses sundukları ölçüde değinilecektir. Gelişmiş ülkelerde tarih boyunca, modern zamanlara gelinceye kadar, köylüler ve yoksul kentliler, hem proleter işi olan hem de zevkle yenen karbonhidrat temelli yiyeceklerle hayatta kalabilmişlerdir.

22 Yeme içme tarihçileri ve uzmanlar bu tür geçişlerin ayrıntılarını tek tek ortaya çıkarmaya uğraşıyorlar. Bunların yer aldığı süreli yayınlar arasında Alan ve Jane Davidson'un kurduğu *Petits Propos Culinaires* ya da Oxford Yeme İçme ve Mutfak Sempozyumu ve benzerlerinin yıllık tutanakları var. Benzer yanlış değerlendirme ve kopyalamalar yeri geldiğinde ele alınacak.



Resim 4. Juan Sanchez Cotan, *Ölüdoğa, ya da Kengerli Bodegón*, y. 1603-5. Museo de Bellas Artes, Granada.

Öte yandan, bu bağlamda, 1960'ların sonlarından bu yana geçen yirmi otuz yılın büyük bölümünü çeşitli yönleriyle "kültür ve mutfak"ı öğretmeye ayırmak yanında, (asıl uzmanlık alanımdaki çalışmaların çok dışında kalan) elinizdeki kitaba girişmemin ardındaki kişisel amacı vurgulamalıyım. Yemek pişirmeyi sevdiğim gerçek, boğazıma düşkünlüğüm dillere destan olmakla birlikte, mutfak tarihine böylesine güçlü bir ilgi duymam, dünyadaki açlık ve beslenme yetersizliği konusundaki kaygılarımdan ileri geliyor. Öte yandan, aynı düzeyde dikkatimi çeken bir konu da yerküre kaynaklarının –en çok da yiyecek ve enerjinin– bizim gibi "tuzu kurularca" boşa harcanması. Öyle sanıyorum ki, çevre koşullarının bozulmasına, biyolojik çeşitliliğin yok oluşuna ve dünyanın artan nüfusunu beslemede karşılaşılan sorunlara uzun erimde çare bulunabilmesi, insan bedeninin beslenme gereksinimi ile ruhunun sofra başında duyduğu sevinci birleştirmede insanoğlunun gösterdiği düş gücünün ve yaratıcılığının öyküsünü daha çok yaymaktan geçiyor.

Böylesi kaygılar ancak benim gibi yetişmiş birinde bulunabilirdi. Babam bıkmak usanmak bilmeyen bir yeme içme ustasıydı: İstediği özellikte yumurta, peynir, elma ve akçaağaç pekmezi gibi nesneleri arayıp bulmak üzere çok uzaklara seferler düzenlemeyi göze alırdı. Annem, eşi bulunmaz aşçılığı yanında, beslenmeyi önde tutmasıyla ünlenmişti. Birinci Dünya Savaşı döneminin "dişi kuşlar" kuşağındandı; kendini ailesinin "bilimsel" beslenmesine adaması, beslenme biliminde ve ev yönetiminde yeni yeni önem kazanan savaş sonrası gelişmelerden kaynaklanıyordu. Annemin yiyecek piramidi günümüzde devletin açıkladığından aşağı kalmazdı. Ben hâlâ onun her gün bir yeşil, bir sarı pişmiş sebze, bir de çiğ yeşil sebze yeme konusundaki ısrarına ve "enzimlerini" yitirmesin diye "susuz pişirme" yöntemine uyuyorum. Üstelik, Kanada'da doğmuş bir Fransız'dı ve yiyecek artıklarından çeşitli lezzetler yaratmanın kurdu olmuştu. Çöp kovasına gereksinim duymadığını övünerek söylerdi; kahve telvesi ve yumurta kabukları bitkiler için yararlıydı, anımsadığım kadarıyla; patates kabukları gümüş eşya parlatmaya yarardı ya da tadına doyulmaz çıtır çıtır bir çerez olurdu; portakal ve karpuz kabuklarından harika marmelat ve turşular yapılırdı. Eğer günün birinde bir yemek kitabı yazacak olursam, artıklardan neler yaratılabileceği üstüne olacak.

Sanat tarihi ve arkeoloji araştırmaları, kişiye başka kültürlerin ana pınarlarının değerini kavratarak, ben-merkezliliği her zaman güçlü bir biçimde etkisizleştirmiştir. Aynı biçimde, yaşadığımız bu çokkültürlülük çağında, yeme içme tarihi araştırmaları, Öteki'nden anlayış görmeyi, hatta Öteki'nin hayranlığını kazanmayı sağlar. Yeme içme eşi benzeri olmayan bir iletişim sistemidir. Uzak ya da yakın geçmişten birçok değişik sistemin değerini kavradıkça, tükettiğimiz bitki ve hayvanların her artığından yararlanmanın yollarını öğrenir, böylece yaratıcılığımızı harekete geçirip günlük yiyeceğimize ilişkin taze fikirler buluruz. Ayrıca, derin dondurucuda ve buzdolabında yiyecek saklarken daha az enerji harcamanın yollarını arayışta, her birimizin bilge yol gösterenlere gereksinimimiz var. Çünkü insanlar binlerce yıl her ikisi de olmaksızın pekâlâ sağlıklı ve düzgün beslendi ve ancak bugün, çoktandır ticari işletmelerin eline geçmiş olan salamura, kurutma, turşu ve tütsüleme gibi uygulayımlar bazı evlerde yeniden canlanıyor.

Daha geniş ve siyasi bir düzeyde umudum, çeşitli kültürlerden alınan modellerin, farklı biçimlerde de olsa saklama uygulamaları üzerinde ortaklaşa kafa yormanın yolunu açmasıdır. Eğer Meksikalıların etini yemeğe doyamadıkları iguanayı, türünü yok etmeden tüketici için yetiştirip pazarlamakta yerlilere yardımcı olunursa, Güney Amerika'nın tropikal yağmur ormanları kurtarılabilir mi acaba? Sonuçta, tüm çabalara karşın Amazon boyları cascavlak bırakılıyor; sığır hayvancılığı yüzünden topraklar gitgide çoraklaşıyor. Sığır tükettiği enerjinin yalnızca yüzde 4'ünü geri verirken, ilkçağdan beri sevilen bir yiyecek olan domuz yüzde 20'sini geri veriyor. Zamanla ekicilerin gözünden düşmüş, ama damak tadı ve beslenmeyi zenginleştirecek daha ilginç sebzeler var mı? 17. yüzyıl İspanyol ressamı Sanchez Cotan'ın resmini yaptığı kenger ya da öteki adıyla yaban enginarı (Resim 4) buna iyi bir örnek: Hem ilkçağlarda, hem de Amerika'ya göç eden dedelerimizce çok sevilen yaban enginarını bugün Amerikan kentlerindeki pahalı özel yiyecekler satan dükkânlar ve birkaç İtalyan dükkânı dışında bulmak zor.

Bu kadar yeter. Sanırım, gizli amaçlarımdan bazılarını öğrendiniz. Gözü kara olun ve erken dönemlerin, kültürlerin yeme içme alışkanlıklarından esinlenin. Yarasın! Okuduklarınızdan da yararlanırsınız, umarım.

Birinci Bölüm

TARİHÖNCESİ

Yeme içme tarihi üstüne bu araştırma damak tadı ve estetik sorunlarına eğilirken, "güzel" sanatlarla birlikte mutfak sanatlarının da onları yaratan ve tüketenlerin toplumsal, kültürel değerlerini yansıttığı düşüncesindedir; ne var ki bu durumda tarihöncesi "mutfağını" incelemek, bir arkeolog için bile, neredeyse olanaksızdır.

Kavram, yani mutfak, kişinin benliğinin ve yediklerinin bilincinde olmasını gerektirir; bu, açlıktan kazınan mideyi gün be gün doyurmanın ya da tadı güzel olanın aynı zamanda zehirli olup olmadığını ilk kez sınamanın ötesinde bir şeydir. Tarihöncesi, yani insanoğlunun yaşadığı günü ya da geçmişini kayda geçirebilmesinin öncesi hakkında yalnızca araştırmacılara güvenebiliriz; araştırmacıların durmadan evrilen bilimsel verilerden çıkardığı yorumlar ise, siyasallaşmış söylemin güncel gerçeklerine hizmet eder çoğu kez. İlk insansıların beslenme düzenine ilişkin kuramlar; hangi yiyecek bulma stratejisinin (avlanma mı, tohum toplama mı) birbirinden ayrı yaşayan insanların, daha büyük avları avlamak ya da tarımda ilk adımları atmak üzere bir araya gelip ilk toplumsal grupları kurmalarına yol açtığına dair kuramlar; Prometheus söylencesinin ötesinde ateşin denetim altına alınmasına ilişkin kuram; bütün bunlar, hatta başka kuramlar günümüzde feminizm ve karşıtları arasındaki atışmaların, köktendincilik-laik hümanizm çatışmasının, hatta bilim insanları arasındaki rekabetin söylemine karışıyor.

Son yirmi otuz yıl içinde, eski insanların ne yediklerini ve nasıl bir beslenme düzenine sahip olduklarını keşfetmeye yarayan teknik araçların sayısı birdenbire arttı. Paleolitik dönem bitkilerini inceleyen bilimin [paleobotanik] gelişmesi bir devrim yarattı; arkeolojide uygulanan yeni yöntemlerle de bu bilimin inceleyebileceği bitki ve tohumları bulabiliyoruz. Yıllar önce katıldığım bir alan çalışmasında, kazı tutanağına yanmış bir katman bulunduğu notu düşülmüş, kemik gibi ele gelen artıklar dikkatle etiketlenip, tanımlanmak üzere bir uzmana götürülmüştü. Günümüzde arkeologların kullandığı kimyasal yüzdürme tekniğiyle en küçük kömür-

leşmiş madde kalıntısından hem orijinal madde, hem de yaşı belirlenebiliyor. Isılışıldama [termolüminesans], DNA araştırmaları, insan kemiğinde stronsiyum çözümlemesi ve daha başka birçok atom çağına özgü teknik, eski insanların –hatta en sıradanlarının– eşyaları ve maddesel kültürüne olduğu kadar, gündelik yaşamının ayrıntılarına ilişkin sorulara da yanıt arayan arkeologlara yeni veriler sağlıyor. "Bataklık halkı"nın –kaza sonucu ya da kasten suda boğulup (ya da donup) hava olmasa da yaşayabilen organizmalar sayesinde korunmuş zavallıların– taşlaşmış gübrelerinin, başka bir deyişle fosilleşmiş dışkılarının ve mide içeriklerinin kimyasal ve mikroskop altı çözümlemeleri, kuşkuya yer bırakmayan biçimde gösteriyor ki belirli maddeler yalnızca çevrede bulunmakla kalmıyor, gerçekten de mideye indiriliyordu. Irmak ve göl tabanlarından alınan örnekler, polen sayımı ardışımını saptamak üzere çözümleniyor ve bu sayım hem var olan bitki çeşitlerini belgeliyor, hem de sulak ya da kurak geçmiş mevsimler hakkında kanıt sağlıyor. Florışınımı, paleolitik dönem halklarının bitki kültürünü inceleyen bilimin [paleoetnobotanik], bitki arkeolojisi biliminin [fitoarkeoloji] ve canlı organizmaları inceleyen arkeolojinin [biyoarkeoloji] yararlandığı yüzdürme tekniği, kısacası modern bilimin bütün teknikleri, insan kültürünün ve onun uzantısı olan mutfağın gelişimine ilişkin temel konularda uzlaşma sağlama yerine ortaya bol bol veri atıyor. İşte bu yüzden dikkatimi neolitik devrim denen dönem üzerinde toplamak niyetindeyim. Amacım, paleolitik [yontma taş çağı] mağara resimlerinin anlamı konusunda birbirine rakip kuramları ele almaktan kaçınmak: İster bu resimler av öncesi büyüleri simgelesin, ister insan doğurganlığını artırsın diye yapılmış paleolitik çağ "Venüs" heykelcikleri gibi metaforlar ve cinsellik simgeleri olsun... Pleyistosen döneminin insanları hiç kuşku yok ki yemek pişirme amacıyla ateş yakıyorlardı, ama nelerden hoşlandıklarını ve yemekleri nasıl hazırladıklarını bilme olanağımız yok. Yerkürenin dört bir yanında, her biri farklı bitki ve hayvan topluluklarından oluşan yaşam alanlarının nasıl olup da orada yaşayanların temel beslenme gereksinimlerine yettiğine şaşıp kalmaktan başkası gelmiyor elimizden.

Hem ot, hem et yiyen erken dönem insanlarının, var olan her kaynağı sonuna değin sömürmeyi bir kez öğrendikten sonra, yaratıcılıklarına

beslenme biliminin katkısı olmaksızın da yeterince dengeli bir beslenme düzenine ulaştıkları anlaşılıyor. Kimi hayvanların zararlı bir şey yedikleri zaman kusturucu bitki aramalarına yol açan türden belirgin "şiddetli istekler", belki de atalarımızın ilk bakışta iştah kabartmayan ya da tehlikeli şeyleri denemelerine yol açmıştı. İlk kez midye ya da ıstakoz (!) yiyen kişiyi gözünüzün önüne getirin; mısır ürününde mantar hastalığı ilk ortaya çıktığında koçanları saran lezzetli siyah mantara –günümüzün tadımlığı– ne anlam vereceğini bilemeyen Maya yerlisini düşünün; yoğun kar yüzünden kısılıp kaldığı için vitamin gereksinimini rengeyiğinin midesinden çıkanlarla karşılayan Eskimolar ya da Laponları; sonunda Afrika'da *cassava* adını alacak olan "manyok"u zehirli kimyasallarından arındırma yöntemlerini deneyerek köklerinden un elde eden Güney Amerika yerlilerini; sonra, kısraklarının sütünü sağmayı öğrenerek, ondan yalnızca C vitamini ve diğer besinler almakla kalmayıp, mayalayarak sarhoş edici bir içki elde eden Orta Asya bozkırlarının atlılarını...

Geçmişte, paleolitik çağ insanları konusunda çoğu sonuca Güney Afrika'daki buşmenler ya da Filipinler'in balta girmemiş ormanlarındaki ilkel kültürler gibi avcı-toplayıcılarla karşılaştırılarak varılmıştı. Bugün böylesi bir yöntemle incelemenin yanıltıcı olduğu kabul ediliyor. Bu "ilkeller" ne kadar teknoloji yoksunu olursa olsun, sonuçta toplumsal yapıları, kültür gelenekleri ve değerleri binlerce yıl sonunda evrilmiştir. Kültür örüntüleri olağanüstü değişkendir ve çevreleriyle uyumludur. Ayrıca, çoğu zaman kaynak çeşitliliği ve bolluktan yana kısmetsiz, kıtlık sınırındaki coğrafyalarda yaşarlar; oysa bilinmektedir ki, kaynak çeşitliliği ve bolluk, karmaşık toplumların ve adına uygarlık dediğimiz şeyin doğuşunu sağlayan etmenlerdendir.

Köy yaşamının başlangıcını hayvanların evcilleştirilmesi ve tarımın bulunuşuyla açıklayan bir dizi kuramın geçersizliği, modern disiplinlerarası araştırmalar yoluyla ortaya kondu. Bir kere artık şurası açık ki, tarihöncesi dönemin toplayıcı-avcıları (sert kabuklu yemişler, meyve, kök ve tohum yanında böcek, salyangoz, denk düşerse küçük hayvan ve bal (Resim 5) toplayan kadınlar; balık tutan, kuş ve daha büyük hayvanları avlayan erkekler) çoğu zaman göçebe değil, yarı yerleşik bir yaşam sürüyorlardı. Sibirya'nın donmuş topraklarında kazı sonucu ortaya çıkarılan mamut dişlerinden



Resim 5. *Bal Toplama.* Kaya sığınakta bulunan tarihöncesi resimden yola çıkarak yapılmış çizim. La Coimbra, İspanya.

yapılma kulübeler ve başka bölgelerde bulunan yiyecek depolama çukurları MÖ 10.000 civarında ortaya çıkan neolitik kültürler ve tarımdan 10-15 bin yıl öncesine tarihleniyor. Ayrıca, bin yıllar boyunca her yere uzanan yaygın ticaret ağlarının kurulduğu da gitgide iyice açığa çıkıyor.

Avrupa'nın yaşadığı olguların tarihlerinde yapılan düzeltmeler sonunda tarihöncesi dönem tarihçilerinin çoğu, Batı tarım ve hayvancılığının Yakındoğu'da yapılan buluşlara dayandığı düşüncesini bir yana bırakmış bulunuyor. Yabanıl bitkilerin tarımında ve yabanıl yaratıkları evcilleştirmede dünyanın dört bir yanında birbirinden bağımsız gelişen teknikler, nüfus artışının önündeki sınırlamaları kaldırmış ve devingen olmaları, az yükle dolaşabilmeleri gereken avcı-toplayıcıların maddesel kültürde ilerlemeler gerçekleştirmelerine yol açmıştı.

Yine de, son buzullaşmanın ardından iklimler yumuşayıp toprak iyice sulanınca, yöresel yiyecek kaynakları çeşitlilik gösteren bölgelerin

öteki bölgelere göre daha karmaşık toplumsal örgütlenmelere gitmesi ve geçimlikten öteye iktisadi yapılar gerçekleştirmesi akla yakın geliyor. Hindistan'daki İndus Vadisi'nde, Zağros Dağları'nın yamaçlarında, bugünkü adıyla Lut Gölü'nün kuzeyindeki Şeria Vadisi'nde, Nil Vadisi'ne bakan arazide, etkenlerin acımasız döngüden insanı kollayan bir döngüye dönüşmesi sayesinde, insan soyunun önünde yeni yaşam biçimleri açıldı; toplu yaşamayı, yiyeceklerin tek elden denetimini, yeteneğe göre uzmanlaşmanın getirdiği hiyerarşik güç paylaşımını vurgulayan yeni yaşam biçimleri... Kimi kişiler takas ve alım satımda en aranan araç gereçleri yapmaları nedeniyle üstün konum elde edebilirdi; başkaları, doğanın beklenmedik davranışlarını denetim altında tutmaktan sorumlu olan görünmez varlıklarla iletişim kurmada daha yetenekli bulunabilirdi. Öte yandan kimileri vardı ki bunlar, bu dünyalı düşmanların yurtlarına saldırılarını savuşturmada ustalıklarıyla öne çıkardı. Yalnızca haşlanmış ya da ateşte çevrilmiş bile olsa, yemeğe nasıl lezzet katılacağını başkalarına öğretebilen olağanüstü iyi yetişmiş aşçı olmak, insana özel ün, şan, saygınlık getiriyor muydu? Getirdiğini düşleyebiliriz, ama kanıtlama olanağımız yok.

Her ne olursa olsun, daha güvenli yiyecek kaynakları ve daha iyi beslenme, insan beyninin hep biraz daha gelişkin tarım, hayvancılık, ticaret ve gemi üretim örüntüleri bulmadaki yetisini artırdı. Hiç kuşku yok ki, güvenli yiyecek kaynağı ve iyi beslenme, çeşitli malzemeleri bir araya getirme ve baharat diye adlandırdığımız şeylerle lezzetini artırma yolunda yeni mutfak deneylerine girişmenin ardındaki yaratıcılık ve düş gücünü uyarmış olmalı. Memelilerin vücutlarının tuz gereksinimi, kendisi de bir hayvan olan insanı, ta en baştan bu yana, sodyum kaynaklarını (Mısır'ın batısına düşen çöldeki Natrun Vadisi'nin doğal tuz birikintileri gibi) yüzeye yakın yerlerde ya da denizde aramaya yöneltmiş olmalı. Fakat tuz ve potasyum gereksiniminin ikisi birden, yiyeceğin piştiği ateşin külünden az da olsa sağlanabilir. Açık ateş üzerinde pişen yiyeceğe kül ister istemez yapışıyordu. Neolitik çağda geliştirilen keskin el aletleri için gerekli obsidiyenin uzak yollardan yapılan alım satımı belgelerden bilindiğine göre,[1] tuz

1 Bkz. Grahame Clark, *Economic Prehistory: Papers on Archeology* (Cambridge, 1989), 349'da geç buzul döneminden kanıtlar: Ukrayna'da Mejirih'te bulunmuş olan ve 350-500 kilometre öteden geti-

gibi maddelerin de alım satımının yapıldığını kestirebiliriz. Obsidiyen alım satımı, tuzun da tarih içinde ekonomik önem kazanacağının habercisiydi. Neolitik çağın yaratıcılığı bu değerli maddeyi kurutma ya da tütsüleme gibi yiyecek saklama yöntemleri arasına katacaktı.

Peki, ya öteki tatlar? Eğer daha önce değilse, mezolitik [ortataş çağı] çağa gelindiğinde, tadına doyulmaz bal, yaban arılarının yuvalarından çalınmıştı. Ayılar ya da onlar kadar açgözlü başka yaratıklarla bal yüzünden kapışmamak için insanoğlunun bu çalışkan böceklerin üretimini denetlemeyi öğrenmesi neolitik çağa mı rastlar? Eski Krallık döneminde Mısır'da gelişmiş arı kovanlarının ve arı yetiştiriciliğinin var oluşu buna bağlanabilir.[2] Balın uzun zaman bekletilirse mayalanacağının birilerince farkına varılması nasıl oldu? Tahıl ya da meyve sularını biriktirmeye kalkar kalkmaz insanoğlu bu doğa nimetinin farkına varmış olmalı.

Yerinde bir deyimle lezzet "yoldaşları" diye anılan, içinde sarmısağın da yer aldığı *Alliaceae*'ye, yani soğan ailesine Yakındoğu ve Akdeniz'in en eski uygarlıklarında büyük ağırlık verilmiş olması, bunların yaban atalarının tarihöncesi dönemde kullanıldığının göstergesidir. Tarihöncesi dönemden kömürleşmiş kalıntılar arasında *Alliaceae*'nin tohum, kabuk ya da çekirdekleri yoktur. Ama yanmadan ateşe dayanabilmiş tohumların tanıklığı, antikçağ aşçılarının, yemeklere tat katsın diye baharat ve tatlandırıcı otlar kullandıklarını göstermektedir. Neolitik yerleşimlerde ateşe dayanıklı tohumlar bulunmuştur, miktarları tarihi MÖ 8000 dolayları olarak belirlenen İsviçre göl yerleşimlerinde bulunmuş hardal tohumu ve bir tür kimyona yakındır.[3]

rilmiş olması gereken kehribar ve deniz kabuğundan süsler; Polonya'nın bir bölgesinde çıkan özel bir çakmaktaşı 180 kilometre yarıçaplı bir alana dağılmıştı; ve Zagros Dağları'ndan çıkan obsidiyene ilişkin olarak J. E. Dixon, J. R. Cann ve C. Renfrew, "Obsidian and Early Cultural Contact in the Near East," *Proceedings of the Prehistoric Society*, 32 (1966): 30-72'yi kaynak gösteriyor. Ayrıca bkz. aşağıda Çatalhöyük konusu ve Anadolu'dan Doğu Akdeniz'e obsidiyen ticareti.

2 Bkz. Clark, *Economic Prehistory*, 1. Bölüm: "Bees in Antiquity." *Antiquity* 16 (1942):208-15'ten yeniden basılan bu makalesinde Clark, tarihöncesinin Avrupa'sında hem bal, hem de balmumu kullanımı üzerinde duruyor ve arıların evcilleştirilmesinde geçirilen ara evrelere dikkati çekiyor: Doğadaki koşulları değiştiren insan, ağaç gövdelerindeki oyukları büyüterek yuvaları çekici bir duruma getiriyor ve oradan balı daha kolay alabilmek için düzenekler kuruyor.

3 Harold McGee, *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (New York, 1984), 206. Şurası unutulmamalı: Bu "göl" kulübelerinin su üzerinde kurulduğu düşüncesinden artık vazgeçilmiş olup kazıkların sağlam yere oturması için kıyıdaki bataklık alana çakıldığı düşünülüyor.

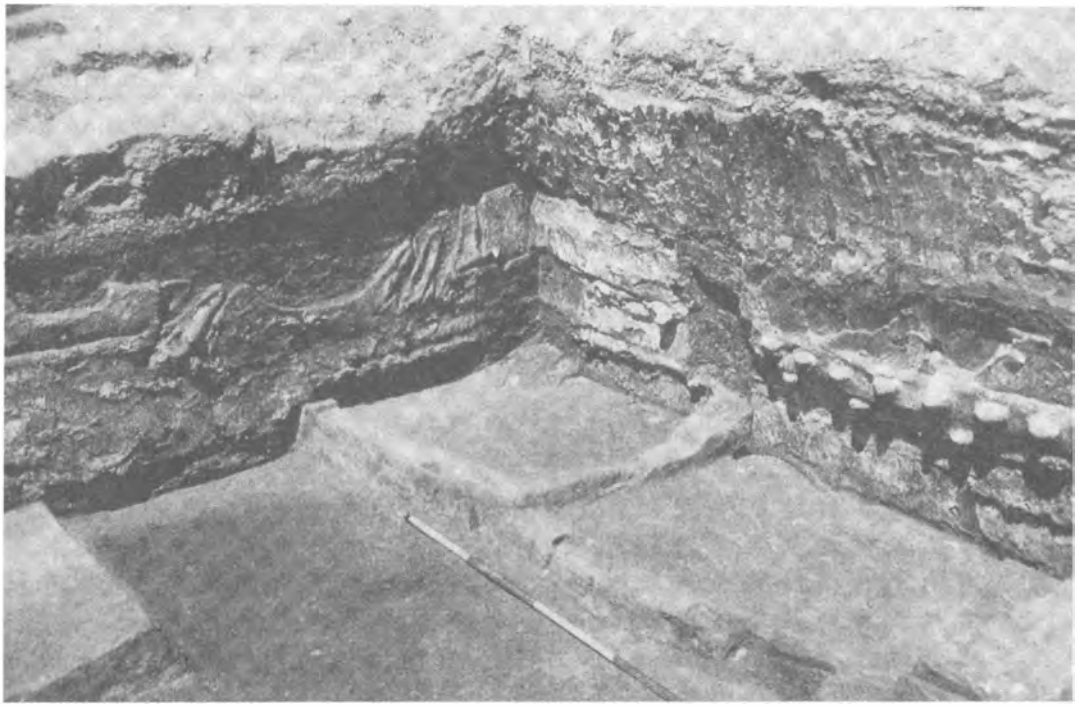
Önemli Bir Neolitik Çağ Kenti

Anadolu'da bir mekânı ele almamın nedeni, yöresel yiyecek kaynakları ve mutfak konusunda sunduğu olasılıklara merak sararak daha önce gezdiğim bir yer olmasıdır. Konya ovasında yer alan Çatalhöyük'ü 1960'larda James Mellaart kazmıştı.[4] Her ne kadar bu yerleşim alanı, Eriha'daki MÖ 8000'den kalma çarpıcı koruma duvarlarına ve kafatasının kil kalıbından yapılma ölü "portreleri"ne sahip değilse de, olağanüstü büyüklüktedir ve yaklaşık MÖ 6500 yıl geriye giden, gerçek anlamda bir kentsel gelişimdir. Kazıyı yapan kişinin sözleriyle, Çatalhöyük "çok yönlü ekonomik gelişmişliğiyle, sahip olduğu zanaat dallarıyla, zengin din yaşamıyla, sanat alanında şaşırtıcı hünerleriyle ve etkileyici toplum örgütlenmesiyle kent sayılmaya layıktır."[5] Amacımızla doğrudan ilgili olansa, o günkü ekolojik bağlamını bugün hâlâ yaşayabilmemizdir.

Güneyindeki Toros Dağları'ndan çıkan derelerin bir zamanlar her çeşitten hayvanın beslendiği uçsuz bucaksız çayırlıkları sulamak üzere yelpaze biçiminde yayıldığı bir birikinti ovasında yerleşmiş olan Çatalhöyük o zamanlar çevrenin elverişli ormanlarından da yararlanıyordu: Meşe, ardıç, yaban antepfıstığı, badem ve elma ağaçları vardı. Çarşamba Çayı boyları (bugün yatağı değiştirilmiştir) bölgenin tarım gücünü harekete geçirirken, yaklaşık 130 kilometre doğuda heyula gibi görünen iki yanardağ konisi, Büyük ve Küçük Hasandağ'lar, kentin zenginliğinin bir başka olası kaynağını açıklıyor. Arkeologlar, Hasandağı'ndan ve Anadolu'daki başka yanardağlardan çıkarılan ve Çatalhöyük'te bulunan olağanüstü nitelikte taş el araçlarını yapmakta yararlanılmış obsidiyenin izini ta Suriye, Filistin, Ürdün, Kıbrıs'a kadar sürmüşlerdir. Bunun yanı sıra, Çatalhöyük'ün en güçlü döneminde çevresindeki bölgenin dinsel merkezi olduğunun kanıt-

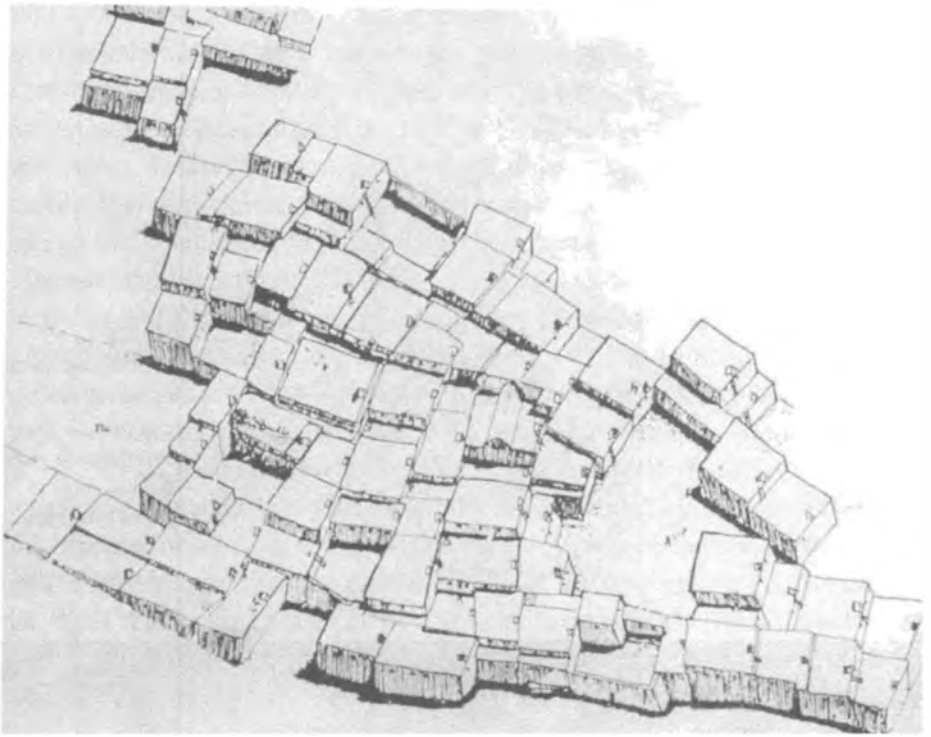
4 Bkz. J. Mellaart, *Çatal Hüyük: A Neolithic Town in Anatolia* (Londra, 1967); Ön raporlar, 1962 yılından başlayarak *Anatolian Studies*'de çıktı; ama 1964 sonrasında kazı, Türk hükümetince kazı izninin iptal edilmesine yol açan bir olay nedeniyle son buldu. 128 dönümlük kazı alanının ancak 4 dönümlük bölümü kazılabilmiş olmakla birlikte İngilizlerin, önce bulunanları yerinde korumak üzere, Ian Hodder başkanlığında başlattığı yeni çalışma (1994) yeni buluntulara yol açabilir ve öteki kazı alanlarına yayılabilir.

5 J. Mellaart, "A Neolithic City in Turkey," sayı 14: Lamberg-Karlovsky, *Old World Archeology: Foundations of Civilization: Readings from Scientific American* (San Fransisco, 1972) s. 120 (makalenin Nisan 1964 tarihli *Scientific American*'dan aktarılarak yeniden basımı).



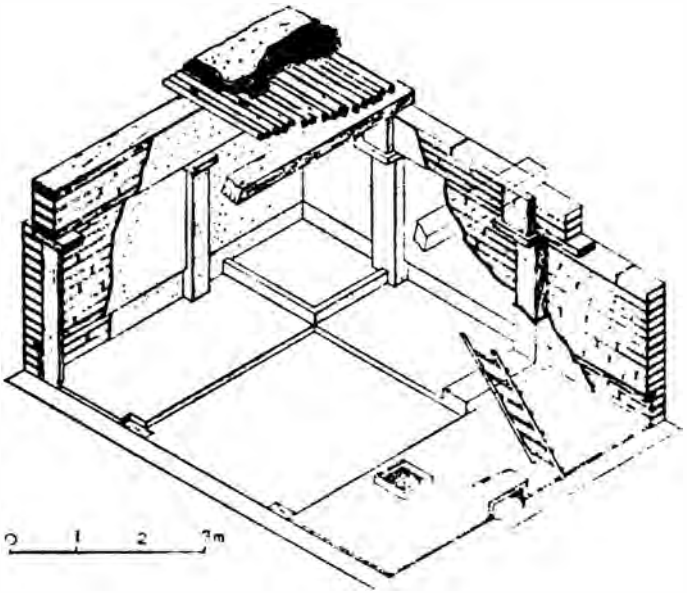
Resim 6. "Tören Merkezi." Yan duvarda büyük boğa ve akbabanın gagasını kapatan çıkık meme kabartmaları. MÖ 6. binyıl, Çatalhöyük, Türkiye. Mellaart'tan.

ları var; çünkü kazıyı yapan kişi, kazılan tek bir küçük alanın çeşitli katlarında, yaklaşık yüz elli yapı arasından kırktan çoğunu dinsel açıdan kutsanmış yerler olarak belirliyor. Kutsal yerlerin tümü, dinsel önem taşıdığı açık çok sayıda resimle süslenmişti; tümüne kabartmalar yerleştirilmişti (Resim 6 ve 9): *Urus* adıyla da anılan, günümüzde soyu tükenmiş yaban sığırlarının işlenmiş kafatasları ve boynuz yuvaları yapı taşı olarak kullanılmıştı; duvara gömülmüş yabandomuzu çeneleri bir sonraki aşamada soyut biçimli kadın memeleriyle örtülmüştü; bir kabartmada, kolları ayakları kanat gibi gerilmiş durumda bir tanrıça boğa doğurmaktaydı; duvar sıvalarının yüzünde, kıstırılmış leopar gövdeleri durmadan yinelenmişti; av sahneleri (leopar derisine bürünmüş adamlar) ve daha başkaları...

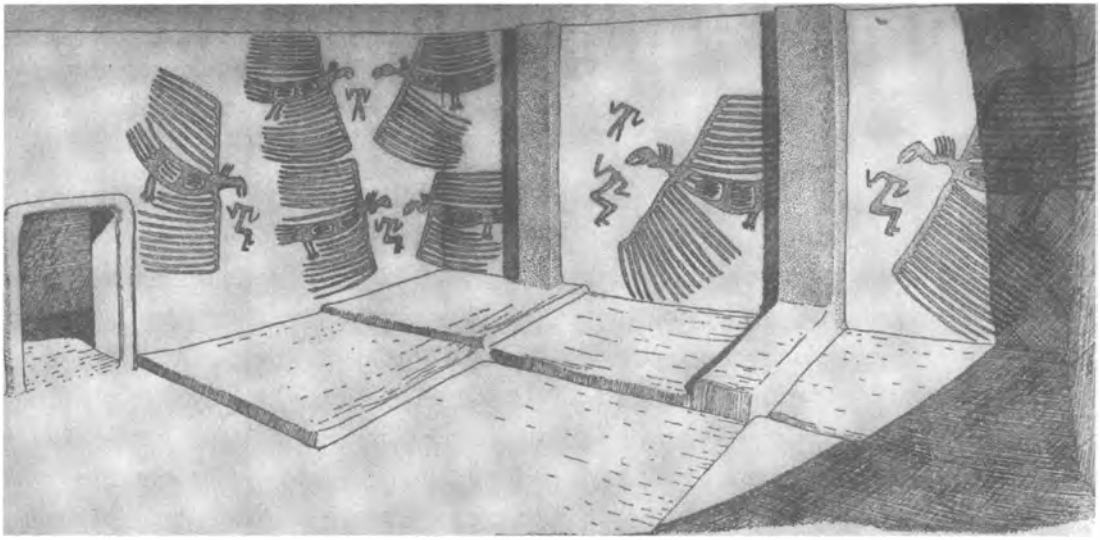


Resim 7. VI. tabakada yer alan bir neolitik kentin yeniden kurgulanması. Çatalhöyük. Çizim Mellaart'tan.

Mellaart 12 yerleşim katı belirledi. Araştırdığı o tek alandaki aşağı katlarda (VIII. ile X. kat arasında) çok sınırlı kazı yaptı. Katların birkaçı yangında yok olmuştu; oysa bir istilaya ya da önemli bir nüfus değişimine uğradığının kanıtı yok gibi görünüyordu. Yangın görmüş katlar kömürleşmiş bitkileri saptamada yardımcı oluyordu. Karbon-14 tarihlemesine göre MÖ 5850-5600 tarihleri arasına yerleştirdiği VIA katından önce, Çatalhöyük'te pişirilmiş çanak çömlek bilinmiyordu. Halk pişmiş çömlek değil taştan kaplar, özenle ağaçtan oyulmuş kaplar ya da geçirgen olmaması için içi kille sıvanmış örme sepetler kullanıyordu. Kaynatmayı ya da ağır ateşte pişirmeyi, Amerika yerlilerinin –sömürgeciler metal kaplar getirmeden önce– uyguladığı yöntemle gerçekleştirdikleri anlaşılıyor: Ateşte kızdırılmış taşları kapların içine atıyorlardı.



Resim 8.
Merdivenin üstünden bir neolitik evin içine bakış. Giriş duvarına yapılmış ilkel fırın, ocak ve uyuma kerevetleri. Çatalhöyük. Çizim Mellaart'tan.



Resim 9. Ölü kemiklerinin gömülmeden önce akbabalar tarafından temizlenmesini gösteren temsili sahnelerle dolu "tapınak." Çatalhöyük. Çizim Mellaart'tan.

Çatalhöyük'teki evler kerpiçten yapılmadır. Birbirine sıkı sıkıya bitişik evler ortada bir açık avluya bakar. Bu nedenle bütün kent, dış dünyaya penceresiz duvarlarını dönmüştür (Resim 7). Görüntü, çoğu gözlemciye Amerika'nın güneydoğusundaki düz damlı yerli evlerini anımsatmıştır. Ortak olan yan şudur: Evlere yalnızca (tahıl, tohum ve meyve kurutmaya elverişli) düz damlardaki girişlerden girilebiliyordu. Dama taşınabilir merdivenle çıkılıyordu; damdan sabit merdivenle inilen konutun girişi aynı zamanda içerideki dumanı atan baca görevi görüyordu. Çoğu konutta, hem kapı hem baca görevi gören girişin altında, (genellikle) güney duvarına biraz girmiş, yumurta biçimli, üstü düz bir fırın bulunuyordu (Resim 8). Fırına bitişik, içeriye doğru derin girinti, dolap görevi görüyordu besbelli. Çoğu kez, bunlara ek olarak, üstten doldurulup, alttan boşatılan tahıl sandıkları bulunuyordu.

Ocak bu yaşama alanının ortasında bir yerdeydi. Bunun dışında, yatmak ve oturmak için yerli kerevetler vardı. Ölüler buradakilere ve başka neolitik çağ insanlarına, daha sonraki klasik uygarlıklarda yaşayanlara geldiği gibi korkutucu gelmiyordu anlaşılan; çünkü bu kerevetlerin altında mezarlar vardı. Eğer aklınızdan çürüyen etin korkunçluğu geçiyorsa, rahat olun. Mellaart bulunan temsili resimleri ve başka kutsal kanıtları yorumlayarak, ölünün bedeninin, öbür dünyaya geçiş göreneği uyarınca önce kızıl akbabalarca yalnızca kemik kalıncaya dek temizlenmek üzere açıkta bırakıldığını söyler (Resim 9).[6] Böylece evin içine yalnızca iskeletleri gömerek atalarını toplum içinde tutmuş oluyorlardı. Sanki ölüyü canlandırmak istercesine, Çatalhöyük'teki mezarlara (kan yerine geçtiğine inanılan) kırmızı aşıboyası konuyordu. Paleolitik dönemden kalma bu geleneğin benzerlerine yerleşimin başka buluntu noktalarında da rastlanmıştı: Aynı aşı boyayla çıkarılmış el izleri; tombullukta paleolitik çağ heykelciklerinden aşağı kalmayan, taştan ya da kilden yapılmış çok sayıda "ana tanrıça" heykelciği...

Tarihteki uygulamadan çıkardığımız kadarıyla mutfakta kadınlar ya da köleler çalışır, tören yemeklerini ve sıra dışı yemekleri ise erkekler hazırlardı; öyleyse neolitik çağın "ev kadını" bir odadan ötekine iki büklüm olup

6 Bir yerde bu akbabaların gagaları, tapınağın duvarlarında kadın memeleri olduğu sanılan kilden çıkıntıların ortasına oturtulmuş (bkz. Resim 6). Bir duvar resminden yaptığımız kopyada, akbaba sürüsü görünüyor ya da bunlar belki akbaba kılığına bürünmüş dansçılardır.

geçmek zorunda olduğu bu kapısız ya da alçak kapılı konutlarda ne pişirirdi? Bu sorunun yanıtını, tarihöncesinin pek çok yerleşim alanlarına göre daha eksiksiz verebiliyoruz, ama ayrıntıları yakalayamıyoruz. Çok sayıda yerleşim katının üst üste geldiği höyükleri çevreleyen ovaya, ilk bakışta solucan türü küçük yaratıkların leşleri saçılmış sanılır, ama sonunda bunların baklagillerden yaban burçağının kurumuş kabukları olduğu anlaşılır. İskandinavyalı seçkin paleobotanikçi Hans Helbaek burada neolitik çağda yetiştirilmiş iki burçak türü saptadı ve her ne kadar dünya çapında insan beslenmesi için kullanıldığının çok örneği varsa da, Çatalhöyük'te evcilleştirilmiş hayvanlar, özellikle keçi ve koyunlar için yem olarak işe yaradığı sonucunu çıkardı.[7] Helbaek'in adını saydığı toynaklı [tek tırnaklı] hayvan türleri, dünyanın her yerinde insanın ilk denetim altına aldığı ve yetiştirdiği hayvanlardı. Doğası gereği sürü halinde yaşayan, deyim yerindeyse toplumsallaşmış ve bir önderin peşine düşmeye gönüllü[8] keçi ve koyun, hatta ceylan çeşitlerinin yanı sıra yeryuvarlağının çok kuzey bölgelerinde yetişen rengeyiği, hayvancılığın erken bir evresinde, en azından MÖ 9. binyılda evcilleştirilmişti. Sığır ve domuzun insan boyunduruğuna girmesi biraz daha sonra oldu. Ne ilginçtir ki, Çatalhöyük'te her yerleşim katında, evcilleştirilmiş olup olmadığı belli değilse de her türden sığır bulunmasına karşın pek az domuz kalıntısı var. Oysa Çatalhöyük'e yakın, başka bir yerleşim olan Hacılar'da sayıları çoktu.

7 "First Impressions of the Çatal Hüyük Plant Husbandry," *Anatolian Studies* 14 (1964): 121-23. Helbaek, *Vicia noeana* ile birlikte acı bir burçak türü olan *V. ervilia*'nın tarımı yapılmış biçimini saptadı. Minicik tohum taneleri bizim ağız tadımızı pek uymasa da çorbaya ya da kurutulup öğütüldükten sonra una katılabilir. Tarihöncesi kazi alanları yanında Orta Krallık dönemi Mısır'ında, Aşur'da ve Troya'da başka burçak türleri bulundu; bkz. R. J. Forbes, C. Singer ve başkaları, *A History of Technology*, 1. cilt (Londra, 1954) 362.

8 Bkz. F. E. Zeuner, *A History of Domesticated Animals* (Londra, 1963). Zeuner'in, köpeğin evcilleştirilmesini tetikleyici olgulardan biri olarak gören uzmanlar arasında yer aldığını unutmayalım. Oysa başkaları, kanıtları en iyi koşullarda bile sorgulanabilir nitelikte buluyor. Onlara göre, kanıtlar köpekgilleri avda rakip değil de dost ve yardımcı sayan 19. yüzyıl düşüncesinin kalıntıları yüzünden yanlış değerlendirilmiştir. Bu konuda herkesin anlayabileceği düzeyde, yansız bir öngörüde bulunulacaksa, hesaba katılması gereken kimi etkenler için bkz. D. Brothwell ve P. Brothwell, *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples* (New York, 1969), s. 39 vd. Krş. S. Davis ve F. Valla, "Evidence of Domestication of the Dog 12.000 Years Ago in the Natufian of Israel," *Nature* 276 (1978): 608-10; Şeria vadisindeki bir çocuk mezarında karşılaşılan "köpek yavrusu"nun hemen, çocuğun beslediği öksüz bir kurt yavrusu olduğu düşünülebilirse de, bu aşamada ortak bir atadan gelmiş hayvanların yapıbilimsel özelliklerini ayırt etmek zordur. Evcil hayvan türlerini yabani türlerden ayırt etmede karşılaşılan genel sorunlar ve çözüm yöntemleri konusunda bkz. Gil Stein, "Herding Strategies at Neolithic Gritille: The Use of Animal Bone Remains to Reconstruct Ancient Economic Systems," *Expedition* 28 (1986): 35-42.

Çatalhöyük halkı, alüvyonlu toprakları ve ırmaktan hiç olmazsa mevsimlik sağlanan sulama sayesinde en az 14 değişik yenebilir bitkinin tarımını yapmış görünüyor. Helbaek'in saydığı bitkiler VIA katındandır ve her yerde ilk düzey gelişmeler görülürken burada bulunan tahıl taneciklerinin ikinci düzey tarıma işaret etmesi önemlidir.[9] Bölgede bitkilerin yaban atalarına rastlanmıyor. Çevre koşulları iki sıralı kavuzlu arpadan başkasının yetişmesine bugün elverişli olmadığı gibi, hiçbir zaman da elverişli olmadı. Onun yerine Çatalhöyük'te evrilerek ortaya çıkmış altı sıralı çıplak arpa var. Dışarıdan gelmiş başka bir tahıl da (çıplak olup diğer kavuzlu buğday çeşitlerine göre daha kolay dövülüp ayrılabilen, dört çift kromozomlu) gernikti.[10] En şaşırtıcı olansa, VI., V. ve IV. yerleşim katlarında ekmeklik buğdayın (*Triticum aestivum*, altı çift kromozomlu buğdayın) bulunmasıydı, çünkü bu, yaban formu olmayan kırma bir türdü.[11] Çatalhöyük'te küçük kızıl buğdaya ("*einkorn*") da rastlanıyor. Evlerin çoğunda bu tahıl ürünlerini öğütmek için eyer biçimli öğütme taşları vardı, ama tıpkı Eriha'da bulunan çakmaktaşından oraklar gibi bu da, tahıl tanelerinin varlığı kanıtlanmadan tahıl tarımı yapıldığının göstergesi sayılmazdı, çünkü bunların her ikisi de avcı-toplayıcılık aşamasında da kullanılmış olabilirdi.

Çatalhöyük'te oturanların çanak çömlek öncesi dönemde bile lapa pişirmeyi bildiklerine kuşku yok. Kaynatma işi, daha önce belirtildiği üzere ateşte kızdırılmış taşları sit alanında bulunanlar gibi bir ağaç kaba daldırma yöntemiyle yapılıyordu. Yassı ekmekleri ocağın ortasına yerleştirilmiş bir

9 Her ne kadar Jane Jacobs, *The Economy of Cities* (New York, 1969) adlı yapıtında açıkladığı düşüncesini desteklemek üzere Çatalhöyük'ten yararlanıyorsa da burada sözü edilen ikinci düzey tarım, Jacobs'un ortaya attığı kuramın önündeki başlıca engellerden birini oluşturuyor. Tarımın kökenine ilişkin tüm öteki varsayımların tersine Jane Jacobs bitki ve hayvanların evcilleştirilmesine yol açanın kentler ve kasabalar olduğuna, tarım ve hayvancılığın kırsal alana daha sonra taşındığına ve tümünün takas ve pazarlardan dolayı geliştiğine inanıyordu. Bkz. Charles B. Heiser Jr., *Seed to Civilization: The Story of Man's Food* (San Francisco, 1973), 17.

10 Latince *Triticum dicoccum*. Antikçağda *far* olarak adlandırılacak olan bir tür kavuzlu buğday, *emmer* buğdayı –ed.n.

11 Kimileri, *T. aestium*'un *T. spelta*'daki gen mutasyonu yoluyla meydana geldiğini düşünüyor. Bereket,"beslenme piramidi"nde tahıllara düşkünlüğümüz nedeniyle kızıl buğday şimdilerde büyük mağazalarda satılan ana tahıllardan biri oldu. Kimilerine göreyse *T. aestium*, yaban çayırı ile *T. dicoccum* kırmasıdır. Öyle ya da böyle, Çatalhöyük bu buğdayın en erken bilindiği yerlerden biridir, ama ekimine başka bir yerde başlanmış olabilir (belki de Hazar Denizi yakınlarında ya da Kuzeydoğu Anadolu'da). Bkz. P.J. Ucko ile G. W. Dimblebey, *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals* (Chicago, 1969) adlı yapıtta Renfrew'un makalesi.

taşın üzerinde pişirmiş olmalılar; öbürlerini ise fırınlarda... Bu aşamada yabanıl mayalardan, VI. yerleşim katında bir ölçüde bilinen mayalandırma deneyimini kapmışlar mıydı? Maya olarak kullanılan ekşi hamurun gizini çözebilmişler miydi? Helbaek'in, üç evde meşe palamudu bulunduğunu, hele birinde, bir ocakta sanki kapsülünü çatlatmaya hazır durumda birkaç palamudun bulunduğunu saptaması akla kışkırtıcı düşünceler getiriyor. Mellaart'ın belirttiği gibi,[12] meşe palamudunun kapsülleri bugün bölgede hâlâ yoğurdun ve ayran denilen o benzersiz, ferahlatıcı içeceğin mayalanma sürecini başlatmada kullanılıyor. Çatalhöyük'te koyun ve keçi el altında bulunduğuna göre, benzer bir ürünün ekmek hamurunu mayalamada kullanılmış olması düşünülebilir belki de. V. ve IV. yerleşim katlarındaki evlerden birinde, başka hiçbir evde olmayan büyüklükte bir fırın bulunuşunu, Mellart oranın ekmekçi oluşuyla açıklıyor.

Çatalhöyük'teki bitki varlığından iki yağlı tohum kalmıştır: Biri çoban çantası (*Capsella bursa pastoris*), öteki turpgillerden *Erysimum sisymbrioides*. İkincisinin tadı sarmısağı andıran yaprakları yemeklere yakışabilir. Mutfak bakımından özel ilgi çekici bir başka bulgu da, mevsimi geldiğinde bölgenin sulama kanalları boyunca bugün de yetişen *scirpus*'tur. Sukestanesine yakınlığı olan bu sazın yumruları yenir. Yiten azotu yerine koyarak toprağı beslediği için çiftçilere çok yararı dokunan kır bezelyesi türlerinden mor bezelyenin (*pisum elatius*) birkaç türünü, mercimeği ve ovadaki bunca av hayvanını kullanarak lezzetli bir şeyler pişirmenin yollarını düşünmeye başlayabiliriz artık. Düşsel yemeğimizi küçük ekşi elma gibi yaban meyvelerle, bolluğundan geçilmeyen badem, şamfıstığı ve ardıç ağaçlarından topladıklarımızla tatlandırabiliriz. Meyve ağaçlarının yetiştirilmesi, tarımın evrimi programında daha uzun süre alıyor. Özellikle zeytin, üzüm, incir, hurma ve nar gibi kendi kendine yayılmak yerine aşılanması gereken meyveler daha sonra yetiştirilmişti.[13]

12 *Çatal Hüyük*, 224.

13 Bkz. Daniel Zohary ve Maria Hopf, *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia* (Oxford, 1988), 129; bkz. yine 13. sayfada adına "*selfers*" dedikleri kendi kendisini tozaklayan ana ürünler konusundaki inceleme; 9. binyılda ekilip biçilen bu "birinci dalga" ürünler arasında gernik (*emmer* buğdayı), küçük kızıl buğday, arpa, bezelye, mercimek, nohut, acı burçak ve keten var. Bu bitkileri tehlikelerden ve ilkel özelliklerinin yeniden belirmesinden koruyan kendi kendine tozlaşma oldu.

Çatalhöyük'ün neolitik yemeğini hepimiz için çekici bir deneyime dönüştüren bir öneri daha geldi Helbaek'ten. Çitlembiğin bütün yerleşim katlarında bulunuyor olması, meyvesinin suyundan şarap yapılabileceği düşüncesine götürdü onu.[14]

MÖ 6000 yılı dolaylarına denk gelen bu dönemde başka önemli kentler de vardı, ama Çatalhöyük'ten çıkarılan tarımsal ve sanatsal buluntuların olağanüstü zenginliği, ilk tarihsel kent kültürleri olan Mısır ve Mezopotamya'ya doğru bir keşif yolculuğu başlatmamız için yeterli. Çatalhöyük'te kültür ve mutfak, geçim ekonomisinin ötesine geçmişti. Karmaşık ve uzmanlaşmaya dayalı toplum yapısı kurulmuştu; dinsel törenler yerli yerine oturmuştu; ticaret örgütlenmişti. Daha VI. yerleşim katında neolitik çağın sona erdiğini görebiliyoruz. Ham bakırdan birkaç el aracı buluntusu var. Zanaat alanında (yalnızca VI. yerleşim katında görülen üstün çanak-çömlekçilikte değil, dokumacılık ve o ağaç kaplardaki şaşırtıcı ağaç oymacılığında da) ustalık kazanılmıştı. Arkeologların gün ışığına çıkardığı ambarlar ve gömme dolaplarda saklananlardan ve paleobotanikçilerin saptadığı bitkilerden daha o zamanlar lezzetli bir şeyler çıkaracak yaratıcı aşçılar olduğuna inanmamız gerektiğini düşünüyorum. Çatalhöyük'te İngilizlerin üstlendiği bir yeni girişimden daha şaşırtıcı buluntular çıktığını görmeye hazırlanalım.

14 *Çatal Hüyük*, 224. Bir kez insan lapadan ekmek yapmaya geçtikten sonra bira yapımı kaçınılmaz oluyor. Ekmek ve bira yapım süreci için 2. Bölüme ve 20. ve 21. resimlere bkz.

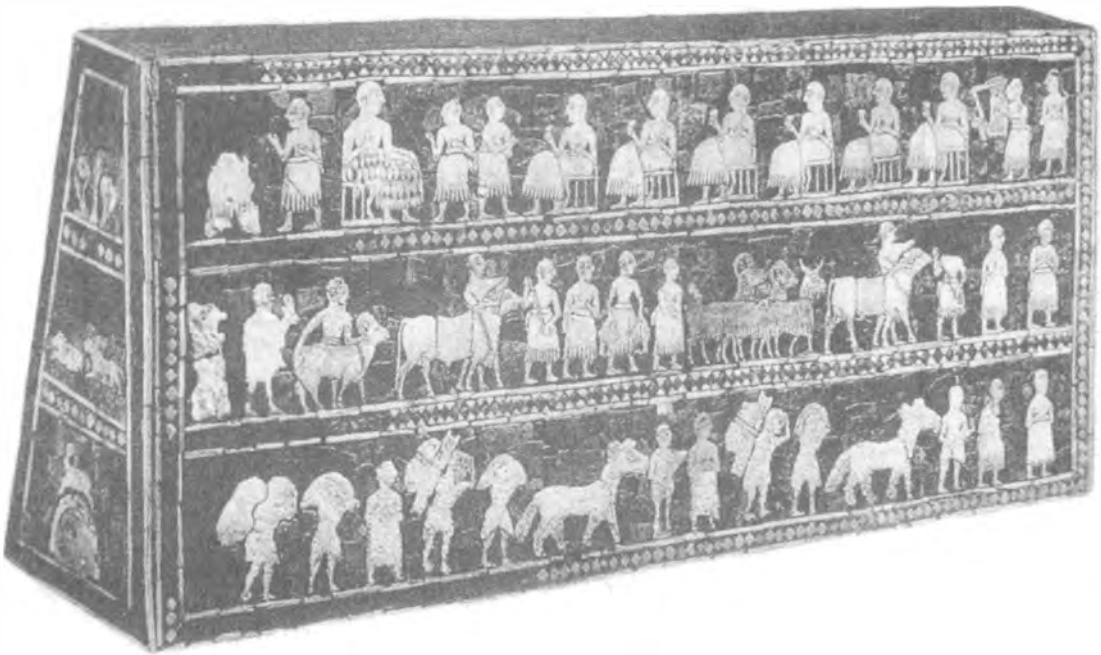
İkinci Bölüm

ESKİ MISIR

Farklılaşmış toplumların neolitik dönemdeki gelişimini izlemeyi bırakıp örgütlenmeleri çok daha belirgin, bireylerin uzmanlığına ve bilgisine daha çok dayalı ve artık doğru dürüst kayıt tutmaya gerek duyan, başka bir deyişle, yazısız yapamayan kültürlere dönüyoruz. İnsanoğlunun gelişmesinde bundan sonraki aşamayı belirleyen, tek kelimeyle kentsel devrimdir. Çiftçiliğe dayanan küçük tarım köyleri birbiriyle kaynaşarak yalnızca daha büyük değil, aynı zamanda daha karmaşık, hatta hiyerarşik toplum sistemleri meydana getirirler. Öne çıkan kimi kent sakinleri, ister tanrılar adına baş sorgulayıcı olsunlar, ister başka toplumlarla yapılan ticarette pazarlığı yürüten, isterse her ikisi birden –ya da tarım ve insan gelişmesi hakkında bilgece akıl hocalığı yapan– olağanüstü bir güç sahibi olurlar. Kişinin güç edinmesiyle birlikte, toplum içindeki konumuna denk düşen yeni bir tür beslenme çeşitliliği ortaya çıkar.

Toplumsal konum, ister istemez, onu sergilemenin değişik biçimlerini gerekli kılar. Eskiden ilkel toplumları, bereketli hasatlar ve avlar için duyulan şükran duygusuyla dinsel olarak birleştiren şölenler, artık kişisel varlık ve güç gösterisine dönüşmüştür. Kentsel devrim (Yakındoğu'nun, Mısır ve Mezopotamya'nın verimli alanlarında hemen hemen hep aynı zamanda olmak üzere) her nerede gerçekleşmişse, orada ya zaferi kutlamak (Resim 10) ya da bu dünyanın keyfini çıkartırken öteki dünyada da aynı şeyi beklemek üzere (Resim 11) şölen sofraları kurulmuştur. Şölenlerde baştan çıkarıcı beden zevklerinden geçilmez: günlük kokuları, arptan gelen hoş ezgiler, yaratıcı düşlerin önünü açan tanrı armağanı şarap, bir de şiir. Hepsi bu yeni toplu yaşam Kültürü'nün (K büyük) armağanıdır.

Yeni kent kültürünün canlılığı söz konusu olunca en kolayı önce Mısır'dan söz etmektir. İki yanında dik yamaçlar olan Nil Irmağı bir kez kontrol altına alındıktan ve yaklaşık 1100 kilometre boyunca siyasal birlik sağlandıktan sonra, iki yanı çöl tarafından korunan Mısır daha tek parça bir



Resim 10. Ur'da bulunmuş MÖ 3. binyıl başı Sümer tören eşyası. Bağa ve lacivert taşı kakma. British Museum, Londra.

uygarlık olarak öne çıkar. Mezopotamya ise, art arda yayılmacı saldırılara uğrar, insan ve dil yapısı dönüşümler geçirir. Kısacası, sürekli karışıklık içindedir. Mısır'da üç bin yıl boyunca pek az önemli değişiklikten söz edebiliriz. Temel nüfus yapısı aynı kalan Mısır halkı, kendisini dalga dalga yönetmeye gelen yabancıları (Hiksosları, Asurluları, Persleri, Yunanlıları ve Romalıları) çözülme döneminde bile yaşam biçimiyle tutsak almayı başarmıştır. Bu arada, MS 7. yüzyılda gelen Arap fetihlerini saymamak olmaz; bugün bu fetihler, gelenek ve devrim arasındaki olağanüstü gerilimlerle tarihe meydan okuyor, İslam köktencilerini kardeşleriyle ve özellikle Hıristiyan Koptlarla karşı karşıya getiriyor. Sülaleler öncesi dönemden günümüze kadar yeme içme sanatına ilişkin konularda eşsiz bir süreklilik sergileyen bu halkların her biri ve hepsi, ülkelerine özgü iklimin, hayvan



Resim 11. *Şölen.* Nebamun'un mezarından ayrıntı, Teb, Krallar Vadisi. Yeni Krallık, MÖ y. 1400. British Museum, Londra.

ve bitki topluluklarının mirasçısı olmuştur. Günümüzde Mısır'a uğrayanlar, bir zamanlar Mısır soylularının kır evlerinde çok gözde olan ızgara kuş etine (yabani ya da evcil) bayılacaklardır. Eski zamanlardakine göre pek az değişiklikle pişirilmiş, Nil ya da Akdeniz balıklarından bir şölene konacaklardır. İsrailoğullarının kölelikten kaçışlarında özlemle andıkları damağa hoş gelen soğan ve sarmısakla hazırlanmış lezzetlere övgüler düzeceklerdir ve tarihöncesi atalarının toplamış ve tadını sevmiş olabileceği *mülhiye*[1]

1 *Corchorum olitorius* [mülhiye] doğranıp soğan, sarmısak ve taze kişniş katılmış et suyunda haşlanarak yenirdi. Plinius'un *Natural History* (*Doğa Tarihi*, bundan böyle *DT* olarak anılacak) adlı yapıtının XXI. kitap, cvi. Bölüm, 183. alt bölümünde ilaç olarak kullanıldığını, ama İskenderiye'de yendiğini belirtiyor. Bkz. W. J. Darby, P. Ghalioungui ve L. Grivetti, *Food: The Gift of Osiris* (Londra, 1977), 2: 671 vd. En az bir otorite, G. Schweinfurth (1873), *corchorum*'un bolca bulunan yaban bitkisi olarak, tıpkı Afrika'nın başka bölgelerinde olduğu gibi, en baştan beri toplanageldiğini ileri sürmüştür. Toplama mevsimi bahar ve yaz aylarıdır; ama günümüzde pazarlarda dondurulmuş ve kurutulmuş olarak, yılın öteki aylarında da bulunabiliyor; kurutulmuş mülhiye, jelatinimsi niteliğinden dolayı tıpkı bamya gibi, özellikle çorbaları koyulaştırmak için kullanılıyor. Günümüze uyarlanmış bir tarifi, Michelle Berriedale

adındaki çok yapraklı bitkiyi Mısır'ın ulusal sebzesi olarak nitelendireceklerdir.

Ne çelişkidir ki, eski Mısır'da tüketilen her yiyecek maddesini ve mutfağa gelene kadar geçirdiği süreçleri bilmemize karşın, pişirme yöntemleri ve yeme içme sanatı konularında hemen hemen hiçbir şey bilmiyoruz. Amacım, yemeklerin nasıl hazırlandığına ve lezzetine ilişkin kendi kuramımı ortaya koymak; ama yaptığım iş, Mısır dilinin ve resim sanatının çok sayıda özelliğinden yola çıkarak, mutfak dünyasına ilişkin bir varsayım oluşturmaktan başka bir şey değil. Kanıtlar her ne kadar Mısır'ın uzun tarihinin çeşitli dönemlerinden alınmaysa da, Mısır'ın ayrılmaz bir özelliği olan kültür tutuculuğu sayesinde kimi genel sonuçlar çıkarılabiliyor. MÖ 5. yüzyılın başlarında Mısır'a uğrayan Yunanlı tarihçi Herodotos[2] Mısırlıların "atalardan kalma yasalara ve göreneklere bağlılık" biçimindeki bu tutuculuğuna parmak basıyor. Bizden yana hak ettikleri saygının arkasında doğa kaynaklarını ustaca ve sürdürülebilir biçimde tüketmeleri yanında, bu kaynakları tedavi amacıyla kullanım çalışmalarına hayranlığımız var, yoksa, çağdaşlarımızın kavranılamaz gizemlere ilişkin savları değil: Bu "New Age" çağdaşlarımız, zamanın (ya da, eğer insan hiç düşünmeden Mısır'ın en



Resim 12. *Tandır*. Orta Krallık. "Yassı ekmekler" ısınmış iç yüzeye yapıştırılarak aynen günümüzdeki gibi pişiriliyor, bu da onlara kavisli bir görünüm veriyordu Kahire Müzesi.

Johnson'un *The British Museum Cookbook* (Londra, 1987) adlı yapıtında s. 38'de bulunabilir; ayrıca, Claudia Rodin'in *A Book of Middle Eastern Food* (New York, 1972), 111-14, adlı yapıtında tazesi, kurusu ve konservesinden nasıl yararlanılacağına ilişkin faydalı öğütler var (*melokhia* biçiminde yazılıyor –günümüz Arapçasında sesli harfler, tıpkı eski Mısır'da olduğu gibi yazılmaz, dolayısıyla okunması güçtür).

2 Yazdığı *Tarih*'in (*History*) II. kitabı tümüyle Mısır'a, Mısır'ın coğrafyasına, dinine ve gündelik yaşamına ayrılmıştır.

büyük anıtlarını başka gezegenlerden gelmiş yabancılara bağlayan yazarların bilimkurgu açıklamalarına kapılırsa, uzayın) derinliklerinde kalmış bir uygarlığın piramit kültüne ve başka her şeyine duydukları büyük hayranlıkla kendinden geçiyor. Strabon[3] gibi Yunan coğrafyacıları bile, Mısırlıların üstünlüğünü geometri ile açıklamaya çalışmışlardı (gerçi o, üç boyutlu uzay geometrisinden değil de, yalnızca düzlem geometrisinden söz etmişti): Strabon'a göre, her yıl Nil taşkınlarında mülk sınırlarının silinmesi, Mısırlıları toprağı ölçme yöntemini çok erkenden bulmaya yöneltmişti.

Mısırlıların yaşam biçimlerinin ve inançlarının sürekliliği her zaman insanı şaşkına çevirmiştir. 4. yüzyılın Atina'sında hızlı değişime tepki gösteren Platon gibi bir tutucu, Nil boyunun bin yıllık durağanlığına gıptayla bakmıştı. Rönesans[4] kadar yakın bir tarihe gelinceye dek, araştırmacılar Platon ve Musa'nın bilgi birikimini Mısırlı rahipler yanında geçirdikleri çıraklığa bağlamışlardı. Freud daha da ileri gidip Musa'nın Akhenaton'un tek tanrıcılığını ülkenin yabancı sakinleri olan Yahudilerin benimsemesini sağlayarak kurtaran, yüksek sınıftan bir Mısırlı olduğunu söylemiş ve bu nedenle yüceltmişti.[5] Bugün kırsal alanda, kerpiç ve kamıştan yapılma evlerin oluşturduğu köyleri, Eski Krallık'tan kalma mezar kabartmalarından yabancısı olmadığımız babadan kalma yöntemlerle hayvan otlatan, çift süren, tarla sulayan ve hasat kaldıran çiftçileri görmek insanı şaşırtır (tek fark, kalçaları saran peştamal yerine ayak bileklerine kadar inen bol tek parça elbiseler giymeleridir). Modern kent yaşamıyla taban tabana zıtlık içerisinde, kapı eşiğinde çömelmiş kadınlar ve çocuklar, üç bin yıllık bir maltız ya da tandır (Resim 12) başında akşam yemeğini hazırlayanlar sıkça görülür.[6]

3 *Geography*, XVII; bu alıntı 1.3 (C787).

4 Bkz. Martin Bernal, *Black Athena: The Afroasiatic Roots of Classical Civilization* (2 cilt, Londra, 1987).

5 *Moses and Monotheism* içinde (*Works*, ed. J. Strachey ve diğ., Londra, 1966-74) cilt 23. Bkz. Carl E. Schorske, "Freud's Egyptian Dig," *The New York Review*, 27 Mayıs 1993, s. 35-40. Freud'un ilkçağ koleksiyonundan bir seçme 1989 yılında Londra Freud Müzesi'nden Philadelphia'ya götürüldüğünde, Mısır yapıtları, en çok da kucağında bebek Horus ile Isis betimlemesi herkesi çok etkilemişti. Bkz. Peter Gay'ın sunuşunu içeren sergi kataloğu: *Sigmund Freud; His Personal Collection of Antiquities*, SUNY/Freud Museum (Londra, 1989).

6 Max Waehren, *Brot und Geback im Leben und Glauben der alten Agypter* (Bern, 1963), çeşitli yerlerde. Eski Mısırlıların tannurimi'sinin Akad dilindeki karşılığı *tinuru*'dur; Tevrat'ta *tannur* diye geçer. Kazılardan elde edilmiş bir örnek için bkz. G. Lerche, "Khubz Tannur: Freshly Consumed Flat Bread in the



Resim 13. *Narmer Levhası*. Erken sülale dönemi, MÖ y. 3000. Ön ve arka yüzleri Yukarı ve Aşağı Mısır'ın birleşmesini temsil ediyor. Kayağantaşı. Kahire Müzesi.

Mısır Sanatının Kurallaşmış Görenekleri

Erken Sülale dönemi sanatının ünlenmeyi hak etmiş bir yapıtı, Kral Narmer'in kayağantaşından tören levhası (Resim 13), MÖ 3000 dolayında Mısır'ın birleşmesini çeşitli simgesel yollardan anlatır. Bir resimyazı (hiyeroglif) sistemi bulunalı çok olmuştur: Kralın adı *n'r-mr'*ye karşılık gelen işaretler, bir sarayın ön yüzü hiyeroglifi ile levhanın her iki yüzünde, tepede yer alır, sağında solunda boğa boynuzlu Hathor kafaları vardır. Levhanın bir yüzünde, bakıcılarının zorla zaptettiği iki hayvanın bir arına gibi birbirine dolanmış uzun boyunları, "göz sürmesi karıştırma" töreninin yapılacağı kuyuyu çevreler. Boyunların ayrılmaz biçimde dolanmış olması, Yukarı (güney) Mısır ile Aşağı (kuzey) Mısır'ın birliğini vurgular gibidir.

Near East" adlı makalenin geçtiği *Food in Perspective: Proceedings of the Third International Conference on Ethnographical Food Research*, Cardiff, Galler, 1977 (Edinburgh, 1981), 179 vd.

Diğer bütün imgeler de Mısır'ın birliğini anmaya yöneliktir. Levhanın ön ve arka yüzünde saf saf dizilmiş oyuncular, Kuzey Mısır'ın ve Delta'nın ele geçirilişini yineler. Heybetli bir Narmer, belirli bir yer ve zamana gönderme yapmayan bir tavırla, Mısır tarihinde kendisini izleyecek bütün firavunlarca sürekli yinelenerek yankılansın diye yerdeki düşmana vurmak üzere topuzunu kaldırır, şöyle der: "İşte önünde durulmaz, yıkılmaz önder." Bir yüzde Yukarı Mısır tacını giymiştir. Diğer yüzde Aşağı Mısır tacını giymiş olarak, krallık simgelerini taşıyanların eşliğinde, yenik düşmüş düşmanların başsız bedenlerine doğru yürür. Mısır'da sülaleler döneminin daha en başında, siyasal ve kültürel değişimlere rağmen ayakta kalacak bir sanatsal anlatımın ilkeleri ortaya konmuştur.

Bu ilkeler arasında, üç boyutlu uzamda gözlenen olguların kısa ömürlü, geçici yanlarını çağrıştırmayı reddetmek de vardır. Narmer levhasını yontan usta açısından, başsız bedenler, gerçeğe uygunmuş gibi belirli bir sayıda gösterilmiştir; figürlerin çoğu zemin çizgisine basar durumdadır, böylece birbirlerinden derinlik boyutunda değil, düzlem üzerinde yalıtılmışlardır. Toplumsal ölçekte ve anlatı değeri bakımından baş oyuncuyu daha önemsiz oyunculardan ayırmak için her hiyeroglif, oransal bir hiyerarşi içinde sergilenmiştir. Her kişi ve hayvanın sergilenişi, belirgin özelliklerini öne çıkarmayı ve üzerinde göründükleri yüzeyi iyi değerlendirmeyi amaçlayan yerleşik kurallarca düzenlenir: Hayvanlar profilden ve ayrıntılarıyla verilir (ilerde göreceğimiz üzere, uçan kuşlar ve Narmer'i simgeleyen boğa gibi hayvanların boynuz ve kulakları bunun dışında kalır, çünkü tam yandan görünüş karışıklığa yol açar), insanlar yarı yarıya ayrıntılı verilirken her öğenin en belirgin görünümü vurgulanır. Dolayısıyla, yandan çizilmiş bir yüz üzerinde karşıdan görünen bir göz, yandan görünen dar kalçalar ve bacaklar üzerinde önden görünen geniş omuzlar ve de iki sol ya da sağ ayak, çünkü bir ayağın en anlamlı görünüşü başparmağın belli olduğu durumdur! Çizgilerin üst üste binmesinden olabildiğince kaçınılır. Buna göre, bir insan kümesi uzun bir şerit üzerinde dizilidir, "iç taraftaki" kol genellikle en iyi canlandırılmış olan koldur. Bununla birlikte, eylem durumundaki insanları çizmenin önünde engel yoktur. Özellikle Eski Krallık'ta, ölen kadın ya da erkeğin önüne konmak üzere bin bir türlü



14. Adak olarak sunulan yiyecekler. 5. Sülale, MÖ y. 2450, Ptahhetep'in Mezarı, Sakkara.

yiyecek içecek taşıyan ya da günlük işlerini yapan işçiler çokça çizilmiştir (Resim 14, 21, 23).

Eğer her belirleyici özellik (ister insanın bütününü meydana getiren öğeler olsun, ister bir sahneye bir biçimde katkıda bulunan bir özellik olsun) bir sözcük değeri taşıyorsa, o sözcük olabilecek en canlı parlaklıktadır. En başta şiirleri olmak üzere Mısırlıların her şeyi, doğaya çok değer veren ve içinde yaşadıkları dünyadan tat alan insanlar olduklarını gösteriyor. Ölümden sonra yaşam saplantısı içinde olduklarını ve bu dünyayı boşlamak pahasına kendi mezarlarını hazırladıklarını söyleyen Herodotos tam anlamıyla yanılıyordu. Mısırlıların ölü bedeni mumyalayarak saklamaları ve ölümden sonra ikizi *ka*'nın 7 gelip yerleşeceği ölen kişiye benzer bir hey-

7 *ka*, antik Mısır'da yaşayan bir kişinin ölümünden sonra söz konusu kişinin kimliğini kazandığına



Resim 15. *Kefren.* Eski Krallık, MÖ y. 2500. Diyorit mezar heykelciği, Kahire Müzesi.

kelden medet ummaları, Mısır'daki bütün ölü gömme sanatlarında olduğu gibi, doğanın karşısında duydukları sevinci yansıtır; denetim altına almayı umdukları bilinmezliğin korkusuyla bile doğadan vazgeçmek istemezler. İlk sülalelerden başlayarak, en rahat sanatsal anlatıma ulaşılan Yeni Krallık'a kadar (ya da imparatorluğun XVIII-XX. sülalelere denk düşen MÖ 1552-1070 arası dönemi) keskin bir yaşam gözlemciliği ve yaşama sevgisi karşısında şaşkınlığa düşmemek elde değildir. Bu gözlemcilik ve sevgi, doğal dünyanın her parçasının yansıtılışında ışıldar: Hayvan ve bitki topluluklarıyla dolu yeryüzünün bereketi, hayranlık uyandıran ince ayrıntılarla kutsanarak aktarılır. Ayrıntılar, heykellerin görkemli fakat katı formüllere bağlı yüzlerinde ışıldayan insan ruhunun canlılığı kadar hayvan psiko-

inanılan ruh ya da o kişinin "aynısı"; *ka* ayrıca, bir tanrının firavun aracılığıyla insanlara ihsan ettiği yaşam gücü anlamına da gelen bir terimdir –ed.n.

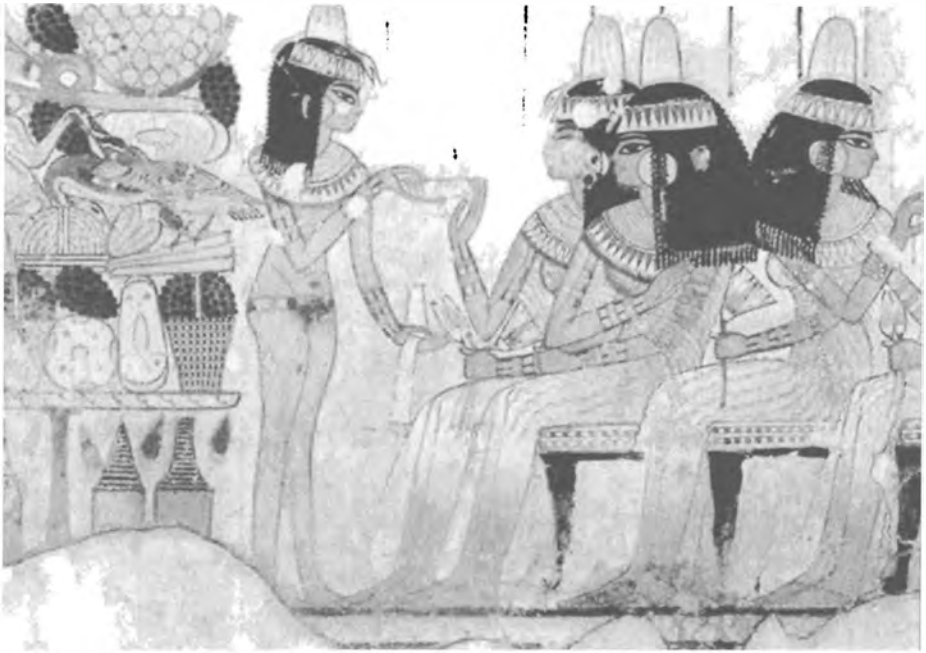
lojisine de duyarlıdır (Resim 15 [üstteki kuşa dikkat ediniz]). Çiftçi ya da zanaatkârları çalışırken gösteren resimler ya da tahtadan oyulmuş görüntülerde ya da Yeni Krallık'ta konuklarla hizmetçilerin yer aldığı bir şölen görüntüsünde, kişilerin yanına hiyeroglif ile iliştirilmiş şarkı sözlerini ve notları okuyabilenler alaycı üsluptan etkilenirler.[8] Şölen görüntüsünde, yüz yıllar boyunca yankılanacak bir tema yer alır: "Ye, iç ve eğlen, çünkü yarın öleceğiz."[9]

Yaşam ile böylesine tutkulu bir sarmaş dolaşlığı, yaşamın tatlarını ölümden sonra sürdürmek amacıyla yapılan büyüleri ve iyimser törenleri de unutmaksızın, her kültürün en "sesli" yanı olan dilinin özellikleriyle birleştirince, Mısır'ın yeme içme sanatına ilişkin ilk ipuçları ortaya çıkmaya başlar. Yeme içme sanatını vurguluyorum, çünkü çoğu eski ya da "gelişmemiş" toplumlarda kişinin tükettiklerini belirleyen, toplumsal konumuydu. Kimi rahiplere balık ya da domuz eti yemenin yasaklandığını biliyoruz.[10] Köle ya da köylü işçilerin arpa ya da gernikten yapılan ekmek, soğan, pırasa, sarmısak ve otlarla tatlandırılmış baklagiller ile biradan oluşan bir beslenme düzeninin yanı sıra aşırabildikleriyle varlıklarını sürdürebildiklerini biliyoruz; bazen de talihleri yaver gidip

8 Atasözleri ve şarkı derlemeleri konusunda bkz. W. Guglielmi, *Reden, Rufe und Lieder auf altaegyptischen Darstellungen der Landwirtschaft, Viehzucht, des Fisch-und Vogelfangs vom Mittleren Reich bis zur Spatzeit* (Bonn, 1973). Çizgi romanlardaki gibi konuşan kişilere Yeni İmparatorluk dönemi Teb mezarlarında rastlanıyor.

9 Yeni İmparatorluk döneminden bir mezar resminin yanına yazılmış olan "Arpçının Türküsü"nün birkaç farklı biçiminde, çalgıcılar bu dünyanın gelip geçici mutluluklarından ve sessizlik ülkesine göçmeden önce her tür tasayı bir yana bırakmaktan söz eder. Bkz. [Georg] A. Erman, *Life in Ancient Egypt* (Dover Books ed. 1971, 1894 tarihli İngilizce çevirisinden), s. 386. Herodotos, II, 78, tabut içinde ağaçtan oyma boyalı bir ölü imgesinin yemek sonrasında dolaştırıldığını anlatır; bu uygulamanın amacı, her konuğa zevklerin geçici olduğunu anımsatmaktır. Bu temanın Romalılardaki Epikürcü şölenlerde dağıtılan küçük bronz iskeletler dolayısıyla ele alındığını göreceğiz.

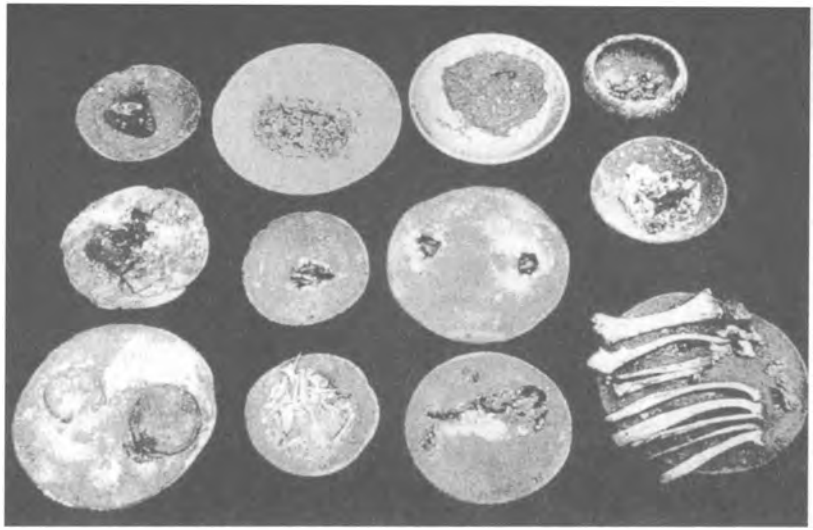
10 Domuz eti tüketimine ilişkin yazınsal ve resimli kanıtların, kaynakçasıyla birlikte çözümlemesi Darby, Ghalioungui ve Grivetti'nin *Gift of Osiris* adlı yapıtının (4. bölümünde) 1: 171 ve sonraki sayfalarında yer alıyor. Herodotos (II, 47) kendi döneminin (İÖ yaklaşık 485- yaklaşık 425) Mısırlıları arasında domuzun temiz olmayan bir hayvan sayıldığını söyler. Ama Eski Krallık'tan kabartmalar ile Orta Krallık ve Yeni İmparatorluk dönemlerinden mezar resimlerinde domuza ilişkin bolca görsel belge bulunuyor. Sakkara'daki 7. Sülale mezarlığında bulunan tartışmalı bir betimlemede, bir hayvanı otlatırken görülen iki adamdan birinin kendi ağzından beslediği hayvan, bana göre, domuzu simgelemektedir (bkz. Darby ve diğ., çizim 4.4). Teb'de, Ramessu döneminden bir işçi köyü kazısında pek çok domuz kafatası ve kemiği ortaya çıktı (*age.*, s. 188). Bunu, Kahire'deki Dokki Tarım Müzesi'nde yeniden doğrulamış bulunuyorum. Yakındoğu'da domuz eti tüketimine ilişkin sorunlarda ve Musevilerde domuz eti yasağı konusunda bkz. aşağıda 3. bölüm, not: 18.



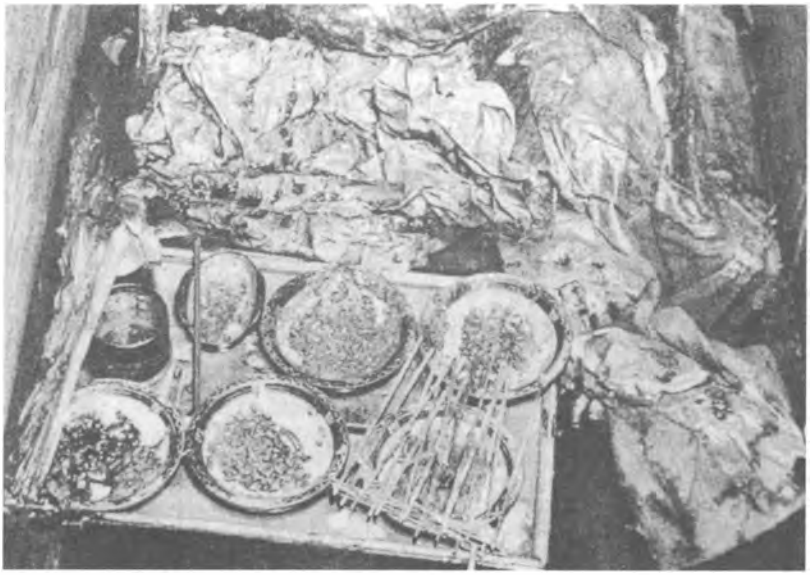
Resim 16. *Şölen.* Yeni Krallık, MÖ y. 1400. Teb, Krallar Vadisi'nden fresk ayrıntısı. Başlardaki tütsü külahlarına dikkat edin. Yiyecekler arasında üzüm, incir ve birkaç çeşit ekmek var, şarap ve bira amforaları masanın altında.



Resim 17. Akhenaton'un kızı kızarmış ördek yiyor. Tel el-Amarna'da bulunmuş heykeltıraş eskizi. Kahire Müzesi.



Resim 18. (Yukarıda) Mısır, Sakkara'da bir mastabada bulunan ölü gömme yemeği kalıntıları, Eski Krallık. W.B. Emery'nin yönettiği kazıdan. (Aşağıda) Batı Han İmparatorluğu, MÖ 2. yüzyıl ortası, ölen Tai beyinin ölü yemeği. Çin'in Hunan ilinde, Ç'ang-şa yakınındaki mezar.



bir büyük şölen günü, içinde etin de bulunabileceği yemek dağıtımından pay alabilirlerdi.

Mısır yazısı iki sistemden oluşur: Resimsel ve ses simgesel. Bir sözcüğün anlamının bir başkasıyla karıştırılması, yanına eklenen belirteçlerle önlenir. Sanatçının doğanın bereketini somut ayrıntılarla resmetmesi gibi, belirteçli resimseller de, gözlemlediklerine yakınlık duyan yerleşik gelenekleriyle insanı şaşkına çevirir. "Kızma" eylemi, kolay kızmanın simgesi olan Habeş maymunu ile gösterilir. "Titreme" herkesin yakından tanıdığı bir bataklık kuşunun titreyerek kanat çırpmasıyla ayırt edilir.[11]

Şunu sormam gerekir: Tekliği ve ayrı olmayı bunca benimsemiş bir halk, insan bedeninin her yönünü bir oran ölçüleri çizelgesine[12] uygun olarak tek tek saptama gereğinde bunca duyarlık gösteren bir halk, mutfağında, sanatında ve dilinde ortaya koyduğu tavırdan ayrı bir koda bağlı olabilir mi? Ölüme ilişkin inançtan kaynaklanan Öteki Dünya'da yiyeceğini sağlamak üzere ekip biçme resimleri, mönüler, mezarlara ve tapınak törenlerine getirilen adakların dökümleri, her bir yiyeceğe ayrı ayrı, bir tutanağın gerektirdiği özeni gösteriyor. Şunu ileri sürüyorum: Bu zihinsel tavır ile Mısırlıların doğaya karşı duygularının kendine özgü niteliği bir araya gelince, aşçıların bunca bolluktan yararlanarak yaptıkları yemekleri, başka bir deyişle, en üstün yemeklerinin estetiğini, kaçınılmaz olarak etkiliyordu.

Öyle sanıyorum ki, Mısır'ın yemek çeşitleri arasında, Fransızların *composées* dedikleri türden yemekler bulunmuyordu. Öyle düzinelerle harç ve baharat isteyen emek ürünü güveçler ya da değişik yemekler, karmaşık terbiyeler, soslar yoktu. Ayrıca şunu da savlarım ki, Çin yemeklerine özgü ölçülü biçili, tat ve dokunun bir ezgi gibi akışı, lezzet ve rayihanın birbiriyle kaynaşmasının tersine, Mısır mönüsü, Fransızlarınkine daha yakın biçimde, her yemeği ya da harcı diğerinden ayırır, belki de bir yemeği ya da harcı karşıtıyla sunar: Apayrı, katışıksız ve görünüşe bakılırsa yalın... Kazılarda ya da resimlerde gördüğümüz mutfakların özelliklerine bakacak olursak, "yalın" olmak yalnızca pişirme yöntemi bağlamındadır, yoksa koku dahil

11 Bkz. J. E. Manchip White, *Ancient Egypt* (New York, 1952); Dover cep kitabı dizisi, 1970, 89.

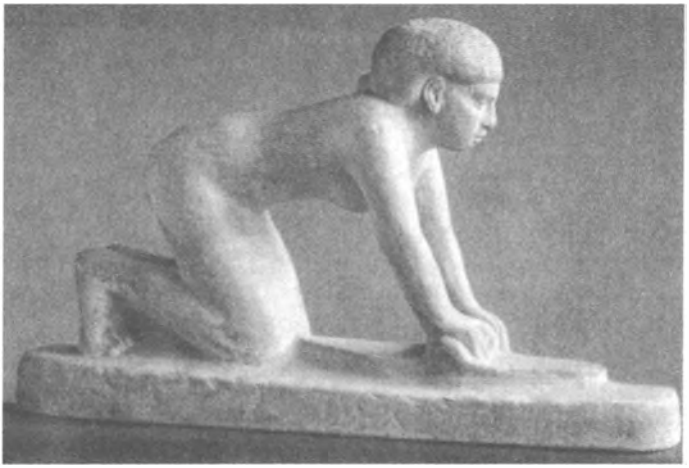
12 Yunanlıların oranlama sistemiyle Mısırlı heykeltıraşların kullandığı yöntem arasındaki karşıtlığı ilk araştıran Mısırbilimciler değil, Panofsky oldu. Bkz. Erwin Panofsky, *Meaning in the Visual Arts: Papers in and on Art History* (1939) Garden City, N. Y., 1955), s. 57.

her duyunun tadını çıkaran bir halkın tatlandırıcı yokluğu çekmesi değil... Yeni Krallık'tan kalma şölen resimlerinde (Resim 16) insanlar kafalarında, yemek boyunca içten içe yanmak üzere yerleştirilmiş tütsü külahlarıyla görülüyorlar (yerken gösterilmiyorlar, yiyecekler önlerinde yığılı olabiliyor, yemek öncesi ya da sonrası şarap yudumluyorlar).

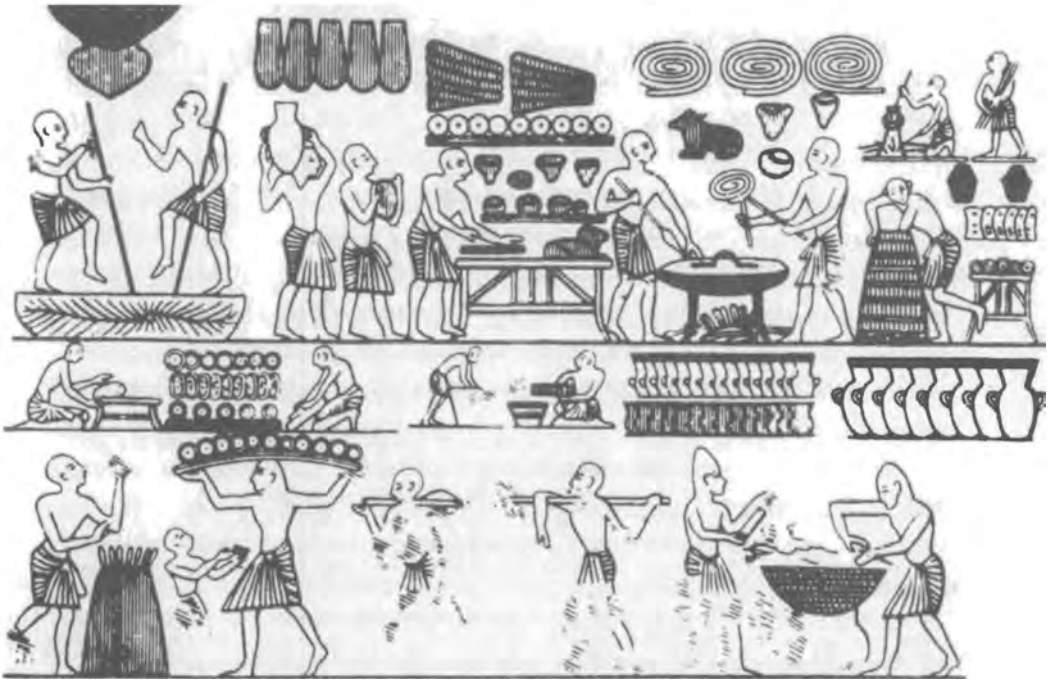
Ama savımı çürütmek için şu karşı görüş ileri sürülebilir: Doğal olarak, ölüyü ya da bir tanrıyı söz, resim ya da bir nesnenin modeli aracılığıyla beslemek, işlevi bakımından en üst düzeyde berraklık ve ayrıntı gerektirir. Oysa arkeoloji beni birçok önemli konuda destekliyor. Yeni Krallık'ta (MÖ 1352-1334) bir aralık, Akhenaton'un hem dindeki reformlarının temelini, hem de Amarna'da yeni bir başkentin temelini attığı sırada, resimle canlandırmanın ele aldığımız yerleşik kurallarında bir gevşeme görüldü ve sanatçılar rahatça çalıştılar. Bir kireçtaşı parçası üzerine yapılmış bir çizim denemesinde, Akhenaton'un çocuklarından biri bütün bir ördeği ısırarak yerken görülüyor (Resim 17). Önünde, ördeğin yanında yenecek şeylerin bulunduğu bir masa var.[13] Yüzyıllar öncesinden, Sakkara'da[14] Eski Krallık dönemi mastabalarının birinden çıkan gerçek bir ölü yemeği, Çin'de erken Han dönemi mezarına (Resim 18) bırakılmış şölen yemeğiyle taban tabana zıtlık içinde. Toprak ve taştan tabak çanaklarda öğütülmüş arpayla pişirilmiş lapa, ateşte kızarmış bir bütün bıldırcın (kafası kanadının altına sokulmuş durumda), iki pişmiş böbrek, bir pişmiş balık (kafasız), sığır kaburgası, gernikten yapılmış (Dokki Tarım Müzesi'nden ve başka yerlerden biçiminin yabancısı olmadığımız) üçgen biçimli somun

13 Eğer bu çizim sanatçı "karalaması" değilse, masadaki yiyecekleri, şölen görüntülerinde öne çıkan belirgin, töresel biçimleriyle resimleme, dökümü verilen yiyeceklerin birbirine karışmasını önlemek çabasıyla açıklanabilir. Öyle ya da böyle, ördek yendiğinin kanıtı görmezden gelinemez.

14 W. B. Emery, "A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period," Leidens's Institut voor het Nabije Oosten yayını (Scholae Adriani de Buck memoriae dicatae, no. 1, 1962). Mimar Kha ile karısının, çalıştıkları Krallar Vadisi'ne bitişik Deir el-Medine'deki işçi köyünde sapasağlam bulunan Yeni Krallık döneminden kalma mezarı, 1903-6 arasında E. Schiaparelli yönetiminde İtalyanlarca kazıldı. Sunulan bir masa dolusu ekmek arasında, kimisi mayalı olmak üzere, yassı ve üçgen biçimli ekmekler yanında bir de ceylan biçimi verilmiş ekmek vardı. Sebzelerden soğan, nohut, mercimek, fasulye, bezelye, pırasa ve hıyar bulunuyordu ve yeşilliklerin çoğu sanki tencereye girecekmiş gibi doğranmıştı. Tatlandırıcılardan dereotu, kimyon, ardıç üzümü göze çarpıyordu. Ayrıca, içinde sanıldığı kadarıyla, meyve ezmesi olan bir kap vardı. Sepetler incir, üzüm, hurma ve dum fıstığıyla doluydu. Bkz. sergi kataloğu, *L'alimentazione nel mondo antico: Gli Egizi* (Roma, 1987), s. 69-71. Bu buluntular şimdi Torino'da.



Resim 19. *Öğütme Taşı Başında Kadın.*
Eski Krallık, MÖ y. 2500.
Aegyptisches Museum, Berlin.



Resim 20. *Kraliyet Fırını.* Teb'de, II. Ramses'in mezarından kopya edilmiş resim. Çeşit çeşit ekmeklere dikkat edin, özellikle de piramit, bir hayvan mumyası ve bardak keki benzeri tekerlek biçimlilere.

ekmek, yuvarlak biçimli birkaç kek, haşlanmış meyve, büyük olasılıkla incir, bugün de sevilerek yenen taze *nabk* üzümü,[15] tanımından anlaşıldığı kadarıyla haşlanmış güvercin. Bu sonuncu yemeğe başka herhangi bir harç katıldığına ya da suda, hafif ateşte uzun süreli pişirmenin dışında bir şey yapıldığına ilişkin bir gösterge yok. Kuş etlerine yalnızca tat verici bir ot ve biraz hayvan yağı katılmış olabileceğini sanıyorum. Elbette soylu bir hanım için hazırlanmış böyle eksiksiz bir yemekte birkaç testi şarap, ayrıca laboratuvar analizi sonucundan anlaşıldığı kadarıyla bir tür peynir vardı.[16]

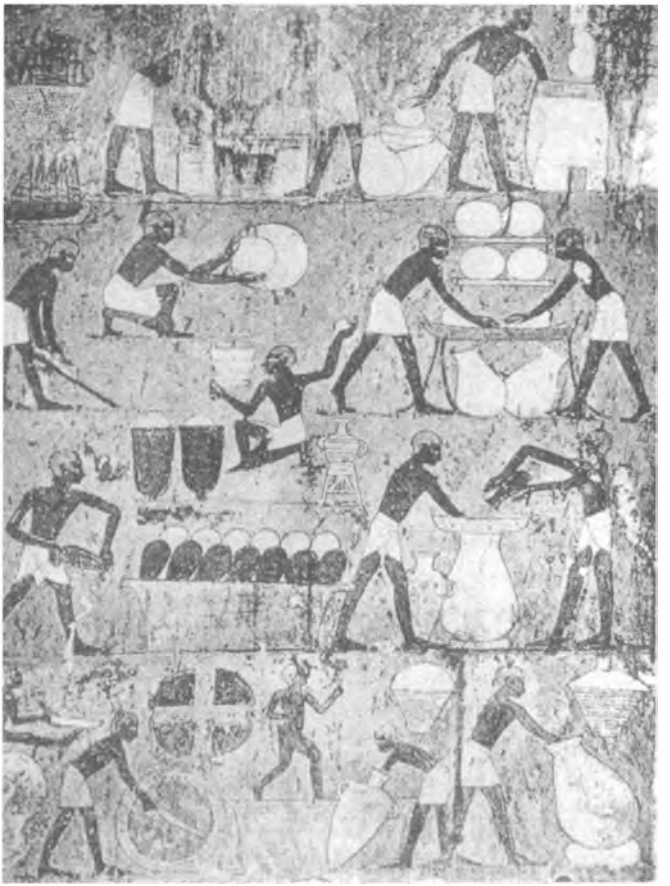
Bir başka ayrıntı beni çok yakından ilgilendiriyor. Bütün yemekler tabutun doğusuna yerleştirilmişti. Acaba bu durum, pusula yönlerinin her birindeki sonsuz gerçekliklere göre davranan bir kültürde, mutfakların Yeni İmparatorluk dönemine özgü olağan yerleşimini mi yansıtıyor? Akhenaton'un başkenti Tel el-Amarna'da ve başka her yerde, hiç şaşmamacasına, mutfaklar köşklerin doğusundaydı, bunun nedeni, o yönden hemen hemen hiç esinti gelmemesiydi. Böylece pişen yemeğin kokusu hizmetçiler kesiminden dışarı taşmayacaktı.[17]

Yukarıda ele aldığımız ölü yemeğini, Beşinci Sülale'den Kral Unas'ın Sakkara'daki piramidinin duvarında yazılmış kral adakları dökü-

15 *Zizyphus spina Christi* ya da *nabk* üzümü Nil Vadisi'nde olduğu kadar Kuzey Afrika'nın başka yerlerinde de çok seviliyor, bolca yetişiyordu. Theophrastos ondan şöyle söz ediyor (*Enquiry into Plants*, IV, iii, 3): "üzümleri yuvarlak ve kırmızı renkte; dikenli sedir ağacının meyvesi büyüklüğünde ya da birazcık daha büyük; çekirdeği yenilmiyor... ama üzümü tatlı ve söylendiğine göre, üzerine şarap dökülünce hem daha bir tatlanıyor, hem de şarabı daha tatlı yapıyor." Bu meyveyi ve ona ilişkin kaynakları ele alan bir makale var: Bkz. Darby vd., *Gift of Osiris*, 2: 702. Bu meyve, Çin hünnabı ile akrabadır. [çalı dikeni, çatlı dikeni, çalı tohumu, çeşmezen, karadiken, isa dikeni, sincan dikeni, kunar da denir].

16 Birinci Sülale'den kalma bir mezarda Emery'nin bulduğu iki kavanozun içeriğinin çözümlemesi için bkz. Ahmed Zaky ve Z. Iskander, "Ancient Egyptian Cheese," *Annales du Service des antiquites de l'Egypte* 41 (1942): 295-313. Çözümlemesi yapılan maddenin bir tür taze peynir olduğu sonucuna vardılar; üzeri etiketli bir başka kavanozdan yola çıkarak (*srt*) sözcüğünün peynir olduğunu ileri sürdülerse de, bu görüşleri sorgulandı (W. Helck ve E. Otto, *Lexikon der Agyptologie*, cilt:3, 289. sütun, bkz. "Käse" sözcüğü; ardından Darby vd., *Gift of Osiris*, 772-75). Bu son alıntıların her ikisi de Plinius'un (*DT*, XI, xcvi, 239) savından yola çıkıyor: Pilinus'un, "*barbaras gentes* peynir yapmayı bilmezler; bildikleri, yalnızca süt kesiğidir," iddiasıyla Mısırlıları kastettiği ileri sürülüyor. Bana kalırsa, Plinius bu sözleriyle, Germen kabileleri arasındaki süt kesiğini seven "gerçek" barbarlara gönderme yapıyor, yoksa rastgele yabancı bir kabileye değil...

17 J. D. S. Pendlebury, *Tell el-Amarna* (Londra, 1935), III. Mutfak, villalarda çoğunlukla dışarıda bulunurken, kent içi evlerde çoğu kez en üst katta yer alır. Böylece, zemin kattaki işliklerin üstüne gelen en serin orta katlar aileye ayrılmış olurdu; bkz. E. Baldwin Smith, *Egyptian Architecture as Cultural Expression* (New York, 1938), 204 ile pl. LXVI, 4'te, Thutnufer'in Teb'deki mezarında bulunan bir resimden yola çıkarak yapılmış çizim.



Resim 21. *Ekmek ve Bira Üretimi.* Yeni Krallık, MÖ y. 1400. Ken Amun mezar resmi, Teb.

müyle karşılaştırmak öğretici olacaktır. Süt, üç türlü bira, beş çeşit şarap (bunları az sonra ele alacağız), yanında beş çeşit yağ geçiyor. On "somun"la dört ekmek ayrı ayrı belirtilirken, meyve kekleri de sıradan on "kek"ten ayrı belirtiliyor. Parça etlerin (sığır olduğunu anlıyoruz) içine şunlar giriyor: Kemikli et, but, dalak, kol, döş ve kuyruk. Kuş etleri içinde en sevilen kaz eti ile güvercin eti var; evcilleştirildiği Güneydoğu Asya'dan yayılmaya başlayan tavuk Mısır'da o tarihlerde henüz görülmüyordu.[18]

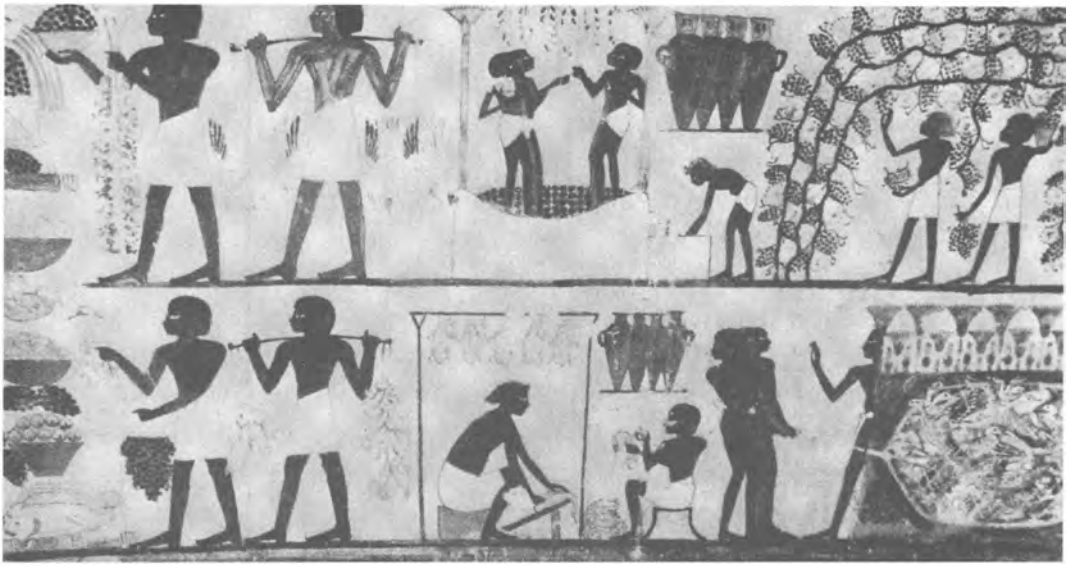
18 Ölüye sunulan yiyecekler arasında her zaman bir sığır kolu ya da budu, genellikle sağ ön kolu bulu-

Yaşamın Dayanağı: Ekmek ve Ekmeğin Türevi Bira

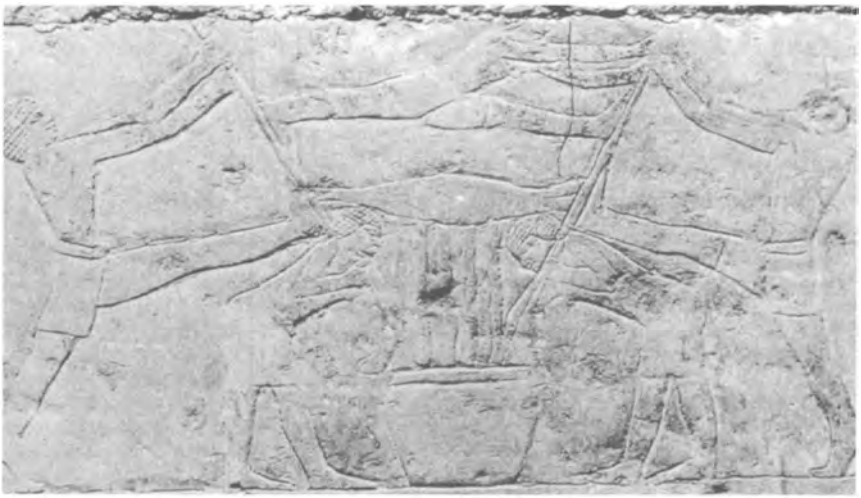
Tarihte tarımla uğraşan tüm halklar gibi, Mısırlılar da enerji ve besini büyük ölçüde tahılların sağladığı bir beslenme düzeniyle ayakta duruyorlardı. Tahılların başlıcası –daha sonraları yola gelmez Romalı işçilerin karnını doyuracak buğdayın kaynağı, "buğday ambarı" verimli Nil topraklarında– arpaydı. Göründüğü kadarıyla tarımı en erken başlamış olan ve herhangi bir buğday türünden daha ucuza gelen arpa, firavunlar Mısır'ında yaşayan alt sınıfların ana besin maddesi olmak yanında, içkisinin de kaynağıydı.[19] Buğday türleri arasında düşük nitelikli bir tür olan *Triticum dicoccum* (gernik buğdayı), Ptolemaios sülalesi zamanına kadar en çok kullanılan türdü. Lapası yapılıyordu ya da kabuğundan ayırmak için havanda dövüldükten sonra el değirmeninde öğütülerek un elde ediliyordu (Resim 19). Seçkinlerin sofrasında kullanılacak ince elenmiş unları elde etmek için saz ya da kamıştan ince elekler kullanılıyordu. Kişinin yaşamdaki konumu ne olursa olsun, çok sayıda ekmek çeşidi yalnızca bu dünyada değil, (ölü gömme törenlerinin kanıtladığı gibi) öteki dünyada da yaşamın dayanağı sayılıyordu, ayrıca tapınakların en gözde adaklarındandı. O ne çeşit bolluğu! Her tatta, her biçimde ekmek!.. Küle gömülmüş, sıcak bir taşa ya da bir tandırın iç yüzüne şaplatılmış yassı, mayasız arpa ya da buğday bazlamasından tutun da, çok özenle hazırlanmış, kimi zaman dinsel duygular uyandıran piramit ya da bir yaratık biçimi verilmiş kalıplarda pişirilmiş buğday ununda somunlara dek... Ekmeğin baş köşedeki yerini yansıtan sayısız

nurdu. Anlaşıldığı kadarıyla, kesilen kurbandan ayrılan pay bu kadardı. Hayvanın değişik yerlerinden çıkan belirli et parçaları, bu arada, çeşitli et ve bira dolu kapları taşıyan ikramcı kızlar konusunda bkz. H. E. Winlock, *Models of Daily Life in Ancient Egypt from the Tomb of Meket-Re at Thebes* (Cambridge, Mass, 1955). Tavuk ve tavuk yumurtası üstüne olağanüstü bir araştırmayı F. J. Simoon'un *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World* (Westport, Conn., 1981) adlı yapıtının 5. bölümünde bulacaksınız. Ayrıca bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 1: 297-309. Başlangıçta evcilleştirmeyi güdüleyen nedenin iktisat kaynaklı değil, din kaynaklı olduğunun pek çok kanıtı var: Horozun, güneşin her sabah yeniden doğuşunu haber verişi yüzünden ve tavuğun yumurtasının, doğurganlığın, bereketin simgesi olması yüzünden evcilleştirilmesi gibi... Ayrıca, Yunanistan'da bu kuşların, ilk başta kehanet amacıyla kullanıldığını öğreneceğiz.

19 İki çizili arpa ile Eski Mısır'da ağırlıkta olan altı çizili arpa konusunda bkz. Darby vb, *Gift of Osiris*, 2: 479-89; R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology*, c. 3 (Leiden, 1955), s. 87 ; McGee'nin, *On Food and Cooking* adlı yapıtının 470 ve sonraki sayfalarında bira üretimi –yine arpa kullanarak, ama erken modern dönemin şerbetçiotu eklemesiyle– bilimsel açıdan ele alınıyor.



Resim 22. *Bağ Bozumu.* Yeni Krallık, MÖ y. 1400. Nakht mezarı freskleri, Krallar Vadisi, Teb. Üzüm ezen adamlara dikkat edin.



Resim 23. *Bağ bozumu kabartmasından ayrıntı*; sırıklarla sıkılan bir torbadaki üzümleri ezen adamlar. Eski Krallık dönemi, MÖ y. 2000, Sakkara'da Mereruka mastabası.

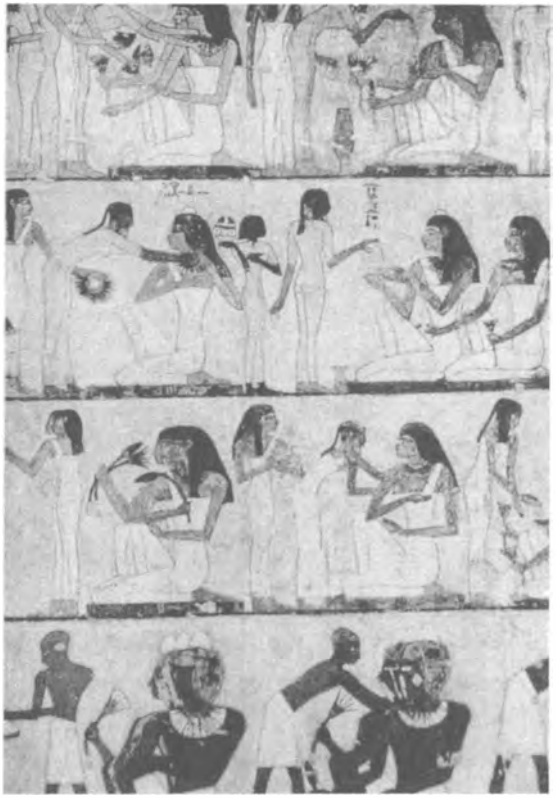


Resim 24. *Heykeltıraş Ipy ile Ailesi.* 19. Sülale, MÖ y. 1200. Teb'deki bir mezar resminden kopya.

örnekten biri, işçinin ücretinin ekmekle ödenmesidir; bir başkası, Mısır dilindeki, ekmek çeşitlerini belirten sözcüklerin çokluğudur. Liste Eski Krallık döneminde (MÖ y. 2600-2180) bir düzine dolayında değişik ekmek çeşidiyle başlar, Yeni Krallık döneminden bir dökümde ekmek ve çörek çeşidi kırkı bulur.[20]

Resim 20'de ekmek çeşitlerinden en yaygın olanları görülüyor. Bunlardan biri bir tür yağda kızartılmış ekmek olan (Pennsylvania'ya 18. yüzyılda yerleşen Felemenklilerin) bardak kekini andırıyor. Maya, ekşimiş

20 Adı "un" ile başlayan ve belirleyici bir ortak niteliği paylaşan kırktan çok hamur işi, ekmek, çöreğin adının geçtiği köken araştırmasını A. H. Gardiner, *Ancient Egyptian Onomastica* (Londra, 1947), 2: 228 adıyla yayınladı. Genel bilgi için bkz. Helck ve Otto, *Lexikon der Agyptologie*, 1. cilt: "*Backen*" sözcüğü altında, sütun 594, ayrıca bkz. "*Brot*" sözcüğü altında, sütun 871: Burada, özel olarak pişirilen üçgen biçimli ekmeğin kutsanmışlığı (*benben*), adıyla da öne çıkarılıyor. *Benben* adı aynı zamanda Atum'un Heliopolis'te karmaşadan yeryüzünün yarattığı ilksel yığını tanımlar ve dikilitaşların tepelerinde de kullanılır (*age.*, sütun 694). (G.) A. Erman ve H. Grapow'un hazırladığı Mısır dili sözlüğünde, *Wörterbuch der agyptischen Sprache* (Berlin, 1957), 6: 31'de, "*Brot*" başlığı altında 57 apayrı ad yer almaktadır; bkz. P. Montet, *Everyday Life in Egypt in the Days of Ramesses the Great* (Philadelphia, 1981), s. 85. Kalıplı tava ekmeği pişirme konusunda bkz. E. Strouhal, *Life of the Ancient Egyptians* (Norman, Okla., 1992), s. 126 ve çizim 135.



Resim 25.
Yeni Krallık,
MÖ y. 1400, Krallar
Vadisi, Teb, Rekhmire'nin
mezarından. Bu fresk
kadın ve erkekleri ayrı
ayrı gösteriyor. Özellikle
yukarıdan ikinci bantta
şarap dolduran hizmetçi
kadın Mısır resim
geleneğine aykırı biçimde
sırtı yarı dönük duruyor.



Resim 26.
Kaymaktaşından nilüfer
biçimli kadeh,
MÖ y. 1375,
Tutankhamon'nun
mezarından. Kahire Müzesi.

artık hamurdan, mayalanmakta olan biranın köpüğünden ya da sıradan ekmeği keke dönüştüren meyve şekerlerinden sağlanıyordu. Palmiye türlerinden protein, karbonhidrat ve şeker açısından zengin hurma ya da hamuru tatlandırmak için kullanılan dum meyvesi [*hyphaene thebaica*] sağlanıyor, dum çekirdeklerine ise fildişi gibi oyma yapılıyordu.[21] Meyve ezmelerinin yanı sıra bal da kek ve diğer hamur işlerini tatlandırmakta önemli bir pay sahibiydi.

Mısırlılar, hangi toplum katından olursa olsunlar ekmeğe düşkünlüklerinin bedelini, görece ilkel un öğütme ve eleme tekniklerinin başlarına açtığı dertlerle ödüyorlardı. Roma döneminde kullanımı yaygınlaşan ve bir taş tekerleği ötekinin üstünde döndürerek öğütmeye dayanan teknik ortaya çıkıncaya kadar, eyer biçimli öğütme taşı kullanılmıştı. Bu öğütme tekniğinde unun içine taş kırıntıları karıştırmak, öğütmeye yardımcı olsun diye bir parça da kum eklemek görenektendi. Ölülerin dişlerinde görülen aşınmalar ve buna bağlı iltihaplanmalar, genç Mısırlılarda bile diş sağlığının kötü düzeyini ortaya seriyor.[22]

Ekmek ayrıca evrensel bir içki olan biranın (*hnkt*) her türlüsünün yapımında kullanılıyordu. Dolayısıyla, tarih boyunca ta ortaçağ manastırlarına dek bilinen bir örüntü uyarınca, ekmek fırını ve bira üretimi, bir Mısırlının malikânesinde aynı yeri paylaşırdı (Resim 21).[23] Tahılın bir bölümü (eğer son ürün "iyi bira" olmayacaksa genellikle arpa olur-

21 Hurma keki konusunu ve kutsal yanlarını çok iyi inceleyen M. A. Beauverie'nin "Sur quelques fruits de l'ancienne Egypte exposes au Musee de Grenoble" adlı makalesini *Bulletin de l'Institut français d'archeologie orientale* 28 (1930): s. 393-405'te bulacaksınız. Bu makalede Bedevilerin hurma ve deve sütüyle yaşamlarını sürdürebildiklerine parmak basılıyor. Demek ki, böylesine besleyicidir hurma. Hem hurma, hem de dum meyvesi (*Hyphaene thebaica*) konuları için bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 722-33. Dokki Müzesi'nde, ölü gömme bağlamında sergilenen "Dum meyvesi"nin kurumuş örneklerinden, büyük şeftali boyunda bir meyve olduğu anlaşılıyor; dum palmiyesi günümüz Mısır'ında pek yaygın değil ya da yetiştirilmiyor; en azından ben görmedim.

22 Bilimsel bir inceleme için bkz. F. Filce Leek, "Teeth and Bread in Ancient Egypt," *Journal of Egyptian Archeology* 58 (1972): 126-32, levha: 28-32; ayrıca, Firavun'un baş fırıncısını Yusuf'la birlikte hapse attırıp, sonra kellesini vurdurmasına taşlı ekmeğin neden olduğu varsayımını da bulabilirsiniz (Eski Ahit 40).

23 Metropolitan Museum'da, Orta Krallık döneminden Mekhet-Re'nin mezarında yer alan hatırı sayılır sayıdaki kilden insan ve hayvan figürlerinden biri bu etkinliği nefis biçimde sergilemektedir; bkz. Winlock, *Models of Daily Life*, 22., 23., 77. levhalar ve ilgili metin; Winlock'un 20 numaralı levhasının sergilediği tahıl ambarı modeli de konuya denk düşmektedir. Kayalara oyulmuş Orta Krallık mezarlarında, Eski Krallık dönemindeki kabartmaların yerini ağaçtan modeller almıştı; amaç yine aynıydı: Ölünün öteki yaşamında gereksinimlerini karşılamak.

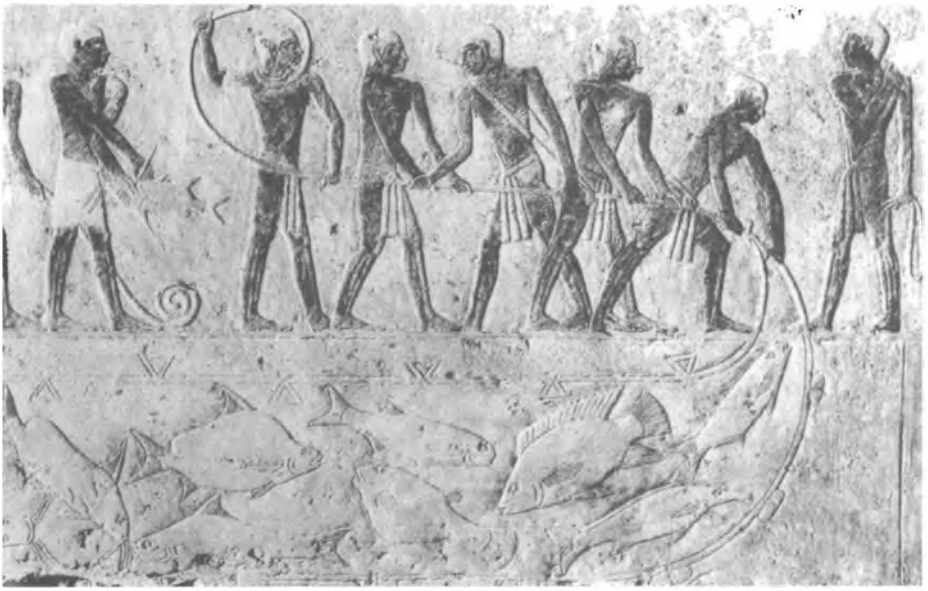
du) malt yapmak üzere ıslatılarak çimlenmeye bırakılırdı, sonra elekten geçirilerek kabuklarından ayrılır ve sonunda, kabaca somun biçimi verilerek hafifçe fırınlanırdı. Bu "bira ekmeği" havadaki mikroorganizmalarla temasa geçtikten sonra parçalara ayrılıp, su dolu koca bir kazanda ekşimeye bırakılırdı. Bu aşamada kazana buğday, kokulu otlar, baharat ve hurma, haşhaş ve keçiboynuzu gibi tatlandırıcılar katılırdı. Adlarından anlaşıldığına göre (dışalımla gelenlerle birlikte) çeşit çeşit bira vardı; bunlardan en az birinin, Yukarı Mısır ve Nübye'de bugün *boza* adıyla bilinen içecekle temelde aynı şey olduğu söyleniyor. Değişik renklerden de söz ediliyor; biranın kökenine ilişkin bir söylencede açıkça kırmızı kırmızı parlayan bir biranın adı geçiyor.

Öykü, Güneş tanrısı Ra ile saygıda kusur eden insanoğlunu cezalandırması için yeryüzüne gönderdiği tanrıça Hathor/Sekhmet üstünedir. Öç alma duygusuna kapılan tanrıça, gemlenemez öfkesiyle insan soyunun kökünü kazıyacakken, Ra yumuşar ve tarlaları basacak bollukta kırmızı bira indirir gökten, yayılan bira bir koca ayna gibi parıldar. Kendi yansımasının çekiciliğine kapılan tanrıça, kanı andıran bu havuzdan içer, sarhoş olur ve sızar, böylece korkunç görevini unutur.[24]

Mısırlılarda Bağcılık

Eğer Herodotos (antik Mısır'ın takas ekonomisinde ekmekle birlikte işçi ücreti olarak da kullanılan) biradan, Mısırlıların ulusal içkisi diyecek kadar etkilenip Mısır'da bağ bulunmadığını söyleyebilmiş olsa bile, bizler yönetici sınıfa özgü bu seçkin içkiyi daha iyi değerlendirebilecek durumdayız. Bağ bozumu, özellikle de soylular ve devlet görevlilerinden daha geniş bir kesimin yaşamın kolaylık ve güzelliklerine nail olabildiği Yeni Krallığın varlıklı zamanlarında, mezar resimlerinde en gözde görüntüler arasındadır (Resim 22 ve 23). Yunanlı tarihçi, belki de şenliklerde gördüğü şarabın dışalım yoluyla geldiğini sanmış ve hurmadan, incirden, nardan (ve şarap yapılamazmış gibi gelen hangi meyve varsa ondan) yapılan şaraplara alıcı

24 Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 1: 125, yanı sıra, Hellmut Brunner, *Lexikon alte Kulturen* (3 cilt; Mannheim, 1990-93), "*Trunkenheit*" (sarhoşluk) başlığı altında; biranın değişik adları konusunda bkz. Helck ve Otto, *Lexikon der Agyptologie*, 1. cilt, "*Bier*" (bira) başlığı altında. Üretim süreci için bkz. Forbes, *Ancient Technology*, 3: 65-72.



Resim 27. . Eski Krallık. Akhethotep'in mezarından kabartma, Sakkara. Burada belirtilen balıklar arasında sağ altta yer alan fil balığı ile hemen üzerinde, soluna doğru yerleştirilen iri bir tatlısu çipurası dikkat çekiyor. Louvre, Paris.

gözüyle bakmamış. Peki, arkeolojinin en erken sülaleler döneminden başlayarak belgelediği bağları nasıl oldu da göremedi?[25]

Mısırlıların şaraba olan düşkünlüğüne ve derin şarapçılık bilgisine ilişkin en bol belgeyi Yeni Krallık döneminde buluyoruz.[26] Bir yemek sonrasında *Kral Tut'un Şarap Mahzeni*[27] adlı öğretici kitapçığı üstüne söy-

25 Herodotos II, 37, daha ilerde, Mısır'da üzüm bağları olmadığını söyleyerek (II, 77) çelişkiye düşüyor; rahiplere her gün yemeklerde şarap götürüldüğünden söz ediyor ve kullanılan sıfat şarabı niteliyor (*oinos ampelinos*). Yeni Krallık kazılarında Suriye ve Filistin'den şarap testileri bulundu.

26 Bağcılık ve bağcılık ürünleri konusunda bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2. cilt, 14 ve 15. bölümler (15. bölüm değişik hasat yıllarına ayrılmış); daha eski yazından, biraz günü geçmiş olmakla birlikte, H. F. Lutz'un *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient* (Leipzig, 1922) adlı yapıtı var. Mısırlılar, çardak oluşturması için asmalara sırık dikiyordu. Kimi yerlerde, asmalara mimari bir iskelet sağlamak üzere sütunlardan bile yararlandıkları düşünülüyor. Evreni simgeleyen bu sütunlu yapının (kimi mezarlarda olduğu gibi) yıldızlarla bezenmiş çatısı, bitkiler yükselen bölümüyle dünyayı betimleyen sütunlar üzerine oturuyordu: Bkz. Manfred Bietak, "Ein altagyptischer Weingarten in ein Tempelbezirk (Tell-el Dab'a)," *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wisseschaften*, felsefe-tarih kl., 122 (Viyana, 1985), 267-78 ve sonundaki kaynaklar.

leştiğimiz Profesör Leonard Lesko, günümüzün başta gelen şarap tiryakilerinden ve eski Mısır şaraplarının uzmanlarındandır. Tutankamon'un mezarından çıkan açılmamış şarap testilerinin boynuna bağlı etiketler, başka kazı yerlerinden çıkmış toprak etiket kırığı kanıtlarının doğruladığı üzere, şarabın hangi arazinin, bağın, şarap üreticisinin ürünü olduğu ve üretim yılı, tüketici için önem taşımaktaydı. Lesko, iyi şarapların içine –daha sonraki klasik görenekte su katılması gibi– bir şey katmadan tadına varıldığından kuşku duymuyor. Şöyle diyor: "Bana öyle geliyor ki Mısır şarapları, Yunanlıların ve Romalıların içtiği reçine katılmış, yüzeyi yağla kaplı, ısıtılmış ve seyreltilmiş karışımlara göre, bizim bugünkü ağız tadımıza daha yakın olmalı."[28]

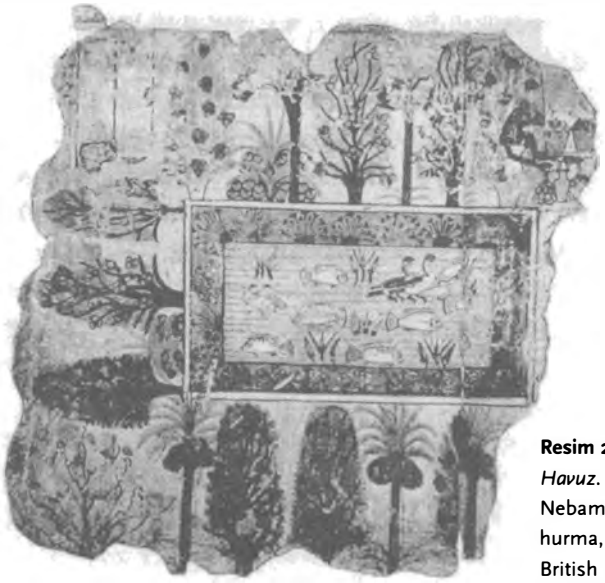
Tutankhamon'un mezarından çıkan en eski tarihli testide, genç kralın gömüldüğü tarihte otuz beş yıllık olan bir şarap bulunması olasılığı var, fakat, Profesör Lesko, bu amforanın eski etiketi silinmeden ya da yeni bir etiket bağlamadan, ikinci bir kez kullanılmış olma olasılığını da göz ardı etmiyor. Her ne kadar şarabın yaşı üstün nitelik için kesin bir ölçüt sayılsa da, içi alçıtaşıyla sıvanmış testilerde bile, kilin gözenekli oluşu böylesine saygıdeğer yaşta bir şarap bulunma olasılığının kabulünü zorlaştırıyor. Diğer ölçütler, etiketlerin üzerindeki bilgilere sıkça eklenen sıfatlardan anlaşılmaktadır. Şaraplardan pek azının "tatlı" olarak değerlendirilmiş olması dikkat çekicidir. "Horus'un Yeşil Gözü"nün tadının neye benzediğini bilmek için insan neler vermezdi. Adı şiire benzeyen bu şarap, Fayum ve Delta'yla birlikte en iyi üzümün yetiştiği bölgeleri kapsayan batı vahalarının üzümünden yapılmıştı.[29]

Yeni Krallık'tan kalma şölen görüntüleri (Resim 11, 25) yemek evresini betimlemekten çok, keyif içinde içki tüketenlere ağırlık verir. Kadın ile

27 Berkeley, Calif., 1977; Brown Üniversitesi Mısırbilim bölümü şimdiki başkanının yazdığı bu hoş makale kitabımızda açık nedenlerden dolayı öne çıkarıldı.

28 L. Lesko, *King Tut's Wine Cellar*, 31. Yaptığı karşılaştırmalı araştırmada, Pendlebury'nin Amarna kazıları yanı sıra III. Amenhotep'in batı Teb'deki saray kenti Malkata kazılarında bulduğu etiketler yer alıyor.

29 Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 597 vd., değişik şarap sınıflarının dökümünü veriyor. "Yeşil göz" şarabı, Horus'un "beyazı" ya da sütünün karşıtı olsa gerekti. Tekne içinde ilk çiğnemeden sonra üzüm kabukları gecikmeli olarak şıra torbası içinde ikinci bir sıkmadan geçirilmedikçe, Mısır'da şarapların çoğunun "beyaz" olduğu izlenimini ediniyoruz. Beyaza karşı kırmızı şarap konusunda aydınlatıcı bir inceleme için bkz. L. Lesko, *King Tut's Wine Cellar*, 17 vd.



Resim 28. *Bir Malikânenin Bahçesinde Havuz.* Yeni Krallık dönemi freski, 18. Sülale, Nebamun'un mezarı. Havuzun etrafında hurma, incir, nar gibi ağaçlar görülüyor. British Museum, Londra.

erkek çoğunlukla bir arada oturmaz, kümeleştikleri ayrı ortamlarda hizmetçiler çiçekten çelenklerin süslediği yüksek şarap küplerine bakarlar. Eski ve Orta Krallık'taki ketenden kaskatı giysiler yerine, çoğu kez şeffaf giysilere bürünmüş halayıklar toplantıdakilerin arasında gezinerek boşalan içki kaplarını doldurur. Müzisyenler muhtemelen yumuşak ezgiler çalmaktadır (arp hiç eksik değildir, ayrıca birkaç kamış düdük ve yaylı çalgı vardır). Herkesin elinde tuttuğu ya da komşusuna koklattığı nilüferlerin kokularını, başlarına takılı tütsü külahlarından çıkan kokular katmerlendirmektedir.[30] Rahatlama duygusu öylesine elle tutulur kertededir ki, Rekhmire'nin Teb'deki mezarını resimleyen sanatçı, bağlı olduğu bütün sanat göreneklerini bir yana bırakarak, genç, dal gibi bir hizmetçi kızın şarap sunarken resmini üçüncü boyutuyla, derinlikli çizmek özgürlüğünü kendisine tanımıştı. Yanındaki

30 Barbara S. Lesko, "True Art in Ancient Egypt," *Egyptological Studies in Honor of Richard A. Parker* (Hanover, N.H., 1986), s. 85-97'de ele aldığı dindışı aşk şarkılarıyla, Mısırlıların eşsesli sözcüklere ve sözcük oyunlarına düşkünlüklerinden anlaşılan şakacılıklarını ve en incelikli biçimde, insan nitelikleri yükleyerek anlattıkları doğa sevgisini hayranlık uyandıran bir biçimde aktarıyor. Kaynakçası, Harris 500 sayılı ünlü papirüsteki *Arpçının Şarkısı*'na ilişkin makaleler içeriyor: Örneğin, Michael V. Fox, "A Study of Intef," *Orientalia* 46 (1977): 400-403 ile Edward F. Wente, "The Egyptian 'Make Merry' Songs Reconsidered," *Journal of Near Eastern Studies* 21 (1962): 118-28.

hiyeroglifte, hizmetçi kızın ağzından dile getirilen karşı konulmaz içkiye çağrı şöyle: "Ruhuna değsin [*ka*]. Şenliğe coşku kat!" (Resim 25)

Toplumun yüksek katlarından Mısırlılar arasında şaraptan hoşlanıldığının bir başka göstergesi, İmparatorluk döneminden kalma mezarlarda bulunmuş içki kaplarının ince güzelliğinde kendini ele verir. Amerika Birleşik Devletleri'nde sergilendiği sırada *Kral Tut'un Hazineleri* sergisini gezen her kişi, onun kaymaktaşından kadehini anımsayacaktır (Resim 26). Haydi diyelim ki bu törenlere özgü bir kadehti, ama 18. ve 20. Sülale dönemi buluntuları arasında kaymaktaşından ya da altın, çini ve cam kadehlerin bolluğundan geçilmiyor.[31]

Yemek Çeşitleri

Mısır toplumunun ayrıcalıklı sınıfları "İki Ülke"nin bereketli toprakları sayesinde olağanüstü çeşitlilikte malzeme arasından seçme olanağına sahipti. Bir de, ta Sülaleler öncesi dönemden başlayarak doğal kaynaklardan dahice yararlanabilmeleri sayesinde... Yeşillik fışkıran Nil Vadisi'nin çöle komşu sarp yamaçlarında yetiştirdikleri antilop soyundan yabani oriks, ceylan ve dağ keçisi sürüleriyle olanaksızı gerçekleştirmişlerdi. Eski Krallık'tan kalma, olağanüstü güzellikteki ayrıntılı duvar kabartmalarında, makbul sayılan uzun boynuzlu sığır gibi çoktan beri evcilleştirilmiş hayvanların arasına yakaladıkları yaban hayvanlarını katma denemeleri betimlenmektedir.[32] Evcilleştirme çabalarında elde ettikleri başarı yalnızca geviş getiren hayvanlarla sınırlı kalmamıştı. Yabani kuşlar bataklıklarda ağlarla yakalanıp, çoğaltılıp başka kuşların etleriyle beslenerek yağ bağlamaları sağlanıyordu. 5. ve 6. Sülalelerden kalma duvar kabartmalarında, uzun boyunlu turnaları bile görmek olası. Mısır'ın bugün olduğu gibi firavunlar zamanında da Yakındoğu'dan geçen kuş göç yolu üzerinde bulunması, mevsiminde her türden kuşun zenginin de, yoksulun da sofrasına düşmesini sağlıyordu. İki yana açılıp ateşte kızartıldığı gibi, bütün olarak da çevrilen, çamurla sıvanıp küle gömülen ya da Sakkara güvercin buğulamasından esinlenerek ağır

31 Metropolitan Museum'daki güzel örnekler, *Bulletin*'de yayınlandı (1973 Bahar).

32 Tarım ve hayvancılık konusunda, [G.] Adolf Erman, *Life in Ancient Egypt*, 17. bölümüyle hâlâ yararlı ve derli toplu bir kaynak metin olma niteliğini koruyor.

ateşte suyla pişirilen bıldırcından, kumrudan, az bulunan ithal devekuşuna kadar kuş türleri en önemli hayvansal protein kaynakları arasındaydı. Daha önce açıklandığı gibi, İmparatorluk zamanına kadar kümes hayvanı çiftliklerinde tavuk bulunmuyordu. Yumurtanın baş kaynağı, resimlemelerde ve adak dökümlerinde baş köşeyi tutan ördek ve kaz gibi kuşlardı.[33] Herodotos, Mısırlıların kaza özel sevgisinin nedenini çözememiştir. Kaz Nil tanrısına ait olmakla birlikte rahiplerin beslenmesinde önemli bir yeri vardı. Kimi tapınakların yöresinde büyük kaz sürüleri beslenir ve sık sık tanrıya kurban edilirlerdi. Öteki kutsal kuşlar asla yenmezdi doğal olarak: Atmaca, akbaba ve (19. yüzyıldan bu yana Mısır'da soyu tükenmiş) aklı karalı Nil balıkçılı...

Kazdan söz edince, büyükbaş hayvanların bolca ve sürekli süt verme özelliğini geliştirmemiş bir toplumda, hayvansal yağın değeri akla geliyor. Adı az geçen tereyağın sıcak bir iklimde uzun ömürlü olabilmesi için eritilip sadeyağa dönüştürülmesi gerekiyordu. Fakat ister yaban, ister evcilleştirilmiş olsun, her türlü hayvanın yağının yanı sıra, tohum ve sert kabuklu yemişlerden bolca sağlanan yağlar Mısırlılara kızartma yapma, çörek ve hamur işlerini tatlandırma yollarını sağladı.[34] Dinsel törenlerde, güzel kokular katılarak ve sağaltım amacıyla kullanılan yağlar dışında mutfakta kullanılan yağlardan ikisi bizi şaşırtabilir: Turp ve marul tohumu yağları... Kaynaklardaki yağ çeşitlerine bakarak susamyağının var olduğu kabul edilse bile, Yunan dönemine kadar belgelerde adı geçenlerin susamyağı olduğu kesin değil. Yunan-Roma zamanlarına gelindiğinde hem susamyağına, hem de susam helvasına ilişkin bol belge var.[35]

33 Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, cilt 1, bölüm 6'da kuşların ağla yakalanması, yetiştirilmesi ve yemekleri bütün yönleriyle anlatılıyor. Ayrıca kuş etinin tuzlama yoluyla saklanması, kutsanan yanları, tedaviye yararlarından da söz ediliyor. Kimileri, Herodotos'un anlattığına göre, temizlenip tuzlanıp asılıyordu. Hilary Wilson, *Egyptian Food and Drink* (Aylesbury, 1988), s. 39-41'deki resimlere bkz. Wilson'a göre, pelikan gibi kuşların yumurtaları da kullanılıyordu.

34 Alfred Lucas *Ancient Egyptian Materials and Industries* (Londra, 1962) adlı yapıtında geçen bir dökümde, öküz ya da kaz yağının yanı sıra gergedan ve öteki yaban hayvanlarının yağına da yer veriyor. Zeytinyağı, hiç değilse, 9. Sülale dönemine kadar dışarıdan alınmak gerektiğine göre, zeytin ağacı Ptolemaios dönemindeki Yunan yayılmasına kadar yaygın olarak yetiştirilmedi. Yağlar, aşağıda ele alacağımız üzere, çeşitli bitkilerden elde ediliyordu.

35 Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 776 s. Yağ konusu üzerine eğiliyor; krş. Helck ve Otto, *Lexikon*, 2. cilt, sütun 5522-55, "Öle" başlığı altında, susamyağının 18. Sülale döneminde belgelendiği söyleniyor. Alfred Lucas'a (*age*) göre, susamyağının ortaya çıkışı geç olmuştur. Plinius (*DT*, XV, vii, 30) tohumundan bolca yağ elde etmeleri nedeniyle Mısırlıların turpa (*Raphanus sativus* L.) olağanüstü değer verdiklerine değiniyor.



Resim 29.
Orta Krallık, MÖ y. 1880.
Karnak'ta Senruset Şapeli.
Min'in arkasında
üç marul görülüyor.

Hayvansal proteinlere dönecek olursak, Nil Irmağı'nda ve Nil boyundaki bataklıklarda dolup taşan ve herkesin erişebildiği balık türlerini ele almalıyız (Resim 27); bir de timsahları.[36] Bugün hem Amerika'nın güney eyaletlerindeki ırmak ve bataklık kıyılarında, hem de bu bölgedeki kentlerde yaşayanlar, Amerika timsahını (*alligator*) iştahla yediğine göre, fellahların[37]

36 Darby ve diğ., balık türlerinin tanımlanması, yenebilen ve yasak olan türler, yakalama ve pişirme yöntemleri konusunda çok çelişkili kanıtlar derlemiş bulunuyor (kaynakça eşliğinde) (bkz. *Gift of Osiris*, 1. cilt, 7. bölüm).

37 Metinlerden sağlanan kanıtlarda belirsizlik var ve kaynağı, geç Yunan ile Roma dönemi yazarlarıdır. Darby ve diğ., (*Gift of Osiris*, 1. cilt, 8. bölüm) bazılarının ayrıntılarını veriyor. Bunlar arasında, yapıtlarını Yunanca yazmış Romalı yazar Aelianus'un (X, 21), çocukları timsah tanrıya yem olduğunda sevinçten uçan köylüler ile buna karşılık Nil'in karşı kıyısında, öç almak amacıyla timsahı işkence ederek öldürüp yiyen köylüleri anlatışı var; ayrıca Plinius bu yaratıklara rodeo yapar gibi binen Mısırlıları anlatır! (*DT*, VIII, xxxviii, 93)

et yokluğu çekmiş atalarının timsah gibi kutsal hayvanları yemeyi akıllarından geçirip geçirmediğini düşünmeden edemiyor insan. Garip olansa, Eski Krallık'ın ölü gömme adak dökümlerinde balığa rastlanmazken, aynı dönemde mezar duvarlarına yapılan kabartmalardaki hiyerogliflerde birçok balık çeşidinin yer almasıdır. Bu durum, daha sonra Yunanlıların tanıklık ettiği gibi, rahiplerin (ve devlet kültlerinin yüce rahibi olarak hükümdarın) balık yemekten uzak durmasının bir sonucu olmuş olabilir. Ayrıca, köylülerin çokça tükettiği sıradan bir yiyeceğe burun kıvırmak gibi bir kendini beğenmişliğin ifadesi de olabilir. Öyle ya da böyle, yöresel ve genel ölçekte din yasağına takılmış kimi balıklar vardı. Eski Krallık'ın sonundan başlayarak, öteki dünya ve ölümden sonra yeniden yaşama geliş Tanrısı Osiris'e tapınmanın yaygınlaşması sırasında yasaklanmış balıklardan biri mersinbalığıydı: Ölüm saçan kardeşi Seth, Osiris'i parçalayıp nehre attığı zaman mersinbalığı Tanrı'nın hayalarını yiyip yutanlar arasındaydı (bütün bunlar Osiris'in sadık eşi İsis'in, kocasının saçılmış *membra disjecta*'sını toplayıp Horus adında bir çocuk peydahlamasını engellememişti).[38]

Mısır'ın iklimi göz önüne alınınca, balık etini saklamanın bir yolu daha ilk başlarda geliştirilmiş olmalı. Karnı yarılıp içi boşaltıldıktan sonra ya tuza yatırılan, belki salamurası yapılan ya da güneşte kurutulan balık önemli bir dışsatım ürünü durumuna gelmişti. Mısır'dan gelen balık salamurasını Romalı tiryakiler anlatmakla bitiremiyor. Balık işleme sürecine ilişkin resimlemeler, balığın yumurtasının özenle çıkarıldığını gösteriyor, fakat bundan, Fransızların *boutargue* dedikleri ya da günümüz Mısırlılarının *batere*[39] adıyla

38 Isis ile Osiris söylencesinin elimize ulaşan en eksiksiz anlatımı İS 1. yüzyıldan (Plutarkhos, "On Isis and Osiris," *Moralia*, 351c-384c); bunun ötesinde, piramitlerdeki metinler ve başka eski Mısır belgeleriyle çoktan doğrulanmış bulunuyor. Bkz. John Gwyn Griffiths, *The Origins of Osiris* (Münchner Aegyptologische Studien, c. 9, Berlin, 1966). 1977'de, Kansas Üniversitesi'ndeki bir sergide, Eugene Larkin'in *Isis and Osiris* (Müze yayınları, sayı 88) adında yararlı bir yayını yer aldı.

39 Bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 1: 373: Burada ileri sürüldüğüne göre, *batarekh*, Mısır asıllı Hıristiyanlar olan Koptların dilindeki *pi-tarikh* sözcüğüyle özdeş olabilir. Eğer kimilerinin inandığı gibi, Eski Mısır'ı en iyi temsil edenler Koptlar ise o zaman bunun hazırlanışı, gezginlerin sözünü ettiği İS 16. yüzyıl başından gerilere gidecektir. Öyle ya da böyle, ben bilindiği zamanı çok daha erkene, Mısır'ın Bizans eline geçtiği (6. ve 7. yüzyıl başı) döneme götürürdüm; çünkü *boutargue*'nin Bizans/Konstantinopolis'te varlığı sağlam belgelere dayanmaktadır. Oric Bates'in "Ancient Egyptian Fishing," *Harvard African Studies* 1 (1917): 265'teki makalesine dayanarak L. Keimer'in "La boutargue dans l'ancienne Egypt," *Bulletin de l'Institut Française d'Egypt* 21 (1938-39): 215-43'te yer alan, görsel kanıtların Eski Krallık'a dek gittiği savı inandırıcı.

yedikleri, tuzlanarak sıkıştırılmış, güneşte kurutularak sertleşmiş yuvarlak kefal yumurtalarının ne zaman ve nasıl ortaya çıktığı konusunda ortak bir görüş yok. Toplum basamaklarının en üstlerinde yer alan varlıklı toprak sahipleri, bahçelerindeki havuzlarda balık yetiştirebiliyordu (Resim 28).

Bu 18. Sülale havuzunu çevreleyen ağaçlar, Mısırlının beslenmesinde, içki ve çöreklerini tatlandırmasında taze meyvenin önemini ortaya koyuyor. Herodotos (II, 77) Mısırlıların sağlıklı oluşlarına dikkati çekerken, bunu her ayın üç gününü kusturucu alarak ya da kalınbağırsağa su vererek sindirim sistemini boşaltmalarına bağlamaktan çok, iklimin istikrarına bağlıyordu. Bize kalırsa bu, "Akdeniz" beslenme düzenine bağlanabilir. "Akdeniz" beslenme düzeninin özelliklerinin başında, öğütülmemiş tahıl tanelerinden yapılmış ekmek, ölçülü kırmızı et tüketimi (ya da kişinin yaşamda ulaştığı düzeye göre hiç kırmızı et tüketmeme), sınırlı ölçüde yağ ve hepsinden daha önemlisi, tüketilen meyve ve sebzelerin niteliği ve çeşitliliği gelir. İmparatorluk döneminden kalma bir Teb mezarından çıkan resim parçası, uzama yayılma saplantısına kapılmadan her öğeyi ayrı ayrı tanımlayacak biçimde ustaca tasarlanmıştır ve çarpıcı çeşitlilikteki meyve ağaçlarını sergiler: Hurma, incir, firavuninciri, dum ağacı, nar (yayılmacı Hiksoslarla birlikte Doğu Akdeniz'den gelmiş bir meyvedir nar; MÖ 1780'den 1570'e dek Mısır'ı yöneten Hiksoslar ülkeye Demir Çağı'nın yanı sıra atları ve savaş arabalarını getirmiştir) ve sanırım bir de keçiboynuzu...[40] En son andığım ağacın meyvesi *Ceratonia siliqua*, çikolatanın yerini tutmasıyla, sağlığa yararlı yiyecek satan dükkânların eşiğini sıkça aşındıranların yabancısı olmadığı bir meyve. Bu meyvenin, Mısırlılarca bilinen kök adının ne olduğu ve eski Mısır topraklarında büyük ölçü-

40 Üsteki ağaç sırasında tek dum palmiyesi görülüyor, bu da bir zamanlar Mısır'da bolca yetişen bu ağaç türünün iyice azaldığını gösteriyor. *Persea* ve *sycamore* inciri (firavuninciri) konularını öğretici biçimde inceleyen Plinius (*DT*, XIII. kitap), *persea*'yı (*Mimusops Schimperi*) armuda benzetir (xvii); fakat badem gibi derimsi bir dış kabuk ve sert iç kabukla sarılıdır. Bademdeki çekirdek yerine, bunun içinde "erik" (*prunus*) vardır. Plinius (xvi), İÖ 3. yüzyılın Yunanlı bitki bilimcisi Theophrastos'un izinden giderek, keçiboynuzunun (*ceratonia*) Mısır'da yetiştiğini inkâr ediyor; oysa hiç değilse Orta Krallık döneminde var olduğuna ilişkin bol kanıt var: Elçi Yuhanna'nın çölde gezerken yediği geleneksel yiyecek olan bu "harnup fasulyesi"nin kuru kabukları el Dokki Tarım Müzesi'nde bulunuyor. Bkz. ayrıca, Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 699-701; British Museum'da yer alan duvar resminin bu kitaptaki (Resim 28) baskısının sol alt köşesinde, sallanan keçiboynuzlarını görür gibi oluyorum.

de yetişip yetişmediği tartışmalıdır. Bugün ülkenin kuzeydoğusunda çok sınırlı bir alanda yetişiyor. Meyveleri keçinin boynuzunu andıran, akasyanın akrabası bu ağaç Mısırlıların bahçelerinin yabancısı olmuş olsa bile, hiç olmazsa arkeolojik bağlamda temsil ediliyor; yiyecek tarihçilerinin de, meyvelerinin yüksek oranda şeker içermesi dolayısıyla eski tatlılara katıldığını sanmaları bağışlanabilir.[41]

Sebze dünyasında, zambakgiller ve kabakgiller ağırlıktaydı: Zambakgillerden soğan, pırasa, sarmısak, kabakgillerden sukabağı, kavun ve hıyar...[42] Eski Krallık ve İmparatorluk dönemlerinin adak dökümlerine bakarken (Resim 14, 24), düşünce süreçlerini karşıtlıklar arasında denge üzerine oturtmuş gibi görünen bir toplumun sıcak bir iklimde geliştirdiği dengede kusursuz yemek sunumundan şaşkınlığa düşmemek elde değil, tıpkı Çinlilerin *yin* ve *yang* ilkelerine benzeyen bir karşıtlar arası uyum... Ekmek, bira ve şarap çeşitleri yanında yağda kızartmak ya da ateşte ızgara yapmak üzere özenle seçilmiş et parçalarının karşısında, yığınla serinletici, su yüklü sebze ve meyve var. "Serinletici" terimi mutfağa ilişkin öznel bir yakıştırma sayılmamalı, çünkü çölde gündüzün sıcaklığı ile gecenin ayazı arasındaki ısı farkı, dışarıda bırakılmış ürün ya da içkiyi buharlaşma yoluyla soğutmaya, hatta buz yapmaya yeter.

Yemeği yapılan bitkiler arasında üçü var ki, tıpkı hurma gibi, simgesel etkileyiciliği yüzünden özel ilgiyi hak ediyor: Papirüs, saz (ayakotu), marul. İlk başta, Sülale öncesi dönemlerden başlayarak Nil boyunun papirüsgiller türü yabani bitki örtüsü hem yiyecek olarak, hem de başka amaçlarla kullanıldı. Mısır mimarisinde görülen bitkisel düzenlemeler –kireçtaşında dile dökülmüş biçimiyle– papirüs ve sazların tarih öncesi dönem kulübelerinde ve koruyucu çitlerinde yapı malzemesi olarak kullanıldığının tanığıdır.

41 Bkz. özellikle Wilson, *Egyptian Food and Drink*, s. 50 vd. ile Wilson'un Teb'de, İmparatorluk döneminden Nakht mezarından alınma çizimi (çizim no 54).

42 Dokki Tarım Müzesi'ndeki tohumları değerlendirmenin yanı sıra *Citrullus vulgaris*'in (karpuz) günümüz Arapça, Koptça ve İbranice karşılıklarının kadim *bbdv-k* sözcüğüyle uymasının ortaya koyduğu etimolojik kanıt göz önüne alındığında, kavun karpuz soyundan bitkiler arasında karpuzun sevildiği anlaşılıyor (bkz. Wilson, *age.*, 24; Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 717 vd.). Öte yandan, bu görüşü reddeden bir otorite var: L. Keimer, *Die Gartenpflanzen im alten Aegypten* (Hamburg, 1924), 2: 18, 33. Ölü gömme adaklarının simgelerle anlatımına konu olan kışlık kabak kümesinden kabaklar biraz irice sakızkabağını andırıyor. Hıyarlar, sakızkabağıyla akrabalığını vurgulamak istercesine, dibi şişkince betimlenmek yerine eğri betimleniyor.

Fakat arkeolojik buluntuların da aynı ölçüde tanıklık ettiği üzere papirüs ve sazın yiyecek olarak da kullanılması, daha sonraları papirüsün Aşağı Mısır'ın (kuzey), sazınsa Yukarı Mısır'ın hiyeroglif simgeleri olarak kullanılmalarında yol açtı. Kâğıt yapımına yarayan ve kâğıt anlamında gelen İngilizce "*paper*" sözcüğüne kaynaklık eden papirüsün (*Cyperus papyros*) gövdesinin lifli üst bölümü, şekerkamışı gibi çiğ olarak çiğnenerek suyu emilebilir, öte yandan, gövdesinin alt bölümü ve yumruları haşlanabilir ya da ateşte kızartılabilir.[43] Yukarı Nil bölgesinin simgesi olan, ayrıca fındıkotu ya da çayır fındığı adıyla da bilinen saz türü *Cyperus esculentus*'a gelince, Delaware Irmağı yamaçlarından, güneyde ta iki Carolina'nın ovalarına dek bölgede büyüyen Amerikalı çocuklar bu bitkinin ne kadar gevrek ve tatlı küçük yumruları olduğunu bilir. En eski kültürlerin bundan mutfakta yararlanmasına şaşmamak gerek. Belki de İspanyolların bugün hâlâ yaptığına benzer biçimde bu "fındıkları" rendeleyip ferahlatıcı bir içecek yapıyorlardı. Dahası, Macaristan'daki gibi, çekirdekleri kaynatılarak kahve gibi bir içecek yapmakta kullanıldığını bilmemekle neler yitirdiklerini Mısırlılar bilemezlerdi!

Yeşil salata denince çağdaş bir aşçının aklına toparlak türleri (hatta soğutucularda uzun yollara dayanabilmesi için ABD'li tarım ürünü tüccarlarının geliştirdikleri şu tatsız tuzsuz göbek salata) gelebilir, ama eski türler uzun boylu ve sap saptı. Eğer, eski zamanlarda yenip içilene meraklıysanız, gevrek, ince uzun kelleli marul (ABD'deki adıyla *romaine*), bulabileceklerinizden geçmiştekine en yakınıdır. Ama bu marulda bile, bitkiye adını veren sütsü özsuyunu bulamayacaksınız. Öyle bir özsuyudur ki bu, gövdenin kök üstünden kesildiği yerden şıpır şıpır damladığı görülür. Eski insanlar için bitkinin taşıdığı simgesel değeri esinleyen işte bu özsuyuydu. Çelişkili bir biçimde, tarihin değişik dönemlerinde, bu özsuyu akıntısına değişik dinsel bağlamlarda taban tabana zıt anlamlar verildi. Özsuyunun, sözüm ona

43 Papirüs ve yenilebilir bataklık otu türleri üstüne bir inceleme ve kaynakça için bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 644-51. Euell Gibbons'un okurlarının aklına hemen "bataklık sergisinden"nden "dokuz saçaklı kırbaç" otu gelecektir (*Stalking the Wild Asparagus*, Putney, Vt., 1962, s. 55 vd); ayrıca, bataklık otu *Cyperus esculentus*'tan yaptığı fındıkotu çöreği ve muhallebinin tarifini *Stalking the Healthful Herbs*, Field Guide Edition [New York, 1970] s. 265'te bulacaksınız. Darby ve diğ. (2: 68) gibi ben de mezar kabartmalarında kuşkonmaz olarak saptananların papirüs demetleri olduğu görüşündeyim. Bu tür saptamalar M. Toussaint-Samat (*A History of Food*, Oxford, 1992, 701) gibi yorumcuları yanıltarak, Mısırlıların tanrılarına kuşkonmazı adak diye sunduğunu söyletiyor.

ersuyunu andırması nedeniyle kimi kültürler, yeşil salatanın cinsel isteği kamçıladığını ileri sürmüşlerdir. Öte yandan, Yunanlıların geliştirdiği vücut sıvıları kuramı, yeşil salatanın soğuk ve ıslak mahiyetini vurguluyordu. Dolayısıyla, Marcel Detienne'in açıkladığı üzere, yeşil salata iktidarsızlık ve ölüm anlamı taşıyabilir. Mısırlılar için taşıdığı simgesel değer, cinsel isteği artırmasıydı. Bereket ve doğurganlık tanrısı Min'e (Resim 29) sunulabilecek en seçme adak yeşil salata idi, ayrıca hem Yeni ve hem de Eski Krallık döneminden kalma mezarlarda ölüye sunulduğu da görülmektedir.[44]

Günümüzde Mısırlıların hemen hemen hepsi kahvaltıda *ful*[45] yer. *Ful*, ağır ateşte pişmiş, küçük, kahverengi, kuru iç bakladır. İsteğe göre yağ, limon suyu, sarmısak, kıyılmış maydanoz, kimyon ya da karabiber katılarak yenir. Yitmeden sürüp gelen Mısır geleneğinin bir başka örneği de budur, çünkü baklagiller eski insanların başlıca yiyeceklerinden biriydi. Buna bakarak, iç bakla (*fava*) ve nohut kullanılarak yapılan, *felafel* adıyla bildiğimiz (tüm Yakındoğu'da *taâmiyye* diye bilinen) tadına doyulmaz kızarmış köftelerin de firavunlar çağında da yenip yenmediğini merak ediyor insan. Bu baklagilleri, yalnız bunları değil, mercimek, acıbakla (tirmis) ve burçağı da biz neolitik çağdan tanıyoruz, ama bu önemli bitkisel protein kaynaklarına Mısırlıların özel düşkünlüğü vardı ve bu baklagillerin başka çeşitlerini de buldular. Bunların en başında, anlaşıldığı kadarıyla Yunan ve Romalıların karıştırarak önceleri "Mısır fasulyesi" diye tanımladıkları, pembe su nilüferinin (*Nelumbium speciosum*) soğanımsı kafasından çıkarılan tohumu var. En azından Theophrastos dikkatli betimlemesinde böyle yapıldığını anlatıyor

44 *Lactuca sativa* (yeşil salata, marul) konusunda bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 675vd; Helck ve Otto, *Lexikon*, 3. cilt, s. 938 (R. Germer). M. Detienne, *The Gardens of Adonis: Spices in Greek Mythology* (Princeton, N. J., 1977) adlı yapıtında, Adonis'in bir "marul" tarlasında ölümünün göstergebilimsel değerini araştırdı. Marul ve cinsellik konusunda çatışan değişik görüşlerin düzgün ve kolay anlaşılır bir anlatısını Margaret Visser'in, *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal* [1986] (New York, 1988) adlı yapıtının, s. 192-223'teki "Lettuce: The Vicissitudes of salad" adlı bölümünde, "For and Against Sex" altbaşlığı altında bulacaksınız.

45 *Ful mudammas* adlı bu kuru iç bakla yemeğinin Arapça adının kökeni üstüne yetkin bir inceleme için bkz. Peter Heine, Russel Harris, Charles Perry ve Eva Kurtze'den mektupların yer aldığı *Petits Propos Culinaires*, 43 (1993): 47-48. *Mudammas* (*medames* olarak da yazılır) çok uzun süreli pişirme yöntemini gerektirir. Özgün pişirme yönteminde, tencereyi bütün gece küle gömerek pişirme yöntemi vardı. Benim Mısır'da, kahvaltıda yediğim *ful*'lerden hiçbiri iç baklayla yapılmış değildi; yine de ilkçağda büyük olasılıkla iç baklayla yapılıyordu; bkz. aşağıda bu 'Mısır fasulyesi'ne ilişkin bir inceleme.

(IV, viii, 7-8). Öte yandan, firavunlar döneminde en çok üretilen ve tüketilen fasulyenin, fasulye olmayıp, bildiğimiz börülcenin akrabalarından *dolihus* olduğu konusunda bir otorite diretiyor.[46]

Mısır beslenme düzeninde en çok sevilen fasulye çeşidini saptama yolunda, dildeki çelişkili kanıtlara bakarak, rahiplere ve yöneticilere baklagillerden hangisini (yoksa hepsini mi?) yemenin yasaklandığını bilmek zor. Bu yasak ilginç bir konudur, çünkü daha sonra düşünür Pitagoras'ın Yunanlı ve Romalı yoldaşları da bu yasağa uydu. Yaşadığı dönemde (eskiçağda MÖ 6. yüzyılda) Pitagoras Mısırlı rahiplerin geleneksel inançlarını inceledi ve geleneklerinin bu yönünden etkilendi. Fasulye alt sınıfların günlük yiyecekleri arasında bunca temel bir maddeyken ve ellerindekinin en iyisi olarak mezarlara sunulmuşken, neden en üst düzeydeki Mısırlılarca kirli kabul edilmişti? Daha önce fasulye filizlendirmiş her ev kadını, hemen bir yanıt önerebilecektir: Kuru bir baklagil ıslatılıp karanlıkta bekletildiği zaman bir mucizeyle filizlenmesi, yaşamın yeniden canlandığını ya da içinde bir ruhun yaşamakta olduğunu düşündürür. Bu olgu yalnızca Mısırlı rahiplerde hayranlıkla karışık derin bir ilgi uyandırmakla kalmadı, özellikle ruhların dolaşımı kuramını geliştiren Pitagoras'ı da etkiledi. Bu yasağın, kimilerinin öne sürdüğü gibi, yellenmeye neden olmakla bir ilgisi yok hiç kuşkusuz.

Mısır'ın damak tadı ile sos, hardal, baharat gibi tatlandırıcıların ayrıntılarına biraz daha girmeden eski Mısır mutfağından ayrılmak olmaz. Bir tapınağı çevreleyen duvarın tamamını merhem ve güzel koku tarifleri kazıyarak dolduran bir kültür, yaşayanları tedavi etmek, ölüleri mumyalamak amacıyla maddelerin kimyasal nitelikleri üzerinde denemeler yapan bir kültür, birtakım ürünleri yaban ellerden getirtmekte hiçbir harcamadan kaçınmış olamaz. Burada akla gelen tek soru, tedavi amacıyla ya da dinsel törenlerde kullandıkları baharat ve otların Mısırlıların damağını da tatlandırıp tatlandırmadığıydı. Kim bilir, III. Ramses'in (MÖ 1182-1151) ta Hindistan'dan getirterek birkaç kez tanrılara sunduğu

46 Theophrastos, bunu nilüfere benzeterek, beyaz çeşidi anlamında *kuamos* diyor. *Colocasia* ile karıştırılması konusunda bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, 2: 638-41. Tüm baklagiller için bkz. *age*, s. 682-93. Aynı sayfalarda, börülcenin (*Vigna sinensis*) saptanmasıyla bağlantılı olarak Ludwig Keimer ve Victor Loret alıntılanıyor. Bezelye türleri, yalnızca Orta Krallık dönemi için tanıtlanmış görünüyor.

tarçın belki de sıradan ölümlülerin beslenme zincirinde yer almıyordu. Herodotos (III, 110-111) daha sonra söylencelere dalıyor ve tarçını adı duyulmadık, kendisi görülmedik bir malzeme olarak betimliyor. Romalılar zamanındaysa, ölü yakılırken et kokusunu bastırsın diye tütsü olarak kullanılıyordu. Oysa Nil topraklarının kimyon, anason, kişniş, çemenotu gibi kendine özgü yerli baharatı olduğu gibi, Roma dönemine kadar yokluğu çekilen karabiber yerine hiç olmazsa Yeni Krallık döneminin siyah hardal tohumu vardı. Sedir ağacı, ardıç ve kebere (kapari) çalısı, hatta belki de karanfil ağacı güzel tat ve koku olanaklarını artırırken, rezene ve dereotunun hem tohumu, hem de yeşilliğinden yararlanılıyordu. Başkaca otlar arasında nane, mercanköşk, kekik, adaçayı ve yalancısafran vardı.[47]

Mısır'ın kırmızı et ve balık etini işlemden geçirip tuzlayarak saklamak ve tat katmak için gereken tuzu sağlayabileceği pek çok kaynağı vardı. Nil Deltası'nda deniz suyunu buharlaştırmak için kullanılan yayvan kaplar bulunduğu gibi rahiplerin hiç olmazsa dinsel törenlerde, kötülük tanrısı Seth ile ilişkilendirilmesi nedeniyle deniz tuzundan uzak durduğunun –biraz geç dönemden olmakla birlikte– bazı kanıtları bulunuyor. Kırmızı tuz Memfis yakınında bir gölden çıkıyordu, Libya ve Habeşistan'dan satın alınan mor tuz da pek çok çeşitten biriydi. Batı vahaları yalnız tuz değil, bir başka sodyum bileşiğini, mumyalama sürecinde çok önemli bir yeri olan *natron*'u sağlıyordu. Natrun Vadisi adını bu sodyum karbonat bileşiğinden alıyor.[48]

Gözden kaçan bir başka soru daha var: Başka antik kültürlerden bildiğimiz gibi Mısırlılar da tatlı/ekşi karşıtlığını bir arada tatmaktan hoşlanıyor muydu? Bal ve meyve ezmelerine, Roma döneminde yaptıklarını bildiğimiz gibi, sirke katıyorlar mıydı? Kestirilebileceği gibi, adak dökümleri arasında sirkenin adı geçmiyor ve kazılardan çıkan kapların teknik

47 Baharat ve kokulu otların, arkeolojik buluntularına ve (çoğu kurgusal olan) dilbilim kanıtlarına dayalı bir dökümü için, Darby ve diğ., *age*, 20. bölüme başvurunuz. Sakkara'da, 3. Sülale'den Kral Coser'in piramidinin mimarı ve ilk başvezirlerden, ileride hekim olarak başardıklarından dolayı tanrılarca onurlandırılacak İmhotep'in Mısır hekimliğine katkısı konusunda bkz. E. Sigerist, *A History of Medicine* (New York, 1951) 1. cilt, 3. bölüm.

48 Bkz. Darby ve diğ., *Gift of Osiris*, cilt:1, bölüm: 10. Rahiplerin tuz yemediklerinin kanıtı Plutarkhos'un (46-120) *Isis and Osiris* ve *Moralia* ("Masa Başı Söyleşileri," IV, x, 684-85) adlı yapıtlarına dayanıyor.

çözümlemesinde sirke, şaraptan ve doğal süreçler sonucunda üretilen başka maddelerden ayırt edilemiyor. Yararlanılmış olsun olmasın, sirkenin var olduğuna kuşku yok.

Yunan-Roma dönemleri öncesinden günümüze tek bir yemek tarifi kalmamış bile olsa, enine boyuna düşünüldüğünde, bu mutfağın ağız sulandırıcı bir nitelik taşıdığını söylersek yanılmayız. Bunu söylerken, elbette şu uyarıyı eklemek gerek: Mısır'ın yoksul işçi yığınlarının mutfağı değil sözünü ettiğimiz.

Üçüncü Bölüm

MEZOPOTAMYA

Yakındoğu'daki öteki büyük ilkçağ uygarlığı olan Mezopotamya Mısır'a ne kadar benzer, ama ne kadar da farklıdır. Bu bölge, Eski Ahit'te adı kötüye çıkmış şu ünlü kentten dolayı genellikle Babil diye bilinir. Mezopotamya'nın karmaşık uygarlığı rakip devletlerce bir araya getirilmiş, dışarıdan gelen saldırılarla kökten dönüşüme uğramıştır; etnik bakımdan herhangi bir türdeşlik sergilemekten çok uzaktır. Böyleyken bile, dinsel ve toplumsal ölçütlerin süreklilik gösterdiği görülebildiği için, Dicle-Fırat ovasının kendine özgü yiyecekleri ve yemek yapma yöntemlerine ilişkin belirli düşünceler ortaya atılabilir. Yükselişi önceden kestirilebilen ve her yıl verimli bir üst toprak tabakası getirerek toprağa sevecen davranan Nil taşkınlarının tersine, Dicle ile Fırat arasındaki topraklarda taşkınlar beklenmedik zamanlarda ve karşı konulmaz şiddette olurdu. Dünyanın bu bölgesinde hemen hemen bütün yaşamı silip süpürmüş bir tufanın öyküsü, Fırat ve Dicle sularının birbirine karıştığı bölgede MÖ 3500 dolaylarında egemen olmuş Sümerlerden tutun, Nuh'un[1] başından geçenleri yazıya döken İbranilere kadar bütün Mezopotamya halklarının inanç sisteminde ortaktır.

Belki de suları denetlemek ve paylaştırmak üzere ayrıntılı bir sulama sisteminin gerekliliği, hiç değilse ilk başta, Mısır'ın merkezi güç idealinden çok farklı bir toplumsal ve siyasi örgütlenmeye yol açmıştı. Mısır'da Narmer dönemine karşılık gelen bir dönemde Mezopotamya'da kent-devletlerini görüyoruz. Bu kent-devletlerin her biri kendi koruyucu tanrısınca kollanmakta ve bir vekilharç/yöneticinin elinde bir tür devlet sosyalizmiyle yönetilmekteydi. Yönetim, tanrılara karşı görevlerin yerine

1 Sümerlerin Tufan söylencesini kısmen koruyan çiviyazısı tablet, tıpkı Eski Ahit'te olduğu gibi bir yaratılış öyküsüyle başlıyor; çevirisi için bkz. Samuel N. Kramer, James B. Pritchard'ın editörlüğünde, *Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament*, 2. basım (Princeton, N. J., 1955), 42-44; ya da aynı yazarın *The Ancient Near East: An Anthology of Texts and Pictures* (Princeton, N. J. 1958) 28-30. Olayın kahramanı Ziusudra, yedi gün yedi gece süren Tufan'dan kocaman teknesi sayesinde kurtulur. Güneş Tanrısı Utu'nun ışınlarını almak için pencere açar ve bir öküz ile bir koyun kurban eder. Akad dilindeki metinde ve onun türevlerinde Tufan, Gılgamış destanında anlatılır ve çok geniş kapsamlıdır, hatta Eski Ahit'e daha da yakındır anlattıkları; bkz. Pritchard, *Anthology*, 40-75.

getirilmesini, tarım ve ticaretin verimli yürümesini, kaynakların halka adil olarak paylaştırılmasını sağlıyordu. Öyle ya da böyle, güney Mezopotamya çiftçileri sulama arklarının mille dolmasıyla, ırmakların denize yakın kesimlerine alüvyon yığılmasıyla ve sulanabilir topraklardaki tuzlanmayla başa çıkmayı öğrenmek zorundaydılar. Binlerce yıldır sürüp gelen alüvyon yığılması nedeniyle kıyıdan uzaklaşan kazı noktaları bir zamanlar Basra Körfezi'nin yakınındayken, bugün denizden 150-200 kilometre içeride kalmış bulunuyor. Kimi paleoetnobotanikçiler Mezopotamyalı çiftçilerin bu iki çetin koşulla başa çıkmayı çok erken dönemde öğrendiklerine inanıyor: Onlar, bugün Irak'ın Bataklık Araplarının yaşamakta olduğu aşağı vadinin bataklıklarından yararlanmayı, tuzlu, acı suları seven hurma ağacını yetiştirmeyi biliyorlardı ve deneye yanıla, baklagillerin tuzlulukla savaşabildiğini, havadan aldığı azotu yetiştiği toprağa verebildiğini öğrenmişlerdi.[2]

MÖ 4. binyıldaki kentsel devrimden itibaren, ticaret ilişkileri –hem yerel, hem de uzak mesafeli ticaret anlamında– Mezopotamya'ya yokluğu çekilen ürünlerin gelmesini sağladı. Bu durum, Yeni Krallık'la başlayan yayılma döneminin birörnek kültürünü yeni etkilere ve lüks tüketime maddelerine açmazdan önce kendi kendine yetebilen Mısır'la bir zıtlık oluşturur. Güney Mezopotamya'nın dışalım gereksinimi öylesine çoktu ki: Taş, sert kereste, buğday ve batıdaki yaylalardan şarap, kuzeydeki ılıman iklimlerden elma, armut yanında sert kabuklu yemiş türleri ve Yakındoğu'nun bu bölgesi ile İndus Vadisi'ndeki çağdaşı uygarlıklar arasında başlangıçtan bu yana var olan ilişkilerin temelini oluşturan alışılmadık, yabancı ürünler.

Mezopotamya Sanatı

Thorkild Jacobsen, belki elli yıldan daha uzun bir süre önce, Yakındoğu'nun bu iki eski büyük uygarlığı arasındaki "ruh hali" farkından söz ediyordu. "Eğer Mısırlı bugün geri gelecek olsa, hiç kuşkusuz piramitlerin bunca dayanıklı çıkmış olmasından yüreklenirdi, çünkü Mısırlılar insana ve insanın elle tutulabilen başarılarına çoğu uygarlıktan daha köklü bir önem veriyordu. Eğer Mezopotamyalı dönecek olsa, *kendi* yaptıklarının böylesine

2 Bkz. örneğin, M. P. Charles, "An Introduction to the Legumes and Oil Plants of Mesopotamia," *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2 (1985): 40.

ufalanıp yerle bir olmasından hiç de rahatsız olmazdı, çünkü çok iyi biliyor, hatta ta derinden biliyordu ki, "sıradan insan ne yaparsa yapsın günleri sayılıdır, rüzgâr gibi gelip geçicidir."[3] Gerçekten, Mezopotamya kültürlerini daha da güçlü bir mecazla açıklayan Tekvin'in 3:19 bölümündeki "çünkü sen topraksın ve sonunda toprağa döneceksin" sözleri, bölgenin sanat ve mimarisini tasarlayan insanların aklında yankılanmış olmalı. Bu düşüncenin yeme içmeye yansımasını da göreceğiz. Mısır'ın tersine, yapılarda ve heykellerde kullanılacak geniş taş yatakları Dicle ile Fırat arasındaki bölgeye bahşedilmediği için buralarda yapı malzemesi olarak güneşte kurutulan kerpiç kullanılırdı; heykeltıraşlıkta ise bölgedeki çeşitli halkların egemenlikleri boyunca, kille çalışan bir yaratıcının hayal dünyasını hissedebiliyoruz, heykeller dışarıdan gelen taşlarla yaratılıyor olsa bile. Sümerlerin Sami olmayan dillerini yazıya dökmede kullandığı ve ardından gelen kültürlere aktardığı yazı sistemi de yumuşak kilden "tablet" üzerine sivri uçlu bir aletin bastırılmasıyla elde edilen, nesnelerin resimle betiminden hecelerin gösterimine doğru gelişen küçük girintiler toplamından kurulmuştu. Böyle yığınlarca çiviyazısı tableti bilim insanlarınca ilk kez okunmayı bekliyor ve bunların bazıları ilk gerçek "alışveriş listelerini" ve yemek tariflerini içeriyor. Kilin Sümerlere özgü bir başka kullanım alanı da karşımıza bolca çıkan silindir biçimli mühürlerdir. Resmi simgelerin ya da kişilerin "imzalarının" üzerine kazındığı bu silindirler, ıslak, pişirilmemiş tabletlerin biçim almaya hazır yüzeyinde yuvarlanınca, bir tür kabartma imza çıkıyordu.[4]

Ka'sı eliyle dirilmeyi bekleyen Mısır mezar heykelciğini (Resim 15), Erken Sülale döneminden (MÖ 3000-2340) yaşam dolu bir Sümer heykelciğiyle (Resim 30) yana yana getirin. Sümer heykelciği, daha önceki pek çok

3 H. Frankfort ve H. A. Frankfort ve diğ., *Before Philosophy* (Harmondsworth, 1949; *The Intellectual Adventure of Ancient Man*'in [Chicago, 1946] yeniden bs) içinde s. 137. Yale'deki bir çiviyazısı tabletten (IV: 7-8) alıntıda Gılgamış destanı Eski Babil'deki biçimiyle anlatılmaktadır.

4 Çiviyazısının çözülmesinin büyüleyici öyküsü ve Sümerlerin oynadığı rolün keşfedilmesi konusu için bkz. S. N. Kramer, *The Sumerians: Their History, Culture and Character* (Chicago, 1963), "Archaeology and Decipherment," başlıklı birinci bölüm; silindir mühürler ve MÖ 3200-2800 arasında çiviyazısının resimyazı kökenlerinden gelişmesi konusunda kolay kavranabilir bir inceleme için bkz. Hans J. Nissen, *The Early History of the Ancient Near East* (Chicago, 1988), 74-90. Silindir mühürlerin üzerine kakılan resimlerin ardışımlı oluşumu çoğunlukla (çok belli nedenlerle) yinelenen öğelere dayalı kompozisyonlar meydana getiriyordu: Örneğin, Avrupa hanedan armalarının çağlar öncesindeki atası olan, karşılığı ile yüz yüze bir kırma yaratık...



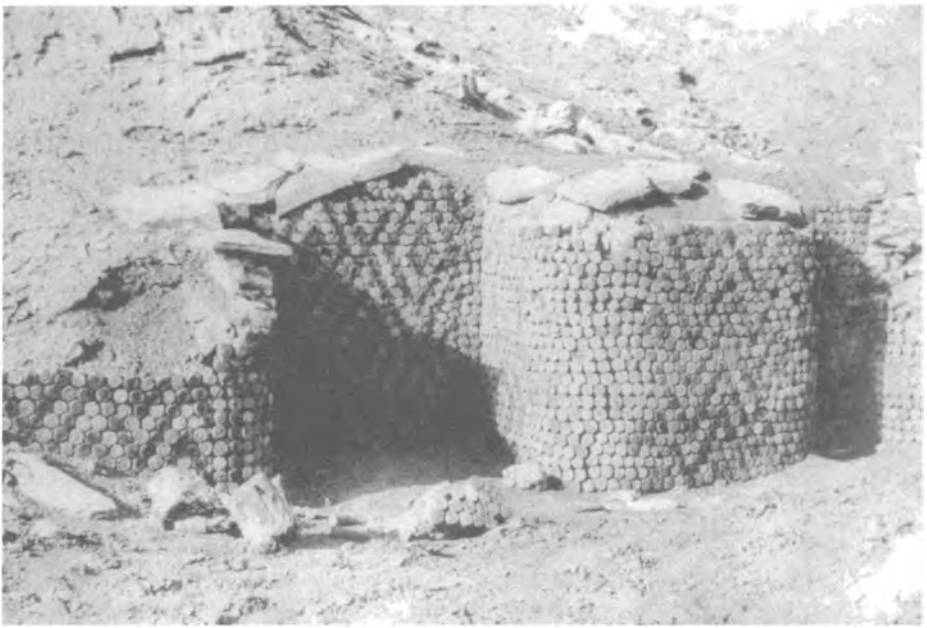
Resim 30.
Asur'daki İştar Tapınağı'ndan getirilmiş heykelcik, MÖ y. 2400.
Pergamon Müzesi, Berlin.

Mezopotamya heykeli gibi, tapınakta tanrının ya da tanrıçanın huzuruna çıksın diye yapılmış bir yakarıcı adaktı, yani bir tür dublördü. Yaptıran ve adayan da büyük olasılıkla o tanrının mülkiyetindeki kenti vekilharç olarak yöneten bir rahip ya da hükümdardı. Ölçek ayrılıkları bir yana, Mısır heykeli her şeyiyle "taştan" ve "yontulmuş" olduğunu haykırıyor; küp biçimi ya da üç boyutlu niteliği, taş blokun dört yüzüne çizilen resmin içe doğru yontulmasıyla elde ediliyor. Heykel tamamlandığında, blokun yüzeylerinin birbiriyle yaptığı keskin açılarda çoğu kez başlangıçtaki sert köşeler duyumsanıyor. Buna karşılık, yuvarlak, tombul Sümer heykelciği, tıpkı bir çocuğun çamura ya da oyun hamuruna biçim vermesini andıran bir süreçte ortaya çıkmış gibidir, oysa gerçek süreç küçük bir kaymaktaşının[5] oyulması işidir doğal olarak. Mezopotamya sanatındaki bir başka özellik yine hiç

5 Henri Frankfort'un, Pelican Sanat Tarihi dizisinden çıkan *The Art and Architecture of the Ancient Orient* (Baltimore, Md., 1954), 51-55, hem "doğuştan oymacı" Mısırlıların tekniğini, hem de Mezopotamya heykeltıraşlığında kalıpçı nitelikleri ve silindir ile koninin başatlığını pek güzel açıklıyor.

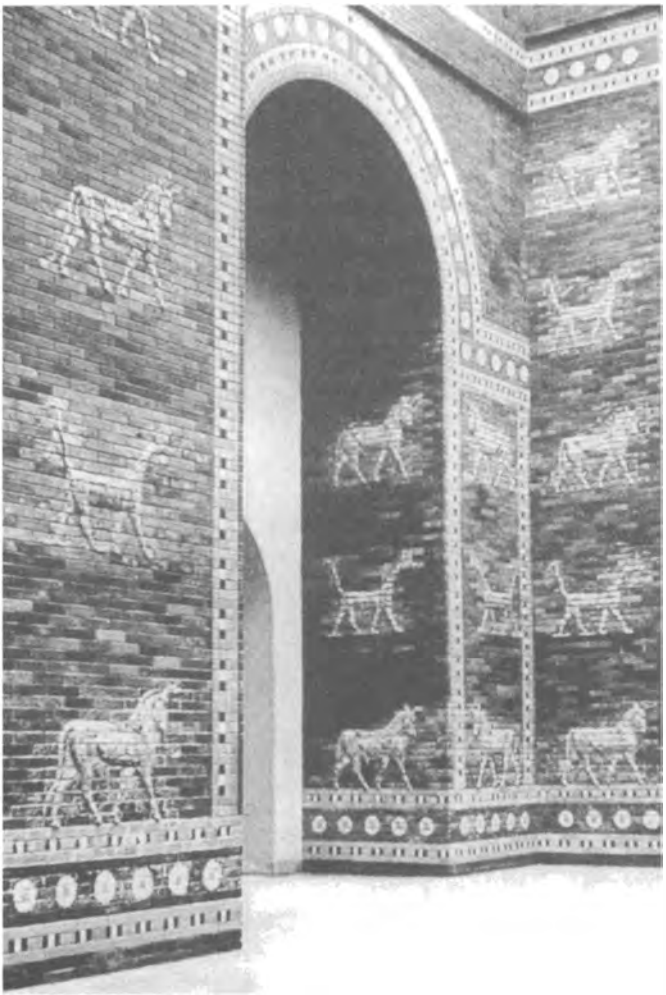
değişmeden Sümerler, onları izleyen Akad hanedanları (MÖ 2340-2180), Hammurabi'nin Babil egemenliği (MÖ 1792- 1750) ya da 2. bin yılın sonunda bütün Yakındoğu'yu ele geçirmeye başlayan Asurlular ya da arada kim varsa, bütün bu dönemler boyunca sürüp gelecektir. Bu özellik, saçı sakalı, yapağıyı, canlılardaki kas sistemini ya da yöresel bitkileri yansıtışta doğadakilerin yerini alan değişmez motifler, olağanüstü incelikte ve çeşitlilikte örüntülerdir.

Mimaride, tümüyle kilden yapılmış ve sonra sırlanıp pişirilmiş koni ve silindirler, tıpkı tek tek tuğlaların bir yapıyı meydana getirmesi gibi, Mezopotamya'nın bir araya gelerek bütünü oluşturan tekil, küçük birimlere dayandığını daha da güçlü biçimde vurguluyor. Tarihöncesi (ön okuryazarlık) MÖ 3500 ile 3000 yıllarından kalma Uruk'ta, Eski Ahit'teki adıyla Erek'te, arkeologlar Sümer tanrısına ait bilinen ilk tapınaklardan birini buldu. *Ziggurat* adıyla bilinen bir yığma tepenin üstünde yer alı-



Resim 31. Sümer kenti Uruk'ta, Ziggurat ve Ak Tapınak'tan koni biçimli duvar kaplama öğeleri.

yordu. Bizim için Eski Ahit'te geçen Babil Kulesi'nin ilk örneği olan bu tepe, Sümerlerden ta Asurlara gelinceye dek bütün halklar için, tanrının insanlara görünebileceği bir simgesel dağdır (ve bir zamanlar, Dicle-Fırat Ovası'nın aşağılarına yerleşmek üzere inip gelmiş olabilecekleri dağların burunlarını sızlatan anısıydı belki). Din simgesi olarak değer taşımasının



Resim 32.
Babil, MÖ 16. yüzyıl. Sırlı tuğla kaplı Yeni-Babil kapısının Berlin Müzesi'nde yeniden inşası.

yanı sıra, bir de yarar sağlayıcı yanına değinmek gerekir: Mezopotamya'nın su taşkınları böylesine şiddetli ve önceden kestirilemez olunca, çarpa çarpa gelen suların kerpiç yapıları oymaması için, hiç olmazsa bir su basmanı çıkılarak korunması gerekliydi. Uruk'ta (Resim 31) uzayıp giden surları korumak ve bezemek amacıyla yapılmış ilk deneylerle karşılaşıldı: Tabanı dışa gelecek biçimde gömülmüş kilden konilerle yapılmış renkli geometrik mozaik desenlerin bezediği duvar kaplamaları. Yapı yüzeylerinde renk ve örüntüye ilişkin bu parlak çözüm ancak yer yer gelişim göstermekten öteye gidememişse de, Babil'in sırlı tuğlayla kabartmalı döşenmiş İştar Kapısı'na öncülük etmişe benzer. O İştar Kapısı ki, İsrailoğulları Nabukadnezar yönetimindeki Babil'e tutsak düştüğünde (Resim 32) zorla çalıştırılmak üzere kente bu kapıdan sokulmuşlardı.

Halkın kerpiç gibi küçük birimlerle bina yapmakta usta olması ve çatıyı örtmede kullanılabilecek sağlamlıkta ağaçların yokluğu, daha ilk başlarda kemerlerle kapatma ilkesinin gelişmesine yol açtı. (Sonunda, harcı bulduktan sonra, geniş alanları kapatmada Romalılar bu yöntemi kullanacaklardı.) İster kısa ömürlü malzemeden olsun, isterse sağlam taştan olsun, insanların oturduğu evlere kemer yapılması Mısırlılara aykırı geldi. Mezopotamya'da ise kapalı alanlar birbiri ardınca uzandığı için kalın duvarlar gerektiren beşik tonozlardan dolayı genellikle enine değil boyunadır; böylesine uzayıp giden kemerler dizisine Arapça'da "hiç uyumayan" denir. Bu ilke, Mısırlıların sürekli durağanlık anlayışının tam karşıtıydı, Mısırlılar kemer ve tonozu yalnızca yeraltı yolları ya da yeraltı ambarlarının yapımına ilişkin sorunların çözümü için kullandılar.[6]

Mezopotamya bölgelerinde oturanların günlük yaşamını çizgilerle anlatmaya gelince, birbirini izleyen çeşitli kültürlerin sanatçıları, mezarlarda dünya zevklerini betimleyen Mısırlı heykeltıraş ve ressamlara borçlu olduğumuz uğraş ve eğlenti betimlemelerine benzer bir şey bırakmadılar. Sümerlerin, onları izleyen Sami halklarının, Akadların, Tunç Çağı'nın imparatorluk kurucularından Mitannilerin ya da Anadolu'da Hititlerin, ya da MÖ 1000

6 Kemer ve tonoz yapımı ilkeleri, mimari konusundaki herhangi bir hangi temel kitapta açıklanır; H. W. Janson'un *History of Art* (3. basım, [New York, 1986], s. 66, çizim 78), eğer yapının sonsuza dek kalıcılığı yansıtması amaçlanmıyorsa, binanın Mısır'da kerpiçten yapıldığı gözlemine yer veriyor ve Yeni Krallık döneminden bir tonozlu ambarı örnek gösteriyor.

yılından 612 yılına kadar olan dönemde, Mısır dahil Yakındoğu'nun tümünü ele geçiren Asurluların anlattıkları, çoğunlukla toplu yaşam, insan ya da tanrıların gücüne ilişkin konulardır. Bununla birlikte, bir konuya ta baştan beri özel merak sardıkları anlaşılıyor: Asurluların tuttuğu günlük tutanaklarla doruğa ulaşan bu anlatı, savaş sanatında ve tanrının yardımıyla topraklar ele geçirmede üstünlüklerinden söz eder. Burada, belirli olayları belgelemek, *tarih* kaleme almak isteği var, yoksa Mısırlılardaki gibi güce ilişkin genel doğruları ya da gündelik yaşamdan olayları kaleme alma isteği değil...

Mezopotamya'nın kuzeydoğusundaki zengin taş yataklarından sağladıkları nitelikli taşlarla uçsuz bucaksız saray-kentler kurmuş Asurlu inşaatçılar, duvarları taşla kaplayarak hükümdarın yaptığı önemli işleri ve meşgalelerini kabartmalarla yüceltmeyi amaçlıyorlar, yaşamının savaş ve av boyutunu en korku veren yanlarıyla önümüze sererken, yeryüzü şekillerinden tutun, savaşın bilimsel planlamasına kadar her ilintili etkinliği katıyorlardı. Bağlaşıklarının ve haraca bağladıkları ulusların elçilerini huzura çıkmadan önce beklettikleri salonları kabartmalarla kaplayan Asurluların amacı, gözdağı vermekten çok, belgelemekti. Mezopotamya uygarlığının Asurlu mirasçılarının belgelemeye düşkünlüğünü, biraz sonra (deyim



Resim 33. *Sahra Mutfağı*, kuş bakışı görünüm. Yemek hazırlayan ve dev bir kazanı karıştıran aşçılar.
MÖ 9. yüzyıl, Nimrud (Kalah) kentinde Asurnasirpal'ın Kuzeydoğu Sarayı'ndan, kireçtaşı Asur kabartması.
British Museum, Londra.



Resim 34.
Babil'den getirilmiş diyorit mezartaşında Hammurabi Kanunları da yazılıdır, MÖ y. 1760. Louvre, Paris.

yerindeyse) meydanda yemek hazırlıkları ve özel bir kutlama dolayısıyla verilen yemek konularını (Resim 33, 42) incelerken göreceğiz.

Mezopotamya'da Bira ve Ekmek ya da Ekmek ve Bira

"Tavuk mu yumurtadan, yumurta mı tavuktan çıktı?" sorusunun bir benzeri ekmek ve bira için sorulabilir. İnsanın sağlık ve mutluluğunun bu iki ana direği arasındaki ilişkiyi, Mısır'da ekmek ve bira üretimini incelerken gördük. Tarihöncesine ilişkin bölümde, insanlara tahıl tarımı ve yerleşik köy yaşamı olanağını sağlayan yaban otlarının zamanla evcilleştirilişinin izini sürdük. Mezopotamya'ya gelince, bir kuramın doğruluğunu kabul etmek zorunluluğu doğuyor: (Claude Levi-Strauss'un "mutfak üçgeni"ndeki karşıtlıkları kullanarak) doğa karşısında, insan kültürünün ilk yaratısının bira olduğu... Robert Braidwood'un öncülüğünü yaptığı ve daha çok Solomon Katz, Mary Voigt ve Pennsylvania Üniversitesi'nden[7]

7 Bkz. Solomon H. Katz ve Mary Voigt, "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human

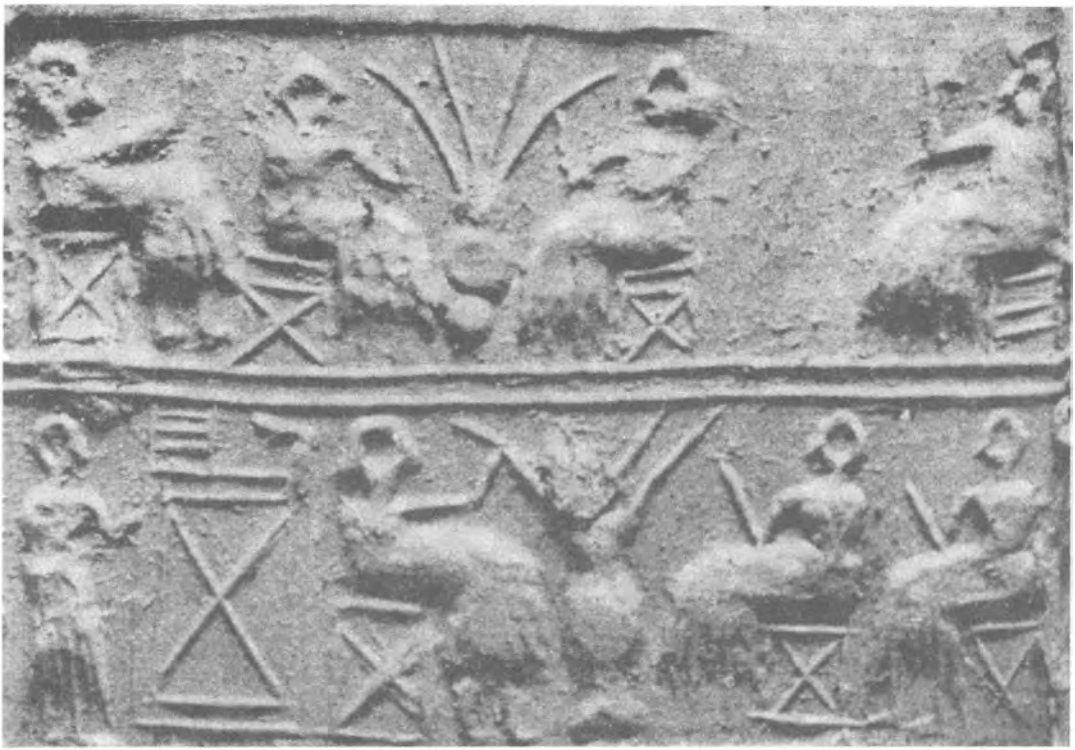
başka yandaşların hararetle sürdürdükleri çekici görüşe göre, bütün uygarlıkların kök kaynağı biradır. Avcı toplayıcıların toplayıp biriktirdiği tahılın nemli koşullarda hemen ekşiyerek insan ruhuna sevinç veren bir nesneye dönüşmesi, insanları köylerde topluca yaşamanın hoşluğuna inandırdı ve toplu yaşamaya geçişi, sözcüğün tam anlamıyla, sıçramalı bir başlangıçla sağladı. Bunların hepsi, tahılın un ve ekmek yapımında kullanımından *önce* oldu ve ekmek, süreci gördüğümüz yönlerden dönüşüme uğratacaktı en sonunda. Söz konusu tahıl arpaydı: Arpanın, Aşağı Mezopotamya'da, Mısır'da olduğundan bile daha rakipsiz, tek başat tarım ürünü olmasının nedeni, buğday ekmeye elverişli toprakların Bağdat'ın kuzeybatısı ya da kuzeyindeki yaylalarda kalmasıydı.[8]

Pennsylvanialı bira tiryakileri, 1990'da, bir modern bira üreticisinin yardımıyla, bira tanrıçası Ninkasi'yi öven bir Sümer ilahisinde geçen tarifi yorumlayarak eski Sümer birasını yeniden yarattılar. Biranın adı mı? Ninkasi'den başka ne olabilirdi ki... İlahinin yazılı olduğu çiviyazısı tablet, ünlü yasaları koyan Hammurabi'yi de (MÖ 1792-1750) kapsayan (Resim 34) Babil hanedanından kalmadır.[9] Yasaları duyuran bir taş anıtın günümüze kalmış olması, yağmacı Elamlarca ganimet niyetine sonradan götürüldüğü İran'da, Fransız arkeologlarca bulunması sayesindedir. Bu olağanüstü belgenin getirdiği düzenlemelerden, o günlerde kadınların meyhanelerde garson olarak çalıştıkları anlaşılıyor, eğer adı geçen meyhane aynı zamanda genelev değildiyse... Ayrıca, Ninkasi'ye övgü ilahisi –gördüğümüz üzere– bu dönemde artık ekmek yapımıyla iyice iç içe geçmiş bira yapımının ve sunmanın bir kadın uğraşı olduğu varsayımını destekler yöndedir. Tanrıça Ninkasi *bappir*

Diet," *Expedition*, 28 (1986): 23-34. Pennsylvania Üniversitesi Müzesi kadrosundan bir arkeoloji kimyacısı, Mezopotamya'da MÖ 4. binyıldan çanak çömlek parçaları üzerindeki artıkları çözümleyerek, en erken bira tüketiminin burada olduğunun kanıtlarına ulaşmış, bkz. R. H. Michel, P. E. McGovern ve V. R. Badler, *Nature*, sayı 360 (5 Kasım 1992), s. 24.

8 Aşağı Mezopotamya'da toprağın tuzlanması bağlamında, meslektaşım Richard Ellis arpanın tuza buğdaydan daha dayanıklı olduğuna işaret ediyor.

9 *Philadelphia Enquirer*, 1 Mart 1990; S. H. Katz ve F. Maytag, "Brewing an Ancient Beer," *Archaeology* 44 (Temmuz/ Ağustos, 1991): 24-31. Bira üreticisi ve San Francisco'daki Anchor Bira Şirketi'nin sahibi olan Fritz Maytag, Üniversite Müzesi'nde yapıldığı bildirilen tat sınama olayında bulunan kişidir. Sol Katz'ın önayak olması ve önerileri sonucu, bal-arpa ekmeği ve ezilmiş arpa-su karışımı, hurma ve filizlenmiş arpa ile yaklaşık yüz fıçı üretildi ve ilk sınanması San Francisco'daki küçük üreticiler kurultayında yapıldı. Üzerinde Ninkasi'ye adanmış ilahi bulunan MÖ 19. yüzyıl tabletini Katz ve Maytag, *Archaeology*'de çıkan makalelerinde, 29. sayfada yan sütunda çevirisiyle birlikte verdiler.



Resim 35. *Şölen.* MÖ 3. binyıl. Ur kentindeki kral mezarlarından çıkan silindir biçimli Sümer mührü izi (Leonard Woolley, *Excavations at Ur*, c. 2, no. 10823).

adıyla anılan ezmesine, mayalanmayı hızlandıracak güzel kokulu bitkiler ve bal karıştırır.[10] Profesör Katz'ın ileri sürdüğüne göre, güzel kokulu baharat arasında yaban şekerhavucu, başka bir deyişle, yaban şekerhavucunun meyan kökü tadındaki yumruları yer alır. "Bal" adıyla andıkları ise olağan koşullarda hurma pekmezi olsa gerek, çünkü arıcılığın Mısır kadar yaygın olmadığı Aşağı Mezopotamya'da olağan tatlandırıcı hurma pekmeziydi; dışa-

10 Han ve meyhane sahipleri ve sahibi oldukları işletmelerin çoğu kez genelev olduğunun belirtileri konusunda bkz. Lutz, *Viticulture and Brewing*, 128vd. Bu işletmelere ilişkin kuralları düzenleyen 108-111 no'lu Hammurabi yasalarının çevirisi için bkz. Pritchard, *Anthology*, s. 149. İlginç bir nokta, içilen içkinin bedelinin eşdeğer miktarda tahılla ödenmesiydi. Mezopotamya'da bira üretiminin geniş kapsamlı bir incelemesi için bkz. Louis F. Hartman ve A. Leo Oppenheim, *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia* (Baltimore, 1950).

lım belgelerinde de çömlekler dolusu balın satın alındığına sıkça rastlanıyor. Bira içenleri gösteren pek çok çizimde, birayı olağan durumlarda süzmeden, bir çubuktan çekerek içtikleri, böylece biranın içinde kalmış arpa kabukları ya da ekşimeye yardımcı yaban mayaları süzdükleri görülmektedir (Resim 35). Bu tür gümüşten, altından ve laciverttaşından özel bir çubuğa, Ur'da çıkan erken dönem Sümer buluntuları arasında rastlandı.[11]

Her dönemde toplumun üst katmanlarına özgü bir ayrıcalık olan şaraptan söz edilecek olursa, MÖ 2. binyıla gelindiğinde, bağcılık Yukarı Mezopotamya'da ve Doğu Akdeniz'de ticari anlamda iyice yerleşmişti. Fırat üzerinde Mari yerleşmesi, daha batıdan ve kuzeyden, örneğin Kargamış'tan dışalımla sağlanan şarapların yeniden dağıtımının yapıldığı noktaymış gibi görünüyor. Toplanan vergiler arasında, üzüm hasadından vergi alımı geçmiyor, yalnızca şarabın niteliğine ilişkin "sıradan", "sıradan kırmızı" gibi sınıflandırmalardan söz ediliyor.[12] Eski Ahit'ten ayetlerde Suriye ve Helbon şaraplarının (Hezekiel 27: 18) ve bir de Lübnan şaraplarının (Hoşea 14:7) özel olarak adı geçiyor, Lübnan şarabı insanın başını döndüren kokunun mecazı olarak kullanılıyor. Babil'de yöresel şarapların kanıtlarını buluyoruz, ama tapınak bağlarının ve özel bağların, herkesçe sevilen hurma şarabının ve biranın egemenliğini tehdit etmediği anlaşılıyor.

Alkollü içkinin türü ne olursa olsun, ayyaşlığın yaygın olduğu anlaşılıyor. Mısır metinlerinde ve birkaç resimde görülen ve sarhoşluğu pek de onaylamayan tavra Mezopotamya'da rastlanmaz. Tersine, en yüce tanrı ya da kahramanlar bile, kendinden geçmek ya da gizemli düşlere dalmaktan, bedenini denetleyemez olmaya dek sarhoşluğun çeşitli aşamalarında betimlenmektedir. *Gılgamış* destanının iki kahramanından deneyimsiz Enkidu, maya-

11 Bugünkü Suriye'de yer almış bir yukarı Mezopotamya krallığı olan Mari'de yeme içmenin anlatıldığı bölümde, Stephanie Dalley, büyük bir kaptan topluca içmenin –günümüz Irak'ında sıvıların yüzeyine öbeklenen "büyük, toparlak böcekler"den kaçınabilmek için– içme kamışı kullanmayı gerektirdiğini ileri sürüyor (Mari ve Karana: *Two Babylonian Cities* [Londra, 1966], s. 73) ve tanrıların çoğu kez bu kamışları kullanırken görülmesi nedeniyle, pek inandırıcı olmayan bir biçimde, bunların öteki dünyayı simgelediğini savlıyor; ama aynı zamanda içkinin şarap olduğunu kabul ediyor ve kamışları, şarabın tortudan arındırılmadığının göstergesi sayıyor. Ur kazısı buluntusu kamış konusunda bkz. Leonard Woolley, *Ur Excavations*, cilt 2: *The Royal Cemetery* (Metni), s. 81; altın ve gümüşten öteki iki kamış için s. 90-91; 193-194., 200. levhalarda, bu tür kamış kullanarak içki içenleri gösteren Erken Sülale mühürleri sergileniyor.

12 A. Finet, "Le vin a Mari," *Archiv für Orientforschung* 25 (1974-78): s.122; Saray arşivleri MÖ 18. yüzyıla aittir.



Resim 36. Mari Krallığı'ndaki Eski Babil Sarayı'nın 77. nolu odasından, çıkarılmış pişmiş topraktan ekmek kalıpları, MÖ y. 1780. Sağ üstteki balık biçimli kalıplara dikkat edin.





Resim 37. Mari Krallığı'ndan büyük baş hayvan motifli kalıplar.

lanmış içkiyle ilk buluşmasında, içkinin insanı dönüştürücü etkisini anlatır: "Boş verir oldu her şeye, keyiflendi / Sevinç bastı yüreğini / Yüzü alazlandı."[13]

Mezopotamya'dan değil ama Kuzey Suriye kıyılarından olağanüstü bir tanrıların babası imgesi görüyoruz. Kenanlıların baş tanrısı El, Ugarit yerleşiminde (Ras Samra) bulunan bir destanda, içkiye aşırı düşkünlüğün en kaba sonuçlarını açıklıyor: "...Patlayana dek şarap içti El, Must ise başı dönene dek... [küfelik olup evine götürülür, evinde iki boynuzlu ve kuyruklu bir "sürüngen" ona yanaşır, "pembe fil"e denk bir şeytan]. Kendi dışkısı ile sidiğinde debelendi. El kendinden geçti, toprağın koynuna girer gibi."[14]

Mezopotamya'da Mutfak Sanatları

Ne mutlu bize ki ilk kez çeşitli dönemlerden kalma gerçek yemek tarifleri var elimizde, abartısız milyonlarca çiviyazısı tablet arasında saklanarak günümüze kalmış tarifler... Kimi zaman, örselenmiş, parçalanmış bir kil topağının birkaç yüzündeki bu eşsiz belgelerde, geçmişten kalma tariflerin tümünde olduğu gibi, miktar belirtilmiyor. Bu tariflerin, usta aşçıların bilmesi gereken bazı yemeklerin kurallarını saptamak üzere yazıldığı açıkça belli. Malzemelerin pek çoğu –özellikle Sümer dilindeki karşılıkları– üzerinde dilbilimciler henüz anlaşabilmiş değil. Ama pişirmede izlenecek yol genelde bellidir ve mutfak sanatlarında belirgin bir incelme ve karmaşıklaşmayı sergilemektedir. Yemeğin hazırlanışına ilişkin bilgilerimizi genişletmeye yardımcı metinler arasında, özellikle saray mutfaklarının malzeme listeleri, mutfak sorumlularının ambar tutanakları ve resmi şölenlerin hazırlıkları var.

Mezopotamya mutfağının ham malzemeleri birkaç önemli ayrım dışında, temelde Mısır mutfağınınkine benzer (hiç değilse Doğu Akdeniz'in imparatorluğa katıldığı Yeni Krallık döneminkine). Her ikisinde de, beslenmenin temelini tahılların (bir de doğal olarak bira) oluşturduğunu görsek de dövülmüş kabuksuz tahıldan ve süt ya da suda pişmiş tahıl

13 Pritchard, *Anthology, Gilgamesh, Tablet II*, iii, 19-21 (Destanın Eski Babil dönemi anlatısı).

14 Bkz. Marvin H. Pope, "A Divine Banquet at Ugarit," *The Use of the Old Testament in the New: Studies in Honor of William Franklin Stinespring* (Durham, N. C., 1972), 170-203; yine aynı yapıtta, "Notes on Rephaim Texts from Ugarit," *Essays on the Near East in Memory of Jacob Joel Finkelstein, Memoirs of the Connecticut Academy of Arts and Sciences*, c. 19 (New Haven, 1977), s. 104'te, özellikle ölü gömme şölenlerinde sarhoşluk konusu üzerinde duruyor.





Resim 38. (Solda) (). II. Asurnasirpal'ın Nimrud'daki Kuzeydoğu Sarayı'ndan. Beş bacaklı olması, hem önden, hem yandan bakıldığında doğru görünüm vermesi içindir. British Museum, Londra.
Resim 39. (Sağda) Ur kral mezarlarından çıkan bir Sümer lir teknesinin bezemesi, MÖ y. 2600. Tepeden bakan bir yiğidin altındaki resimlerde, hayvanlar şöleni için yiyecek ve içki hazırlanıyor. Anlaşıldığı kadarıyla kuzu ve domuz eti yenecektir. Pennsylvania Üniversitesi Müzesi, Philadelphia.

lapasından tutun da katkıları, biçimleri ve yapım amaçları bakımından değişik ekmeklere kadar çeşit oluşturmakta daha büyük bir yaratıcılığa tanık oluruz. Ekmek yapımında kullandıkları un, arpa, akdarı, gernik, hatta nohut unu olabilir. Una yağ ve tatlandırıcıların yanı sıra meyve ve fındık fıstık katılabilir. Yassı biçim verilmiş ekmek hamuru kızgın bir yüzeye ya da *tannur*'un[15] iç yüzeyine şaplatılır. Kabarmış ekmek yapmak için glikozlu ya da fruktozlu ortamda üreyerek ekşimeyi sağlayan tek hücreli yaban mantarları, ekşi hamur ya da bira köpüğü maya olarak kullanılır. Kalıpla biçimlendirilmiş ekmek türü Mısır'dan daha yaygın görünüyor. Üzerinde hayvanlardan doğurgan çıplaklara kadar her türlü figürün bulunduğu kalıplar kullanılarak resim baskılı ekmek yapılabiliyor ya da her türlü kalıplı tava ekmeği çıkarılabiliyordu. MÖ 2. binyıla gelindiğinde, Mezopotamya'nın yerlileri ile Anadolu'dan gelen yayılmacı Hititlerde, gerçek kurbanın yerine onun bir örneğinin kurban edilmesinin yaygınlaştığı görülüyor (Resim 36, 37). Orta Fırat üzerinde yerleşik Mari Krallığı'nda saray ambarlarında birçok kalıp tava bulundu.[16]

Kurbanlara ve kurban etini tüketme hakkına sahip talihlilere gelince, tanrıların da, insanların da aynı temel hayvansal protein kaynağından nasiplendiğini söylemek olası. Ama görece miktarlar değişiyordu. Erken dönem Sümer çizimlerine göre, hörgüçlü Hint sığırı *zebu* soyundan bir sığır türü dahil çeşitli sığır türleri, tanrılara sunulmak üzere ya da özel amaçlarla besiye çekilirdi; fakat boğa, Mısır'da tapılan Apis öküzü inanışında bile görülmeyen kertede yaygın bir tanrı simgesiydi. Tanrılar ve tanrı temsilcileri boğa boynuzundan alınlıklarıyla ayırt edilir, Asur saraylarını kocaman kanatlı, insan başlı, ürkütücü boğalar korurdu (Resim 38). Bu durumda, sığır türlerinin et yemeklerine malzeme olma

15 Bkz. A. Salonen, "Die Ofen der alten Mesopotamer," *Baghdader Mitteilungen* 3 (1964): 100-124.

16 Mezopotamya mutfağı konusunda otorite Jean Bottéro'dur; *Reallexicon der Assyirologie*'de, yemek pişirmekten ("*Küche*" başlığı altında) her yönüyle yeme içmeye dek çeşitli konular daha kolay kavranabilir biçimiyle İngilizce olarak özetlenmiştir: "The Cuisine of Ancient Mesopotamia," *Biblical Archaeologist* (March 1985): 36-47; üç yüzün üzerinde ekmek çeşidi ve insan motifleri biçiminde (adak olduğu anlaşılıyor) yoğrulmuş ekmeklerle MÖ 1780 dolayından Mari'deki ekmek ya da peynir(?) kalıpları için bkz. s. 38... Kalıpların bazıları, Fransız kazısının fotoğraflarla belgelendiği 7. ciltte sergileniyor: A Parrot, *Mari* (Paris, 1953), 87-91, levhalar. Ekmek karşılığında Sümerlerin simgesi *ninda*'yı kullanan Hititler için bkz. özellikle H. A. Hoffner, *Alimenta Hethaeorum: Food Production in Hittite Asia Minor* (New Haven, 1974), 6. bölüm.

olasılığı daha da az. Mısır'dakinden daha büyük ölçüde keçi, koyun ve domuz tüketimi vardı. Koyununsa bugün hâlâ makbul sayılan Mezopotamya türü yetiştirilirdi: Bu türün yağ yüklü kuyruğu öylesine büyür ki kimi zaman koyunun arkasına bir el arabası koşularak koyunun kuyruğunu taşımasına yardım edilirdi![17]

Domuz eti ve yağı, donyağı ile sürekli karşılaşılıyor ve insan şu soruyu sormadan edemiyor: Tarihöncesinin antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyve ağaçlarıyla dolu ormanlarından beslenen, eti nedeniyle ilk insanlarca sevilen ve iklim değişmesinin ardından evcilleştirilerek çok uysal bir yaratığa dönüşen, ağıl istemeyen, köyün yiyecek atıklarının tüketilmesine yardım eden ve de yenmesi bu bölgede gelenekçe salık verilen bu hayvandan neden Musevi ve Müslümanlar, din yasaları uyarınca bu kadar tiksiniyor?

Pek çok bilim insanı bu soruyu yanıtlamaya uğraştı. Yanıtların her biri, büyük olasılıkla, bir "gerçeklik" öğesi içeriyor olsa da öteki ayrıntılar henüz aydınlatılmayı bekliyor olabilir.[18] Böylesi bir etnik karışım bağlamında, bir etmen, domuz eti yememenin sınır koyan bir düzenek, kimlik belirleyici bir kültür işareti olmasıdır. Peki, ama niye domuz eti? Bir başka etmen, Museviler gibi hayvanlarını otlaklara götüren ilk göçebelerle tarım yapanlar arasındaki çatışma olabilir; Simoons'un ileri sürdüğü üzere, domuzun yaylamaya elverişli bir hayvan olmayışı bu çatışmaya yansımış olabilir. Ama nedenlerden en dikkat çekici olanını Mary Douglas ile Jean

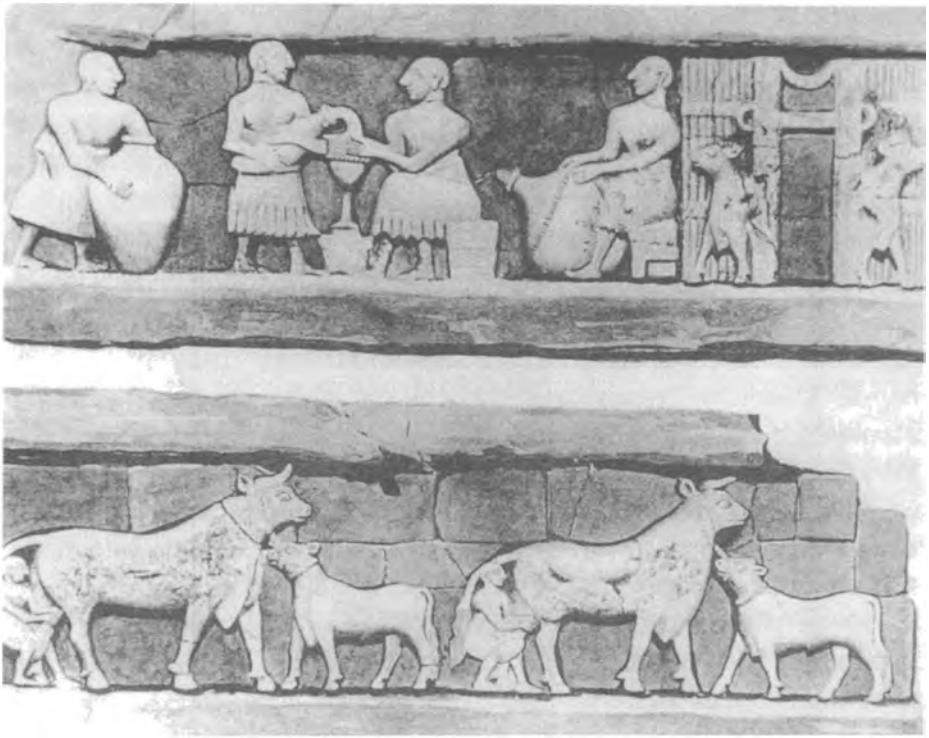
17 Ortaçağda ve günümüzde Arap kültürü olgusu konusunda bkz. Charles Perry, "The Fate of the Tail," *Proceedings Oxford Symposium* 1994 (Totnes Devon, 1995), 150-53.

18 F. J. Simoons *Eat Not This Flesh* adlı yapıtının 3. bölümünü ve dipnotlarını domuz sorununa ayırıyor. Tarihte domuz eti yasağının nedenlerinden birinin *trichinosis* olabileceği ya da domuzun çamurda, kendi dışkısı ve sidiğinde yuvarlanması nedeniyle "pis hayvan" olduğu düşüncesini en küçük kuşkuya yer bırakmayacak biçimde çürütüyor. (Oysa domuz, ağıla kapatılmadığı sürece, olağanüstü temiz hayvandır; yine de ter bezleri olmaması nedeniyle, serinleyebilmek için derisini ıslak tutmak zorundadır.) Marvin Harris *Cows, Pigs, Wars and Witches* (New York, 1974) adlı yapıtının "Pig Lovers and Pig Haters," adlı bölümünde ve *Cannibals and Kings* (New York, 1977) gibi başka yazılarında aynı noktalara parmak basıyor. Bununla birlikte, onun açısından zorlayıcı nedenler iktisadidir: İbranilerin Ortadoğu'ya yerleştiği döneme gelindiğinde, gölgesi ve domuzların beslenmesi nedeniyle çok gerekli olan ormanlar artık yok oluyordu ve domuz hem tarım ürünlerinden, hem de lüks yiyeceklerden pay alır duruma geldi. Pis olması ve pahalı olması Eski Ahit'in beşinci kitabı Tesniye ve üçüncü kitabı Levililer'deki yeme yasağını tümüyle açıklamaktan uzak. Mary Douglas *Purity and Danger* adlı yapıtında (bkz. yukarıda, Giriş bölümünde geçen 6 no'lu not) bir temel etkene parmak basıyor ve aynı noktayı, Jean Soler *Annales ESC*'de (1973) daha geniş bir incelemede ele alıyor. İncelemenin İngilizce çevirisi "The Semiotics of Food in the Bible" adıyla, editörlüğünü F. Forster ile O. Ranum'un yaptığı *Food and Drink in History (Selections from the Annales,* cilt 5), s. 126-38'de yer alıyor.

Soler ortaya koydu: Buna göre, domuz ve öteki "temiz olmayan" yaratıklar, ait oldukları türün birkaç özelliğini birden ihlal ediyordu. Et yiyen hayvanların etinin yenmesi haram sayıldığı için –böylece bütün yırtıcı kuşlar ve etoburlar dışta bırakılmış oluyordu– helal kurban etinin ya da yiyeceklerin ait oldukları kümeye özgü ölçütleri yerine getirmesi gerekiyordu. Otoburlar, çift tırnaklı olmalarıyla ve geviş getirmeleriyle ayırt edilirken suda yaşayanların pul ve yüzgeçleri olması gerekiyordu. Domuz ve devede kendi kümelerinin özelliklerine aykırı yanlar vardı: Çift tırnaklı olabilirlerdi ama ikisi de geviş getirmiyordu. Haram olan tavşan ve porsuk da uygun nitelik taşımıyordu. Ortaçağ insanlarının Kutsal Kitabı farklı, ama karşılaştırılabilir bir biçimde yorumlaması da bu açıklamanın haklılığını vurguluyor. Et ve başka hayvan ürünleri yemenin yasak olduğu günlerde yunus, yunusu andıran domuzbalığı ve ayıbalığı (fok), hatta susamuru bile yenebiliyordu, çünkü memeliler sınıfına dahil edilemez gibi görünüyorlardı ve balık sayılabilirlerdi.

Evcilleştirildiklerinin kanıtı bulunmasa da geyik, ceylan, antilop ve düz boynuzlu iri Afrika ceylanı gibi av hayvanlarının etleri seçkinlerin tadını sevdiği etler arasındaydı. Mezopotamya her türlü yaban kuşunun da bolca bulunduğu bir yerdi. Hem nehirlerden, hem de denizden, ağlarla bol bol balık çekiliyordu. Balıklar benzeşen özelliklerine göre bir hayvan adıyla anılıyordu: "tilki balığı", "domuz balığı", "kuzu balığı", "kırlangıç balığı" ya da "rahibe balığı", vb... İlk zamanlarından başlayarak Sümerlerin su bentleri, kentlere, tapınaklara her an balık yetiştiren havuz görevi de yaptı, çünkü Mısır'dan değişik olarak, Sümerlerde nüfusun herhangi bir kesimi için balık yasağı yoktu: Tanrılar bile balığı adak olarak kabul ediyordu.[19] Damağa sefa tadımlıklardan –bütün Afrikalı çocukların yanı sıra bugün Suudi Arabistan'da herkesin sevdiği– çekirge, hani Eski Ahit'te Levililerin ortaya koyduğu beslenme kurallarında (11: 21-22) üç türüne izin verilen çekirge, günümüz okurunun gözüne batacaktır.

19 Her ne kadar yeni bir metin olmasa da, saptanabilmiş Mezopotamya balıklarının bir dökümü William Radcliffe, *Fishing from the Earliest Times* [1921] (Chicago, 1974), s. 376'da yer almaktadır. Hammurabi döneminde, tapınak adakları arasında yer alan balıklara bir örnek olmak üzere bkz. R. Marcel Sigrist, "Offrandes dans le Temple de Nusku a Nippur," *Journal of Cuneiform Studies* 29 (1977): 169 vd.



Resim 40. *Süt sağımı.* Sümer kabartmasından ayrıntıda Mezopotamya'ya özgü arkadan sağma yöntemi görülüyor. Tel el-Ubeyd, MÖ 2900-2650. Bağdat Müzesi.

Mezopotamya mutfağının temelini oluşturan sebzeler, Mısırlılarca da sevilen üçlüdür: Sarmısak, soğan, pırasa.[20] Yakındoğu'da ayrıca, neolitik çağdan başlayarak baklagillerden mercimek, acıbakla (tirmis), nohut, burçak, bezelye ve bakla yetiştirilirdi. Yaprak sebzelerden yeşil salata, lahana, tere, ayrıca hıyar ya da öteki kabakgiller, Sümer/Akad "sözlüklerinde" yiyecek malzemeleri arasında öne çıkıyor, ayrıca Mari'deki gibi krallık saraylarında ya da daha sonraki Asur yönetim merkezlerinde ele geçirilen mal listelerinde yer alıyordu.[21] MÖ 9. yüzyılda II. Asurbanipal döneminde,

20 Bkz. örneğin, Hartmut Waetzoldt, "Knoblauch und Zwibeln nach den Texten des 3 Jahrtausend," *Bulletin on Sumerian Agriculture* 3 (1982): 23-56.

21 Jean Bottéro, 24 tablette yer alan sözcükler konusunda birçok makale yayınladı. Bu 24 tabletin

Nemrut'taki kuzeybatı sarayında, Kalah'da kurulan yeni saray-kent için sunulmuş ve insanı şaşkına çeviren bir adak listesi bulundu.[22] Hükümdar on gün boyunca doyurulup, şarap içirilip, yatırılmak üzere tanrıları ve 69.574 kişiyi şenliklere çağırmıştı! Bu konuklar yalnızca çeşitli devlet görevlilerinden oluşmuyordu, aynı zamanda, yeni merkezi inşa eden binlerce işçiyi de kapsıyordu.

Mezopotamya sözcük dağarcığında 18-20 dolayında peynir çeşidine rastlanıyor. Jean Bottéro, 100'ün üzerinde çorba ve et yemeği çeşidi saptamış, her birini içine katılan baharat sayısı ve çeşitliliğine göre ayırmış. Kullandıkları baharat arasında anason, kimyon, kişniş, nane, ardıç üzümü, kakule ve çemenotu belirlenebilmiş. Kimi adlar araştırmacılar arasında tartışma konusu, ama hardal kabul edilmiş. Burada ilk kez olarak, günümüzde hem Arap mutfağında ve hem de Hindistan'da kullanılan (*hing* adıyla), maydanozgillerden bir bitkinin sakızı olan şeytantersi (asafetida) ile karşılaşılıyor. Şeytantersiyle antikçağ Roma mutfağında yeniden karşılaşacağız.[23] Mısır'da ve Yakındoğu'da ekmek ve çöreklerin üzerine serpilmesine alışık olduğumuz çörekotu (*Nigella sativa*) dilbilimsel anlamda iyice belgelenmiştir. Çiğdem çiçeğinden elde edilen safran, güzel koku ve renk katan bir malzeme olarak kataloglarda göze çarpıyor. Herhangi bir dökümde karanfil adı saptanmamış olsa da, yakın zamanda Terka'da yapılan kazılarda karanfil bulundu; 2. binyıl sonları bağlamında

yiyeceklere ayrılmış bir bölümünde adı geçen 800 madde adını, Mezopotamya beslenme düzenindeki çeşitliliğin göstergesi olarak yorumluyor; ayrıca, en başta Yale Üniversitesi'ndeki bir küme tablet olmak üzere, yemek tariflerini ele alıyor. Bkz. Bottéro'nun, "The Cuisine of Ancient Mesopotamia," *Biblical Archaeologist* (Mart 1985): 36-47; "La plus vielle cuisine du monde," *L'Histoire* 49 (Ekim 1982): 72-82; ve *Textes culinaires Mesopotamiens* (Winona Lake, Ind., 1995).

22 Bkz. D. J. Wiseman, "A New Stela of Assurnasirpal II," *Iraq* 14 (1952): 24-39); söz konusu taş anıt MÖ 879 yılıyla ilişkilendirilmektedir. Anıtta, kentin dışındaki kraliyet meyve bahçesinde yer alan ağaçların da dökümünün verilmesi Asurluların garip ağaç ve bitki yetiştirme merakıyla örtüşüyor. Asurluların bitki adlarının dökümü için bkz. R. Campbell Thompson, A *Dictionary of Assyrian Botany* (Londra, 1949) ve aynı yazarın *The Assyrian Herbal: A Monograph on the Assyrian Vegetable Drugs* (Londra, 1924).

23 Wiseman, "A New Stela," 30, *nuhurtu* çevirisi. Roma mutfağında şeytantersi (asafoetida) konusu için bkz. aşağıda 6. bölüm. Kakule konusu için bkz. M. Stol, "Cress and Its Mustard," *Jahresbericht van het vooriaziatisch-egyptisch Genootschap*, no. 28 (1983-84) (Leiden, 1985), 24-32: Turpgillerin çeşitlerini ve bu arada 28. sayfada kakuleyi –Asurluların *kuddimu*'sunu (Babil dilinde *sahlu*)– inceliyor. [Bu malzeme rezenenin akrabası olan *Ferula asafoetida* bitkisinden elde edilen bir tür sakızdır. Sarmısak, soğan, pırasa aromalarının karışımına benzer çok keskin aromasından dolayı bu sakız, eser miktarda toz halinde ya da suda bekletilerek hazırlanmış sıvı haliyle damla damla kullanılır –ed.n.]

düşünülürse, anayurdu Endonezya'dan şaşırtıcı ölçüde uzağa düşmüş.[24] *Samidu* ve *şuhutinnû* adlı iki baharatın ne olduğu belirlenememiş olmakla birlikte, Bottéro bunların da aynı aileden olmaları nedeniyle soğan, sarmısak, pırasa takımına girmesi gerektiğine inanıyor. *Zurummu* içinse Bottéro'nun bile önerisi yok.[25]

Genellikle bir tarifte dört baharat birden yer alır, onlarla birlikte tadı bütünleyici nar suyu, acı badem, dut ya da hurma pekmezi ve sedefotu gibi çeşitli otlar da bir uyum içinde kullanılırdı. Yunanlı coğrafyacı Strabon, MÖ 1. yüzyılda Mezopotamya hurma ağacının hâlâ "her türlü gereksinimi" karşılamakta işe yaradığını görünce şaşkına dönmüştü: Ekmek, şarap, sirke, bal (yani pekmez) ve bir tür kaba un (*alphita*) hurmadan yapıldığı gibi, her türlü dokuma gereksinimini karşılıyor, çekirdeklerinden odunkömürü yapılıyor ya da suya yatırılıp sığır yemi olarak kullanılıyordu.[26] Yeniçağda yaşanan kıtlıklarda hurma çekirdekleri böyle kullanıldığı gibi, suda bekletilip öğütüldükten sonra elde edilen un, ekmek yapmaları için halka dağıtılmıştı.

Mısır'ın Eski ve Orta Krallık dönemlerinde, meyve ve kuru yemiş seçenekleri daha boldur: Hurma, nar, üzüm, elma, ayva, muşmula, erik, incir, firavuninciri, armut, hatta belki de, kimilerine göre anayurdu Ermenistan sayılan kayısı..."[27] Henry W. F. Saggs'a kalırsa, kiraz Kürt dağlarının meyvesiydi fakat bulunuşunun savaşçı Asur Kralı Sargon dönemine dek

24 Dalley, *Mari and Karana*, 83. Doğal olarak, bunların yemeklerde kullanılıp kullanılmadığını ya da büyük olasılıkla, Çin'deki Han sülalesinde olduğu gibi kişinin nefesini hoş kokutmak amacıyla mı kullanıldığını bilemeyiz.

25 "Cuisine of Ancient Mesopotamia," 42. Öte yandan Akadca-Almanca sözlükte, *samidu(m)* belirsiz bir tahıldan yapılan yemek olarak tanımlanıyor. Dalley de, *Mari and Karana*'da *samidu(m)*'un belirsiz olduğunu doğruluyor.

26 XVI, i, 14. Strabon, palmiye ağacının 369 değişik amaçlı kulanımını sayıp döken bir Pers şarkısı bildiğini iddia ediyor ve susamyağının (aşağıda görüleceği üzere) Mezopotamya'da kullanılan başlıca yağ olduğunu belirtiyor.

27 H. W. F. Saggs, *The Greatness that was Babylon: A Sketch of the Ancient Civilization of the Tigris-Euphrates Valley* (New York, 1988), 172-76'da bkz. yenip içilenler konusuna; s. 495'te kayısı, *armmanu* konusunu bulacaksınız. Kayısı konusu için bkz., ayrıca, Gerlinde Mauer, "Agriculture of the Old Babylonian Period," *Journal of the Ancient Near Eastern Society* 15 (1983): 63-78. D. Zohary ile M. Hopf, *Domestication of Plants in the Old World*, s. 159'da kayısı ve şeftalinin Doğu Asya kökenli olduğundan ve Yakındoğu'ya daha sonra geldiğinden söz ederler; burada sözü edilen aşılı türleridir doğal olarak. Yunanlıların şeftaliyi MÖ 300 dolayında İran'dan almalarına karşın Romalıların İS 1. yüzyıla kadar şeftali yetiştirmediklerini belirtiyorlar.

geciktiği anlaşılıyor.[28] Antepfıstığının ve çamfıstığının adı ambar döküm-lerinde sıkça geçiyor.

Mezopotamya mutfağında hayvansal ve bitkisel yağlar çok önem taşır, sanki lokmanın ağızda kaymasına Mısır belgelerinde görüldüğün-den daha çok önem verildiği izlenimini ediniyor insan. Her iki kültür de tereyağını eritip çerkini çöktürerek, sıcak iklime dayanıklı sadeyağ yapmak zorunda kalıyordu. Her ikisi de bitkisel yağ elde etmekte kullanı-lan keten tohumu, keneotu tohumu ve yalancısafran gibi bitkilere değer veriyordu. Öte yandan, Firavunlar dönemi Mısırında mutfak açısından pek önemli sayılmayan iki bitkisel yağ, Mezopotamya'da belgelere gir-miş bulunuyor: Bunlardan biri, hiç değilse MÖ 2. binyıla gelindiğin-de ekilip biçilen susamın yağıdır.[29] 12. Sülaleden kalma bir Mısır halk öyküsü vardır: Sinhue'nin (Sanahet olarak da yazılır), I. Amenemhet'in ölümünün ardındaki saray oyunlarından kurtulmak için Mısır'dan kaçı-şını anlatır. Sonunda yabancı bir kralın kızıyla evlenip Suriye'nin bir bölgesine egemen olur. Öykünün sonunda Sinhue, yurt özlemi ve fira-vun I. Senusret'in emriyle anayurdu Nil'e geldiği zaman, tıraş edilmiş ve yağlar sürülmüş bedeninden keyiflenerek şöyle bağırır: "Yağlandıkları 'ağaçyağı' onların olsun."[30] "Yağ ağacının tohumu" anlamına gelen susa-mın yağının ta MÖ 20. yüzyıldan bu yana kullanıldığının kanıtı budur.

28 *Everyday Life in Babylonia and Assyria* (Londra, 1965), s. 465, adlı yapıtın Mezopotamya'nın mey-veleri konulu bir bölümünde yazar, Akadca'daki *karshu sözcüğünü* Yunanca'daki *kerasos* (kiraz) ile aynı sayıyor. Oysa Akadca sözlükler bunu doğrulamıyor. Krş. Thompson, *Dictionary of Assyrian Botany*, 307-8'de, Sargon'un çok güzel kokulu bir çeşidi olarak yorumladığı *Prunus Mahaleb L.* meyvesinin (vişne) keşfi konusunda söyledikleri.

29 "Yağ ağacının tohumları" *jamassammu(m)* konusunda bkz. Thompson, *Dictionary of Assyri-an Botany*, 101. "Çok eski zamanlardan beri yetiştirildiğini" söyleyen Thompson, C. Luerssen'in, *Medicinisch-parmaceutische Botanik*, 2: 1010, adlı yapıtından alıntı yapıyor; J. N. Postgate, "The 'Oil Plant' in Assyria," *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2 (1985): 144-51, dilbilimsel kanıtı doğruluyor ve bu tohuma kazılarda rastlanmazken, keten tohumuna niçin rastlandığını tartışıyor: Keten tohumu genellikle kavrularak işlem görürken, susam tohumu önce suya yatırılır ve bu nedenle de yok olma-dan kalabilmesi olasılığı daha azdır. Bkz. aynı konu için, *Bulletin*, W. Van Zeist, "Pulse and Oil Crop Plants,"s. 33-37 ve Dorothea Bedigian, "Is Se-gis-i Sesame or Flax?" s. 159-71.

30 M. Lichtheim, *Ancient Egyptian Literature* (Berkeley, Calif., 1973), 1: 222-35'de *Sinuhe'nin Masalı*'nın bir çevirisini veriyor ya da hiç değilse saklanabilmiş olan kadarını... Çevirmenlerden Gustave Lefebvre (*Romans et contes égyptiens de l'époque pharaonique* [Paris, 1949], bu metinde geçen yağ ağacını zeytinya-ğı olarak yorumluyor. Böylece, Doğu Akdeniz'deki zeytinyağı ile Aşağı Mezopotamya'daki susam yağı kullanımını arasında bir ayrım öne çıkarılmış olacaktır.



Resim 41. *Bir Kahramanın Ölü Yemeği.* Helenistik adak kabartması. Paris, Louvre Müzesi.



Resim 42. *Kral ve Karısı Bahçede Yemek Yiyor.* Ninive'de Asurbanipal Sarayı'ndan kireçtaşı kabartma, MÖ 7. yüzyıl. Asur krallarının bahçelerindeki botanik koleksiyonunu yansıtan ağaç çeşitleri. Solda, yenik düşmanın kellesi ağaçtan sallanıyor.

Zeytinyağı ise Mezopotamya'nın daha kuzey ve batısındaki bölgelerde üretiliyordu.

Sinhue'nin öyküsünde kahramanımızın Suriye'den yazdığı bir mektup var. Mektupta, bulunduğu yüksek konumun ona verdiği zevkten söz eder ve yiyip içtiklerini özetlerken bol bal ve yağ, arpa, gernik, ekmek, şarap yanında yalnızca sığır eti değil av eti, yaban kuşlarının eti, her türlü meyve ile her türlü sütlü yiyeceği sayar (Resim 40).[31] Doğal olarak, Mısırlılar süt ve süt ürünleri tüketiyordu, oysa insan Mezopotamya'nın her yerinde, yemeklerde süte, sütle bitkisel yağ karışımına ve kesilmiş süte ya da yoğurda, Nil Vadisi'nde olduğundan daha çok yer verildiği izlenimine kapılıyor. Öyle ya da böyle, kazan, pişirme kabı olarak öne çıkıyor ve Yale'deki yemek tarifi veren tabletlerde olduğu gibi bol harçlı tencere yemekleri pişirildiği anlaşılıyor.

Bottéro'nun, Mezopotamya mutfağını hem damak tadı, hem de hazırlama yöntemleri bakımından "incelmiş, ayrıntılı bir mutfak" olarak nitelemesine olanak veren, MÖ 1700 dolaylarında yazılmış bu tabletlerin Bottéro eliyle yapılmış çözümlemelerine bir bakalım. Bottéro üç tabletten örnekler veriyor: Tabletlerden biri (pek iyi durumda değil) değişik, kanatlı av eti yemekleri üzerinde dururken, bir başka tablet güveçte yirmi et tarifi yanında dört de sebzeli güveç tarifi sunuyor. Antikçağın usta aşçılarınca bilinen "mesleğin incelikleri" bugün bilinemeyeceği ve kullanılan harçların bazıları tanınamadığı için bu tariflerin günümüzde tam tamına uygulanamayacağı konusunda Bottéro'nun uyarısına karşın, bir yeme içme tarihçisi bu yemeklerden oluşan bir şölen gerçekleştirdi.[32]

Yemeklerden güveçte oğlak tarifi epey ses getirdi: Önce oğlağın kellesi, ayakları ve kuyruğu ateşte tütsülenmeli, sonra etin diğer bölümleriyle birlikte tencereye konmalıdır. Suyu kaynayınca yağı ekleyin, sonra birlikte dövülmüş sarmısak, soğan, pırasa, *samidu*, bir miktar taze peynir (?) ve kan karışımını katın, en son bir miktar sade *şuhutinnû* ekleyin. Bir tür küçük

31 Gerçekten de, bir çeviri (Lefebvre, *Romans et contes egyptiens*, 12), her yemeğin sütle pişirildiği yorumunu getiriyor.

32 *People* dergisinin Nisan ya da Mayıs 1988 sayısında, New Haven'dan N. Geeslin ve S. Avery Brown'ın bir makalesinde bildirildiğine göre şöleni gerçekleştiren Michigan Üniversitesi'nden Alexandra Hicks'tir.

kuş etiyle pişirilen bir başka güveç tarifi, pişirmede yöntemlerin ve tencerelerin nasıl belirli bir sırayı izlediğini sergiliyor: Önce kuşların kafalarını ve ayaklarını ayırın, karınlarını yarıp kursak, yürek ve ciğerlerini çıkarın. Kursaklarını yarıp temizledikten sonra yıkayın, kuşları yassıltın (?). "Bir kazan hazırlayıp kuşları, taşlıkları, yürekleri vb içine attıktan sonra ateşe koyun." (Burada Bottéro'dan ayrılıyorum ve öyle sanıyorum ki, bu ilk ateşe koyma işlemi, büyük olasılıkla, yağlı tencerede etleri hafifçe kızartmak içindir). İkinci aşamada ateşe, içinde su ve "çırpılmış" süt (tereyağı ya da peynir?) bulunan başka bir tencere konur. Kazandaki et suyunu çekerken harçlar ayıklanır, kalanı tuzlanır ve sütün kaynadığı ikinci tencereye, yağ ve ayıklanmış sedefotuyla birlikte katılır. Süt kaynayınca, kıyılmış soğan, pırasa, sarmısak ve *samidu* ile birlikte biraz daha su eklenir. Metnin burasında bir uyarı geliyor: "Soğanda ölçüyü kaçırmayın." Tencere tıkırdaya dursun, bir sonraki adım dövülmüş tahılı suda yıkayıp yumuşaması için sütte bekletiktikten sonra yeterince süt ve yağ katarak yumuşak bir hamur yoğurmaktır, hamura *samidu*, pırasa, sarmısak ile *sikku* olduğu sanılan bir "tuzlu tatlandırıcı" katılır, *sikku*, balık ya da kabuklu deniz hayvanlarından hazırlanmış, mayalı bir sostur. Bu sos, ileride Yunanistan ve Roma'da göreceğimiz bir sosun atasıdır.[33] Hamur kısa süreyle ateşe konur, ardından ikiye bölünür. Tabletin burası öylesine bozulmuştur ki, bu hamur parçalarından biriyle ne yapılacağı belli değildir, anlaşıldığı kadarıyla yalnızca mayasız, yassı ekmek yapılır ondan. Öteki parça –biraz kabarması için olsa gerek– içinde süt bulunan bir tencereye yerleştirilir. Bu ikinci hamur, (sayısı hiçbir yerde belirtilmeyen) kuşların hepsini alacak büyüklükte bir tepsiye, kıyılarından hafifçe taşacak biçimde serilir. Tepsi, Mısır'da gördüğümüz gibi (Resim 12), kilden yapılmış bir *tandır* –burada adı *tinuru* olmuştur– üzerine konarak pişmeye bırakılır. Pişince, üzerine soğangillerden başka bitkiler serpilerek tadı geliştirilir, kuşlar bir düzene göre yerleştirilerek iç organlarıyla süslenir, sos eklenir ve üstü örtülerek sofraya gönderilir.[34] (Bu tarifi, ekler bölümündeki "Güvercin Çıkacak, Kuş Çıkacak" tarifi ile karşılaştırın).

33 Romalıların *garum* terbiyesi ve bunun Uzakdoğu'nun *nuoc-mam*, *nam pla* ya da *patis*'ine benzerliği konusunda bkz. aşağıda 6. bölüm.

34 Ben yorumumda, Bottéro'nun hem İngilizceye ("Cuisine of Ancient Mezopotamia," s. 43), hem de Fransızcaya ("La plus vieille cuisine," 80) yaptığı çevirilerinden yararlandım.

Bu tür tariflerin, karmaşık, özen isteyen yemeklerle yan yana var olmuş, herkesin bildiği kolay şişte çevirme ya da ızgara yöntemleriyle uzaktan yakından ilgisi yok. Kral sülalesinin ya da soyluların aşçıları yalın pişirme yollarına ilişkin öğüt alma gereksinimi duymuş olamaz. Kimi kuş eti yemeklerine –örneğin güveçte güvercine– bir parça da kırmızı et, daha çok da herkesin sevdiği kuzu ya da koyun eti katılıyordu. Yale tabletlerinde etler yağda çevrildikten sonra her zaman su, çoğu kez süt ya da taze peynir katılarak ve bol baharatı hiç eksik etmeksizin ağır ateşte pişiriliyordu. Bir de, kendi kanına yatırılarak terbiye edilmiş etle yapıldığı için "alaca güveç" adını alan bir yemek vardı. Hatta *zukanda* adıyla bilinen bir güveç var ki, adı güneybatı İran'ı yurt tutmuş Elamlıların dilinden geçmiş yabancı bir sözcüktür.[35] Ana malzemesi şalgam olan bir de sebzeli güveç var, ama buna da et katılıyor. Burada, Bottéro'nun savına göre, bu ek malzemeyi, yani *izzaz*'ı niteleyen sözcük, yemekte "bulunmalıdır" biçiminde anlaşılmalıdır, yoksa "küçük küçük doğranmalıdır" biçiminde değil... Savunduğu düşüncenin ana dayanağı, bu uyumsuz malzemenin (yani bütün etin) eti kesecek birine teslim edilecek olmasıdır (*ecuyer tranchant*). Çiviyazısını bilmeyen biri olarak, bana kalsa "kesme" sözcüğü burada kısa yoldan, yemeğin paylaştırılmak üzere bir hizmetkâr eliyle parçalara bölünmesini anlatıyor. Mezopotamya yeme içme sanatında geçerli bir temel estetik ilkesini temel alarak yaptığım bu akıl yürütme, bölümün başında Mezopotamya'nın sanatı ve mimarisine bunca sayfa ayırmamın nedenini açıklıyor.

Belirli bir dönemin mutfak sanatlarında ve görsel sanatlarında anlatım ortaklığı görüleceğine ilişkin temel savıma uygun olarak, öyle sanıyorum ki, Sümer, Akad, Babil ya da Asur mutfağı –arada bölgesel ayrımlar olsa bile– bereketi, bolluğu kutlamak için küçük küçük birimleri üst üste yığarak, karşıt, hatta çatışan tat ve dokulardan oluşan dengeli bir yapı elde etmiş olmalı. Yönetenleri ve seçkinleri bunun dışında tutmalı, onlar, tarihin her döneminde olduğu gibi, irisinden et kızartmalarıyla toplumsal konumlarını sağlamlaştırmaya dönük gösteriş yapma, güç ve avcılık hünerlerini kanıtlama hevesine kapılmış olabilirler. Bunun dışında, adlarıyla dile girmiş ve tarifleriyle tabletlerde yer almış o besleyici, yağlı ve baharat kokulu yemeklerden bugüne dek okunabi-

35 Bottéro, "La plus vieille cuisine," 78.

lenler benim varsayımımı doğruluyor. Aynı biçimde, ortaçağ yemek kitaplarından başlayarak günümüzün Ortadoğu ve Kuzey Afrika mutfaklarına kadar gelen, Arap mutfağının güzel kokulu çok sayıda güveçleri de varsayımımı doğruluyor. Koca bir tabağa tepeleme yığılmış bir Tunus ya da Fas *tajine*'sini,[36] meraktan kıvranan parmakları bekleyen o nefis renk ve koku taneciklerini düşünün. Bir yandan da, yapı malzemesi kerpiçleri ve Uruk'u çevreleyen surların dış tarafına kilden süslü konilerle işlenmiş örüntüleri gözünüzün önüne getirin ya da kitabın giriş bölümünde sözünü ettiğimiz üzere, İslam süslemelerinin giriftliğinde yinelenen birimlerin büyüleyici uyumunu düşleyin.

Eğer benim yaptığım, kültürlerden bugüne ulaşabilmiş bir şeyleri tarih içinde yorumlamak gibi duygusal bir özlemse, daha doğrusu, birtakım biçimsel özellikleri geçmişe dönük olarak yorumlamaksa, ilk ortaya çıkışından başlayıp antikçağlar boyunca eski Mezopotamya'nın yemek yeme biçeminde sürdüğü gösterilebilecek bir öğe daha var. Yunanlılar ve Romalıların şölenlerde, toplantılarda yemek yerken yatar gibi oturma göreneği, öyle görünüyor ki, Yakındoğu'dan çıkmadır. Yemek, ölümden sonraki yaşamda erişilecek ödüllerin baş simgesi olmak yanında –ölü yemeği betimlemesine bakınız (Resim 41)– kutsal yerlerde törensel yemekler aracılığıyla tanrıyla iletişim kurma olanağıdır.[37]

MÖ 18. yüzyıla gelindiğinde, İbranilerin peygamberi Amos (6: 3-6) İsrail'i ahlaksız davranışları dolayısıyla azarlar: "Sizler... fildişi yataklara uzanıp, divanlara yan gelip kuzuları... danaları gövdeye indirenler... kâselerden şarap içenler" (azarlama nedenleri arasında aynı zamanda müzik ve yağlanma da vardır, hepsi başat kültürdeki yozlaşma öğeleri...)[38] Uzanarak yemek yiyenlerin en erken betimlemesi Asurbanipal'ın Nineve'deki sarayındaki ünlü Asur kabartmaları olabilir (Resim 42). Kral ve kraliçe adı duyulmamış bitkilerle dolu saray bahçesinde yemek yerken görülmektedir: Uşaklar tepsi-

36 Sebze ve çeşitli baharatla pişirilen, çoğunlukla kuskusla birlikte servis edilen Fas yemeklerinin genel adı –ed.n.

37 Yunanlıların dinsel yaşamında ölü gömme şöleninin ve *theoxenia*'nın yeri için bkz. 4. bölüm.

38 Ne ilginçtir ki, Elinor Ferris Beach, *Biblical Archaeologist* 56 (1993) s: 94-104'teki "The Samaria Ivories, Marzeah, and the Biblical Text," başlıklı makalesinde bu tanrısal iletiye dikkat çekiyor; çünkü Samaria'da bulunmuş bir dizi fildişi levhayı, *marzeah* adıyla bilenen dinsel törende kullanılan bir tür koltukların kaplaması olarak tanımlıyor. Bana öyle gelir ki, bağlamı bakımından Yusuf'a yakılan ağıt, zaten bir ölüm töreni anlamı taşımaktadır.

lerde tadına doyulmaz yiyecekler taşıya dursun, kral ve kraliçe hizmetkârlar tarafından yelpazelenir. Asurbanipal şarap kadehini dudaklarına götürür. Anladığıma göre, kralın rahatsız olduğu için yatar gibi oturduğunu düşünen bilginler var, ama burada simgelenen, hep böyle sürmesi istenen bir yaşamdır. Belli ki, bu duygu yüklü görüntü bir kutlamayı betimliyor, nedenini çıkarmak zor da değil. Tulliz'de Elamlılar yenilgiye uğratılmıştır, düşman kralı Teumann'ın kellesi en soldaki ağaçta sallanmaktadır!

Asurbanipal'ı yemek yerken gösteren kabartma MÖ 7. yüzyıldan kalmadır. Yunan arkeolojisinde bu dönemden Doğululaşma dönemi diye söz edilir, çünkü Akdeniz dünyasının bütün halkları Mısırlılardan esinlenmiş ve Yakındoğuluları örnek almıştı. İtalya'da Etrüskler, Kuzey Afrika'nın uç noktalarında Fenikeliler ve Anadolu'daki ya da uzak yerleşimlerdeki Yunanlılar, sanatta "doğu" motifleri modasını yansıtırlar. Yüzyılın sonlarına doğru, Yunanlılar Mısırlıların ve Asurluların yaptığı türden anıtsal heykellerin benzerlerini yapmaya girişirler ve en sonunda onları da aşarlar. Şimdi sıra Helenlerin mutfak tarihi ve mirasına göz atmaya geldi.

Dördüncü Bölüm

ESKİ YUNAN DÜNYASI

Yunan mutfağının tarihine eğildiğimizde, karşımıza çıkan durum ne Mısır'dakine benzer, ne Yakındoğu'dakine... Aralarında köklü bir ayrım vardır. Helenler, bir bakıma, dünyanın ilk romantikleridir; belli ki, mitos yazarı denilen derleyiciler ya da arkeologlar olarak, kendi kökünü ve tarihini ciddi biçimde ilk araştıran halk onlardır.[1] Dolayısıyla artık ölü yemeklerine ve resimli betimlemeler içinden onca emekle ayıklanmış nesnelere ve yiyecek listelerine bel bağlamak zorunda değiliz. Yunanlıların çözümleme tutkusu, doğanın ve doğa içinde bir yeri olan insanın her yönünde bıkıp usanmadan akılcı bir düzen aramaları, bize kılavuzluk edecek birinci elden zengin belgeler ortaya çıkarır. Bu belgelerde insanoğlunun yaşam mücadelesine dair yazınsal ve felsefi bir kaygı görülür; bir yandan geçmişin ilkel kabile yaşamına bakılır, öte yandan önce klasik kent-devletlere (poleis), sonra da Büyük İskender'in fetihlerinin ardından gelen Helenistik çağın geniş bir alana yayılmış çoğulcu toplumlarına dek o çağın uygulamaları gözden geçirilir.

Belgeler kadar önem taşıyan bir başka konu da, gerçek bir yeme içme sanatı geleneğinin ortaya çıkmış olmasıdır. Böyle bir geleneğin serpilebilmesi, her şeyden önce batı Yunan dünyasının Sicilya ve Güney İtalya'daki tarımca zengin yerleşimlerine, ayrıca Ptolemaioslar ve Roma dönemlerindeki İskenderiye kentsel merkezine de bağlıydı. Bütün antikçağın bugün için en değerli tek yazınsal kaynağı İskenderiye'den çıkmıştır: Athenaios'un *Deipnosophistai* ("Yeme İçme Uzmanları" ya da "Sofistler Yemekte" gibi çevrilebilir) isimli eseri. Athenaios, MS 200 dolaylarında yazmış Yunan-Roma kökenli bir Mısırlıydı. Gulick's Loeb Library basımında yedi cildi dolduran metninde, Athenaios kendinden önceki engin yazın birikiminden alıntılar yapar; yöntemi, bir şölende yemeklerin hazırlanışı ve mideye indirilmesine ilişkin birçok konuyu tartışanların bilgilerini ve kıvrak zekâlarını, bol bol dolaylı söz ya da alıntılarla göstermektir. Filozoflar,

1 Geçmişleri ve kullandıkları el araçları konusunda yapılmış bu araştırma üstüne ilginç bir inceleme var: Bkz. Rhys Carpenter, *The Humanistic Value of Archaeology, Martin Classical Lectures*, sayı 4 (Cambridge, Mass, 1933), s. 7.

ozanlar, oyun yazarlarından alıntılar arasında, Helen dünyasının aşçıları ve tat uzmanlarının insanın ağzının suyunu akıtan yazıları, neler neler var!

Büyük İskenderiye Kitaplığı'nın (*Mouseion*) yerle bir olması sırasında, Dorion'un *Balıklar Üzerine* adlı yapıtının, Tyanalı ("bilge kek-doktoru") Khrysippos'un *Ekmek Yapımı Üzerine* adlı yapıtının, İatrokles'in *Hamur İşleri Üzerine* kitabının ve daha başkalarının yok olduğunu öğrenmek insanı bugün de ağlatıyor. Yine de, en ünlü ve etkili yazarlardan birinin, özellikle balığın her türlüsünü ele aldığı yazılarından kalmış parçalar var elimizde. Damak tadı, 4. yüzyıl Sicilya'sında Syrakusa'ya egemen olmuş tiranların zengin yaşamındaki incelmişliği yansıtan Gelalı Arkhestratos, altı ayaklı ölçüyle kaleme aldığı destanda *Gastroloji*[2] üzerinde durur. Yitip gitmiş bu incelemeye ilişkin bir fikir edinebilmek için, konulardan birini John Dillon'nun, şiir düzenini bozmadan özgürce yaptığı çevirisinden okuyalım:

> *Amia*[3] güzün, Ülker takımyıldızı inişteyken yakalanır
> Nasıl istersen öyle pişir onu. Onu bunu katmaya gerek yok.
> Ne kadar çabalasan rezil edemezsin bu balığı.
> Ama dostum Moskhus, en iyi pişirme yolunu bilmek istersen,
> Derim ki, incir yaprağına sar onu, bir tutam mercanköşk serptikten sonra,
> Sakın peynir ya da başka saçmalık katayım deme!
> Koyuver yaprağın üstüne, sarıp sarmala bir güzelce,
> Sonra hepsini kızgın köze göm.
> Şimdi doğrusunu istersen, güzelim Byzantion'da çıkar
> a*mia*'nın en iyisi;

2 H. Lloyd-Jones ve Parsons tarafından *Supplementum Hellenisticum* (Berlin, 1983), 46-75'de derlenen parçalar, Athenaios'un Loeb baskısının dizininden bulunacak bir İngilizce çeviride bulunabilir. Seçmeler C. B. Gulick'in editörlüğünü yaptığı bu Loeb baskısındandır. Bir giriş ve geniş açımlamalar içeren yeni bir çevirisi salık verilir: John Wilkins ve Shaun Hill, *Archestratus. The Life of Luxury: Europe's Oldest Cookery Book* (Totnes, Devon, 1994) kaynakçasıyla birlikte. Arkhestratos'un kendisi konusunda bkz. Wellmann, RE, 2, 1; ayrıca bkz. Enzio Degani, "On Greek Gastronomic Poetry, I," *Alma mater studiorum* (Bologna, 1990), 51-63. İkinci yapıt, benim inandırıcı bulmadığım bir biçimde, kimi sözleri Syrakusa mutfağının eleştirisi anlamında değerlendiriyor; bense o sözleri şöyle anlıyorum: "Syrakusa'da aramızda olanlardan bazılarının şöyle-şöyle yaptıklarını siz yapmayın" (kimi balıklara peynir ve sirke konulması üzerine söylenmiştir bu; ama aynı şeyi balığın sert ya da yağlı olanı için kendisi salık veriyor).

3 *Amia*, orkinosun küçük boy akrabalarındandır. Eski balık türleri üstüne uzman kişiler *amia*'nın palamut olduğunu belirlemişlerdir. UP: *University Publishing*, Yeme İçme özel sayısı, (1979 sonbahar sayısı): 28, Dillon'un Yunan yemekleri başlıklı bölümünden: "Son Sözler."

Yakınlarında tutulanlar da kötü sayılmaz,
Ama ne denli uzaklaşırsan Hellespont'tan, o denli bozulur balık,
Bir de tuzlu Ege sularında çıkanı vardır ki, aynı balık değildir artık.
Tüm övgülerimi geri almak zorundayım o zaman.

Arkhestratos'tan kalmış böylesi bilgi kırıntıları ve bölük pörçük öğütler içeren metinlerden öğreniyoruz ki, yemek pişirme kuramı yalnızca tariflerden oluşmamaktadır. Önemli olan, seçici aşçıların ve damak tadını bilenlerin her şeyin "en iyisinin" nerede bulunacağı konusundaki deneyimleridir. Bu arada, ilk kez pişirme yöntemleri ve harç seçenekleriyle ilgili notlardan yemeklerin *lezzetine* dair ipuçları yakalıyoruz. Hazırlanan belirli bir yemeğin lezzetini değerlendirme olanaklarını yalnız bu tür yeme içme üzerine şiirler yazan ozanların yapıtlarında bulmuyoruz, güldürü yazarlarının yapıtlarından bölümlerin de katkısı büyük. Aristophanes'le başlayıp, MÖ 3. yüzyılda Romalı Plautus'u biçimlendiren Yeni Komedya ile doruğa ulaştığı döneme kadar, Yunan sahnesinde aşçı denince, her şeyden önce gülünç kişilerdir akla gelen.[4]

Aşçıların –hele bir de, özel günler dolayısıyla iş aramak için pazar yerine dökülmüşlerse– yüzsüzlükleriyle, zayıf yanlarıyla dalga geçmek kolaydır. Bununla birlikte, yazında, usta bir aşçıbaşının hünerine ("sanat" sözcüğünün eski Yunanca'da tek karşılığı *tehni*'sine) ilişkin ciddi düşüncelerin yansıtıldığı da olur. Yeni Komedya anlayışının bir aşçısı, bu mesleğin hakkını verebilmek için ustaların egemen olmaları gereken bilimsel ilkeleri açıklarken, yıldızbilimini, mimarlığı, geometriyi, doğa tarihini, askerlik stratejilerini ve elbette tıbbı da sayar.[5]

4 Bkz. H. Holm, Mageiros: *Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie* (Münih, 1964); ayrıca, A. Giannini, "La figura del cuoco nella commedia greca," *Acme* 13 (1960): 135-216. Emily Gowers (*The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature* [Oxford, 1993], s. 78 adlı yapıtta) gülünç bir kişilik olarak aşçıbaşının "metatiyatroya elverişliliğini" ele alıyor, etkinliklerini ozanlık sürecine benzetme yaparak anlatıyor.

5 Athenaios IX, 378. Başka yerlerde (örneğin, VII, 292e) aşçının bilgisi vurgulanır; Gulick, *sophistes mageiriskos* deyimini "aşçı-profesör" olarak çeviriyor. Önde gelen uzmanlar arasında şunlar sayılıyor: Balık ızgaranın kusursuz ustası Rodoslu Agis; mercimek pişirmedeki ustalığıyla ünlü Euthynos; pişirdiği mığrı balığını tanrılara bile beğendiren Sakız adalı Nereos ve sucuğu icat eden Aphthonetos (Athenaios IX, 379e)... Ünlü genel yemek kitabı yazarları arasında Syrakusalı Mithaekos da vardır; bir süre Sicilyalı hükümdar II. Dionysos'un sarayında bulunan Platon ondan söz eder (Gorgias, 518).

Klasik çağda bir *mageiros*, günümüzün Escoffier ya da Bocuse'ü kadar ünlenebilirdi. Adını, özgün ve en yüce işlevi olan kurban kasaplığından alan *mageiros*, et ve balığı işlemede ve bunların ana malzeme olduğu yemekleri yapmada ustaydı. Kadınlardan *mageiros* olmuyordu, ama tatlı, çörek hazırlamaya gelince, halk yararına çalışan, beceri sahibi kadın zanaatkârlar vardı.[6] Sybaris yurttaşları –şu Güney İtalyalı "zevk düşkünleri"– arasında, lokantacılar ve aşçıbaşıların bir ayrıcalığı vardı: olağanüstü bir yemek yarattıklarında, buluşlarını bir yıl boyunca kimse taklit edemiyordu (Athenaios XII, 521 c-d).

Yeme içme üstüne şiirler de, belirli bir yemeğin nasıl büyük bir keyifle tadına varıldığına ilişkin duyguları bize aktarabilir. Bu kategoride, coşku dolu şiirler (*dithyrambos*) yazan Kytheralı Philoksenos'un (MÖ 435-380)[7] *Şölen* adlı yapıtı öne çıkar. Apollon'a adanmış övgü şiirlerinin ozanı olarak Philoksenos, *Deipnon*'da damak tadına ilişkin (yaratıcı olmasa bile) pek çok değer aktarırken, Pitaneli ozan Matron *İlyada* ve *Odysseia*'yı[8] alaya aldığı yapıtında ona yetişemez. Oysa Philoksenos'un dizelerinde gerçek bir yeme içme meraklısının coşkusu ışıldar: Ozanın aşırı düşkün olduğu söylenen deniz ürünleriyle başlayan şölende yemek çeşitlerinin bolluğundan geçilmez. Anlattığı anektotlarda (Athenaios VIII, 341) keyif ehli kişiliği öne çıkar. Şöyle zürafanınki kadar uzun bir boynu olsun ister, hem aynı anda birden çok lokmanın tadına varabilecektir, hem de en uzun yutma süresinin keyfini sürecektir, oysa boynu turnanınki gibi olsa bunları yapamayacaktır. Bir keresinde Syrakusa'da, uzunluğu neredeyse bir metre olan bir ahtapot almış, pişirip kafası hariç tümünü bir oturuşta yemiştir. Ardından korkunç bir mide fesadına uğramış, çağrılan hekim ölümün eşiğinde

6 Bkz. Athenaios IV, 172c: Burada *demiourgos* (bu eril sözcüğün önünde dişil nitelendirme eki ve sıfatı vardır), pişirdiği çörek ve tatlıların ("ikinci masa" ya da *tragemata*) yanına et parçacıkları ve ardıçkuşu kızartması ekleyerek şefle yarışır. Menandros'un *Demiourgos* adıyla yazdığı bir oyunu vardır (Kock, FGC, 3: 34).

7 Athenaios IV, s. 146-147 ile XIV, s. 643a-e ve başka pek çok yerinde karşılaşıldığı gibi; ayrıca bkz. Dalby, "The Banquet of Philoxenos," *Petits Propos Culinaires* 26 (1987): 28-36. Zaman zaman, aynı konuda yazmış olabilecek bir başka ünlü boğazına düşkün kişi olan Leucaslı Philoxenos'la karıştırıldığı olur; krş. David A. Campbell, *Greek Lyric*, cilt 5 (Cambridge, Mass, 1993) bizim sözünü ettiğimiz şöleni ikinci Philoksenos'a atfediyor.

8 Matron, Enzo Degani'nin "On Greek Gastronomic Poetry II" adlı ikinci incelemesinin konusudur: *Alma mater studiorum* (Bologna, 1991), 164-75. *Attic Banquet* adlı yapıtı, Athenaios'un IV. cildinin, 134d-137c sayfalarında bulunabilir. Alaya alınan Homeros'la ilgili bölümler, Gulick basımının dipnotlarında belirtilmiştir.



Resim 43. Sakatatı şişe geçiren adamları gösteren siyah figürlü vazo.
MÖ 6. yüzyıl.

olduğunu söylemiş. Koyduğu tanıyı hastası Philoksenos'a bildirerek çabucak vasiyetini hazırlamasını ve işlerini yoluna koymasını önermiş. Bıraktıklarını bir bir saydıktan sonra şöyle demiş ozan: "Eh, artık her şey yolunda, ama madem ki Kharon beni ölüler ülkesine çağırmış, çaresiz, ben de yeraltı dünyasına doğru yola koyulmuşken, verin şu benim çok bacaklıdan kalanı yiyeyim!"

Philoksenos'un *Şölen*'ine yoğun bir duygulanım ve tat alma anlayışı işlenmiş, ikram edilenlerin boyutları karşısında duyulan şaşkınlık metne sinmiştir: Oradaki masalardan biri büyüklüğünde bir kefal, karnının en etli yerinden "dev" bir orkinos dilimi, koca bir kazan dolusu yılanbalığı, içinde piştiği tavanın boyunda, buğday unundan yapılma "pufbörekleri" (*purnon steganai phustai*; insanın aklına dev boyutlu bir pide geliyor)... *Şölen* aynı zamanda, yaratıcılığı da önemsiyor ve ozan ayrıntılara inerek, kullandığı sıfatlarla da bize şölen veriyor: Boğularak öldürülmüş (kanı akmasın diye) süt oğlağının ikiye bölünmüş kellesi, çiçek yapraklı çörekler, oğlak ya da kuzu bağırsağından az pişmiş "baldan tatlı bir parça" (sucuk ya da bugün yalnızca

kuzu bağırsağından yapılan kokoreç olabilir mi? [Resim 43]), "hafif ve güzelce katlanmış" ekmek (büyük olasılıkla, Attika'ya dışarıdan gelen, nişasta, yani *amulos* yapımında kullanılan Karadeniz bölgesi buğdayının ince ekmeklik unundan),[9] sarı bal ve süt kesiği, yanında bir de "taze" peynir...

"İkinci masa"daki ince lezzetli tatlılardan, daha da güçlü, sıcak, ozanca duygularla söz ediyor. "Ölümlülerin bayıldığı" bir ilik bulamacı, "Aristaios'un tersine akan çeşmelerinden" (çiftçilerin koruyucu tanrısı Aristaios'un adıyla anılan hayvan memesi) akan *amulon* ve keçi sütüyle beyazlaşmış "örümcek ağı kadar hafif bir örtü" ardına saklanmıştır.[10] Bir "hepsi bir arada" tatlısını ve öteki şekerlemeleri, ancak dokuz, on isimden türetilmiş bileşik isimlerle tanımlayabiliyor, böylece Aristophanes'in *Ecclesiazusae*'sinin sonunda yer alan elli dokuz heceli, ünlü karma yemeğiyle yarışıyor.[11] Fakat Philoksenos'un şekerlemeleri ve çörekleri uyumlu öğelerin karışımıdır ve ağız sulandıran sıfatlarla betimlenmiştir. Buna göre, nohutlar "safrana bulanmıştır [*knakosum-migeis*] ve tazelikten bereket fışkırır haldedir,"[12] bademler öylesine tazedir ki zarları hâlâ inceciktir (*malakophloidon*) ve cevizler çocuklara verilecek kadar sütlüdür.

Erken Dönemde Yunanistan

MÖ 5. yüzyıldan başlayarak bütün Yunan-Roma çağını kapsayan

9 Athenaios XIV, 648d-e sayfalarında konuşan kişi, bu ince undan yapılma yassı çöreklere (*plakounta*) bayılır: Gulick'in Yunanca dizinine bakınız. İlkçağdaki buğday çeşitleri konusunda daha önce yazılanları da içine alan bir metin ile *amulon*'a ilişkin bir inceleme için bkz. R. Sallares, *The Ecology of the Ancient Greek World* (Londra, 1991); özellikle de 3. bölüm. Bu yapıt, ilkçağdaki bu hafif, altılı ekmek buğdayına karşı "ağır" durum buğdayına dair kanıtları sunması ve A. M. Watson'un *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques*, 700-1100 (Cambridge, 1983) adlı yapıtındaki eleştirilere yanıt oluşturması bakımından önemlidir. Watson durum buğdayının tarımını yapanların ve hamuru bulanların Araplar olduğunu savunuyor.

10 Athenaios XIV: Söz konusu bu bölüm kafa karıştırıyor; bkz. Gulick, 6: 47'deki notlar. Çeviride Gulick, kabak sözcüğü ile amulos sözcüğü arasındaki ilişkiyi belirtmiyor; Gottschalk'a göre (*Histoire de L'alimentation et de la gastronomie depuis la prehistoire jusqu'a nos jours* [Paris, 1948], 1: 136) burada sözünü ettiği, beyindir. Campbell (bkz. yukarıda 7. no'lu not), *amu(γ)los*'u, *mu(γ)elos* olarak düzeltip "turta" olarak çeviriyor. Koyun ya da keçinin doğumdan sonraki ilk sütüne gönderme yaparak "ağız"ın yeni doğmuş yavru için çok kuvvetli olacağı gerekçesiyle insanlarca tatlı yapımında kullanıldığını söylüyor.

11 Bir hizmetçi kadın, şölen öncesinde şöyle der: "Az sonra bu karışımdan yiyeceğiz." Karışıma giren malzeme şöyle sıralanıp gidiyor: Çeşit çeşit balık, koni biçimli deniz salyangozu, tuzlama balık, kızılcık, *silphion* ve peynirle tatlandırılmış artık beyinler, bala bulanmış ardıçkuşları, karatavuklar, kumrular, güvercinler, tavuklar, tavşan ve koyu şırada pişmiş ince doğranmış "kanat"lar.

12 Yalancısafranın Yunanca karşılığı *knekos*, kahverengiye çalan sarının karşılığı ise *knekós* sözcüğüdür ve aralarındaki tek ayrım vurgudadır. Ben Gulick'e uyarak "safran-sarısı" biçiminde okumayı yeğledim.



Resim 44. (dizi sahneler). Güney İtalya'dan siyah figürlü su kabı (Campana kümesi), MÖ 6. yüzyıl, özel koleksiyon.



dönemin mutfak ustaları, izi MÖ 1500-1200 dolaylarının Minos-Mykenai Tunç Çağı'na sürülebilen bir geleneğin incelmiş, olgunlaşmış son ürünlerini simgeler. O uzak günlerde yoğrulmuş olan öykülere bakınca, daha uzak geçmişten, avladıkları ve topladıklarına insan etini de katan ataların yankısını duyuyoruz. Mykenai krallarının atalarının başından geçen mitolojik olayları başka nasıl açıklayabiliriz: Tantalos tanrıları doyurmak için oğlu Pelops'u haşlar. Olimposlular, Peloponnesos'u yöneten sülalenin kurucusu olacak çocuğun bedenini yeni baştan yaratırlar, Demeter'in dalgınlıkla yediği omuzun yerine fildişinden bir omuz yerleştirilir. Pelops'un oğlu Atreus, kardeşi Thyestes'i cezalandırmak amacıyla üç çocuğunu doğrar, pişirir ve babalarının önüne koyar, Thyestes farkına varmadan bu korkunç kurban yemeğini yer, ancak Atreus çocukların kesik kafalarını gösterince durumu anlar. Tanrılar da bunun dışında kalamaz: Orpheus mitolojisinde çocuk Dionysos'un Titanlarca doğranıp pişirilmesine baksanıza. Daha sonraki tarih dönemlerinde yaşamış Yunanlılar bir yandan bunları ve bunlara benzer masalları kurban kesme biçiminde törenselleştirip trajedilerine katarken, bir yandan da ilk vurdukları düşmanın kanını içen İskit halkının barbarlığı karşısında tüyleri diken diken olarak titrediler. *Thebai'ye Karşı Yediler Seferi*'nde düşmanı Melanippus'un beynini yemekle ünlü Tydeus ile canlı av hayvanlarının iç organlarını ve iliğini yiyerek büyüyen yenilmez yiğit Akhilleus için övgüler düzen şiirlerinde Pindaros'un onca kanlı ayrıntıyı geriye itmesi bundandır.[13]

Yunanlıların yiğitler çağı diye kabul ettikleri (MÖ 1200 dolayında Troya Savaşı'na rastlayan, ama Homeros tarafından neredeyse dört yüz yıl sonra anlatılan) çağa bakışı, bugün bizim, o günlerdeki ve tarihöncesindeki insan beslenmesine ilişkin bilgilerimizle açık bir karşıtlık içinde. Bereket versin ki, gitgide iyileşen arkeoloji teknikleri var ve Mykenai tabletlerindeki Lineer B yazısını okuyabiliyoruz. Bugün, kanıtları Franchthi mağara adamlarının Mezolitik yerleşimlerinden kalma buluntularına bakarak yorumlamak zorundayız;[14] başka bir deyişle, Yunan anakarasının yaban kaynakla-

13 Kahramanlar hakkındaki bu geleneklerin ne kadar geriye gittiği ve MÖ 7.-6. yüzyıla tarihlenen resimleri yanında, Pindaros'un yapıtlarının yayıma hazırlanması konusunda bkz. D. S. Robertson, "The Food of Achilles," *Classical Review* 54 (December 1940): 177-80.

14 Juli M. Hansen, "The Palaeoethnobotany of Franchthi Cave," *Excavations at Franchthi Cave, Greece,*



Resim 45. *Aslanlı Kapı.* Mykenai, Agamemnon'un Sarayı, MÖ y. 1250.

rının, Doğu Akdeniz'deki erken tarım gelişmelerinden etkilenmeden önce oralı yerlilerce nasıl kullanıldığına bakmalıyız. Ayrıca kanıtlara, o cıvıl cıvıl Tunç Çağı kültürünün çökmesinin yol açtığı Mykenai sonrası dönüşümün bilgisi ışığında bakılmalıdır, yani Yunanistan'ın "Karanlık Çağları" diye bilinen yüzyıllarda süren kargaşa ve göçler sırasında, tümüyle yöresel bir yaşamın "köylüleşmesi" açısından.

Athenaios'un uzmanlarından biri (açık saçık yanlarını katmazsak) şöyle der: "Homeros'ta Akhaların balık yediği görülmüş mü hiç? Kimsenin et haşladığı da görülmez, yalnızca ateşte çevirirler" (I, 25c). Bu sözlerin sahibi, 4. yüzyılda yaşamış gülmece yazarı Eubulus, *İlyada*'da (IX, 202 vd)[15] Akhilleus ile Patroklos'un verdiği şöleni düşünerek konuş-

ed. T. W. Jacobsen (Bloomington, 1991), 7. fasikül.

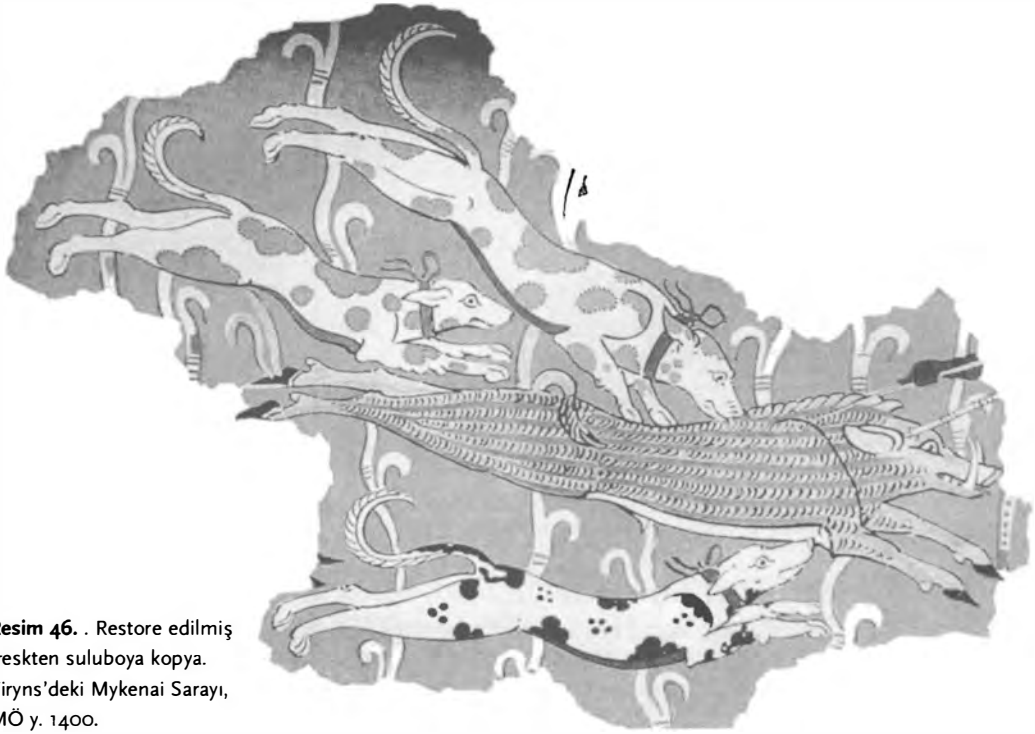
15 MÖ 1. yüzyılda benzer bir yanlış anlamayla cebelleşen Plutarkhos (*Moralia*, "Masa Başı Söyleşileri"

muş olmalı. Orada gerçekten de, koyun, keçinin buduyla yağlı domuzun kaburgası çıkarılıp şişe geçirilerek kora dönmüş ateşte çevrilir, ama Athenaios'un yoldaşlarından biri, savurganca balık tüketildiğini kanıtlamak üzere bölümler okuyarak ve Homeros'ta haşlama etin geçtiği yerleri alıntılayarak, Eubulus'un düştüğü yanlışı düzeltir. Gerçekten Ege ve Akdeniz'in kıyılarında yaşayanlar bu denizlerin bereketinden her zaman yararlanmıştır. Tazesiyle, kurutulmuşuyla deniz ürünleri geçmişte Yunanlı yeme içme meraklılarının üstün tuttuğu yiyecekler olmuştur. Yukarıdaki tartışmaya, sergilediği abartılı maçoluğa tepki bir yana, günümüzden bir gözlem ekleyecek olursak, gerçek uygulamada, pek çok erken kültürde olduğu gibi, önce suda haşlama ve daha sonra yumuşamış eti şişte çevirme gelir.[16] Bu süreç, arkaik dönem sonlarından kalma siyah insan figürlü Campania vazosunda betimlenen kurban sahnesinde iyi görülmektedir (Resim 44). Yeri gelmişken belirtelim: Levi Strauss'un "mutfak üçgeni" gibi yapısalcı yorumlarının, haşlama ile kızartma arasında zorlama bir ikili karşıtlık kurarken, tarihsel gerçekliği yansıtmayışının nedenlerinden biri budur.

Günümüz araştırmacıları, Troya'yı kuşatanların yiyip içtiklerini ya da daha sonraki Homeros dönemi Yunanlılarının her gün ne yediğini belirlemeye çabalarken, Athenaios'un dilbilimsel yöntemini başka araştırma araçlarıyla destekleyebiliyorlar. Arkeoloji teknolojisi, gözle görülemeyecek denli minik, kömürleşmiş sebze artıklarını ya da kap kacak diplerinde kalan tohum ve tortuları yeniden elle tutulabilir duruma getirecek yeni yollar geliştirmeyi sürdürüyor. Ağaçların yıllık halkalarına bakarak üç bin yıldan uzun süreli bir grafik ortaya koyabilen dendrokronoloji, geçmişin iklim ve büyüme koşullarını yeniden yaşatma işinde iklimbi-

VII, 8, 730) balık yeme savurganlığı üzerinde derin ahlaki düşüncelere dalmıştır.

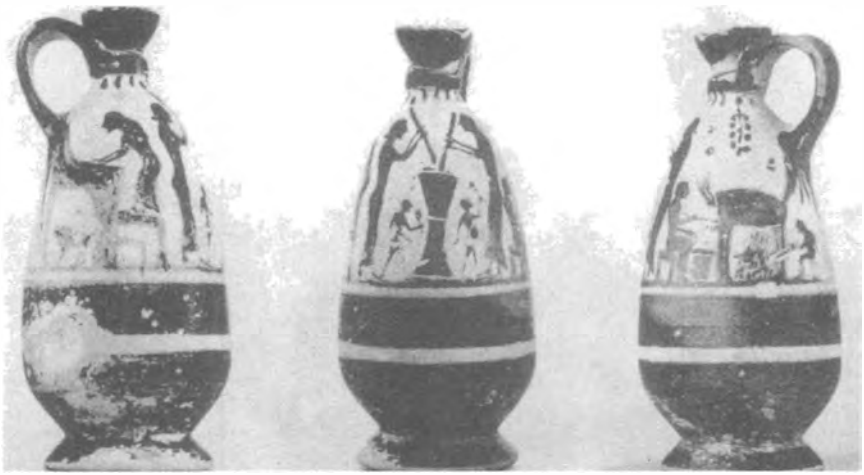
16 Homeros'taki söz konusu bölümde pişirme süreci, iki sözcüğün nasıl yorumlandığına bağlıdır: Patroklos bir *mega kreion*'u aşağı indirir. Bu büyük et kimilerince "parçalama kütüğü" olarak çevrilmiştir; daha başkaları (bu arada ben de) etin *üstüne* konduğu değil ön haşlama için *içine* yerleştirildiği büyük bir kazan olarak çevirdim. Ayrıca, *İlyada*'nın Latince'ye çevirisinde *caccabum ingentem* "dev gibi bir kazan" olarak tanımlanıyor. Aynı antik Caere tenceresini kullanmakla birlikte, iki pişirme yöntemi arasında yapısalcı bir karşıtlık bulan Marcel Detienne'in savlarına ve alıntılarına bkz.; ona göre, pişirme sırasını değiştirip bebek Dionysos'u önce haşlayanlar Titanlardı (M. Detienne ve J.-P. Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, 1979).



Resim 46. . Restore edilmiş freskten suluboya kopya. Tiryns'deki Mykenai Sarayı, MÖ y. 1400.



Resim 47. *Yabani Boğalara Tuzak Kurulması* (ayrıntı). Vaphio'daki Mykenai mezarından dövme kabartmalı altın kadeh. Ulusal Müze, Atina.



Resim 48. (ortadaki sahnede, yüksek bir havanda tahıl dövülüyor). Siyah-figürlü Boiotia testisi, MÖ 6. yüzyıl ortası. Özel koleksiyon.

limle el ele verirken biyokimyasal araştırmalar kemik ve dişlerinden insanın neyle beslendiğinin, hatta genetiksel izlerinin kanıtlarına ulaşma mucizesini başarıyor.[17]

Homeros'tan alıntılanan yukarıdaki bölümde, Patroklos ayrıca ete serptiği "kutsal" tuzla, anında koruyucu ve tatlandırıcı özelliği olan bir maddenin, en eski zamanlardan beri bilinen pratik ve simgesel değerlerini öne çıkarıyor.[18] Tanrılar soyundan Akhilleus eti parçalara ayırırken, arka-

17 Tunç Çağı ve Homeros'da geçen yemekler konusunda eski tarihli kitapların en iyisi K. F. Vickerey'in *Food in Early Greece* [1936] (Chicago, 1980) adlı yapıtıdır. Daha yeni bir yapıt olması bakımından bkz. Gerda Bruns, "Küchenwesen und Mahlzeiten," *Archeologia Homerica*, cilt: 2, bölüm Q (Göttingen, 1970), kaynakçalı; çağdaş pişirme araçları, aynı dizinin 2. cildinin P bölümünde Siegfried Laser'ce ele alınmıştır. Bkz. ayrıca, A. D. Keramopoullos, "Mykenaika," bölüm A, "Ichthyophagia", bölüm B; Homeros kahramanlarının balık ve kuş etleri yemesi konusunda bkz. "Ornithon Historia," *Archaiologikon Deltion*, cilt:4 (1918), 88-101. Konu yakınlarda, John Wilkins'in editörlüğünü yaptığı *Food in European Literature* (Exeter, 1996), 57vd'de James Davidson'ca ele alındı.

18 Semadirek Adası'nda New York Üniversitesi'nce yürütülen, Büyük Tanrılara adanmış gizemli tapınağın kazılarına katıldığım için, düşüncelerim beni, üzerine *theon* yerine geçmek üzere *theta* harfi oyulmuş tuzluklara yöneltiyor; bkz. 1962-64 kazı dönemi üstüne J. McCredie'nin (Hesperia 34 [1965]: 116, levha: 35c) raporu. İlkçağ boyunca, dinsel yemekler buradaki törenlerin bir parçası oldu (arı kovanı biçimli Mykenai mezar girişlerinin bir benzeri de bu törenlerde kullanılırdı); bkz. "Identity with Mycenaean Ancestors in Cult *Meals at Ancient Greek Sanctuaries*," adlı makalem, *Proceedings, Oxford Symposium* 1991 (Londra, 1992), 50-53 ile aşağıda 50 no'lu not.

daşının uzattığı ekmek sepeti, bütün eski insanların beslenme düzeninde unluların ne denli büyük yer tuttuğunu okura anımsatıyor. Ekmek karşılığında kullanılan *sitos* sözcüğü genelde yemek yerine geçerdi, daha sonraları, *sitos* dendiği zaman, sıradan Yunanlı *maza* adıyla bilinen her zaman yediği arpa bulamacını anlar oldu. Bu arpa bulamacı mayasız çörek gibi de pişirilebiliyordu (Romalılar Latince'ye çevirerek adına *polenta* dediler).

Homeros'un (ve/veya çok yakın arkadaşlarının), Mykenai egemenliğinin çökmesini izleyen uzun yüzyıllar boyunca toplumsal belleği biçimlendiren ozan türkülerinden alarak yeniden yaşatmaya çalıştığı Tunç Çağı saray kültürü, destan geleneğinin billurlaşmaya başladığı kendi çağına pek çok yönüyle yabancıdır. Yaşamları Tiryns, Mykenai (Resim 45) ya da Pylos gibi surlarla çevrelenmiş saraylarda geçen, hatta son evrelerinde Giritli Kral Minos'un Knossos'taki sarayına da egemen olan Menelaos, Agamemnon ve Nestor gibi kralların yaşamı, şatolarda yaşayan feodal derebeylerin yaşamına benziyordu. Hatta hepsinde ortak olan ticaret zekâsına ve savaşçılığına bakarak "yağmacı derebeyleri" demek daha yerinde olur. Troya seferine, ticaret yollarını Karadeniz'e doğru genişletmek isterken denetimi kolaylaştırıcı bir ileri karakol ele geçirmek amacıyla girişilmiş bir kuşatma gözüyle bakılabilir ve Mykenai'deki kaya mezarlarını yapmış daha önceki Orta Helladik Akhalar Mısır'da paralı asker olarak görev yapmış olabilir.

Öyle ya da böyle, savaşmaktan ve avlanmaktan hoşlandıkları kesin, özellikle de MÖ 5. yüzyıl ortalarına dek Yunanistan'da varlığını sürdüren tehlikeli yabandomuzu ve aslan avlamaktan (Resim 46, 47).[19] Her türlü av eti yemeklerde baş köşeyi tutuyordu, yine de tahıl ekip biçmenin yanı sıra hayvan otlatmaya elverişli ovalar bulunca besi hayvancılığının da geliştiğini biliyoruz. Zaman içinde *Bos primigenius*'un yırtıcı soyundan, çiftçilerin dostu ve yardımcısı bir tür ürettiler. Ama sığır, Yunan hayvancılığında (kurban törenlerinde kesilmediği sürece) hiçbir zaman önemli bir protein ya da süt ve peynir kaynağı olmayacaktı. Öyle sanıyorum ki, (Mentes kılığına girmiş) Athena'nın Telemakhos'u (*Odysseia*,I, 105-13) ziyaretinde,

19 Bkz. Sallares, *Ecology*, 401. Mykenai'deki Kuyu Mezarlar'da çıkan ünlü av bıçağı kınının üzerinde Minos biçeminde aslan avı işlemesi vardır ve Sallares, Geç Tunç Çağı IIIb bağlamında Tyrns'de bulunmuş kemiklerden söz eden bir kaynağa gönderme yapar.



Resim 49. *Silphion* bitkisinin resmedildiği Kyrene sikkesi, MÖ 6. yüzyıl.

Penelope'nin taliplerini bir şölende her türlü eti yerken ve boğazladıkları öküzlerin postları üzerinde otururken bulması, Odysseus'un oğluna babasından kalanları nasıl yok ettiklerini duygu yüklü biçimde yansıtan bir ayrıntı olarak görülmelidir. Öküz derilerinin bir kenarlık üzerine geçirilip yatak olduğu, iyice gerilerek kalkan yapıldığı ve başka pek çok amaçla kullanıldığı bir zamanda, deri ticari bakımdan yük taşıyan canlı hayvan kadar değerliydi. Sonraları, kurallar kurban törenlerini yöneten rahiplerin kurban derilerini alıkoyup satmalarına izin verdi. Yunanistan'ın yalnızca birkaç bölgesi sığır yetiştirmeye elverişliydi: örneğin Tesalya ya da Boiotia ve Euboia [Eğriboz]... Bu yerlerin yalnızca adları bile daha sonraki klasik yüz öküzlük kurban kesimlerinde kurbanlıkları sağladıklarını doğruluyor.

Beylerin etini yediği evcil hayvanlar keçi, koyun ve domuzdu. Bunlardan domuz, neolitik çağ ve erken tunç çağı ormanları kesilip yok edilmeden önce baskındı belki de.[20] Homeros, yurduna bir yabancı gibi dönen Odysse-

20 Bkz. Chadwick, *The Mycenaean World* (Cambridge, 1976), 127-30. Chadwick ayrıca, ormanlar yok olduktan sonra, sığır ve koyun otlatmada ortaya çıkan gelişmelere parmak basıyor; Girit'teyse, yaban keçileri de önem taşımaktaydı. Ayrıca bkz. aşağıda, uçsuz bucaksız meşe ormanlarının sunduğu meşe palamudu konusundaki incelememize (Zeus'un kutsal saydığı meşe ağacının palamudu, Yunan toplumunda ve geleneklerin yönlendirdiği Kızılderili toplumu gibi başka toplumlarda ilk besini simgeler).



Resim 50.
Lakonia işi tabak; olasılıkla, Sparta kolonisi Kyrenaika'dan gemiye yüklenişini gösteriyor, MÖ 6. yüzyıl. Bibliothèque Nationale, Paris.

us'u, giderken bıraktığı domuz sürüsüne karşılatır, yağlı buzağı değil de besili domuz ikram ettirir. Toprağın mahsul verdiği mevsimlerde koyun ve keçi sürüleri dağdaki otlaklara götürülürdü; böylece Mykenai *(w)anax*'ı yani kralı, sınırlı ama ülkede emeğin uzmanlaşmasına, ülke dışında da ticari girişimlere olanak sağlayan, yaratılan servetin yeniden paylaşıldığı bir ekonomiyi yönetebilirdi. Akhalar öncesi nüfustan arta kalmış ve Helenlerin "Pelasglar" dediği halk, çiftçilik ve hayvancılıkla uğraşan bir alt toplum katmanı oluşturuyordu. Sarayın ambarlarını tahılla dolduran bunlardı: Gernik ve küçük kızıl buğday, çeneğinden ayrılması için kavrulup dövüldüğünde (Resim 48) soyulmuş buğday ve arpa elde edilen sapsız tahıllar... Athena'yı Telemakhos'un gemisine (*Odysseia*, II, 290) tulumlara doldurulmuş arpa unu ve testiler dolusu şarap yüklerken betimleyen Homeros, çeneğinden ayrılmış arpaya yerinde bir deyimle "erkek iliği" der. Şarabı daha sonra anlatacağız.

Kadınlar ambarlarda yün ve ketenden bez dokurdu (Pylos tabletlerindeki ambar dökümlerine bakılırsa ketenin bir bölümü hâlâ yabaniydi.)[21]

21 Sallares, *Ecology*, s. 15.

Bu bezler ve çanak çömlekler Akdeniz ve Ege çevresinin her yanında alınıp satılıyordu. Hiç değilse günümüze kalabilmiş çanak çömlek, örneğin Suriye ve Güney İtalya ile kârlı bir ticaretin sürdüğünü belgeliyor. Lineer B[22] yazısı tabletlerindeki Mykenai bitki ve ürünlerine dair paha biçilmez verileri bize sağlayan, ticaret değilse bile, ambarlama ve tayın işlerinin yönetimidir. Ölçme birimleri Yakındoğu'ya özgüdür ve Sami *mina*'sı (ağırlık birimi) ile *talent*'inin (para birimi) kullanıldığı 60 sayısı üzerine kurulu bir sisteme dayanır.[23]

Lineer B yazısıyla yazılmış metinlerde etkileyici olan yalnız baharat ve kokulu ot çeşitliliği değildir. Yağları hasat yeri ve yılı ile (tohumlardan ve gül, adaçayı, nane gibi otların özlerinden sinmiş) tadına göre ayıran özellikler de bir o kadar etkileyicidir.[24] Yağ, susamdan (Chadwick'in belirttiği gibi, Sami dilindeki adıyla *sesama*'dan), ketenden ve yalancısafrandan, bir de zeytinden elde ediliyordu. Zeytin ağacının hem yabanının, hem de aşılısının bulunmuş olma olasılığı var.[25] Dökümlerde adına rastlanan haşhaş da belki bir başka yağ kaynağıydı,

22 MÖ 1400'lerden 1150'lere kadar Yunan dilinin yazılmasında kullanılan hece yazısı. –ed.n.

23 Bkz. Chadwick, *The Mycenaean World*, 32. Lineer B yazısını çözen ve Yunanca'nın erken bir biçimi olduğunu kanıtlayan grubun üyelerinden biri olarak Chadwick'in ambar tutanaklarına geçmiş ürün adlarının kökbilgisi konusunda yaptığı açıklama özellikle değerlidir. Çok değerli bir başka katkıyı Emily Vermeule *Greece in Bronze Age* (Chicago, 1964) adlı yapıtın Ekler I. bölümüyle yapar: Tunç Çağı'nın bilinen bitki ve hayvanlarını Homeros'un metinlerinden biriyle karşılaştırır; ayrıca (6. bölümün 341. sayfasında, 5. sırada) baharat ve tatlandırıcıların bir listesi bulunmaktadır. Suriye ve Filistin ile bağlantılar konusunda bkz. L. R. Palmer, *Mycenaeans and Minoans: Aegean Prehistory in the Light of the Linear B Tablets* (New York, 1962), 113.

24 Vermeule, *Greece in the Bronze Age*, 181. Kokulu otlar ve baharat adlarının zengin bir döküm oluşturması; doğal olarak, bunların ille de yemek yapımında kullanıldığı anlamına gelmez. Çoğu güzel koku ve kokulu yağ üretiminde kullanılmış olabilir; krş. Chadwick, *The Mycenaean World*, 119 ile C. W. Shelmerdine, *The Perfume Industry of the Mycenaean Pylos, SIMA Pocketbook*, no. 34 (Göteborg, 1985). Ama ayrıca bkz. J. T. Killen, "More Mycenae Tablets," *Classical Review*, 14(1964): s. 171-73'te, Mykenai'deki Batı Evi konusuna değinen makalesinde Chadwick'in, "The Mycenaean Tablets", III (*Transactions of the American Philosophical Society* 52, 7) 1962, adlı çalışmasını gözden geçirir.

25 Zeytinyağı sözcüğünün sonuna eklenen en az iki sonek bulunuyor (Chadwick, *The Mycenaean World*, s. 121). Zeytin ağacının aşılanıp yetiştirildiği görüşü ile yaban zeytinlerinden yararlanıldığı görüşü arasındaki büyük tartışmaya katılan paleobotanikçiler, Colin Renfrew'un Mykenai uygarlığını, buğday, şarap ve zeytin üçlüsünün meydana getirdiği görüşüne karşı çıkarlar. Yaban üzümünün çekirdeğinden yetiştirilen çubuklar uzmanlarınca hemen tanınabilirken, zeytin ağacı için aynı durum geçerli değildir. Orta Taş Çağı'dan 2. binyılda Orta Tunç Çağı'na doğru değişim yavaş yavaş saptanabiliyor. En yeni görüşler ve kaynakça için bkz. Julie Hansen, "Agriculture in the Prehistoric Aegean: Data versus Speculation," *AJA* 92 (1988): 39-52; üzümün tarımı yapılan bitkiler arasına erken Tunç Çağı'nda (MÖ 3. binyıl) katıldığını saptıyor.

tıpkı ta neolitik dönemden beri Avrupa'nın başka yerlerinde olduğu gibi...[26] Fakat hiç değilse 3. binyıl ortalarından sonra yağ üretiminde zeytinyağı ağırlık kazandı.

Tohumlar ve otlar arasında en sık adı geçen kişniştir, nitekim klasik çağda çok göze girecektir. Rezene daha o zamandan klasik Yunanca adını ya da ona en yakın olan *marath(w)on* adını alırken (*maratuwo* biçiminde de yazıya geçiriliyor), bir zamanlar adını verdiği Attika Ovası'nda bolca yetiştiğini bize anımsatıyor. Burası, MÖ 490'da Yunan komutanı Miltiades'in Pers saldırısını geri püskürttüğü ve er Pheidippides'in zafer müjdesiyle Marathon'dan Atina'ya, belleklerden hiç çıkmayacak 40 kilometrelik koşuyu gerçekleştirdiği ovadır. Marathon sözcüğünde aynı zamanda insanoğlunun ateşi evcilleştirerek yemek pişirmeyi buluşunun kökenindeki söylence yankılanıyor, çünkü Prometheus, tanrılardan çaldığı içten içe yanan bu paha biçilmez nimeti dev bir rezenenin içi oyuk sapında getirir. Daha sonraki kuşaklarca makbul sayılacak anason, ambar ya da tayın tutanakları aracılığıyla değil, kazılar sayesinde belgelenmiştir, ama tabletlerde kakule, kimyon (yine Sami dilindeki adıyla), acı tere, tere, yarpuz, yaprak kereviz, zencefil otu (?) ve safran geçiyor.[27]

İster Yunan, ister Romalı olsun, tarihteki damak tadı düşkünlerinin çok sevdiği bir bitki var ki, Mykenai kralları pek tadına varamamış olsa gerek. Latince ve İngilizce'de *silphium* adıyla anılan *silphion*, Yunanlıların Libya'daki Kyrene yerleşiminin baş ihracat ürünü durumuna gelecekti (Resim 49). MS 1. yüzyıldan bu yana soyu tükenmiş olsa da (kulağımıza küpe olsun), Hindistan'da *hing* adındaki ya da Arapça'da "şeytantersi" (asafoetida) adındaki akrabalarıyla soyu sürüyor.[28] *Silphium* doğada kendiliğinden yetişi-

26 Singer ve başkaları, *A History of Technology*, I: 358; 2: 122.

27 Chadwick'in yer aldığı, M. Ventris ile J. Chadwick, *Documents in Mycenaean Greek*, 2. basım (Cambridge, 1973), 221-31.

28 Bu kitabın Roma bölümünde yer alan incelemeden başka 117. ve 134. sayfalarında, Yunan "yeme içme uzmanlarınca" kullanım çeşitlerine bkz. Ayrıntılı bilgi için: A. C. Andrews, "The silphium of the Ancients: A Lesson in Crop Control," *Isis* 33 (1941): 232-36; "The Economic Position of Cyrenaica," adlı makalesiyle *Studies in Honor of Allan Chester Johnson*, ed. P. R. Coleman-Norton (Princeton, 1951), 3-26 [s. 11] içinde yer alan C. H. Coster şu kaynaklara değiniyor: Charles Daremberg ile Edmond Saglio, *Dictionnaire des antiquites grecques et romaines d'apres les textes et les monuments* ... (5 cilt; Paris, 1873-1929), IV, 2, 1337vd ile RE, IIIa, 103. sütun ve onu izleyen sütunlar; Alice Arndt, "Silphium," *Proceedings , Oxford Symposium* 1992, (Londra, 1993), s. 28-35.

yordu. Besi hayvanlarının aşırı düşkün olduğu bu bitkinin tarımını yapmak ömür törpüsüydü ve mutfakta kullanımının yaygınlaşması, sarmısağı andıran tadı kadar, hamile kalmayı önlediği (iyi yanı, sarmısak gibi azdırmadığı) sanısından ileri geliyordu.[29] Sir Arthur Evans, Girit Lineer A[30] yazısında *silphium* için bir simge bulduğunu sanıyordu, fakat, Minos-Mykenai uygarlıkları arasında ticaret konusu olup olmadığı belgelenebilmiş değil.[31] Bu bitkinin (yoksa yün mü?) balyalarla bir gemiye yüklenişini gösteren MÖ 6. yüzyıldan kalma bir Lakonia (Sparta) tabağı (Resim 50), Kyrene'den ihracatının ola ki en erken tarihli tanığıdır.

Klasik Yunanca'dan dilbilimsel kanıtlar yiyecek listesini genişletiyor; *–issos* ya da *–nthos* ile biten kelimeler ta Yunan öncesi Minos sonekleridir.[32] Mykenai kültürünü derinden etkileyen bu kültüre egemen coşkulu doğa tapınmalarından bekleneceği gibi, sözcüklerin çoğu çiçek adlarıdır: Bunlar arasında nergis (Yunanca *narkissos*) ve sümbül başta gelir. Akhaların, hem klasik çağdaki, hem de bugünkü torunlarını baştan çıkarmış bu çiçeklerin soğanlarını yemeye meraklı olup olmadıkları merak konusudur (bugün de Yunanlılar su sümbülü soğanının, *volvi*'nin turşusunu kuruyor; İtalya'nın Magna Graecia bölgelerinde, Apulia'da bu soğan *lampascioni* diye bilinir). MÖ 7. yüzyıl başlarında Hesiodos, yurttaşlarının çirişotu soğanı yediklerinden söz eder.[33]

Homeros, *Odysseia*'da, Laertes'in ve Alcinous'un meyve bahçelerini

29 Arndt, "*Silphium*," s. 33. *Hippokrates Derlemesi*'nde (*peri nouson*, IV, 34) Attika ve İyonya'da başarısızlıkla sonuçlanan *silphion* tutturma çabalarından söz ediliyor. Sallares, *Ecology*, 352. Başka İlkçağ kaynakları: Theophrastos, III, ii, 1 ile IV, iii, 1-7; Arrian, *Anabasis of Alexander*, III, 28, 6-7; Plinius, DT, XIX, 41-42. Baktriane'nin başka yerlerinde ve bugün Hindukuş diye bilinen yerlerde benzer türler yetişiyordu; fakat hiçbiri Kyrene türü kadar üstün tutulmuyordu. *Silphium* bitkisinin, tıpkı akrabası asafetida (şeytantersi) gibi kullanıldığını kabul ediyorum. Başka bir deyişle, yaprakları kurutularak (salatalara çok lezzet katıyor), kökleri kurutulup öğütülerek ve suyu koyulaştırılarak kullanılmış olmalı.

30 MÖ y. 1700-1600 arasında kullanılmış, henüz çözülememiş bir yazı. –ed.n.

31 K. F. Vickery, (*Food in Early Greece*, 51), Sir Arthur Evans'ın *The Palace of Minos at Knossos* (4 cilt; Londra, 1921-35), I: 284-85, adlı yapıtındaki dil-yapısal çıkarsamasını kabul ediyor.

32 Vermeule (bkz. yukarıda 23 no'lu not), nane, mercankösk, nar, yaban havucu, arılar ve bal ile birayı sayıyor. Vickery, Eski Yunan öncesi Ege'den kaynağını alan Eski Yunancada sözcükler arasında kereviz, hıyar, hindiba, sarmısak, pırasa, kabak (ya sakızkabağı, ya da göleviz anlamında), çançiçeği, su turbu, bezelye ve nohut (*Food in Early Greece*, 51).

33 *Works and Days*, 41. dize. Başkaca yerlerde (585-94 dizeler) yoksul bir Boiotialı çiftçinin çiçek soğanları ve ebegümecini daha ciddi yiyeceklerle desteklerken Yunanlı bir Ömer Hayyam gibidir: Yaz sıcağından kaçarak bir ağaç altı yerine bir kayanın gölgesine sığınmıştır; sofrasında, "şarap, arpa çöreği, kesilmiş keçi sütü çökeleği, düve eti ile oğlak eti" vardır. Theophrastos (*Enquiry into Plants*, VII, xiii,



Resim 51. Yan yatırılmış bir küp içinde ekmek pişiren kadın, pişmiş toprak, MÖ 5. yüzyıl. Berlin Müzesi.

betimler. Bu bahçelerin meyveleri ister Mykenai ağaç yetiştirme kültürünü, isterse Homeros'un zamanındaki ağaç kültürünü yansıtsın, Tunç Çağı belgelerine geçmiştir. Odysseus kendisini babasına tanıtmak için Laertes'in çocukluğunda ona verdiği ağaçları sayar (XXIV, 340 vd): On üç armut, on elma, kırk incir ağacı ve elli çizi asma... Alcinous'un sarayı ile dört dönüm bahçesinde öteki ağaçların yanı sıra nar ağaçları vardır, yaban eriği ise zaten Yunanistan ve Anadolu'nun yerlisidir. İncir ağaçlarının sayısının görece çokluğu, bu ağacın bütün çağların Yunanlıları için taşıdığı önemi

3) çirişotunun yiyecek olarak kullanımından söz eder: Bitkinin gövdesi yağda kızartılabilir; tohumları kavrulabilir ve her şeyden önemlisi, soğanı incirlerle bir arada doğranır.

vurgular. İncir ile meşe palamudu, insanoğlunun ilk besinleri sayılıyordu: İncir Zeus için kutsaldı, meşe palamudu Demeter için... Yaban incirinin adı *olunthos* da yine Yunan öncesi bir yerli köke işaret eder. Taze ve kuru incir öteden beri önemli bir besin kaynağı olagelmiştir. Bunu Mykenai kölelerinin tayın listelerinden biliyoruz ve incirin ilerde Roma döneminde tutsaklara güç verici yiyecek olarak kullanılması şaşırtıcı gelmeyecek.

Zeytin dışındaki ağaç ürünleri daha sorunlu. Arşivlerde kalmış *kitano,* "katranağacı" *terebinthus* olabilir; bu ağaçlar, tarihöncesi Yakındoğu'da gözde olduğunu gördüğümüz fıstık ağacı ile aynı soydandır. Badem ile hurma (Knossos kayıtlarında "Fenike'den" diye geçen belki de hurmaydı) dışarıdan satın alınıyordu.[34] Knossos ve Pylos'un her ikisinde de adı geçen bir baharat türü var ki, günümüzde *Cyperus* adıyla biliniyor. Emily Vermeule'e sorarsanız bu, havlıcandır (bana zayıf bir olasılık gibi gelir), Chadwick'e göreyse, güzel koku yapımında kullanılan, *C. rotundus* adlı kokulu sazdır.[35]

Lineer B arşivindeki birçok simge henüz çözülememiş durumda. Bunlardan kimi, Mykenai beslenme düzeninin temelini oluşturduğunu bildiğimiz temel sebzelerin adları olsa gerek. Tıpkı Yakındoğu'da olduğu gibi, soğan, pırasa ve yaban sarmısağının yanı sıra baklagillerden bezelye, bakla, mercimek ve burçak gündelik yiyeceklerden olmakla birlikte destanlardaki soyluluk göstergesi et ve ekmek türünden yemekler arasına girmiyordu.[36] Mykenai çağının sıradan insanı için "en makbul ikram"ın

34 Chadwick, hurma ağacının Girit'te yetiştiğini, ama meyvelerinin olgunlaşmadığını söylüyor (*The Mycenaean World,* 121). Bademe ilişkin kanıt dil-yapısal olmayıp, Phaistos'ta rastlanmıştır (Ventris ve Chadwick, *Documents,* 129).

35 *Kuparo, kupero* ve *kupairo* olarak da geçiyor; klasik Yunanca'da *kupeiron*'dur; botanikteki adı *Cyperus rotundus*... Theophrastos (*Plants,* IX, vii, 3) parfüm üretmekte kullanılan kokulu bitkiler arasında adını anıyor. Plinius'taki *cypirus,* Loeb Yayınevi çevirmenince "bir tür kılıç çiçeği soğanı" olarak çevrilmiş. Ventris ve Chadwick, *Documents,* 2. bas., 223-24 ile Chadwick, *The Mycenaean World,* 120'yi karşılaştırın. Krş. yukarıda 2. bölümde belgelenmiş olan fındıkotu adlı bir tatlı saz.

36 Baklagillerden fasulye, mercimek ve ötekiler, kavrulmuş tahıl ya da çekirdekli, tohumlu bitkiler kadar kolaylıkla arkeolojik iz bırakmıyor. Anya Sarpaki bu konuya, "The Palaeoethnobotannical Approach: The Mediterranean Triad, or it it a Quartet?" başlıklı bildirisinde değiniyor: Bildiri, editörlüğünü Berit Wells'in yaptığı, *Agriculture in Ancient Greece: Proceedings of the Seventh International Symposium at the Swedish Institute of Athens,* May 15 1990 (Stokholm, 1992), 61-76'da yer alıyor. Sarpaki, haklı olarak, Tunç Çağı uygarlığının ölçütleri olan şarap, buğday ve zeytin üçlüsünün yanına baklagilleri eklemek gerektiğini savlıyor. Bu bitkilerin toplayıcılıktan yerleşik tarıma geçişte ne kadar yaşamsal olduğunu gördük.

ne olduğu, Philemon ile Baukis'in öyküsü (her ne kadar Romalı Ovidius'un anlattığı bir söylence olsa da) aracılığıyla gösterilebilir: Tanrıların babası Zeus ile oğlu haberci tanrı Hermes, tanınmamak için kılık değiştirip Philemon ile Baukis'e konuk olduklarında, yalın, gösterişten uzak bir konukseverlikle karşılanırlar. Philemon ile Baukis kokulu otlar katılmış domuz pastırması (kuru et) yemeği ikram ederler. Yanında zeytin, sirkeye yatırılmış kızılcık ve kırmızı turp (yaban turpuna, Kıbrıs'ta kazılan Geç Tunç Çağı ambarlarında rastlandı),[37] peynir, külde pişmiş yumurta çıkarırlar. Şarabın "en eski olmayanı", konukların mucizevi güçleri sayesinde testiden döküldükçe dökülür. Sıra tatlıya gelince elma ve yaban balı sunulur.

Bu ilkçağda yaşamış Frigyalı karı-kocanın öyküsünün yukarıda anlatılan bir geç biçiminde, sözü geçen yumurtalar karşımıza bir başka sorun getiriyor. Tavuğun güneydoğu Asya'dan Yakındoğu'ya oldukça geç geldiğini öğrenmiştik. Mısır'a gerçekten MÖ 2500 dolayında ulaştıysa, MÖ 1. binyıl boyunca zaman zaman batıya ve kuzeye taşınmışa benziyor. Bu dönemde önemi, yiyecek olmasından çok, kâhinlikte ve eğlencelerde kullanılmasından ileri geliyordu.[38] Horoza kutsallık yüklenmesinin, her doğan günü selamlayarak karşılamasından ileri geldiği açık. Saçılmış tahıl tanelerini gagalayan tavukların oluşturduğu örüntülerden her türlü kehanet ve alamet okunabilirdi. Mykenai halkı tavuktan yararlanmamış olabilir fakat kaz yetiştirdikleri ve kaz yumurtalarını ölülere armağan ettikleri kesin. Hatta Homeros avluya salınmayıp evin içinde yetiştirilen bir kazdan söz ederken (*Odysseia*, XV, 174), olsa olsa kendi yaşadığı dönemi yansıtmaktadır.[39]

37 Bkz. Hans Helbaek, "Late Cypriote Vegetable Diet in Apliki," *Opuscula Atheniensia* 4 (1926): 171-86; MÖ 13. yüzyıl sonlarına doğru yangın geçirmiş bir evde bulunan kömürleşmiş sebze kalıntıları arasında turp, bakla yulaf, mercimek, ikişer çeşit arpa ve buğday, badem, zeytin, kişniş, üzüm çekirdeği ve içinde farekulağı ve *neslia* olmak üzere birkaç çeşit "ot"a rastlandı.

38 Tavuk konusu için bkz. F. E. Zeuner, *Domesticated Animals* (bkz. yukarıda 1. bölüm, 8 no'lu not), 443-55; Vickery, *Food in Early Greece*, 67, özeti; Sallares, *Ecology*, 233 ve 320, 460, not 326 yanı sıra eklemeli kaynakça; Sallares'in belirttiğine göre, *Galya Savaşları* adlı yapıtında Sezar, Britonların o garip, tanımadıkları kuşu yemekte isteksiz davrandıklarını, yalnızca eğlence olsun diye beslediklerini anlatır (*De bello gallico* V, 2, 4-5).

39 A. D. Keramopoullos, "Mykenaika," *Archailogikon Deltion*, 88-101. A Bölümü, Homeros'un anlattığı yiğitlerin, balığı ancak iyice darda kalınca yediklerini savunan araştırmacıların savlarını çürütmeye ayrılmıştır; B Bölümü, "Ornithon istoria"da tavuk ve kaz ele alınıyor. Daha geç dönemden bir Yunanlı, horoza "Pers kuşu" diyor (Athenaios'ta geçen Kratinos, IX, 374), ama bunun nedeni, Keramopoul-



Resim 52. Üç Ayaklı Mangal'ın bulunduğu mezarda Geç Minos II yemek pişirme araçları. Zafer Papoura, Girit, MÖ y. 2000 (Sir Walter Evans, *Palace of Minos*, II, şekil 398.)

Mısır'dan Girit yoluyla yayılan arıcılık erken gelişmiş olmalı.[40] Belgelerde tanrılara sunulduğundan söz edilen balın ille de evcil arı kovanlarından gelmiş olması gerekmez. Öte yandan, Pylos'ta toprağın kullanım hakkıyla ilgili bir tablet çıkmıştır; belgede "arı bakıcısı"ndan söz edilmektedir ve bal üretimini yöneten görevliler olduğunun başka kanıtları vardır.[41] Balın tatlandırıcı rolü şarabı da kapsıyordu. Pylos'taki bir şarap ambarında,

los'un anıştırdığı gibi garip, görülmemiş bir kuş oluşu değildir; asıl nedeni, "olur olmaz saatta yataklarımızdan kaldırması"dır. Thebai'de mezarların çevresine yerleştirilen kutsal yumurtalar konusunda bkz. s. 99. Yumurtaya erken dönemlerde duyulan saygı konusunda şu noktayı unutmamamız gerekir: Tavuk ilk evcilleştirildiğinde, görünüşte öteki kuşlar gibi yalnızca bir kez yumurtluyordu; tıpkı ineklerin yalnızca doğumdan sonra süt vermesi gibi...

40 Vickery, (*Food in Early Greece*, 69), Evans'ı izleyerek, Girit sisteminde bal simgesinin Mısır hiyeroglifine yakın olduğunu söylüyor.

41 Chadwick, *The Mycenaean Word*, 124-26.

şarap ideogramı ile bal ideogramının birleştirildiği testi damgaları bulundu. "Ballı şarap" Homeros'un sözünü ettiği deniz kadar karanlık Pramnios şarabıyla tanıştırır bizi; kıvamı her zaman koyu olarak nitelenir ve keçi peyniri ve arpa unuyla karıştırılıp önemli bir iksir yapılır.[42]

Amerika kıtası keşfedilmezden önce bilinen tek asma çubuğu cinsi olan *Vitis vinifera* yaban atalarından zorlukla ayırt edilebilir. Yaban çubuklarıyla tarımı yapılan asma çubukları arasında kendiliğinden meydana gelen aşılanmalar bu ayırt etme işlemini güçleştirir. Yetiştirilmiş üzüm ile yaban üzümü çekirdeklerini birbirinden ayıran yapısal özellikler karşılaştırıldığında, 3. binyıl boyunca (erken ve orta Heladik dönemlerde) Ege'de yaban üzümüne doğru geçiş olduğunu görülüyor.[43] *(W)oinos*'un –şarap– kaynağı ne olursa olsun, şarabın Mykenai kalelerinde oturan derebeylerinin yeğlediği bir içki olduğundan kuşku yok; isterse Sir Arthur Evans baş Minos içkisinin bira olduğunu savunsun.[44] 1952 yılı kazılarında bulunan Lineer B tabletlerindeki Mykenai yazısı çözüldükten sonra en şaşırtan buluş, iki tablet parçası üzerinde Dionysos (*Di(w)onusos*) adıyla karşılaşılmasıydı. Sonradan şarap tanrısı olan bereket tanrısının Olimposlular arasına gecikmeyle, belki de Frigya'dan gelerek katıldığı varsayılmıştı. Kesin olmamakla birlikte, tabletlerden birinin arka yüzünde şarap sözcüğünden türetme bir bileşik isim olabilir, ama bu "Dionysos"un tanrılığının başka kanıtları bulunmadıkça, Chadwick "acele karara varmaktan sakınmamız gerektiği"ni düşünüyor.[45]

42 Nestor'un kadehine ilişkin olarak: *Odyssey*, X, 235; *Iliad*, XI, 638. Homeros'un Pramnos şarabını seçmiş olması, varsayıldığı üzere, İzmir doğumlu olduğu için bu şarabı bilmesinden midir? Pramnos, Dionysos inanışının Yunanistan'a Frigya'dan(?) geldiğini söyleyen söylencelerin yansıttığı gibi Anadolu ürünü bir şarap olabilir. Bununla birlikte, bkz. aşağıda s. 119. Eleusis *Mysterion*'larının –gizli dinsel ayinlerin– kutsal içkisi, *kykeon*'un ortaya çıkışı, Demeter'in orucunu yemeğin yanında şarapla açmayı reddedip su ve bir çeşit nane olan yarpuzla açmasındandır. (Homeros'un Demeter'e adadığı ilahinin 49., 200. ve sonrasındaki dize ile, 208. ve onu izleyen dizeleri). Kutsal içkinin ne olduğu ve ne anlama geldiğine ilişkin değişik yorumlar konusunda bkz. A. Delatte, *Le Cycéon breuvage rituel des Mysteres d'Éleusis* (Paris, 1955) ile özellikle, N. J. Robertson'un, *The Homeric Hymn to Demeter* (Oxford, 1974) adlı yapıtın ekler IV bölümündeki açımlaması. Eski Yunan-Roma uzmanlarından hiç olmazsa biri, Thalia P. Howe, dövülmüş arpayı tatlı şarapta pişirdikten sonra içine Parmesan peyniri rendeleyip yaban ördeğinin yanında ikram ederek, benzer bir şeyi denedi; "Linear B and Hesiod's Bread-Winners," *TAPA*, 89 (1958): 48, not: 16.

43 Zohary ve Hopf, *Domestication of Plants* (bkz. 1. bölüm, 12. not), 139: Ekşi yaban üzümlerinin bile şarap yapmaya elverişli olduğuna işaret ediliyor.

44 Bkz. Chadwick'in Evans'a karşı savları: Ventris ve Chadwick, *Documents*, s. 131.

45 *The Mycenaean World*, 99-100.



Resim 53. Ahtapotlu Minos vazosu, MÖ y. 1500. Heraklion Müzesi, Girit.

Tayın tutanaklarında adının geçmiyor olması, şarabın toplumun alt katmanlarının ya da kölelerin erişebileceği bir içecek olmadığını gösteriyor.[46] Şarap dev küplerde (*pithoi*) ve benzer büyük kaplarda saklanırdı. Kaplar hava almasın diye asma yaprakları ile örtülüp iplerle bağlandıktan sonra yumuşak bir kille sıvanır, üstü bir çömlek kırığıyla örtülürdü.[47] Anla-

46 *Age.*, 124; Pylos'tan bir defada birkaç kişiye birden verildiğine ilişkin kayıt var.

47 Menelaos'un sarayı çevresindeki Mykenai yerleşim bölgesinde, Sparta kazılarında çıkan örneklere bkz. : R. M. Dawson, "Excavations at Sparta 1910, 2. Bölüm: The Mycenaean City near the Menelaion," *Annals of the British School at Athens* 16 (1909-10), 9-10, levha 3. Birisi, mühürle dokuz yerinden birden mühürlenmişti.





Resim 54. (Solda) Mykenai kadehi (deniz motifli). Pylos, Nestor'un Sarayı, MÖ 13. yüzyıl (suluboya, P. D. Jong).
Resim 55. Erken döneme ait geometrik vazo, MÖ y. 740. Museum für Kleinkunst, Münih.

şıldığı kadarıyla, pişmiş toprak kapların gözenekleri yüzünden mayalanmanın durmayıp sürmesini engellemek amacıyla, saklama kaplarının iç yüzeyi, her zaman değilse bile, çoğunlukla reçineyle sıvanırdı. Yunanlıların ve Yunan halk yemeklerini sevenlerin bugün de makbul saydığı *retsina* adlı beyaz şarabın kökeni buradan kaynaklanmaktadır.[48]

Acaba Akhalar şarabı, daha sonraki tarih dönemlerinde yaşamış Yunanlıların yaptığı gibi, sulandırarak mı içerdi? Şaraba arpa unu ve keçi peyniri katma düşüncesi günümüz şarap dostlarının tüylerini diken diken edebilirse de böyle bir karışım, en azından, besleyici ve doyurucu bir içki meydana getirmiş olmanın yanı sıra konukseverlik anlamında temel yiyecek kümelerini simgelemiş olsa gerek. Kaşarlanmış Mykenai kralları ve

48 Kıbrıs, Dhenia'da, mezarda bulunan adakları çözümleyen Paul Aströms'ün notu ve kaynakça için bkz. Bruns, "Küchenwesen und Mahlzeiten," s. 8 ve 9, not 57. İlkçağda, genelde reçine kullanımı konusunda bkz. Singer ve diğ., *A History of Technology*, 1: s. 299. Yunanlı tarihçi Plutarkhos'a göre, şarap testilerinin içini çamsakızıyla kaplamak şaraba hem özgün bir rayiha, hem de dolgun bir lezzet veriyordu ("Table Talk," V, 3, 676). Sir Moses Finley şunu söylüyor: "İlkçağ dünyasının çamsakızı kullanılan bölgelerindeki yaşam beklentisi *sapa* kullanılan bölgelerdekine göre bir şekilde daha uzundu, işte bu yüzden burada yaşlıların oranı *sapa* kullanılan bölgelerdeki yaşlıların oranından bir şekilde daha yüksekti." Burada sözü edilen *sapa* daha da tatlanması için kuru üzümlerin yatırıldığı taze şıradır. Bu içine kuru üzüm yatırılmış şıra daha sonra kısık ateşte kaynatılarak koyulaştırılır. Finley'e göre, *sapa* kurşun kaplarda kaynatıldığı için yaşamı, üremeyi olumsuz etkilemekteydi; bkz. Finley'in "The Elderly in Classical Antiquity," *Greece and Rome* 28 (1981): 156-71 [s. 158].

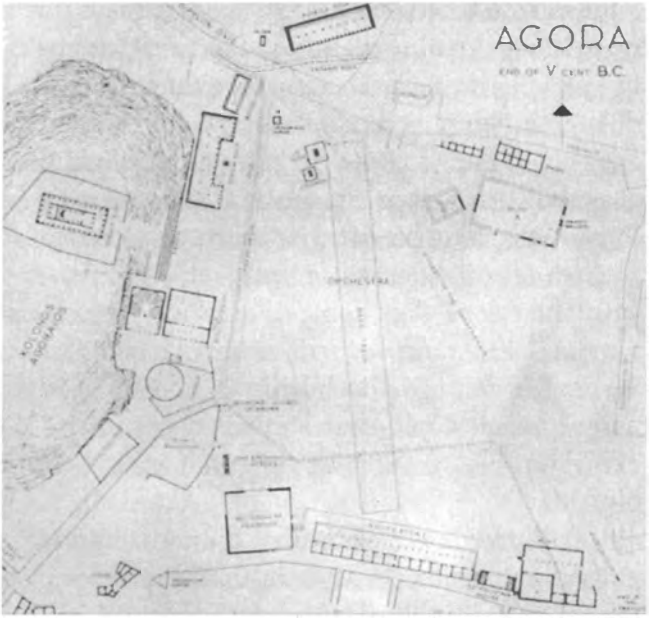
soylularını kadehlerindeki şarabı sulandırırken gözümün önüne getiremiyorum. Buluntular arasında karıştırma kaplarının görece azlığı bunu doğruluyor, hele de sayıları, Pylos'un ambarlarından çıkan neredeyse üç binin üzerindeki içki çanağıyla karşılaştırıldığında... Kazıları yürüten Carl Blegen, insanı şaşkına çeviren bu sayıyı akla yakın gelen bir biçimde yorumluyor: Bilindiği gibi, içki âlemleri önce bir tanrı ya da tanrılar onuruna içkinin bir bölümünün yere dökülmesiyle başlardı; bunca çanak bolluğu, o ilk büyülü sözler sonrasında (Beyler, size Kralı sunuyorum!) yere çalınan çanakların yerine yenilerin getirilebilmesini sağlıyordu herhalde.[49]

Deniz ürünleri, et (et deyince, geyikten yaban tavşanına –Yunanistan toprağı ada tavşanını hiçbir zaman barındırmadı– av etleri yanında evcil hayvan etleri) ve sebzesiyle bol çeşitli bir beslenme düzenine sahip Mykenai halkı buğday ve arpayı nasıl tüketiyordu? Tunç Çağı yerleşimlerinde genelde fırın bulunmadığından, ekmek pişirip pişirmedikleri ya da yalnızca bulamaçla mı yetindikleri uzmanlar arasında tartışma konusu.[50] Sorun, Chadwick'in belirttiği gibi, tabletlerde adı geçen bir "fırıncılık" mesleği (*artopoqoi*) yardımıyla çözüme kavuşuyor. Her ne olursa olsun, Yakındoğu ile böylesine güçlü bağlantıları olan halkların, benzer yöntemle, ocakta kızdırılmış bir taş üzerinde (belki de hafif kubbemsi bir kapak altında ya da pişmiş topraktan, eski bir Boiotia küpünde gördüğümüz biçimde, bir *pithos*u [büyük küpü] yan yatırarak ilkel bir fırına dönüştürüp) yassı ekmek pişirmeyi geliştirmemiş olmaları düşünülemez (Resim 51).[51] Elbette, tütsülenip dövülmüş buğdaydan ve arpadan kabarmış, mayalı somun elde edilmez. Arpa ekmeğinin klasik Yunan kurban törenlerinde

49 "The Mycenaean Age, The Trojan War, The Dorian Invasion and Other Problems," *Lectures in Memory of Louise Taft Semple* 1961-65 (Princeton, 1967), 23. Arkeologların LH IIIB diye adlandırdıkları döneme ait, yangının yerle bir ettiği Nestor sarayının raflarında parçalanmış 2853 adet uzun, ayaklı şarap kadehi bulundu.

50 Bireysel şölen kâseleri ile ortak ekmek sepeti seçeneklerinin her ikisini de benimseyen bir araştırmacının incelediği kanıtlar, Thalia Howe'un yukarıda (40 no'lu not) bildirilen makalesinde yer alıyor.

51 Ventris ve Chadwick, *Documents*, 130; bkz. Vickery, *Food in Early Greece*, s. 50'de, günümüz Yunanistan'ında, göçebelerin ateşe oturtulmuş üç ayaklı bir tavada, üstünü taş ya da çömlekle örterek pişirdiklerine değiniyor ve Girit'te bulunan kimi örnekleri buna benzetiyor (Harriet Boyd Hanes, *Gournia Vasiliki, and other Prehistoric sites on the Isthmus of Hierapetra* [Philadelphia, 1909], s. 30, levha 2, no. 34, 39, 40, 41, 43).



Resim 56. Atina Agora'sının planı, MÖ 5. yüzyıl. Dairesel yapılı *Tholos* ile *Bouleuterion* sol alt köşede görülüyor.

ve şölenlerde kutsallaşarak yaşaması, büyük olasılıkla, bunların özündeki tutuculuğun ve geleneğe bağlılığın sonucudur. Lineer B yazılı tabletlerde adı bolca geçen kokulu otlar ve baharatın ekmeklere tat katmada kullanıldığına beni inanmak zorunda bırakan, yine bu törenlerin tutuculuğunun bir başka yönüdür. Daha sonraki Yunan dünyasının dört bir yanına yayılmış kutsal yerlerde, her kültün ortaya çıktığı o ilk yiğitlik günlerinin anısını kutsal öykülerinde saklamış tapınaklardaki bazı görevlilerin adları, oraların eski yerlilerinin kokulu ot toplama ve baharat öğütme gibi bazı uğraşları olduğunu gösterir. Tapınağın tanrısıyla ya da tanrılarıyla paylaşmak üzere özel çörekler hazırlamak bu kişilerin göreviydi.[52]

Helen uygarlığının şafağında, dengeli bir "Akdeniz beslenme düzeni" sağlamak için gerekli bütün öğeler vardır. Bu beslenme düzeni,

52 Örneğin Delos'ta, Apollo tapınağında çalışan kasaba halkı "arpa-büyücüleri" ve "yuvarlatanlar" (kutsal arpa çörekleri *omphaloi* biçimli, yüksek yuvarlak somunları yapanlar) olarak hizmet ederken, başkaları, "kimyon-filizlendiriciler" diye adlandırılıyordu; bkz. Athenaios, IV, 172f-173a; krş. Lindos'taki Athena tapınağında otlu ekmekler (Athenaios IV, 131-33), ile Bober, "Cult Meals," 52.

günümüzde uzmanların sağlıklı yaşam için önerdiği beslenme düzenine benzemektedir.[53] Kalıntılardan ve Homeros'un yazdıklarından, MÖ 13. yüzyılın toplumsal katmanlara ayrılmış ve karmaşık bir yönetim düzenine sahip Mykenai kültüründe, yönetenler ve soyluların hayvan etinden sağlanan proteine aşırı düşkün olduklarını, yararlı beslenme alışkanlıklarını daha alt toplum katmanlarına bıraktıklarını anlıyoruz (büyük olasılıkla bir saray çevresinin çok uzağında, kuşları ya da küçük memelileri çalabilen ya da tuzağa düşürebilen kırsal alan halkına ve üst katmanların sevdiği deniz canlılarını yiyeceklerine katabilen kıyı halkına...).[54] Kim bilir, eğer ayrıcalıklılar sıradan buğday ve arpa ekmeği yerine has ekmeğe erişebiliyorduysa, halk işi, daha esmer ve kaba taneli ekmek yerine toplumsal konumun göstergesi sayılan en beyaz undan ekmekleri tüketen ortaçağ seçkinleri kadar beslenme yetersizliği çekmiş olmalılar.

Elimizde yemek tarifleri bulunmadığına göre, şimdiye dek sözünü ettiğimiz malzemeyle Mykenai halkının neler pişirmiş olabileceğine ilişkin sonuçlar iki kaynaktan çıkarılmalıdır. Birincisi, saray arşivlerinde hem isim, hem de simgesiyle belirtilmiş çeşitli kap kacağın sınıflandırılmasına bakılmalıdır. Mutfakta kullanıldığı anlaşılan kapların çeşitliliği, kazan ve şişin çok ötesinde ince işçilikli yemekler hazırlandığının ipuçlarını veriyor.[55] Üç ayaklı dev kazanlar ve sıradan "yemek tencereleri"nin yanında iki yanı kulplu, geniş, yayvan "kaynatma kapları" göze çarpmaktadır, çok sayıda da kepçe vardır. İkinci kaynak, Minos/Mykenai dönemlerinde sabit ocağa duyulan bağlılık sayesinde günümüze kadar kalabilmiş arkeolojik buluntulardır. Öyle ki, mutfakların yeri bile belli. Oysa nereye götürülürse orada yemek pişirilebilen taşınabilir maltızın kullanıldığı tarih dönem-

53 Mykenai beslenmesini toplumsal bağlamda ele alan bir ilginç çözümleme: Pia de Fidio, "Dieta e gestione delle risorse alimentari in eta Micenea," *Homo edens: Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civilta Mediterraneo*, ed. O. Longo ve P. Scarpi (Verona, 1989), 193-203. Nancy Harmon Jenkins'in yakınlarda kaleme aldığı büyüleyici yemek tarifi kitabı: *The Mediterranean Diet: A Delicious Alternative for Lifelong Health* (New York, 1994), Akdeniz beslenme düzeni konusunda bütün bilimsel beslenme öğütlerini özetliyor.

54 Mykenai ve Thebai'de bulunan balık kemikleri ile Tunç Çağı kazı alanlarında bulunan yumuşakça kavkıları konusunda bkz. W. Lord Taylour, *The Mycenaeans* (New York, 1964), 125.

55 Bkz. Ventris ve Chadwick, *Documents*, 9. bölümde 4-7 ile başlıca kazı alanlarından dökümler: çizge 16, s. 324.

lerinden kalma Yunan evlerinde mutfak yeri belirsizdir. *Escharai* adıyla bilinen gezer ocaklar, Yunan öncesi aşçılarınca bilinmez değildi. Doğal olarak mezarlara kimi zaman bir *batterie de cuisine* [tam takım mutfak malzemesi] konulmuş olması, olası yemek pişirme yöntemi çeşitlerine görsel katkıda bulunuyor. Girit'te Zafer Papoura'da üç ayaklı ocağın bulunduğu Geç Minos II döneminden bir mezarda (Resim 52) tunç kaplar da bulundu, Chadwick bunları Mykenai örneklerinin "akraba"larından sayıyor. Evans bulunanlardan birini "kızartma tavası" olarak belirlediyse de, kandil olup olamayacağı sorusu yanıt bekliyor.[56]

Girit'te, Zakros'taki Minos dönemine ait sarayda bulunanlar, güzel kokulu bitkilerin yemek pişirmede kullanıldığına ilişkin güvenilir kanıtlardır. Mutfaktaki minik kaplar, baharatın yalnızca güzel koku ve kokulu yağlar üretmekte kullanılmadığının göstergesi gibi görünüyor.[57]

Bunca bilinçliyken, dinamikleri bunca yerli yerine oturmuşken, aristokrat Mykenai toplumunun çökmesi araştırmacılarca değişik biçimlerde açıklanıyor. Kimilerine göre çöküş nedeni, sınırlı bir iktisadi taban üzerine oturmuş, tabakalaşmış bir uygarlıkta meydana gelen kaçınılmaz çürümedir. Başkalarına göreyse çöküş, ani bir saldırı sonucu büyük merkezlerin yağmalanıp yakılmasının sonucu olabilir. Bu saldırının MÖ 12. yüzyıl başlarında Doğu Akdeniz'deki pek çok yönetimin rahatını kaçıran "Deniz Halkları"ndan ya da dalga dalga göçen Yunan kabilelerinden (Herakles'in oğullarının dönüşü diye bilinen Dorlar) geldiği kabul edilse bile, pek çok yerleşimin yeniden kurulacağı yerde niçin terk edildiğini açıklamaz. İklimbilimci bir grup araştırmacı, uzun süren bir kuraklığın Mykenai hayvancılığına ve sınırlı sayıda ürünü olan tarımına yıkım getir-

56 *Age.*, 325; krş. Evans, *Palace of Minos*, 4:861, resim 843. Geç Tunç Çağı'ndan sabit ve gezer ocaklar konusunda bkz. Vickery, *Food in Early Greece*, 88 (Korakou ve Mykenai'den kanıtlara yer veriyor) ile Bruns, "Küchenwesen und Mahlzeiten," 5. bölüm. Mabel Lang'ın Pylos'a ilişkin raporlarında (AJA, 62 [1958]: 189) tabletlerde adı geçen (? *a-pi-qo-to*) "kenarlı" gezer ocak bulunuyor; yapılan kazılarda şiş çevirmeye elverişli bu ocağın ağaç şişlerin geçeceği ayakları bulundu; fakat Chadwick'e göre, buradaki "kenarlı" sıfatı, belki de bir masayı ya da üç ayaklı bir kazanın bağlantılarını betimliyor olabilir (Ventris ve Chadwick, *Documents*, 341, 499). Adı geçen ikinci araç, *i-to-we-sa* diye tarif edilen "ayaklı" bir gezer ocaktır.

57 Nikolas Platon, Zakro (New York, 1971), s. 203. Bkz. Ventris ve Chadwick, *Documents*, 442: Sayfa 225'te J. T. Killen'in Mykenai baharat tabletleri (*Classical Review*, 14 [1964]: 171-73) üstüne incelemesine ek açımlamayla birlikte. Açımlamada, kimi baharatın kokulu olmadığına parmak basıyor ve dökümü verilen bitkilerin tümünün parfüm olarak değil, yemekleri tatlandırmakta kullanıldığını ileri sürüyor.

diğini, bunun da saray merkezli yerleşimlerin boşalmasına ve toplum düzeninin yıkılmasına yol açtığını savunuyor. Kuşkusuz, bütün bunlar ve daha başka baskıların, MÖ 12. yüzyıldan 8. yüzyıla kadar Yunanistan'da "karanlık çağlar"ı yaratan sarsıntıda payı olmuş olmalıdır. Bu döneme, yazı yazmanın bile unutulduğu bir kültür yoksullaşması egemen olmuştur, ta ki, 8. yüzyılın ortalarında Fenike alfabesiyle tanışana kadar.[58]

Ambarlanan tahılın sıkça aktarılması sırasında kalkan tozun (Pylos'ta "süpürgeciler" vardı), ani ve yıkıcı patlamalara neden olduğunu savunanlar da var. Sürmekte olduğu sanılan kuraklık dolayısıyla kuruyan havanın patlama olasılığını artırmış olabileceği ileri sürülüyor. Ambar tutanaklarından, Pylos'taki yıkımın bahar aylarına rastladığı anlaşılıyor, çünkü görünürde kaldırılmış bir tahıl hasadı yoktur ve koyunlar henüz kırkılmamıştır. Van Leuven, Yunan mit geleneğinde geçen doğaüstü patlama olaylarının, ABD'deki bir tahıl silosunda meydana gelen ve 110 kilometre öteden duyulabilen patlamaya benzer felaketlerin benzeri olduğu üzerinde duruyor. Ona göre, Mykenai kenti Thebai'nin yıkılışına ilişkin ipucu Semele'yi öldüren tanrısal yıldırımda bulunabilir, geleneksel etimolojide "toprak" anlamına gelen *Semele* adı ise, onun kadın kılığına bürünmüş tahılı simgelediğini akla getiriyor.[59] Van Leuven savında bu yıldırım felaketini, 1977 ve 1978 yaz aylarında ABD'de meydana gelen tahıl siloları yıkımlarına benzetir. Gerçekten de, Ulusal Bilimler Akademisi'nden bir kurul, 1982 yazında, ülkenin ambarlama tesislerinde toz patlamalarını önlemek için bazı önlemler saptamıştı. İş Güvenliği ve Sağlığı Yönetimi, 200'ü ölümle sonuçlanmış 400'ü aşkın böyle patlama belirlemişti.

Mykenai uygarlığının yıkılışının, Van Leuven'inki gibi kuramların açıkladığı denli birdenbire ve geriye dönüşsüz oluvermediği yönünde bir kanı bugünlerde gittikçe güç kazanıyor. Yerinden olma, yoksullaşma ve

58 Dengeli bir özet istenirse bkz. Chadwick, *The Mycenaean World*. 177-79 (Pylos'un yıkılışı) ile 11. bölümü; Sallares, *Ecology*, s. 15; Per Alin, "Mycenaean Decline-Some Problems and Thoughts," ed. K.-H. Kinzl, *Greece and the Eastern Mediterranean in Ancient History and Prehistory* (Berlin, 1977), 31-39. Kuraklık konusunda bkz. R. A. Bryson, H. H. Lamb ve D. A. Donley, "Drought and the Decline of Mycenae," *Antiquity* 48 (1974): 46-50. Kazı sonuç raporunda her kazı alanı ayrı ayrı ele alınıyor.

59 Bkz. J. V. van Leuven, "Prehistoric Grain Explosions," *Antiquity*, 53 (1979): 138-40, kaynakçasıyla birlikte. Tahıl ambarlarında toz konusuna ilişkin bilimsel rapor, 8 Temmuz 1982 tarihli *New york Times*'da duyurulmuştu.



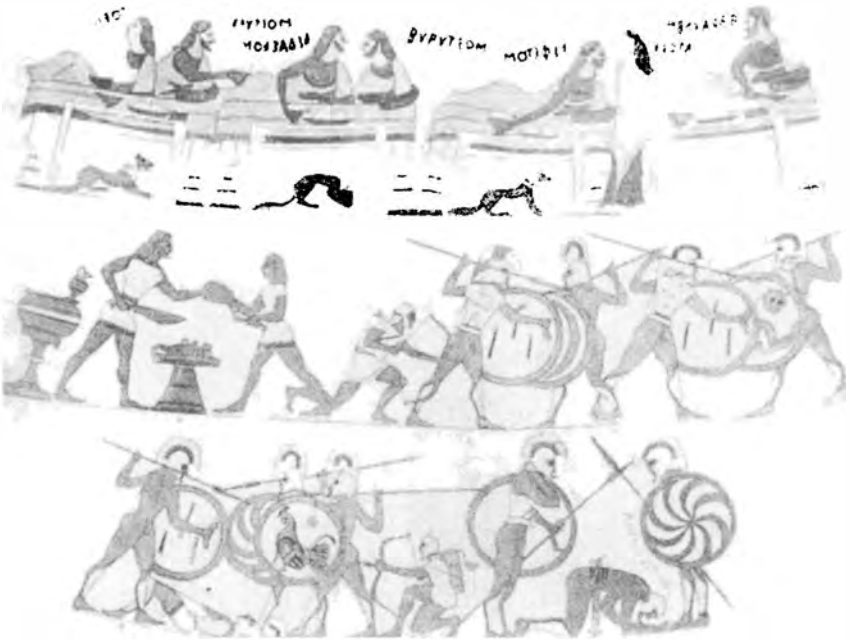
Resim 57. . Attika yapısı kırmızı figürlü kadeh (*kylix*), MÖ 5. yüzyıl başı.
Corpus Christi College, Cambridge.



Resim 58. *Symposion*. Attika yapısı kırmızı figürlü kadeh (*kylix*). Ressamı Makron, MÖ 5. yüzyıl başı.
Soldaki adam, kadehini *kottobos* oyunundaki gibi sallıyor. Museum für Kleinkunst, Münih.

tüketimin niteliğinde kötüleşme... Hepsi olmuş olabilir, ama göçlerin yollara düşürdüğü sığınmacıların bile sürdürdüğü bir günlük yaşam vardı ve kullandıkları silahların soylulara özgü pahalı tunçtan yavaş yavaş demire dönüştüğünü görüyoruz. Çanak çömlekteyse, madeni ifadeli biçimlerin ve Minos birikiminden ödünç alınmış deniz motiflerine duyulan hayranlığın (daha o zamandan Yunan'a özgü bir mantıksal tasarım anlayışı taşıdığı gözlenir, bkz. Resim 53 ve 54) yerini 8. yüzyılın geometrik uyum anlayışına bıraktığını görüyoruz (Resim 55). Mykenai kaleleri, klasik çağ Yunanistan'ında toplumsal ve/veya dinsel yaşamın merkezleri durumuna geldi. Kutsal yerler, Eleusis'de olduğu gibi, gönülleri korku ve saygıyla dolduran gücünü korudu ve sonunda, soy ortaklığının bir araya getirdiği dağılmış Yunan kabileleri, Helenler arası tapınma ve/veya kardeşçe spor yarışmaları bağlamında Delos, Delphoi ya da (Herakles'in Olimpiyat oyunlarını MÖ 776'da başlattığına inanılan) Olympia gibi merkezlerde buluştu.

Yunanlılara gelince, Homeros destanları ve söylencelerinin çoğu ister Peloponnessos'da yaşayan Dorlar olsun, isterse Attika'da ve uzak Anadolu'da yaşayan İonlar, sıradan bir kent-devleti yurttaşının gözünde uzak Mykenai geçmişinin parlaklığını canlandırıyordu. Mykenailerden kalma yeme içme göreneğine de sahip çıkıyorlardı. 4. yüzyıl sonlarında, öğrenim görmüş kimi Yunanlılar, geleneksel yazın ve sahne yapıtlarına temel malzeme sağlamış yiğitlik çağı söylencelerine bakarak, mitoloji uzmanı Euhemeros'un kuramlarını kabul edeceklerdi. MÖ 340-260 yılları dolayında yaşamış bu otorite, akılcı biçimde yorumladığı masal ve söylencelerde, tanrıları yaşamış tarihi kişiler olarak ele aldı. Helen yeme içme sanatının köklerini Mykenai kenti Thebai'nin efsanevi kurucusu olarak kült haline gelmiş olan Kadmos'a (Dionysos'un büyükbabasına) borçlu olduğundan hiç kuşkusu yoktu –tıpkı Yunanlıların harflerini, şu *Kadmeia grammata*'yı ona borçlu olduğu gibi... Euhemerus'a göre, Europa'nın kardeşi ya da kardeş çocuğu olan Kadmos, Fenike'de Sidon bölgesinin kralına yeme içme sanatını öğreten aşçıydı. Flütçü kız Harmonia'yla birlikte kaçarak, Boiotia'ya gittiler (yolculukta her ikisi de Samothrake [Semadirek] adasının gizemli dinindeki olaylarda rol aldılar). Bu evlilikten Semele doğdu (ve Euripides'in *Bakkhalar* adlı tragedyasında ölümsüzlük kazandılar). Başka ilkçağ kronolojileri,



Resim 59. *Herakles, Eurytos'un Evinde Şölende.* Erken Korinthos *krater*'i, MÖ y. 625-600. Ortadaki bandın sol başında et parçalayan bir *mageiros* resminden, *krater*'in karşı yüzündeki savaş resimlerine geçiliyor. Louvre, Paris.



Resim 60. *Hetairai ile birlikte Symposion.* Smikros'un yaptığı kırmızı figürlü *stamnos (*kısa boyunlu sürahi), Musée Cinquantenaire, Brüksel.



Resim 61.
Süvari. Arkaik dönemden mermer süvari başı, Atina, MÖ y. 530. Louvre, Paris.

Thebai kentinin Mykenai Kralı Kadmos tarafından kuruluş tarihini (ejderin dişlerini toprağa ekme öyküsü) MÖ 1518-1285 arasında bir yere yerleştiriyor. Klasik Yunan alfabesinin bir Fenike kaynağından türetildiğini biliyoruz, ama MÖ 8. yüzyıldan daha öncesinin arkaik harf örnekleri elimizde yok.[60]

Yemek Törenlerinin Kutsal ve Dünyevi Yanları

Yemek ve sofrayı paylaşma; hemşerilerle, tanrılarla, göçeli çok olmuş yiğitler ya da atalarla ve ağırlanan konuklar ya da yolcularla birlikte yeme içme Yunanlının siyasal, dinsel ve kişisel kimliğini tanımlamada en başta gelirdi. İster özel bağların bir araya getirmesiyle olsun, ister bütün halkın toplanmasıyla, birlikte yeme içme, yurttaşları birbirine bağlamış görünüyor.[61] Toplumsal-siyasal yapıyı bir arada tutmak amacıyla bir top-

60 Kadmos söylencesinin günümüzde çözümlemesi ve tüm arkeolojik konuların ve yorumların incelenmesi için bkz. Ruth B. Edwards, *Kadmos the Phoenician: A Study in Greek Legends and Mycenaean Age* (Amsterdam, 1979); Thebai kentinin kuruluşu konusunda kadim kaynaklar için bkz. s. 167.

61 P, Schmidt-Pantel, toplum olarak yemek yemenin bütün biçimlerini ve yapılanmalarını tarihsel çerçevede ele alıyor: "Banquet et cité grecque: Quelques questions suscisitées par lis recherches récen-



Resim 62. Arkaik dönemden genç kız heykeli (*kore)*, MÖ y. 520-510. Akropolis Müzesi (no. 682), Atina.



Resim 63. *Kore no. 679*, MÖ y. 540. Akropolis Müzesi, Atina.

lu yemek töreninden yararlanmak, Lakonia bölgesinden bir Spartalı için olduğu kadar Attika bölgesinden bir Atinalı için ya da Anadolu'dan Miletoslu bir Yunanlı için de geçerliydi. Bu anlayış, İon ya da Dor mirasını ve uygarlığını öteki "barbar" soylardan ayırmada hepsinin işine yarıyordu (öteki soyların Helen kulağına koyun melemesi gibi gelen konuşmalarından "baa(r)-baa(r)" yansıma sözcüğü doğdu). "Ötekiler"in yurdu daha kuzeydeydi ve su katılmamış şarap, daha beteri, bira içiyorlardı, zeytin ya da başka tohumlar, ceviz ve fındıktan çıkarılmış yağ yerine tereyağı kullanıyorlardı, hatta Yunanlıların efsanelere gömülmüş bir geçmişte bıraktıkları insan eti yeme alışkanlığını sürdürüyor olabilirlerdi.[62]

Toplu yaşama kültürünün en baş köşeyi tuttuğu bir *polis* yaşamını, kuruluşundaki inançlar ne olursa olsun bir kent-devletin siyasal canlılığını düşünün şöyle bir. Geometrik dönem kadar erkenlerde (MÖ 8. yüzyıl), başlangıçta soyluların yer aldığı, ama sonunda tüm erkek mülk sahiplerinin temsil edildiği bir tür yürütme kurulu (Atina senatosundan on kişilik bir komite) kent işlerini yürütmek, yabancı elçileri kabul etmek ve önemli yazışmaları sürdürmek üzere, belirli sürelerle yirmi dört saat görev başında bulunuyordu. Giderleri devletçe karşılanmak koşuluyla, yasalarda belirtildiği biçimde, *prytaneion*'da[63] ya da yakınında topluca yemek yerlerdi. Tanrıça Hestia'ya adanmış ocak orada yanardı. Yunan klasik çağında yalnızca Atina'da bu işlevi yerine getirmek üzere seçilmiş bir *prytanikon* vardı, *prytaneion*'u ise ayrıcalıklı konuklara ve atletler gibi devlete özel onur kazandırmış kişilere ayırmışlardı. Kent sarayında görevli elli adamla birlik-

tes," *Mélanges de l'École français de Rome* 97 (1985): 135-58. Aynı yazar, *La Cité au Banquet: Histoire des repas publics dans les cités grecques* (Roma, 1992) adlı yapıtında, toplu yemeğin bütün örneklerini çözümleyerek Oswyn Murray'in yalnızca *symposion* konusundaki üniter ve sentezci çalışmasına değerli bir katkıda bulunuyor (bkz. 69 no'lu not). Bkz. ayrıca François Lissarrague ile ortak çalışmaları: "Partage et communauté dans les banquets grecs," *La Table et le partage* (Paris, 1986)

62 Bkz. yukarıda s. 81 ile 13 no'lu not. Pelops'un fildişi omuzu tarihsel zamanlarda Elis'de sergilenen kalıntılardan biriydi (bkz. Plinius, DT, xxvii, 34). Thyestes'in öyküsü, Sophokles ve Euripides'in oyunlarının yanı sıra Seneca'nın bir trajedisine konu olmuştur; bu oyunlardan yalnızca birkaç parça kalmıştır. Krş. anne Prokne, Itys'i babası Tereus'un önüne et diye sürer; Akropolis Müzesi'ndeki çok etkileyici heykeli Pheidias'ın öğrencilerinden Alkamenes'in yaptığı sanılıyor: Anne bu korkunç düşünceyi kafasında evirip çevirirken, hiçbir şeyden habersiz oğul anasına sarılmaktadır.

63 Antik Yunan kentinde ocağında sürekli ateş yanan, yabancı ülkelerden gelen konukların, elçilerin, seçkinlerin ve savaşta ya da Helenler arasındaki oyunlarda kazandıkları başarılardan ötürü halkın övgüsünü kazanmış yurttaşların ağırlandıkları yapı –ed.n

te, sayıları altıyla on arasında memur hep birlikte *tholos*'ta[64] yemek yerlerdi. Bitişiğinde yemek pişirmek için bir yer bulunan bu yuvarlak bina, *bouleuterion*'a, yani kent meclisi binasına bitişikti (bkz. Resim 56).[65]

Toplu yemenin tam bir ideolojik örneği, Dorların Mykenai erkini zorla ele geçirdiklerinde tahkim edilmiş yerler olan Girit ve Sparta'da görülür. Atina'da 18-19 yaşına girmek, biraz sonra göreceğimiz *symposion*'la tanışmak anlamına gelebilirdi, yani olgun bir akıl hocası (ve âşık) kılavuzluğunda yetişkin erkekler arasına katılma yolunda bir törensel hazırlıktan geçmek demekti. Askeri güce önem veren Sparta'da ve Girit'te her erkek, çocukluktan başlayarak yaşıtlarıyla bir kümede eğitilirdi. Eğitim aileye bırakılmazdı ve yaşça büyük bir yurttaşın gözetiminde gençlikten erginliğe geçiş için bir toplu sofraya (*sussitia*) kabul edilmek zorunluydu. Bu yaşlı yurttaş, Sparta'da gencin babası olabildiği gibi, daha çok, *erastes*'i (âşığı) olurdu. Girit'te geçirilen garip bir uydurma "dağa kaldırma" dönemi sonunda, *erastes* ile *eromenos* (sevilen genç) son iki ayı vahşi doğada baş başa geçirirlerdi. Erkek erkeğe dost sofralarına kabul edilmeleri bundan sonra olurdu. Seçilmiş Spartalı gençler daha olgun bir yoldaştan destek almayıp, 17-19 yaşlar arasında bir *krupteia*'da (gizli bir çete) görev yaparlardı. Bu dönemde toplumun dışına çıkarak kırsal alanda (hırsızlık da dahil olmak üzere) zekâ ve becerileri sayesinde yaşar ve geceleri adam öldürme ve kargaşa çıkarma yoluyla *helot*'lar (toprağa bağlı devlet köleleri) arasında dehşet saçarlardı. Bunların hepsi Yeşil Bereliler'in gördüğü eğitimi ya da gençlere serüven eğitimi vermeyi amaçlayan "Outward Bound" adlı İngiliz akımını akla getiriyor, ama *kruptoi*'nin her birinin kendi başına ayakta kaldığı anlaşılıyor.[66]

64 Mykenai çağında görülen yuvarlak planlı, bindirme kubbeli tapınak–ed.n

65 Bu ayrımı ilk savlayan E. Vanderpool oldu, "Tholos and Prytanikon," *Hesperia* 4 (1935): 47075; bkz. P. Schmidt-Pantel, "Le repas au prytanée et à la tholos dans l'Athènes classique. Sitesis, troph–, misthos: Réflexions sur le mode de nourriture démocratique," *Annali dell'Istituto orientale di Napoli* 2 (1980): 55-68; Frederick Cooper ve Sarah Morris, "Dining in Round Buildings" (*Sympotica: A Symposium on the Symposion*, ed. Oswyn Murray [Oxford, 1990], 66-85) adlı makalelerinde, *tholos*'ta kent sarayının elli üyesinin, altı ile on kişi arasındaki devlet görevlisiyle bir arada oturarak yediği daha demokratik ve alçakgönüllü yemek ile *prytaneion*'da konukların divanlara uzanarak *symposion*'daymışçasına yedikleri "aristokratik" yemek arasındaki ayrım üzerinde durarak (s. 75-79), *tholos*'u, "Batı mimarisinde siyasal amaçlı tasarlanmış ilk bina" olarak öne çıkarıyorlar.

66 Sparta *agoge*'si (öğretim sistemine giriş, altı yaş tamamlandıktan sonra, yedinci yılda oluyordu), çeşitli aşamaları ve *krupteia* için bkz. Robert Garland, *The Greek Way of Life from Conception to Old Age* (Londra, 1990): Yunanlılarda toplumu çeşitli yollardan yapılandırmanın aracı olarak, erkek ve kız

Kişiliği böylece biçimlenerek ve sertleşerek Sparta askeri örgütüne hazırlanan 20 yaşındaki bir delikanlı, ailesi ya da karısıyla bir arada oturmaktan kurtulmak için hileli yollara başvurarak, önündeki on yılı aynı sofrayı paylaştığı yarenleriyle geçirmeyi umabilirdi. Evine uğrarsa bu, çocuk yapma gereksiniminden dolayı, izine bağlı olarak gerçekleşirdi. *Sussitia*'da toplu yemek yeme eğretilemesi, insanların özel hayatına karışan bir toplum mühendisliği çerçevesinde, bir kuşağı bir sonraki kuşağa bağlayan karşılıklı cinsel ilişkiler denli güçlü görünüyor.[67]

Toplu yemekte tam üyelikten yararlanan Spartalılar her ay belirli bir miktar arpa, şarap, peynir ve incir yanında, 10 Aegina kuruşu değerinde *opsonia* ya da "çerez" bağışıyla katkıda bulunurdu.[68] Her ne kadar Spartalılar, yalın bir beslenme düzenine sahip olmakla ünlü idiyseler de, ortak sofranın yarenleri ayrıca isteğe bağlı olarak, *eranos*'a da (tanrı ne verdiyse türünden bir yemek ya da bir tür piknik yemeğinin Yunancası) bağışta bulunurlardı, biraz domuz eti, çiroz ve avladıkları ne varsa; yemeğin ardından ikinci bir fasılda arpa çöreklerini bandıkları zeytinyağı da büyük olasılıkla bağışlar arasındaydı.

İngilizce'de ve başka dillerde, kendine hâkim olma anlamında kullanılan "Spartalı" sıfatının yerini niçin hâlâ koruduğunu anlamak zor değil.

çocuklarında yaş kümeleşmelerini ele alıyor; bkz ayrıca, M. P. Nilsson'un hâlâ temel yapıt olma özelliğini koruyan "Die Grundlagen des spartanisches Lebens," *Klio* 12 (1912): 308-40 adlı çalışması ve G. Cambiano, "Becoming an Adult," *The Greeks*, ed. J.-P. Vernant (Chicago, 1995), 86-119. Özgül olarak *sussitia* konusunda; bunun yanında Girit'in *andreia*'sı konusunda bkz. ayrıca Mario Lombardo, "Pratiche di commensalita e forme di organizzazione sociale nel mondo greco: Symposion e Syssitia," Lango ve Scarpi, *Homo edens*, 311-26; Oswyn Murray, *Early Greece* (2. basım, Cambridge Mass, 1993), 175-79; Salares, *Ecology*, 130, 172-74, 189; ve aşağıda 69 no'lu notta anılan *symposia* konulu kaynakça. *Sussitia* kurumunun sosyoekonomik yanı üstünde duran bir Yeni Tarih araştırmasına ilişkin bkz. Thomas J. Figueira, "Mess Contribution and Sustinence at Sparta," *TAPA* 114 (1984): 87-109: Helotların bağımlı konumlarını perçinlemek amacıyla yiyeceklerin yeniden dağıtımı bağlamında ödenti ve yiyecek katkı paylarına ilişkin istatistikleri inceler.

67 Athenaios'tan bir parçada (XIII, 561e) yansıtıldığına göre, savaşta başarının çarpışma hattındaki askerlerin dostluğuna (*philia*) bağlı olduğuna inanan Spartalılar, savaşa başlamadan önce Eros'a kurban sunarlardı.

68 Athenaios IV, 141c; ayrıca bkz. : Sparta'da yemek, şenlikler ve perhiz konuları için 138c-143a. Spartalıların görenekleri konusundaki bir başka kadim kaynak, Plutarkhos'un kaleminden çıkan, yaptığı reformlarla bu kuralları koyan Lykurgus'un yaşam öyküsüdür. Figueira, "Mess Contribution," konulu makalesinde, zeytinyağının olmayışına parmak basar ve zeytinyağının her Spartalının, toprağa bağlı kölesinin işlediği kendi tarım arazisiden (*kleros*) aldığı ayni kiradan yaptığı gönüllü katkılardan olduğunu ileri sürer.



Resim 64. Kilden adak yiyeceği modelleri. Akrokorinthos'ta Demeter ve Kore tapınağı.
Fotoğraf: N. Boukadis

Athenaios, bir Lakedaimon [Sparta] yemeğinde ağırlanan bir Sybarislinin sözünü unutmaz: "İçlerinde en yiğitlerinin Spartalılar olması nedensiz değil çünkü başka kim olsa, bunca kısıtlı bir yemeği paylaşmaktansa on bin kez ölmeyi yeğlerdi" (IV, 138d, krş. XII, 518e). Gerçekten de, Spartalıların et suyunun elde edildiği hayvanın kanını da katarak yapmış olmaları gereken ünlü "kara et suyu"nun, ilkçağın sıkça şaka ve alay konusu yapılan nesnelerinden biri olduğu anlaşılıyor.[69] Fakat Spartalılar beslenme özellikleriyle gurur duyarlardı. Kserkses'in MÖ 479 yılında Plataia'da yenilgiye uğramasından sonra, askerlerinin Persler karşısında üstünlüğünü çarpıcı biçimde vurgulamak isteyen Pausanias, önce düşmanının yaptığı gibi savurganlık örneği bir şölen vermişti, ardından da ders olsun diye bir Sparta şöleni...[70]

69 Gottschalk, *Histoire de l'alimentation*, 1:143, 18. yüzyılda yaşamış bir Mme Dacier'den söz ediyor: Kadim Yunanistan'a âşık bu kadın, yemeğin tarifini bulduğu kuruntusu içindeydi. Tarifi, Akademi'nin altı üyesi üzerinde denedi; sonuç felaket oldu.

70 Athenaios, IV, 138b-c: Sybarislinin gözlemine yol açan, burada tanık olduğu olaydır. Bunun dışın-

Diyelim ki Spartalıların çok yemek içmekten sakınmalarını iyi yemek merakımıza aykırı buluyoruz, ama beslenme konusuna yaklaşımlarının bir üstün yanı, bugünün sağlıklı Akdeniz beslenme düzenine verilen önemle vurgulanmış oluyor. Vurdu mu düşüren zırhlı piyade askeri yetiştirmek zorunluluğu karşısında Lakedaimonlular çocuklarına en besleyici yiyecekleri sağlama konusunda bütün öteki ilkçağ halklarını geride bırakmış görünüyor. Yalnız erkek çocuklarına değil, –alışılmışın oldukça dışında– kız çocuklarına da... Kızlar da, genç erkekleri ince uzun boylu yapan beslenmeden yararlanıyordu. Savaşanlar için önemli olduğu kadar kızlar için de önemli sayılan aynı öğretim ve beden eğitiminden geçiyorlardı (kızlarını toplum önüne çırılçıplak çıkararak öteki Yunanlıların yüzlerini kızartmak pahasına da olsa).

Böylesi olağanüstü özgürlüğü ve aynı zamanda Lakonia yasasında yer alan kadın haklarını dengelemek üzere, Spartalılar devlet karşısında aileyi geriye itmişlerdi. Oswyn Murray'in sözleriyle: "Evlenme töreni, kadının erkek topluma boyun eğmesi anlamını taşıyordu, bir tür kadına el koyma törenine dönüşmüştü: Evlenen kadının saçı tıraş ediliyor ve erkek gibi giydirilip damadı beklemek üzere karanlık bir odada tutuluyordu."[71] Bunun da ötesinde, kişi karısını bir başka erkeğe ödünç verebiliyor ya da erkek kardeşiyle paylaşabiliyordu.

Bireyin devlete boyun eğmesi Attika bölgesinde bambaşka bir biçim almıştı. En azından MÖ 5. ve erken 4. yüzyıldaki klasik biçimlerine bakınca kökten bir değişme söz konusuydu; değişime damgasını vuranlar da, bugün bizim Batı demokrasisinin kökeni olarak kutsadığımız kurumlardı. Oysa bu kurumlardan biri, soylu egemenliği ve ayrıcalığının küstahça gösterişi biçiminde başladı. Başlangıcını bir yana bırakırsak, Yunan *symposion*'u[72] (sözcüğün tam anlamıyla bir "birlikte kafa çekme" âlemi) her zaman bir törensellik öğesi de içerdi. Kaynağını arkaik dönemdeki toplum-

daki yerlerde, Athenaios'un yoldaşları Pers hükümdarlarının kocaman bir öküz ya da *phenax* (devekuşu mu?) çevirmesini tercih etmelerine inanmakta zorluk çekerler (*age.*, 130f-131a).

71 *Early Greece*, 176. Anlaşıldığı kadarıyla, bütün o hemcinsleriyle "düşüp kalkmanın" ardından, karşı cinse karşı eğilim duymak için biraz uğraşmak gerekiyordu.

72 *RE*, 2. seri, VII, sütun: 1266-70 için Hug'un yazdığı makale ve Mau'nun köken hakkında IV, 61 ve devamında (1931) yazdıklarından, Oswyn Murray ve başka günümüz araştırmacılarının yazdıklarına değin, Yunanlıların yemeklerde uyduğu kuralların anlatımında bu olgu ağır basmış görünüyor.

sal bir ayrıcalık ve bedensel hazları doyurmaktan alıp klasik bir akıl yürütme/tartışma şölenine dönüştü. Bu yanıyla, geleneğimizdeki sempozyum olgusuna ışık tutarken, Platon ve Ksenophon için (Athenaios'u da unutmayalım) bir felsefi söyleşi ortamı sağlamış oluyordu, Plutarkhos'tan Hazlitt'e bunca değişik deneme yazarına yüzyıllardır esin kaynağı olmuş "Masa Başı Söyleşileri" adında bir yazın türünü başlatmak yanında, modern bilimsel atışmaya bir biçim ve düzen getirmiştir (eyvah ki, gerekli iksirler ya da bir divana ikili uzanmanın keyfi olmaksızın).

Symposion kimi yönleriyle Sparta'nın *sussitia*'sına yakındır: yani, (Atina bakımından söylemek gerekirse) demokrasi girişimleri sonucu 59 yaşın altında bütün yurttaşlara zorunlu askerlik hizmeti konmadan önce asker seçkinler arasında erkek erkeğe dostluğun var oluşu ve 19 yaş dolayında genç erkeklerin (*ephebes*) bir geçiş töreninden sonra aynı cinsten yetişkinler arası (homoerotik) cinsel heyecanlarla tanışması...[73] Arkaik dönemden (MÖ 600-480) kalma bezemeli toprak kapların ana teması *symposion*'dur. Resim 57 ve 58'de görebileceğiniz kırmızı figürlü kadehlerde resim unsurları kilin kırmızısı olarak bırakılmış, böylece iç ayrıntılar rahatça gösterilebilmiştir; oysa daha önceki siyah figürlü kaplarda iç çizgiler oyularak gösterilebilmiştir (karş. Resim 43).

Her ne kadar akşam yemeğinin (*deipnon*) bitmesini izleyen şölen ve *symposion* sırasında uzanarak oturmak Yakındoğu'dan alınma ise de,[74]

73 *Symposion*'un tarihi ve yorumu konusunda başlıca otorite Oswyn Murray'dir. Yayınladığı İngilizce makalelerin en önemlileri: "The Symposion as Social Organization," *The Greek Renaissance of the Eighth Century B.C.: Tradition and Innovation* (Stockholm, 1983), 195-99; "The Greek Symposion in History," *Tria Corda: Scritti in onore di Arnoldo Momigliano*, ed. E. Cobba (Como, 1983), 257-72; "Nestor's Cup and the Origin of the Symposium," *AION Archeologica, Storia, Antichita* 16 (1994) ile 1990 yılına gelene değin eksiksiz bir kaynakçayı da içeren *Sympotica: A Symposium on the Symposion* adlı yapıtın giriş yazısı (bkz. yukarıda 61 no'lu not). *Ephebes*'in *symposion* göreneklerine başlangıç yapmaları konusunda bkz. son anılan yapıt s. 135-48'de, Jan N. Bremmer'in "Adolescents, Symposion, and Pederasty" başlıklı makalesi. Murray'in kuramlarındaki sorunlu bazı noktaların, özellikle de, zaman ve mekâna yayılmış çok değişik uygulamaları bir tek bir olaymış gibi ele almasının eleştirisi için bkz. Lombardo, "Pratiche di commensalita," 311-26.

74 Süreç ve geçmişteki öncelleri konusunda bkz. J. M. Dentzer, "Aux origines de L'iconograpie du banquet couché," *Revue Archeologique* (1971-72): 215-58 ile aynı yazarın *Le Motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VIIeme au IVeme siecle avant J.-C.* (Paris, 1982). Hegesander'e göre (Kock, *FGC*, 2:118; Athenaios, I, 18) bir yabandomuzunu ağsız avlamadıkça Makedonyalıların yatarak yemek yemelerine izin yoktu.

Yunanlılar yemek sürecine damgalarını vurmuşlardı.[75] İnsanı en başta çarpan, doğunun baştan aşağı gösterişe gömülmüşlüğünün tersine, özel, senli benli bir *euphrosia*'nın (şu Fransızların *esprit* dediği "keyifli hava"nın) varlığıdır. Helenistik dönem krallarının verdiği son derece kalabalık, halka açık yemeklerin tersine, genel uygulamada beş ile yedi arasında uzun divan (*klinai*) alacak büyüklükte mekânlar, mimari anlamda yakın arkadaşlık ve güven duygusunun başlangıcını yansıtmaktadır. Yemekte ağırlanacakların sayısı çoğalırsa, bu küçük odaların sayısı artırılabilir, örneğin bir tapınaktaki gibi...[76] Şaraba hangi ölçüde su katılacağını belirlemek üzere bir *symposiarkhos* (içki âlemi yöneticisi) seçilirdi. Büyük bir kapta yapılan bu karıştırma, genelde yarı yarıya, hatta üç ölçü suya bir ölçü şarap hesabıyla yapılırdı, ama şarabın hem koyu, hem de tatlı olduğunu unutmayın. Yönetici, aynı zamanda, adam başı kaç kadeh içileceğini, hangi eğlentilerin sergileneceğini, hangi oyunların oynanacağını da belirlerdi.

Toplantı açılır ve uygun bir dille tanrılara seslenilirdi. Böylece, muhtemelen güçlerini herkese göstermek için uzanarak yemek yemeyi icat eden Pers zorbalar gibi kibirli davranmamış olunurdu. Katılanlar, toplantıyı tanrıların kutsamasını sağlamanın yanı sıra esin perilerini de unutmazlardı. Müzik ve şiir daha ilk başlardan bu yana gelişmişti ve klasik çağa gelindiğinde daha önceki oyun yazarlarının tragedyaları yeniden sahneleniyordu.[77] Şenlik türlü türlü eğlenceyle son bulurdu: Bunlar arasında sözcük oyunları,

75 Görsel belgeler için bkz. François Lissarrague, *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual* (Princeton, 1990). Bkz. ayrıca aynı yazarın Murray, *Sympotica*, s. 196-209'da yer alan "Around the *Krater*: An Aspect of Banquet Imagery" başlıklı makalesi.

76 Çeşitli şölen odalarını ve divanların yerleşimini irdeleyen bir araştırma, bu alanların kazıbilim çalışmalarıyla saptanabilmesine olanak sağlıyor: Christoph Börker, *Festbankett und Griechische Architektur* (Xenia. Konstanzer althistorische Vortrage und Forschungen, 4), 1983; ayrıca bkz. Murray, *Sympotica*, s. 37-65'te yer alan, Birgetta Bergquist'in, "Sympotic Space: A Functional Aspect of Greek Dining-Rooms" başlıklı makalesi.

77 Müzik ve şarkılar konusunda bkz. Luigi Enrico Rossi, "Il simposio greco arcaico e classico come spettacolo a se stesso," *Spettacoli conviviali dall'antichita classica alle corti italiane dell'400: Atti del VII Covegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982* (Viterbo, 1983), 41-50. Burada vurgulandığına göre, koro için yazılmamış tüm şiirler, özel bağlamda *symposion*'da okunmak içindi. Kamusal mekânlarda halka okunması, arkaik dönemin sonuna doğru başladı. Yine aynı ciltte, dansın geçirdiği tarih aşamaları ve *komos* konusunda bir başka makale: Mario Torelli, "Gli spettacoli conviviali di eta classica: Documenti archeologici su possibili fatti genetici e sviluppi," s. 51-64; Carlo Corbato, "Symposium e teatro: Dati e problemi," s. 65-76'da, bazı *symposion* eğlencelerindeki tiyatroya yaklaşan nitelikleri vurguluyor ve daha önceki oyun yazarlarının okuduğu 4. yüzyıl şiirlerini anıyor (*skolia* yani toplu söylenen şarkılar konusunda iyi bir kaynakçaya sahip, s. 67, no. 5).

bilmece sorma ve Sicilya'da icat edildiği söylenen *kottabos* oyunu vardı. *Kottabos* oyununda yarışmacılar kadehlerinde kalan son içki damlasıyla, bir silkeleyişte bir hedefi vurmaya çalışırlardı (oyunun bir değişik biçiminde, damla değdiğinde çın sesi verebilecek madeni bir çanağa isabet ettirilmeye çalışılırdı). Şarapla gidecek ve susuzluğu bastıracak ikramlar arasında peynir, bal, kuru meyveler, fındık, ceviz, kavrulmuş nohut ile haşhaş, susam ve keten tohumuyla tatlandırılmış çörekler bulunurdu.[78]

Her ne kadar taşıdığı ileti kentin soylularca yönetildiğini somutlaştırsa da, ayrıca *symposion*'dan ayrı düşünülmeyen *komos* (sokaklarda gezen, hır çıkarmaya hazır sarhoş alayı) Oswyn Murray'ce "toplumun gözüne kaçan kıymık" diye nitelendirilse de, aslında *symposion*'un en yaygın olduğu dönem, MÖ 546'da erki ele geçirmeyi beceren Atinalı zorba Peisistratos'un yakın çevresinin kaba güç gösterileriyle çakışmaktadır. Toplantılara katılanlar, sanki MÖ 510'da bir halk ayaklanmasının ardından Peisistratos'un oğlu ve mirasçısının öldürülmesi ve 507'de Kleisthenes'in demokrasi reformlarıyla son bulacak egemenliklerine yönelik tehditlerin ayırdındaymış da, aralarındaki sıkı dostluk ve zevk düşkünü yaşamlarıyla gövde gösterisi yapıyormuş gibidirler.

Peisistratos soyunun yönetimi konusunda ne düşünülürse düşünülsün, Atina'yı "parlak" dönemine kavuşturmuştu, çünkü bu zorba bütün sanat dallarına destek vermişti. İonya'dan ozanlar, doğa filozofları (dünyayı deney yoluyla değil, düşünce yoluyla bilmeye çalışan ilk "bilim insanları") getirtmişti; Anadolu'daki İonya kentlerinin modalarını da benimsemişti, çünkü yayılmacı Perslerin etkisinde kalmış Frigya'da, Lidya'da ve Yakındoğu'nun başkaca aydınlanmış merkezlerinde daha incelikli bir yaşam kültürü gelişmişti.[79]

78 Bkz. J. M. Edmonds, ed., *Lyra Graeca* (Loeb Klasikler Dizisi, 1928), cilt 1: Alcman, no. 138 (Athenaios, V. kitap) bu son üç baharatın önemi üzerinde duruyor. Athenaios XIV, s. 642, "ikinci masa" *symposion*'undaki tatlıların dökümünü veriyor; örneğin bol miktarda *chondros* ikramıyla birlikte kenevir tohumu, fasulye, kurbağa, deniz salyangozu; pek çok kültürde yemeğin üstüne ikram edilen kenevir tohumu konusunda bkz. Bober, "The Infamous Herb of 'Joyous Perfection': *Cannabis Sativa* in Cooking," *Proceedings, Oxford Symposium 1992*, 48-55.

79 Demir Çağı'ndan Roma yayılmasına kadar geçen dönemde Doğu Yunanlılarının tarih ve kültürü üstüne yapılmış iyi bir genel araştırma: J. M. Cook, *The Greeks in Ionia and the East, Ancient Peoples and Places*, ed. Glyn Daniel, sayı 31 (New York, 1963).

Atina'nın bu dönemi, benim mutfak sanatları ile görsel sanatlar arasında sürekli karşılaştığım ortaklığın olağanüstü bir örneğini sağlıyor bize. Her ne kadar Oswyn Murray şenlik şölenlerinde yatar gibi oturma göreneğinin MÖ 8. yüzyılda başladığına inanıyorsa da, böyle oturuşun ilk betimlenmesi, bu türden Doğu etkilerinin doruğa ulaştığı geç 7. yüzyıl vazosunu süsleyen resimlerdedir. Louvre'da bulunan bir Erken Korinthos *krater*'i [şaraba su katmak için kullanılan geniş ağızlı amfora] Homeros'un anlattığı bir öyküye göre Herakles'i Eurytos'un evinde betimliyor (Resim 59). Görüntüde, yemek yiyenler geçmiş zamanların kahramanlarına yaraşır biçimde oturmak yerine, o günün modasına uygun olarak yatar durumda yansıtılmıştır. Kulplardan birinin altında aşçıbaşı ile yamağı bir butu parçalamaktadır.

Ne çelişki! Nerede, o evin konukseverliğini göstermeye yardımcı olan kral kızının eğreti durmadığı soylu geçmiş, nerede, dürüst kadınlara yasaklanıp yerine *hetairai* ya da orospuların alındığı geç arkaik dönemin *symposion*'unu andıran şöleninin kimin kiminle düşüp kalktığı belirsiz görünümü (Resim 60). Peisistratos Atina'sında "zengin gençlerin" çoğalması, zevk ilkesinin körüklenmesi, İonya tavırları ile giysilerinin benimsenmesi, Attika heykeltıraşlığında (6. yüzyılın son üçte birinde), örüntü bolluğu, dokuların nefis karşıtlığı ve iç içe, birden çok biçim ve çizgi akışı olarak karşılığını bulur. Bir berberin ustalığını gösterdiği, belki de güzel kokulu yağlar sürülmüş soylu süvari başı (Resim 61) ya da biçimli bacak ve kalçalarını öne çıkarsın diye yarı saydam İon eteğini toplarken, kıvrımlarının bolluğunu iyice vurgulamak için harmaniyesini omuz aşağı sallandırıveren bir Akropolis kızı (*kore*, Resim 62)... Her ikisi de, estetik amaç bakımından ünlü Kore no. 679'dan (Resim 63) nasıl da çarpıcı biçimde ayrılıyor. Kore no. 679, bedeninin kıvrımlarını ağırbaşlı, yün bir giysinin (bir *peplos*, üstteki üçte birlik bölümü kendi üzerine katlanarak omuzlarda büzülmüş, boru biçimli bir giysi) altında dizginler; İon akranlarındaki cilveli kösnüllükten herhangi bir iz taşımaksızın canlı, neşeli birini canlandırmaktadır.[80]

80 Meslektaşım Brunhilde Ridgway, Peploslu Kore'nin bir din görevlisi olmaktan çok bir tanrıça olduğuna ve heykeli yapan ustanın daha erken dönemden, daha ilkel bir tür dinsel imgeden esinlendiğina inanıyor; bkz. aynı yazar, *The Archaic Style in Greek Sculpture* (Princeton, N. J., 1977), s. 100 ve başka yerlerde. [*kore*: Antik Yunan'da ayakları bitişik ayakta duran giyinik genç kadın heykeli – ed.n.]

Heykel alanındaki bu ağırbaşlı dengelilik ile aşırı ince süsün karşılaştırılması, Attika ile İonya'nın, bir başka ortamda –yemek alanında– biçeme yaklaşımlarındaki karşıtlığı eğretilemeyle anlatır. Çok sayıda kaynak gösteriyor ki, İonyalılar komşuları Lidyalılar gibi, sofrada kendilerini pahalı keyiflere kaptırmışlardı. Pek çok kaynakta özellikle bir Lidya yemek tarifi öne çıkıyor[81] ve Menandros keyfine düşkün İonyalılardan söz ederken bu yemeğe değiniyor: "Zenginlikleriyle şişinen İonyalıların baş yemeği *kandaulon*'dur, bir de insanın arzularını kamçılayan yiyecekler..."[82] *Kandaulos* ya da *kandylos* sözcüğünde kışkırtıcı anıştırmaların yankıları var. Ama önce Athenaios'un (XII, 516d) Tarentumlu Hegesippus'tan alıntıladığı yemeğin içindekilere bir bakalım: Haşlanmış et, ekmek kırıntısı (metnin çevirmeni Gulick, ekmek kırıntısının yemeği koyulaştırmak için konduğunu ve yumuşak olsa ekmeğin ufalanmayacağını bildiği halde bu malzemenin yumuşak olduğunu düşünerek ve pilavla bir bağlantı kurarak yemeğin adını metinde geçtiği her yerde "pilav" sözcüğüyle karşılıyor), Frigya peyniri, anason ve yağlı et suyu (*zomos pion*) içeriyorsa da, bu et yemeğinin en az üç değişik çeşidinin olduğu açıkça belirtiliyor. Doyuruculuğu elle tutulurcasına ortada; Mezopotamyalı yağlı atalarını çağrıştırıyor. Yine de, en şaşırtıcı tarihsel söylentilerden biri, bu yemeğe katılan etin bir dönemde köpek eti olabileceğidir. Bu yemek, literatürdeki kötü ününü bu malzemeye borçludur.

Lidya'nın başkenti Sardis'te yapılan kazılarda, zenginliğiyle ünlü Lidya kralı Kroisos döneminden kalma, değişik bağlamlarda bırakılmış otuz tören yemeği bulundu. Her birinde bir bıçak, yemek tabağı, şarap testisi, kadeh ve bir de toprak tencere içinde bir enik (elbette artık sadece kemikleri kalmış) vardı. Bırakılanları en ince ayrıntısına dek inceleyen bilim adamı Crawford Greenewalt yemeklerin "enik boğan" takma adıyla anılan

81 MÖ 4. yüzyıldan Bizans dönemine kadar uzanan kaynaklar için bkz. Crawford H. Greenewalt, Jr., *Ritual Dinners in Early Historic Sardis* (University of California Publications. Classical Studies, sayı 17) (1978), 52vd, sayı 57. *Oxford Classical Dictionary*'e göre, kan ve keskin baharattan yapılan *karuke* adlı, içeriği zengin bir Lidya sosu vardı "kan kırmızı" anlamındaki *karukinos* sıfatı bundan türemeydi; böylelikle, benzer soslarla kurban eti ikram eden "Delphoili sos yapımcıları"na niçin *karukopoioi* dendiği açıklanmış oluyor (Athenaios, IV. 173c-d).

82 Athenaios, 517a'da Menandros'un *Trophonios*'undan alıntı yapıyor. Menandros'un oyunları içinde özellikle bunun yitip gitmiş olmasına üzülmeliyiz; çünkü *Trophonios*, söylencesiyle birlikte bir inanç sistemi kahramanıydı; çok yemek yediği için ünlenmişti.

Lidya tanrısı Kandaulas'a sunulduğunu savlıyor. Amerika'nın Brunswick yahnisinde sincabın yerini tavuğun almasıyla benzerlik kurarak, şu ünü kötü Lidya/İonya yahnisindeki "et"in, başlangıçtaki niteliğinden sıyrılarak dinsel törenle birlikte insan duyarlığına daha uygun bir malzemeye doğru dönüşmesi biçiminde değerlendirilip değerlendirilemeyeceği sorusunu ortaya atıyor.[83] Her ne olmuşsa bir yana, Peploslu genç kızla öteki İon giysili Akropolis kızı arasındaki karşıtlık, arkaik dönem Attika yemekleri ile zengin doğu Yunan yemekleri arasındaki karşıtlığı da eğretileme yoluyla tam tamına anlatıyor. Atina imparatorluğunun görkemli klasik çağındaki yol gösterici ilke, hâlâ aşırılıktan kaçınmaktır. Mimaride bağırmayan inceliklere, bütün sanatlarda doğanın fazlalıklarından arınmış ideal biçimlere karşı bir duyarlık sağlayan işte bu ölçülü olmak ilkesidir.

Yemek dünyasına gelince, altta yatan geometrik yapıyı görebilmek, görünen dünyanın özünü soyutlayabilme yetisi, Platon'un ülküleştirdiği *Devlet*'i (VIII, 559e) için öngördüğü katı, azla yetinmeci ilkelerde biçimlenecektir. Buna göre, temel gereksinimlerin ötesindeki rahatlık, güzellik ve sağlık için gerekli olan yalın yemek ve tatlandırıcıların dışındakiler bedene ve ruha zararlı sayılmalıdır.[84] Platon zamanında, Attika usulü iyi yemek denildi mi, bol malzemeli tencereler dolusu yemek yerine, bir sürü küçük küçük, lezzetli ikram akla gelirdi. Kimi kaynakların dalga geçtiği üzere, Atina'da yemek yiyen "meze-çerez"le doyardı,[85] yine de göreceğimiz gibi, 4. yüzyıl bu tipik mönünün olanaklarını genişletmişti.

Yeniden arkaik *symposion*'a dönecek olursak, Alcman, Alcaeos, Anacreon ve Semonides gibi lirik ozanların öncülüğünü yaptığı ve başlı başına bir kaynak oluşturan *symposion* şiirleri, kişinin yaratıcılığının ağıtlarda ete kemiğe bürünmesidir. Geç arkaik çağa gelindiğinde, Pers yayılmacılığının şiddetli saldırıları karşısında, bir ozan (Batıda yerini bula-

83 *Ritual Dinners*, 53, W. C. Kohler'in güveci hem tanrıyla, hem de Lidya Kralı Kandaules (Herodotos'un öyküsü I, 7, 12) ile ilişkilendirme önerisine dayanarak... İlkçağın genelinde köpek yeme (*cynophagy*) konusuna ilişkin kaynakça için bkz. s. 31, not 1.

84 Sokrates'in, ilaç görüntüsüne bürünmüş yiyecekle, adaleti savunuyormuş gibi görünürken dalkavukluk yapan konuşma arasında benzerlik kurarak, ikisinin de yalan ve hileli olduğunu ve hiçbirinin sanat sayılmayı hak etmediğini söylediği tartışmayı karşılaştırın (*Gorgias*, 462-65, 518).

85 Örneğin, Athenaios IV, 131f-132, 134a-d, 137: Bunlardan sonuncu bölümde belirtildiğine göre, yemek ortaya, konukları etkileyecek biçimde topluca getirilmek yerine, konuklara ayrı ayrı ikram ediliyordu.

mamış bir yabancı olan İonyalı düşünür Ksenophanes[86]) *symposion*'un özündeki kutsal havayı vurgular. Törenlerin saflığına şiirler düzer bu ozan: tatlı, serin sular ve kokularla yıkanmaktan tutun, çiçeklerle bezenmiş orta sunağa, tanrısal bir erdem olan konuşmaya, en sonunda da içki içerken aşırıya kaçmamaya dek (böylece hem tanrılara saygı gösterrneyi unutmaz, hem de yaşlı değilsen hizmetkârın yardımı olmadan evine ulaşabilirdin). Daha şimdiden, bir sonraki klasik dönemde Platon'un has yurttaş olmak için vurguladığı ölçülü olma ve özdenetim eşiğine adım atmış bulunuyoruz; bu, bedenin duyularını canlandırmaktan çok, ruha bir akıl şöleni çekmek üzere bir araya gelmiş bilgelerin *symposion*'udur.[87]

Hestiatoria (Tanrılarla Paylaşılan Ocaklar)

Bütün dinler tanrıyla bir biçimde iletişim kurmak amacını güder. Antikçağın insanları için yemek, ister alçakgönüllü aile ortamında olsun, ister bütün halkın katıldığı, resmi, dinsel bir bağlamda olsun, birçok bakımdan bir iletişim kanalı oluşturuyordu. Yunanlıların tanrılarla yemek paylaşma yolları tasarlamakta olağanüstü usta oldukları anlaşılıyor, ama tanrılar insanoğlunun en makbul saydığı yiyecekleri hep kendilerine saklıyordu.

Yunan kent-devletini incelersek, *prytaneion*'daki ortak ocağın (*koine hestia*) kutsal niteliğini çok iyi öne çıkaran bir kural vardı: Buna göre, bir yurttaş, MÖ 8. yüzyılın sonu ve 7. yüzyılda Afrika ve Batı Akdeniz'de yeni yerleşimler kurmak üzere kendi *polis*'inden yola çıkarken ocağın ateşinden bir parçayı yanında götürmeliydi.[88] Yalnız siyasal yaşam değil, bütün dinsel

86 Doğumu MÖ yaklaşık 570- 60; kendi anlattığına göre, Syrakusa'da Hieron'nun sarayında (MÖ 478-67) doksanlı yaşlarına değin yaşamış; bkz. J. H. Lesher, *Xenophanes of Colophon: Fragments, A Text and Translation with a Commentary* (Toronto, 1992). Yapıtları ayrıca Loeb Yayınevi'nin yayınladığı *Elegy and Iambus*, c.1'dedir (editör J. M. Edmonds; Cambridge, Mass, 1931).

87 Lesher'in notları ve açımlaması (*Xenophanes of Colophon*, parça 1, s. 47-54) Ksenophanes'in şölenin öğretici mahiyetini hayranlık uyandıran bir biçimde aydınlatıyor (bize ulaşmasını Athenaios'a borçluyuz, XI, 462c). Şölenin, kabalık ve saygısızlık içermediğini, fakat bir "felsefi *thiasos*"un yeni ahlaki düşüncelerine gerek duyulduğunu Leon Defradas, *Revue des etudes grecques* 75 (1962): 344-65'teki "Le Banquet de Xenophane" adlı makalesinde ayrıntılarıyla değerlendirir.

88 Yunan etki alanının yeni yerleşimler aracılığıyla genişlemesinin arkaplanı tarihçilerce değişik biçimlerde yorumlanıyor. Bazıları nüfus olaylarına ağırlık veriyor (Sir Moses Finley'in yapıtlarında, sınıflar arası gerilimlerle koşutluk içinde araştırılıyor); başkaları, belirli seçkinlerin ticari girişimlerini vurguluyor (örneğin, Chester G. Star, *The Economic and Social Growth of Early Greece, 800-500 B.C.* (New york, 1977). Değişik güdüler ve coğrafyaya bağlı değişimler konusunda bkz. John Boardman, *The Greeks Overseas: Their Early Colonies and Trade* (Harmondsworth, 1980). Damak beğenisi tarihi açısından büyüleyici

deneyimler de yeme ve içmenin törenselliğinde ifade buluyordu. Bir grup çağdaş bilim insanı, kült ve ritüellerin karmaşıklığını araştırmışlardır (eğer Walter Burkert'e sorulacak olursa, ucu ilk avcıları birbirine bağlayan bağlara dek gerilere giden karşılıklı kan dökme suçunun cezasını çekmek bile karmaşık bir tören gerektiriyordu); amaçları Yunanlıların tanrılara hayvan kurban etme ve buna benzer tanrılarla iletişim yollarını anlayabilmekti.[89]

Her tanrı ya da tanrıçanın, ikincil önemdeki her kutsal varlık ya da *nymphe*'nin, destansı geçmişte saygıyı hak edebilmiş her kahramanın çok sevdiği, kendine özel bir yemeği vardı. Eğer o tanrı, sunakta kurban ateşinin üzerine özel bir hayvanın yağlı butu oturtulsun ve buttan güzel kokan dumanlar yükselsin istiyorsa, tapınanlar kuşkusuz o törene bayılıyorlardı. Yunanlıların beslenme düzeni, antikçağın bütün öteki halkları gibi, tahıla dayalıydı. Böyle olağanüstü törenlerle et paylaşılan günler, sıradan yurttaşların et tattığı seyrek fırsatlardan olsa gerek.

Helen beslenme sistemlerini tarihin her döneminde biçimlendiren, birlikte yemek yeme olmuştur, günümüzde de öyledir. Bir kazazede ya da iyilik bilmez bir konuk olarak karşımıza çıkan Odysseus'un zamanında konukseverlik ne denli önemli idiyse, şimdi de öyledir. Bu dünya ile öteki dünya arasında ayrım yapmaksızın tiyatro ve şiirle birlikte spor yarışmalarını da belirli tanrılara adayan bir toplum düzeninde, toplu yemekler bir tapınma (yakarma) ve tanrıdan haber alma eylemiydi. Ama bütün kurban yemeği çeşitleri (büyük halk şenliklerinde[90] verilen ya da önemli tapınaklardaki *hestiatoria*'da[91] [şölen salonlarında] verilen kurban yemekleri, daha özel dinsel

bir dipnot, erkek yerleşimcilerin çok değişik yeme içme alışkanlıkları olan yerli kadınlarla evlenmeleri durumunda, karı ve kocanın her birinin kendi beslenme geleneğine bağlı kaldığının kanıtlarını ortaya koyuyor: Jean Rouge, "La Colonisation grecque et les femmes," *Cahiers d'histoire* 15 (1970): 307-17.

89 Bu tür araştırmalar arasında öne çıkanlardan bazıları: W. Burkert, *Homo Necans: The Anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth* [1972], çeviren P. Bing (Berkeley ve Los Angeles, 1983); ayrıca, Marcel Detienne ile Jean-Pierre Vernant (ed.), *La Cuisine du sacrifice* (bkz. yukarıda 16 no'lu not). Bugün Yunan köy yaşamında da görülen, kurban kesme ile toplumsal birliktelik arasındaki, kurban etini paylaşmanın getirdiği kopmaz bağlara ilişkin düşünceler için bkz. M. Detienne ("Il cotello da carne"), J.-L. Durand ("Figurativo e proceso rituale") ve Stella Georgoudi ("Presso i Neogreci: fare il kourbani") ile "Cibo, carneo, sacrificio e societa in Grecia," *Dialoghi di archeologia* 1 (1979): 6-35.

90 Attika şenlikleri konusunda bkz. Herbert W. Parke, *Festivals of the Athenians* (Ithaca, N. Y., 1977) ile Erika Simon, *Festivals of Attika: An Archaeological Commentary* (Madison, Wisc., 1983)

91 En önemli araştırmalar arasında şunlar sayılabilir: A. Frickenhaus, "Griechische Banketthauser," JdI 32 (1917): 114-33; Ernest Will, "Banquets et salles de banquet dans les cultes de la Grece et de l'Em-

yakınlıklar dolayısıyla paylaşılan[92] ya da ölüm törenlerinde verilen kurban yemekleri)[93] üzerinde duralım dersek konumuzun dışına çıkarız. Geç klasik dönem kabartmalarında betimlenmiş ve ölü yemeği olduğu söylenen şölenler, kaynakların belirttiği kimi ekmek biçimlerini saptamada yardımcı oluyor: Örneğin, *omphaloi* (göbek) ve piramitler (Resim 41); öte yandan, adak masası kalıpları, ekmek ve çörek modelleri (Resim 64) çoğu kez yemeği kafamızda canlandırmamıza olanak tanıyor. Değişik kentler ve dönemlerden yazıtlar, aralarında hiç benzerlik olmayan törenlerin kurallarını ve katılanların payına düşenleri belgeliyor.[94] Ayrıca, bizi Yunan yeme içme sanatının klasik çağındaki yemeklere ve tatlara yaklaştıracak başka kanıtlar var.

Yunan Uygarlığının Klasik Döneminde Yemek ve İçki

Klasik Yunan dünyasındaki her devletin kendine özgü garip beslenme alışkanlıkları vardı. Çevre yörelerden kopuk ve ormanlık Arkadia'da oturanların hâlâ insanoğlunun ilk zamanlarındaki gibi meşe palamuduyla karnını doyurduğu sanılırdı; böylece Altın Çağ (cennet) eğretilemesi ortaya çıkmış ve Roma ile Rönesans şiirinde yankılanmıştı.[95] Boiotialılar, Attikalı

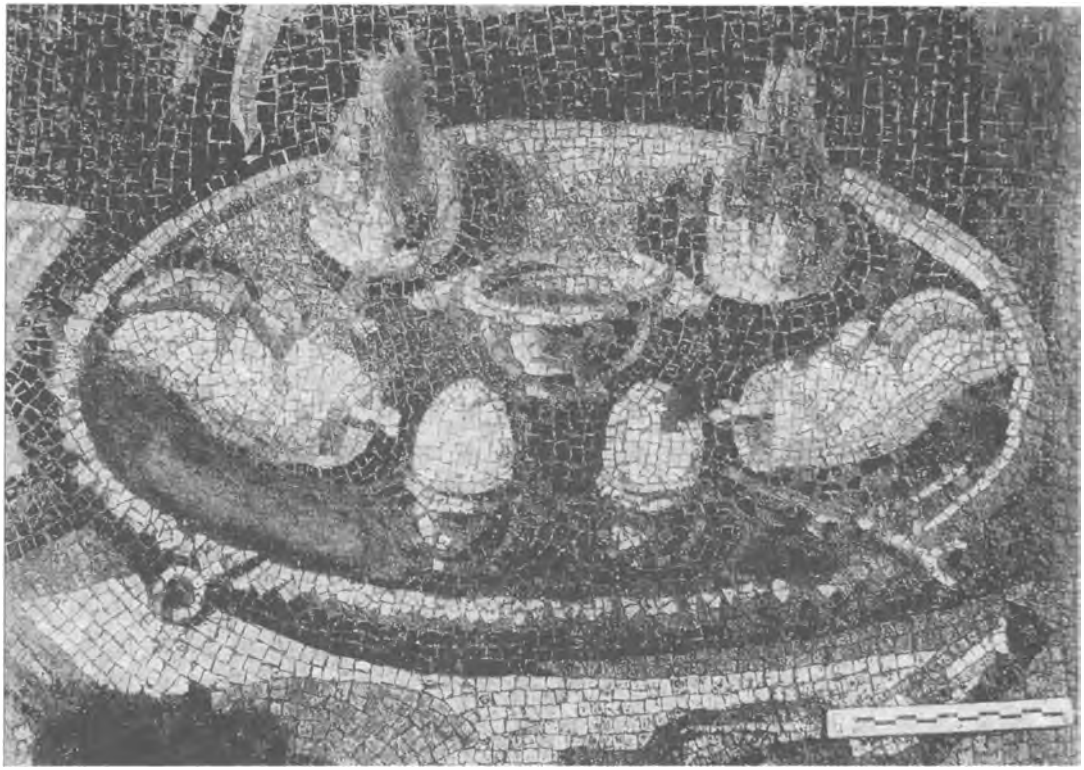
pire romain," *Melanges d'histoire ancienne et d'archeologie offerts a Paul Collart*, ed. Pierre Ducrey ve başkaları (Lozan, 1976); Georges Roux, "Salle de banquet à Delos," *Etudes déliennes, BCH* ekinde (1973): 525-54 ve BCH (1981): 41-61; M. S. Goldstein, "The Setting of the Ritual Meal in Greek Sanctuaries, 600-300 B.C.," doktora tezi, California Üniversitesi, Berkeley, 1978; ve Murray, *Symposica*'da F. Cooper ile S. Morris, R. A. Tomlinson, N. Bookadis ve B. Bergquist'in makaleleri. Nancy Bookadis'in makalesi: "Ritual Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth," 6. yüzyıldan 2. yüzyıla kadar tarihlenen olağanüstü çok sayıda yeme içme alanı (52 dolayında!) olması özellikle önemlidir; mutfaklar ve yerli divanlar korunmuş; Akrokorinthos'ta yapılan kazılarda pek çok kilden yiyecek modelleri ve adak tabakları bulunmuştur (64 no'lu resmimizdekiler de bunlardan).

92 Bazı Attika *orgeones*'i (ikincil önemde tanrıya ya da kadın ve erkek kahramanlara kalıtsal olarak kendini adayanlar) konusunda bkz. William Scott Ferguson, "The Attic Orgeones," *Harvard Theological Review* 37 (1944): 61 vd.(kurbanın nasıl bölüşüleceğini belirleyen bir buyruk s. 73 vd'de veriliyor) ve bkz. ayrıca Arthur Darby Nock. "The Cult of Heroes," *age.*, s. 141-73, buyruğu yorumluyor.

93 Bkz. R. N. Thönges-Stringaris, "Das griechische Totenmahl," *Athenische Mitteilungen* 80 (1965): 1-99 ile Etrüsk gömüt resimlemelerini Yunan kaynağına bağlayan bir inceleme: Simonetta de Marinis, *La tipologia del banchetto nell'arte Etrusca antica* (Rome, 1961). Oswyn Murray *symposia* konusundaki bütün makalelerinde, 41. resimdekine benzer Yunan "ölü şöleni" kabartmalarının, kahramanları betimleyen adaklar olduğu düşüncesini savunuyor. Gömütlerinde şölen görüntülerini öne çıkaran Etrüsklerin, Yunan toplum düzgüsünden aldıkları soylu *symposion* yaşamını vurguladıklarını ileri sürüyor.

94 Mikonos'ta, MÖ 3. yüzyıl sonundan iyi bilinen bir örnekte, yıl boyunca şenliklerde kurban kesimi için konmuş kuralları saptıyor: Hayvanların özellikleri, harcamalara ilişkin ayrıntılar, kurbanı kesene düşecek pay vb.(W. Dittenberger, *Sylloge Inscriptionum Graecarum*, 3. basım [Leipzig, 1915], 615). Attika'da tanrıça Athena onuruna düzenlenen Panathenaia şenliğinde, MÖ 335 yılında geçerli olmuş et paylaşım kurallarını biliyoruz (*age.*, 271).

95 Başka alanlarda bunlar kötülüğe bulaşmamış insanların ve ölçülü yaşamın hep bilinen yiyecekleri-



Resim 65. Ordövr (*gustatio*). Şölen Evi mozaiklerinden ayrıntı. Antakya.

komşularınca korkunç obur sayılırdı; çok aranan, ama pahalı ihracat ürünlerinden besi kazı ile Copais gölünden çıkan dev yılanbalıklarına düşkünlükleri bir yana, sansar, tilki, köstebek, susamuru ve kedi eti yedikleri için alay konusu olurlardı (bugün Copais gölü Thebai bölgesinin bereketli topraklarıyla doldurulmuştur).[96] Megara'nın taşralı halkı domuz eti ve lahanaya düşkündü. Bu halkın başındaki boğazsız Spartalı yönetici sınıfla daha

ni simgelemeyi sürdürdüler: Bkz. Platon, *Republic* II, 372d'de yalın bir yemek, incir, bezelye, fasulye ile ateşte kebap edilmiş meşe palamudu ve mersin meyvesinden oluşan "ikinci masa" ile son bulur. Harry Levin, *The Myth of the Golden Age in the Renaissance* (Bloomington, Ind., 1969), s. 29 ve başka yerlerde, meşe palamudu yemenin şiirlerdeki geçmişini ve simgesel değerini ortaya koyuyor.

96 Aristophanes, *Acharnians* 878.



Resim 66. *Kenger ya da enginar.* Mozaik ayrıntısı, el-Cem (bkz. ayrıca aşağıda 87 no'lu resim). Bardo Müzesi, Tunus.
Fotoğraf: Mary Taylor Simeti

önce karşılaşmıştık. Thukydides'in Peloponnessos savaşları tarihinden öğrendiğimize göre, Spartalılar askerlerini en fazla güç sağlayacak yiyeceklerle beslemeyi biliyorlardı. Bu savaşlarda Lakedaimon halkı, günümüzün "balık adam"ları gibi su altından yüzerek bal, haşhaş ve dövülmüş keten tohumu dolu tulumları Sphakteria'da kuşatılmış birliklere ulaştırmıştı.[97]

Oysa kime sorulursa sorulsun, yeme içme sanatında üstünlük Sicilya ve Magna Graecia'dan[98] yetişmiş ünlü aşçıbaşılardaydı. Sıradan ölümlülere sofra sanatlarını öğretmek üzere ana ilkelerin derlendiği ve ne yazık

97 Kitap IV, xxvi, 8.
98 İtalya'nın güney kıyıları boyunca sıralanmış Eski Yunan kolonilerinin ve yerleşimlerinin tümüne verilen ad –ed.n.

ki yitip gitmiş yemek kitapları bu ustaların elinden çıkmıştı. Daha önce belirtildiği gibi, üstünlükleri kullandıkları malzemenin niteliğinden ileri geliyordu. Bunu ise denizin bereketinin yanı sıra, yüz güldüren iklim ve toprağa borçluydular. Üstün oluşlarının bir başka nedeni, damakları yeniliğe açık, serüven peşinde koşup başka diyarlarda yerleşimler kuran Yunanlı atalarıydı. Bir başka neden ise Syrakusa'daki tiran saraylarının pırıltısı, ayrıca kesenin ağzını açan zengin girişimcilerin de varolmasıydı. Ama Arkhestratos bile Atina'nın peynirli keki[99] ile Hymettos dağının olağanüstü balına hayrandı. O gün bugündür, bütün Attika hamur işlerine saygınlık kazandıran işte bu Hymettos balıdır.

Kuzey ovalarında at yetiştiren yırtıcı Tesalyalılar, doymak bilmez, açgözlü kişilerdi, zengin yiyeceklerden hoşlanırlardı. *Mattye* onların buluşudur; yalnız kanatlı av hayvanlarının etiyle yapılan bir tarifi kalmıştır elimizde (bugün yağı, tadı yerinde herhangi bir tadımlığa *mattye* denir). Bu tarife göre sülün bu yemek için biçilmiş kaftandı. Kuş, ağzından girip beynini delecek biçimde öldürülür. Sonra, yolunmadan (büyük olasılıkla içi de boşaltılmadan) kanı akıp gitmesin de gözeneklerine işlesin, eti yumuşatsın diye askıda bekletilir. Daha sonra baharat katılır, beçtavuğu ve "ötmeyi yeni öğrenmeye başlayan yavru horoz"un yağlı suyunda pişirilir. Sirke eklenir (ya da yaza rastlamışsa bir avuç koruk; bunu ortaçağda görülen koruk ekşisi kullanımının öncüsü kabul edebiliriz). Sonra, ya ağır ateşte pişmiş sebzeyle (Gulick'in *lachana*'yı sebze diye çevirmesi kabul edilirse elbet), ya da eğer benim aşağıda ileri sürdüğüm savı kabul edecek olursanız, *laganon* adıyla bilinen erişte türü hamur parçalarıyla sunulur. Bir olasılık da sebze ve "erişte"nin birlikte sunulmuş olabileceğidir.[100]

Ayrıca Tesalyalılar, kimi değerlendirmelere göre, dövülmüş, kabuksuz buğday (ya da yulaf) "bulamacı"nı öteki Yunanlılardan daha iyi yapardı.

99 Arkhestratos, Athenaios, II, 101e'de. Oysa Samos peynir keki, her birinin kadın memesine benzeyişiyle tanınmıştır: Bkz. Athenaios, III, 115a. Alcman'ın söylediğine göre, peynir keki Athenaios'ta *kribana* adıyla geçer.

100 Athenaios'un konukları, *mattyes, mattues* konusunu tartışmaya da biraz zaman ayırır (XIV, 663-664). Tarifin kökü Artemidoros'a dayanmaktadır: *A Glossary of Cookery*, 663; oysa bir 5. yüzyıl sözlük yazarı, *mattues* sözcüğünü şöyle tanımlar: Suyuna *lagana* katılmış bir kuş haşlaması. Benim *laganon* yorumumu aşağıda bulacaksınız. (Gulick bu sözcüğü her geçtiği yerde "bardak altı gevrek" olarak çeviriyor ve bundan yola çıkarak, burada "ufalanmış" olmalı diyor.)

Pek çok çeşidi olan bu bulamaçların (*khondron*) birinde, dövülmüş buğday et suyunda yumuşayıp kabarınca, içine kavrulmuş çamfıstığı katılır. Karmaşık bir uygulaması olan yoğrulmuş *khondron*'u ekler bölümünde bulabilirsiniz [bkz. Thria]: Pişirilip tavada balla hafif kızartıldı mı, *thrion*[101] adını alır. Yunan coğrafyasının neresinde olursa olsun, bütün Yunanlılar tahıllardan yararlanmakta çok ustaydı. Hesaba kitaba meraklı bir araştırmacının saydığına göre, Athenaios, yeme içme sanatı bilgilerini aktarırken, sayıları 72'yi aşan ekmek ya da çörek çeşidinden söz eder.[102] Ekmek, pişirme yöntemine göre sınıflara ayrılmaktadır: Fırın ekmeği, mangal ekmeği, şişte ekmek, küle gömülerek pişmiş ekmek, kızgın kömürde pişen *arthos*. Ekmek ayrıca, doğal olarak mayalı olup olmadığına göre ve aldığı özel biçimlere göre de sınıflara ayrılıyordu, örneğin, Syrakusa'da, toprak ve bereket tanrıçası Demeter ile genç kızı Persephone onuruna dinsel törenlerde kullanılmak üzere yapılan, kadın üreme organı biçimindeki ekmekler...[103] Bir başka ayırıcı özellik de tahılın türüydü: Değişik boylarda elenmiş değişik buğdayların yanı sıra arpa, kılçıksız buğday, akdarı ya da daha seyrek rastlanan çavdar ve pirinçten ekmek yapılırdı (Büyük İskender pirinci doğuda görüp anlatmadan önce, ilkçağ insanları Doğu Afrika'dan gelen kırmızı tanelisini tanımışlardı).[104]

Deniz ürünlerinin beslenmedeki önemi, hele de Attika söz konusu olunca, Yunanca sözcüklerin köklerine bakarak bir ölçüde kestirilebilir. "Tahıl" ya da "un" karşılığı olan ya da en eski zamanlarda "ekmek" anlamına gelen *sitos* sözcüğü, zamanla içecek dışındaki "gıda"nın yerini tutmaya başladı. *Sitos*'un yanında giden ne varsa, ona da *opson* denirdi. *Opson* sözcüğü

101 Athenaios, III, 126c, krş. 57b. Bizim tarifimiz George Blond ile Germaine Blond'dan uyarlamadır: *Histoire pittoresque de notre alimentation* (2 cilt; Ottawa, 1961). Pollux'a göre gerçekten de "resim gibi"dir ve oldukça özgür biçimde tarihselleştirilmiştir. Bkz. Ekler bölümü.

102 Bkz. ekmek konusuna ayrılmış büyük bir bölüm içeren Athenaios, III, 109b-116a.

103 Athenaios, XIV, 647'de geçen *mulloi* yapımı kuşkusuz daha yaygındı. Biçim verilmiş ekmek ve çörekler arasında kadın memesi biçimi verilmiş ünlü *kribanai* de var (Athenaios, XIV, 646); bunların en ünlüsü Sisam Adası'nın meme biçimli peynir kekiydi. Palermo Bakireler Manastırı'nda ve bir de Itria di Sciacca rahibeler manastırında bugün hâlâ yapılan "Minni di Virgini" börekleriyle karşılaştırın; tarifler için bkz. June di Schino, "The Waning of Sexually Allusive Monastic Confectionary in Southern Italy," *Proceedings, Oxford Symposium, 1994*, 70. Yakındoğu'da gördüğümüz kurbanlık hayvanlar yerine hayvan biçimindeki heykelciklerin konması göreneği Yunanistan'da da sürüyor.

104 McGee, *On Food and Cooking*, 237.

"haşlamak" ya da "ağır ateşte pişirmek" anlamındaki *epso* kökünden geliyordu (Çin mutfağını bilenler, pirinç ve akrabaları anlamında *fan* ile pirincin yanında giden her şeyi kapsayan *ts'ai* sözcüğünü anımsayacaklardır). Attika Yunanca'sında *opson* zamanla "balık" anlamını kazandı. İşte, günümüz Yunanca'sında yüzgeçliler familyasının adı, *to psari* buradan gelir.

Lezzet artıran unsurları, bir güldürü yazarının oyun kişilerinin konuşmalarını alıntılayan Athenaios'tan bir bölümde bulabiliriz.[105] Oyunlardan birindeki aşçı gereksinim duyacağı baharatı şöyle sıralar: Susam, dövülmüş kuru üzüm, rezene, dereotu, hardal, lahana (*kaulon*), *silphion*, kişniş, sumak, kimyon, kebere (kapari), mercanköşk, pırasa soyundan bir soğan, sarmısak, kekik, adaçayı, şıra, kurtluca, horozgözü (maydanoz, havuç soyundan *seseli*), sedefotu, pırasa. Bir başka bölümde, aksi tabiatlı bir kiralık aşçı, kuyudan su çekmek için ipi, hamur teknesi, ocakta yakmak için odunu vb olmadığı için söylenir. Sirke, anason, kekik, incir yaprağı, sıvı yağ, badem, sarmısak, şıra, pırasa, çiçek soğanı, kimyon tuz ve yumurtası da eksiktir.

Saydığımız tat verici öğelere bakan günümüz Yunanlı ev kadını, sarma için, büyük olasılıkla incir yaprağı yerine asma yaprağı kullanacaktır, ama Yeni Dünya'nın Eski Dünya'ya armağanı olan domates ve sivri biberin yanı sıra, o zamanlar ve bugün de hâlâ uzak ülkelerden azar azar satın alınan baharatın (biber, karanfil, zencefil ve havlıcan, kakule, tarçın gibi) yokluğunu çekecektir. Arap tüccarlar, Akdeniz dünyasıyla düzenli deniz ticaretine olanak veren mevsim rüzgârlarından yararlanarak ikide bir Hindistan ve Güney Asya'ya yelken açmalarının gizini ancak İsa'nın doğduğu yıllarda açıklayacaklardı.[106] Kervan yolları da bir başka konuydu. Bu yollar üzerinden gerçekleşen değiş tokuş sayesinde, bir soylu Çin elçisi MÖ 3. yüzyılda şarap yapmayı öğrendi. Baharat ise başka iklimlerden geliyordu.

105 IV. Kitap, 170a-c; Koch, FGC, 2:3443 ile 362. Pollux, *Onomasticon*, VI, 66'da Alexis'in listesini, küçük değişikliklerle, aynen veriyor. Orada sarmısak yok, ama *annison* (anason) olduğuna göre, dördüncü sıradaki *anethon* ya dereotu ya da anason olabilir ve büyük olasılıkla dereotu anlamındadır; kurtluca (*aristolochia clematitis*) ya da horozibiği çiçeği olması gereken *seseli* de geçmiyor; yerini biber almış.
106 Bkz. örneğin, Lionel Casson'un (bu konuda daha önce yazılanlara yer verdiği) *Ancient Trade and Society* (Detroit, 1984) adlı yapıtındaki, "Rome's Trade with the East: The Sea Voyage to Africa and India" (8. bölüm) ile "Cinnamon and Cassia in the Ancient World" (11. bölüm) adlı bölümler; ayrıca aynı yazarın başka bir yapıtı olan *The Periplus Maris Erythraei* (Princeton, N. J., 1989), 12.

Herodotos'un Çin tarçını ve tarçın toplama yöntemlerini ("Arabistan'da!") anlattığı düş ürünü öyküsü (III, 110-111) Güney Asya çıkışlı baharatın klasik çağın Yunanlılarına ne denli yabancı olduğunu gösteriyor.[107] Öyküde toplayıcılar sığ bir gölde buluşurlar, yarasa benzeri yaratıklardan kendilerini korumak için öküz derisi ve başka derilere sarınırlar. Yarasa benzeri bu büyük kuşlar tarçın çubuklarını erişilmez sarp kayaların tepesindeki yuvalarına taşımaktadırlar. Araplar ölü öküzleri kesip büyük parçalara ayırarak, kuşları çeksin diye dağların eteklerine bırakırlar. Sinbad'ın dev kuşunu andıran kuşların taşıyıp getirdiği etlerin ağırlığına dayanamayan yuvalar parçalanır ve aşağı dökülen tarçın çubukları böylece toplanabilir.

Eski yemeklerden örnekler sunmak üzere düzenlediğim akşamlara katılan Yunanlılar, taze öğütülmüş kara biber bulunmayışını ve hele de balıklarının yanında limon olmayışını büyük eksiklik sayıyorlar. İlkçağda, biber çeşitleri sıradan nesneler değilken (hatta sonraları da alacak gücü olmayanlar için hâlâ sıradan sayılmazken), keskinliğiyle yemeğin tadını öne çıkarsın diye mersin çalısının meyveleri katılırdı yemeklere.[108] İlkçağ insanları, tıpkı ABD'deki Apalaş dağları sakinlerinin sumağın hoş keskinliğini ve limonsu tadını çok önceleri keşfedişi gibi, limon yerine sumak kullanırdı (kırmızı meyveli olanlarını, ak meyveli "zehirli sumak"la karıştırmamak koşuluyla).[109]

107 II. Kitap, s. 112'de Herodotos, tekelerin sakalından mastika elde edilen bir o kadar "garip" yöntemlerden söz eder. Bir çalıdan (*Pistacia lentiscus*) çıkarılan bu sakız günümüzde Yunan mutfağına Sakız Adası'ndaki tek bir kaynaktan geliyor. *Ledanon*'un ilkçağda daha az bilinmesi inandırıcı değildir. Toplandığı vakit, mastika saydam, billursu bir madde olarak sertleşir. Ekmek, çörek ve tatlıları tatlandırmak için dövülmesi gerekir. Günümüzde sakız ve damıtılmış bir içki olan *mastika* yapımında da kullanılıyor: Bkz. Aglaia Kremezi, *The Foods of Greece*, (New York, 1993), 36, 38.

108 Tannahill, *Food in History* (2. basım [1988], s. 87), MÖ 5. yüzyıla gelindiğinde Yunanistan'da biberin yaygın biçimde kullanıldığını ileri sürüyor. Bunu desteklemek üzere, tedavi amaçlı kullanımını salık veren Hippokrates'in yanı sıra, 4. yüzyılda Theophrastos'u anıyor; oysa Hippokrates'e atfedilen yazıların çoğu Hippokrates'in kendi döneminden sonraya aittir. Biberin kullanımı İS 1. yüzyıl öncesinde çok yavaş yayıldı. Plutarkhos, *Quaestiones convivales*, VIII, 9, 733'te kendi gününde, yaşlıların çoğunun bibere dayanamadığını söyler. İlkçağda sevilen biber, görece daha az acı olan "uzun" biberdi. Biber konusuna genel bir bakış için bkz. Toussaint-Samat, *History of Food*, 490-85.

109 E. Lewis Sturtevant, *Edible Plants of the World* (New York, 1972), Asya'dan İran ve Türkiye'ye, Akdeniz bölgesinden Kuzey Amerika'ya değin yeryüzünün değişik bölgelerinde, 11 sumak türü sayıyor. ABD'de *Rhus glabra* sirke ağacı adıyla anılır. Büyük İskender'in Asya bitkilerini getirtmesiyle limonun önce Mezopotamya'da, ardından bütün Akdeniz bölgesinde yetiştirilmesi konusunda bkz. S. Tolkowsky, *Hesperides: A History of the Culture and Use of Citrus Fruits* (Londra, 1938); Tolkowsky s. 100vd'de Gallesio ve Candolle'den kaynaklanan ve Araplarca Hindistan'dan getirilinceye kadar limon ile portakalın Batı'da

Batı'nın tarihinde ilk kez, yemeklere lezzet katan tatlandırıcılar, rayihalı otlar ve çeşniler (Yunanlılar buna *bedusmata* diyordu) beslenme bilimi kültürünün felsefi yapısında temel besinlerle birleşmiş görünüyor. Helenlerin insan denen hayvanın bedeni ile aklı (siz isterseniz buna ruhu deyin) arasındaki ilişkiye yeni bakış açısı, beslenme bilimini Yunan tıbbında baş köşeye oturtmuştu. Dolayısıyla Yunan hekimliği, bu alanda eczacılığa ve cerrahlığa ayrıcalık tanıyan Mısır ve öteki Yakındoğu kültürlerinden ayrılıyordu.[110] Ortaya yepyeni bir bilim dalı çıkmıştı ve kökleri, Yunanlıların bireyin evrenin düzeniyle ilişkisini anlama peşinde koşmasındaydı. İklimler, mevsimler ve rüzgârları da içine alan bu arayış, iyi bir ruhsal yaşam için bedeni sağlıklı tutmaya yönelikti. "Yunanlılar, beslenme biçimi derken insanın yaşama biçiminin tümünü, uyku durumu ile uyanık olma arasındaki ilişkiyi, etkinlik ile dinlenme arasındaki ilişkiyi ve doğal olarak, seçtiği yiyecekleri, tüketilecek miktarı, vücut atıklarının boşaltımını kast etmekle kalmıyor, insan yaşamını oluşturan ve eğer kişi yalnızca sağlıklı olmak değil aynı zamanda güçlü ve güzel olmak istiyorsa denetim altında bulundurulması gereken tüm öteki etmenleri kastediyordu."[111]

Maddeyi oluşturan dört temel öğeyi (hava, su, ateş ve toprak) tanımlayan, Empedokles (MÖ 444 dolaylarında ünlenen güney İtalyalı düşünür) oldu. Hekimlik kuramına göre, bu öğeler, insan bedeninin dört temel salgısında anlatımını buluyordu: Kan, balgam, sarı öd suyu, kara öd suyu... Hippokrates derlemesi (Hippokrates'e atfedilen yapıtlar) içinde yer

bilinmediğini ileri süren literatüre karşı çıkıyor. Wilhelmina F. Jashemski Pompei'de sıralı limon ağacı kökleri ortaya çıkardı ve Tolkowsky'nin değindiği ağaç resimleri ve mozaiklerinden bazılarını ele alarak bunların İS 1. yüzyıl içinde getirildiğini doğruladı. Bununla birlikte, ilkçağ yazarlarından hiçbiri ağaçkavunu dışında herhangi bir turunçgilin sözünü etmiyor (bkz. aşağıda 6. bölüm, 9 no'lu not).

110 Ludwig von Edelstein, "Antike Diatetik," *Die Antike* 7 (1931): 255-70 (*Ancient Medicine, Selected Papers*, ed. O. Temkin ile C. L. Temkin [Baltimore, 1967] içinde) Pythagoras'tan kaynaklanan bu öğretideki zihin yapısının kökenine işaret ediyor, Hippokrates toplu yapıtlarında ağır basan beslenme bilimi bilgilerinin, günümüzde tıp fakültelerini bitiren doktorların ettikleri yeminde yer almadığını belirtiyor. Beslenmenin hastalıklar üzerinde etkilerine ilişkin bilgilerimiz arttıkça, tıp eğitiminde beslenme bilimine daha çok önem verilmesi umulur.

111 Ludwig von Edelstein, "Antike Diatetik," *Die Antike* 7 (1931): 255-70 (*Ancient Medicine, Selected Papers*, ed. O. Temkin ile C. L. Temkin [Baltimore, 1967] içinde) Pythagoras'tan kaynaklanan bu öğretideki zihin yapısının kökenine işaret ediyor, Hippokrates toplu yapıtlarında ağır basan beslenme bilimi bilgilerinin, günümüzde tıp fakültelerini bitiren doktorların ettikleri yeminde yer almadığını belirtiyor. Beslenmenin hastalıklar üzerinde etkilerine ilişkin bilgilerimiz arttıkça, tıp eğitiminde beslenme bilimine daha çok önem verilmesi umulur.

alan *İnsanın Doğası* adlı incelemeyi her kim yazdıysa (Helenistik dönemin bilgesi Erasistratos mu?), Aristoteles'in verdiği yetkinin güvencesinde bin yıl etkisini koruyacak[112] bir vücut salgıları öğretisi ortaya koyuyordu: Buna göre, tam sağlıklı olmanın yolu bu dört maddenin denge ve harmanından geçiyordu. İnceleme, uyumlu yaratılışlar ya da insan tipleri belirliyordu; her insanda bu dört salgıdan biri kişiliğe egemendi. 4. yüzyılda yaşamış Theophrastos daha o zamandan, kara öd suyunun hükmettiği melankolinin, sıcak-soğuk, ıslak-kuru karşıtlıkların dengesi düzenlenebildiğinde, dehanın yaratıcı yapısını oluşturduğunu yazmıştı.[113] Böylece, hastalığa neden olabilecek vücut salgılarının fazlasını ya da azlığını dengelemek için, yiyecek maddelerine sıcak-soğuk, ıslak-kuru niteliklerini dikkatle belirlenmiş derecelerde atfetmenin yolu açılmış oluyordu.[114] Bedenin çalıştırılması yanında, kişinin yaşı dahil çok çeşitli etkenleri hesaba katarak ayarlanmış yiyecekler yemeyi de[115] kapsayan tümel bir örüntü olarak sağlığın korunması, her şeyin üstünde ölçülü olmayı ve aşırılıkları uyum içinde bağdaştırmayı vurguluyordu.

İşte, tam da karşıtlar arasında kurulan bu kusursuz denge ve uyum, adına "klasik" dediğimiz dönemde Yunan sanat ve mimarisini yüceltmiştir: Durağanlığı etkin ritimler ile dengeleme, kolaycılığa kaçan simetrileri kompozisyon kurallarıyla dengeleme, som hacimleri çizginin önünde durulmaz gücüyle dengeleme... Parthenon'daki üst duvar nakışı gibi 5. yüzyıl kabartmaları kurallar ve göreneklere göre düzenlenirdi: Bu kabartmalarda heykeltıraşlar "izosefali" kuralına bağlıdır (yani ister insan, ister hayvan, ister oturur, ister ayakta, yüzeyi dolduran bütün figürlerin başları aynı yükseklikte olmak zorundadır). Dağ bayır görüntülerine genellikle yer

112 Aristoteles'in elementler öğretisi ve karşıtlıkları yemek pişirme alanına taşıması, günümüz okurları için yapısalcıların karşıtlıklarının habercisidir: Etkin sıcak ve soğuk ile edilgen ıslak ve kurunun elementlere uygulanışı (1. bölüm); kaynatmaya karşı ateşte kızartma ile her ikisine de karşıt olan haşlama (Aristoteles Levi Strauss'dan daha iyi bir aşçıdır; çünkü kaynatmanın suları dışa çıkartması yüzünden daha çok bir kurutma işlemi olduğunun farkındadır); bkz. *Metaphysics and De generatione et corruptione.*

113 *Problemata,* XXX, 1- bkz. Siegrist, *A History of Medicine,* 2: 324.

114 Roma ve Ortaçağ yemek pişirme yöntemleri konusunda, 6. ve 8. bölümlere bakınız.

115 Hippokrates toplu yapıtları arasındaki "gıdalar üzerine" (*peri trophes*) bölümünde çeşitli yaş kümeleri için, genç, olgun ya da yaşlı olduklarına göre, değişik yemek hazırlama yöntemleri önerilir. Robert Garland, (*The Greek Way of Life,* 5-6) bu konuyu, Yunan toplumunun yaş sınıflarına göre düzenlenmesi bağlamında ele alır.

verilmez ve her formun kendisiyle çakışan diğer formların önüne geçerken ötesine taşamayacağı bir ideal yüzey düzlemi vardır. Dengeleme kuralları ya da ilkeleri, 5. yüzyılda heykeli kendi ağırlık merkezine göre ortalar; baş, ağırlığı taşıyan bacağa doğru dönerek, öteki bacağın rahatlamasıyla vücuda yayılan bir devinim ahengini tamamlar. Bu kabul görmüş sınırlar ya da sınırlamaların içinde olağanüstü incelikler harekete geçer ve kişiyi siyasetle –şu Yunan icadıyla– benzerlikler kurmaya çağırır. Yurttaşlar *eunomia*'ya, yani yasalarla korunan kamu yararına boyun eğerler; ama bu, yurttaşların özgür istenciyle sağlandığı için, sonuçta bireyi ve bireyin demokratik topluluğa katkısını yüceltir.

Özel Yemekler

Artık sıra, şu çok fazla tartışılan eskiden hamur işi nasıl yapılırdı konusunu ele almaya geldi. Bereket, günümüzde yemek tarihi konusunda yazılmış yeterli sayıda sorumluluğunu bilen makale var da, şu hiç bitmeyen, erişteyi Marco Polo'nun Çin'den dönerken getirdiği masalının defteri dürülmüş bulunuyor. Gerçi, yolculuğu sırasında tanıştığı "hamur işi"nin kendisini şaşırtan tek yanı, undan değil de, ekmekağacının meyvelerinden yapılmış olmasıydı.[116]

Basit erişte yapımının (yani boru gibi yuvarlak değil de, yassı olanın) başlangıcı konusunda iki bilimsel nitelikte düşünce okulu var. Biri, Arap dili ve yazını bilgini Andrew Watson'un[117] kurduğu okul. Watson, erişteyi bulanın Araplar olduğunu, sonraları Sicilya ve Güney İtalya'nın ulusal yemeği durumuna gelecek erişteyi MS 9. yüzyıldaki yayılma savaşları sırasında Arapların getirdiğini savlar. Arapların Kuzey Afrika'ya ve Avrupa'ya gerçekten yeni tarım yöntemleri yanı sıra şekerkamışı, patlıcan, ıspanak ve turunçgillerin çeşitlerini (ilkçağda İran'dan dolayı bilinen ağaçkavununa ek olarak) getirmiş olduğu doğ-

116 *Il Milione*, cap. cxivii (Endonezya'daki Fansur adasından söz ederken şunları söylüyor): "Qui hae una grande maraviglia: ch'egli hanno farina d'albori, che... hanno la buccia sottile, e sono tutti pieni dentro di farina; e di quella farina si fanno mangiari di pasta assai e buoni"; Toussaint-Samat, *History of Food*'da tarih boyunca makarnayı incelediği makalesinde yukarıdaki küçük bölümü alıntılar, fakat Helen geçmişine girmez. Makarna konusunun enine boyuna araştırıldığı bir makale için, –her ne kadar benim vardığım sonuçlarla uyuşmasa da– bkz. Charles Perry, "The Oldest Mediterranean Noodle: A Cautionary Tale," *Petits Propos Culinaires* 9 (1981): 42-45.

117 Watson, *Agricultural Innovation* (bkz. yukarıda 9 no'lu not).

rudur. Ama benim gibi pek çok bilim insanı şunu savlıyor: Erişte ve lazanya yapımı –şu unla suyun kimi zaman yumurta ve başka malzemelerle (kaçınılamaz denebilir mi?) karışımını ilk her kim bulmuş olursa olsun– Yunanlılar ve Romalıların çok iyi bildiği bir işti. Bu savımız, günümüzün paleobotanik araştırmalarıyla[118] büyük ölçüde ileriye götürülmüş bulunuyor. Araştırmalar, durum buğdayının, başka bir deyişle, iyi erişte için gerekli olan glüteni bol "ağır" buğdayın, erken bir tarihten başlayarak yetiştirildiğini ve Yunan-Roma ekmeğinin dokusunun çok sıkı olmasının bir nedeninin bu olduğunu kanıtlıyor.[119] Yunanlıların *semidalis* dediği irmik, sert durum buğdayından yapılırdı. Watson'a kalırsa, durum buğdayı ortaçağa gelinceye dek önemli bir ürün değildi.

Öyle bile olsa, yemek konusunda, bilim çevreleri dışında geniş çevrelerce okunan tek yazar Patience Gray, doğru açıklamaya ulaşmış görünüyor. Gray, *Honey from a Weed* (Ottan Bal Almak)[120] adlı kitabında, bir zamanlar Magna Graecia'nın[121] göbeği olan Apulia ve öteki illerde yaşayanlarca (1995 Mayıs'ında, benim de bulduğum üzere) bitkibilimsel kanıtları destekleyecek dilbilim kanıtları bulunduğunu açıkladı. Söz konusu iki eski Yunanca sözcükten birisi, *laganon* (çoğulu *lagana*), öteki *itrion* (çoğulu *itria*).[122] Arapça'daki *itriyah* sözcüğünün, Arami dilinde ve İbranice'deki benzerleri gibi, "erişte" anlamına geldiğini öğrenince, bunun

118 Buğday konusunda geçerliğini yitirmiş pek çok metnin (örneğin Naum Jasny, *The Wheats of Classical Antiquity* [Baltimore, 1944]) yerini dolduran, uzman elinden çıkmış birçok makalenin yararlı, eleştirel bir taraması için bkz. Salleres, *Ecology*, 316-26.

119 Plinius, *DT*, XVIII, xxvii. 105, "Parthia ekmeği" (çokça su içermesi ekmeği süngerimsi ve bol boşluklu yaptığı için "su ekmeği" diye de anılır) üstüne söyledikleri, kimi zaman ekmeğin kolayca yüzebilirliğini akla getirdiği biçiminde yorumlanır.

120 (New York, 1987), 105-7, "Origins of Pasta," bir *laganelle* tarifi de var. Bir bilim adamının içgüdüsüyle *lagano* sözcüğünü Gerhard Rohlf'un güvenilir sözlüğü *Vocabolario dei dialetti salentini*'de (2. basım, 3 cilt; Galatina, 1976) aramıştı.

121 Luigi Sada'nın, "Spaghetti e compagni" adlı makalesi (*Appunti di gastronomia*, sayı 1 [1990]: 16-35) çok yakından tanıdığı bölgenin hem ilkçağ, hem de ortaçağ makarnalarının araştırılmasında temel yapıttır. Puglia yemekleri üstüne kitapları, alanında klasikleşmiştir. Bulduğu orta yol, taze hamura karşılık *kurutulmuş* makarnanın Arap buluşu olduğudur.

122 Önceki sözcük, Athenaios'un Gulick basımında "tabakaltı gevrek" olarak çevrilmiştir, bir yerde de "krep" olarak; ikinci sözcük ise "susam çöreği," "ince gözleme," "un gözlemesi" gibi çevrilmiştir. Yine bir keresinde Athenaios (III, 113d) *artolaganon*'un ("buğday gözlemesi" olarak çevrilmiştir) içine biraz şarap, biber, süt ve birazcık sıvı yağ ya da donyağı katıldığından söz eder; Romalıların *tracta* dediği *kapyria* da benzer bir karışımdan yapılır; piştiği zaman sonuç *matzo* gibi bir şey olmalı. Aristophanes *lagana pettetai* (*Ecclesiazusai*, 843) diye yazdığı, "gözlemeler fırında kızarıyor" olarak çevrilebilir; oysa *petto* genel olarak "suda pişiyor" ve "haşlanıyor" anlamı taşır. Latince karşılığı *laganum* sözcüğüdür; başka bir deyişle, *lasagna*'nın bu kökten türediği sanılır.

Yunanca'da "şerit" anlamına gelen bir kökten türetilmiş olduğu kolayca anlaşılıyor. Salento yarımadası ve Taranto çevresinin lehçesinde *lagana* ev hanımlarının erişte kesmek üzere açtıkları hamura deniyor, *tria* (*itria*) ise yöresel bir erişte yemeği olan *tagliatelle* ile sürüyor. *Tagliatelle*, tıpkı antik Yunanistan'daki gibi nohut ve roka ile pişiriliyor. Eriştenin bir bölümü, en son aşamada yemeğe eklenmek üzere, rengi dönünceye dek yağda kızartılıyor;[123] bu tarifin Athenaios'ta (XIV, 647e) korunmuş bir benzerinde, yeşil renkli erişte yapmak için hamura marul suyu eklenir.

Eriştеyi kim buldu tartışmasının "suyunu" bir İtalyan arkeolog biraz bulandırdı: Dilbilimsel kanıtları bir Etrüsk mezarından çıkan bir araçla bütünledi. Cervetri'deki Rilievi Mezarı'nın kaya içinde oyulmuş ayakları çeşit çeşit nesnenin kabartmalarıyla bezelidir. Bunların bir bölümü savaşla ilgilidir, bir bölümü de evde kullanılan el araçlarıdır. El araçlarından biri, üzerinde erişte hamuru açmakta kullanılan bir hamur tahtasını (antik *spianatora*'yı) andırıyordu, hem de kulpundan sarkan yedek un torbasıyla birlikte, tam takım... Ne yazık ki, kabartmalar üzerinde yapılan kesin incelemeler, bunun bir oyun tahtası olduğunu gösterdi; tam, iki Yunanlı yiğidin oyun oynarken betimlendiği Etrüsk aynası bezemelerindeki gibi...[124] Oysa bu, Etrüsklerin erişteyi bilmedikleri anlamına gelmez, Etrüsklerin tarihine ayrılmış en az bir müze, makarna yapmak için yassı erişteyi metal çubuklara sardıklarını bile ileri sürüyor (tıpkı, diş macunu sıkar gibi yapılan spagetti üretiminden önce, ortaçağ ve Rönesans aşçılarının yaptığı gibi).[125]

Yunan ve Roma hamur işleri konusunda da iki satır söz edeyim. Daha önce *mattye*'ye değinirken tanıştığımız "şeritler", görünüşte bir miktar kurutuluyor ve kırılıp bir tür koyulaştırıcı olarak yahnilere, güveçlere katılıyordu. Öte yandan, atalardan kalma bir Batı Yunan yemeği olarak

123 Puglia'da yalnızca lehçe ve yemekler Yunan geçmişine tanıklık etmez; ayrıca, Maglie civarındaki bir küme köy, İtalyanca'dan daha çok, eski Helen ağzına yakın bir dil olan *griko* konuşur. Bir *cicere e tria* uyarlaması için ekler bölümüne bkz.

124 P. Mingazzini, "Gli antichi conoscevano i maccheroni?" *Archeologia classica* 6 (1954):292-94; krş. H. Blanck ve G. Proietti, *La Tomba dei rilievi a Cervetri, Studi di archeologia publicati dalla Soprintendenze archeologica per l'Etruria meridionale*, no. 1 (Roma, 1986), 27; yüzey, birbirini kesen 11 çizgiyle bölünmüştür.

125 C. Perry, "The Oldest Mediterranean Noodle," s. 42 vd, Liguria, Campodassio'daki Spagetti Tarihi Müzesi'nin "Etrüsk mutfaklarında" bulunmuş, örgü tığına benzeyen demir şişlere dayanan savını eleştiriyor.

Apulia'da yerken onca tadına vardığım, sebzeyle pişmiş *tria*'lı nohut, Horatius'un pırasalı ve *lagani*'li nohudundan aşağı kalmaz.[126]

Yunan damak tadının keskin, hatta ekşi tatlara düşkünlüğünü, Athenaios'un sirke konusunda söylediği "Attikalı yazarların 'büyük keyif' dediği tek tatlandırıcı" (II, 67c-f) sözünden ve *hypotrimma*[127] adındaki, keskin, acılı, sert katkılardan oluşan, sevilen bir terbiyeye literatürdeki göndermelerden öğreniyoruz. *Garos*[128] adıyla anılan salamura balıktan yapılmış balık terbiyesi *garum*, Roma mutfağındaki biçimiyle, bazı insanları iğrendirir. İştah açmak için sunulan –örneğin, sirke ve hardalla terbiye edilmiş şalgam ve turp gibi– turşuların yanı sıra *garos* da çok sevilirdi. Ayrıca, terbiyesi sirke ve çok değerli *silphion* suyu (ekler bölümünde verilen tarifte *silphion* suyu yerine şeytantersi özü kullanılmıştır) ile hazırlanan başlı başına bir şölen yemeği var: tercihen düşük yapmış dişi domuzun döl yatağının, haşlandıktan sonra İskoçların koyun ya da dana ciğeriyle doldurdukları "bumbar" gibi tahıl ve başka malzemeyle doldurulmasıyla yapılan ünlü *metra* (Latince'de *matrix*) bu.[129] Kimi uzmanlar, bu yemeğe ayrıca kimyon ya da sedefotu türünden keskin bir baharat katılmasını öneriyor.

Yunan yemek felsefesinde ve ahlakında vejetaryenlik[130] çok önemli bir yere sahip olduğu için, sebzelerine ilgimizi hemen bu kadarla kesmeyip, baklagiller, çiçek soğanları ve başka tarla ürünleri, bu arada, *chenopodium capitatum* ve yaban kadifeçiçeği (*horta*, köylülerin yemek düzeninde

126 *Satirae*, I, vi, 115-16: "inde domum me / ad porre et ciceris refero laganique catinum" (pırasalı, nohutlu lazanyama kavuştuğumda).

127 Hippokrates'e atfedilen beslenme risalesinde (ii, 56; iii, 80) ve Galenos'ta geçiyor. Adı, dövmeyi anıştırıyor ve içindeki birçok uyumlu malzeme arasında, "*pesto*" biçiminde, havanda dövülmüş yeşil otlar var; bkz. Pollux, *Onomasticon*, VI, 71.

128 Athenaios, II. kitap. Salamura balık için bir başka sözcük *detarikhos*'tur. Gulick'in belirttiğine göre *garos*'u bu salamura balıktan ayırmak gerekirse, *garos* muhtemelen bugün Yunanistan'da yenen balık ezmesine benzer (*tarama:* dayanması için işlemden geçirilmiş kefal yumurtası ezmesi). Bana kalırsa, dilde yaşayan kalıntılara bakarak, tam tersi olmalı; bunu söylerken, balıkyumurtasının Mısır'da gördüğümüz biçimde *boutargue* olma yolunda olduğunu bilmiyor değilim. *Garum* konusu için bkz. 5. bölüm.

129 Konu (Arkhestratos'tan bir alıntı yanında başka yazarlardan alıntılarla) Athenaios'ta (III, 100c-101) ele alınıyor. İçlerinden Sopater'in dediklerine bakınca, *vulva eiectita*'nın içindeki dölüt nedeniyle değerli sayıldığı açıktır ("bol meyveli", "bitek" anlamına gelen *kallikarpos* adıyla anılıyor; ayrıca bir adı da "peynir gibi").

130 Vejetaryenliğin, Doğu'da ve Batı'da, geniş kapsamlı bir tarihini merak edenler, Colin Spencer'in, olağanüstü kolay okunabilir bir kitap olan *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism* (Londra, 1993) adlı çalışmasını okuyabilirler: Pythagoras ve mirası üstüne bölümü, pek çok anlaşılması zor malzemeyi yararlı bir bireşimde bir araya getiriyor.

bugün hâlâ ağırlıklıdır) konusunda açıklananların ötesine geçmeliyiz. Theophrastos'un kitabına (örneğin IV. cildine) aldığı, (yabani ya da tarımı yapılan) lezzet verici otlar, bizim Euell Gibbons ve Marvin Harris'imizin övgüyle sözünü ettiği toplama bitkilerin sayıca çok üstündedir. Daha önce karşılaştığımız hekim Diokles, pişirmeye en uygun yaban otlarını salık veriyor:[131] Hem yumrularından sebze olarak yararlanılan kırmızı pancar, hem de kökleriyle birlikte pazı, ebegümeci, kuzukulağı, ısırganotu (cildi yakmasına boş verin, küçük, taze yaprakları ilkbaharda gerçekten çok lezzetli olur), kara pazı ("ıspanak" diyen metinlere inanmayın),[132] çiçek soğanları (sümbül, çirişotu, süsen ve benzerleri), domalan[133] ve başka mantarlar... Marul ve lahananın ayrı ayrı çeşitlerinin baş bağlamamış olanları pişmiş ve çiğ olarak tüketiliyordu. Çeviriler, çoğu kez kabak türlerini ve balkabağını Yunan mutfağına dışardan gelmiş gösteriyor, oysa bu Yeni Dünya ürünleri familyasının, sakızkabağı, sukabağı (*lagenaria*), hıyar ve kavun çeşitleri vardı.[134] Beyaz, kırmızı ve çizgili türleriyle kerevizin[135] yabanisi ya da yetiştirileninden özel günler için çelenk örülürdü. İlkçağda bugün bizim tanıdığımızdan insanı şaşırtacak kertede değişik olan bir başka sebze de havuçtu. "Turuncu" havucu günümüz bahçıvanlarının ilk öncüleri yaratmıştır; oysa eskinin kökleri bir yaban havucu kadar renksizdi; ya da kimi zaman mor-kara olurdu.[136]

131 Athenaios, II, 61c.

132 Örnekse, Forbes'in Singer, *A History of Technology*, 2: 120'de ve başka yerlerde yazdıkları... Kadim *genus* [tür] adlarını, özellikle kabakgillerin adlarını (kabak türleri, yaban karpuzu vb) çıkarmanın zorluğu konusunda bkz. Sallares, *Ecology*, 483, n. 117.

133 Türkiye'nin çeşitli yörelerinde keme, domalak, trüf adlarıyla anılan ve toprak altında yetişen mantar türü–ed.n.

134 Kavun konusunda bkz. Zohary ve Hopf, *Domestication of Plants*, 167-168. Karpuz (*Citrullus lanatus*) Mısır'da en az MÖ 2. bin yıldan bu yana ekiliyordu. Kabakgillerden kavunun da (*cucumis melo*) görece erken dönemlerde, "Güneydoğu Asya ya da Mısır'da" yabanilerinden ekimi yapıldı. Zohary yabani kavununun ana vatanının yalnızca Himalayalar ve doğusuna düşen komşu bölgeler olduğunda diretiyor. Misk kavunu ve şalkabağı dahil, türlerde görülen değişkenlikler, şalkabağı türünün kavisli biçimde olanlarını Mısır resimlemelerindeki hıyarlardan ayırmayı zorlaştırabiliyor.

135 Theophrastos, VII, iv, 6; atkerevizi de (*smyrnium olusatrum*) kullanılıyordu. Bizim bildiğimiz kereviz, 17. yüzyıl bahçeciliğinin bir ürünüdür; ilkçağdakiler daha çok yaban kerevizi gibiydi.

136 Alfred C. Andrews ("The Carrot as a Food in the Classical Era," *Classical Philology* 44 [1940]: 182-96): Mor havuç üstüne söyledikleri, birçok bilim adamınca eskimiş bulunmaktadır. Bu bilim adamları, Afganistan'ın mor havuç türünün, Avrupa'ya özgü çeşitlerin gelişimine hiçbir katkıda bulunmaksızın evrildiği sonucuna varıyor (bkz. Sallares, *Ecology*, n. 397, kaynakça ile birlikte). Theophrastos (IX, xv,5) "kan kırmızı" sıfatını *Daukon*'u betimlemekte kullanmıyor, ama metin yazım yanlışı dolayısıyla değişik-

İki sebze birazcık daha ilgi gerektiriyor: Enginar ve kuşkonmaz. Theophrastos (VI. iv, 2 ve 10) bu sebzelerin ikisini de, doğası bakımından tümüyle dikenli bitkiler arasında sayar. Matron'un anlattığı Attika şölenine bakılırsa, *asparagos*'un çeşitli bitkileri kapsayan bir terim olduğu anlaşılıyor. Homeros'tan yankılar taşıyan bu şölende, Matron "çiçek soğanlarını" ve kuşkonmazı (*asparagos*) ayrı sebzeler olarak demetler. Aynı biçimde Athenaios, bataklık kuşkonmazı ve dağ kuşkonmazı arasında değişen yabani türlerin ötesinde birçok çeşitten söz eder. Tarımı yapıldığında olağanüstü boyutlara ulaşan çeşitleri olduğunu duyuyoruz: Libya örneğindeki gibi boyu dört metreyi bulanları var. Bir anlatıma göre de uzunluğu yirmi kol boyu olan kuşkonmazlar vardı. Sonraları Plinius, üç kökü bir Roma "libre"si çektiği için Ravenna'da yetişen kuşkonmazdan yakınacaktır. Enginara gelince, ortak devedikeni (*kaktos*) soyundan gelişmiş iki ana türü vardır: *Kaktos*'un (ya da "kaktüs") bir türü, Latince adı *Kynara cardunculus* olan kengerdir (yaban enginarı). Öteki türü Latince adı *Cynara scolymus* olan enginardır. Çiçek başçıkları Roma mozaiklerinde betimlendiği gibi birbirine benzer (Resim 65'teki Antakya mozaiği ile Resim 66'daki Kuzey Afrika mozaiğini karşılaştırın). Athenaios, Sicilya'ya özgü *kaktos*'a Romalıların *carduus* dediğini söyler: Sözünü ettiği kengerdir. Kolonileri kuran atalarımızın çok sevdiği bir sebze olan kengeri bugün kimi İtalyan pazarları dışında ya da aşırı yüksek fiyatlarla özel ürün satan belirli manavlar dışında bulmak zor.[137]

Üzümdeki iyiliksever ruha kötü davranmak diyebileceğimiz geleneği sürdürmemiz yüzünden Yunan şarapları da[138] zor bulunur oldu. Haydi, sulandırmayı anladık diyelim, ama değişik katkılar karıştırmak anlaşılır gibi değil, göz boyamak için süzgeçlerden yararlansalar bile... Homeros'un arpa unu ve peynir katılarak işlem görmüş Pramnos şarabıyla daha önce tanışmıştık. Bu şarap bir türün temsilcisidir, yoksa belirli bir coğrafyanın

liğe uğruyor ve dilbilimciler bu sıfatın, adı metinden düşmüş bir başka sebzeye ait olduğuna inanıyorlar; oysa IX. kitap, xx, 2'de, kara köklü *Achaia Daukon*'unu övüyor.

137 "Enginar" ve kenger konusunda Athenaios II, 70b-71f'de; Theophrastos, IV, iv, 10-11'de, enginar çiçeğinin üzerinde büyüdüğü gövde açısından bir ayrım saptanıyor.

138 Genel yaklaşımlı yapıtlar arasında en iyilerden biri olarak bkz. R. Billiard, *La Vigne dans L'antiquité* (Lyons, 1913); R. Dion. "La viticulture dans L'antiquité grecque," *Revue des deux mondes* (1952)o 465-86; Mario Fregoni, *Origini della vite e della viticoltura: Contributo dei popoli antichi* (yayıncısı belli değil, 1991).

değil...[139] Klasik kaynaklar bu şarabı Ege adalarından Lesbos ya da İkaros ile Anadolu'da Efes'in yanı sıra İzmir'le ilişkilendirmekte kararsızdır. Bu uzun ömürlü şarap, sağlığı onarıcı bir ilaç olmak üzere işlemden geçiriliyordu. Çeşitli sonuçlar almayı amaçlayan başka işlemler de vardı: Sert bir şarabı tatlandırmaktan, bukesini güçlendirmek ya da dönüştürmekten tutun da, rengini değiştirmeye dek...

Birinci sınıf antikçağ şaraplarının, iyi Burgonya şarabının dolgun koyu rengini (Homeros'un "şarap karası deniz"ini hatırlayın) hiçbir zaman taşımadığını ve *grand crus* arasında beyaz şarapların ağır bastığını, kullanılan renk verici katkılardan anlıyoruz. Birinci sıkımdan elde edilen ilk suyun (şıranın) rengini güçlendirmek ve bugün bildiğimiz üzere, antioksidanlar sağlamak için kara üzümün kabuğunu da mayalanmaya bırakmak biçimindeki günümüz tekniği, klasik çağın şarap tüccarlarınca kullanılmıyordu.[140] Altın ışıltısı vermek için safran kullanılabilirdi, ama 4. yüzyıldan bir yazarın kırmızı, beyaz ve sarı olmak üzere, yalnızca üç renk saymasına bakılırsa, Yunanlıların renk konusunu pek umursamadıkları düşünülebilir (Athenaios, I, 32d). Romalılarsa, aynı yazardan alıntıladıklarına bir ya da iki değişik renk daha ekliyor.[141] Ama Yunanlı yazar bir hekimdi, bu nedenle, kırmızı şarabı vücut gelişimi için, beyaz şarabı idrar söktürücü olduğu için,

139 Athenaios, I, 28f, 30b-c, d ve 31d- e. H. Warner Allen (*The Romance of Wine* [New York, 1932], 220-22) Pramnos şarabının büyük olasılıkla Tokay gibi, asma üzerinde buruşup neredeyse kuru üzüm olana dek bırakılarak suyunun birazını kendi ağırlığıyla, çiğnenmeden önce bırakmış üzümlerden yapıldığını savlıyordu. Bunu, Dioskurides'in kullandığı *protropos* ve *prodromos* sıfatlarından ("ileri yöneltilen," "başı çeken," şaraba gelince "kendi kendine giden" ya da "sıkılmış" anlamında) çıkarıyoruz. William Younger (*Gods, Men and Wine* [bkz. yukarıda 3. bölüm, not 11], s. 97) Pramnos'un "kuru üzüm şarabı" olduğu düşüncesinden yola çıkıyor. Daha cendereye girmemiş üzümlerin saldığı benzer bir sıvı, Athenaios'ta Midilli şaraplarının anlatıldığı aynı parçada geçiyor; ama bunun verdiği şarap tatlı ve koyu bir şaraptır ve Aristophanes'ten küçük bir alıntı (Kock, FGC, 1: 539, Ath. 30c) Pramnos şarabının Atina'nın ağız tadına göre sert olduğu ve yeterince tatlı olmadığını akla getiriyor; "kaşlarda çekilmeye, bağırsaklarda tutukluğa neden olmaktadır." Bununla birlikte, geç ilkçağdan bir üzüm çeşitleri dökümünde Pramnos diye bir üzüm çeşidi bulunduğunu unutmayalım (Macrobius, *Saturnalia*, 20. bölüm, s.7).

140 A. D. Fitton Brown, "Black Wine," *The Classical Review*, 12 (1962): 192-95. Daha erken dönemde Yunanlıların bağcılıkta eriştiği kusursuzluk ve zamanla Yunanlı şarap dışsatımcılarının iktisadi üstünlüklerini yitirmelerine neden olan ticaret yanlışları konusunda bkz. R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology*, 3: 111-20. Forbes, Theophrastos'un bağcılık konusundaki gözlemlerini -yalnızca *Inquiry into the Plants*'teki gözlemlerini değil, *Causes of Plants*, III. kitap, 11-16'daki (ayrıca *On the Life of Plants* adıyla da çevrilmiş) "daha da bütünleyici" gözlemlerini övüyor.

141 Fitton Brown, "Black Wine," 193. Plinius (*DT*, XIV, 80) çevirir ve kara (*niger*) sıfatını eklerken, Galenos, Atinalı Mnesitheus'un *melas, leukos* ve *kirros* sözcüklerini *xanthos* ve *eruthros* ile bütünler.

sek sarı şarabı da sindirimi kolaylaştırmada daha üstün olduğu için önerirken, şarapları genel kümeleri bakımından değerlendirmiş olabilir.

Oysa her lirik şiir okurunun tanıklık edebileceği gibi, Yunanlıların rayiha ve tat konusunda duyarlı oldukları kesin. Her ne kadar şaraba yapılan katıştırmaların çoğu, saklamayı kolaylaştırmak ve asit miktarını düzenlemek amacı taşıyorduysa da, başka katkıların şarabın belirli niteliklerini geliştirdiği kanısı vardı. Forbes katkılar arasında ince ağaç yağı, reçine, tebeşir, alçıtaşı, kavkı ya da mermerden sağlanan kireçtaşı yanında deniz suyunu da anıyor. Midilli, Sakız ve İstanköy adalarının nitelikli şaraplarına düzenli olarak katılan deniz suyu, bukeyi (*anthosmias*) kuvvetlendirdiği için yeğleniyordu.[142]

Çam ormanları ve kayalık kıyılarıyla kuzey Ege adası Taşoz (Thassos), ilkçağda en çok aranan şaraplardan bazılarının üretildiği yerdi. Tarihinin her nasılsa korunabilmiş olması, Taşozluların ünlü ürünlerinin dışsatımını düzenleyen yönergeleri bile okumamıza olanak veriyor: Marka hakkının korunmasından (gemiye yüklenen amforaların kulplarındaki mühürde marka vardı), hasat mevsiminden önce üzüm toplama yasağından, Taşoz gemilerinin belirli anakara limanlarına "yabancı" şarap taşıma yasağına[143] kadar her şey belirtilmişti. İşin tuhafı, Yunan bağlarının sunduğu (Trakya, Manisa, daha önce sözünü ettiğimiz Midilli, Sakız ve İstanköy adaları yanı sıra Halkidikya yarımadasında Torone ile Mènde şaraplarından aşağı kalmayan) en üstün şaraplardan birinin yapıldığı Taşoz'da, *prytaneion*'da, şarap balla yoğrulmuş bir lokma kılçıksız buğday hamuruyla ikram edilirdi.[144] Bu arada, Mende şarabı o kadar beğeniliyor-

142 Athenaios, I, 32a; oranlamayı elli testi şaraba bir testi deniz suyu olarak verir. Sakız ve İstanköy şaraplarının niteliğini tutturabilmek için Romalıların uyguladığı işlemler ve deniz suyunu çektikleri sıkıntılar için bkz. s. 186 ve 106. not.

143 François Salviat, "Le vin de Thasos, amphores, vin et sources écrites," *BCH* Eki 13 (1986), *Recherches sur les amphoraes grecques*, ed. J.-Y. Empereur ve Y. Garlan (*École française d'Athènes, Colloque internationale de Septembre* 1984); buyruk konusunda bkz. *I.G.* XII Ek 347, (kaynakça içeriyor). 5. yüzyıl sonlarından kalmadır. Bkz. ayrıca Forbes, *Studies in Ancient Technology*, 3:112.

144 Theophrastos, *Concerning Odors* (*Enquiry into Plants and Minor Works*... adlı yapıtın Loeb yayınevi basımı, 2:372), s. 51., Athenaios'ta I, 32a da alıntılanmış: Orada, böyle özel olarak baharat katıldığı için şarabın olağanüstü hoş bir tadı olduğunu söyler. Şaraba koku ve tat vermek için gülsuyu gibi parfümlerin katılması bağlamında eder bu sözleri. Aynı pasajda şarapların birbirine katılmasını ele alıyor. Belki de Taşozlular kent sarayında yıllanmış şarap ikram etmek yerine taze şarap ikram ediyorlardı (krş. Athe-

du ki, Yeni Komedi'de sahneye çıkan Dionysos karakteri, Mende şarabının tanrıların yumuşak yataklarını ıslatmalarına neden olacak denli iyi olduğunu söylemişti.[145]

Farklı şarap yapmanın yolları arasında tütsülemek, kar katarak soğutmak, baharat katmak, çiçek özü ya da anason ve nar katarak rayiha vermek vardı, sonra kokulu mür ağacının sakızı emdirilmiş bezden süzülürdü. Bu yöntemlerin hepsi Romalılarca benimsenecekti, varsın bağcılığın temelini Etrüsklerden öğrenmiş olsunlar.[146] Dioscurides (MS 40-80) tıbbi amaçlarla yapılan katkıların dışında başka şarap tatlandırma yöntemlerinden söz etmişti. Üzüm suyunu ya da şarabı kaynatmayın diye uyarıda bulundu, çünkü bugün kurşun zehirlenmesi olarak bildiğimiz zehirlenme belirtilerine yol açıyordu; nedeni, koyulaşmanın en iyi kurşun kaplarda gerçekleştirilebilmesiydi.[147] Dioscurides, ayrıca bütün meyve şaraplarından, ballı şaraplardan ve şarabı tatlandırmak için kullanılan çeşitli rayihalı otlardan (yermeşesi, lavanta, nane türleri, kekik, mercankösk ve rezenedereotu-maydanozdan oluşan üçlü bir karışımdan) söz açtığı gibi, bir yabancıdan hamile kalındığında düşük yapabilmek için çöplemeyle (karacaot) tatlandırılmış şarabın ya da uyutmak için adamotu (kankurutan) ile tatlandırılmış şarabın etkili olduğunu söyler.

Şaraba katılanları vurgulamamız, bize bir noktayı unutturmamalı: Yunan ticareti, MÖ 7. yüzyıldan Romalıların şarap ticaretine egemen olmaya başladıkları 2. yüzyıla kadar, üzümün verdiği keyfi Batı'da, İspanya ve Galya (Fransa) halklarına aşılamıştır. Yunan limanı Massilia'dan (Marsilya) başlayıp Rhone Vadisi'nden yukarıya ve ırmağın geniş art bölgesine yayılan arkeoloji çalışmalarında, kulpları mühürlenmiş ticari amfora izlerine rastlanmıştır. Bu amforalar, günümüzün en önde gelen şarap

naios'un, I, 29c, yıllanmış Taşoz şarabını övüşünü). Oysa Forbes (*age*), Yunan şaraplarının hiçbir zaman dört yıl ya da o dolayda bir süreden daha eski olduğuna inanmıyor.

145 Athenaios, I, 29e, Hermippus'a atfediliyor.

146 Yapay şaraplar konusunda bkz. Plinius, *DT*, XIV, 98vd. Şurası unutulmamalı: Yunanlılarda karla soğutma ya doğrudan kar katarak yapılıyordu, ya da *psykter* denilen özel bir kap karıştırma teknesinde yüzdürülüyordu.

147 *De materia medica*, V, 6-7; bkz. J.R. Riddle, *Dioscorides on Pharmacy and Medicine* (Austin, Tex., 1985), 144'de Jerome O. Nriagu'nun, *Lead and Lead Poisoning in Antiquity* (New York, 1983), 350, adlı yapıtından alıntı yapıyor.

severlerinin ataları olan Keltler arasında Dionysos'un mayalanmış tanrı içkisinin yayılışını belgelemektedir.

Yunan deneyiminin uzun tarihi burada kapanmayıp, 4. yüzyılda dönüşüme uğramaya başlar. Dönüşüm Büyük İskender'in yayılma savaşlarıyla doruğa ulaşır, bu başarılı dönemde Yunan uygarlığı o güne dek görülmedik denli geniş yayılma olanağı bulur, ama bunu betimlemek için artık başka bir sıfat gerekiyor: Bundan sonra Helen yerine Helenistik sıfatını kullanacağız. Bu çağ, kent-devletlerden çok krallıklar çağıdır. Çok dilin konuşulduğu kozmopolit kentler çağıdır, ruhsal coşku ve yükselen Roma'nın gücüyle ilişkilerin gitgide arttığı çağdır. Bu çağda yeme içme tarzlarının geçirdiği dönüşüm yeni bölümün konusu olacak.

Beşinci Bölüm

HELENİSTİK DÖNEM

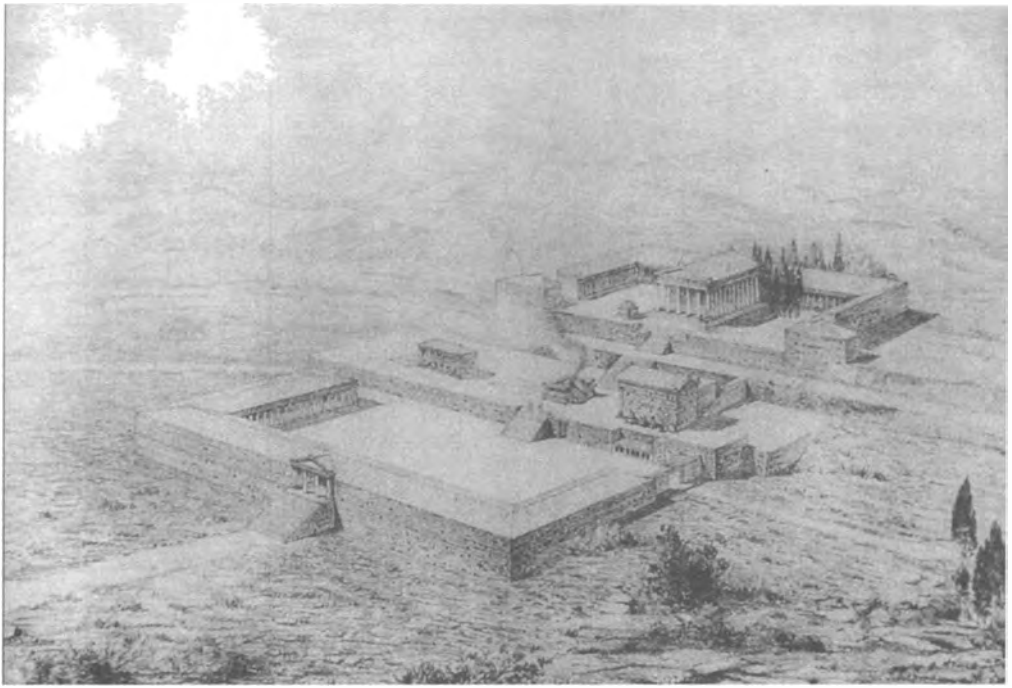
Antiokhos... her gün büyük kalabalıkları ağırlardı, çıkarılan ya da yenmeyen yemek tepeleri yanında, ayrıca herkes evine giderken ocak ateşlerinde pişen her tür kara, hava, deniz yaratığından, bütün bütün, bir arabayı dolduracak kadar alırdı. Bunlar yetmiyormuş gibi, ballı çörekler ile güzel kokulu mür ve günlük ağaçlarının dallarından örülmüş adam boyundaki altın varaklı çelenkleri de götürürlerdi.

Athenaios XII, 540c[1]

Helen Deneyimi bölümüne eklediğim bu kısa sonuç bölümünün ana konusu, işte bu savurganca konuk ağırlama ve gösterişe dönük tüketimdir. Klasik dönem Yunanlıları, barbarca bir lüks içinde yaşadıkları için Pers krallarını eleştirirdi. Oysa Pers krallarının görkemiyle yarışan Helenistik dönem krallarının saraylarındaki zenginliğe baktığımızda, bugün görülmemiş ölçülerle servet ve güç gösterişiyle karşılaşacağız. Büyük İskender'in ardıllarının propagandaya dönük şölenleri ve görülesi şenlikleri, kamuoyunun ve yandaşlarının bağlılığını güçlendirmeye yaradığı gibi, tanrıların kendi içlerinden birine, tanrı katına yükseltilmiş ya da yarı tanrı bir hükümdara bağışladığı nimetleri sergilemeye de yarıyordu.

4. yüzyılda, derinden derine bir değişim nedeniyle, Helenlerin o güne kadar yaşamda en önemli diye kabul ettikleri değerlere bakış tarzları dönüşüm geçirmeye başlar. Klasik *polis*'in en yüksek dönemini geçmişte tanımlamış özelliklerden biri olan, toplumun gereksinimleri karşısında bireyin sorunlarını geriye itme düşüncesi, çok daha geniş ve daha evrensel

1 "Antiochou... [h]upodochas epoieito kath' [h]emeran ochlikas; en [h]ais chāris tān analiskomenān kai ekphatnizomenān soreumatān [h]ekastos apephere tān [h]estiatorān [h]olomelē krea chersaiān te kai ptnēnān kai thalattiān zāān adiaireta eskeuasmena, [h] amaksan plēpāsai dunamena; kai meta tauta melipēktān kai stephanān ek smurnēs kai libanātou sun andromēkesi lēmniskān chrusān plēmasin plēthē". Gulick notlarında bir noktaya parmak basarak, benim "ocak ateşleri" olarak çevirdiğim sözlerin açık ateşte çevirme ya da ızgara anlamında bir pişirme yöntemini anıştırdığını söylüyor. Gulick'in sözünü ettiği Selevkos Kralı VII. Antiokhos Euergetes'tir. Oysa metindeki Antiokhos'un Med kralı Arsaces'le savaştığı belirtildiğine göre, daha yerinde bir görüşle, MÖ 3. yüzyılın sonlarına doğru hükümdar olup çıktığı seferi başarıyla tamamlayan Suriye Selevkos Kralı Büyük III. Antiokhos'tur.



Resim 67. Kos (İstanköy) adasındaki Asklepios Tapınağı'nın İtalyan arkeologlar tarafından yeniden kurgulanmış çizimi. MÖ 4.yüzyıl.

bir siyasi bağlama oturtulmasına karşın ya da belki oturtulduğu için, gün geçtikçe ağırlığı artan birey çıkarı karşısında yıkılır. Yeni zihin yapısını 4. yüzyıl yaşamının pek çok olgusunda görebiliyoruz. Bu değişim daha Makedonya Krallığı'nın yükselişi ve Büyük İskender'in MÖ 323'teki vakitsiz ölümünden önce başlamıştı; İskender Doğu Yunan dünyasını, Asya'nın komşu bölümlerini ve Mısır'ı Helenizmin hegemonyası altında birleştirmişti.

4. yüzyılın gitgide artan öznelliği, din ve tanrılara yepyeni bir yaklaşım biçiminde ortaya çıkar.[2] Öteki dünyada insanın günahlarının bağış-

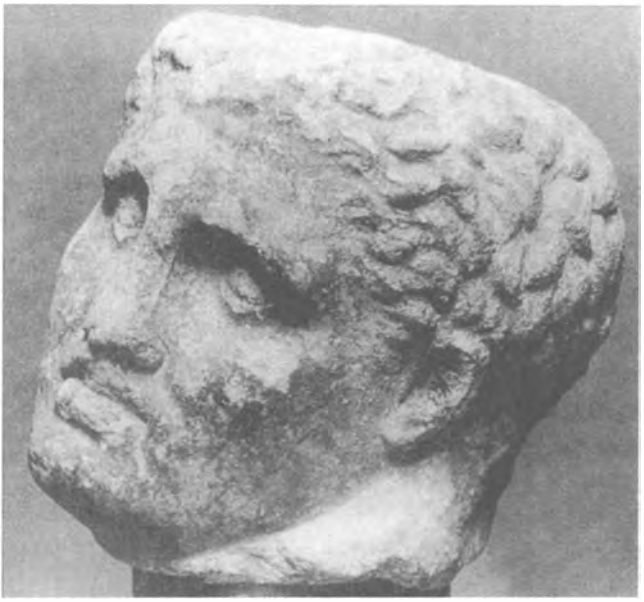
2 4. yüzyıl toplumu ve zihin yapısını en iyi kavrayan ve hayranlık uyandıran bir biçimde yansıtan eser, Blanche R. Brown'ın Epidauros'taki Asklepios Tapınağı heykelleri üstüne incelemesidir *(Anticlassicism in Greek Sculpture of the Fourth Century B.C.*, New York, 1973); bkz. özellikle yazarın yapıtındaki son bölüm, "*Polis and People*" ile J. J. Pollett'in ilkçağda sanat eleştirilerini inceleyen *The Ancient View of Greek Art* (New Haven, 1974), 29- 31, adlı yapıtı...



Resim 68. *Bir Güldürü Oyununda Maskeli Oyuncular.* 3. yüzyılda Sisamlı Dioskourides'in elinden çıkmış özgün mozaiğin Pompei'deki kopyasından. Ulusal Müze, Napoli.

lanacağını vaat eden tanrılar ile insanın ölümlü bedenine şifa verebilenlerin kültü güçlenir. Asklepios'un sağlık merkezi ve onun izinde yürüyen hekimler Epidauros'taki ve Kos Adası'ndaki tapınaklarda (Resim 67) büyük gelişmeler görürler; akın akın gelen ziyaretçilere bu tapınaklardaki uykuya yatma törenlerinde mucizevi tedaviler uygulanır.

Helenistik dünyanın altyapısını biçimlendirecek değişimin dinamiği, hiçbir çevrede, sanat dallarındaki yeni biçimlerde olduğu kadar açıkça seçilmez. Tragedyadaki, insanın alın yazısına ilişkin acımasız temaların yerini melodram alırken, bir geçiş dönemi olan Orta Komedya alt sınıflardan kişile-



Resim 69. Heykeltıraş Scopas'a atfedilen dışavurumcu biçemde yapılmış erkek başı. MÖ 4. yüzyıl. Tegea'da Athena Alea Tapınağı'ndan. Ulusal Müze, Atina.



Resim 70. *Ampharete ve torunu.* Mezar kabartması. Attika, MÖ 5. yüzyıl sonu. Kerameikos Müzesi, Atina.

rin korkularını, zayıflıklarını işlemeye başlamıştır. Bu kişiler, Yeni Komedya'nın ve Yunan-Roma'daki fars oyuncularının yaptığı (Resim 68) maskaralıkların habercisidir. Görsel sanatlarda, oran ve devinimin eşgüdümlü birlikteliği, yerini sarsılmış duygulara ve kararsız ritimlere bırakır, hatta, Skopas gibi bir heykeltıraşın yapıtlarında acıma uyandırır (Resim 69). İnsanı şaşkına çevirecek ölçüde çıplak, ünlü "Knidos Afroditi"ni yapan ve mermerde yumuşacık ten ve adeta eriyen bir bakış yanılsaması verebilen tekniği geliştiren Praksiteles'in heykeline, artık katı edep merakı egemen değildir. İnsan tiplerinin (düşünür, devlet adamı, atlet, komutan) idealize betimlemeleri, yerini portre denebilecek kadar kişisellik kazanmış yapıtlara bırakır.

Attika'da art arda yapılmış çok sayıda ve konuları gittikçe daha dokunaklı hale gelen mezar kabartması, harcamaları kısıtlayan yasalar üretimlerini yasaklayıncaya dek, ölü gömme törenine ilişkin sanatın nasıl geliştiğini gösterir (Resim 70). Kamuya dönük kaygılardan kişinin özel kaygılarına doğru kayış, ayrıcalıklı tüketimi öne çıkarmaktadır. Evde kullanılan bezemeli, altın ve gümüşten ya da altın taklidi parlak tunç eşyaların çokluğu ve çeşitliliği özellikle dikkati çekiyor. *Symposion*'da kullanılan ölçülü biçili güzelliğe sahip süzgeçler ve madeni kaplar, daha erken dönemin seramiklerinden çok farklıdır (Resim 71, 72).

Konumuz mutfak olduğuna göre, İskender'in Asya'daki uçsuz bucaksız Pers İmparatorluğu'nu ele geçirmesi ve Hindistan seferi sonucunda ortaya çıkan Helenistik "füzyon" yemekler öncesindeki dönüşümlere parmak basmalıyız. İskender'in uzak diyarlara özgü bitkiler ve hayvanları inceleyen piyade taburları, Napolyon'un Mısır seferine yanında götürdüğü bilim insanı ve araştırmacılara benzetilebilir. Şurası gerçek ki, İskender'e bilgi taşıyanların çoğu, olmayacak öykülerle dönüp geliyordu: Altın madenciliği yapan, baş tarafı aslan biçiminde karıncalar, kendi dev kulaklarının içine kıvrılıp uyuyan insanlar, bir ayak uzunluğunda istiridyeler...[3] İşte

3 Plinius,(*DT*, XXXII, xxi, 63) İskender'in seferindeki yazarları tekrarlayarak kendi döneminin üç lokmada tüketilen *tridacna* istridyesiyle karşılaştırıyor. Hindistan'dan dönüşte deniz birliklerinin başında bulunan Nearkhos'un ve başkalarının ne yazık ki elimize ulaşmayan gözlemleri konusunda, Arrianus'un *Indica*'sı (Loeb Yayınevi basımı, ed. P. A. Brunt, 2. cilt), Theophrastos (Bitkilerin Arnaştırılması) ve Strabon'un *Coğrafya*'sının XV. kitabı en iyi kaynaklardır. Hindistan'daki mucizeler konusunda İskender'in Aristoteles'e yazdığı iddia edilen mektuba ilişkin ortaçağ düşüncesi konusunda bkz. Lynn Thorndike, *A History of Magic and Experimental Science* (New York, 1923), 24. bölüm, 1: 555 ve not 2.



Resim 71. Vergina'da mezar kazısından çıkmış cilalı bronz *kylix*. 4. yüzyıl sonu. Arkeoloji Müzesi, Selanik.

size, ortaçağ insanının imgelemini şekillendirecek bir doğa mucizeleri kaynağı daha.

İskender'in Hindistan seferi sırasında daha gerçekçi şeylerle de karşılaşılmıştı: O güne kadar hiç bilinmeyen mango, muz, doğu hünnabı, dev boylu demirhindi ya da büyük banyan (hintinciri) ağacından türeme yeni bir tür ufak "incir"... Askerler "yün veren ağaçlar"la (pamuk) ya da "arısız bal veren kamışlar"la (şekerkamışı)[4] tanışmıştı. Sümbül yağı, tarçın ve Çin tarçını veren yeni kaynaklar buldular ya da sakızağacının, kakulenin ve pirincin (daha önce yalnızca, hekimlikte kullanımı nedeniyle değerli sayılan, Habeşistan kaynaklı kırmızı pirinç biliniyordu) yeni biçimlerini keşfettiler. Baharat bitkilerini ve başkalarını Batı'da yetiştirme çabaları ancak yurt değiştiren bitki yeni iklimi severse başarı kazanıyordu: Babil bataklıklarında pirinç, ayrıca Selevkoslar Krallığı'nın Suriye kesiminde Baktriane şeftalisi ve "İran elması" (muşmula) yetişirken, hintsümbülü ve tarçın tutmamıştı.[5] İskender'in Doğu seferinden zaferle dönüşü, belki

4 Strabon, *Geography*, XV, i, s. 20'de İskenderiye Kütüphanesi'nden Eratosthenes'i alıntılar. XV, ii, s. 10'da Baktriane sınırındaki *silphion*'dan söz eder.

5 Selevkoslular Romalıların egemenliğine boyun eğdiklerinde Aşağı Suriye ve Babil'de pirinç tarımında başarı sağlamışlardı (*age* XV, i, 18). Ptolemaioslar döneminde kralın bahçesinde meyve ağaçla-



Resim 72. *Dioniysos ile Ariadne.*
Altın kaplama bronz küp, Vergina'daki Makedonya kral mezarından.
MÖ 4.yüzyıl sonu.
Arkeoloji Müzesi, Selanik.

de Hindistan'daki Dionysos şölenlerinden izler taşıyordu, tanrının, dadısı onuruna kurduğunu bildikleri Nysa kentinin adıyla Nisa Dağı'nı ve Meros Dağı'nı[6] ziyaret edince heyecana kapılan İskender'in adamlarının getirdikleri (*Vitis vinifera* gibi öteki doğu kökenli üzümlerden ayrı bir koldan geldiğini bildiğimiz) üzümü Batı'da tutturmak için gösterdikleri çaba, özel bir kutsallığa bürünmüş olabilir.[7] İskender'in ardıllarından, Mısır hükümdarı

rını tutturma deneylerinin yapılışı konusunda bkz. T. C. Skeat, *Greek Papyri in the British Museum*, cilt 7, *The Zenon Archives* (London, 1974), no. 59156.

6 Arrianus, *Anabasis*, V, 1, 3-7.

7 Edward Hyams, *Dionysus: A History of the Wine Vine* (Londra, 1987), 250'de, Hindistan'ın kuzeyine düşen Baktriane'nin (bir bölümüyle günümüz Afganistan'ı) gerçekten yabani asma çubuklarının geldiği yerlerden biri olduğuna parmak basıyor. Doğu türleri konusunda krş. Hyams'da s. 232. Selevkosluların yeni asma çubuklarını tutturma çabaları konusunda bkz. Claire Préaux, *Le monde hellenistique* (Paris, 1987), 2: 477 ve n. 1 (Strabon, XV, iii, 11).

II. Ptolemaios, bir yandan yerli türleri geliştirmeye çalışırken, diğer yandan denenmiş ve gerçek Trakya üzümünün, İstanköy incirinin, narın, hatta belki kayısının dikimine çaba harcadı.[8]

Fakat yeni bitkileri yeni iklimlerde yaşatma çabaları ve yabancı yiyeceklerin ithalatı yeni değildi, çok daha erken başlamıştı. Athenaios'ta bularak üzerinde durduğumuz yemek kitabı yazarları ve komedi yazarları, yeme içmede görülen değişimi doğuran etmenlerin 4. yüzyıldaki tanıklarıdır. Öte yandan, 5. yüzyılın son 30-40 yılında, Atina ile Sparta ve bağlaşıkları arasında uzun yıllar süren, sancılı Peloponnesos savaşları her yerde, ama en başta Attika'da, kent ile tarım yapılan kırsal alanlar arasındaki karşılıklı bağımlılığı parçaladı: İster kentle kentin yakın çevresi arasında, ister kentle bağlaşık komşulara ait kırsal alan arasında olsun... Meyve bahçeleri ve bağlar ateşe verilmiş, tarlalar ekilmeden kalmıştı. Atina, Karadeniz bölgesinden satın aldığı tahıl miktarını her zamankinden daha çok artırmak zorundaydı; MÖ 338'de Khaeronia'da Makedonyalılarca yenilgiye uğratıldığında da, "Bir Helenistik dönem Yunan kentinin ana özelliklerini zaten göstermekteydi. En önemlisi, sık sık yiyecek yokluğu çekiliyordu ve ister kentin yerlisi ister dışarıdan olsun, varlıklı ve eliaçık kişilere (*euergetai*) bağımlı duruma düşülmüştü."[9]

4. yüzyılda girişimcilerin ve meslek erbabının gittikçe varsıllaşması, Helenistik krallıkların toplum yapısını biçimlendiren bir başka eğilim olarak ortaya çıkıyor: Bu krallıklarda zengin ve genellikle Yunan kökenli seçkinler, atalarının gelenek, görenekleriyle ve yiyecekleriyle yaşayan yerli halk ile yan yana, lüks içinde, kozmopolit bir yaşam sürüyorlardı. Ama en

8 Préaux, *Le monde hellenistique*, 476; Préaux, tutturulmaya çalışılan bitkilerin lüks türler olduğuna işaret ediyor. Yalnız, yılda iki kez ürün alınabilen erken buğday türleri bunun dışında kalıyor. Strabon, *bosmoron* adında, buğdaydan küçük taneli bir Hindistan tahılından söz eder. Adına bakılırsa, bu bir yem bitkisi olmalıdır, ama Strabon (XV, i, 18) dövülüp savrulduktan sonra kavrulduğunu ve tahılın yurtdışına kaçırılmasını önlemek amacıyla işçilerin kavrulmamış tahıl götürmeyeceklerine dair yemin ettirildiğini söylüyor. Neydi bu tahıl acaba? *teff* [*Eragrostis tef*, Kuzey Afrika'da tanesi için yetiştirilen bir tür ot] benzeri bir şey mi?

9 Peter Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-roman World: Responses to Risks and Crisis* (Cambridge, 1988), 163. Krş. Dominic Rathborne, "Grain Trade and Grain Shortages in the Hellenistic East," P. Garnsey ve C. R. Whittaker (ed.), *Trade and Famine in Classical Antiquity* (Cambridge Philological Society, ek 8; Cambridge, 1983), 45-55. "On Hellenistic *euergetism*, munificent charity and its origins", bkz. Paul Veyne, *Bread and Circuses: Historical Sociology and Political Pluralism* (Londra, 1990) [*Le pain et le cirque* (1976) adlı yapıttan (2. bölüm, 3, 4, ve 5. aralıklar) kısatılarak].

azından her yurttaş, *euergetai*'nin –ya isteyerek ya da toplumsal konumu yüzünden göstermek zorunda oldukları– cömertliğinden yararlanıyordu. *Euergetai* halka açık şölenler verir, İskender'in bıraktığı imparatorluğu bölüşen Diadokhosların kurduğu hanedanların tanrı katına yükseltilmiş hükümdarlarınca düzenlenen göz kamaştırıcı eğlencelere ayak uydurmaya çalışırlardı.

İskender, Pers giyimini ve Doğu göreneklerini benimseyerek, Helenistik aşırılığın öncülüğünü yaptı. Daha sonra gelen Stoacı Seneca, bütün şanı şöhretine karşın İskender'i bağışlamayacaktı, çünkü o, Helen göreneklerine ters düşen davranışlarını eleştiren Kallisthenes'i öldürtmüştü. Pers hükümdarlarının yaşama biçimlerindeki savurganca tüketime Klasik dönem Yunanlılarının neredeyse inanacakları gelmemişti,[10] ama İskender, Perslerin saray törenleri ve şölenlerindeki savurganlıkla ve armağanlarındaki gözü kara aşırılıkla yarışmaya kalktı. Hindistan ve İran'dan Babil'deki yenilenen merkezine döndükten sonra, kendisi ve sarayı için yaptığı günlük harcama Athenaios'un söz ettiği bir yazarın görüşüne göre, Pers krallarının altında söyleştiği ünlü altın çınar ağaçlarının, zümrüt ve yakuttan üzüm salkımları sarkan altın asmanın gerektirdiği harcamadan daha büyüktü.[11]

Şölenlerde Helenistik dönem savurganlığının ve Makedonyalı ölçüsüzlüğünün örneği "bekâr toplantıları"dır. Karanos'un evlenmesi anısına verilen bu şöleni, Hippolokhos, Theophrastos'un öğrencilerinden birine yazdığı mektupta anlatır (Athenaios'un özetlediği biçimiyle, IV, 128-130e).[12] Kuzeydoğu Amerika kıyılarında yaşayan yerlilerin *potlaç* töre-

10 Örneğin, Aristophanes'in *Akharneis* adlı yapıtında Dikaiopolis (86-89. dizeler) Pers sarayından dönen elçilerin, kendilerine bir bütün öküz çevirme (*ek kribanou bous*) ikram edildiğini anlatmalarına inanamaz.

11 Athenaios XII, 539d'de Phylarkhos'un anlattığı, yüz koltuk alan, direkleri altından bir yemek alanı, İskender'in düğünündeki dillere destan sahneleme düzenine öykünüyormuş gibi görünüyor. Dareios'un ve Artakserkses'in kızlarını haremine katması üzerine İskender'le birlikte Perslerden gelin alan pek çok Makedonyalıya masallardaki gibi bir düğün yapıldı(Athenaios, XII, 538b-c ve başkaları).

12 Sıkça alıntılanmış olmakla birlikte, en iyi değerlendirmeyi yapan Andrew Dalby'dir: "The Wedding Feast of Caranus the Macedonian by Hippolochus," *Petits Propos Culinaires* 29 (1988): 37-45. İskender'in yoldaşları arasında bir Karanos olduğu biliniyor; ama bir kâtibin yanlışlıkla Keraunos ("Yıldırım") yerine Karanos yazdığını düşünmekten kendimi alamıyorum. Eğer Keraunos doğru ise, o zaman söz konusu düğün, Makedonya Krallığı'nı ele geçirmeyi başardıktan sonra II. Arsinoë ile evlenme bahtsızlığına düşen Ptolemaios Ceraunos'un düğünüdür (MÖ 281-80).

ni hariç tutulursa bu görkemli ağırlamanın ve cömertliğin altında yatan güdüyü bundan daha iyi anlatacak bir örnek olamaz. Benzer biçimde, karşılıklı korunan çıkarların ve armağan değiş tokuşunun geçerli olduğu, iktisatçılarca bir yeniden paylaşım diye tanımlanabilecek iktisadi yapı, kendi kozmopolit dünyalarında yaşayan Yunanlı hükümdarlar arasında –rekabeti de kapsayan– bir iktidar bağlaşmaları ağına yol açmıştı. Toplumdaki saygın konumları, konukseverlik ve eli açıklık gerektiriyordu. Homeros'un ölümsüzleştirdiği yiğit atalarıyla olduğu gibi, eski Büyük Pers Krallarıyla da bilerek yarışıyor gibiydiler.[13]

Hippolokhos, Karanos'un, ya da eğer benim tahminim doğruysa, Selevkos'u oyuna getirip Makedonya'yı kısa bir süre ele geçiren güç delisi Ptolemaios Keraunos'un verdiği şöleni "hesapsızlığın böylesi dünyanın hiçbir yerinde görülmemiştir" diyerek betimler (Athenaios, III, 126e). Selevkos'u oyuna getirmek için, Lysimakhos'tan dul kalan üvey kız kardeşi Arsinoe ile evlenir, böylece, yasallık kazanacak ve Arsinoe'nin iki prensini öldürecektir. Metnin zorluklarından dolayı, konuk sayısının 21 mi, yoksa 121 mi olduğu kesin değil,[14] ama ikinci sayı, 3. yüzyılın kutlama ölçütlerine daha uygun olsa gerektir.

Hippolokhos, betimlemesinde kutlamanın yeme içmeye ilişkin ayrıntıları üzerinde durmaktan çok, bizdeki adı "öksüz çantası" olan, Yunan geleneği "armağan sepeti"nin olağanüstü parasal değerini aklına takmıştır. Değerli malzemeden yapılmış bardakları saymazsak armağan olarak herkes her yemekle birlikte neler neler alıyordu... Som altından bir kaşık, altın taçlar (Rönesans masa örtüleri gibi her yemek geldiğinde taç değiştirilirdi), ikili koku kabı (yarısı altın, yarısı gümüş), tunç, altın, gümüş ve billur tabaklar ve her arkeoloğu peşinden koşturan, sonunda bütün bu ganimetin içine

13 Daha Herodotos zamanında, Yunanlılar Kserkses'in doğum günlerinde cömertçe armağan dağıtmasına şaşıp kalmışlardır (*Histories*, IX, 110, i) ve Euhippos ile İskender'i karşılaştıran Athenaios'un (IV, 146b-c) tarihçilere atfen söylediğine göre, maiyetinden 15.000 kişiyle yemek yemeye alışık olan Büyük Kral şölen başına 400 *talent* harcardı (Gulick'in değerlendirmesine göre 1960'ların ABD doları değeriyle 600.000 $).

14 Bu tutarsızlık şöyle açıklanabilir gibi geliyor bana: Her konuk yanında kölelerini getiriyordu ve oturduğu koltuğun arkasında bekleyen bu kölelere bol bol yiyecek uzatıyordu. Eğer her konuk, dönüş için, böyle altı hizmetçi ve muhafız getirmiş olsa, ikinci sayı açıklanmış olur.

konacağı fildişi örgü ekmek sepetleri...[15] Makedonya geleneğine uygun olarak,[16] en az bulunan, en değerli şaraplar, hiçbir şey karıştırmadan içilmişti, ta ki son bir "yolcu kadehi"nin ardından, yaklaşık üç kiloluk *skyphoi*'den[17] içilen kapanış kadehine dek... Toprak, ev ya da bol bol köle satın almaya yetecek bir servetle evin yolunu bulmaya çalışırken soyguncularla karşılaşma düşüncesi, konukları, haklı olarak, hemen ayıltıyordu.

Peki, yüce gönülden kopmuş bunca armağanın yanında yenip içilenden ne haber? Yalnızca yenilip içilen mi, usta hokkabazların göz boyama oyunlarına, müzisyenler, soytarılar, alev yutan çıplak kadın akrobatlara, Nereus'un kızları ve *nymphe*'ler gibi giyinmiş dansçı kızlara, düğün ilahisini söyleyecek yüz kişilik koroya, kandilleri tutan ve Pan, Hermes, Eros, Diana'nın ağaç ve su perileri gibi giyinmiş uşak ve hizmetçilere ne demeli?... Gösteriler bunlarla bitmiyor, tutucu Atinalılara kepazelik gibi gelecek bir başka eğlence daha vardı. Maskeli oyuncular, tanrı Dionysos onuruna düzenlenen Attika'nın en büyük dinsel şenliği Anthesteria'nın son gününde Dionysos ile Atina hükümdarının eşinin kutsal düğün alayını canlandırmışlardı.

Konuklar, tavşan ve oğlaktan başka, kaz, tavuk, ördek ve kumrudan tutun da güvercin, üveyik, keklik ve benzeri çeşit çeşit kuşun etini tüketmişti. Bu açılış yemeklerini daha karmaşık yemekler izlemişti: Yemeğe katılan herkese gümüş bir tabağa sırtüstü yatar durumda yerleştirilmiş, içi sayısız küçük kuşla (ardıçkuşu, incirkuşu, yavru ördek) doldurulmuş bir bütün kızarmış domuz ile üzerine baklagil bulamacı dökülmüş yumurta, istiridye ve tarak ikram edilmişti. Ardından, büyük bir tepside kızarmış bir oğlak daha gelmişti (önce gelen tavşan ve oğlak, büyük olasılıkla parçalanmış ve bir tür yahni gibi pişirilmiş olmalıydı). Bunu, yanında Kapadokya ekmeği (Athena-

15 Meslektaşım Richard Hamilton, kutsal Delos adasındaki tapınakların, MÖ 4. yüzyılla 2. yüzyıl arasında mal sayım dökümlerini inceliyor. Bir yerde, iki adet "Ptolemaios sepeti" geçmekte. Hangi Ptolemaios olduğu belli değil; ama fildişinden ve değerli madenlerden sepetler ile Karanos'un şöleni anlatılırken sözü edilen "ekmek çantaları" böyle gündelik nesnelerin tanrıların hazinelerinde yer almaya değer bulunduğundan emin olmamızı sağlıyor.

16 Makedonyalılar Yunanlılarca, ayyaşlıkları ve su katılmamış şaraba düşkünlükleriyle tanınırdı. Makedonya *symposion*'larına ilişkin sorunlar konusunda bkz. Eugene N. Borza, "The Symposiom at Alexander's Court," *Archaia Makedonia: Ancient Macedonia* (Selanik, 1983), 45-55 ile R. A. Tomlinson, "Ancient Macedonian Symposia," *Archaia Makedonia: Ancient Macedonia* (Selanik, 1970), 308-15.

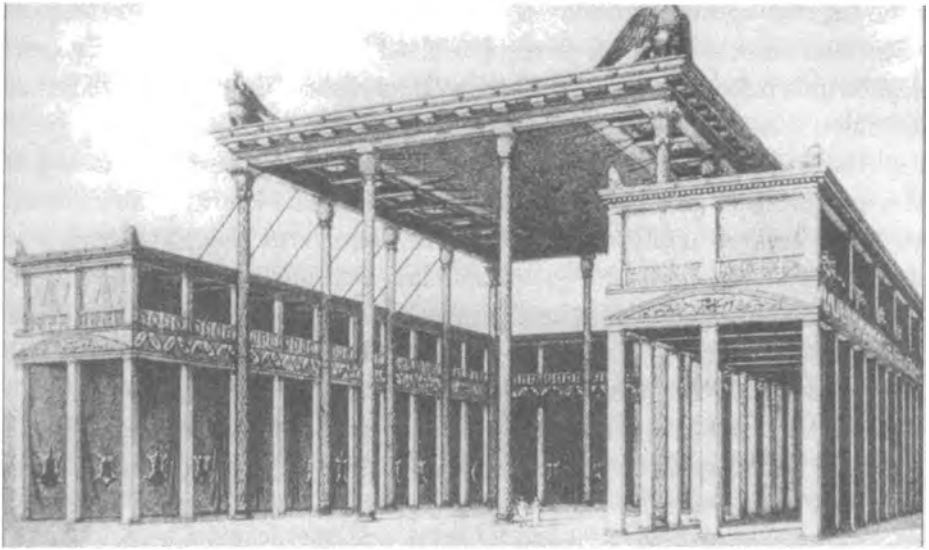
17 Yere paralel iki kulbu olan, derin bir fincana benzeyen düzgün kenarlı içki kabı –ed.n.

ios'a III, 113b-c göre, biraz süt, yağ ve maya yerine tuzla yapılmış "yumuşak" ve ince bir ekmek) bulunan, çevresi gümüşten billur tabaklara konmuş, çeşit çeşit fırında balık izlemişti. Daha başka eğlencelerin ardından, geçici yapının ketenden duvarları (besbelli bu bir yemek çadırıydı) açılınca, gümüş şişler saplı, kızarmış dev yabandomuzları ikram edilmişti her konuğa. Sonra da gelsin, eve götürmek üzere her biri tek tek süslü kutulara konmuş, Girit, Sisam ve Attika çeşitleri dahil tatlılar, çörekler... Konukların sendeleye sendeleye eve doğru yollanabilmelerine şaşıp kalabiliriz ve *boulimia* sözcüğünü Yunanlıların bulduğu düşüncesi gelir aklımıza: "Öküz açlığıyla," karşı konulmaz biçimde "hayvan gibi tıkınmak"... Ama yine de unutmamak gerekir ki, her çağrılı, tabağındakileri yanında getirdiği köleleriyle paylaşıyordu.

Helenistik dönemde bir *basileus*'un sergilediği cömertliğin başka görkemli belirtileri ilkçağ yazınında dikkat çekiyor. Bu cömertlik bazen görece kişisel alışkanlıklardan kaynaklansa da bazen kamusal alanda cömertlik gösterme isteğine işaret ediyordu. II. Ptolemaios Philadelphos'un ("kardeş seven") düzenlediği bir şenlik dikkate değer. Bu kötü san ona, Mısırlıların eski ve kabul görmüş kardeşle evlenme geleneği uyarınca kız kardeşi II. Arsinoe ile evlenmesinden dolayı verilmişti. Lysimakhos'un dul karısı olarak daha önce sözünü ettiğimiz, arada başka bir erkek kardeşi (Ptolemaios Keraunas) ile kısa bir evliliği olan ve onun alçaklığından kaçmak zorunda kalacak bu yılmak bilmez kadın bu kez II. Ptolemaios ile evlenecekti. İskenderiye halkı öyle bir düğün alayına tanık oldu ki, süslenmiş geçit arabalarıyla birlikte yürüyenlerin geçişinin belki üç dört gün sürdüğü hesap ediliyor.[18]

Görkemli geçit töreni, katılan binlerce kişi ve yabancı, garip görüntüleri süsleyen altın, gümüş ve değerli taşların ağırlığıyla bizi şaşkına çeviriyor. Garip görüntüler arasında, az bulunur hayvanlar ve kuşların tünediği ağaçlar taşıyarak geçen 150 kişilik bir askeri birlik vardı. Papağanlar, tavuskuşları, beç tavukları, sülünler ve Habeşistan kuşları, uzaklardan getirilmiş garip koyun ve sığırlar, aslanlar, leoparlar ve başka Afrika kedileri, baharat yüklü develer, filler, ceylanlar, çifter çifter devekuşları, iki bin cins av köpe-

18 Bunlar, E. E. Rice'ın, *The Great Procession of Ptolemy Philadelphus* (Oxford Classical and Philosophical Monographs; Oxford, 1983) adlı yapıtındaki kestirimleridir. Karanlık basınca geçite son verildiği varsayılmaktadır.



Resim 73. II. Ptolemaios'un yemek verdiği çardak. Studniczka'nın yeniden kurgusu (1914).

ği, hatta bir gergedan geçit törenine dahildi. Çeşitli tanrıları onurlandırmak için geçen birlikler arasından Dionysos'un kortejini Rodoslu Kallikseinos (Athenaios V, 197c-203b) en ince ayrıntısına dek betimliyor.

Bu törenlerdeki değerli eşyalara ve satir, silenos, Bakkha[19] ya da "Dionysos Loncası"nın aktör üyeleri kılığına girmiş inançlı kadın ve erkeklerin kostümlerindeki düş gücüne şaşırıp kalıyoruz. Ama asıl insanın aklını durduran, dev geçit arabalarının betimleridir. Mucize gibi şeylerdir taşıdıkları: Kutsal nesneler, asmalar, sarmaşık sarılmış ve meyveler asılmış bir gölgeliğin altında duran yaklaşık altı yüz litre şarap alabilen bir altın çanağa, altın bir kadehten şarap boşaltan beş metre boyunda bir tanrı heykeli, şarap tiryakilerine ilginç gelecektir: Önündeki tasların Çin tarçını ve safran dolu olmasından, bunların şaraba karıştırıldıklarını anlıyoruz. Bir başka geçit arabası Tanrı Dionysos'un dadısı Nyse'nin dört metre boyunda, canlıymış gibi

19 *Satir*: Belden yukarısı insan, aşağısı teke biçiminde, küçük boynuzlu kır tanrısı; *Silenos*: Dionysos'un süt babası sayılan at kuyruklu, toynaklı ırmak cini; *Bakkhalar*: Dionysos rahibeleri, daha sonra Dionysos törenlerine katılan dans eden kadınlar –ed.n.

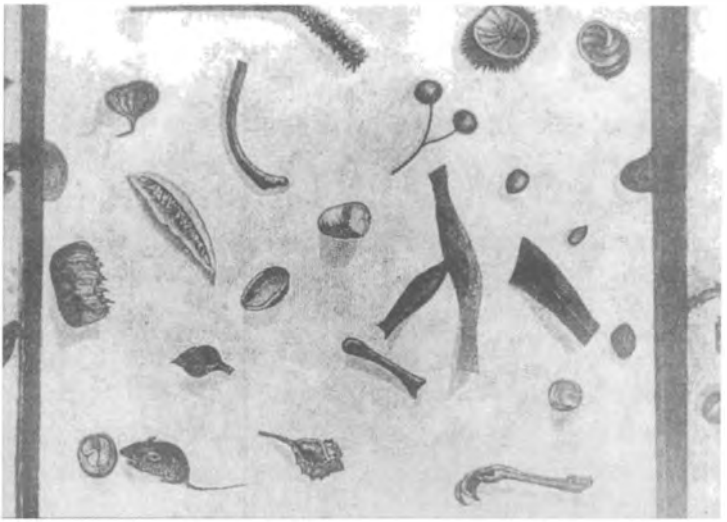
devinebilen bir suretini taşıyordu: Değerli taşlardan yapılmış üzüm salkımlarıyla bezeli, altın sarmaşıktan bir taç vardı başında. Oturur durumda olmasına karşın, altın *phiale*'sinden[20] tanrı onuruna yere süt dökmek için sık sık ayağa kalkıyordu.[21] Kocaman bir şarap havuzunda altmış satir bir bağ bozumu türküsü söyleyerek üzüm çiğnerken, geçtikleri yollara taze şarap akıyordu (ve bu iş, kışın olduğuna göre, kaldırdıkları üzüm hasadını uzun süre saklamanın yolunu biliyor olmalıydılar). Bir başka araba, leopar postlarından dikilmiş, yüz bin litrenin üzerinde şarap alan bir tulumdan yola şarap akıta akıta gidiyordu. Alayda bir de Dionysos'un utkulu Hindistan dönüşünü anlatan bir araba vardı: En büyüleyici yanıysa, Hermes ve bazı *nymphe*'lerin baktığı bebek Dionysos'u koyu gölgeli bir büyük mağarada yatarken betimleyen, beş yüz adamın çektiği arabanın iki çeşmesinden birinden şarap, birinden süt fışkırmasıydı; yol boyunca salıverilen ayakları bağlı cins cins güvercinleri yakalayabilmek de seyircilerin keyfini katmerlendiriyordu.

Bu düğün alayı kadar ünlü bir saray *symposion*'unda, özel konuklar yanları açık görkemli bir yapıda ağırlanmıştı. Yüz otuz kişi alabilen bu yapıda altından yapılmış yüz koltuk vardı. Resim 73'teki[22] artık geçerliliğini oldukça yitirmiş çizim, yapının görünüşüne ilişkin bir fikir verse de, ortadaki dairesel gölgeliğe ya da yapıyı süsleyen heykeller, resimler, dokumalar, Doğu halıları ve büyük miktarda değerli madenlerin ince ayrıntısına ilişkin hiçbir şey söylemiyor. İlk kez olarak, kimi öğelerin sergilenmek üzere masa üzerine konduğunu görüyoruz. Bu tür masalar, gelecekte pek çok resmî "güç gösterisi" amaçlı yemekte ortaya çıkacak ve zamanla soyluların şölenlerinde ve Rönesans geleneğinde genel kabul gören bir uygulamaya dönüşecektir. Konukların kullanacakları, değerli taşlarla süslenmiş

20 Ayaksız, derinliği az, kulpsuz, göbekli ya da göbeksiz bir kap türü –ed.n.

21 Rice (*age*, 63) bu devingen heykeller türünden mekanik buluşlara düşkünlüğe işaret ederken Ktesibos'un yaratıcılığından ve Phaleronlu Demetrius'u için yapılmış salyangozdan söz eder; salyangoz geçtiği yerde parlak bir iz bırakarak ilerlemektedir (Polybius, XII. 13. 11).

22 Studniczka'nın (*Abhandlungen der sachsischen Akademie der Wissenschaften* [1914]: 1-188) kurgusundan daha yakın tarihli çalışmalar için bkz. Eugenia Salza Prina Ricotti, "Le tende conviviali e la tenda ti Tolomeo Filadelfo," *Studia Pompeiana et Classica in Honor of Wilhelmina Jashemski*, ed. R. I. Curtis (New Rochelle, N. Y., 1988), 2: 199-239; güncel bir kaynakça içermekte. Çadırı, Kserkses'in kubbe biçimindeki, gökleri andıran *ouraniskos*'u bağlamına yerleştirir. Çadır, üç yanı dışa çıkışlı bir kare alan üzerine oturmuştur. Aynı simgeci yaklaşımı Karl Lehmann'da da izlemek olası, "The Dome of Heaven," *Art Bulletin* 27 (1945): 1-54.



Resim 74. *Süpürülmemiş Zemin*, Sosos. Helenistik bir prototipten esinlenmiş Roma mozaiği. Vatikan Müzesi (Laterano Katedrali koleksiyonlarından).



Resim 75. *Süpürülmemiş Zemin.* Tunus'taki bir villadan bir Roma zemin mozaiği parçası. Tunus, Bardo Müzesi. Fotoğraf: Mary Taylor Simeti



Resim 76. *Samothrake Zafer Tanrıçası*, MÖ y. 200. Louvre, Paris.

birçok altın kap boş bir *kline* üzerinde sıralanmıştır. Olayı anlatan kişi, tek tek hepsini betimlemeye kalkışmaktansa, inanılmaz ağırlıklarını belirtmek ister: On bin gümüş *talent* ağırlığındadır (Gulick'in hesaplamalarına göre, hemen hemen üç yüz ton)!

Karanos'un yemeğinde olduğu gibi, davetlilerin hizmetkârları için yapının üç bir yanında, Bakkha *thyrsoi*'si[23] ve palmiye ağaçları biçimindeki taşıyıcı sütunların dışında, çardaklarda yer ayrılmıştı. Ama ne yazık ki, paylaştıkları o güzelim yemekler hakkında, biri dışında, bilgimiz yok. Bu yemek, Athenaios'ta başka bir bölümde karşımıza çıkar. Athenaios III.

23 Dionysos törenlerinde Bakkhaların ellerinde taşıdıkları, ucunda çam kozalağı bulunan sarmaşık ve asma yapraklı asa –ed.n.



Resim 77. *Zeus Sunağı*, Bergama, MÖ y. 180. Berlin Devlet Müzesi'nde yeniden kurulduğu durumuyla. Merdivenin bir bölümü ile *Tanrıların Devlerle Savaşı* kabartması.

cilt, sayfa 100 ve sonrasında, Theophrastos'un bir arkadaşının *silphion*[24] konusunda sözleri alıntılanır ve burada "Ptolemaios'un *symposion*'unda" ikram edilen, herkesin bildiği ünlü, sirkeli, *silphion*'lu *metra*'dan (*silphion* ile tatlandırılmış dişi domuz işkembesi ya da döl yatağı dolması) söz eder. Hangi Ptolemaios? Eğer Sezar ve Kleopatra'nın oğlu da sayılacak olursa, toplam 14 Ptolemaios vardı, ama tarih yalnızca Ptolemaios'ların birincisine, hanedanın kurucusu Ptolemaios Soter'e (Yunanca'da "kurtarıcı") uyuyor, ya da şu bizim II. Ptolemaios Philadelphos'a. Her ne olur-

24 Bkz. yukarıda s. 89 ve 28 no'lu not. Arkhestratos, *metra* için, sirke ve *silphion* (biz bunun yerine şeytanterşi kullanıyoruz), ayrıca kimyonu da salık verir.

sa olsun, Helenistik önderlerin gösterişe dönük şölenlerinde, yerleşik Helen geleneğine uygun, az bulunur, seçme tatların, karmaşık lezzetli ve bileşimi özenli yemeklerin bulunduğunun bu da bir başka kanıtı. Başka bir deyişle, gösteriş şölenlerinde sunulanlar, ev sahibinin ne yiğit bir avcı olduğunu ya da boyun eğdirilen kralların sürülerinin büyüklüğünü tanıtlayan bütün olarak kızartılmış hayvanlardan ibaret değildi. Ekler bölümünde bir Roma uyarlamasını temel alan, ince ayrıntılı bir *matrix* tarifi bulacaksınız. Bu yemek, insanın içini hoşça kıpırdatan bir sirke ve şeytantersi (asafetida) sosuna yatırılmış fındığımsı tatlı tahıl kavurması yanında soğan, sarmısak, haşlanmış beyin, ciğer, kokulu otlar gibi birçok lezzeti kaynaştıran o günün işkembe dolması sayılabilir. Her ne kadar Theophrastos ve başkaları domalanın çıkmasının sonbaharın gök gürültülü fırtınalarına bağlı olduğunu düşünmüş olsa da bu mutfak, domalanın o ısıran hoş tadına yabancı değildi.[25]

Açıkçası, havada başka kokular da vardı; en azından Ptolemaios köşkünde yerlerde uçuşan çiçek taç yapraklarının kokusu (Mısır'ın ılık kışları sayesinde bulunuyordu bu çiçekler). Bana öyle geliyor ki, ortaçağda büyük salonun zeminine serilen kokulu sazlar, hem masa üstlerinden dikkatsizce atılan çöplerden ve hem de köpek dışkılarından yükselen kokuları örtmek içindi. Helenistik dönemden Bergamalı bir sanatçı Sosos'un *Süpürülmemiş Zemin* adlı yapıtı, daha sonra yemek odalarının zeminini kaplayan Roma mozaiklerinde sıkça kopya edilmişti (Resim 74, 75).[26] *Süpürülmemiş Zemin*, kalabalık bir şölende yerlere atılabilecek nesneler üstüne bizi iyice bilgilendiriyor: Yumurta kabukları, çeşitli kuş ayakları, fındık kabukları, bir sürü balık kılçığı, meyve kabukları ve çiğnenemeyip tükürülmüş lokmalar...

25 Athenaios'un (II, 62) [*h*]*udna* tartışmasında alıntıladığı Theophrastos I, 6, 9 anlaşılan gökgürültüsüyle bağlantı kuruyor.

26 Yitmiş olan özgün yapıtın kimin elinden çıktığını Plinius, *DT*, XXXI, s. 184'te söylüyor. En ünlüsü Laterano koleksiyonuyla Vatikan'a gelmiş olan mozaiğin kopyalarından arta kalan çeşitli parçaların yorumu konusunda bkz. Klaus Parlasca, "Das pergamenische Taubenmosaik und der sogenannte Nestor Becker," *JdI* 78, sayı 1 (1963): 256-93 ve onun ölü gömme töreni yorumuna karşı çıkan H. Meyer'in "Zu neueren Deutungen von Aserotos Oikos und kapitolinischem Taubenmosaik," *Archaolosche Anzeiger* 92, sayı 2 (1977): 104-10'daki makalesi. Laterano örneği dışında Aquileia ile Tunus'ta Oudna ve El Dijem'de örnekler vardır; L. Foucher, "Une mosaique de triclinium trouvée à Thysdrus," *Latomus* 20 (1961): 291-97, Levha: XVII-XVIII (s. 293'teki bamya tanımlamasına dikkatiniz çekilir).



Resim 78. Pompei ya da Herculaneum'dan Roma ölüdoğaları. Ulusal Müze, Napoli. Solda yılanbalıkları, sağda ardıçlar ve horozmantarları.

Şaşkınlık içindeki yazarların betimlediği Ptolemaios şöleni ve benzeri olaylar, görkemli bir sahne düzeninin propaganda için ne kadar önemli olduğunu örnekler. Toplumsal konumu yükseltmeye yarayan böyle konukseverlikler, bugün bizim için Helenistik kültür ve bireysel "Gestalt"ının yepyeni bir özelliğini temsil etmektedir. Uzamın bu yeni tarz algılanışı, Yunan *koine*'sinde (Attika lehçesinin bilinen dünyaya egemen olmasıyla simgelenen "ortak yaşam alanı") coğrafi ufukların genişlediğinin farkına varılması değildi yalnızca; aynı zamanda psikolojik sınırların da genişlediğini gösteriyordu. Bu psikolojik anlatım, üç boyutlu anlatımın dinamiklerini kavramasıyla bilinen Helenistik dönemin görsel sanatlarında fiziksel bir boyut kazanır.

Şimdi, şölen/mutfak alanında benzer olgulara uygulanabilecek birkaç eğilimi inceleyelim. En önemlisi, heykel yeni uzam kavramlarını kullanmaktadır; kendi başına duran heykellerin yerini çevreyle ilişki kuran heykeller almıştır. Heykel kümeleri gerçek hava ve uzamda birbirleriyle ilişki kuracak şekilde yerleştirilir. Samothrake [Semadirek] *Nike'si*, bugün Louvre'da görkemli bir merdivenin üst boşluğuna dramatik biçimde yerleştirilmiştir, ama bu yer, heykelin ilk konduğu yerdeki havası yanında hiç kalır (Resim 76).

Samothrake'deki kazılar, heykelin yerinin, Büyük Tanrılar Tapınağı'na ana geliş yollarından birini tepeden gören, dik bir yamacın



Resim 79. *Yaşlı Pazarcı Kadın*, MÖ 2. yüzyıl. Metropolitan Museum of Art, New York.

başında olduğunu gösteriyor.[27] Zafer tanrıçasının az önce kanat çırparak konduğu gemi pruvası kocaman doğal kayalar arasından çıkar; sürekli su doldurulan, böylece de denizi andıran büyük bir havuzda yansır bu görüntü. Bu sahneleme sanatı "yakalanan bir an" duygusunu artırırken, bir yandan da eski çağda bir sanal gerçeklik duygusu uyandırıyordu. Sanat yapıtının ayrılmaz bir parçası olan atmosfer ve mekânın bir benzer kullanımı *Zeus Sunağı*'nda görülür. "Tanrılarla Devlerin Savaşı"nda devlerin kıvranan yılan gibi bacakları kabartmanın içinde sıkışıp kalma-

27 New York Üniversitesi'nin 1949 yılı kazı döneminde *Nike*'nin bir elini daha bulduk; Louvre Müzesi'ne armağan edildi.

yı reddederek, merdivenlerden yukarı çıkan ziyaretçilerin alanına taşar (Resim 77).

Yok olmuş resimlere ve ölü gömme alanlarından arta kalmış birkaç alçakgönüllü yapıta ilişkin incelemelerden, ünlü sanatçıların hem doğal boyalarla, hem de resim uzamına bir perspektif yapı kazandırarak elde edebildikleri yanılsama etkisi hakkında bilgi edinebiliyoruz; resimde kurmaca mimarinin bu ilk belirişini en iyi Pompei'deki duvar fresklerinde görebiliyoruz. Plinius (*DT*, XXXV, 112) Helenistik dönemde *rhuparographoi*'nin ("bayağı" ya da saygın olmayan konuların resmini yapanlar) yarattığı, bütünüyle yeni bir şövale türü resimden söz eder. Piraiikos adında bir ressamın adını verir. Piraiikos, tanrılara ve onurlu konuklara sunulan saygın armağanların resimlerini (*xenia*) yapmak yerine, sıradan yiyeceklerin resimlerini (*opsonia*) yapmıştır. Her iki tür yiyeceğin resimlerine Pompei duvar freskleri arasında rastlanır (Resim 78), bazıları, eritilmiş balmumuyla karıştırılan doğal boyalarla boyanmış çok değerli antika panelleri koruyan kapaklı kutuların içindedir. Çoğu kez, bir yemek için gerekli en uygun malzemeyi vererek insanı şaşkına çevirirler: Bir bağ ardıçkuşu ile bir avuç dolusu, sarı renkli horozmantarı, örneğin...[28]

Meyve, kuru yemişler, bir tavşan şurada, bir ötücü kuş burada... Bu körpe, sulu ve tadına doyulmaz hafif yiyeceklerin anıştırdıkları ile, sarayların gösteriş şölenlerinde yer alan bütün olarak kızartılmış koca hayvanların ağır basan abartılı çirkinliği ya da baharata batmış yemekler, karşıtlık oluşturuyor. Hafif yiyecekler, ozan Theokritos'un yazdığı türde, kır yaşamına basit bir mutluluk atfeden bir bakış taşır, İskenderiyeli oyun yazarlarının yeniden canlandırdığı yiğitlik destanlarının tarihsel gerçekçiliğinin ya da aşırı işlenmiş coşkusunun tersidir bu. Yukarıda ele aldığımız törensel gösterilerin yanı sıra Theokritos'un Adonis şenliği üstüne XV. kır şarkısında bir şarkıcı, etrafta hoş kokulu dereotlarıyla bir ağaç gölgesini, az bulunur tadımlıkların sunuluşunu ve tatlıları anlatır. En has beyaz unun bal ve yağla yoğrulmasıyla hazırlanan hamurun, ince ayrıntılarına dek betimlenmiş

28 Brown Üniversitesi'nden Profesör Rolf Winkes, resimlerimizde görüldüğü üzere, taş merdivenlere ikili yerleştirilmiş bu ölüdoğaların belirli yemeklerin tariflerini temsil ettiğine beni inandırdı. *Xenia*, tanrılara değil de konuklara sunulmuş armağanları da gösteriyor olabilir; ama bunlar, taşınabilir bir mangal üzerinde kendi yemeklerini kendileri pişirmek üzere çağrılmış konuklardır.

kuş ve küçük yaratıklar şeklindeki kalıplara dökülmesiyle yapılmış tatlıları anlatır. Bir zamanlar tek sesliliğin egemen olduğu sanatların şimdi yerini alan çatışan duyguları ve değişik anlatım biçimlerini betimlemeye girişen Helenistik sanat tarihçilerinin deyimiyle, bu karşıtlık rokoko ile barok arasındaki karşıtlığa örnektir.

Yanılsama yemek pişirme sanatında da vardır. Akıllı aşçıbaşılar, "öksüz çantaları" dolduktan sonra bile görkemli şölenlerden kalan büyük miktardaki artığı kullanmakta ustalık göstermiş olmalılar. Bir komedide, aşçının birinin alay edercesine açıkladığı gibi: "Şarapla ıslattığım artık yemekleri balığa katıp bir güveç hazırlıyorum, tuz ve *silphion* ile tatlandırdığım iç organlarını içine sallandırıyorum. Biraz doğranmış sucuk, bir dilim bağırsak ve sirkeye yatırılmış domuz burnu ekliyorum. Eh, kabul



Resim 80. *Kleopatra ile İnci.* Boccaccio, *De claris mulieribus* (Ünlü Kadınlar Üzerine), 1483, ağaç baskı.

edersiniz ki, artıklardan oluşan sabah yemeği dün geceki düğün yemeğinden daha iyi oldu."[29]

Helenistik yaşam ve yiyecek-içecek tarihimizin bir yönüne daha göz atmalıyız. Bu yön, kendi çokkültürlü, ama ortak dünyamıza garip bir şekilde benzer. Elbette yalnızca "zenginler" ile "yoksullar" diye bir bölünmeden söz etmiyorum (ne yazık ki insanlık tarihinde hep var olmuştur bu bölünme); Erwin Panofsky'nin bir zamanlar "büyükbaba yasası" dediği, olgunlaşmış, özellikle de kentli ve eğitimli toplumlarda kültürün geri dönüşler yapma eğilimini anlatmak istiyorum. Kişinin ana babasının temel değerlerine, edebiyat ve sanat beğenilerine ve siyasi duruşlarına tepki duyması, buna karşılık büyükbabasının değerlerinden bazılarını seçip bunlardan taze bir ivme alması, kuşaklar arası alışverişte etki-tepkiyi vurgulamak için Panofsky tarafından bu yasada formüle edilmişti. Çağdaş kültürümüzde de böyle bir canlandırmacılık vardır; ama çok daha karmaşıktır. Başka etnik geleneklerden daha gelişkin biçimlerde alınanları da kapsayan bir egzotizmle el ele gider. Helenistik sanat ve uygarlığın son aşamalarını karakterize eden, işte tam da böyle olağandışı olgulardır. Eskiyi yeniden canlandıran biçemleri heykelde hemen görebiliyoruz: Asılları MÖ 6. yüzyıla ait olan arkaik saç biçimleri ve kumaş kıvrımları; Yüksek Klasik dönem Atina ustalarının yeniden yorumlanması ve istikrar, önderlik, iktidar hakkında siyasi bir söz söylemek amacıyla uyarlanması (sözgelimi, Bergama Krallığı'nın bir hanedanı böyle yapmıştı); MÖ 1. yüzyılın Yunan-Roma dünyasında çok beğenilen erken sanat örneklerine benzer antika görünümü verilmiş yapıtlar. Bütün bunlar, bu bölümün başında Helenistik "füzyon mutfağı" dediğime karşılık geliyor; yani Helenistik kentlerdeki çokkültürlü erime potasına giren öğeleri kabul etmeye istekli olmak...

Öte yandan bu karşılık gelme, erken dönemlerin kendine özgü yiyecek içecekleri ve pişirme yollarının yeniden canlandırılmasını da kapsıyor. Hem sunak, hem de mezarlardaki Helenistik "yiğit kabartmalarına" bakınız (Resim 41). Yemek yiyen –kimi zaman iki kişi– *kline*'sine uzanmıştır. Önündeki masada, *symposion* meyveleri ve tatlıları vardır; sunuluşları

29 Axionicus, "The Chalcidian": Koch, FGC, 2: 415, Athenaios, III, 95c.

eski çağlardaki ölü gömme yemeklerini andırır. Eğer baş kişi bir yarı tanrı yiğitse, yeraltından gelen ve yemeği paylaşmak isteyen bir yılan da bulunabilir, ama her durumda, bundan böyle sonsuza dek sürecek bu haz görüntüsünde, genellikle, görüntünün kendisi kadar saygı uyandıran çörekler yer alır. Piramit ve göbek biçimli çörek, birkaç anlam düzleminde yeniden canlanıştır; göbek çöreği, piramidin kutsal geometrisine eşdeğer biçimde, Delphoi'deki Apollo tapınağında bulunan yeryüzünün "göbek çukuru" taşına gönderme yapıyor.[30]

Yiyecek maddelerine ve hazırlama yöntemlerine ilişkin muazzam ve karmaşık bilgi yığını, yeni bir mutfak literatürü türünün ortaya çıkmasını gerektiriyor. MÖ 1. yüzyılda yaşamış, dilbilgisi uzmanı ve sözlük yazarı Tarsuslu Artemidoros'un yapıtları, daha erken dönemden Yunanlı düşünür ve bilim insanlarının temelini attığı bilgiyi dizgeleştirme çalışmalarına, gelecekte Roma'nın göstereceği yakın ilginin öncüsüdür. *Opsartutikai glossai* adlı yemek pişirme sözlüğü, Athenaios'un başlıca kaynaklarından biri olmuştur.[31] Artemidoros'un aynı zamanda yeme içme sanatında kullanılan bitkiler üstüne bir inceleme yazdığı da anlaşılıyor. Bu incelemesiyle, Helenistik öğrenimin konumuzla ilişkili ilginç bir yanını ortaya koyuyor. Bilimsel botanik araştırmaları (Aristoteles ve öğrencisi Theophrastos'un ve onların izinden gidenlerin yaptığı türden araştırmalar), halk inanışlarıyla o zamana kadar birikmiş tıbbi öğüt kitaplarını da kapsayan resimli şifalı otlar kitaplarının yazılmasına yol açar.[32]

Romalılar, MÖ 212'de Syrakusa'nın ele geçirilmesiyle Batı'da güçlerini pekiştirdikten sonra, MÖ 146'da Kartaca'nın nihai yıkılışına dek süren dönemde, Helenleştirilmiş Doğu dünyasında etkin oyuncu duru-

30 Mezar taşlarının ikili önemi ve çeşitli örneklerin yakından incelenmesi konusunda bkz. Rhea A. Thönges-Stringaris, "Das griechische totenmahl," *Athenische Mitteilungen*, 80 (1965): 1-99; kadim kaynakçalarda geçen "*standart*" çörekler için *age.*, s. 16. Dini bir bayramdan önceki ibadetle geçirilen gece sonunda ödül olarak alınan –bala yatırılmış kavrulmuş buğdaydan yapılan– *puramous* konusunda bkz. Athenaios XIV, 647c; ayrıca içine susam katılmış türü konusunda bkz. III, 114b.

31 Bkz. Pauly-Wissowa, RE, 2:1, sütun 331'deki makale; örneğin Athenaios I, 5b; III, 111c; IV, 171d; IX, 387c,d; XIV, 662d-f ve 663c,d.

32 Bu konuda Charles Singer, "The Herbal in Antiquity and its Transmission to Later Ages," *JHS* 47 (1927): 1-52, s. 3vd'da yaklaşık MÖ 200'de Nikander ve İskenderiye okuluna ilişkin bilgi veriyor. 5. sayfadaysa, kendisi de şifalı ot uzmanı olan VI. Mihradates hakkında bilgi veriliyor; ortaçağda "*mithradate*" adıyla anılan bir panzehirin kaynağı Mihradates'ti.

muna gelirler. Önce işadamı gibi gelip şarap, köle, baharat ve öteki ticaret dallarını ele geçirirler, daha sonraki geliş nedenleri ise, Makedonya ve Yunanistan'ın ele geçirilmesinden (MÖ 148-146) başlayarak, Ptolemaios hanedanının egemenliğindeki Mısır'ı imparatorluğun bir ili durumuna getiren iç savaşların ve MÖ 31 yılındaki Aktium Savaşı'nın sonuna kadar Doğu dünyasını köleleştirmektir.

Helenistik aşırılıkların seçme birkaç örneğinden gördüğümüz kadarıyla, İskender'in utku kazandığı topraklarda gücü elinde bulunduran Yunanlıların sürdüğü keyif düşkünü, şaşaalı yaşamın Cumhuriyet'in gösterişsiz yaşam süren Romalılarını çoğu kez nasıl baştan çıkardığı anlaşılmaz olmaktan çıkıyor, değil mi? Eğer Büyük İskender Dionysos'un rolünü üstlenebildiyse, Marcus Antonius'un Atina'da aynı tanrının bütün giyim kuşamıyla içki âlemi yapmasına şaşılır mı? Eğer İskender ve yoldaşları (bugün hâlâ kimi Hint mutfaklarında kullanıldığı gibi) tatlıların üzerine ince altın varak serpmeyi Hindistan'da öğrendiyse,[33] Romalı komutanın VII. Kleopatra'nın büyüsüne nasıl bunca kolay kapıldığının ve sonunda Ptolemaios hanedanının savurganlığını canlandırmasına razı olduğunun zor anlaşılır bir yanı var mı? Athenaios (IV, 147f-148) Rodoslu tarihçi Sokrates'in ağzından Kleopatra'nın Anadolu'da Antonius'la buluşmaya geldiğini, Antonius ve askerleri için dört gün süren, her günü bir öncekinden daha savurgan olan bir şölen ve *symposion* hazırladığını anlatır. Hollywood'un kralların şaşaasını yaratmakta gösterdiği bütün ustalık, paha biçilmez taş kakmalı altından kaplar, paha biçilmez dokumalar, tutumluluktan eser olmayan armağanlar ile yüksekliği yarım metreyi bulan gül yaprakları ile kaplanmış bir geçiş yolu yanında hiç kalır!

Kleopatra'nın har vurup harman savurması daha sonraki çağların insanlarını büyülemiştir. Plinius'un *Doğa Tarihi*'nde yankılanan, Antonius'la yediği o yemeğin ünü, geç ilkçağ yazarı Macrobius eliyle ortaçağa ve Salisburyli John'a aktarılır ve 7.-8. yüzyılın klasik biçeme öykünen ressamlarınca ve öyküyü anlatan kitapların çizerlerince canlandırılır (Resim 80). Haydi, adına "İnci Şöleni" diyelim, işte o yemekte Kleopatra bir öğünde on

33 Bkz. Athenaios, IV, 155d (*FHG* 2: 476. "Agatharcides"): Burada, altınla kaplanmış incir, kuru üzüm ya da fındık fıstık gibi *symposion* çerezlerinin soyulup rastgele atıldığından söz ediliyor.

milyon *sesterce* harcayabileceği konusunda Antonius ile bahse tutuşur![34] (Kleopatra Antonius'u kızdırmayı sever. Öyküye göre, bir keresinde, *sympo-sion*'da taktığı tacı süsleyen yaprakları şarap kadehine bırakmaya kalkan Antonius'u son anda vazgeçirir; Kleopatra yapraklara zehir sürdürerek, yediği her lokmayı bir çeşniciye tattırmadan yemeyen Antonius'a eşek şakası yapmaya kalkmıştır.) Kleopatra'nın on milyon *sesterce*'yi bir öğünde harcayabileceğine inanmayan Antonius bahsi kaybeder: Çünkü Kleopatra küpelerinden birini çıkarır –Plinius, tarihin en büyük incileri diye söz eder onlardan– bir kap sirkede erittikten sonra[35] tamamını içer. İkinci inciyi de eritmesi engellenir. Söylendiğine göre, bu ikinci inci ölümünden sonra ikiye bölünmüş ve Roma Agrippa Pantheon'undaki Venüs heykelinin kulaklarına takılmıştır.

Roma yeme içme sanatına eğilmeden önce, İskender'in yarattığı evrensel dünya düzenini devralan Latin dünyasının MÖ son üç yüz yılda neler yaptığına bir bakalım. Roma, Octavianus'un (daha sonra "Augustus" adını alarak, Doğu'daki Helenistik krallar gibi tanrı konumuna yükseleceğinden emin olacaktır) başlattığı imparatorluk çağından önce, yukarıda seçkin kültürlerine kısaca değindiğimiz çokdilli *megalopolis*'lerle karşılaştırıldığında, görece küçük, türdeş bir taşra kentiydi. Bundan sonraki bölümde Roma'nın geçirdiği bu dönüşümü ele alacağız.

34 Plinius, IX, Iviii, 119; Macrobius, *Saturnalia*, III, xvii, 15-18; Salisburyli John, *Polycraticus*, VIII, 7, 732c-d (Migne'de 199. cilt).

35 Plinius'un Loeb Yayınevi tarafından yapılan baskısının editörü H. Rackham, ne kadar keskin olursa olsun bir inciyi eritecek sirke bulunmadığına, Kleopatra'nın inciyi – daha sonra çıkarılabileceğini bildiği için – yutmuş olması gerektiğine parmak basmıştır. Oysa B. L. Ullman, eğer toz haline getirilirse bir incinin, *çözüneceğini* kanıtlayan esprili ve bilgi dolu bir makale yazdı ve Mısır sirkesinin keskin olmasının (Plinius, XIV, 103 ile Athenaios II, 67c) yanı sıra Antonius ile Kleopatra'nın olayında inci sedefinin asit karşıtı olarak yararının altını çizdi; bkz. "Cleopatra's Pearls," *The Classical Journal* 52 (1957): 193-201.

Altıncı Bölüm

ROMA

"Başı çelenklerle taçlandırılmış, ıtırlarda yunmuş, şölen giysilerine bürünmüş, masasının yanına uzanmış Romalı, tavuskuşu ve sülün beyni, bülbül dili ve en lezzetli balıkların yumurtalarını yerdi. İmparatorluk yıllıkları, neredeyse oburluk günlükleriydi." Kral George dönemi İngiltere'sinde (1714-1830) mutfak otoritesi olmuş Richard Warner'in[1] bu sözleri, günümüz okurları için güçlü beyazperde görüntüleriyle desteklenebilir. Fellini'nin filmi *Satyricon* (1969) ya da Robert Graves'in televizyon için çektiği *Ben, Claudius* dizisi, ölümcül günahlar, şehvet düşkünlüğü, oburca yemek yemenin Roma'nın düşüşü ve çöküşüne yol açtığına dair genel kabulü doğrulamaktan öte bir şey yapmıyor.

Yemek pişirme ve yeme içme sanatı konusundaki üstadımız, M. F. K. Fisher, kendi değerlendirmesini sunarken, bütün ustalığı ve bilgisine karşın, ucu erken dönem Hıristiyan öğretisini yayanlara dek gidebilecek bir zihin yapısının ötesine geçemiyordu. Pek haklı olarak, yatar gibi oturmanın doğuracağı olası hazımsızlıktan söz ediyor (bu yatar gibi oturma, düşünülenin tersine, yalnızca törensel yemeklerde görülürdü): "Romalılar bir de baktılar ki, tıka basa dolmuş midelerinin kapasitesi (kusturucular sayesinde) sonsuza dek büyümüş... İki katı yemek yenebilirdi artık!.. *Vomitoria* başladı... Mideleri çok sık bulanır oldu. Ne şarlatanlar, ne dürüst hekimler çare bulabildi. Roma hazımsızlık çekmeye başladı."[2] Sözü sürdüren Fisher, az sonra ele alacağımız balık terbiyesinin (*garum*) –hiç hak etmemesine karşın adı kötüye çıkmış bu çeşninin– kullanımını da eleştirir.

Yeme içme sanatında Helen geleneğini ve Romalıların Güney İtalya ve Sicilya'da Yunanlı komşularından miras kalan *grand cuisine*'i gördükten sonra geldiğimiz bu noktada, umarım okur Roma mutfağını yere batırmakta aceleci davranmayacaktır. Konukların, sözüm ona gerçekliği

1 *Antiquitates culinariae; or, Curious Tracts Relating to the Culinary Affairs of the Olde English* [1791] (Londra, 1981), iv.

2 *Serve it Forth* adlı makaleler derlemesinde "*Garum*" başlıklı makale; ilk kez 1937'de yayınlandı; ama 1954'ten bu yana birçok derlemede yer aldı.

sağlamak üzere, *vomitoria* (kusturucu) gerekeceği varsayımıyla kuş tüyü getirdiği eski Roma yemekleri düzenledim (*vomitoria* Latince'de yalnızca "çıkış" anlamına gelir, ama mimarlıkla hiçbir ilişkisi yoktur. M. F. K. Fisher kusura bakmasın.)[3] Romalıların tıkınma konusunda bütün bildikleri, Helen uygulamasından ve yeme içmeye ilişkin Yunan yazınından aldıklarıdır. Ayrıca, Roma mutfağı üstüne en iyi kitaplardan birini yazmış olan İtalyan arkeolog Eugenie Salza Prina Ricotti, Roma mutfaklarını ve mutfak destek alanlarını özel araştırma alanı olarak seçmiştir.[4] Çok inandırıcı biçimde şunu savlıyor: Kır türü mutfak ocaklarının ortaya çıkışı, daha önceleri Pompei ve Herculaneum gibi kentlerde oturanların Yunanlı komşularına benzemek isteğinden ileri gelmiştir. Harıl harıl yanan ocaklarda, büyük kazanlarda incelikli terbiyeler hazırlanamaz, öyleyse, gereksinim duyulan şey, bir kat kor olmuş odun ateşi ve tencerenin konumunu ayarlamakta kullanılan çeşitli araçlardı (Bkz. Resim 81, 82).

Şu işe bakın ki Romalılar kendi ahlak anlayışlarının yararlarını Helenistik Doğu'nun yozlaşmış zevk yuvalarına olduğu kadar, klasik uygarlığın hiç ulaşamadığı ülkelerin aydınlanmamış yerlilerine de iletmenin kutsal görevleri olduğuna inanmışlardı. 19. yüzyıl Britanya İmparatorluğu yurttaşları ya da 20. yüzyıl Amerikalıları gibi, Romalıların o insanların dünyasını zorbalıkla ele geçirmenin hakça olduğu konusundaki güveni, bağlılık ve uyumun egemen olduğu kendi "aile değerlerinin" doğruluğuna, yasa ve yasa bilgisinin (ikisi aynı şey değil) egemen olduğu Roma yönetimine, ölçülülük (kendine hâkim olma) ve tutumluluğun esas olduğu üstün yurttaşlık erdemlerine dayanıyordu.[5] Romalıların kendilerine ilişkin

3 Bu, kimsenin kusturucu kullanmadığı anlamına gelmez; nasıl Yunanlılar ya da öteki ilkçağ halkları bu yola başvurmuşsa, onlar da başvurmuştur (bkz. örneğin, Mısır konulu 2. bölüm). Romalıların kusturucuya özellikle düşkün olduğu düşüncesi, büyük olasılıkla Suetonius'un (ve daha sonra başka Roma yazarlarının) kaleme aldığı İmparator Vitellus'un yaşam öyküsüne (XIII. bölüm) dayanan ikincil kaynaklardan alınıp sonra özgün olmayan yapıtlarda genelleştirilerek yinelenmiştir. Cicero, dostu Atticus'a yazdığı bir mektupta, Sezar'la ilgili olarak benzer bir şey söylüyor (xiii, 52).

4 *L'arte del convito nella Roma antica* (Roma, 1983), yazarın yaptığı genel bir araştırmadır; fakat bu noktayı asıl ele alan Pompei ve Herculaneum mutfaklarına ilişkin makalesidir: "Cucina e quartieri servili in epoca romana," *Rendiconti Pontificia Accademia Romana di Archeologia* 1978/79 (1980-81): 238vd. Kitaptaki 81 no'lu resim, bir Pompei *bancone*'si ile, Vaison, Fransa'da, Messii sarayındaki açık ateş üzerinde büyük kazanlar yerleştirilmesi arasındaki karşıtlığı iyi ortaya koyuyor.

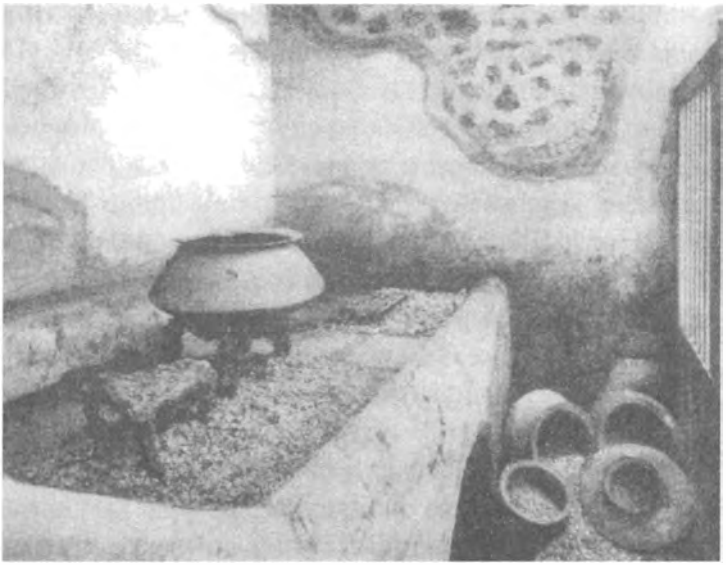
5 Hiçbir zaman gerçek 'fetih' bağlamında değil, yalnızca ezilenlerin yardımına koşmak amacı taşıyormuş gibi açıklanmıştır. Cicero'nun *Tusculan Disputations* adlı yapıtında değerler pek güzel açıklan-



Resim 81. (Üstte) Pompei'de Gizler Villası mutfağı. Ocak üstü ve ender rastlanan küçük börek fırını; (altta) Fransa, Vaison'da Messii Evi'nin mutfağında büyük kazanların ya da şişlerin yerleştirileceği kocaman ocak ağızlarıyla karşılaştırın.

Fotoğraf: Elsbeth Dusenbery





Resim 82. Pompei'de Vettii Evi'nin mutfağı. Ocak yüzeyi ve mutfak gereçleri. Ocağın altındaki boşluk yakacak saklamaya yarıyor.

görüşlerini biçimlendiren, kurdukları "yeni dünya düzeni"nde barışı yaratmak ve sürdürmekteki askeri yetenekleri sayesinde meydana getirilmiş bir imparatorluğun her yerinde ve bütün zamanlarda, bu Cumhuriyet ülkülerine özlem duygusuyla sadık olmalarıydı. Hicvin yeni bir yazın türü olarak doğuşu, bir yanıyla bu ahlaki duruştan dolayıdır, yeme içme göreneğinin siyasette oynayabileceği rolü de unutmayalım. Stoacılar ve Epikurosçular dahil olmak üzere MS 1. ve 2. yüzyılların kenara itilmiş yazarları, Roma mutfağına ve yiyecek tüketimine çamur atan erken modern dönemin ve çağdaş dönemin yargıçlarına malzeme sağlamıştır. Vitellus, Commodus, Elagabalus gibi "kötü", keyif düşkünü imparatorlara duyulan siyasal tiksintiyi yansıtan o günün yazarlarından Juvenalis, Martialis ve hepsinden önce Seneca hep Roma mutfak sanatını küçültücü yazını beslemişlerdir.

mıştır (I, i, 2). "Nam mores et instituta vitae resque domesticas ac familiares nos profecto et melius tuemur et legilautius, rem vero publicam nostri maiores certe melioribus temperaverunt et institutis et legibus" (Çünkü ahlakı ve yaşamın kurallarını, evin ve ailenin düzenini bizler [Yunanlılardan] daha iyi ve daha inceden inceye savunuyoruz; [az önce itiraf ettiği gibi, Yunanlılar soyut konularda ilerlerken, mühendislik, hukuk ve savaş Romalıların ilerlediği alanlardır]; ve hiç kuşku yok ki, devleti daha iyi yöneten ve yasaları hakkıyla yerleştirenler atalarımız olmuştur).

Roma mutfağının gerçekten sanat olduğu kuşku götürmez.[6] Nasıl, Roma kent planları, Batı Avrupa'nın çoğu büyük kentinin temelini oluşturduysa, nasıl, yolları, köprüleri, su şebekeleri ve tarım bilgileri bir zamanlar egemen oldukları toprakların yerlilerinin refahını imparatorluğun çöküşünden çok sonraları bile artırmaya yardımcı olduysa, aynı biçimde, yemek pişirme yöntemleri de üstünde durup düşünmediğimiz birçok yemekte yaşıyor. İber Yarımadası'nın günümüzdeki *paella*'sı, güney Fransa ve Perigord'un *cassoulet*'si, Akdeniz kıyı boyunun *bouillabaisse* [sebzeli balık çorbası] ya da *cioppino*'su ve Provence'ın *tian*'ı hep Roma mutfak sanatının bölgesel kalıntıları olarak göze çarpar. Bu yemeklerin çoğuna domates gibi Yeni Dünya ürünlerinden karışmış olsa bile, adlarının etimolojisi bile geçmişle bağını doğruluyor. Roma *Patella*'sı çağlar geçerken ortadaki *t*'yi yitirmiş, kızartma tavası anlamına gelen klasik *teganum*'dan Provence'da kala kala *tian* kalmış.

Roma mutfağına olumsuz yakıştırmalar yapılmasına neden, yalnızca imparatorluk seçkinlerinin, sözüm ona zevk ve eğlenceye düşkünlüğü ve canavarca oburluğu değildi. Bir 18. yüzyıl estetikçisince[7] "yıkıcı mutfak" diye tanımlandığından bu yana, eleştirmenler Roma mutfağının hiçbir özgün tadı, dönüşüme uğratmadan, maskelemeden ya da bambaşka bir karışım içinde özümsemeden, olduğu gibi bırakmadığı (ve bunu bayıla bayıla yaptığı) görüşünü savundular; savlarını desteklemek için de antikçağlardan bugünlere kalabilmiş tek yemek kitabındaki –daha sonra bu kitaptan söz edeceğiz– tarifler dahil, Roma yazınındaki en ufak ipucunu bile kaçırmadılar.[8] Latin yazınında, aşçıbaşıların yemeğin içine koydukları

6 Livius, XXXIX, vi, 7-9, MÖ 2. yüzyılın ilk yirmi otuz yılında, aşçıların aşağı konumlu köleler olmaktan çıkarak yeni bir konum elde etmesi ve yaptıkları işin bir sanat sayılması üzerine, şölenlerin gittikçe daha ince ayrıntılı ve abartılı olmaya başladığından söz eder ("et quod ministerium fuerat, ars haberi coepta").

7 C. F. von Rumohr [Hegel'in düşüncelerini yayanlardan biri], *Geist der Kochkunst* [aşçısı Joseph Koenig'e atfediliyor] (Stuttgart, 1822) adlı yapıt, B. Yeomans'ın çevirisiyle günümüzde İngilizce olarak bulunabiliyor (Londra, 1993). Roma mutfağına yönelttiği, her şeyin birçok malzemeden oluşan soslar içinde yüzdüğü ve hiçbir malzemenin tanınmaz duruma getirilmeden yemeğe girmesine izin verilmediği yolundaki eleştirilerine karşılık, Jean-François Revel (*Culture and Cuisine: A Journey through the History of Food* [New York, 1982], 56) bu yargının – Çinlilerin mutfak hokkabazlık sanatlarını düşününce– haksız göründüğünü belirtiyor; yine de anlaşıldığına göre doğal tatların yittiği düşüncesini onaylıyor.

8 Günümüze ulaşabilmiş bu yemek kitabının, *Apicius: The Roman Cookery Book* (Londra, 1958) en iyi İngilizce çevirisinin yazarları Barbara Flower ve Elisabeth Rosenbaum [Alföldi] bile –bundan böyle Flower ve Rosenbaum olarak anılacaklardır– (s. 19) şöyle yazıyorlar: "Romalılar herhangi bir eti, balığı

malzemeyi gizlemekteki dahice ustalığının iyi örnekleri vardır. Gülmece bağlamında akla hemen iki örnek geliyor: Martialis'in Caecilius'u (*Epigramlar*, XI. kitap, xxxi) kabak kullanarak mezeden tutun da tatlılara dek her türlü yemeği yapabiliyordu: Öylesine ustalıkla yapıyordu ki, fasulye, mercimek, mantar, orkinos, kan sucuğu, hatta tatlı gibi şeyler yediğinizi sanabilirdiniz. Trimalchio'nun Daedalus adını verdiği aşçısı –ona bu adı harikalar yarattığı için vermişti– (Petronius, *Satyricon*, LXX, 2) bir domuzun değişik yerlerine şekil vererek balıktan kanatlı av hayvanlarına ve kümes hayvanlarına dek her şey yapabiliyordu.[9] Böylesi usta işi yaratılar, yeme içme sanatı tarihinde unutulmaz masalların doğmasına neden olur. Sözgelimi, MÖ 2. yüzyılda, Bitinya Kralı Nikomedes kış ortasında, denizden onca uzakta ançüez isteyince, Yunanlı aşçıbaşı Soterides şalgamı balık şeklinde keserek bu isteği karşılamıştı![10] Ortaçağda ve daha yakın zamanda benzer başka olaylarla karşılaşacağız.

Romalı aşçılarda var olduğu savlanan bu göz boyama tutkusunu hor gören görüşleri yanıtlamadan önce, günümüz dilbilim araştırmalarının yukarıda sözünü ettiğim yemek kitabı için neler söylediğini özetleyeyim; sonra, yazarı konusunda saptayabileceklerimizi ortaya dökelim. Bu kitabın, Tiberius zamanında yaşamış Marcus Gavius Apicius'un yapıtı olduğu iddia ediliyor. 15. yüzyılda,[11] kitabın 9. yüzyıldan kalma elyazması kopyaları bulununca, özellikle yazarının adı dolayısıyla bir sorun ortaya çıktı. Çünkü yazmalardan birinin (Vatikan Urb. Lat. 1146) başlık sayfasında majüsküller şöyle kısaltılıp ayrılmıştı: INC(I)P(IT)/API/CAE. Hümanistler yazarın adını Apitius Caelius olarak yorumladılar. 19. yüzyılın sonuna doğ-

ya da sebzeyi kendi katışıksız tadıyla, olduğu gibi tüketmeyi sevmezler, hor görürlerdi. Hemen hemen hiçbir yemek tarifi yoktur ki, ana malzemeye tadını kökten değiştirecek bir sos eklenmemiş olsun."

9 Philip Murray, Martialis'ten, XI, 31, esprili bir şiir çevirisi yapmıştır: "Milo'nun evinde Yemek," *Arion* 2 (1963): 75, daha birkaç seçmeyle birlikte...

10 Athenaios, *Deipnosophists*, I, 7, d-e, Euphron'un sözleri.

11 Augusta Campana, "Contributi alla biblioteca del Poliziano" (Poliziano e il suo tempo: Atti del IV convegno internazionale di studi sul Rinascimento, September 1954 [Floransa, 1957]) 98-217, adlı makalesinde Apicius'un bulunuşunu ve yayılışını ele alıyor. Poggio Bracciolini, 1417 yılında, Fulda'da bir elyazması buldu; fakat 1455'ten önce İtalya'ya getirilmedi ve bu tarihte Ascoli Piskoposu'nun eline geçti; 9. yüzyıldan kalma ikinci elyazması (bugün Vatikan, Urb. lat. 1146 no'da kayıtlı) Urbino Dükü'nün eline geçti. Bu iki elyazmasının ardından, 15. yüzyılda birçok kopyası yapıldı; Angelo Poliziano, iki elyazmasını birleştirdi (imzasından bir parça Leningrad'da bulunuyor). Vatikan'daki bir başka örneğin (Vatikan lat. 6337) doğrudan Poliziano kopyasından alınma olduğu söyleniyor.

ru başlayan birçok basılı kopyada, 1922 tarihli modern Teubner basımına dek bu ad belirtilmeye devam etti. Kimi araştırmacılar[12] Tiberius'un çağdaşı, daha sonraki hem pagan, hem de Hıristiyan yazarlarca yüksek yaşamın simgesi sayılmış ünlü damak tadı uzmanı Apicius'un konuştuğu Latince olamayacak bir metin üzerinde sorunları çözmeye çalıştılar.

Bugün artık *De re coquinaria*'yı (Yemek Pişirme Üzerine) MS 1. yüzyıl başlarında yaşamış Apicius'un kaleme aldığı konusunda anlaşma sağlanmış bulunuyor. Yemek adlarındaki, 2. ya da 3. yüzyıldan kişiliklere (Commodus, Elagabalus vb)[13] olası ilişkilendirmeleri bir yana bırakırsak, bu yemek kitabı Geç Antik dönemde yaşamış bir derleyici eliyle çeşitli kaynaklardan toplanıp bir araya getirilmiş olmalı (böyle sağdan soldan toplama günümüzde hepimizin yakından tanık olduğu bir olay). 4. yüzyılda, hatta 5. yüzyılın başında, damak tadı geleneğinin yitip gitmesini önlemeyi amaçlayan derlemeci, on kitabının her birine –kendine paye çıkarırcasına– "havalı" Yunanca adlar verdi; Apicius'un, biri genel yemek kitabı ve biri de daha uzmanlık işi soslar, terbiyeler kitabı olmak üzere daha önceki yapıtlarını yağmaladı; tarım ve beslenme düzenine ilişkin Helen elkitaplarından kimi yerleri kitabına kattı; ve hepsini, Apicius'a mal edilen sınırsız tıkınma etiketi altında meraklılarına sundu.

Apicius'un bu ünü nasıl edindiğini günümüze ulaşan birçok küçük öyküden öğreniyoruz. Çok iştahlı olduğunu, Seneca'nın onun nasıl intihar ettiğini anlattığı öykü doğruluyor. Mutfağına bir milyon *sesterce* harcadığının farkına varınca, para durumunun genel bir değerlendirmesini yapmıştı. Mal varlığının 10 milyon *sesterce* tuttuğu ortaya çıkınca, artık alışageldiği biçimde yemek yiyemeyeceği korkusuyla kendini zehirledi.[14] Bir Romalı askerin

12 Bkz. birincil kaynaklar kaynakçası. Geç antikçağ derlemecisinin yararlandığı çeşitli prototipleri ilk ayırt eden E. Brandt oldu: *Untersuchungen zum römischen Kochbuch* (*Philologus* 19, sayı 3 [Leipzig, 1927]). Kitabımda Schuch'un yemek tarifi numaralarını kullandım. Bu numaralar, Apicius'un Guega çevrisi ve Flower ve Rosenbaum çevirisinde de kullanılan numaralardır.

13 MS 222'de idam edilen İmparator Elagabalus, doymak bilmezliğinin ve savurganlığının yanı sıra, babası Varius Marcellus'un aile adı nedeniyle bir "Varius usulü" yemek tarifine konu olmuştur: Bkz. örneğin, *Revel, Culture and Cuisine*, 49. Oysa tarifin Augustus dönemi şairlerinden, ve aynı zamanda Vergilius, Horatio ve Maecenas'ın arkadaşı olan L. Varius Rufus'tan söz ediyor olması daha inandırıcı görünüyor; pekâlâ, Horatio'nun anlattığı "Nasidienus'un Şöleni"ne katılan Varius olabilir (bkz. aşağıda s. 166).

14 Seneca, anasını teselli edişi, *Ad Helviam*, 10, 8. Apicius'a yapılan tüm göndermelerin en değerli taraması, Apicius'un kitabının Jacques André basımı, *Apicius: L'art culinaire*'de (Paris, 1965) yer

ortalama yıllık maaşının MS 2. yüzyılın sonuna kadar 900 *sesterce* olduğu düşünülünce, Apicius'un parasal bakımdan utanç verici bulduğu koşulların, yoksulla ilgisi olmadığı ortaya çıkıyor.[15] Çoğu kişinin ancak düşünde göreceği bir para nedeniyle birinin canına kıyması karşısında Seneca şaşıp kalıyor.

Apicius'un zor beğenirliğini, buluşlarındaki ustalığı ve aşırı savurganlığını Plinius (iki Plinius'tan yaşlı olanı) gibi aklı başında bilginler anlatırlar, MS 2. yüzyıldan Tertullianus ya da 4. yüzyıldan Aziz Hieronymus gibi eleştirmekten başka bir şey bilmeyen Hıristiyan yazarlar da Apicius adını hâlâ oburluktan edindiği kötü ünle eş anlamlı tutar.[16] Canlı horoz ibiklerinden bir yemek yarattığını, yağ ve suyunun bütün lezzeti içinde kalsın diyerek kümes hayvanlarını yolmadan ya da temizlemeden önce yarı haşladığını, kefal balığını "arkadaşlarından yapılmış" bir terbiyeye boğduğunu (*garum* adındaki bu pahalı terbiyeyi henüz incelemedik), bu terimle aynı balıkların ciğerlerinden elde edilen balık ezmesi karışımını da anlattığını öğreniyoruz. Balla tatlandırılmış şarabı (bunun, Roma'nın *mulsum* adlı bir açılış içkisi olduğunu ilerde göreceğiz) domuzlara birdenbire içirip onları tokluk coşkusu içinde öldürerek, bir tür canlı haldeyken terbiyelenmiş et hazırladığı da öğrendiklerimiz arasında. Plinius'un betimlediği besiye çekilmiş dişi domuz, İtalyan dilinde ününü anıtlaştıran bir başka Apicius yaratıcılığını gösteriyor. Scipio soyadını taşıyanlardan biri olan Pompeius'un kayınbabası sayesinde, kaz ciğeri çoktandır bilinmekteydi, ama Apicius zorla büyütülmüş ciğer düşüncesine incelik katmakla kalmadı, aynı zamanda domuzları kuru incirle şişmanlatma yöntemini de buldu. "İncirlenme" (*ficatum*) sonucu domuzun ciğerine aktarılan tat, sonunda her türden hayvan ciğerine uygulanır oldu (İtalyanca'da *fegato*).

almaktadır [bundan böyle André olarak geçecek]. Plinius'ta geçen göndermelerse şunlar: *DT*, VIII, lxxvii, 209; IX, xxx, 66; X, lxviii, 133; XIX, xli, 137, 143. Juvenalis'in, *Satirae*, IV, 23 adlı yapıtına açımlama yazan biri şu notu düşmüş: "Apicius auctor praecipiendarum cenarum, qui scripsit de iuscellis" (Yemek pişirme kitabı yazarı olan Apicius ayrıca bir de soslar üstüne kitap yazmıştır). Athenaios, I, 7a, 647c suları bulandırdığı için kimi yazarlar üç ayrı Apicius'tan söz etmişlerdir.

15 Bu konuda otorite, meslektaşım Darby Scott'tır.

16 Plinius, bir yerde Apicius için *gurges* sözcüğünü kullanır. Tertullianus için bkz. Migne dizisi 1, 1.-2. ciltlerde (1884), *Apologia, iii*, 6. 7. yüzyıl sözlüğü yazarı Sevillalı Isiodore, Apicius'un yaratıcılığından övgüyle söz ederek, Roma mutfağının *fons et origo*'su saydığı Apicius'a kıskançlıkla karışık hayranlık duyar: *Originum* XX, i, 1: "coquinae apparatum Apicius quidam primus composuit."

Apicius ile ilgili yazılanlar arasında en sevdiğim öykü, bir münasebetsizlik fıkrasıdır. Boğazına düşkün dostumuz, Minturnae yakınındaki yazlığındayken, Libya'nın Lepcis kıyılarında olağanüstü büyüklükte, İskenderiye'nin ıstakozlarıyla yarışan yöresel çeşitlerden de büyük, karidesler olduğunu duyar. Gemi kaptanının bir büyük fırtınanın yaklaştığı uyarısına kulak asmaksızın, kendisini Afrika'ya götürmesi için hemen bir gemi kiralar. Günlerce kötü hava koşullarıyla boğuştuktan sonra, Libya kıyılarına yaklaşırlar ve küçük yerli sandalları onları karşılamak üzere üşüşür. Niçin geldiklerini anlattıklarında, bu satıcıların bulabildiği en büyük kabuklu canlı Apicius'un aşağılayıcı bakışlarına neden olur. Zar zor ulaşabildikleri karaya adım bile atmadan kaptana Minturnae'ye geri dönmesi buyruğunu verir.[17]

Bir başka öykü de, İmparator Tiberius'a getirilen olağanüstü büyüklükteki kefala ilişkindir. Balık dört buçuk Roma libresi çekmektedir. Günün belli başlı damak tadı meraklılarının şevkini sınamak için, imparator balığı pazarda açık artırmaya çıkarır ve balık 5000 *sesterce*'ye alıcı bulur. En yüksek fiyattan bir düşüğünü veren de Apicius'tur.[18]

De re coquinaria'da Apicius'la daha doğrudan karşılaşabiliyoruz, çünkü terbiyelere ilişkin öğütlerin çoğu ve bazı tarifler, doğrudan yemeğin adı yoluyla ona bağlanmaktadır: *Sala Cattabia Apicianum* (bir tür karışık salata), *Patina Apiciana*, *Minutal Apicianum* (çoğu kez artan yemeklerden yaratılan yahni çeşitleri, ortaçağ *salmagundi*'sinin[19] atası), *Conchicla Apiciana* (anlaşıldığı kadarıyla, Fransız *cassoulet*'sinin atası bir baklagil karışımı, yok-

17 Bu öykücük Athanios'tan alınmadır; sonradan uydurulmuş olabilir mi? Tiberius (İmparatorluğu İS 14-37) döneminde çalışmış Apicius'un İS 2. yüzyıl başlarında uzak Parthia ellerinde seferde bulunan Traianus'a taze istiridye ulaştırmayı sağlayacak özel bir paketleme yöntemi tasarladığını anlatan kronolojisi karışmış öyküsü gibi uydurma olmasın. Eğer bu zaman tutarsızlığı, Apicius'vari bir aracın ya da Apicius'un becerikliliğinin bir anlatımı ise, pekâlâ doğru da olabilir.

18 Seneca, *Epistle* XCV, 42. Cumhuriyet dönemi ve İmparatorluğun ilk dönemindeki bu tür "delicesine" kefal düşkünlüğü konusunda bkz. A. C. Andrews, *Classical Weekly* 42 (1948-49): 186vd. İmparatorluk döneminin ortalarında Galenos'un, bu balığın küçükken daha iyi olduğuna ilişkin öğüdü ağır bastı. Başka yerlerde Seneca'nın tanıklık ettiği gibi Galenos da olağanüstü tüketim günlerinde yeme içme eğlencelerine tanıklık ediyor: Bu balıklar ölürken renkten renge girdikleri için ev sahipleri, balıklar pişmeden önce konuklar balıkların değişen renklerini izleyerek eğlensinler diye balıkları cam kaplara kapatıyorlardı.

19 Kuşbaşı doğranmış et, ançüez, katı yumurta, turşu, zeytin, turp, hindiba ve terenin renklerine göre dizilmesiyle hazırlanmış salata, üstüne salata sosu gezdirilir. –ed.n.

sa, kimilerinin düşündüğü gibi deniz kabuğu benzeri özel biçimli bir kapta hazırlanan ya da sunulan bir yemek değil...)[20] ve *Ofellae Apicianae* (sözcüğü sözcüğüne "kırıntılar" anlamına geliyor, ama "meraklısına" ikramlar bölümünde yer alıyor).[21] Şimdi bazı Apicius tariflerine bir bakalım.

Önce şu yemeğin malzemelerini gizlemeye, sahtesini yapmaya ilişkin ciddi suçlamayı ele alalım. Deniz ürünleri üstüne olan IX. kitapta (cap. xxxi, no. 441-443)[22] geçen "*salsum sine salso*" (tuzlama balıksız balık tuzlama) oldukça pahalı bir mezenin yerini tutsun diye yapılmıştır. Hazımsızlığa yardımcı olsun diye önerilen 443 numaralı tarifinse, Apicius'tan değil, sağlıklı beslenmeyle/sağaltımla ilgili bir kaynaktan geldiğine kuşku yok. 441 numaralı tarif günümüz ev hanımını şaşırtmayacaktır: Piştikten sonra tuz ve biberle tatlandırılmış tavşan, oğlak, kuzu ya da tavuk ciğerleri kıymasına biraz yağ kattıktan sonra balık biçimi veriliyor ve üzerine sızma (dolayısıyla yeşil renkte) zeytinyağı gezdiriliyor.

Apicius'un yemekleri arasında en göze çarpan örnek, büyük olasılıkla, hamsi katmadan yaptığı hamsi güvecidir (IV. kitap, ii, 12, no. 132).[23] Bu güveç için, pişirilip ezilmiş balık, yumurta, biraz yağ, biber ve sedefotu katılarak hazırlanmış balık terbiyesi *liquamen*'den[24] oluşan bir "köpük" yapılır. Tepsiye doldurularak üzeri bir deniz anemonuyla (*urtica marina*, günümüz Fransızca'sında *ortie de mer*... Kimileri bunu "denizanası" diye çeviriyor) örtülür. Sonra, üsttekilerin alttaki karışıma karışmasına zaman tanımadan, "köpük" katılaşana ve deniz yaratığı saydamlaşana dek hafif hafif buğulanır. Üzerine biraz daha karabiber serpilerek ikram edilir. Apicius şunu ekliyor: "Masada oturanların hiçbiri ne yediğini bilemeyecek."

20 Bkz. Joan Liversidge, "Roman Kitchens and Cooking Utensils," Flower ve Rosenbaum 36'da; yazarların 133. sayfada notuyla birlikte. Baklagillerden yapılmış bir yemeği, deniz kabuğu biçiminde bir tabakta ikram etmeye bir neden yok gibi görünüyor. Ben, *conchicla* adının kabuklu fasulye anlamına gelen *conchis* sözcüğünden türeme olduğunu söyleyen *Thesaurus linguae latinae* ve çoğu Latince sözlüğe uymayı tercih ediyorum; bezelye ve fasulye ilkçağda öyle sistemli biçimde birbirinden ayrılmamıştı; "fasulye" (*fabia*) aynı zamanda *phaseolus* ya da *dolichos* olabiliyordu (bunlardan ikincisi günümüz Yeni Dünya'sında "tarla bezelyesi" ya da börülce adını alarak ayrılıyor).

21 Bu bağlamda *offal* (sakatat) sözcüğü akla gelebilir; ama bu sınıfa giren birkaç tarifte, "kemikleri sıyırmak"ın yanı sıra "derisini soymak"tan söz ediliyor.

22 André, 430-432. numaralar.

23 *Patina*'da (ezmede), *apua* adlı bir balık kullanılıyor. Bu balık hamsi dahil herhangi bir küçük balık olabilir. André basımında 139 no'lu tarifte geçiyor.

24 *Liquamen, garum* adlı balık terbiyesinin ince işçilikle hazırlanmış bir çeşidinin adıdır –ed.n.

Siz de içinizden "iyi ki de bilmeyecek!" diye geçiriyorsunuzdur belki... Fakat dünyanın en büyük mutfaklarından birinde benzer aldatmacalar uygulandığını unutmayalım: Çin mutfağının "yalancı ördek"inden başka, imparatorluk aşçıbaşılarının yüzyıllar boyunca ustalıklarını sınamak ya da vejetaryenliğin bitkin bıraktığı Budist damak tadına can katmak için yarattığı daha yüz dolayında hüner işi taklit var. Üstelik, o deniz anemonu ya da denizanası, bir doğuluyu ya da her şeyi hiç olmazsa bir kez denemeye hazır bizim gibileri rahatsız etmeyecektir.

Yukarıda açıkladığımız tarifteki birkaç kalem Apicius'un sahip olduğu *grand gout*'nun[25] kanıtıdır. MS 79 yılında Vezüv'ün patlamasından kurtulup kendi köşesinde ölen Plinius'lardan yaşlısının bize anlattığına göre (*DT*, XII, xiv. bölüm) o sıralar Hindistan'dan yeni yeni getirtilen karabiber, incelikli (ve pahalı) tatlar arayanların sevdiği bir baharat durumuna geliyordu. Apicius'un yıldızının parladığı 1. yüzyıl başlarında, bir sofrada karabiber kullanılıyorsa, o masada savurganlık var demekti. Apicius'a mal edilen tariflerin hemen hepsinde karabibere rastlıyoruz.

Ayrıca, *liquamen* için belirlediği nitelikler de çok kendine özgüdür. Apicius hiçbir zaman sıradan *garum*'dan söz etmez. Onun beğendiği balık terbiyesi daha ince işçiliklidir. Adı, üretim sürecini pek güzel yansıtıyor: Sıvılaştırma anlamına geliyor *liquamen*. Vietnam Savaşı sonrasında ve Güneydoğu Asyalıların akınıyla birlikte, tanıyıp ve/veya kullanmaya başladığımız *nuoc-mam, nam-pla, patis* ya da lezzet estetiğinde doruk olduğunu bir kez daha belirterek söylersek, Çin'in "balık suyu terbiyesi" karşısında, artık tüyleri diken diken olacak pek az Amerikalı çıkar. İngiltere'de yaşayanların *garum/liquamen*'in ne olduğunu anlamaları için Viktorya dönemi sofralarının ançüez terbiyesini bir an anımsamaları ya da ta Roma işgali döneminin bir kalıntısı gibi görünen Worcestershire sosunun içindekilere bir göz atmaları yetecektir. *Liquamen* yapımından geriye kalan *Allec* (ezme) –günümüzde *Patum Piperum, The Gentlemean's Relish* (Beyefendinin ağız tadı) diye tanınır– kahvaltı ikramı olabileceği gibi, akşam yemeğinin sonuna da tat katar.

Eski Roma mutfağındaki hiçbir malzeme, damak tadı uzmanı dostumuzunki gibi incelmiş bir mutfakta tuz yerine kullanılmış bu balık

25 Fransızca'da, soylu damak tadı –ed.n



Resim 83. Pompei'de *garum* yapım atölyesi.



Resim 84. Romalıların kurduğu *garum* mayalandırma tesisinin görünümü. Kotta, Cezayir.

terbiyesi kadar horlanmamış, hatta tepki görmemiştir. Üstüne övgü ve şükran şarkıları söylenmiş Neptün armağanı tuz, İngilizce "*salary*" (maaş, aylık) sözcüğünün Latince *sal* (tuz) sözcüğünden türemiş olduğu gibi şaşırtıcı bir gerçeği öğrenen Latince öğrencilerinin yabancısı olduğu bir kavram değildir. Tuz hem orduda askere düzenli olarak dağıtılan bir nesne olarak ve hem de yaşamın tadı tuzu olarak önemlidir. Ama bütün bunlar Apicius'u ilgilendirmeyecek kadar sıradan. Onun toplumdaki konumuna yakışan tatlandırıcı *liquamen*'dir, has tarifler arasında tuza hemen hemen hiç rastlanmaz.

Biz, *garum*'a M.F.K. Fisher'den biraz daha nesnel bakabiliyoruz. Ondaki, *garum*'un nasıl üretildiğine ilişkin Plinius'un (*DT*, XXXI, xliii, 93) anlattıklarını abartma dürtüsü bizde yok. "*Garum*'a, burnunuzu tutarak ve dilinizin üstüne bir buz parçası koyarak yaklaşın (bunlar tümüyle Fisher'in sözleri, Plinius'un değil. Plinius *garum*'dan birinci sınıf bir sıvı [*liquoris exquisiti genus*] diye söz ediyor)... Bir kabın içine balığın karnından çıkanların hepsini koyup iyice tuzlayın. İyice çürüyüp bozuluncaya dek açık havada bekletin. Kısa sürede bir sıvı açığa çıkacaktır. Bunu süzüp ayırın." Kan ve bağırsakları katan Plinius'tur. Ona destek verense *Geoponika*'dır (tarım ve başka konularda, çoğunlukla Yunanca ilkçağ öğütleri içeren, MS 900 dolayından bir derleme). *Geoponika*'da en iyi *garum*'un, yani *himation*'un, tonbalığının iç organlarını, solungaçlarını, suyunu ve kanını alıp yeterince tuzladıktan sonra bir kapta "en çok" iki ay bekletmekle elde edileceği anlatılır.

Fakat balığın karnından çıkanların bozulup çürüyeceğini söylemekten daha yanıltıcı ne olabilir! Bir bütün balığı ya da dilim dilim kesilmiş daha iri balığı yumuşatmak için o kadar çok tuz kullanılıyordu ki, güneş altına bırakılan fıçılardaki balıklar çürüyüp kokmuyordu. Bunun yerine, iki ya da üç ay boyunca (hiç de az zaman sayılmaz) ekşiyip sıvılaşıyorlardı, ta ki berrak bir su üste çıkana değin; bu arada, geride kalan bölüm, daha önce sözünü ettiğimiz *allec*'i meydana getiriyordu. Ana karışımın içine şarap ve/veya rayihalı otlar eklenirdi. Çanakkale Boğazı'nda, Dalmaçya kıyılarında, Afrika'da Lepcis Magna'da, Anadolu'da Klazomenai'de ve Pompei'de (Resim 83) *officina*'lar işleten aracılar, kendi markalarını inceltmeyi ve tatlandırmayı sürdürürlerdi.

Eugenia Salza Prina Ricotti inceltilmiş ve baharatla işlem görmüş balık terbiyelerinden *oxyporum* ve Worcestershire'ın içindekileri karşılaştırmalı olarak veriyor. *Oxyporum*: sirke, bal, *liquamen*, karabiber, zencefil, hurma, kimyon, sedefotu. Worcestershire: sirke, pekmez, tuzlanmış hamsinin bıraktığı su, kırmızı biber, zencefil, demirhindi, soğan, soya suyu, yabanıl soğan, sarmısak.[26] *Hydrogarum*, *oleagarum*, *oxygarum* ve *oenogarum* çeşitlerinin her biri, sırasıyla su, yağ, sirke ya da şarap katılarak elde ediliyordu. *Garum piperatum*'un da adı üstündedir.

Gargilius Martialis, MS 240 dolayında, bir *oenogarum* tarifi veriyor. Bu tarif Karolenjler döneminden bir yazmada da yineleniyor:

> Eti yağlı bir balığı (somon, yılanbalığı, tirsi, sardalya gibi) alın, kurutulmuş rayihalı otlar ve tuz da gerekir. 26-35 litre hacimli derin ve sağlam bir kabın dibine yabanıl ya da yetiştirilmiş otları (dereotu, kişniş, rezene, maydanoz, adaçayı, sedefotu, nane, yaban kerevizi, yaban fesleğeni, kekik, yaban nane çeşitleri, kızılyaprak vb) hepsi bir arada olmak üzere balıkla birlikte döşeyin. Üstüne iki parmak derinliğinde tuz yayın. Kabı bu sıraya göre kat kat döşedikten sonra, ağzına bir kapak kapatın. Yedi gün dokunmayın. Sonra, yirmi gün boyunca her gün dibiyle birlikte karıştırın. Yirmi gün sonunda, üstte toplanan sıvıyı ayırın.

9. yüzyıla özgü çeşidinde, karışım ayrıca kaynatılarak koyulaştırılıyor. Moritanya kıyısında Lixus'ta ya da örneğin Kuzey Afrika'da Kotta'daki (Resim 84) *garum* üretme merkezlerinde yapılan kazılardan açıkça anlaşılıyor ki, üretim sırasında koyulaştırma işleminde ısının da rolü vardı. Pompei'deki bir *garum* satıcısı sülaleye ilişkin araştırma sonuçlarına göre, Umbricius Scaurus adında biri ve ailesi gibi "işçiler"in bu mamulü çeşitli biçimlerde işledikleri ve küçük kaplara (*urcei*) koyup dikkatle etiketledikten sonra satışa sundukları yolunda belirtiler var.[27]

26 *L'arte del convito*, 233. Yazar, *Geoponika*'dan (XX, xlvi, ıvd.) ve Gargilius Martialis'den (lxii), s. 225, İtalyanca'ya bölümler çeviriyor.

27 Bkz. özellikle Robert I. Curtis, "The Garum Shop of Pompeii (Reg. I.xii.8)" *Croniche Pompeiane* 5 (1982): 5-23. Ufak şişeler üzerindeki yazılar için bkz. CIL, 4: 172vd, 2574-76. Curtis, kötü kokular

Bu tür Pompei ya da başka yer çıkışlı *urceorum* etiketleri, Plinius ve pek çok kaynak yazarın, en üstün nitelikli *garum* ya da *liquamen* konusunda söylediklerini doğruluyor: En makbul türü uskumrudan yapılanıdır. Martialis'in bir epigramı, vücuda sürülen yağlar ve güzel kokular dışında hiçbir sıvının *garum* kadar değerli olmadığını şaşkınlıkla söyleyen Plinius'u onaylıyor: "Hâlâ soluk alan bir uskumrunun ilk kanından yapılmış bu soylu balık suyunu, bu pahalı armağanı kabul ediniz" (XIII, 102). Daha önce Plinius'un *garum sociorum*, "arkadaşlardan" yapılma *garum* hakkında dediklerini görmüştük.[28] İspanya'nın doğu kıyılarındaki Yeni Kartaca dalyanlarında üretilenler en yüksek fiyata satılıyordu. Bugünkü Cartagena (ilkçağın Carthago Nova'sı) yakınındaki Escombreras kentinde uskumrunun Latince adını (*scomber*) koruyor olması, bize kalıtsal haklara sahip atlı sınıftan kişilerin [*eques*] kurduğu ve imalatıyla tüm dışsatımı avucuna almış karteli anımsatıyor.[29]

Garum'un tadı konusunda, günümüz yazarlarından pek azı olumlu bir şey söylüyor. Bayan Fisher ise *nuoc-mam*'dan gönülsüzce söz ediyor. 1866'da H. C. Coote[30] tadının neye benzediğini merak etmiş, Apicius'tan birkaç bölümü alıntılamıştı. Alıntıladığı bölümler gösteriyor ki, *garum/liquamen* sonuçta öyle zehir gibi tuzlu bir nesne değildi. En aydınlatıcı bölüm (*De re coquinaria*, IX, viii, no. 429) tuza yatırılmış deniz kestanelerini en iyi kalite *liquamen*'e daldırmayı öneriyor; böylece, tıpkı livardan çıkmış taze deniz kestanesi tadında olacaklardır.[31] Ayrıca, bir de Apicius'ta olmayan öğüt (I, vi, no. 7) görüyoruz. Çok bekletildiği için tuzu çok artmış *liquamen*'i işleme yöntemi öneriyor: Yarım litre bal ya da çam yağı(?)[32] ya da bunlar

çıkabileceğine fazla önem vermeden, Pompei'de baharat katımından öte *garum* üretimi yapılmış olabileceğini savlıyor; krş. 12 Eylül 1977 tarihli *New York Times* haberi: Haberde, Vietnam'da *nuoc-mam* mayalanmaya bırakılmış bir bölgeyi çevreleyen koca bir alanda kokudan geçilemediği bildiriliyor.

28 Bkz. yukarıda s. 150.

29 *Garum* konusunda kaynakçaya, özellikle, M. Ponsich ve M. Tarradell'in kendilerinden önceki araştırmaları da kapsayan, *Garum et industries antiques de salsaison dans la Méditerranée occidentale* (Bordo, 1965) adlı yapıtına bakınız.

30 "Some Account of the Cuisine Bourgeoise of Ancient Rome," *Archaeologia* 41 (1866): 283-324.

31 "Echinis salsis liquamen optimum admisces, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint." Flower ve Rosenbaum (André'de 419 no'lu tarife olarak geçiyor) bunu "banyodan sonra" tüketildiği biçiminde çeviriyorlar, yani, *cena*'ya başlarken iştah açıcı olarak; krş. Coote, s. 319.

32 Burada metin okunamıyor. Brandt ve başkaları *picas* (kara sakız) olarak okunmasının önerirken, bu arada André dahil kimileri sümbül yağı anlamına gelen *spicas* sözcüğünü yerleştiriyor.

yoksa, taze sıkılmış üzüm suyu (şıra) katmayı salık veriyor. Coote, balık terbiyesinin tadı konusunda şöyle bir sonuca varır: "Yorgun argın Romalıya, insanı ferahlatıcı ve güçlendirici Baiae ve Tarentum denizlerinin sağlıklı, ozonlu [*aynen*] havasını anıştıran bir ayrıntı." Ardından ekler: Apicius'un IV. kitabından ii, 25, no. 145'i okursak, nasıl yemeğe ruh kattığını anlayabiliriz: Yanında taze soğan olan çiğ tuzlu balığın üzerine bal, biraz sirke ve pekmez gezdirin, "yavan gelirse, üzerine [biraz daha] *liquamen* ekleyin."[33]

Öyle ya da böyle *garum*, Romalıların buluşu değil, Yunanlılardan aldıkları pek çok incelikten yalnızca biriydi. Tuzlu balık, balık salamurası (*muria*), *garum* ve *allec* üreten antikçağın *salsamenta* sanayisinin Akdeniz'de bulunduğu yerlerde yapılan kazılar, söz konusu yiyeceklerin çoğunu Latin yayılmasından çok öncelere tarihliyor. Bundan başka, Athenaios MÖ 5. yüzyıl Yunanlı yazarlarından başlayarak 4. ve 3. yüzyılların gülmece ozanlarından (II, 67c, Aeskhylos, Sophokles, Plato Comicus vb) bölümler alıntılar. Hatta bir Yunan-Roma dönemi araştırmacısı o kadar ileri gider ki, Plinius'un (Helen balıkları arasında hiç adı geçmeyen) *garos* adlı bir balığı anmasından yararlanarak, Büyük İskender'in Hindistan seferi sırasında Güneydoğu Asya'ya taşınan Yunan buluşunun, *nuoc-nam* ve akrabalarının atası olduğu savını öne sürer.[34]

Roma mutfağında gizleme olduğu suçlaması ile insanların *garum*'u beğenip beğenmedikleri sorununu bir yana bırakıp, gelelim Apicius'a ve dolayısıyla genelde Roma mutfağı hakkındaki öteki suçlamalara... Yeme içme konusunda yazanların hiç arkası kesilmeyen bir eleştirisi, sözüm ona birbirine karşıt, birbirinin etkisini silen malzemelerin karma karışık kullanılmasıdır. En başta "Patina à la Apicius" (Apicius Usulü Ezme; IV, ii, 14, no. 134)[35] tat tuz ayırmayan beğeninin kanıtı olarak alay konusu yapılmıştır. Tarif, kullanılacak malzemenin belirtilmesiyle başlıyor: Her biri ayrı ayrı pişmiş dişi domuz memesi parçaları, balık parçaları, tavuk parçaları,

33 André basımında no. 152. *Garum/liquamen* konusunda özlü ve doğru alıntılamalar için bkz. André'nin *L'alimentation et la cuisine à Rome* [1961] (2. basım, Paris, 1981),195-98.

34 C. Jardin, "Garum et sauces de poisson de l'antiquité," *Rivista di Studi Liguri* 27 (1961): 70-96; Malayalı çocuklara büyük fatihin anısına İskender adının verilmesini, destekleyici kanıt olarak önemli sayıyor.

35 André, no. 141.

minik incir kuşları (İtalyan ve Fransız mutfağında çok sevilen, içi temizlenmeden, yalnızca gaga ve ayakları zerafetle ayrıldıktan sonra bütün olarak yenen *beccafichi*), pişmiş ardıçkuşu (kimileri bunu üveyik olarak çeviriyor) göğüs eti ve "*quaecumque optima fuerint*"... Şu son Latince deyim "aklınıza gelen her lezzetli şey" diye anlaşılacak olursa, bu buyruğun anlamı bellidir –kimi malzemeler evdeki artık yemekler olabilir– fakat "lezzetli görünen başka ne varsa (pazar yerinde, diye anlaşılsın)" diye çevrilirse, anlam büyük ölçüde değişiyor. O zaman tarif, en iyi aşçılarımızın ya da evinde yemek yapan her aklı başında kişinin zaten izlediği yolu göstermekten başka bir şey söylemiş olmayacaktır.

Bu *patina*'nın peşini bırakmamakta yarar var, çünkü *tracta*, *laganum* gibi ilkçağın hamur işleri, benim anladığıma göre, şöyle zengin bir "lazanya"yı andırıyor, özellikle, insanı şaşkına düşüren et çeşitleriyle Bolonya usulü *lasagna imbottite*'yi... Minik incirkuşları dışta bırakılacak olursa, yukarıda sayılanların hepsi doğranacak ve bir sos eklenerek pişirilecektir. Sosun bileşimine giren karabiber, havanda dövülmüş yaban kerevizi, *liquamen*, şarap ve kaynatılarak koyulaştırılmış üzüm suyu (*passum*, günümüz İtalyanca'sında *sapa*'nın karşılığı) ile ıslatılıyor ve buğday nişastası (*amulum*) katıldıktan sonra ısıtılıp koyulaştırılıyor. Zeytinyağına yumurta kırılıp çırpılarak, bütün karışımların oluşturduğu sos bağlanıyor. Sonra, orijinal belgede[36] resmi de bulunan özel bir tunç tavaya (bu dönemde *patella* adını taşıması, asıl terimin *patina* olduğunu gösteriyor) tane karabiber ve çamfıstığı (*nuclei*) ile zenginleştirilmiş bir kat et, bir kat *laganum* olmak üzere sırayla döşeniyor. (*Laganum*'u ben taze yapılmış enli lazanya diye çeviriyorum, Flower ve Rosenbaum "yağı alınmış tohumların posası" diye çeviriyor.) Son kat hamur içi boş bir kamışla delinerek biraz daha karabiber serpiliyor. Bu son noktayla, sosun yayılması için tunç tepside biraz daha pişirileceği açıkça anlaşılmaktadır. Günümüzde karabiberin daha azıyla yetinilebilir ve yağ/yumurta karışımı yerine, Yeni Dünya'nın bize armağanı olan ve Romalıların yabancısı olduğu, domatesli sos konabilir. Neden hoşlanıyorsan o malzemeyi kullanarak yaptığında, bu yemeğin tadına doyum olmaz.

36 Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuch*, 126, buna parmak basan ilk kişi oldu; bkz. ayrıca Flower ve Rosenbaum, 101.

Yemek kitabında salık verilen bir *patina* tarifi var ki, katı uygulama yanlısı birini gerçekten ürkütebilir. Tarifte Romalıların çok sevdiği bir sebze olan kuşkonmaz kullanılıyor, ister dağdan bayırdan toplanan yabanıl kuşkonmaz olsun, ister yüksek fiyatla satın alınan tarım ürünü kuşkonmaz. Plinius (*DT*, XIX, xix, 54) o gün sıradan keselerin gücünün yetmeyeceği kadar yüksek fiyatlı ürün satan pazarın pahalılığından acı acı yakınıyor. O sıralarda yetiştirilen *Brassica oleracea acephala*[37] ve kuşkonmaz bile yoksulların masasını süsleyemeyecek kadar kalın ve iridir. Bereket, doğa yabanıl kuşkonmazın oradan buradan toplanmasına izin veriyordu; "... şimdilerde yapay türlerine rastlıyoruz, Ravenna'da üç kökü bir kilo çekiyor. Ne dehşet verici bir gözü doymazlık!" Apicius'un tarifinde, (IV. kitap, ii, 6, no. 126)[38] bu bahar yeşilliğinin havanda dövülmesi, şarap eklenmesi ve sonra da süzgeçten geçirilmesi gerekiyor. Ardından havana tane karabiber, yaban kerevizi, taze kişniş, kekik, soğan, şarap, *liquamen* ve sıvı yağ katılıyor. Ezmeyi ve tatlandırıcıları yağlanmış yayvan bir tavada karıştırın ve tutturmak için ateşteyken üzerine yumurta kırın. *Patina*'yı üzerine ince çekilmiş karabiber serperek ikram edin. Eğer bu yapılanlar size baharın turfanda yeşilliklerine şiddet uygulamak gibi geliyorsa, "göz açıp kapayıncaya dek" deyiminin Latince karşılığının "kuşkonmaz pişirmekten daha çabuk" olduğunu anımsatalım..

Sala Cattabia Apicianum (IV, i, 2, no. 118)[39] soğuk ikram edilen, oldukça karmaşık bir yiyecek. Ama günümüzde yaz yemekleri ikram eden hanımların yaptığı gibi, fazla baharat kullanmıyoruz bu yemekte; ayrıca "yemek dediğinin tadı, malzemesinin tadından değişik olmalı," ilkesine uymak da gerekmiyor. Yemeğin adından, pişirmede kullanılan özel tepsi (*catabus* ya da *caccabus*) ve kalıbın çevresine tuz doldurularak soğutulabileceği anlaşılıyor. Gerçi, Apicius karla soğutmayı salık veriyor; ama o, bu keyif için dağlara adam gönderme giderini karşılamaya razıdır.[40]

37 Yapraklarının her biri kıvır kıvır olan gevşek yapraklı, sert gövdeli bir tür lahana –ed.n.

38 *Age*, no. 123.

39 *Age*, no. 126.

40 Varlıklı Romalılar buz ve kar saklamak için villalarında bir yer ayırırlardı. Hadrianus'un Tivoli'deki villasında bu amaçla kullanıldığı sanılan bir mahzen vardı, bkz. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito*, Martialis *Epigrams*, V, lxiv'de yazın şarabı soğutmak için nasıl kar kullanıldığını anlatıyor. Bu sonuç

> Bir dibeğe yaprak kereviz tohumu, kuru yabanıl fesleğen kurusu, kuru nane, zencefil, taze kişniş, çekirdekli kuru üzüm, bal, sirke, sıvı yağ ve şarap koyun. Bir kalıbın içini Picentine ekmeği [Plinius, dövülmüş kılçıksız buğday maltı ile kuru üzüm suyundan yapılmış bu özel ekmekten söz eder] parçalarıyla kaplayın ve sırayla bir kat tavuk eti, bir kat oğlak *glandula*'sı [uykuluk mu?],[41] bir kat Vestina peyniri [Roma dolaylarının sert bir peynir çeşidi], bir kat çamfıstığı, bir kat salatalık ve ardından ince kıyılmış kuru soğan olmak üzere döşeyin. Üzerine sosu dökün ve soğutarak ikram edin.

Aynı bölümde geçen bir başka tarifte, kalıbın içini kaplayan ekmek sirkeli suda ıslatıldıktan sonra sıkılıp yerleştiriliyor. Yine bir başka tarifte, içi boşaltılmış "İskenderiye" ekmeği kullanılıyor, onun da yumuşak bölümü ıslatılıyor.

Apicius Usulü Yahni (IV, iii, 3, no.173)[42] bir *minutal*, başka bir deyişle, doğranmış parçalardan oluşan bir yemek. Malzemesi: Sıvı yağ, *liquamen*, şarap, tombul pırasa, nane, küçük boy balık, minik köfteler, horoz taşağı ve memeden kesilmemiş domuz yavrusunun *glandula*'ları. Bunlar pişerken, bir yanda da sos hazırlanır: Karabiber, yaban kerevizi, taze kişniş ya da tohum kişniş dövülür; bu malzemeler, *liquamen*, biraz bal ve pişmekte olan yemeğin suyu karıştırılarak ıslatılır. *Minutal* pişirmenin genel kuralına uyarak, karışım kaynayınca, koyulaştırmak için içine *tracta* ufalanır (kimi yorumculara göre *tracta* ufalanmış hamur parçacıklarıdır. Bana göreyse, daha önce Yunan mutfağında gördüğümüz eriştedir. Latince'de *trahere*'nin "çekerek uzatmak" anlamına geldiğini anımsayın). Bu tarif,

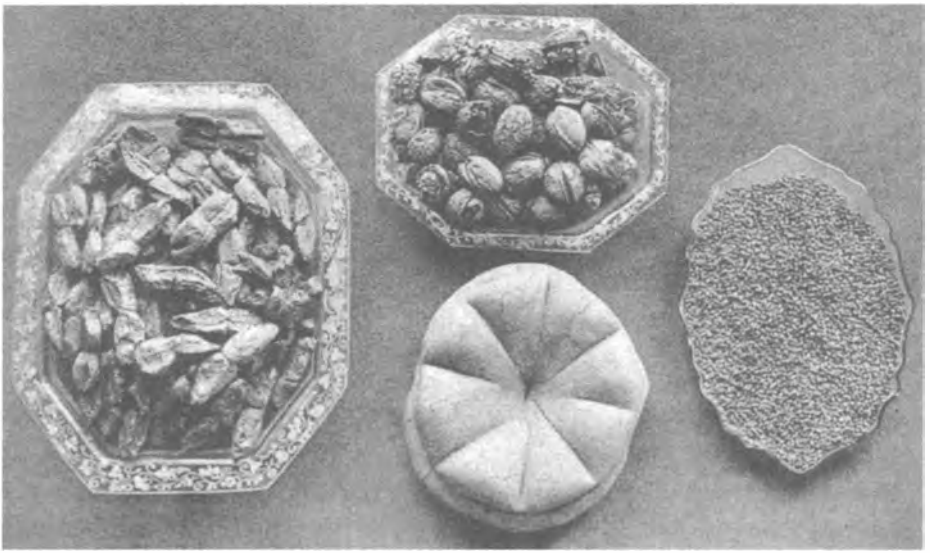
yazarın *Les cryptoportiques dans l'architecture romaine* (Roma, 1973), 246-48, levha 13, adlı yapıtında yer alan arkeoloji araştırmalarına dayanmaktadır.

41 Andre, *L'alimentation*, 115, no. 21, Martialis'in bir özdeyişinde geçen *apri glandulas* deyimini fileminyon zanneder. Loeb Yayınevi basımında W. A. Ker, "erkek domuzun çekirdeği" biçiminde çevirir. Bununla birlikte, krş. Leslie D. Johnston, *Classical Philology* 49 (1954): 244-49 ile O. J. Todd'un, "uykuluk" sözcüğünden kastın *glandulae* olduğunu inandırıcı biçimde savladığı "Frustum Porcinum," *Classical Philology* 47 (1952) başlıklı makalesi. (Plinius, *DT*, XI, lxvi, 175, aynı sözü bir başka türlü söyler: "Tonsillae in homine, in sue glandulae" [insanda bademcik vardır, domuzda erlik bezi]).

42 André, no. 167.



Resim 85. Roma, *Neron'un Altın Evi.* Gök kubbeli, çokgen planlı yemek salonundan görünüm.



Resim 86. İsis Tapınağı rahiplerinin yediği son yemek. Pompei, MS 79, Napoli, Ulusal Müze'de saklandığı durumuyla. Ekmek, ceviz, hurma ve mercimek, orta sınıftan bir Romalının yemeğini oluşturuyordu.

Romalı damağının, balıkla kırmızı etin bir arada olmasından hoşlandığını doğruluyor ve doğal olarak, içindeki horoz taşakları da bu yemeğin neden bir damak tadı uzmanının adını taşıdığını açıklıyor. Yine de, *nouvelle cuisine*'de görülen çağdaş değişikliklerin, iki ya da ikiden çok hayvan, kuş ya da balık ve garip sebzeler arasındaki umulmadık evliliklerden öte bir şey olmadığı karşısında çok şaşkınlığa düşmemeliyiz.

Yine, sözcüğün tam anlamıyla bir başka Apicius bileşimi de, ünlü damak tadı uzmanımızın adıyla anılan bir *conchicla*'dır (V, iv, 2, no. 203).[43]

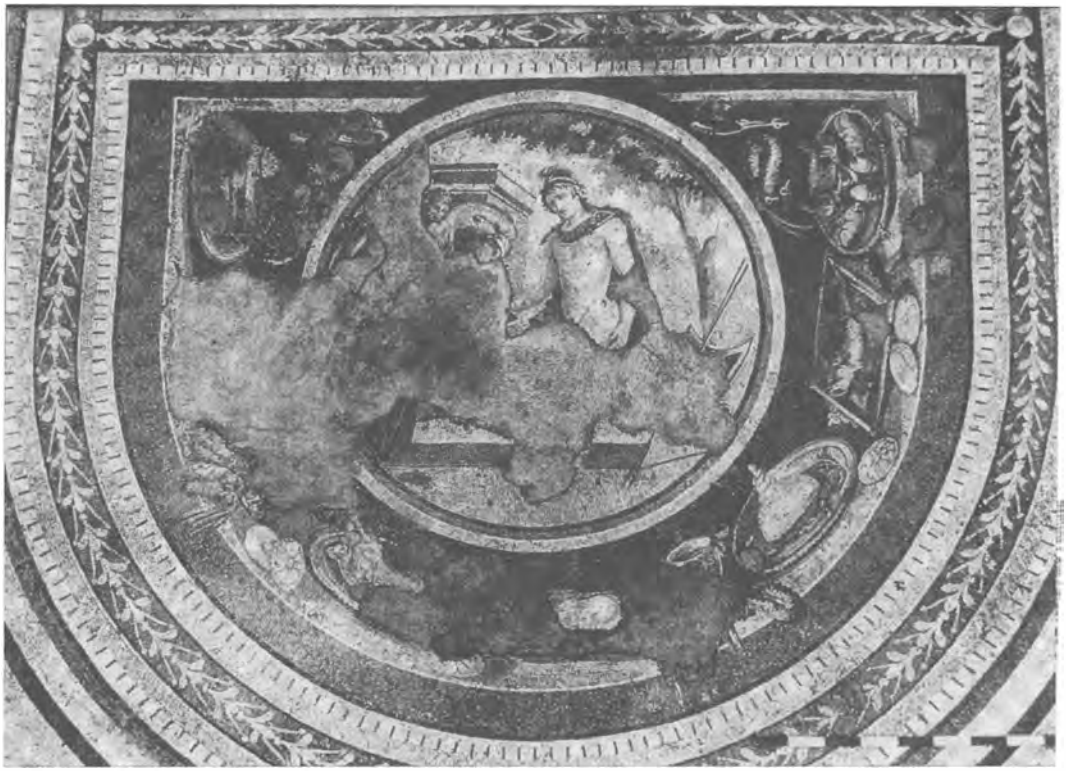
> Kuru bezelyeyi [bilinen yöntemle] pişirmek için temiz bir toprak kap alın. Lucania sucuğu [sevilen bu sucuk türünün tarifi kitabın daha önceki bölümlerinde veriliyor], domuz etinden küçük köfteler ve domuzun kürek eti [*petaso*, jambona dönüşmüş biçimiyle] dahil et çeşitlerinden katın. Karabiber, yaban kerevizi, yabanıl mercankösk, dereotu, kuru soğan, taze kişniş dövüp *liquamen* ile ıslatın. Ardından şarap ve daha çok *liquamen* ile harmanlayın. Bunu tencereye ekleyin ve en sonunda zeytinyağı koyun ve karışımın her yerini şişleyerek zeytinyağının bezelyeye dek işlemesini sağlayın.

Bu tarifin, içine kuru fasulye, ördek konservesi, çeşitli domuz eti ürünleri ve daha ne varsa katılan Toulouse ya da Perigord *cassoulet*'sinden bir farkı var mı? Pek çok Fransız aşçıbaşının, *cassoulet* kızarırken ara sıra üstünde oluşan kabuğu kırmayı seçmesinde bile "şişleme"den bir esinti yok mu? Tatlandırıcılar içinde damak tadınıza ters gelen biri var mı?

Burun kıvrılarak en çok eleştirilenler büyük olasılıkla Apicius'un soslarıdır; oysa pek çoğu gayet basittir. Eğer haşlanmış erkek domuz etiyle soğuk ikram edilmesi gereken bir sos için on dokuz dolayında malzeme gerekiyorsa,[44] varın, örneğin *Larousse Gastronomique*'de salık verilen herhangi bir saygın sosu hesap edin. Eğer tuza bibere varıncaya dek her katılanı sayacak olur-

43 *Age*, no. 196.

44 VIII. Kitap, i, 8: Biber, yaban kerevizi, kimyon, dereotu tohumu, kekik, yabani mercankösk, biraz şeytantersi, bolca sedefotu tohumunu karıştırın. Bu karışıma şarap katın, birkaç tat verici yeşillik, soğan, fındık ya da kavrulmuş badem, hurma, bal, sirke ekledikten sonra biraz daha şarap katarak üzüm ya da incir pekmeziyle renk verin; *liquamen* ve zeytinyağı ekleyin.



Resim 87. Şölen Evi'nin yemek salonunun mozaik tabanı. Antakya (ayrıca bkz. Resim 65).

sanız, malzeme sayısını çoğaltmak zor olmayacaktır. Apicius miktar belirtmeden sıradan sayıp gidiyor, üstelik, usule ilişkin çok sınırlı ipucu vererek...

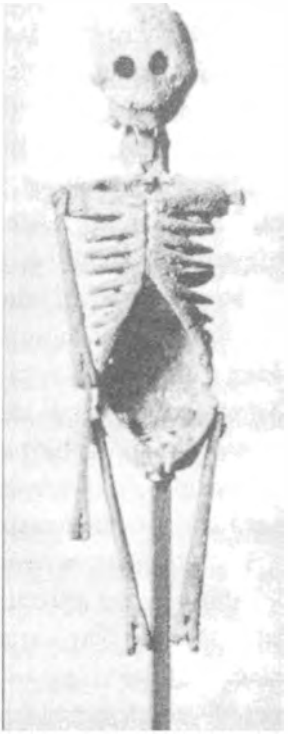
Ateşte kızartılmış et için bir sos tarifi var ki (VII, v, 4, no. 274)[45] günümüz okurunu bıktıracaktır. Her baharattan altı *scrupple* [1.296 grama eşit bir ağırlık birimidir ki, haydi, buna altı tutam diyelim] alınsın istiyor: Karabiber, yabanıl kereviz, maydanoz, kereviz tohumu, dereotu, şeytantersi, havlıcan, Karaman kimyonu, kimyon ve zencefil yanında bir *hemina* [bir bardak] *garum*, 1/2 *gill* [0,06 litre] yağ ve bir "*modicum*" [zerre] pirekapan. Bu otların kimilerini günümüzde elde etmek için insanın bir bahçıvan tanıdığı olması

45 André, no. 271; VII. kitap, v, 2, kesin miktarlar vererek kaynağını kanıtlıyor.

gerek. Pirekapana gelince, şayet kokusundan anlayamadınızsa, mahallenizdeki eski moda eczacı bunun pek çok haşarat tozunun katkı maddesi olduğunu söyleyecektir, ancak küçük çocuklar ve evde beslenen hayvanlarca alınmasında sakınca yoktur. Öte yandan, soylu damak tadına (*grand goût*) yapılmış bu özel katkı Apicius'tan kaynaklanmamıştır. Miktarların bunca dikkatlice belirlenmiş olması ve keskin baharatın çoğunlukta olması da gösteriyor ki Apicius başvuru kitabını derleyen bizim geç antikçağ derlemecisi, bu tarifi beslenme hakkındaki bir Yunan ya da Roma tıp risalesinden yürütmüş. Onu bağışlamak zorundayız, çünkü yazmanın büyük bölümünü oluşturan gerçek Apicius parçalarının yitip gitmemesini sağlayan tek etmen bu tür tariflerdir. Bu tarifler, iyi sindirime çare ararken onları yeniden yazıya geçiren ortaçağ keşişlerinin gereksinimlerine yanıt veriyordu. Ayrıca, Apicius'un daha sonraki editörlerinin neden daha çok hekimler arasından çıktığını açıklıyor. Hekimler arasında, 1542 tarihli Basle basımını hazırlayan Hummelberg ve 1583 Lyon basımını hazırlayan Jacques Dalechamp'ın yanı sıra 1705 Londra basımını hazırlayan Martin Lister (Kraliçe Anne'in hekimi) vardı.



Resim 88. Freskten ayrıntı, Oplontis'te villa (*Torre Annunziata*). Antakya mozaiğindeki yemeğin tatlı bölümü, bu turtayla tamamlanabilir, ama süslemesinde fazla meyve kullanılmamış.



Resim 89. *Larva convivialis.* Roma döneminde şölenlerde ölümlülüğü anımsatmak üzere bulundurulan minyatür bronz iskelet. Dresden Müzesi.

Latin yemek sistemleri ve mutfağının ardındaki tarihsel ve toplumsal gerçekleri keşfetmeye kalkışmaktansa Roma'yı yerden yere vurmak çok daha eğlencelidir. Antikçağ yazarları da böyle düşünmüştür.[46] Sıkıntı buradan kaynaklanıyor. Yeme içmedeki aşırılıklar ve her şeyin tadına bakmaktan bıkmış iştahlar, taşlamacı ozanlara, imparatorluk görkeminin doruğa ulaştığı bir dönemde Stoacıların, Seneca gibi etkili insanların ya da Plinius ve Plinus'un yeğeninin yeğlediği, eski moda, yalın, süssüz yemeklerin katı gerçeğinden daha çekici geliyordu. İmparator Neron'un, yemek odalarından birinin tavanı gök kubbe ve takım yıldızlarını andırırcasına

46 Emily Gowers'un, *The Loaded Table* (Oxford, 1993) adlı yapıtı, şiir metinlerine, özellikle de yergi metinlerine eğiliyor. Bu metinler, betimledikleri yemekler aracılığıyla sanki kendi biçemsel iletilerini gönderiyorlar.

döndüğü izlenimini veren kubbe biçimli (resim 85)[47] "Altın Ev"inde verdiği ince beğeni ürünü yemekleri yakından bilen Seneca, bir mektubunda, aşçıbaşıların karmaşık yemek karışımlarını neredeyse çiğnenmiş lokmalar olarak sunmalarından huysuzca yakınıyor.[48] Bu, Cumhuriyetçi kodamanların karanlık, küflü hamamlarını ya da villalarının leş gibi kokan mutfak bölümlerini özlemle anımsamasıyla uygunluk içinde. İmparator Traianus'un yakını ve eyaletlerden birinin valisi olan Genç Plinius, yazdığı bir mektupta (I, 15) bir başka yemeğe gitmek uğruna, kendisiyle yemek yeme fırsatını kaçıran arkadaşıyla alay eder. Hazırladığı sofradaki lezzetleri sayar: "Bir kıvırcık salata ile adam başı üç salyangoz yanında iki yumurta, zeytin, pancar [kırmızı pancar demek istiyor], sakızkabağı ve yabanıl soğan"dan başka, içecek olarak arpa suyu ve biraz tatlı şarap. Yalnızca iştah açıcılardan ve saymadığı "daha bir yüz kadar böylesi ince tatlar"dan oluşsa bile, saydıklarında bir savurganlık yok. Yine de şarabı karla soğutmak uğruna epey para harcaması ve sıkıntıya katlanması gerekmiştir.

Plinius'un *cena*'sı[49] başlangıç yemekleriyle tipiktir. Bir mönünün içeriğini kısaca anlatan bizim "çorbadan tatlıya" deyimimizin Latince'deki karşılığı olan "yumurtadan elmaya", meyve ve/veya fındık fıstıktan oluşan olağan tatlıların (*secundae mensae* ya da *bellaria*) altını çizmektedir. Apicius'ta neredeyse hiç tatlı yoktur: Sayılacak olursa, ballı omlet (*ova melita*); yanında balla sunulan, yumurtaya bulanıp kızartılmış ekmek; çekirdeği çıkarılıp içi çamfıstığıyla doldurulduktan sonra iri taneli tuza bulanıp bal içinde ısıtıl-

47 Gerçekte bu, üzerindeki konuklarla birlikte yavaş yavaş dönen daire biçimli bir platformdu ve günümüzün döner kule lokantalarını andırıyordu. Dairenin izi, bu karmaşık sekizgen mekânın tabanının ortasında seçilebiliyordu. Suetonius (Nero, 31) gökler gibi gece gündüz dönen ana şölen salonundan söz eder; ama modern yazında, kimi zaman yanılgı sonucu, dönenin tavan olduğu söylenir: bkz. William L. MacDonald, *The Architecture of the Roman Empire* (New Haven, 1982), 1:42. Yeniden kurgulanmış biçimi için bkz. P. Mingazzini, "Tentativo riconstruzione grafica della 'coenatio rotunda'della Domus Aurea," *Quaderni dell' Istituo di Storia dell' Architettura*, fasikül 31-48 (1961): 21-26.

48 *Epistulae morales*, ed. R. M. Gummere (Loeb Klasikler Dizisi [1971], 3. cilt, no. 95'te istridye ve *garum* gibi böylesi az bulunur tatlara duyduğu katı kuralcı, Stoacı tiksintiyi anlatan bir mektup; 26. satır ve onu izleyen satırlarda pek çok malzemeden oluşan bir *patina*'dan söz eder (sözleri Apicius'un "Baiae esintisi"ni andırır; "Baiae esintisi" tarifi için kitabımızın yemek tarifleri bölümüne bkz.): "İnsanlar bütün tatları birbirine katıyor, öyle ki sindirim sırasında midede karışması gerekenler daha sofradayken karışmış oluyor. Aşçı dişlerin görevini yaptığına göre, bundan sonraki aşamada yemeğin çiğnenmiş olarak ikram edilmesini bekliyorum... Kusarak dışarı atılmış hiçbir yiyecek böylesine vıcık duruma gelemez."

49 Romalılarda günün en önemli yemeği, öğleyle akşam arasında yenen yemek –ed.n.

mış hurmalar (hele bir de çamfıstığı kavrulmuş olur, tuzun incesi bulunur ve Romalıların çok sevdiği biberiye balı olursa tadına doyulmaz); bunun dışında, birkaç tür turta ile buğdaylı tatlı ikram edilir (VII. kitap, cap. xiii).

Antakya civarında zarif bir Roma villası kazısı sırasında çıkan mozaiğe bakarak benzer nitelikte bir mönüyü eksiksiz oluşturabiliriz (Resim 87).[50] Sağdan okumaya başlandığında, yemeklerin olağan sırasını görebiliyoruz. Baş başa yemek yiyecek iki kişi için hazırlanmış bu sofrada, bir yuvarlak bir dikdörtgen gümüş tabaklar sofraya sıra sıra yerleştirilmiş. Başa takılacak çelenkler ve ekmek somunları sunulmayı bekliyor. Başlangıç yemeği (*gustatio*), yumurtalıklar içine yerleştirilmiş yumurtalardan oluşuyor; yanında birer küçük kaşık (*cochleria*) ile içinde iki domuz paçası –kuşkusuz tuzlaması– bulunan küçük bir sos kabı ve enginarı andıran bir şey duruyor.[51] Ardından antrelere (*primae mensae*) geçiliyor: Bir balık, sonra düz yuvarlak bir tabakta jambon (*lanx*), ardından mozaik kötü zedelendiği için belli olmayan iki yemek var, ama bunlardan hiç değilse biri bir kümes hayvanıymış gibi görünüyor. Aradaki boşlukta meyve sunulmuş olabilir, ama yemek zengin, karmaşık bir tatlı ile son buluyor: Tek katlı yuvarlak bir pasta... Pompei'ye uzak sayılmayan, büyük olasılıkla eskiden Oplontis denen yerde olan 1. yüzyıldan kalma bir köşkün duvarındaki resim (Resim 88), bu pastayı bize daha iyi tanıtıyor. Ne kadar gösterişli olursa olsun, böyle bir yemeğin boğaz düşkünlüğü, oburluk eleştirilerini çekecek bir yanı yok; hatta, malzeme çeşitlerinin bolluğu yüzünden doğal tatları bastırıyor diye bile eleştirilemez.

Pliniuslar'dan gencinin yukarıda sözünü ettiğimiz mönüsünde vejetaryan eğilimlerin var olduğunu günümüzde kaç kişi fark ediyor? Pitagoras'ın ardından gidenler gibi (ama başka nedenlerle) vejetaryen olan üst sınıftan pek çok yurttaşın uyguladığı Epikurosçu beslenme düzeninin sınırlamalarına bugün kim kulak asar? Epikuros adı bile, MÖ 3. yüzyılın,

50 Doro Levi, *Antioch Mosaic Pavements* (Princeton, 1947), 1: 127vd. Davette sunulan yemekler yarım daire biçimli bir masaya yerleştirilmiştir; adeta imparatorluk döneminde iyice yaygınlaşarak geç antikçağda en beğenilen koltuk biçimi olan sigma-biçimli konuk koltuklarının geçmişteki uzantısıdır.

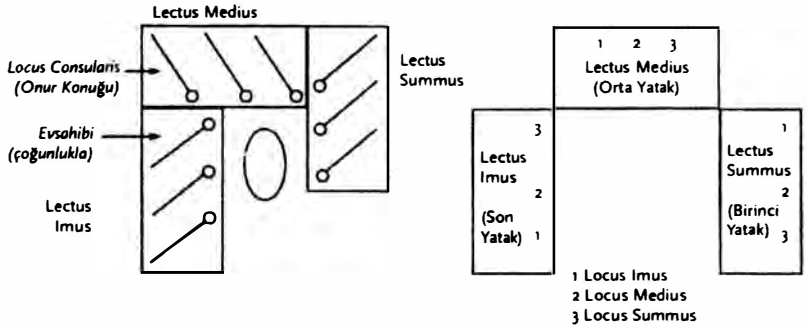
51 Mozaik, artık enginarın geliştirilmiş olmasını bekleyebileceğimiz, İS 3. yüzyıl sonları ile 4. yüzyıl başlarından kalmadır. Daha erken dönem Romalıları için *cadui*'nin en makbulu kengerdi (yaban enginarı). Şimdilerde İtalyan pazarlarının dışında bulunması zor olan bu sebze, kolonilerin kurulduğu dönemde Amerika'da sevilen sebzeler arasındaydı.

kadınlara ve kölelere açık ve yanlış şekilde Epikuros felsefesinin temellerini hakkında yanlış bir izlenim veren Yunan aşk-şölenlerini çağrıştırmaya yetiyor. Epikuros en ünlü öğrencilerinden Lucretius (MÖ yaklaşık 99-55, *De rerum natura*'nın yazarı) aracılığıyla Romalılara pek çok şey öğretti: En yalın biçimiyle, ölümden sonra yaşam olmadığı; bu dünyada yaşamın tadına varmak için duyuları olumlu yönde işlemek gerektiği; ama gerçek hazzın yaşamdan tat almaktan, hangi konuda olursa olsun kendini tutmaktan ve ölçülü olmaktan, ruh dinginliğini kazanmak için acıyı bile kabulden geçtiğidir. Petronius'un *Satyricon*'da anlattığı Trimalchio'nun Şöleni'nde bir iskelet vardır. Bu iskelet, Epikurosçu görenek uyarınca, yemekteki konukları günlük hazların en önemsizleriyle yetinmeleri konusunda uyarmaktadır, çünkü ölüm kapıdadır (bkz. Resim 89).[52] Ama bunun dışında, yazına konu olmuş yemeklerden bu en ünlüsünün olağan Roma uygulamasıyla uzaktan yakından ilişkisi yoktur.

Petronius'un yapıtı, pazaryerinde beceri gerektiren, soylu sınıfın küçük düşürücü bulacağı girişimcilik oyunlarıyla varsıllaşmış, sonradan görme azatlılarla, başka bir deyişle, eski kölelerle alay eder. Petronius, Trimalchio'nun yemek ve şarap konularında gerçek incelmişlikten uzaklığıyla, toplantının baştan çıkarıcı havasıyla, sunulan gösterilerin kaba düzeysizliğiyle ve ev sahibinin yemeğin kaça patladığına ilişkin sözleriyle dalga geçer: Pegasus sanılsın diye kanatlar takılmış bir kızarmış tavşan, burçlar kuşağı düzeninde sunulmuş, nükteli çerezler,[53] canlı ardıçkuşlarıyla doldurulmuş bir dişi yabandomuzu... Trimalchio şarabıyla övünür: Opimius'un konsül olduğu MÖ 121 yılının hasadındandır. Romalılar gerçekten de şaraplarını, o yıl kimin konsül olduğuna bakarak tarihlendirirlerdi, ama hem bizim, hem de iki yüz yıl sonranın Petronius'uyla çağdaş olan herkesin bildiği gibi, Opimius şarabının suyla seyreltilse bile artık içilir yanı kalmamıştı. Plinius

52 Faya Causey Frel, "A Larva convivialis in the Getty Museum." *The J. Paul Getty Museum Journal* 8, (1980)'de iki bronz iskelet resmi vardır (Münih ve Dresden [bkz. Resim 89]); başka bronz iskeletler yanında, Berlin'de ağaçtan bir iskelet, Napoli'de ise gümüş bir örnek olduğunu belirtir.

53 Salza Prina Ricotti, "Il ferculum dello Zodiaco," *Rendiconti Pontificia Accademia Romana di Archeologia* 55-56 (1983-84): 245-64, bu karmaşık yemeğin (*Satyricon*, xxxi. kitap) sunulduğu "sergileme kabı" ile benzer arkeolojik malzeme üzerinde durur. Yazarın 12.-14. şekilleri, çevresine en incelmiş yiyecekler dizilmiş bir gökkubbenin varsayımsal çizimlerini veriyor. Sözcük oyunlarından yararlanarak her burca uygun yemekler yerleştirmek konusunda ekler bölümünde yer alan sunuş ve tariflere bkz.



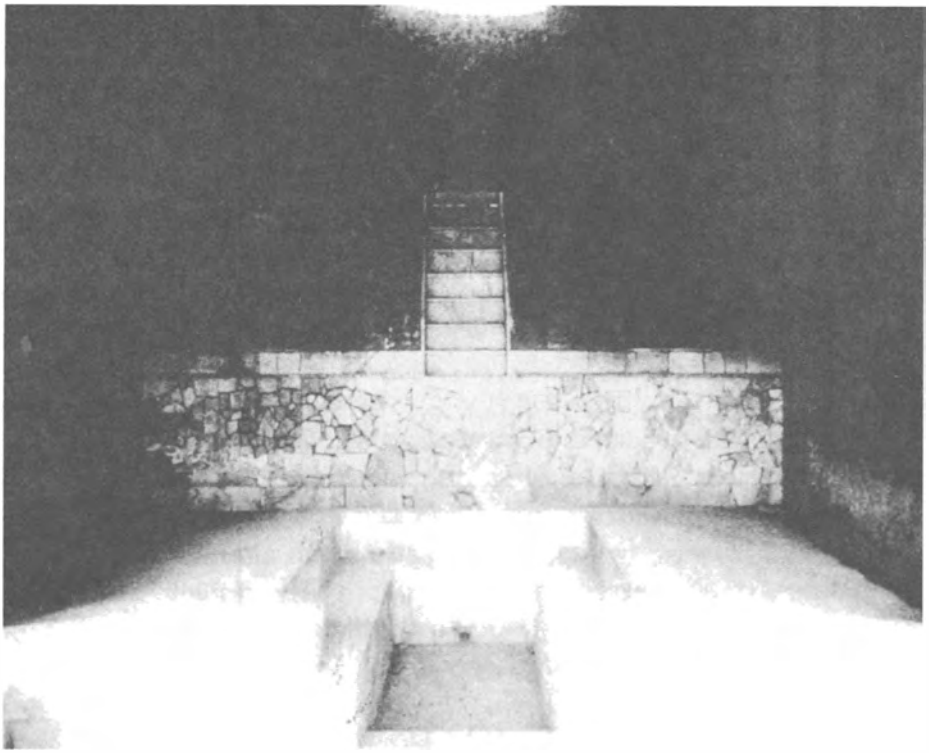
Resim 90. Bir Roma *triclinium*'unda divanların yerleşim düzeni.

(XIV, vi, 55) der ki, o yıldan kalmış az miktardaki şarap bal kıvamına gelmişti, aşırı olgunlaşma nedeniyle, neredeyse acıya varan kaba bir tat edinmişti, yine de başka şarapları tatlandırmak için azar azar kullanılabiliyordu. Trimalchio'nun şişinmesi, şarap meraklısı geçinen birinin mahzeninin değeriyle gösteriş yapayım derken bilgisizlikten çam devirmesi gibiydi.[54]

Apicius'ta geçen flamingo dilini ya da deve topuğunu; ya da o aklından zoru olan "güneş-tanrı" İmparator Heliogabalus'un sevdiği bir o kadar rezilce pahalı yiyecekleri ya da yine Vitellius'un imparatorluğun dört bir yanından getirtilmiş az bulunur yiyeceklerle yapılan özel türlüsünü, yergi yazını ya da siyasi propaganda bağlamı dışında ele almaya değmez.[55]

54 Plinius, Opimius'un konsül olduğu yıl yaşanan bolluğu açıklamayı sürdürür: O yıl öylesine ünlüdür ki, üzüm suyunu tanelerin içinde "kaynatan" o olağanötesi sıcak yaz hasadından oluşmuş her şaraba –üzümünün türüne, yetiştiği bölgeye bakmaksızın– aynı isim verilir. Bkz. H.C. Schnur, "Vinum Opimianum," *Classical Weekly* 50 (1952): 122-23. Roma villalarının şarap mahzenleri konusunda bkz. H. Thedenat, *Pompei* (Paris, 1928), 104.

55 *Vitellius*, 13. "Minerva'nın Kalkanı" diye anılan *patina*, başta tavuskuşu ve sülün beyni olmak üzere, bufabalığı yumurtası, bülbüldili ve başka garip malzemelerin harmanından oluşuyordu. Plinius'a göre (*DT*, XXXV, 165) bir milyon *sesterce*'ye mal oluyordu ve pişirmek için özel bir fırına gerek vardı. İmparatorluğun dört bir yanından yiyeceklerin bolluğuyla ve çeşitliliğiyle gösteriş yapan imparatorluk propagandasına kanmamamız gerektiği gibi, Vitellus'a çamur atmak için seçilmiş yiyecekleri de yutmamalıyız. Bkz. Aulus Gellius, VI, xvi (*The Attic Nights of Aulus Gellius*, ed. J. C. Rolfe, Loeb Klasik Kitaplar Dizisi [1960], 2. cilt) Varro'nun bir yergisini alıntılar ve durmadan yeni tatlar ve tadımlıklar arayanların pisboğazlığını kınar: Sisam adasından bir tavuskuşu, Frigya'dan bir çulluk, Media'dan turna, Ambracia'dan bir oğlak, Khalkedon'dan bir yavru orkinos, Tartesos'dan bufabalığı, Pesinus'tan morina balığı, Tarentum'dan istiridye, Sicilya'dan midye, Rodos'tan kılıçbalığı (*helops*), Kilikya'dan turnabalığı, Taşoz adasından fıstık, Mısır'dan hurma, İspanya'dan palamut.



Resim 91. Pompei'de Julia Felix Evi'nde *triclinium*. Fotoğrafta görülen yemek yeme alanının arkasındaki basamaklı çeşme, evin yarı kamusal bir toplantı yerine dönüştürülmesinden sonra yerleştirildi.

Neron'un MS 68 yılında ölümünün ardından yönetimi ele geçirmek için yarışanlar arasında kısacık bir süre başta kalmış olan İmparator Vitellius, söylentiye göre, kendini zorla davet ettirdiği 400.000 *sesterce*'den daha aza çıkması olanaksız şölenlerle herkesi sefalete sürüklüyordu. Her gün, çok çeşitli yemeklerin sunulduğu üç yemeğe katılıyor ve yemeklerin hakkını vermek için kusturucu alıyordu. Kusmanın genel bir uygulama olduğu sonucuna varılmasının kaynağı işte bu imparatordur!

Şans eseri MÖ 71-63 döneminde Sezar'ın katıldığı resmi bir *epulum* mönüsü yitmekten kurtarılmış bulunuyor.[56] *Epulum*, bir rahipliğe

56 Macrobius, *Saturnalia*, III, xiii, 12, anlaşıldığı kadarıyla Lentulus'a konuk olmuştur.

girme töreni şölenidir. İştahlandırıcı (*gustatio*) olarak şunlar sunulmuştu: Denizkestanesi, istiridye, iki tür yumuşakça, kuşkonmaz üstünde ardıçkuşu, ak ve kara kestane, besiye çekilmiş bir tavuk, istiridye ve karakabuk midyeli güveç.[57] Giriş yemekleri, üç sınıfa ayrılıyordu: Çeşitli su kabukluları ve yumuşakçalar; incirkuşlarıyla bezenmiş dikenli denizsalyangozu ve hamura sarılmış besili kuş; ayrıca yine incirkuşu, dişi geyik eti filetosu kızartması ve av etli börekten oluşan av etleri. Ana yemekte de kızarmış av eti, tavşan, ördek, çamurcun haşlama, yabandomuzu gerdanı, balık yahni, sade sunulmuş dişi domuz memesi, bir tahıl bulamacı ve Picenum ekmeği vardı... Eğer kırsal alanda öğlenleri ya da kent içinde akşama doğru, günde tek bir öğün yemek yendiği düşünülürse, ayrıca konukların *fercula*'da aynı anda sunulan bunca yemek arasından bir seçme yaptığı göz önünde tutulursa, resmi bir *convivium*'da [ziyafet] sunulan bu yemeklerin incelmişliğinin ve çeşitliliğinin öyle "aman aman" olmadığı anlaşılacaktır (*fercula*, "öğünü oluşturan yemekler" ya da sözcüğü sözcüğüne alınırsa, "taşınanlar" anlamına geliyor; aynı sözcük, zafer alaylarında tutsakları ve ganimeti taşımaya yarayan sedyeler için de kullanılıyordu).

Herhangi bir tatlının adı geçmiyor ve eski Yunan ve Roma'dan kalma hiçbir yazınsal kanıtta tatlı konusunda aşırıya kaçıldığının en küçük bir belirtisi bile yok. Carême'in 19. yüzyıl şölenlerini taçlandıran ince ayrıntılı şekerlemeleri ve mimarlık yaratılarıyla yarışamaz bile! Sezar'ın çağdaşı Cicero bu tür *convivium*'ları Romalıların yemek sonrası ciddi içki içip söyleşmeye örnek aldıkları Yunan *symposion*'larından daha saygıya değer bulabiliyordu. Onun anlayışına göre,[58] Roma geleneği, yalnızca içki içme yarışı olarak kalmayıp yemek ve içkiyi birleştirmesiyle, daha uygarcaydı. Bu yargısı daha sonra Rönesans dönemi Ciceroculları ve hümanistleri arasında yandaş bulacak ve onlar Cicero'nun dost söyleşileri anlayışını, kendi aydın topluluklarında coşkuyla yeniden canlandıracaklardı.

57 Krş. Apicius IX, xiv, no. 444, *embactum Baiaenum* ("Baiaenum esintisi") ve ekler bölümünde bizim verdiğimiz tarif.

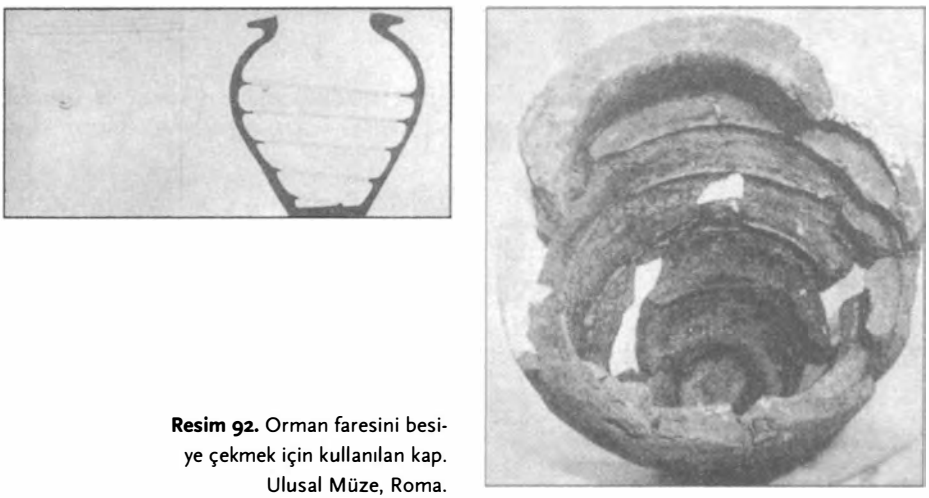
58 5 no'lu notumuzda alıntıladığımız satırlar gibi, bu bölüm de (*de senectute*, 45) Cicero'nun siyasal ve toplumsal tutuculuğunu somutlar; krş. *Ad familiares*, IX, 24, 3'teki mektupla. John D'arms'ın, Roma şölenlerinin daha eşitlikçi yanlarını, beğenip alkışladığı da olmuştur; bkz. yazarın "The Roman Convivium and the Idea of Equality," *Sympotica*, ed. Oswyn Murray (bkz. 4. bölüm, 61. not) 308-20.

Roma yeme içme sanatına ilişkin yazılı belgelerden, Trimalchio'nun sonradan görme gösterişçiliğiyle boy ölçüşebilen bir yemek bulunduğu anlaşılıyor. Bu yemek aynı zamanda, her malzemeyi geldiği coğrafya ve başka özellikleri bakımından seçmede özen göstermeye önem veren, Arkhestratos'ta ve Yunan damak tadı geleneğinde karşılaştığımız estetiğin, bazı seçkin Latinler arasında hâlâ egemen olduğunu, ev sahibinin de bu geleneği taklit etmeye çalıştığını öğrenmemize yardımcı oluyor. Horatius'un sekiz yergiden oluşan *Satirae II* adlı yapıtının viii. şiirinden söz ediyorum. Bu şiir Nasidienus'un *cena*'sını anlatır ve ilk okuyuşta, sanki Apicius'un damak tadı konusundaki duyarlığı ile Nasidienus'un, balıkların, domuzların ve öteki yaratıkların nasıl yetiştirildiğini ve nasıl öldürüleceğini önemseyişi arasında bir benzeyiş var gibi gelebilir. Oysa Avrupa yazın tarihinde yankısı sürecek formülün yerleşmesini sağlayan tam da bu "acayip" yemeğin gülünç yönleridir.

Nasidienus'un yemeği gülünçtür, çünkü bu sonradan görme, Horatius'un varsıl koruyucusu Maecenas'ı etkilemeye çalışmaktadır. Maecenas, öteki beş konukla birlikte çağrılıdır ve yanında iki de "asalağını" getirmiştir. Sofraya gelen her yemeğe bir açıklama eşlik ediyordu; açıklamalar ise incelmiş, gerçek damak tadıyla alay ediyor, pahalı yemekler yendiğini sezdirmenin ne kadar kaba bir şey olduğunu vurguluyordu (bütün bunlar, Horatius'un orada bulunan bir arkadaşının ağzından anlatılıyordu). *Gustatio*'nun en gözde yiyeceği olan kızarmış soğuk bütün yabandomuzu, görece ölçülü sayılan Augustus döneminde, göze batan tüketimin bir göstergesiydi.[59] Fakat yeni zengin *amphitryon*'un (aldatılmış koca) asıl övündüğü, Lucania'dan gelen yabandomuzunun tatlı bir lodos eserken yakalanmış olması,

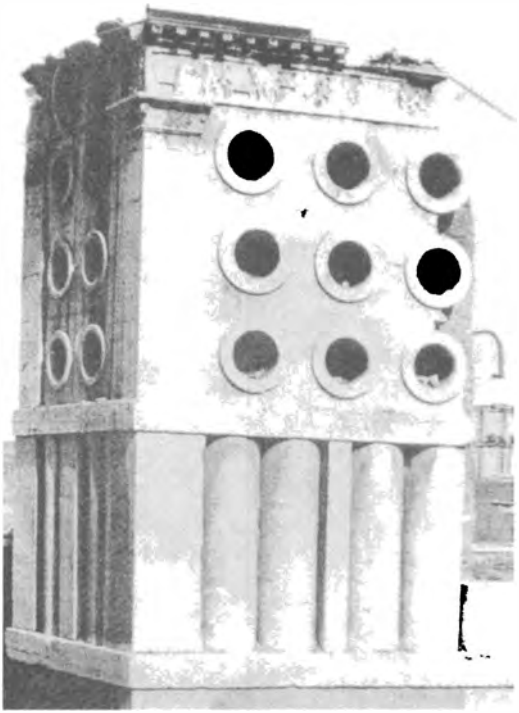
59 Suetonius'a göre (II, 76-77) Augustus besleyici, zengin yemekleri sevmezdi; yemek devetlerinde perhize girerdi (soğuk suya batırılmış bir dilim ekmek, bir dilim hıyar, marulun göbek kısmı ya da bir ham elma!) ve ev sahibi olduğu zaman, yalnızca üç değişik yemek ya da "en çok altı değişik yemek" ikram ederdi. Bugün, bir yandan gösterişsiz yeme içme alışkanlıkları olduğunu ve kaba öğütülmüş ekmek, taze çiftçi peyniri ve küçük balıkları yeğlediğini okurken, öte yandan cumhuriyetçi geçmişin gelenekleşmiş ahlaki ilkelerine dönüş masalının arkasına gizlediği yetkilerini ustaca yasalaştırdığını biliyoruz. Ama Suetonius (70) Mark Antonius'un yandaşlarının, eş derecede siyasi bir saldırısına da yer veriyor. On iki Olimposlu tanrı ve tanrıçanın canlandırıldığı özel bir şölende, yeni düşkünlüklerin başını çeken Augustus Apollon kılığında ortaya çıkar. Plinius'ta (*DT*, VIII. lxxviii, 210) Nasidienus'un erkek yabandomuzu konusundaki savurganlığının altı bir not düşülerek çizilir ve Varro'da bütün bir domuz ikram edilmeye başlanmasının ne denli yeni olduğu belirtilir. Bunu, MÖ 89 yılında ilk başlatan P. Servilius Rullus'tur; Rullus sikke keserdi.

biraz sonra sofraya gelecek elmalarınsa, ayın küçüldüğü günlerde toplanmış olmasıdır. Sunduğu şarapların uzaklardaki Sakız adasından geleni öyle üstün niteliktedir ki, keskinliğini gidermek için deniz suyu katmak gerekmez. Ayrıca, Campania bataklıklarının çok aranan *Caecuban*'ını sunmaktadır. Nasidienus yine de, mahzeninden bir Albanus ya da Falernus şarabı yeğleyip yeğlemediğini sorar Maecenas'a (Falernus öylesine üstün tutulan ve alkolü yüksek bir şaraptır ki, Plinius, bir kıvılcımın tutuşturmaya yeteceğini söyler). Sıradaki balık yemeği, sözde daha da incelikli bir beğeni düzeyi sergiler: Büyük yuvarlak bir tabakta, çevresine iri karidesler dizilmiş, en iyisinden sızma zeytinyağıyla yapılmış bir sos denizinde canlıymış gibi yüzen bir bufabalığı, İspanyolların *garum* kadar ünlü özel uskumrusunun yumurtası, beş yıllık İtalyan şarabı, beyaz tane biber ve Lesbos şarabının ekşitilmesiyle elde edilmiş sirke... Bufabalığı, üreme zamanı, tam yumurtasını dökmeden önce yakalanmıştır, döktükten sonraysa, diye açıklar Nasidienus, hiç de aynı nitelikte olmayacaktır. Bir Marx kardeşler filmine konu olabilecek gülünçlükteki bir kargaşanın ardından sunulan ikinci yemek grubundaysa kaz ciğeri, turna bacağı, tavşanın ön ayağı, yalnız göğüsleri kızartılan az pişmiş karatavuk, güvercin yavrusu göğsü –bol miktarda açıklamayla birlikte– yer alır.

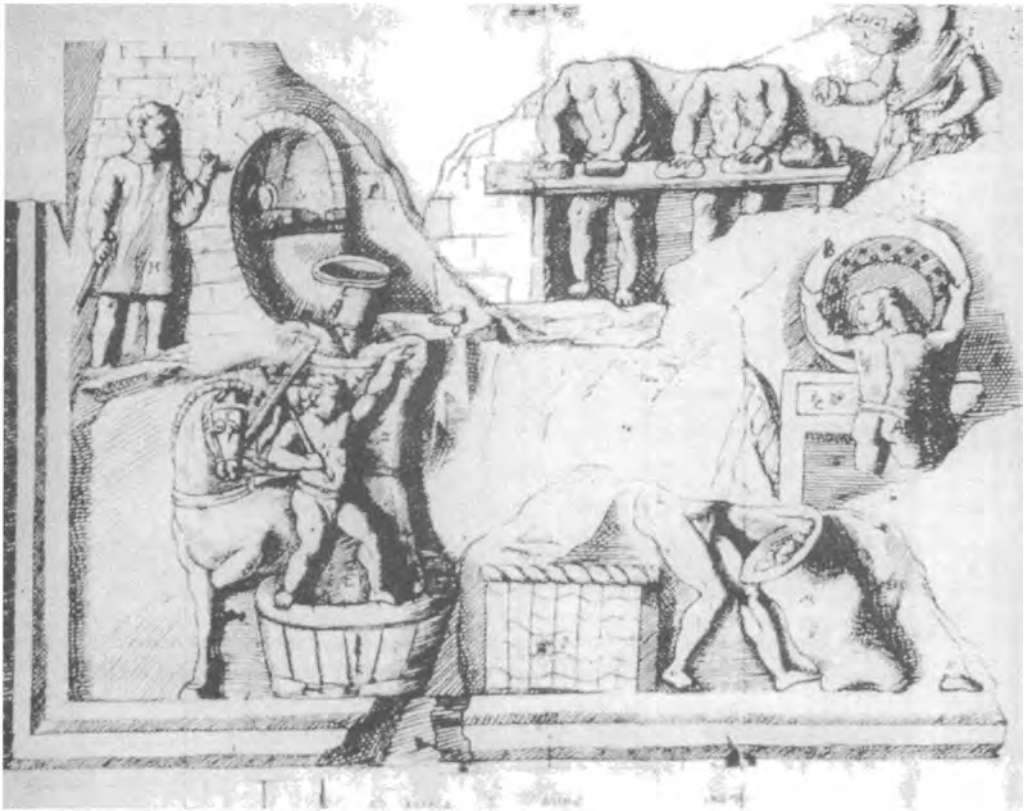


Resim 92. Orman faresini besiye çekmek için kullanılan kap. Ulusal Müze, Roma.

Bu yemekli toplantıyı, yazına girmiş gülünç yemek retoriğinin baş örneği durumuna getiren hangi toplumsal bağlamdır? Maecenas'ın şarap kupalarının ufak oluşuna üzülen asalakları (*umbrae*), ortaçağ yazınında, açıkça kendi yaşam konumlarının üstünde bir yemeğe konanların erken örneğidir. Yemeğin tam ortasında görkemli eflatun perdeler yere inip her şeyi toza boğarken kâhyanın da cam eşyaları kırmasıyla, Nasidienus'un gösterişçiliği iyice sırıtır. Masayı çevreleyen *triclinium*'lara (üçe bölünmüş sedirlere) davetlilerin yerleşiminde olağan kurallara uyulmamıştır (Resim 90 ile 91). Fakat kişi, bütün bu anormalliklerden daha çok, Romalıların tarihsel arkaplanını ve toplumlarının hiyerarşiye göre örgütlenişini kavramalıdır. Buraya dek gözden geçirdiklerimiz, yemekte aşırılığın bir siyasal ya da toplumsal simge olarak ne kadar etkileyici olabileceğini gösteriyor, ama Latinlerin Yunan yöntemlerini benimsemelerinin öyküsü bu kadarla



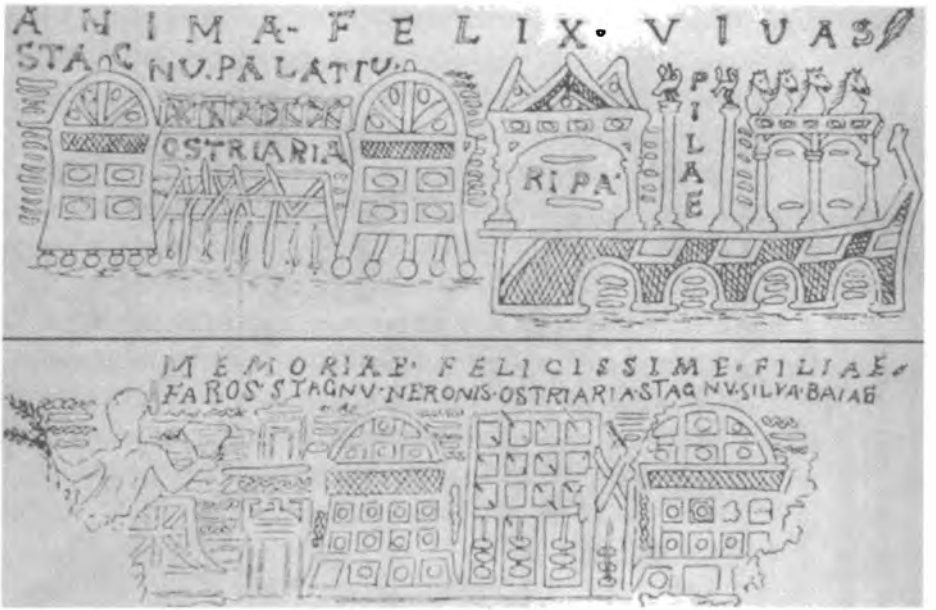
Resim 93. Fırıncı Eurysaces'in ölümü dolayısıyla Porta Maggiore yakınına dikilen anıt, Roma. MÖ 1. yüzyıl. Alınlık kabartmasında fırında nasıl çalışıldığı anlatılıyor; yapının tümü ise ocakları simgeliyor.



Resim 94. Bir Roma ekmek fırını (*pistrinum*) kabartmasından yola çıkarak yapılmış 17. yüzyıl çizimi. Özgün kabartma Bolonya'daki Museo Civico Archeologica'dadır.

kalmıyor. MÖ 509 yılında Etrüsk krallarının kovulmasından Batı Roma İmparatorluğu'nun MS 476'da Odoakr'ın eline düşmesine kadar, neredeyse bin yıllık Roma tarihi boyunca gittikçe keskinleşen sınıf ayrımlarını da anlamak gerekiyor.

Zaman içinde komşuları üzerinde egemenlik kuran hayvancılıkla geçinen bu yarı asker halkın başlangıçta çok yalın bir beslenme düzeni vardı. Nişastalı besinler ve baklagiller bütün Roma tarihi boyunca alt toplum sınıflarının temel besini olarak kalacaktı. Böyleyken, kırsal alanda



Resim 95. *İstridye Yetiştirme Çiftliği.* Kıyı boyunda, tatlı suyun deniz suyuna karıştığı bir noktada kurulmuştu. Corning Cam Müzesi'ndeki bir cam sürahi üzerindeki bezemeden. (Brothwell, *Food in Antiquity*)



Resim 96. *Deniz Yaratıkları.* Pompei'den bir mozaik. Ulusal Müze, Napoli.

yaşayanlar mevsiminde yabanıl yeşillikleri ve meyveleri toplayabildikleri gibi bahçelerinde yumru köklü sebzeler ve *holera* (yenebilen otları) yetiştirebiliyorlardı. En erken kabuklu tahıl türlerinden yararlanmaya başlamışlardı. arpa, kılçıksız buğday, küçük kızıl buğday ve gerniğin başakları, taneleri kabuklarından ayırmak için kavrulurdu. Ne mutlu ki, bu kavurma işlemi sayesinde Roma Forumu'ndan çıkan Demir Çağı mezarlarındaki gibi kömürleşmiş taneleri kazılarda bulabiliyoruz. Bu mezarlarda, ilkel kulübelerde oturan bu insanlarla birlikte gömülmüş ölü töreni yemeklerini görüyoruz.[60] Saptanabilen tahılların hiçbiri iyi ekmek yapmaya, hele de maya yoksa, elverişli türden değildi. Dolayısıyla, atalardan kalma "baş besin kaynağının" bulamaç olmasına şaşmamak gerek. Arpadan ya da *far*'dan (gernik buğdayından), bir de kılçıksız buğday dövmesinden yapılan *puls* (bulamaç), sonraları *alica* adıyla anılacak ve Romalılar için geçmişe özlem yüklü bir siyasal simge durumuna dönüşecekti. Zaman, eski Latince'de kabuğu soyulmuş arpa anlamına gelen *polenta*'nın yerine Yeni Dünya'nın mısırını oturttu. *Ceres*'in[61] bütün bu armağanlarının kutsanmışlığı, evlilik anlamındaki Latince bir hukuk terimi olan *conferreatio* dolayısıyla da vurgulanır: Bu törende eşlerin üzerine "*farro*" (günümüz Toskana mutfağının *fad*'ı) serpilir.

Geçimlik tarım üretiminde dönüşüm MÖ 3. yüzyıla değin gerçekleşmedi. Ordudaki beslenme düzeninin yalınlığı Cumhuriyet askerleri için bir nimetti; bu askerler, Cincinnatus'un gibi, pulluğu bırakıp önce İtalya'yı, ardından dünyanın bilinen neresi varsa orayı ele geçiren önderlerin arkasına düşmüşlerdi. II. Dünya Savaşı'nın başında, sırt çantalarındaki bir avuç pirinçle pişirecek bir şeyler toplayabilen Japonların kovaladığı İngiliz ordusunun Burma üzerinden geçerek Hindistan'da güvenliğe erişmeye çabalarken uğradığı korkunç yenilgi dolayısıyla anımsadığımız üzere, Roma'nın askeri gücünün üstünlüğü, her askerinin fazladan ne bula-

60 H. Helbaek, "Vegetables in the Funeral Meals of Pre-urban Rome" (E. Gjerstad'ın, *Early Rome*, 2: 287-94 adlı yapıtında ek I) erken dönem Romalıların Forum Romanum'daki mezarlarından çıkan buluntuları inceler. Adı geçen tahılların yanı sıra akdarıdan başka, bakla, üvez ağacı soyundan kırmızı meyveleri olan bir ağacın tohumlarının bulunması göstermiştir ki, "Demir Çağı aşçısı", daha Etrüskler asma bitkisi tarımını getirmeden önce, "yavan unlu yiyecekleri tatlandırmayı becerebiliyordu".

61 Yunan bereket tanrıçası Demeter'in Latince karşılığı –ç.n

bilirse onunla çoğalttığı *far* tayınını miğferine koyup pişirebilmesinden kaynaklanıyordu. Her Japon askeri "tıpkı memleketteki gibi" ev işi azıkla besleniyordu; buna karşılık İngiliz askerleri, nasıl yararlanacakları konusunda eğitilmedikleri bir ormanın ortasında biftek ve Yorkshire pudding düşleyerek açlık çekiyorlardı.

Siyasal ve Toplumsal Çerçeve

Sosyopolitik bir eğretileme olarak yeme içme sanatının etkisi, Roma toplumunda MS 2. yüzyıldan başlayarak belgeleyebildiğimiz bazı gerilimleri yansıtıyor. Toprağa bağlı köklerinden duyduğu tutucu gurur ile yeni, hatta yabancı yaşam ve düşünce biçimlerine yatkınlığı arasındaki çatışma, toplumsal uyum ve siyasal erk ideallerine yol açar ki bu idealler Roma gücünün yayıldığı ve ayakta kaldığı süre boyunca toplumu sarmıştır. Eğer kökleri yeterince geçmişe dayanıyorsa, bir zamanlar tiksinilen bir kültür, en inatçı gelenekçilerce bile kabul edilebilir duruma geliyordu. Roma Cumhuriyeti'nin soylular sınıfından yurttaşları oğullarını görgü edinmeleri ve erk kullanımına ilişkin konuları öğrenmeleri için Etrüsk öğretmenlere gönderiyordu ve Maecenas (Tarquinius ile Lucretia olayını ve MÖ 509 yılında Roma'nın Etrüsk üstbeylerini kovduğunu unutup) atalarının Etrüsk olmasıyla övünüyordu.

Gerçekten de, MÖ 3. yüzyılda, geçimlik tarımın gerilemesi ve Roma'nın Magna Graecia'ya egemen olmasıyla gerilim artmaya başlar; MÖ 212 yılında Syrakusa'nın yağmalanmasına tepki olarak güçlü bir patlamaya dönüşür. Pişmiş kilden yapılma, görece kaba yerli malı işlerin, ganimet alınmış zarif tunç heykellerle yer değiştirdiğini gören *Censor* [üst düzey sayım görevlisi] Cato ya da Yaşlı Cato (MÖ 239-149) Helen sanatının ve beğenisinin böyle yayılmasından yakınıyordu: "Biz yenik düşenleri tutsak alacağımız yerde, onlar bizi tutsak aldı." Aynı duyguları ozan Horatius iki yüzyıl sonra dile getirecekti.[62] Gördüğümüz gibi, Sicilya ve Güney İtalya, Helen yeme içme kültürünün tadının çıkarıldığı yerlerden biriydi. Cato, I. Dünya Savaşı'nda Amerikalıların çokça kullandığı şu sözü duymuş olsaydı çok memnun olurdu: "Bir kez Paris'i gördükten sonra bunları çiftlikte tutabilene aşkolsun!"

62 Horace, *Epistles*, II, i, 156.



Resim 97. Çoğunlukla *Bir Ekmekçi Dükkânı* adıyla yayınlanan bu duvar resminin, ekmek dağıtımını (*annona*) resmettiği düşünülmektedir. Pompei, Napoli Müzesi.

Adı Marcus Porcius ("domuzsu") olan Cato gibi birçok Cumhuriyet dönemi soylusu soy ya da aile adlarını tarım ürünlerinden seçmekle gurur duyarlardı (başka örnekler: Pisones=bezelye, Fabii=fasulye, Sezar döneminin kâhini Lentulus=mercimek). Cato Yunanlı düşünürlerin Roma'daki etkinliklerine dayanamıyordu; hele de o Helen hekimlerine ve onların, atadan kalma sağaltım yöntemlerinin yerini almaya başlayan yeni moda yöntemlerine özel nefret duyuyordu. Yine de Cato, geleneksel tutumluluk, ölçülülük ve toprağa bağlılık değerlerini yıkmaya yönelmediği sürece yabancı etkilere karşı değilmiş gibi görünüyor. Cato'nun tarım ve çiftlik yönetimi konusundaki baş yapıtı *De re agricultura* (Tarım Üstüne), Kartacalı Mago'nunkiyle paralellik gösterir. Roma Senatosu Mago'nun yapıtını yetkin bularak, MÖ 146'da Kartaca'nın fethedilmesinin ardından çevrilmesi buyruğunu vermişti.[63]

63 Plinius, *DT*, XVIII, v, 22. Varro (*Rerum rusticarum*, I, i, 10) Mago'nun Yunanca ve Latince çevirileri

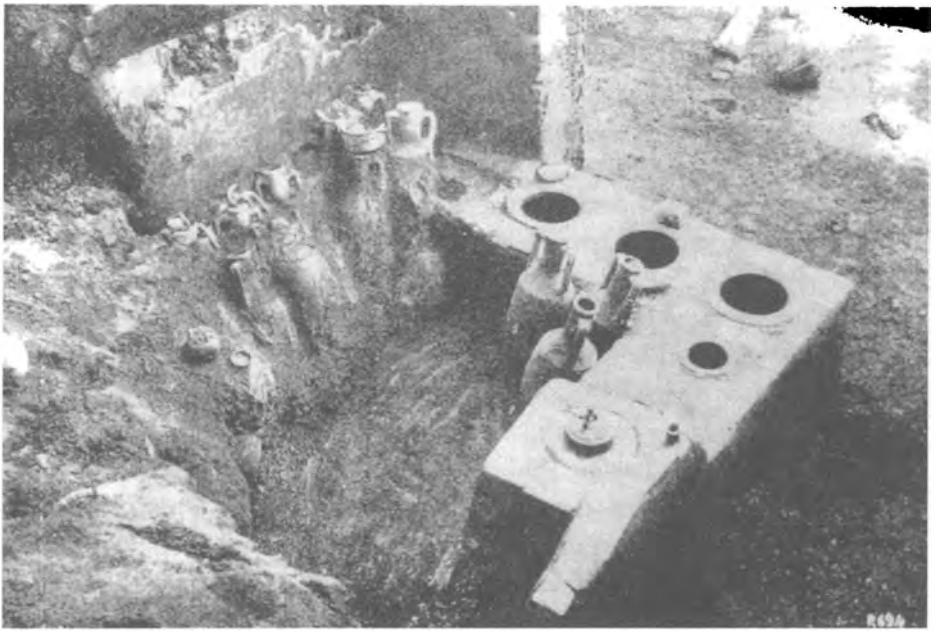


Resim 98. *Thermopolium* ya da hazır yemek dükkânı. Ostia, MS 2. yüzyıl. Girişteki tezgâhın önünde, el yıkamak için kemerli bir su haznesi var.

Çağdaş eleştirmenlerin değerlendirmesine göre, düzyazıya ilk kez gerçek bir Latin sesi kazandıran yazar Cato, MÖ 202'de ilk önemli Latin ozanı Quintus Ennius'la (MÖ 239-169), ikisi de Sardinya adasında görevli bulundukları sırada karşılaştı.[64] Kısa sürede dost oldular ve Cato, Ennius'un Roma'ya yerleşmesine destek oldu. Yunanlıların yöntemlerine karşı çıkmasına karşın, Cato'nun, Helenleşmiş Apulia'da Oscus halkının topraklarında doğan ve bu nedenle üç dil bilen Ennius'u Yunan oyunlarının çevirmeni ve Yunan dili öğretmeni konumuna yükselttiği anlaşılıyor. Hatta, Plutarkhos'a göre, (şu "şarlatan" hekimler ve düşünürlerle daha iyi

olduğunu bildirir. Mago'nun yaşadığı dönem kesin bilinmiyor (bkz. Pauly-Wissowa, RE, 27, sütun 506 ve sonrasında yer alan Klotz, "Mago," no. 15); ama ortak görüş MÖ 3. yüzyıldır.

64 Cato'nun yaşamı üstüne en erken tarihli malzeme, MÖ 2. yüzyıldan Yunanlı tarihçi Polybius'ta bulunuyor. Plutarkhos, *Lives* adlı yapıtında ona bir yer ayırır. Günümüz yazınında, Francesco della Corte, *Catone Censore: La vita e la fortuna* (Floransa, 1969) ile Alen E. Astin, *Cato the Censor* (Oxford, 1978) sayılabilir.



Resim 99. Kazı sırasındaki durumuyla görülen bir *thermopolium*, yani sıcak-soğuk hazır yemekler satılan tezgâh. Pompei.

başa çıkabilmek için) kendisi de Yunanca öğrenmeye başladı. Çok geçmeden Ennius, Homeros'un destanını bütünleyen bir destan yazdı: Troyalı yiğit Aeneas'ın Troya'nın düşüşünden sonra İtalya'ya gelişine dek başından geçenleri ve ondan sonra kendi yaşadığı döneme dek olanları anlattığı bu destanla Scipio ailesinin ve M. Fulvius Nobilior'un sevgisini kazandı. Komutan Nobilior, kahramanlıklarını anlatması için Ennius'u şair tarihçisi olarak MÖ 189 dolayında yanında Aitolia seferine götürdü.

Bu arada, Ennius'un velinimeti Cato ile dostluğu zayıfladı. Arkhestratos'un yeme içme sanatının inceliklerinden söz eden şiir biçimindeki öğütlerinin bir parodisini yazan Ennius böylece, Magna Graecia'nın güneyinde yetişmiş olmasıyla böbürlenmiş, Helenlerin gösterişli yemek yeme aşırılığına katkıda bulunmak biçiminde anlaşılabilecek bir etkinliğe karışmış oluyordu. Ne yazık ki, yapıtı *Hedyphagetica*'nın (İncelikli Yemek Yeme) bize yalnız

ünü ve alıntılanmış bir parçası[65] ulaştı. Yer yer yemek yeme temaları üzerinde durduğu *Satirae* adlı yapıtının ya da Yunan geleneğindeki gibi gülünç karakter olarak aşçılara değinmekten geri kalmadığı komedilerinin de başına gelenler aynı oldu.[66] Çağdaşı taşlama yazarı C. Lucilius (doğumu MÖ 180 dolayı) ile birlikte, şiirde taşlama geleneğini yarattı. Yaşadıkları dönemin toplumunda gördükleri kusurlara, yemek yeme gelenek ve göreneklerini kullanarak saldıran yazarların kaleminden çıkmış bütün bir erken imparatorluk dönemi yapıtları toplamı üzerinde etkileri görülecekti: Örneğin, Horatius'un, Persius'un ve Juvenalis'ın taşlamaları, yemek yeme, mönüler ve toplum görenekleri konusunda paha biçilmez değerde kaynaklardır.[67]

Romalı tarihçi Livius'a göre, Helen tarzı savurganlık ve keyif düşkünlüğünün bir sel gibi yayılıp Latin ahlakını çökertmesi MÖ 186'daki utanç verici bir olayla başlar. Bakkhos kültü törenlerinde namuslu Romalı kadınlar öylesine çılgınca kendilerinden geçiyorlardı ki, Senato Roma'nın saygın bereket ve şarap tanrısı Liber Pater'in[68] Yunan versiyonu olan Dionysos kutlamalarını yasaklamak zorunda kaldı. Senato, siyasal idealleri her yerden tehdit eden bu fikirlerle başa çıkabilmek için MÖ 1. ve 2. yüzyıllar boyunca, harcamaları sınırlayan, özel yaşamı düzenleyen bazı yasaları yürürlüğe soktu: Bu yasalara göre, özel yemek davetlerinde davetli sayısı, böyle bir yemek için ne kadar harcama yapılabileceği sınırlanıyor ya da Afrika'dan getirtilen papağan ya da devekuşu gibi garip yaratıkların ikramı yasaklanıyordu (hatta bir yasada, çoğu kez evde *gliaria*'da besiye çekilen orman faresi ikramı yasaklanmıştı (Resim 92).[69]

65 Apuleius, *Apologia*, 39.

66 Bkz. özellikle, H. Dohm, *Mageiros: Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie* (Münih, 1964).

67 *The Loaded Table* adlı yapıtın yazarı Emily Gowers'a göre bu yazarlar, yeme içme töresine ilişkin ipuçlarını öğrenmek amacıyla okunmaktan çok, her yazarın kişisel estetik anlayışını yansıtmada, yazın biçemini ve kişiliğini kodlamada yemekten nasıl yararlandığının örnekleri olarak okunmalıdır.

68 Olayın araştırılmasıyla ilgili olarak bkz. Livius XXXIX; krş. A. Bruhl, *Liber Pater, origine et expansion du culte dionysiaque à Rome* (Bib. Écoles françaises, clxxv [1953]), 82vd.

69 Örneğin, olağan günlerde ya da Saturnalia gibi özel bayramlarda harcanacak para miktarını belirleyen MÖ 182/1 tarihli "Lex Orchia", 161 tarihli "Lex Fannia"; ardından, belki de yeterince sıkı uygulanmadıklarının bir göstergesi olarak bu yasaları berkitmek amacıyla çıkarılan MÖ 143 tarihli "Lex Didia"; yurtdışından hayvan, bazı deniz ürünleri ve *dormice* alımına ilişkin MÖ 115 tarihli "Lex Aemilia" (MÖ 78 yılında aynı yasanın yinelenmesi); MÖ 97'de çıkarılan "Lex Licinia" ile güncelleştirilen Orchia yasası; bir Sulla yasası, düğün şölenleri için özel olarak 200 *sesterce* harcamaya izin veriyordu ve ikram edilebilecek et ve pastırma, sucuk gibi hazır yiyeceklerin ağırlığını tanımlıyordu (enflasyon yaşanan Augustus döne-

Bu önlemlerin hiçbiri, bir zamanlar ya Kartacalılara ya da Yunanlılara ait olan toprakların geç Cumhuriyet döneminde ele geçirilmesiyle ortaya çıkan yeni kültür değerlerinin ve yabancı kaynaklı nadir yiyeceklerin sofralara akın etmesine engel olmuşa benzemiyor. İtalya ekonomisinde yaşanan değişimlerin güçlü bir göstergesi Plinius'un şu satırlarında (*DT*, XVIII, xxviii, 107) yatıyor: "Makedonya'da Perseus'a karşı savaşılmadan önce (MÖ 171-168) Roma'da fırın yoktu." Demek ki, temelde kırsal olan nüfusun ocakta kül içinde pişirdikleri ev ekmeğinden, başkentte yeni yeni boy gösteren emekçilere, yani oturdukları çok katlı apartman dairelerinde yemek pişirmek için mangal, maltız dışında hiçbir şeyi olmayan kent halkının ihtiyaçlarının karşılanmasına doğru bir dönüşüm vardı.[70] Toprak sahipleri de, kötü hasat riskine rağmen, eğer asma sayısı artırılıp iyi şarabın değerini bilen kentli müşterilere sunmak üzere, gereksinim duyulandan daha çok şarap üretilirse, çok kazanabileceklerini anlamışlardı.

Keyif düşkünlerinin gittikçe incelen beğenilerine yanıt vermeyi amaçlayan girişimciler de ortaya çıkmıştı; elbette, bu girişimcilerin hedefi, siyaset ve felsefe yoluyla soylu atalarının yalın yaşam biçimlerine geri dönüşü savunan ilkelere bağlanmış kişiler değildi.[71] Üçüncü adını, herkesçe sevilen mercan balığı *aurata*'dan alan C. Sergius Orata'nın MÖ 108 dolayında kıyı kenti Baiae'de istiridye yetiştirmeye (Resim 95) başlayarak nasıl servet sahibi olduğunu ve züppe Cumhuriyetçi damaklar için garip balıklar yetiştirmek üzere Lucrinus gölündeki evine *piscinae* (havuz) yaptırıp mülkünün değerini artırdığını öğreniyoruz.[72] Benzer biçimde, Roma valilerinden L.

minde düğün şölenleri için yapılacak harcama 1000 *sesterce*'ye çıkarıldı). Bütün bunları Aulus Gellius'un bir raporundan (*Attic Nights*, II, 24) öğreniyoruz. Guido Clemente'nin ("LeLegge sul lusso e la societa romana tra III e II secolo A.C.," *Societa Romana e produzione schiavistica*, cilt 3, [Bari, 1981]) savladığına göre, amaç toplumsal değişime karşı çıkmak değildi; dikkatleri özel lüks tüketimden kamu savurganlığına kaydırarak alt sınıfları yumuşatmaktı.

70 Bu önemli değişim için bkz. Joan M. Frayn, "Home-baking in Roman Italy," *Antiquity* 52 (1978): 28-32. İmparatorluk dönemi Roma'sının liman kenti Ostia'da, mutfak olduğu kesin kes belirlenebilen yalnızca üç oda bulunmuş olması çarpıcı: Bkz. James E. Packer, *The Insulae of Imperial Ostia* (*MAAR*, XXXI), 1971.

71 Bu atalar neredeyse söylence kişilerine dönüşüyordu ve aile inancı kapsamında daha o zamandan bunlara tapınılıyordu; yüksek düzeyde kişilerin gömme törenlerinde, giysi ve maskeleriyle onların kılığına girmiş klan üyelerince gösterişli biçimde canlandırılıyorlardı.

72 Plinius,*DT*, IX, lxxix, 168: "Mars savaşından önce," MÖ 91-88; krş. Columella, *De re rustica*, VIII,

Licinius Murenae, soyadını çiftliğinde müren (*murenae*) yetiştirdiği ve bu nadir lezzeti kente sunduğu için almıştı.[73] Apicius'tan bir anı öykü dolayısıyla, bu deniz ürünleri sevdasının ne kadar pahalıya patlayabileceğini daha önce görmüştük. Latin yazını, az bulunur deniz ürünlerine yüksek fiyat ödenmesiyle ilgili öykülerle doludur. 4. yüzyılın başında Diocletianus'un çıkardığı fiyatların üst sınırını belirleyen yönerge, balığın Romalıların sevdiği kırmızı et ve domuz etinden daha pahalı olduğunu ortaya koyuyor.[74]

Öyle görülüyor ki, geç Cumhuriyet döneminde soylu sınıftan pek çok kişi, toplumsal konumları böyle bayağı yollardan para kazanmalarına izin vermese bile, anlayan kişilerin sofralarına sunmak üzere deniz ürünleri ve nadir kuşlar yetiştirmekten kendilerini alamamışlardı. Varro'nun kuş çiftliğinde olduğu gibi, kendilerini doğanın hoşluklarına kaptırırken (Romalılar her zaman insan eli değmiş doğayı yeğliyorlardı, yoksa tehlike yaratacak denli yabanıl ve el değmemiş olanını değil...), zevk duyma ve para kazanmayı birlikte yürütebiliyorlardı.[75] Varro, sahip olduğu yemek bahçesini, orada yaşayan ördekleri ve akıllı kuş "tiyatrosu"nu anlatır: Bir yandan kuşlar mideye indirilirken, bir yandan kuş türküleri dinleniyordu.[76] Kuş "tiyatro"su,

xvi, 5vd: Columella, kırsal alandaki bir araziye balık havuzları yaparak kâr elde etmeyi öneriyor, çünkü İS 1. yüzyıla gelindiğinde incelikli lezzetlerin ticaretinden artık kimse utanmıyor. John D'Arms, insanın deniz kenarındaki villasına balık yetiştirme havuzları, istiridye yatakları eklemesinin yararlarını birkaç makalesinde açıklamıştır; bkz. özellikle, *Commerce and Social Standing in Ancient Rome* (Cambridge, Mass, 1981).

73 Plinius, *DT*, IX, lxxix, 170, Lucullus'un Napoli yakınlarındaki villasından söz etmeyi sürdürürken, evin maliyetinden daha pahalıya patlayan bir balık havuzu yaptırdığını çünkü havuzun suyu için bir dağı yarıp denize ulaştığını anlatır; bu yüzden Pompey onu Pers Kralı Kserkses'e benzetmişti, çünkü Pers kralı da bir zamanlar Athos dağını yarıp filosuna geçit açmıştı.

74 Plutarkhos'a göre (*Quaestiones conviviales*, IV, iv, 668), Cato daha o zaman balığın bir öküzden daha pahalı olmasına şaşmıştır. Diocletianus'un fiyat denetimleri konusu için bkz. S. Lauffer, *Diokletians Preisedikt* (Berlin, 1971), 4, 1a ve 4, 5. bölüm; krş. 5, 1, 2. bölümler (içlerinde en pahalısı istiridyedir, 6. bölüm).

75 Zoe Pavlovskis, *Man in an Artificial Landscape* (Leiden, 1973) adlı yapıtında ozan Satius'u incelerken, Roma insanının doğa karşısında tavrı çok aydınlatıcı biçimde ortaya çıkar.

76 Bkz. A. W. Van Buren ve R. M. Kennedy, "Varro's Aviary at Casinum," *JRS*, 9 (1919):59-66; Rerum rusticarum, III, v, 8-17. Günümüzde yapılmış canlandırmaların özet anlatımı için bkz. Bertha Tilly, *Varro the Farmer* (Londra, 1973), 112-16, 283-89. İki yanı ağaç sıralı, ağlarla kapatılmış, kuş dolu yollarda gezintiye çıkılır ya da yemek yenirdi. Ördeklerin özgürce yüzdüğü dereciklerden serinlik yayılırdı; üstünü bir kubbenin örttüğü döner masada bir kuş sütü eksik olurdu (kubbe gündüz sabah yıldızını, geceleri akşam yıldızını göstermek üzere dönerdi). Önceki bölümlerden birinde, Varro'nun bir arkadaşı, Lucullus'un villalarından birinde böyle bir *ornithon* yaptırarak keyifle ticareti karıştırmayı denediğini, ama yemek yiyenlerin kuş pisliğinden rahatsız olduklarını anlatır.

Lucullus'un iddialı bir tasarımından daha başarılı olmuştu; Genç Plinius'un Tuscula'daki ünlü köşkünde yer alan yemek bahçesinin de adeta habercisi olmuştu (bu bahçede bir dere ince lezzetleri çağrılının önüne getiriyordu).[77]

Lucullus (MÖ yaklaşık 106-56) gibi ciddi bir komutanın keyfine düşkünlüğü, ona çağları aşan bir ün kazandırmıştı. Adı sofrada zevk ve eğlence uğruna savurganlığa örnek oluşturuyor. Karadeniz'in ötesindeki Pontus bölgelerinde komutanlık yaptığı sırada, birliklerinin sert kış ayları boyunca bir yerleşim merkezinde kışı görece rahat geçirmesine izin vermeyip arazide bekleten Lucullus eski Roma'nın tutumluluğunu ve disiplinli yaşamının bütün özelliklerini kişiliğinde toplamıştı. Oysa, Pontus'tan İtalya'ya kiraz yetiştirmeyi öğrenmiş olarak[78] dönüşünde, doğuda geçirdiği zaman ve orada edindiği servet dolayısıyla değerlerinin kökten değiştiği anlaşılıyor. Çağdaşlarının görüşüne göre mülkleri (evet, çoğul) çapalanıp sürülen türden çok, silinip süpürülen türdendi (yani, ekilip biçilebilecek bir toprak değil, mermer kaplı bir zemindi). *Triclinium*'ları öyle çoktu ki, akşamki konukları kaç para harcayarak ağırlamaları gerektiğini anlatmak için aşçıbaşılarına gizli bir şifreyle haber gönderiyordu. Söylentiye göre, daha geleneksel değerlere sahip düşmanları Pompey ve Cicero bir gün onunla karşılaşırlar; "ne çıkarsa bahtımıza" diyerek Lucullus'tan aşçılarına haber vermeden kendilerini yemeğe çağırmasını isterler. Şu ünü alıp yürümüş bolluk içindeki sofralarını kendi başınayken de kurdurup kurdurmadığını[79] ve Sulla'nın yürürlükteki tutum yasasına gerçekten uyup uymadığını öğrenmek istemektedirler. Lucullus alışveriş sorumlusuyla

77 *Letters* V. kitap, vi (Loeb baskısında cilt 1, s. 390); *Lucullus*'un *stibadium*'u ya da yarım daire biçimindeki yemek koltuğunun önünde içi su dolu oyuk bir mermer, karşısında da bir çeşme vardı; öyle düzenlenmişti ki, mezelerle dolu büyük tepsiler kıyılara yerleştirilirken, yüzen küçük gemiler ya da su kuşu biçimindeki kaplara çerezler yüklenirdi. Yakınlarda yayınlanmış bir açımlamada, Pilinius'un mektuplarına ilişkin daha önceki kaynakçalar bir arada bulunuyor: Reinhard Fortsch, *Archaologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius* (Maniz, 1935). İngilizce'ye çevirisi: Helen Tanzer, *The Villas of Pliny the Younger* (New York, 1924) ya da insanı büyüleyici yaşam biçimi üstünde daha çok duran: G. Bret Harte, *The Villas of Pliny the Younger, a Study of a Roman Gentleman* (Boston, 1928).

78 Plinius'a göre (*DT*, XV, xxx, 102), "Lucius Lucullus'un Mithradates'i yendiği MÖ 74 yılına gelinceye kadar, İtalya'da kiraz ağacı yoktu. Kirazı Pontus'dan ilk getiren Lucullus oldu ve kiraz 120 yıl içinde Manş'ı aşıp İngiltere'ye kadar geldi, ama ne kadar özenilirse özenilsin Mısır'da yetişmedi." Plinius daha sonra en az altı kiraz çeşidi sayar.

79 Lucullus'a ilişkin bilgilerin ana kaynağı Plutarkhos'un yaşamıdır. Yalnız yemek yemesi üstüne bir anı-öykü vardır: Alışkın olduğunun çok altında bir yemek önüne getirilince, yakınmak için vekilharcını çağırır ve

arasındaki gizli anlaşma uyarınca, "harcamadan kaçınmama" şifresini kullanarak, "Apollo yemek odasını hazırlayalım" der. Konukları, önlerine çıkarılan yemekler karşısında şaşkına döner. Nelere düşkün olmuş olursa olsun, kirazı Roma ikliminde yetiştirdiği için hepimiz ona teşekkür borçluyuz. Roma'nın çiçek, meyve, sebze yetiştiriciliğine armağanları, Roma egemenliğinin uzandığı her yerde ekilip dikilme olanağı buldu –ve en sonunda deniz aşıp Kuzey Amerika kıyılarına kadar uzandı.

Toplumda yüksek konumlara gelmiş insanlar, pekâlâ saygınlıklarını yitirmeden, yeni yayılan yemek pişirme merakının –Livius'un deyişiyle (*ars versus ministratio*)[80] bir hizmet alanı değil de sanat olduğu için– kuramsal ve düşünsel bir yanına el atabilirlerdi. Bunlardan birkaçının adı, yazında öne çıkıyor: Yaşlı Plinius, meyve ve sebzelerin yeni çeşitlerini geliştirmenin yanı sıra türlerini ve onlardan yararlanma yöntemlerini geliştirdikleri için anar onları. Örneğin, Sezar'ın ve (daha sonra Augustus olacak) genç Octavius'un arkadaşı Gaius Matius'u ele alalım. Çardak üzerine yayılan asmagilleri biçimli budama yöntemini bulan kişi, meyve ağaçlarını aşılama uzmanı ve üç yemek tarifi kitabının (*Aşçıbaşı, Deniz Ürünlerini Hazırlama Yöntemleri, Turşu Kuracak-Salamura Yapacaklar İçin*) yazarı olarak Columella ve Plinius'ta[81] karşımıza çıkan Gaius Matius *eques* sınıfındandı. Cumhuriyetin son döneminde, soyluluk ve iyi terbiye kurallarını çiğnemeden nasıl zarif biçimde eğlenileceği konusunda vermişti. Apicius, kitabında yer verdiği bir domuz yemeği ile erişteli sulu köftede (*tracta*) adını yetiştiricisinden alan "Matius elması" kullanıyor.

yemeğe çağrılı kimse olmadığı için büyük bir sofraya ve eğlentiye gerek yokmuş gibi düşündüğü yanıtını alır. "Ne! Bu gece Lucullus'un Lucullus'la başbaşa yemek yiyeceğini nasıl bilmezsin?" der ona.

80 XXXIX. kitap, vi, 9.

81 Columella, V, x, 9; XII, iv, 2: "C. Matius [et al.] quibus studium fuit pistoris et coqui nec minus cellarii diligentiam suis praeceptis instuere"; xlvi, 1: "ille enim propositum fuit urbanas mensas et lauta convivia instruere. libros tres edidit... Coci, et Cetarii, et Salgamarii." Krş. Plinius, *DT*, XII, vi, 13; XV, xv, 49. Plinius'un, sözünü ettiği kiler/mahzen temizliğine ilişkin yönergenin, Columella'nın ikinci bölümündeki bir karışıklıktan (deniz ürünü satıcıları anlamında *cetarii* yerine *cellarii* yazılmış olmasından) kaynaklanıp kaynaklanmadığı merak konusudur. Bir araştırmacının ileri sürdüğüne göre, Horatius'un *Satirae*, II, iv adlı yapıtında, yemek pişirme konusunda insanı kahkahaya boğan bir nutuk atan Catius adlı konuşmacı, Matius'u hicvetmektedir: Bkz. A. Palmer, *The Satires of Horace* (Londra, 1891), 314. Plinius, Matius'un budama sanatı ve meyve ağaçlarından söz eder; Apicius 168 no'lu tarifine Matius'un adını vermiştir.



Resim 100. Bir domuz kasabı kabartması. MS 3. yüzyıl. Villa Albani, Roma. Arkasında, sattığı etlerin "her zaman taze ve leziz" olduğu yazılı. Yazıdaki *ebria* sözcüğü, İngilizce'deki *inebriated* (duyguları altüst eden) sözcüğünün türediği Latince köktür. Parça etlerin ve sakatatın çeşitliliği dikkate değer.

Geç Cumhuriyet döneminde yabancıların göreneklerini benimseyenlerle benimsenmeyenler çatışmasının yanı sıra, imparatorluğun yüzlerce yıllık egemenliği boyunca birçok "yabancıyla" yan yana yaşamış olmak, yeme içme alışkanlıklarının Romalıların söyleminde niçin böylesine bir siyasal simge ve eğretilemeye dönüştüğünü anlamamızı kolaylaştırıyor. Octavius'un Marcus Antonius'a karşı başı çektiği iç savaşta, Antonius'un her türlü Latin terbiye kuralını çiğnemiş biri olarak görülebilmesinin, Octavius'un işini kolaylaştırdığı kesin. Yalnızca Mısır'da Kleopatra ile oynaşması yüzünden değil –çünkü Kleopatra'ya Sezar da tutulmuştu– savurganca doymak bilmezliğe ve tanrılara karşı saygısızca davranışlara kendini kaptırmakla kuralları çiğnemiş sayılıyordu. Atina'da Dionysos

tiyatrosunda kurulan bir şamatalı sarhoşlar sofrasında, kendisini yeni bir Dionysos olarak ilan etmişti. Sayıları gittikçe artan hovardalık öyküleri, anayurdunda insanları şaşkına çeviriyordu: Kleopatra'nın paha biçilmez incisini kadehindeki şarapta eritme numarası (Resim 80) ya da yemeğe başlamaya karar verildiğinde Antonius'un içlerinden beğeneceği birini seçmesi için sekiz bütün domuzun birden kızartılması gibi...[82]

Oysa, atalardan kalma geleneksel değerlerle, birçok kültürün kuşatması altında değişen yaşam örüntüleri arasındaki karşıtlık, ya da yüksek kültürle yöresel kültür arasındaki karşıtlık Roma toplumunun içinde bulunduğu durumu açıklamaya yetmiyor. Birçok belirleyici niteliği hesaba katmadan antikçağ Roma'sında yeme içmeye ilişkin modeller kurmak olağanüstü zordur. Yeme içme alışkanlıkları imparatorluk dönemi boyunca, büyük olasılıkla, günümüzün insan harmanı Amerika'da olduğundan daha çok çeşitlilik kazanmıştı. Amerika bugün yerkürenin dört bucağından gelen bilinmedik malzemelerin tadına varıyor ve *chop suey* ya da sıradan spagetti sosu gibi "etnik" yemekleri denemek konusunda eski bağnazlıkları hoş karşılamıyor. Roma erkinin nasıl davranışlarda tutumluluk ve ölçülülük ülküsünü benimsediğini gördük, ayrıca, inanç ya da devlet konularında eşitlikçi bir öğreti yanlısıydı. Seçkinlerin onurlu ve eli açık davranmalarının bir toplum görevi olması bir yana, devletin hak eden hanelere tahıl, yağ, kimi zaman da et yardımı dağıtması, zamanla şenlik günlerinde, dinsel yarışmalarda (*ludi*) ya da bir önderin meslek yaşamının önemli olaylarında herkese özel armağan dağıtımına yol açmıştı (Resim 97).[83]

Böylece kentli emekçi pek çok olanağa kavuşarak beslenme düzeninde genellikle görülen çeşit azlığı ve yaratıcılık yoksunluğundan kurtulabilmişti. Kent halkının olağan yemeği, maltızda pişirilen *bollito*'ya, daha önce gördüğümüz *puls*'a, başka bir deyişle tahıla ve (İngilizce'ye *pulses* olarak

82 Atina: Athenaios, IV, 148b-c; erkek domuz öyküsü Plutarkhos'un yaşam öyküsünde anlatılır. Bkz. yukarıda, Rullus'tan söz ederken, o dönemde fiyatın yüksekliğini anlatmak için kullanılan 'koca bir domuz fiyatında' deyimi, s. 158 ve 54 no'lu not.

83 Geç Cumhuriyet döneminde tutunan *annona* ya da *alimenta* adlı tahıl tayını, daha sonraları somun ekmek olarak dağıtılmaya başlandı ki, bu da evde ekmek yapımının son bulduğunu gösterir. Sıkça kitaplara giren ve "Ekmek Satıcısı" olarak yorumlanan Pompei duvar resmi üzerinde duran Klaus-Peter Goethert, onu iki yardımcısıyla birlikte *annona* dağıtan Roma kent görevlisi olarak yorumlamaktadır: ("Il panettiere-Zur Geschichte einer Fehldeutung," *Festschrift für Nikolaus Himmelmann* [Mainz, 1989], 385-88).

harfi harfine geçmiş) kabuklu baklagillere dayanıyordu. Tencerenin içeriği bildiğimiz soğangiller üçlüsüyle (pırasa, soğan ve sarmısak) ve mevsimine göre başka sebzelerle tatlandırılıyordu. Ayrıca, bir koşu yakındaki aşevine gidip biraz sosis ya da balık tuzlaması alınabiliyordu. Lindsey Davis'in yazdığı, Flavius hanedanı döneminde geçen ve Marcus Didius Falco[84] adında züğürt bir özel dedektifin rol aldığı polisiye roman dizisinin ayrıntılarında, dedektifin dönemin ayaküstü yenen hazır yemeklerinden yeme alışkanlığı olduğu anlaşılıyor (Resim 98, 99). Her türlü tatlı ve kavrulmuş nohut türünden çerezler de sokaklarda gezgin satıcılarca satılmaktadır.

Roma'da beslenmenin niteliğini iktisadi ve toplumsal koşulların çeşitliliği ve karmaşıklığı belirliyordu. Ayrıcalıklı sınıf için resmi sağlıklı yaşam kuralları tanımlanmıştı. Bu sınıf, çerçevesini ilk kez Hippokrates'in ortaya koyduğu, ardından Erasistratos gibi Helenistik dönem bilgelerinin geliştirdiği kuramları uygulardı. Bu bilgeler (henüz beslenmenin beyin kimyasına etkisi konusunda her gün artan bilgilerimiz yokken ya da beynin bütün sinirsel işlevlerin düzenleyicisi olduğunun kimse farkında değilken) insanla yedikleri arasında doğrudan bir bağlantı kurmaya çalışıyordu.[85] Bergamalı hekim Galenos, MS 2. yüzyılda, sağaltım ve beslenme konusunda temel nitelikte bir inceleme kaleme aldı. Bu inceleme, bütün ortaçağ ve Rönesans dönemi boyunca sağaltımla uğraşanlar için tartışılmaz bir kılavuz olacaktı. Göreceğimiz gibi, ortaçağ boyunca Galenos'un çalışmaları insan organizmasının bütün doğal dünya ve evrenle uyumunu düzenleyen bir şema sağladı.[86] Galenos, kendinden önceki Yunanlılardan vücut salgıları öğretisini alarak, onları dört madde niteliği ve dört birincil yaratılış öğesiyle eşleştirdi ve bundan, bağlaşık insan yaradılışları kavramını geliştirdi. Toprak, su, ateş ve hava öğelerine karşılık gelen dört insan yaradılışının (neşeli-güvenli, soğukkanlı, çabuk kızan, melankolik) arasına, karma insan yaradılışları kattı. Buna göre kuru, sıcakla ya da soğukla birle-

84 *Gümüş Domuzların Esrarı*, Ekim 2004; *Tunç Gölgeler*, Ocak 2005; *Kızıl Venüs*, Şubat 2006, çeviri Ayşen Anadol, Kitap Yayınevi –ed.n.

85 Alcmaeon dışındaki Yunanlı düşünürlerin çoğuna ve Aristoteles'e göre, duyuların bu işlevlerini kalp görüyordu. Bilim tarihçilerinin çoğu Alcmaeon'u fizyolojinin kurucusu sayar; bkz. Sigerist, *A History of Medicine* (bkz. 4. bölüm, 106 no'lu not), 2:101.

86 Bkz. 8 bölüm, s. 243-246.

şebilirdi; ıslak, sıcak ya da soğukla birleşebilirdi ve bunlar arasında derece derece geçişler olabilirdi. Aynı zamanda, hiçbir kalıba girmeyen, kişiye özel huylar olabileceğini de düşünmüştü.[87] Kişinin sağlık eğilimlerinin ya da hastalığının önünü kesmeye yönelik beslenme düzenine uygun öğelerin seçimi gittikçe karmaşık hale gelmişti.

Yurttaşlar arasında eşitlik olduğu laflarına ve açıkça belirlenmiş sınıf atlama yollarına karşın, Roma toplumu –köle ya da azatlı köle ve *pleb*'lerden, *eques*'ler [atlı yöneticiler] ve senatör sınıfına dek– hiyerarşik bir soy ve sınıf dizgesine göre örgütlenmişti. Eğer yüzer gezer bir sınıf olan *liberti*'yi bir yana bırakırsak, Roma mutfağının ve şölenlerin yapısı da ister istemez aynı toplumsal ayrımları yansıtacaktı. Bu azatlı köleler, çoğu soyluların küçük düşürücü sayabileceği kimi ticari etkinliklerde bulunabildikleri için, olağanüstü varlıklıydılar ve kendilerini göze batacak derecede tüketime kaptırmışlardı. Örnekse, işte Petronius'un anlattığı Trimalchio'nun şöleni ya da Pompei'nin en şık evlerinden birinin sahibi, gerçekten yaşamış Vettii kardeşler (Resim 82)...

Yemeğin toplumsal konum göstergesi olarak kullanıldığının pek çok örneğini gördük. Yemek ikramını ve yemek pişirmeyi analoji ve eğretilemelerde kullanarak karmaşık bir toplumsal yükümlülükler ağını gözlerimizin önüne seren zengin bir Latin yazını var: Karşılıklılık gerektiren konuk ağırlama, kimi zaman dostluğu, kimi zaman da boyun eğmeyi simgeleyebilen paylaşma ve konukseverlik, bir yanda abartılı gösteri, onun karşısında erdem düzeyine yükselmiş tutumluluk ve yeme içmede ölçülülük...[88] Halka açık resmi *epulae*'de, bir tanrı ya da tanrıçanın tapınağında yemek dağıtılırken ya da devletçe kesilen kurbanlar bölüşülürken ülkede eşitlik bulunduğu sanısı verilmeye çalışılırdı, oysa bu bölüşme aslında insanların toplumsal düzeyi göz önüne alarak yapılıyordu.[89] Öte yandan,

87 Bkz. George Sarton, *Galen of Pergamon* (Lawrence, Kansas, 1954), 52vd'da özlü bir anlatı yer alıyor. Vücut salgıları (kan, balgam, sarı safra ve kara safra) yukarıda, Yunan hekimliği başlığı altında, 115. sayfada ele alındı.

88 Çeşitli yanlarına ilişkin aydınlatıcı incelemeler, John D'Arms'ın daha önce adını andığımız yapıtında ve *Échos du monde classique/Classical Views 28* (1984): *Studies in Roman Society*, 327-48'deki "Control, Companionship, and Clientela: Some Functions of the Roman Convivial Meal," başlıklı makalesinde bulunabilir.

89 Bkz. M. Isenberg, "The Sale of Sacrificial Meat," *Classical Philology* 70 (1975): 271-73; John Scheid,

yurttaş dernekleri ya da ticari birliklerin yanı sıra Dionysos/Bakkhos, İsis ya da Perslerin güneş tanrısı Mithras'ınki gibi dinlerin giz ve törelerini bilen üyelerin oluşturduğu derneklerde, üyeler arasında –en azından insan katılımcılar arasında– hakça paylaşımdan sapma yalnızca törendeki konuma bağlı olabilirdi. Diyelim ki, tören topluluğuna göre töreni yöneten rahibin (rahiplerin) bir ayrıcalığı olabilirdi... Aslında o dine bağlı olanlar büyük olasılıkla aşağı yukarı aynı sınıftan kişilerdi.

Eşitlikçiliği gerçek anlamda benimseyenler, 1. yüzyıl sonlarında sıradan, yoksul insanları kendi inanışlarına çevirmeye girişen Hıristiyanlardı. Eşitlikçilik geçmişte, üç yüzyıl önce Epikuros'un sağlığında olduğu gibi, yalnızca zaman zaman canlanmıştı. Hıristiyanlar açısından, pagan geleneğinin ölü yemeği ile gökteki cennette verilecek ziyafeti birleştiren şölen imgesi Komünyon ayinini canlandırıyordu. Bu ayinle Hıristiyanlar, tıpkı çoktanrılı dinden olanların şarap, doğurganlık ve ölümden sonra yaşam tanrılarıyla karışması gibi ekmek ve şarapla İsa'nın bedenini paylaşmış oluyorlardı.

Soylu Romalıların kendi siyasal erklerini güvence altına alabilmek için güçlerinin yetebildiğince çok kişiyi himaye ettiği, ekonomik destek sağladığı ve beslediği kayırıcılık sistemi (*clientela*), Latin taşlama sanatında iğneli örneklerin doğmasına yol açtı. Bu örnekler bize, konukseverliğin kul olma koşuluna bağlı yanını sergiliyor. Juvenalis (*Satirae* v), acımasız bir ev sahibinin verdiği yemekte asalak Trebius'un nasıl alçaltılıp, onurunun kırıldığını anlatır. Asalak kelimesinin Batı dillerindeki karşılığı "parazit" sözcüğü, kurban sunağında tanık olarak bulunmak ya da belediye sarayında *polis*'e hizmet etmek anlamında Yunanca *para sitos* sözcüğünden gelir, ama utanç verici bir anlam edinmiştir. Yazar, sofraya her yeni yemek gelişinde, Virro'ya ikram edilenle himaye ettiği kişinin önüne küt diye bırakılan rengi atmış sözde yemeği karşılaştırır: Bir örnek vermek gerekirse, ufacık bir karidese karşılık bir ıstakoz... Artan yemekten peçeteye (*mappa*) doldurup götürmek ayıp sayılmazdı, ama bir yanaşmaya kalanlara bir

"Sacrifice et banquet à Rome: Quelques problemes," *Mélanges-École française de Rome, Antiquité* 97 (1985) ve Bruce Lincoln, "Of Meat and Society, Sacrifice and Creation, Butchers and Philosophy" ile Carlo Santini, "Il lessico della spartizione nel sacrificio romano," *L'uomo* 9 (1985): 9-19 ve 63-73: Bu makalede, pazaryerinde bir kurban taşı, kurban eti satışı ve özellikle şölen ritüelleri ile dinsel yaşam arasındaki bağlantı ele alınıyor.

bakın! Küflü, sert ekmek mi istersin, kandil yağından ayırt edilemeyen yağ mı? Domalan yerine zehirli olup olmadığı kuşkulu mantar ve Romalıların tabak yerine kullandığı yassı ekmek yerine küçük bir kabuk parçası üzerinde sunulan daha başka düş kırıklıkları...[90]

Ama söz konusu olan imparatorsa, eşitsizlik doğal olarak baştan kabul edilmiş oluyordu ve herkesin nefret ettiği Domitianus gibi biri hiç cezaya uğramadan senatörleri aşağılayabilir ya da korkutabilirdi. Domitianus'un verdiği ölü gömme teması üzerine kurulu Kara Şölen'i Dio Cassius'un anlatışı aklıma geliyor: "Davetlilerin oturacağı yerleri gösteren kartlar" yerine mezar taşları konmuştur. Tiksinti verici abanoz renkli yemekler, siyaha boyanmış gençlerce kederli müzik eşliğinde sunulmaktadır. Konuklar şölenden evlerine kendi hizmetçileri eşliğinde değil de imparatorun adamları eşliğinde gönderilirlerse, imparatorun öldürttüğü kurbanlar arasına katılmaktan korkmaktadırlar.[91]

İmparator şölenlerinin bir başka yanı da fazlasıyla yüceltilen bir konuk ile izleyici durumuna düşen ve Helenistik krallarınkiyle yarışan görkemli gösterilerden etkilenmeleri için çağrılan katılımcılar arasında uçurum yaratmasıydı. Konukseverliğin ve eli açıklığın gereği olarak, ayrılırken konuklara sepetle yemek (*sportula*) vermek ya da bu sepetleri özel şenliklerde sözde toplumsal ayrımlara dikkat etmezmiş gibilerden dağıtmak görenektendi. Böylece, Latince'de *hospes* sözcüğünün hem ev sahibini, hem de konuğu belirtmesini sağlayan eşitlik söylencesi canlı tutulmuş oluyordu. Ama aslına bakılırsa, bu sözcüklere karşılık gelen yemek miktarı yurttaşın ne kadar önemli kişi olduğuna göre değişiyordu.

Romalılar, Yunanlılar ve Etrüsklerden resmi toplantılarda uzanarak oturmayı öğrenmişler, sonra kendi *convivium* kavramlarını geliştirmişlerdi; bu kavrama göre üç *klinai* [uzanarak oturulan sedirler] önceden belirlenmiş bir düzen içinde, toplumdaki konumuna göre her sedire üç

90 Bkz. Emily Gowers'in, bu "konuklar arasında ayrım yapılan" yemek konusunu yakından incelediği, *The Loaded Table* adlı yapıtının 211-19. sayfaları.

91 Yeterince dehşete düştükten sonra, konuklar daha keyifli bir yemeğe buyur ediliyordu. Bu şölen, tarihte Rönesans'tan 19. yüzyıla gelinceye kadarki dönemde pek çok kez taklit edildi; bkz. "The Black, or Hell Banquet," başlığıyla *Proceedings, Oxford Symposium 1990*, 55-57'de yer alan makalem.

kişi olmak üzere yerleştiriliyordu (Resim 90). İşte, üst sınıfların *domus*[92] ve villalarındaki bir ya da birden çok sayıda resmi yemek odasına *triclinium* adı verilmesinin nedeni budur. Oturma düzeni Varro'nun şu nüktesinde yansıyor: "Sofraya en azından [Üç] Güzel'le otur ya da en fazlasından [Dokuz] Esin Perisi'yle." Üç sedirli, üçlü yerleşim düzenini korumayı kafasına koymuş imparatorluk mimarları temel yerleşim biriminin tekrar tekrar katlanarak çoğaltılabileceği yemek yeme alanlarını ustaca yöntemlerle geliştirdiler. Tivoli'deki Hadrianus köşkünde, yarım daire biçimli çıkıntıların oluşturduğu yemek yeme alanları, ilkçağ sonlarında saray törenlerinin çoğalmasından ve imparatorun kişiliğini çevreleyen nefes kesici görkemden kaynaklanan karmaşık tasarımların habercisidir. Yay ya da *sigma* biçimli (geç dönem Yunan yazısındaki S harfinde olduğu gibi C biçimli) sedirler üç sedirli düzenlemenin yerini almıştı; Tivoli'deki Canopus'un ana çeşme apsisi gibi yarım daire biçimli alanlar da mimaride bu düzene karşılık geliyordu.[93] Konstantinopolis'teki Lausos Sarayı'nda[94] olduğu gibi, baştaki yarım daireden gittikçe daha çok uzaklaşan bir dizi yarım dairelere yerleştirilmiş sedirlere uzanır gibi oturan konuklar, deyim yerindeyse, izleyici konumuna indirgenmiş gibi duyumsamışlardır kendilerini. Bunlar her ne kadar yemek yemeye katılmış olsalar da, içine düştükleri durum, gelecekte Avrupalı hükümdarların ev sahipliğini yapacağı tören yemeklerinde yemek yemeden ayakta izlemek üzere çağrılan yığınların durumunun habercisidir.

92 Roma İmparatorluğu'nda eve verilen ad. *Domus*, ailenin, ataların ve evi koruyan tanrıların ikametgâhıdır; özel bir anlam taşır –ed.n.

93 Gerçekte bu *sigma* koltuğun ya da *stibadium*'un, Yunan tapınaklarında tapınanların yediği törensel yemeklere kadar uzanan saygın bir geçmişi var. Bu koltukların ilk biçimi yere serilmiş saz ya da yapraktan –sonraları mindere dönüşecekti– oluşuyordu. Geç antik dönem ayinlerinin gelişimi konusunda bkz. Sabine MacCormack, *Art and Ceremony in Late Antiquity* (Berkeley ve Los Angeles, 1981); özellikle yemek olayına kadar bkz. Irving Lavin, "The House of the Lord: Aspects of the Role of Palace Triclinia in the Architecture of Late Antiquity and Early Middle Ages," *Art Bulletin* 44 (1962): 1-27 ve Lise Bek, "Quaestiones conviviales: The Idea of the Triclinium and the Staging of Convivial Ceremonial from Rome to Byzantium," *Analecta Romana Institut Danici* 12 (1983): 81-107.

94 Erken Bizans dönemi sarayı. Kalıntıları, Divanyolu üzerinde Firuz Ağa Camii'nin yakınında halen görülmektedir. Saray, 415-420 arasında yaptırılmıştır. Sarayın, Hippodrom'a açılan yarım daire şeklinde bir revağı vardı. Bu revak biçimine Grek abecesindeki sigma harfinden dolayı sigma denir. Sigma, sözcük sonuna geldiğinde Latin abecesindeki C harfine benzer –ed.n.



Resim 101. Manav tezgâhını gösteren kabartma. MS 3. yüzyıl. Tezgâhın altındaki örme sepet, tavşan, tavuk gibi küçük hayvanlar için olsa gerek. Ostia Müzesi.

Başkentin dışında ve çevresindeki, İtalya'nın başka bölgelerinde ve daha uzak eyaletlerdeki yeme içme alışkanlıklarına ilişkin toplumsal söylemde, yönlendirme daha azdı. Romalıların *otium* (bir villa ya da çiftlik evinde rahatlayıp eğlenme) tutkusunu biliyoruz. Böyle bir ortamda, dikkatli bir yönetici, oburluğundan dolayı kişiyi küçük düşürmeden yeme içme sanatına katkıda bulunabilirdi. Büyük çiftliklerde (*latifundia*) yaşamdan söz edecek olursak, ciyaklaması dışında domuzun nesi varsa seviliyordu, oysa sığır, sabanı çektiği için yenemeyecek kadar önemliydi. Tarlada çalışmanın yükünü paylaşan öküzün eti yenmezken,[95] koyun ve keçi yün, kıl ve sütü nedeniyle değerliydi. Domuz etinin, onu *en önemli* hayvansal protein yapan

95 Hatta Romalılar ineklerin doğurmasına engel oluyorlardı; inek hiçbir zaman süt üretimi için yetiştirilmezdi, Romalılar peyniri keçi ve koyun sütünden yaparlardı; bkz. André, *L'alimentation*, 151. Dikkat edilirse, *Satyricon*'da Trimalchio'nun aşçısı domuz etinden, balıktan tavuğa, her ne istenirse ona benzer yemek üretebilmektedir (70, 1-2).

ek bir üstünlüğü vardı: Bir mutfak ocağının üzerinde tütsülenen etin ve et ürünlerinin saklandığı odada (*carnarium*) en iyi dayanan et domuzunkiydi (Resim 100). Kuzu etinin ikinci sırada geldiği anlaşılıyor. En lezzetli ve besleyici süt koyun sütü sayıldığından, kuzular sütten erken kesilip anaları sağılıyordu.[96]

Latifundia'larda sebzeler ve sebze pişirme yöntemlerine bolca rastlanıyor. Yüksek toplumsal konumdaki insanların sofrasında, ister tarımı yapılsın, ister yabani olsun, yumru kökler ve onların yaprakları en başta geliyordu. Özellikle de şalgam ve pancar yeniyordu. Pancar derken, Latince'de karşılığı *beta* olan kırmızı ve beyaz pazıdır anlatılmak istenen, yoksa bizim daha sonraki yüzyıllarda geliştirdiğimiz beyaz, tombul yumrular değil. Turpotu ya da pancar yaprakları domuz pastırmasıyla pişirildikten sonra sirkeyle tatlandırılıyordu. Bunun yanı sıra börülce, bezelye ve fasulye pişiriliyordu.[97] Pekiyi, toprak sahiplerinin değişik toplumsal kökenden ya da sınıftan komşularıyla ilişkileri nasıldı? Sözgelimi, çiftliğinin kâhyasıyla, çiftliğin çevresindeki yerli halkla, yöresel yöneticilerle ilişkileri nasıldı?[98] Roma döneminin Galya'sında, o günün soyluları Galyalıların tereyağı, bira ve domuz sucuğuna düşkünlüklerini küçümseyerek genel bir ırkçı yaklaşım sergiliyorlardı. Yine de Galyalılar, daha tuzlu İtalyan ürünlerinden değil de Galya ve Belçika'nın domuz butlarından hoşlandı her zaman.[99]

Kölelerin payına düşenler konusuna gelince, en azından geç Cumhuriyet ve erken imparatorluk dönemlerine ilişkin olmak üzere, daha çok şey biliyoruz. Tarımsal konularda yazmış Cato, Varro ve Columella gibi yazarlar tarım işletmelerinin emekçileri olan kölelerin tatsız tuzsuz şeylerle

96 Hayvancılık ve Roma çiftçiliğinin tüm yönleri konusunda bkz. K. D. White, *Roman Farming* (Ithaca, N. Y., 1970); koyun konusunda s. 301-12.

97 Evet, aklımdaki yemek tarifi geç antik dönemden ama sanırım daha erken dönemden uygulamaları yansıtıyor olmalı: Anthimus (Theodoric'in doktorudur; 5. yüzyılın sonu ile 6. yüzyılın başında ünlendi), *De observatione ciborum*, lii.

98 Bu tür soruları yanıtlamak üzere kimi bölgelerde örnek araştırmalar yürütüldü. Bkz. John D'Arms, *Romans on the Bay of Naples: A Social and Cultural Study of the Villas and Their Owners from 150 B.C. to A.D. 400* (Cambridge, Mass, 1970) ve daha pek çok yerde.

99 Etin her çeşidini saklama yöntemleri konusunda bkz. André, *L'alimentation*, 141-43, Sardinya adasında, Nora'da yapılmış kazılara ilişkin, elime geçmeyen bir rapordan söz ediyor. Bu rapor, *Geoponika*'da (xix, 9, 5) etin tuzlanarak saklanmasına ilişkin bir bölümü doğruluyor. Buna göre, tuzlanmış et önce kurutularak tuzluluğu artırılıyor, sonra yeniden tuzlanan et parçaları üzüm çekirdeğine (*marc*) gömülerek yalıtılıyor.

beslendiklerini anlatıyor. Üzüm hasadının ardından üç ayda oldurulan köle şarabı (*lora*) üzümün kabuk ve çekirdeklerini, cibreyi, suya yatırdıktan sonra sıkarak elde ediliyordu. Cato'nun hizmetçilerinin ağza alınmaz bir karışım olan kış şarabı şöyle hazırlanırdı: On "*quadrantalis*" [dörtte bir ölçek] şıraya ikişer "*quadrantalis*" keskin sirkeyle pekmez ve 50 "*quadrantalis*" tatlı su katılır, beş gün süreyle günde üç kez karıştırılır. On gün sonunda ağzını sımsıkı kapamadan önce içine 64 *sextarii* dinlendirilmiş deniz suyu katılırdı. Cato bu "şarabın" yaz gündönümüne dek dayanacağını, eğer artarsa, bundan "pek güzel, keskin sirke" olacağını söylüyor.[100] Genel olarak, köle başına düşen şarap tayını –diğer bütün öteki besinlerde olduğu gibi– işlerin daha ağır olduğu yaz aylarında çoğalıyordu ve en büyük şarap ve yiyecek tayınını prangaya vurulmuş tutuklular takımı alıyordu. Bütün bunlar, ağır işlerde çalışanlara bağ meyvesini gerekli sayan ilkçağ anlayışının göstergesidir.[101]

Kölelerin ve öteki zavallıların yediği ekmek sert ve koyu renkteydi. En iyi undan (*siligo*) yapılan ekmekten sonra gelen *panis secundarius*'tan bile düşük nitelikteydi, ama hiç kuşkusuz sağlığa daha yararlıydı. Çünkü erken dönemlerde köle ekmeğinin büyük bölümü arpadan yapılırdı. Cato, hafif ev işlerinde çalışan kölelere verilen aylık 3 *modii* tahıl tayınına karşılık, prangalı mahkûmlara 5 ya da 6 *modii* verildiğini hesaplamış.[102] Romalıların adına *pulmentaria* dediği katık türleri arasında Cato, rüzgârın ağaç dibine döktüğü zeytinlerden salamura, *garum* ya da sirke yapımından artan balık ezmesi (*allec*), zeytinyağının kötüsü, tuz ve mevsimine göre taze ya da kuru inciri sayıyor.

Sıradan bir köylünün yaşamını canlı biçimde betimleyen, Vergilius yakıştırması bir şiirden açıkça öğreniyoruz ki, olayın baş kişisi Simulus'un temel besinleri, bir köleninkinden (ya da konutunu paylaşan kendi Afrikalı kölesinin yediklerinden) çok da farklı değildir. Mutfağın açıldığı

100 Cato, *De re agricultura*, CIV; buna *vinum familiae* adı veriliyordu; familya sözcüğüyle kastedilen, ta İtalyan Rönesansı'na kadar olduğu gibi, bütün bir hane halkıydı ve sayıları yüzlerce kişiyi bulabilirdi. André, *L'alimentation*, 163'e göre, bir *quadrantal* (8 *congii* yani kabaca iki çay fincanı) ve *sextarii* eşittir 260 litre şıraya 52 litre koyultulmuş şıra ve 52 litre sirke; ardından 1300 litre tatlı su ve 36 litre deniz suyu...

101 André, bir Fransız olarak buna özellikle dikkat ediyor (*age*, 169).

102 Bir *modius*'tan 25 ile 26 Roma *pondus*'u ekmek çıkıyordu ve kendi ekmeğini pişiremeyen kölelere somun somun dağıtılıyordu; krş. Antonietta Dosi ile François Schnell, *A tavola con i Roman antichi*, (Roma, 1984), 139-47: Kullanılan un çeşidine ve pişirme yöntemine göre ekmek çeşitleri tanıtılıyor.

bahçedeki bitkilerin bir listesini verir şiir. Simulus sabah yataktan kalkar, ateşi canlandırdıktan sonra, hamur yoğurup kızgın taşlar üzerinde köy ekmeği pişirir. Tuzlu peynire, dövülmüş sarmısak, yağ, biraz sirke ve bir parça yaprak kereviz, taze kişniş ve bolca sedefotu karıştırarak bir *moretum* hazırlar. Margaret Visser, bu hazırlanana "*pesto*" diyor, oysa burada ağır basan peynir oluyor, otlar değil. Bununla birlikte, temel düşüncede benzerlik olduğunu, özellikle, yitip gitmiş, aynı adı taşıyan *Moretum* adlı bir yapıtta geçen "*pesto*" tarifinde çamfıstığı yerine dövülmüş badem konmasından anlıyoruz.[103]

Çokkültürlü yeme içme alışkanlıklarının ve Akdeniz göreneğinin kuzey Avrupa ve İngiltere'ye yayılmasına kesinlikle katkıda bulunmuş olması nedeniyle, toplumun hiç olmazsa şöyle bir göz atmayı hak eden bir başka kesimi daha var. Lejyonerlerin ve yardımcı birliklerin ne yiyip içtikleri, imparatorluğun dört bir yanında kurulmuş ordugâhlarda yapılan kazılarla araştırılmış bulunuyor.[104] İngiltere'nin çeşitli yerlerinden, Germen sınırında Novaesium'dan (Neuss) ve Vindonissa'dan (Windisch), Suriye içlerinde Dura-Europos'a değin uzanan bölgede yiyecek artıklarının kanıtları (kuş ve kümes hayvanı, av hayvanı ve başka hayvanların kemikleri, fındık fıstık, tohumlar ve tahıl, eğer denize yakınsa deniz canlılarının kabukları) bulunuyor. Bunların yanında, başka ülkelerden gelen toprak testilerin üzerindeki etiketler ve yazı-çizi, tahta parçaları üzerine tutulduğu için olağanüstü biçimde saklanmış garnizon hesapları ve İngiltere'de bulu-

103 *Moretum*, 87-118 (ed. E. J. Kenney, *The Ploughman's Lunch: Moretum* [Bristol, 1984]); yitmiş olan yapıtı Macrobius anıyor (André, *L'alimentation*, 155). Dövülmüş otlarla peynir karışımından Ovidius da ata yadigârı bir yemek olarak söz ediyor. Öte yandan, Columella'nın verdiği tarif daha karmaşıktır. Salza Prina Ricotti (*L'arte dell'convito*, s. 289) *formaggio condito* adıyla günümüze uyarladığı bu tariften başka üç tarif daha veriyor. Bu konuyu enine boyuna ele alan Margaret Visser'in bildirisi ve başka kaynaklar için bkz. yazarın "Moretum: Ancient Roman Pesto," *Proceedings, Oxford Symposium 1992*, 263-74.

104 oy W. Davies, askerin nasıl beslendiği konusunu ele aldığı makalesini (*Britannia* 2 [1971]: 122-42), "The Daily Life of the Roman Soldier" başlığı altında, *ANRW*, cilt 2, 1'de; *Principat*, 299-336'da (yiyecek, 318vd) daha yetkin bir katkıya dönüştürüyor. Bir askeri lağım hendeğinde yapılan kazının, dışkı malzemesi ve çiçek tozları bakımından ne kadar bilgi sağlayabileceğine örnek olarak bkz. J. H. Dickson ile C. A. Dickson, "Flour or Bread in a Roman Military Ditch at Bearsden, Scotland," *Antiquity* 53 (1979): 47-51; incir çekirdeği ve tahıl taneleri yanında, kişniş ve haşhaş tohumu ile tatlandırmanın kanıtları vardı (botanik çözümleme sonuçlarında, tahıl ambarlarını sarmış böceklerin kalıntılarına ulaşıldı). Bkz. ayrıca D. J. Breeze ile Dorian Dobson, *Hadrian's Wall* (Londra, 1978), 186; daha erken bir dönem konu alan J. Harmand, *L'armes et le soldat à Rome de 107 à 50 avant notre ère* (Paris, 1967), 193.

nan asker mektuplarının yanı sıra Mısır'ın kurak ikliminde ailelerinden yiyecek isteyen acemi askerlerin papirüs üzerine yazılmış mektupları hep bütünleyici kanıtlar oluşturuyor.[105] Bu acemi askerler, yatılı okula gidip ana babasından sevdiği yiyecekleri isteyen günümüz öğrencilerine benziyorsa da askerlerin istekleri çarpıcı biçimde değişik: Örneğin, turp yağı, *tiphe* (Kuzeydoğu Afrika'da yetişen *teff* adlı bir tahıl türü) istiyorlar. Evle yazışmalarda, özlemi çekilen özel ekmek ve çörek istekleri başı çekiyor.[106]

Arazideki Romalı asker, miktarı belli tahıl tayını ile suya sirke katarak yapılan *posca* adında "ferahlatıcı" bir içecekle yetinmek zorundaydı. *Posca*'nın sıcak havada sağlığa özellikle yararlı olduğu ve Mısır'da bulunan Fransız birliklerine Napolyon'un hekimbaşısınca salık verildiği söylenir. İsa'nın çarmıha gerilişinde, Romalı yüzbaşının süngeri kendi sirke tayınına batırarak ıslatması, acıma duygusundan mı, yoksa acıyı artırmak isteğinden midir?[107] Garnizon kentlerinde durumdan oldukça değişik söz ediliyor. Yerli halktan kendileri ve hayvanları için yiyecek toplamaya çıkan askerlere verilen çeşitli görevler araştırmalara konu olmuştur.[108] Yerine göre, kimilerine avlanma görevi veriliyordu, kimileri çoban ve kasap olarak görevlendirilirken, kimileri de peynir yapmak, bira mayalamak ya da ekmek pişirmekle görevlendiriliyordu. Ortalama yemeğin niteliği insan kaynayan Roma kentindeki sıradan yurttaşın yediklerinin çok üstündeydi. Kentte, emekçileri denetim altında tutabilmek için ya tahıl yardımı (*annona*) yapılması ya da temel besin maddelerinin dağıtılması gerekiyordu –yani "ekmek ve eğlence" şarttı.[109]

105 Vindolanda'da bulunmuş levazım depoları ve tahta üzerinde tutulmuş depo kayıtları için bkz. R. E. Birley, *Vindolanda, a Roman Frontier Post on Hadrian's Wall* ((Londra, 1977). Mısır mektupları, Davies'in *Britannia*, 134vd'daki makalesinde özetlenmiş bulunuyor; alındığı kaynak: C. C. Edgar, A. E. R. Boat ve J. G. G. Winter'in yayınladığı Michigan papirüsleri, 1931vd

106 Doğal olarak, buluntular aile üyeleri arasında gerçek bir değiş tokuşa tanıklık etmiyor; yalnızca, genel isteklerin geldiği iki değişik kümeyi saptıyor. Günümüzde adı Etiyopya ile birlikte anılan *Tiphe* tahılı, şimdilerde kazayağı ailesinden bir bitkinin fildişi renkli tohumları ve horozibiği çiçeğiyle birlikte yeniden aranır olmaya başladı.

107 Markos 15: 36; Luka 23: 36 niyetin acı çektirmek olduğunu söyler; krş. Andrè, *L'alimentation*, 172. Sağladığı devingenlik ve taşıma kolaylığı: çok fazla şarap yerine daha az miktarda sirke.

108 Davies (bkz. yukarıda 95 no'lu not) yıllık tahıl gereksinimi şöyle hesaplıyor: Alay başına 2032 ton tahıl, atlar için 635 ton arpa.

109 Romanın siyasal ve toplumsal yaşamında "sirkler" ve şenliklerin çağcıl bir değerlendirmesi için bkz. Paul Veyne, *Bread and Circuses* (Londra, 1990); Veyne'in bu yapıtının bir de kısaltılmış Fransızca çevirisi vardır: *Le Pain et le cirque* (Paris, 1976).



Resim 102. Pompei ya da Herculaneum'dan Roma ölüdoğaları. Soldan başlamak üzere: Tavşan ve üzümler; bir dikenli ıstakoz (*langouste*) ve midyeler; mürekkepbalığı ile bir su kuşu. Ulusal Müze, Napoli.

Neuss'ta saptanabilen tahıllar arasında pirinç de var. İlkçağda Doğu Afrika'dan satın alınan bu varsıl sofralarına özgü ürün, temel besin maddesi olmaktan çok, sosları koyulaştırmak amacıyla kullanılıyordu. Askerin sağlığının düşünüldüğüne ilişkin hayranlık uyandıran bir ipucu, İskoçya'nın ayazlı, yağışlı bir kuzey *limes*'inde [Roma kalesi] yapılan kazıda elde edildi: "Köpekotu suyu katkılı şarap" etiketi taşıyan bir şarap testisinin bulunmasıyla, Dioscorides'in (V, 448) öksürüğe karşı yazdığı o çok eski reçetesi hemen açıklığa kavuştu.[110] Roma bürokrasisi ve lejyonlar 410 yılında İngiltere adalarından çekildikten sonra, askerlerden pek çoğu yerli karılarının ya da kapatmalarının yanında kalarak, Romalıların çok çeşitli iklimlerden meyve ağaçları ve asma kütükleri taşıyıp getirdiği topraklarda kendilerini bilinmeyen bir geleceğe adadılar.

Şarap

Fransızca bilenler için Roma şaraplarına, üzüm hasatlarına, *grand cru*'lere, şarap tiryakilerinin değişik dönemlerde değişik tercihlerine ve şarabın kıvamını ya da tadını değiştirmek için Romalıların Yunanlılara göre daha bolca kullandığı çeşitli katkılara bir bölüm ayırmak gereksiz.

110 Carpow, Pertshire kazılarından R. E. Birley'in anlattıklarını *JRS* 53 (1963), 166'da aktaran D. R. Wilson ile R. P. Wright'a göre, (karışımı içeren amfora üzerindeki) 51 no'lu yazıt İS 3. yüzyıl başlarına tarihlenebiliyor. Neuss için bkz. K. H. Knoerser, "Römerzeitliche Planzenfunden aus Neuss," *Novaesium*, 4 (1970).

XIV. kitabını tümüyle şaraba ayıran Plinius üstüne Jacques Andre'nin 1958'de yazdığı yorum ve genç bilim adamı Andre Tchernia'nın yakın tarihli yapıtı nedeniyle bu konuda söylenecek her şey bayat olacak.[111]

Kölelere şarap yerine içirilen o tiksindirici karışımı daha önce gördük ve Trimalchio'nun içmeye uygun bulduğu, Opimius'un konsüllüğüne denk gelen MÖ 121 yılı hasadının şarabını ele aldık. Plinius ve başka yazarlardan adını bildiğimiz bir sürü şaraptan herhangi birinin günümüze kaldığını düşünmek olanaksız; aynı bölgede hâlâ üzüm yetiştiriliyor olsa bile. Ama ben, *trebbiano* üzümünden yapılma bir İtalyan beyazını ilkçağ şaraplarının yerine kullanmayı seviyorum. Bunun tek nedeni, Plinius'un Campania şarapları arasında salık verdiği Trebulus şarabının adını uzaktan andırıyor olması. Öteki adlandırmalar, yazarların yüzyıllar boyunca yankılandırıp durduğu adlardan imgelem gücüyle çıkarılmalı.[112]

Bütün şaraplar içinde en başta gelen, büyük olasılıkla, diktatör Sulla'nın oğlu L. Cornelius Sulla Faustus'un (Plinius, *DT*, XIV, viii, 61) toprakları dahil en az üç ayrı mülk içinde üretilen ünlü Falernus şarabı olmalı. Öteki şaraplara hiç benzemeyen Falernus şarabı öylesine yoğun ve ağırdı ki çakmak çakılsa tutuşabilirdi.[113] Geç cumhuriyet ve erken imparatorluk döneminin incilerinden biri olan Caecubus şarabı, Pozzuoli'nin yerini almak üzere Baiae ile Ostia arasında gemilerin geçeceği bir kanal açmak isteyen Neron'un Amyclae yakınlarındaki tuzlu batak çayırları kurutma tasarımının başlangıcında yitip gitti. Setinius, özellikle Augustus ve Iulius-Claudius ailesinin tiryakisi olduğu bir şaraptı. Nomentanum, Albanus ya da Surrentus şaraplarının tiryakileri vardı. Yunanistan'dan da şarap

111 Bkz. Jacques André, ed., *Pline l'ancien: Histoire naturelle* (Paris, 1958); Andre Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine* (École française de Rome, 1986). Tchernia araştırmasına amfora saplarındaki damgalar konulu doktora teziyle başladı; fakat şaraba duyduğu gerçek bir Fransız saygısıyla, bir önceki tümcemde saydığım tüm özelliklerin ayrıntılı bir araştırmasına girişti. Doğal olarak, derinlemesine yapılmış birçok uzmanlık araştırmaları var; onları kaynakçada bulabilirsiniz; İngilizcede, ilkçağa önemli yer ayıran, çok kolay okunabilen, güvenilir, genel iki yapıt var: Edward Hyams, *Dionysus: A Social History of the Wine vine* (Londra, 1965), 1987 ile William Younger, *Gods, men and Wine* (Londra, 1966).

112 16. yüzyılda yaşamış bir hekim, günündeki İtalyan şaraplarının karşılığı olan kadim şarapların adlarını sayabildiğine inanıyordu: Alessandro Trajana Petronio, *de Victu Romanorum et de sanitate tuenda libri quinque...* (Roma, 1581; İtalyanca basımı, 1592).

113 Bugün hâlâ, eski Falernium şarabının adını taşıyan bir beyaz şarap var; ama üzümün aynı üzüm olduğunu düşünmek için bir neden yok. Vezüv yanardağının yamaçlarından elde edilen bu şaraplar içinde Massic şarabını, Horatius bazı şiirlerinde över: III, xxi'de dolgunluğunu över; II, xix.

getirtildiğini düşleyebiliriz ama genelde uzun ömürlü, dengeli olmasını sağlamak için Kos ya da Khios adasının, Romalıların deniz suyu kattığı şaraplarından tat alır mıydık acaba?[114]

İyisinden dışalım şarabına deniz suyu katmak, bize şarabın kutsallığına yapılmış bir saygısızlık gibi gelebilir. Oysa Cato'nun ya da ilkçağın son döneminden Palladius'un öğütlerinde, deniz suyunun nasıl işlem gördüğünü okuyunca ve ayrıca, Plinius'tan Lesbos şaraplarının istenen deniz tadını üzümün yetiştiği topraktan nasıl doğal olarak aldığını öğrenince pek o kadar şaşırmıyor insan. Bir Kos şarabının Roma'ya özgü taklidini yapmak için deniz suyunun hazırlanması Cato'nun tarifinde yetmiş gün sürüyordu (Palladius'un amcasının tarifinde altı yıldı bu süre). Deniz suyunun rüzgârsız, dingin bir günde açık denizden alınması gerekiyordu ve önce otuz gün süreyle (hafif buharlaşmaya olanak verecek ölçüde kapatılmış küplerde) küpten küpe aktarılmalıydı, daha sonra her küpte yirmi gün bekletilerek her aktarmada dibe çökenler ayrılmalıydı. Bağ bozumunda, üzümler sıkılmadan önce üç gün süreyle bu suya yatırılıyor, böylece şişip tuzlu suyun tat ve kokusunu emmesi sağlanıyordu. Denizden uzak yerlerde, deniz suyu yerine tuz katılmış tatlı su kullanılırdı.[115]

Daha başka katkı maddeleri de var ki, onlar günümüzün damak tadına daha da aykırı geliyor: Kırmızı şarabın rengini açmak için tebeşir ve alçı, rayiha katmak için mür (sarı sakız) ve anasondan başka her türlü kokulu ot, tarçın, safran ve acıbadem kullanılırdı. Daha bitmedi: Bir de şarapların sağaltım için kullanılanı ya da meyve ve başka maddelerden yapılanı vardı. Kimileri şarabın rengini koyulaştırmak üzere tütsülenmişinden, kimileri acı, ıtırlı pelin (*artemisia*) katılmışından hoşlanıyordu. Pelin, daha sonraları apsent (pelinotu ile yapılan anasonlu yeşil bir içki) adlı kötü üne sahip damıtılmış içkinin yapımında kullanılacaktı. Marsilya şarapları

114 Anlaşıldığı kadarıyla su ısıtılıyordu (bkz. Horatius, *Odlar* III, xix; içki içme yarışına çağrı olan bu şiirde, içki yöneticisinin belirlediği sulandırma oranı üç ya da dokuz bardaktır (*"cyathi"*).

115 *De re agricultura*, CXII; Palladius'un amcası, deniz suyunu aktarmaya başlayarak hacmini üçte ikiye indirmeden önce üç yıl dinlendirirdi; sonra ağzını bir üç yıl daha kapattıktan sonra yine aktarmayla üçte bire indirirdi. Giacosa'dan (*A Taste of Rome* [Chicago, 1992],194) Cato'ya CIV kimi yazarlar aksini söylese de, dikkat edilirse hiçbir zaman suyun durgunlaşmasına izin verilmiyor. Cato kullandığı "eski" sözcüğüyle, yalnızca yukarıda belirtilen sürecin uzunluğuna değiniyor. Dosi ve Schell (*A tavola con i Romani*, s. 182) deniz suyu ve başka katkıları ele alıyorlar.

türünde reçineli şaraplardan tat almayı Romalılar Yunanlılardan öğrendi. Testilerin iç yüzeyini kaplamaya uygun reçine seçimi konusunda Plinius'un verdiği öğütlere bakılırsa, çoğu şarap büyük olasılıkla az ya da çok zift tadı taşımış olmalı. Daha başka çeşitli katkı maddeleri arasında, bağ yetiştirme aşamasında kullanılanlar ya da sıcak, soğuk suyla sulandırılarak sunulma aşamasında şaraba katılanların ötesinde, şarabın üzerinden süzdürüldüğü rayihalı bitkiler gibi konulara girmek, başlı başına bir bölüm gerektirir.

Bizim ilgi alanımız mutfak ve şarabın yemek pişirmedeki yeridir. Tavada pişmekte olan "sos" malzemesine şarap katıp ve sonra yemeğe son taşımda eklemek üzere çektirmenin olağan olduğu günümüz Fransız mutfağındaki uygulamanın tersine, Romalı aşçılar önceden kaynatılarak çeşitli ölçülerde çektirilmiş şarap ya da şıra kullanırlardı. Bunu, tıpkı daha önce *garum* karışımlarında gördüğümüz gibi, Çinlilerin el altında bulundurdukları, önceden hazırlanmış soslarına benzetebiliriz. *Liquamen* ve öteki önceden hazırlanmış tatlandırıcıların yanı sıra, kaynatılarak çeşitli ölçülerde çektirilmiş şarap ve şıra da, ne zaman bir ilkçağ şölenini yeniden yaşatma girişiminde bulunulsa, vazgeçilmez öğelerdir. Apicius, pek çok tarifinde, yemeğe son noktayı koymak üzere, adına Fransızların *vin cuit* dediği *defrutum*'un kullanılmasını zorunlu görür. *Defrutum*'da şarabın kaynatılarak başlangıç hacminin yarısıyla üçte biri arası bir ölçüye dek çektirilmiş olması gerekirken, daha yoğun olan *sapa* başlangıç miktarının üçte birine değin çektirilir (Plinius, *DT*, XIV, xi, 80). Tadı ve alkol içeriği güçlendirilmiş *passum*'u elde edebilmek için, iyice olgunlaşmış üzümler çoğunlukla dalında kurutulduktan sonra, sıkma ve mayalanma öncesinde bir süre taze şıraya yatırılarak bekletilir. Columella (XII, 39) ve Palladius'un betimlediği *passum* Plinius'un sözünü ettiği misket şarabına benzemektedir.[116] Yemeklere sıkça katılan *caroenum* da, kaynatılarak *defrutum* kıvamında koyulaştırılmış bir şaraptır. Ayrıca, Romalıların yemek öncesi içtikleri *mulsum* da yemeklerde kullanılır. *Mulsum*, yemek öncesi yudumlanmak üzere sek beyaz şarabın balla karıştırılmasıyla elde edilir.

116 Palladius XI, xix; Plinius *DT*, XIV, xi, 82, (her ne kadar çağcıl dillerde *muscatel* kelimesinin kökünde tatlı üzüme gelen sinekler olsa da) Plinius'un "arı-şarabı" *apianum*, Girit adasının güzel şarabı *passum*'dan geri kalmaz.

Üzüm suyunun kaynatılmasıyla elde edilen bu yoğun tatlı lezzetin, çok değişik bir lezzet dengesi taşıması beklenen bir yemeğin (özellikle, kitabın ekler bölümündeki tavuk tarifinde olduğu gibi *liquamen* ya da *garum* ile pişirilen yemeklerin) tadını nasıl değiştirdiğini keşfetmek insanı büyüler. Bu noktada, yeniden Roma yemeklerinde lezzet ve estetik sorununa dönmüş oluyoruz.

İlkçağın Damak Tadı ve Bu Tadın İtalyan Lezzetlerinde Sürmesi

Herkes ilkçağ Roma yemekleriyle günümüz İtalyan yemekleri arasında ne tür benzerlik ve ayrımlar olabileceğini merak ediyor. Benzerlik ve ayrımlar deyince bu karşılaştırma, doğal olarak yalnızca anavatanı temel almalıdır, yoksa, Mısır gibi ya da bugünkü Ermenistan gibi uzak eyaletlerle arasında bir zamanlar bulunan büyük ayrımları değil... Örnek bir üst sınıf evinde, günümüz mutfağının temel malzemeleri kullanılıyordu: Uzmanının, üretildiği bölgeye göre adıyla ayırdığı sızma zeytinyağı gibi, anlayanların geldiği yeri kesin olarak bilebildiği şarap türleri, Cato'nun, pişirme sırasında somunların tabanına defne yaprağı serdiği tarifinin de aralarında bulunduğu yöntemlerle çoğu kez rayihalı otlarla tatlandırılmış olağanüstü güzellikte kıtır kabuklu ekmek çeşitleri (şimdilerde süpermarketlerin baş yiyeceklerinden olan *focaccia*'nın, Latince'de *focus* adıyla bilinen ve ocakta dizili kızgın taşlar üzerinde pişirilen yassı ekmek çeşidinin ilkçağdan günümüze uzantısı olduğunu unutmayalım), yöresel özellikler taşıyan salamsucuk çeşitleri, peynirin tazesinden, yumuşağından tutun, rendelenmeye uygun sertlerine dek görece değişik çeşitleri,[117] mutfaklara girmiş belli başlı sebze ve meyveler... Roma mutfağı, günümüzün çok sevilen birkaç maddesi eksik olmakla birlikte, temelde klasik bir Akdeniz mutfağıydı: Floransa usulü yemeklerde ıspanak yoktu, ama karapazı, *blitum*'dan tutun da pazı ve *bietole*'ye kadar ıspanağın yerine geçecek pek çok başka sebze vardı. Daha sonraları Arapların armağan edeceği patlıcan o sıralar bulunmuyordu. Hep-

117 16. yüzyıl uzmanı Pirro Ligorio, Torino yazmalarında (2. cilt, fol. 109), övgülerine Ozan Martialis'in şiirlerinde rastladığı eski Roma peynirlerinin o günlerde hâlâ var olduğunu yazıyor. Bunlar arasında Sabine bölgesinden Vestine ve Trebula peynirleri ile eskinin Etrüsk bölgesinden Luna geçiyor. Parma bölgesi her zaman peynir yapım merkezi oldu ve Parmalılar üretimin hiç kesintiye uğramaksızın sürdüğünde ısrar ediyorlar.

sinden önemlisi, bugün İtalyan yaratıcılığının ününü, kullanımına borçlu olduğu Yeni Dünya'nın yerli bitkileri domates ve kırmızı biber yoktu. İlkçağ Romalıları kadar günümüz İtalyanlarının da sevdiği *agrodolce* tadını elde etmekte, ağaçkavunu dışında bütün turunçgillerin kıtlığı çekiliyordu[118] (gerçi sirke ve *agresto* diye bilinen ham meyvelerin suları yok değildi).

Bununla birlikte, süreklilik sayesinde İtalya'nın eski sakinlerinin bahçe tarımına düşkün olduğunu anlıyoruz. Eğer günümüzde İtalyan pazarlarının insanı şaşkına çevirecek kadar bol zeytin çeşidi sunduğu kanısındaysanız, bir de Plinius'u okuyun (*DT*, XV, iv-vi, 13-23): İçinde beyazı da olmak üzere, otuzdan çok zeytin çeşidi sayıyor. Ürün çeşitliliğinin kalmadığı günlerde yaşayan bizler (raf ömrünü uzatmak ya da verim artışı sağlamak uğruna ortadan kaldırılmış sayısız elma türünü bir düşünün) ilkçağda pazara alışverişe çıkmış birinin gözünü gönlünü çelen ürünleri ne kadar kıskansak azdır (Resim 101). Aynı Plinius, çeşitli biçimde, boyda, tatlılık ve ekşilikte kırkın üzerinde armut çeşidi sayarak bizi şaşırtıyor (XV, xvi, 53-56). Hem köleler, hem de soyluların beslenmesinde bunca temel bir besin maddesi olan incirin de sayısız çeşidi vardı. Yöresel incir türleri, doğu eyaletlerinden ve Afrika'dan getirilenlerle destekleniyordu (*age*, xix-xxi, 68 vd).

Sebze türleri de benzer çeşitlilik sergiliyor. Jacques André'nin saydığı, tarımı yapılan 54 ve yabanıl 43 sebze türü var Roma'da bilinen.[119] Bu sebzelerin çoğunu bugün tanımıyoruz ya da kılık değiştirmişler: Sözgelimi, daha önce söylediğimiz gibi, ilkçağ insanı havucun değişik renklerini biliyordu, ama turuncusunu bilmiyordu. Ebegümecinden tek yakınma

118 Wilhelmine F. Jashemski, Polybius'un Pompei'deki evinde yapılan yoklamalarda limon ağacı köklerinin seçilebileceğine inanıyor "The Gardens of Pompeii, Herculaneum and the Villas Destroyed by Vesuvius," *Journal of Garden History* 12 [1992]: 102-25, s. 109'da duvara yapışık büyütülmüş saksı bitkileri konusu ele alınıyor). Bunlar pekâlâ, Plinius'un betimlediği (*DT*, XII, vii, 16) işlem uygulanmış ağaçkavunu(?) olabilir. Domenico Casella, Pompei ölüdoğaları arasında limon da ayırt edebilmiş; tıpkı bir duvar resminde daha da akıl karıştırıcı ananas bulduğu gibi... (Bkz. *Pompeiana: Raccolte di studi per il secondo centenario degli scavi di Pompei* [Napoli, 1950], 355-86'daki "La frutta nelle pitture pompeiane" başlıklı makalesinde yer alan savlarına). Krş. Berthold Laufer, "The lemon in China and elsewhere," *Journal of the American Oriental Society* 54 (1934): 43-160; Hindistan'ın yerlisi bu ağacın o topraklarda bile İS 4. yüzyıldan önce yetiştirilmediği sanılıyor; daha sonra, oradan batıya Araplarla birlikte göç ediyor.

119 *L'alimentation*, 48. Sebzeler üstüne yazdığı özel değerdeki bölümde, Romalıların düzenli olarak tükettiği mantarları belirleme gibi tartışmalı bir konuyu bile ele alıyor. Bu konu botanik sınıflandırma çalışmalarında zor bir bölümdür.

nedeni var gibi görünüyor: İkram edildiği bir yemek sonrasında, liflerinin sindiriminde çok güçlük çeken Cicero ishal olduğundan yakınıyordu (Gallus'a yazdığı bir mektupta, *Ad fam.* VII, 26, savurganlığı önleme yasası yüzünden ev sahibinin bol baharatlı sebze ve mantar yemekleri ikram edemediğinden yakınıyor). Ama bir de atalarımızın boğaz ağrısını hafifletmek üzere kaygan özünden yatıştırıcı haplar yapmada ebegümecigillerden hatmiyi kullandığını düşünün... Eğer doğulu yiyecek dükkânlarından alışveriş yapmıyorsanız ya da kendi bahçeniz yoksa, Romalıların kendi toprağından ya da ekili topraktan ya da doğadan topladığı sürüyle bitkinin bunca bolluktaki filizlerinden yemekler yapmak neredeyse olanaksızdır: Bezelye, şerbetçiotu, üzüm, sığırdili, azman rezene yanı sıra lahana ve marulgillerin sayısız türleri bunlardan yalnızca birkaçı.

Yemeklerini tatlandırma çabasındaki eskinin insanları, İtalyan aşçılarının yakın zamanlarda çok değer verdiği ağız yakan, kırmızı biberin acısından yoksundu. Fakat pahalılığına karşın, biberi gittikçe daha çok sever oldular: Hem bildiğimiz, kurutulmuş ak ve kara tane biber, hem de "sivri biber" ile Afrika'nın *meleguetta* biberi (ortaçağın "Cennet taneleri")...[120] Eğer keseleri hakiki biber almaya yetmezse, satıcıların saf müşterileri kandırmaya çalıştığı ardıç meyvesi karıştırılmış biber de makbul sayılmış olmalı ya da biber yerine mersin meyvesi kullanılabilirdi. Bir başka almaşık da Romalıların zaten baharata dönüştürmeyi bildiği hardal bitkisi tohumlarıydı (hardal değişik karışımların her zaman aranan bir öğesi oldu).[121] Api-

120 Biber konusunda bkz. Plinius, XII, xiv, 26-27. Biber üstüne bölüm içeren bir başka yapıt: M. Toussaint-Samat, *History of Food*, 490-95. Daha hafif olan beyaz biber, ne gariptir ki, olgun meyvenin, kabuğu soyulmuş çekirdeğini temsil etmekteyken, karabiber de olmamış meyvenin kurusudur. Roma İmparatorluğu'nda baharat alım satımı konusunda bkz. J. I. Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641* (Oxford, 1969). [Latince *Aframomum meleguetace* (Zingiberaceae) veya *Amomum granum paradisi*. Türkçe cennetbiberi, edrefil, ıtrifil, tıfıl –ed.n.]

121 Dijon hardalının alım satımına ilişkin tarihler, bu hardalın ilk kez Roma döneminde bu Burgonya kentinde başladığında direnirlerse de, Roma Galya'sı aşçılarının hardal tohumlarını, öteki baharatları yaptıkları gibi, gerektikçe öğüttükleri olasılığı daha yüksek görülüyor. H. Gault ile C. Milhaud, *Guide gourmand* (1970), 287, hardalı Galya'ya, bu arada Dijon'a, Romalıların getirdiğini yazıyor ve ilk hardal tarifini veren kişinin kentin 4. yüzyıldaki valilerinden birinin oğlu Palladius olduğunu belirtiyor. Bu tam doğru olmasa gerek, çünkü Columella 1. yüzyılda Palladius'unkinden farklı bir tarif veriyor. Palladius hardal tohumlarını kavurduktan sonra bal, İspanyol zeytinyağı ve keskin sirkeyle karıştırır. Columella (*De re rustica*, XII, lvii) kömür ateşine gösterildikten sonra dövülmüş tohumları keskin beyaz sirkeyle ıslatır ve zeytinyağı yerine dövülmüş çamfıstığı ve badem koyar. Günümüz Dijon hardalında sirke yerine, ortaçağda olduğu gibi koruk suyu ya da herhangi bir ham meyvenin suyu kullanılmaktadır.

cius'un armutlu tart üzerine serptiği taze öğütülmüş biberi (bkz. Ekler), ağız tadını tazeleyen fazladan bir katkı olarak salık verebilirim. Bu ekleme, dört başı mamur bir yemeğin bitişinde Romalıların şöyle dile dokunur, güçlü tat ve koku beklentisini karşılar. Yemeğin bitişinde son noktayı koyan daha başka meyve ve fındık fıstık çeşitleri yasal yollardan elde edilmesi daha zor türdendir. *Cannabis sativa* tohumları, haşhaş tohumu gibi, kimi zaman kavrulduktan sonra balla ikram edilirdi.[122]

Apicius'u savunmam sırasında, Romalılarda güzel kokulu otlar ve baharat kullanımına değinmiştim. Yemek pişirme araç gerecinin bunca ilkel olduğu bir sırada, karmaşık tatlar arayıp kotaranlar için ot ve baharatın önemini akıldan çıkarmamak gerek (Resim 81, 82). Her ne kadar evlerde kızgın odun kömüründen *bancone* üzerinde ızgara ve küçük ölçekli çevirme, sote yapılabilse de, genelde her şey suda kaynatılıyor ya da, en iyisi, hafif yağda çevrildikten sonra kendi suyuyla yavaş yavaş pişiriliyordu. Toplumun bütün kesimleri yöresel otlara erişebiliyordu doğal olarak ve bu otlardan yararlanma yöntemleri, birkaç fark dışında, günümüz İtalyan mutfağıyla uyuşuyor. Yunanlılarda *silphion* kullanımını ele aldığımız sırada karşılaştığımız çadıruşağı otu, günümüzde Arap ve Hint mutfaklarına kalmış bulunuyor, bunun dışında bir de, sarmısağı en az Horatius[123] kadar hor gören ve sarmısak kullanmaktansa, onun daha incelmişi şeytantersini (asafetidayı) kullanan Apicius'un yolunu izleyecekler olacaktır. Bugün artık çağdaşlarımız sedefotundan da tat almıyor ve ilkçağın vazgeçemediği ballıbabagillerden bunca çok kokulu ot çeşidinin kullanımı genellikle azalmış bulunuyor. Yarpuzu (yabannanesi; *pulegium*) çarşı pazarda bulmak günümüzde iyice zorlaştı; belki İngiltere bunun dışındadır. İtalya'da ve başka yerlerde kedi severler kedinanesi

122 Plinius, haşhaş tohumunu atıştırmalıklar arasında sayar (*DT*, XIX, lv, 168); öte yandan Galenos (XII, 8) kenevir tohumu tüketildiğine tanıktır. Kenevirin yemeklerde kullanımı konusunda bkz. benim makalem, "The Infamous Herb of 'Joyous Perfection': Cannabis sativa in cooking," *Proceedings, Oxford Symposium 1992*, 48-55, kaynakçasıyla.

123 Horatius'un, koruyucusu ve âşığı Maecenas'a seslendiği Epode III adlı yapıtı, yüksek sınıftan Romalıların aşağı sınıflara bıraktıkları anlaşılan "zararlı" sarmısak yemeye duyulan şiddetli tiksintinin ünlü bir örneğidir. Gowers, *The Loaded Table*, 5. bölümde, bu şiiri ve sarmısağa duyulan "sevgi-nefret" ilişkilerini çözümlemeye özel bir yer ayırmıştır.

yetiştiriyor, oysa *nepeta* ilkçağda her mutfakta bulunurdu.[124] Bereket, Asya ve Latin Amerika mutfağının etkileri var da, eskinin sevilen taze kişniş yaprağı ya da Çin maydanozu ve İspanyolların *cilantro*'su son zamanlarda Amerikan tatlarına canlılık katıyor.

Uzak yoldan taşınması nedeniyle, ürünler içinde her zaman en pahalı olan baharat öyle kolay erişilebilir değildi. Herkesin Apicius kadar ya da 6. yüzyıl başında Apicius'un metinlerini alıntılayan Ostrogot kadar savurgan olması beklenemezdi. Ostrogot Vinidarius, safran ve Hint sümbülünden tutun, zencefil ve kakuleye değin, her mutfakta bulunması gereken yumru, tohum, fındık fıstık, kuru yemiş ve yaprakları içeren, şaşırtıcı uzunlukta bir döküm verir. İki baharatın yokluğu dikkati çeker: Tarçın ve karanfil. Her ikisi de Doğu'dan getirtilmesine rağmen, ortaçağın gözdesi bu iki bahar, ilkçağda mutfak yerine hekimlikte ve güzel koku yapımında kullanılmaktaydı. Bunlardan tarçın ve Çin tarçını, özel ölü yakma törenlerinde yanık et kokusunu bastırmaya yarardı.[125] Baharatın hafif olanı, başka bir deyişle, tatlı baharat adıyla bilinen kimyon, anason ve en önemlisi taze kişniş, en sevilenlerdendi.

Çokkültürlü Helenistik dünyayı aşan bir bağlamda gelişmiş bir mutfağın estetiğini olabildiğince yeniden kurarken, Roma mutfak sanatının, aynı dönemde, görsel ve yazınsal sanatlarla paylaştığı birkaç temel ilkeyi görmezden gelmek olanaksız. Bütün bu ilkeler Romalıların çok erkenden ustalaştığı inandırma ve yönlendirme sanatlarında da yer alır. Felsefe alanında öne çıkan Yunanlıların tersine, Romalılar devlet yönetimi ve hukuk alanında gelişmişlerdi. Romalıların Helen ikna sanatı kurallarını aşan bir belagat geliştirmiş olmaları, diktikleri kamu anıtlarının toplumsal ve siyasal iletiler sergilemesi boşuna değil. Simgelere, mutluluk verme ya

124 Salataya katmak için iyisini seçmenizi öneririm; özellikle salataya birkaç damla şeytantersi, esansı da damlatılmışsa...

125 Plinius, (*DT*, XII, xli, 83) Poppaea'nın cenaze töreninde Neron'un olağanüstü büyük miktarlar kullandığına tanıklık etmiş otoriteleri anar; xxxlii ve devamında, Herodotos'un tarçın ve çin tarçınının kökenine ilişkin anlattığı düş ürünü öyküleri anımsar. Bunların doğru olmadıklarını bilir ve bu baharatın doğası ve özelliklerini incelemekle sözünü sürdürür. Ona göre, Palatium tepesindeki Divus Augustus Tapınağı'nda bu çalının dev gibi bir kökü görülüyordu, öte yanda Vespasianus, Capitolino tepesindeki tapınaklar ile kendi kurduğu Barış Tapınağı'na (xlii, 94) tarçın ağacından, altın kakmalı taçlar adamıştı. Bunların tümü de tarçının yabancı kaynaklı olduğunun göstergesi.

da öğretme işlevi ötesinde psikolojik denetime kadar uzanan yeni işlevi açısından güç katmak amacıyla Romalılar, adına *decor*[126] dedikleri bir sanatsal ve tadımsal ikna yolu geliştirdiler. Bu Latince sözcük, *decoration* (dekorasyon) gibi Batı dillerindeki türevlerini akla getirebilirse de, kök anlamı, "yerindelik" ya da seçilen *biçemin* eldeki konuya uygunluğu idi. *Decor*, konuşma sanatında, yazın alanında, mimarlıkta, başka sanat dallarında geçerli olabileceği gibi, hiç kuşkum yok ki, yemek sunmada ve yeme içme sanatında da geçerliydi. 5. yüzyılda Macrobius şöyle yazacaktı: "Bizim yemeğimiz, destanlar çağından gelen ılımlılık ile kendi beğenimizin karışımıdır. Ölçülü ama zariftir, savurganlığa düşmeden dikkatle tasarlanmıştır." Sözde yozlaşma yaşanan geç antik dönemde söylenmiştir şu söz!

Romalı mimarlar, ressamlar ve heykeltıraşlar, tıpkı konuşma ustaları ve yazarlar gibi, yapıtlarını, ince farklar olmakla birlikte, gözettikleri yarara, aktarılması gereken iletiye ve hedef aldığı topluluğun niteliğine uyduracaklardı. Çağının olaylarını mecaz yardımıyla anlatan Yunan betimlemelerinin tersine (örneğin, Perslerle savaşımlarını, tanrılarla devlerin kapıştığı ya da Lapithlerin Kentaurlarla, yiğitlerin Amazonlarla kapıştığı biçiminde anlatan söylenceler) Roma'da bir belgeleme dürtüsü vardır; Roma alçak kabartmalarında ve Helen örneklerine daha fazla dayanan diğer sanatlarda, Dindarlık, Erdem, Onur, Ahenk, Acıma ve bunun gibi soyutlamalara grafik gerçekçilik kazandırılmıştır. Bu gerçekçilik, daha sonra, insan girişimlerini çevreleyen gözle görülebilir alana uzatılabilir, yeter ki siyasal ya da dinsel imgeye güçlü bir çarpıcılık kazandırsın... Tıpkı belagat sanatı üstüne elkitaplarında ortaya konan biçem kategorileri gibi, heykeltıraşların tek bir anıtta değişik biçem dillerini "konuşmaları" beklenirdi: "Görkemli" ya da yüksek düzeyde; "Zarif" ya da çok süslü; "Yalın"; "Pes perdeden" ya da ikna edici.[127] Örnek bol. Augustus'un, kurduğu yeni

126 *Decor* ilkesinin İtalyan Rönesansı'nda önemi konusunda yalnız belagat sanatı konusunda yazanlardan değil, daha da önemlisi, Vitrivius'un *On Architecture* adlı yapıtından tarayarak ulaştıklarım için Phyllis Pray Bober ve Ruth Rubinstein, *Renaissance Artists and Antique Sculpture* Oxford, 1986), s. 37-40 adlı yapıta yazdığımı sunuş yazısına bkz. Tanrıları simgelemede uygulanan özel etkileyici öğeler konusunda bkz. Eugene Dwyer, "Decorum and History of Style in Pompeian Sculpture," *Studia Pompeianaet Classica*, ed. R. I. Curtis (New Rochelle, N. Y., 1988), 105-25.

127 Çoğu Latin yazarların verdiği genel türler yerine, MÖ 3. yüzyıldan bir yazar olan Yunanlı Demetri-

dünya düzenine adadığı, bin yıl dayanmak üzere tasarlanmış *Barış Sunağı*'nda, değişen içeriğe göre dört karşıt kabartma biçemi kullanılmıştır; içerik mitoloji ile başlar, kişilerde somutlaştırılan propaganda kavramlarına geçer, adama törenlerinin gerçekte olduğu gibi canlandırılmasının ardından, sunağın kendisindeki frizde kutsal bir doruğa ulaşır (sunaktaki her figür, yanındakilerden yalıtılmış ve izleyenin bakışlarına önden sunulmuş durumda, bir kutsal tören simgesi anlamı taşır).

Mimarlıkta da durum aynıdır. Dıştan bakınca, Yunanlılardan ödünç alınma sütunlar ile üst sövelerden oluşan kavram dağarı, gözü durmaksızın kemerler ve tonozlardan oluşan asıl yapıya çeker; ilkçağın Yunanlı mimarları kemer ve tonozu genellikle küçümseyerek reddedip yerine kendini açıkça ele veren sütun pervazlı dizgeyi benimsemişlerdi. Antikçağın geleneklerinden yana tutucu bir eğilimi yansıtması gereken yapılarda (bir zamanlar klasik biçemde inşa edilmiş Amerikan halk sandığı binalarını andırırcasına), Etrüsk göreneği taze bir söyleme kavuşmuştu; bu dinsel yapıların temeli Etrüsklerden kalma kâhin ayinleri ve kutsal törenlerle atılmıştı. Bir Roma tapınağı, iç alanı dört bir yandan erişime açık bir Yunan tapınağının tam tersine, önündeki mekânı saldırganca ele geçirir. Bu yaklaşımın, Roma'nın hegemonyacı buyurganlığını yansıtan *ad locutio* pozundan hiçbir farkı yoktur: bu poz, kaldırdığı sağ koluyla halk yığınlarını kıskıvrak ele geçiren bir önderin, komutanın (sonraları imparatorun) erkini bütün canlılığıyla yansıtır ve demagoglar oldum olası bu pozu takınagelmişlerdir. Tapınak yüksek bir platforma yerleştirildiği için ön yüzü dışında hiçbir yandan erişilemez; koyu gölgelerin kapladığı revaklı bölümüyle soluk kesen ön yüzdeki çok sayıda kalın sütun, tapınağın kalan bölümlerini kuşatan bir dizi kabartma destekle karşıtlık oluşturabilir. Bir tanrının adına avluyu ve dış sunağı egemenliği altına alan bu tanrı evleri, insanı uçsuz bucaksız iç alanıyla etki altına alan kamu yapılarıyla karşıtlık oluşturur, özellikle de propaganda amacına yönelik Pantheon gibileriyle...

us'un kullandığı sınıflandırmayı kullanıyorum. Latin yazarların genel sınıflandırması: Alçak ya da yalın; orta ya da etkileyici; yüksek ya da süslü biçimindeydi. Macrobius'a göre (*Saturnalia*, V, 1, 7) bereketli, kısa, kuru ve süslü ya da nakışlı sınıflarına ayrılıyordu.

Decor'a ve öteki amaç söylemlerine karşı duyarlılık, şimdiye değin ele aldığımız sosyopolitik etmenler yanında, yeme içme sanatına da büyük ölçüde katkıda bulunmuş olmalı. Roma şiirinde ve ölüdoğa resimlerinde damak tadı duyarlığının bol miktarda yazınsal ve görsel kanıtı var (Resim 102). Bu geliştirilmiş beğeni, ayrıca üstü örtük biçimde iyi çiftlik yönetimi kaygısı ve tarım-hayvancılık merakında da açıkça görülüyor. Bu bölüme başlarken size verdiğim alıntı yerine, 17. yüzyıl İngiliz gençlerine en uygun öğretim üstüne yazdığı makalesinde John Milton'un hayranlık belirten yargılarını veriyorum:

> Akşam yemeğinin ardından, yatma zamanına değin [din ve Kutsal Kitap'tan öyküler]. Bir sonraki adım olarak, tarım konusunda yazan Cato, Varro ve Columella okunmalı, ne de olsa konular içinde en kolay olanı bu... eğer dili zor gelirse, daha iyi... ve işte şimdi, memleketlerinin çiftçiliğini geliştirme, verimsiz toprağı değerlendirme ve iyi toprağın yitmesine çare bulma konularında onları yüreklendirmenin ve güçlendirmenin tam zamanıdır.

Modern çevrecilerin çıkaracağı dersler var burada. Rodale deneme çiftliğine yaptığımız rehberli bir gezide, tarım ilaçlarını azaltmanın, toprağın üst tabakasını iyileştirmenin ve insan beslenmesi için yeni kaynaklar geliştirmenin en iyi yöntemlerinin ilkçağın bu toprak işletme uzmanlarının yazdıklarıyla çakıştığını öğrendiğimde şaşıp kalmıştım.

Yedinci Bölüm

ERKEN ORTAÇAĞ

Hıristiyanlığın, toplumun en ayrıcalıksız üyelerinin ilgi duyduğu küçük bir kült olmaktan çıkıp pagan seçkinleri ardına takana kadar geçirdiği ilk yüzyıllarından itibaren ayırt edebildiğimiz temel bir ikiliği var. Bu ikilik, adına ortaçağ denilen dönemde yemek pişirmeyi ve yeme içmeyi etkiliyor. Bir yanda beden, öte yanda ruh, bir yanda bayram, öte yanda oruç, bir yanda Tanrı'nın nimetlerinin tadına varma, öte yanda oburluk gibi insana özgü günahlardan kaçınma... Peki o zaman, Eski Yunan ve Roma'dan beri vücut sağlığı ve beslenme kurallarına duyulagelmiş geleneksel ilgi, ya da Musevi olan-olmayanların manevi yoldaşlık içinde yediği törensel yemekler, ucu mistik düşlerin beslediği ermişliğe varan yeni bir çilecilikle[1] nasıl bağdaştırılacaktı? Ruhsal beslenmeye bağlanış, çatışmayı daha da keskinleştirdi. Ruhsal beslenmenin en çarpıcı biçimde sergilenişi, Erken Hıristiyanlık dönemindeki agape (aşk şöleni) ile şarap ve ekmek ayininde görülür.

Tarihin hiçbir döneminde, insana özgü konularda böylesine güçlü duyumsayabildiğimiz bir başka ikilik yoktur: Değişimin devingenliği karşısında törenin köklülüğü. Yalnızca yemek pişirme sanatına bakıldığında bile, yenilik karşısında direnen gelenek, bir zamanlar Galya adıyla bilinen Fransa'da bugün eski Roma yemeklerinden *cassoulet, bouillabaisse* ya da o zaman domates Yeni Dünya'dan henüz gelmediği için onsuz yapılan *Provensal tian* ile sürüyor. Modern Fransız insanı çok eski, "barbar" Germen boylarının bıraktığı armağanların da tadını çıkarıyor: Bir yanda *bon bock,* öbür yanda tereyağıyla açılmış hamur işleri ve "sos"lar... MS 1. yüzyılda Tacitus, Germen beslenme düzenini Sezar'ın gözlemlerine dayanarak süt, peynir ve et diye özetlemişti. *Germania* adlı yapıtında (23. kitap) Tacitus barbarların neyle beslenerek varlıklarını sürdürdüklerini betimliyor: Romalılar gibi yumuşasın diye asıp bekletmeye bile gerek duymadıkları av etlerinin yanında yaban meyveleri, fındık, ceviz, tohumlar; büyük olasılıkla süt kesiği demek olan ama ayrıca tere-

1 Bu konular için, özellikle de kadın ermişler bakımından bkz. Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast: The Significance of the Food to Medieval Women* (Berkeley ve Los Angeles, 1987) ve ekindeki kaynakça.

yağı ve peynir anlamını da içerebilecek *lac concretum*; ölçüsüzce içilen biraya (mayalanmış tahıldan elde edilen şu her yerde hazır ve nazır içki) düşkünlükleri yüzünden de kolayca yenilgiye uğratılacaklarını düşünüyordu. 5. yüzyıla gelinip de Galya'nın tamamı böylesi bira düşkünü kuzeylilerin eline geçtiği sırada, klasik Yunan-Roma uygarlığının uzantısı bir görgülü kişi, leş gibi kokan soğan, pırasa nedeniyle ve de saçına sürdüğü tereyağı yüzünden ekşi ekşi kokan, kaba Burgonyalı komşularına küçümseyerek bakacaktır (Auvergne'deki Clermont piskoposu Sidonius Apollinaris'in mektuplarından).[2]

Yaklaşık MS 300 yılından 800 yılının biraz öncesi ve sonrasını kapsayan Carolus Magnus (Şarlman) dönemine dek geçen yüzyıllar boyunca, apayrı iki yaşam biçiminin usul usul iç içe geçişi sırasında, Roma'nın siyasal ve düşünsel yaşamının çürüyüşüne tanık oluruz, ama ortalığı taze bir yaşama ve düş gücü kapladığını da keşfederiz. İlkçağ boyunca "uygar" klasik dünyanın sınırları dışında çiçek açan kültürler, paleolitik avcı-toplayıcı toplumların göçebe kalıntıları, taban tabana zıt bir toplum ve sanat geliştirdiler. Geliştirdikleri sanat, ne nesnelerin doğal görünümleri üzerine, ne de insan görüntüsü üzerine kurulmuştu, fakat bilinçli olarak değişime uğratılmış hayvan biçimlerinin doğaüstü gerçeklikleri üstünde yoğunlaşan, devingen bir sanattı (Resim 103). Germen kabileleri, Roma topraklarına yavaş yavaş sızdıkları, ordularına katıldıkları ve Roma tarzı rahat yaşamdan tat almaya başladıkları sırada bile şişte et çevirmeyi ve ağır ateşte arpa ya da yulafla koyulaştırılarak pişmiş, kazan dolusu eti sevmeyi sürdürmüşlerdi olasılıkla. Villa yaşamına çoktandır uyum sağlamış Galyalı Romalılar Galya'nın güney boylarına doğru ağır ağır çekilirken, geçmişten gelen bir tarım ve bağcılık bilgisi ve deneyimine dayalı incelmiş yeme içme sanatı hâlâ ayaktaydı. 4. yüzyıl sonunda imparatorluğun hizmetinde bulunan Decimus Magnus Ausonius'tan tutun, 6. yüzyılda Merovenj hanedanı sarayında bulunmuş ozan piskopos Venantius Fortunatus'a kadar bu soylular ve ozanlar şarap içip zengin yemekler yeme geleneğini sürdürüyordu. Ausonius'un, memleketi Bordeaux'nun şaraplarını, özellikle Medoc'ta yaşayan Medulorum'un yaptığı şarapları ve körpe, sulu istiridyelerini övmesi yalnızca bir mutfak bağnazlığı değildir. Ausonius, bir dostuna yazdığı mektupta, uzmanı oldu-

2 *Poems and Letters*, ed. W. B. Anderson (2 cilt; Loeb Klasik Kitaplar Dizisi, 1936-65).



Resim 103. *Ata Saldıran Aslan, Kartal, Yılan Karışımı Canavar.* MÖ 5.-4. yüzyıl, İskit-Sibirya altın toka. Ermitaj Müzesi, St. Petersburg.

ğunu reddetmesine karşın insanı şaşırtacak sayıda istiridye türü sayar. Ren nehrinin kollarından birinde rastlanan balıkların dökümünü verdiği *Mosella* adlı lirik doğa şiiri, bilimsel açıdan değil de yeme içme açısından ilginçtir.[3]

Klasik dönem uygarlığının doğal vatanından bunca uzakta yetiştirdiği *Vitis vinifera*'nın, yani üzüm bağlarının barbarlarca yavaş yavaş yok edildiği savına da burada bir sözcükle değinmeli. Kelt halkları mayalanmış üzüm suyunu zevkle içmeyi Rhône Irmağı ağzındaki Yunan yerleşimlerinden öğrenmişti. Roma'nın siyasal erkinin 5. yüzyılda çöküşünü izleyen

3 *Opere...*, ed. A. Pastorino (Torino, 1971), Paulus'a istridyeler üstüne IX. Mektup; Moselle üstüne ünlü şiiri için bkz. Sister M. J. Byrne, *Prolegomena to an Edition of the Works of Decimus Magnus Ausonius* (New York, 1916), 31, arkadaşı Symmachus'un Ausonius'a (Epistle XIV, *MGH*, cilt 6, bölüm 2) adı geçen balık türlerine ilişkin duyduğu kuşkuyu yazdığına parmak basıyor; gerçekten de çoğu deniz canlılarıdır; Bordeaux'ya ilişkin düşünceleri *Ordo Urbium nobilium*, no 20 ile Epistle, IX, 21'de ("non laudatia minus nostri quam gloria vini") geçiyor. Bu soyluların çevrelerinde olup biten kıyameti andırır değişimleri nasıl umursamaz göründüklerine genel bir bakış Eileen Powers'in klasikleşmiş yapıtında çok renkli biçimde sunulmuştur: *Medieval People* adlı bu yapıtın ilk basımı 1924'tür.

şiddetli saldırılar öncesinde yavaş yavaş içerilere sızdıkları sırada, Germen kabilelerinin Dionysos/Bacchus'un[4] armağanına saygıda kusur ettiklerini anıştıracak hiçbir şey yok. Hatta, İskandinav mitolojisinde baş tanrı Odin, Valhalla'da kendisinden başka kimsenin içmesine izin vermeyerek şaraba özel bir saygı gösterir. Bir zamanların büyük çaplı bağcılığını ve şarap üretimini besleyen uluslararası alışveriş ve haberleşme sistemi, adına Karanlık Çağlar denen dönemde yok oldu. Zaman içinde büyük çiftlikler küçük mülklere bölündü ve geçmişle karşılaştırıldığında geçimlik tarım diyebileceğimiz bir düzeye düştü. Şarapçılık küçük toprak sahibinin, mülk sahibi soylunun ve gelişmekte olan manastır topluluklarında keşişin etkinlikleri arasına katıldı. Üretimin hepsi yöresel ve kişisel tüketime yönelikti.

Burada bir noktayı daha belirtmek gerek: Akdeniz mutfak sanatlarınca canlı tutulan Yakın ve Uzak Doğudan gelen nadir baharata düşkünlük, oldukça değişik bir yazgıyla karşılaştı. Yöresel olarak üretilemediklerinden ve satın alma gücü yerinde olanlar hâlâ baharat istemeyi sürdürdüklerinden, baharat gitgide bir avuç seçkinin toplumsal konum simgesi durumuna geldi. 5. yüzyıl sonlarında, Vinidarius adlı bir Ostrogot'un kaleminden çıkma bir Apicius uyarlaması, iyi tedarikli bir kilercinin vazgeçemeyeceği ot ve baharatın bir dökümünü veriyor. Kaynağını açıklayan bu yazar, okurlarının yabancısı olmadığını bilse de, neredeyse inanılması güç bir döküm veriyor: "Tohum"lardan (*de seminibus*) haşhaş, sedefotu ve meyveleri, defne ağacının meyveleri, dereotu, kereviz, rezene, selamotu, roka, kişniş, kimyon, anason, maydanoz, karaman kimyonu ve susam, bunlardan da önemlisi, safran, biber, zencefil, *laser* (şeytantersi), mersinağacı meyvesi, *cariofilium* (karanfil ağacının çiçeği), kakule, sümbül yağı (*Spica Indica*'yı da sayıyor, ama bu sümbülle aynı şey) ve *addena*.[5] 7.ve 8. yüzyıllardaki Arap yayılmasına kadar, Batı'da baharata

4 Yakın tarihli bir değerlendirme istenirse bkz. T. Unwin, *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade* (Londra, 1991), s. 144, "Viticultural Continuity and Survival." O. Brogan, "Trade between the Roman Empire and Free Germans" (*JRS* 26 [1936]: 195vd) adlı incelemesinde, ticaret malları arasında fıçılarla şarap bulunduğuna ve şarap tüccarlarının büyük olasılıkla Augustus döneminden önce –orta ve geç İmparatorluk döneminin Ren ve Moselle boylarındaki bağları henüz gelişmemişken– Ren ırmağını aştıklarına parmak basıyor (s. 218).

5 Vinidarius'un derledikleri konusunda bkz. M. E. Milham, "Toward a Stemma and Fortuna of Apicius," *Italia mediovalia e umanistica* 10 (1967): 260. Bu seçmeler yazarın Apicius baskısına tümüyle girmiş bulunuyor (Teubner, 1969).



Resim 104. İrlanda-Viking süs iğnesi (ayrıntı). MS 9. yüzyıl başı, Tipperary yöresi, Rascea yakınlarında bulunmuştur. Gümüş, altın ve kehribar bileşimi.

aç seçkinlerin gereksinimini, Bizanslı tüccarların Ravenna (bu rolü, ortaçağ sonu ve sonrasında Venedik üstlenecekti) ve Sicilya'daki uç ticaret karakolları karşılayacaktı. Anglosakson İngiltere'nin Aziz Bede'si karabiberi bile değerli sayıyordu: 735 yılında ölüm döşeğindeyken, yoldaşı keşişlere dağıtmak üzere getirttiği acınası derecede az "değerli eşyası" arasında, artık gereksinim duymayacağı giysiler yanında birkaç biber tanesi ve günlük sakızı vardı.[6]

İrlanda-Sakson Devrimi

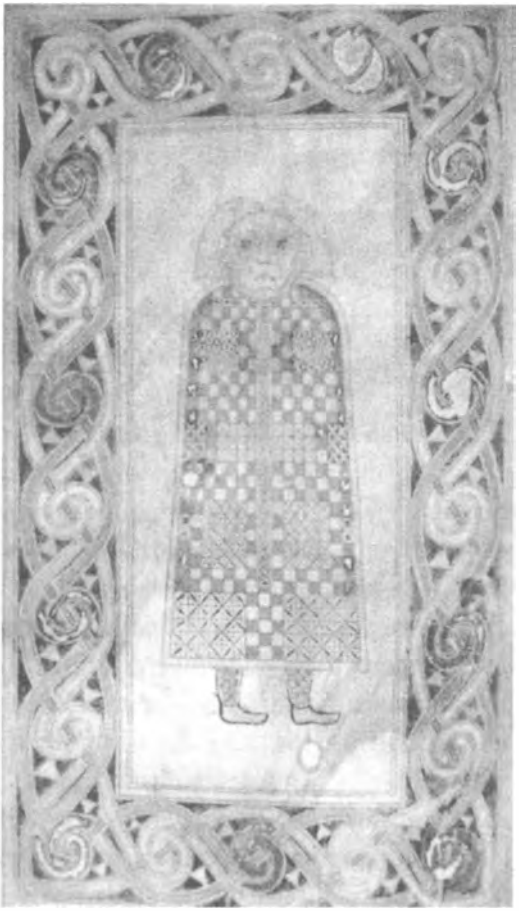
Bir klasik dünya görüşünün, yerleşmiş düşünce ve yaşam incelikleriyle birlikte yavaş yavaş çöküşünü, "barbarların" ise bu kültür içinde gitgide eriyişini bir yana bırakıp, Akdeniz uygarlığının yabancısı halkların canlılığına ve yaratıcılığına dönmeliyiz. Her ne kadar yeme içme ve yemek

6 Bkz. Venerable Bede, Ecclesiastical *History of the English People*, ed. B. Colgrave ile R. A. B. Mynors (Oxford, 1969), 415-19.



Resim 105. *Kells Kitabı.* İrlanda-Sakson yazma, MS 8. yüzyıl ortası. İç içe geçmiş baş harfler: *Liber generationis...* Trinity College Kitaplığı, Dublin.

hazırlamaya ilişkin düşüncelerini hâlâ bilmiyor olsak da Galler ve İrlanda'daki Kelt soyunu ele almak gerekiyor, çünkü bir kez 432'de Aziz Patrick sayesinde Hıristiyanlığı kabul ettikten sonra Hıristiyan inancının ve manastır yaşamının Britanya Adaları'na ve oradan Avrupa'ya yayılmasına onlar aracı oldular. Roma'nın egemen olduğu bölgelerin her zaman dışında kalmış bir coğrafyada, bir başka deyişle bir kültür boşluğunda (böyle boşluklarda yeni doğrultular ve bireşimler insanlık tarihine çoğu kez canlılık getirmiştir) olan İrlandalılar, yeni inananların ateşli coşkusuyla daha önce hiç var olmamış



Resim 106. *Durrow Kitabı.* İrlanda-Sakson yazma, MS y. 700. Aziz Matta'nın simgesi. Trinity College Kitaplığı, Dublin.

etkin ve özgün bir sanat yarattılar. 7. yüzyıla gelindiğinde, yüzyılların Kelt geleneğini, göçebe Germen boylarının "hayvan biçemi"yle birleştirmişlerdi. Ortaya çıkan sonuç, Kelt sarmal bezemesinin bütün coşkulu sürükleyiciliği yanında bir de başı sonu belirsiz bir dantel örgüsüyle iç içe geçen soyutlanmış hayvan motiflerinin oluşturduğu bir düşsel labirenttir (Resim 104).[7] Bu sonsuz genişleme olanağı içeren bezeme sanatını anlamak, her ne kadar

7 Bu konuda hâlâ en iyi kitaplardan biri: Françoise Henry, *Irish Art in the Early Christian Period (to 800 A.D.)* (Ithaca. N. Y., 1965).

içinde taşıdığı eş derecede karmaşık geometri dolayısıyla bir çeki düzen kazansa da, şifre çözmeyi bilen bir göz gerektirir. Önceleri madeni eşyalarda kullanılan bu sanat, sonraları yeni dua kitaplarına uygulandığında büyülü sayfalar yaratır; bu büyülü sayfalar –*rebus* (simgeli kutsal bulmaca) denir buna– Hıristiyanlığı yayan azizlerin iletisindeki saklı anlamları öğrenmeye çalışan okuması yazması olmayan yeni Hıristiyanların gözünde Tanrı'nın sözlerinin gizini pekiştirir. Ünlü *Kells Kitabı* gibi bir yazmada bulunan (Resim 105) baş harfleri ve ibareleri çözmeye çalışırken, James Joyce'un ısrarcı çapraşık dilinin bir görsel eşdeğerine dalarız (Joyce durmadan bu yazmanın "kırbaçdalgalı", "girdisiçıktısıbol" dantel benzeri işlemelerinden söz eder).[8]

Ağırlığı insan resmine veren bir klasik geleneği olmaması nedeniyle, İrlandalı *scriptoria* [manastırda yazmaları kopya edenler], bekleneceği üzere, hayvan resimlerinde mükemmelliğe ulaşmıştır. İrlandalı sanatçılar, dört Evangelist'in yerleşmiş simgelerini yaratıcılıkla betimlemiştir: İsa'nın dirilişini anlatan Aziz Markos'un simgesi aslandır, çünkü halk söylencesine göre aslanın bir kükremesi bir yavru aslanı yaşama döndürmeye yeterdi; çok eskilerden beri kurban edilegelmiş ve Keltlerce kutsal sayılan Öküz, İsa'nın çarmıha gerilişinde çektiği acıları anlatan öyküsüne gönderme olmak üzere, Aziz Luka'yı simgeler; Yuhanna'nın simgesi kartaldır, çünkü kartalın uçuşu, bu azizin İncil'inde vurguladığı, İsa'nın bedeninin yeryüzünden cennete yükselişinin bir işareti olarak okunabilir. Ama İsa'nın soyu sopu üzerinde durması nedeniyle insan suretinde betimlenmiş olan zavallı Matta'nın anlatım gücünden yoksun resimleri, bezeme yüzeyi olmaktan başka bir işe yaramamıştır (Resim 106).

İrlanda resimlemelerinin kutsallık-büyü ile iç içe geçmiş anlaşılmazlığı, hem mitolojisini, hem de peri-cin öykülerini bildiğimiz Kelt halkbiliminde somutlaşır. Gerçekten de, erken dönem İrlanda Gael yazını ve bu yazının Galya ve Galler'deki Kelt öncülleri, insanların yedikleri üstüne bize pek çok şey anlatabilir. Kızartılıp yenildikten sonra her seferinde yeni-

8 Joyce'a göre, Kells Kitabı'nda Tunc sayfasını esinleyen "Tiberiast duplex" ya da ALP manifestosu olmuştu (Finnegans Wake [New York, 1944], 122). Joyce'un sanatı ile erken dönem İrlanda sanatı arasındaki etkileşim/alışveriş konusunda bkz. Joseph Campbell ile Henry M. Robinson, A Skeleton Key to Finnegans Wake (New York, 1944).



Resim 107. *Hastings Savaşı'nın Ardından Şölen Veren Normanlar.* Bayeux duvar halısı. 12. yüzyıl, Katedral Hazinesi, Bayeux.

den bütünlenen doğaüstü domuzlar olduğunu okuyoruz; bu domuz motifi Kelt ve Roma Galyası'nın sanatında çok öne çıkan yabandomuzu motifiyle çakışır. Britanya ve İrlanda'daki çoktanrılı dine inananların gömütlerinde domuz kemikleri, domuz kolu ve budundan parçalar bulunmuştur.[9] Tanrısal ve gizemli hava başka yaratıkları da sarmalıyor: Bunlar arasında somon balığı ve alabalık, bu balıklarla ilişkilendirilen meyve ve fındık-ceviz türleri, ama en başta elma ve fındık gelir.[10] Masala göre, bir kuyunun yanı başında bir fındık ağacı yetişmektedir. Fındıklar kuyuya düşüp bir somon balığına doğaüstü bilgelik ihsan ederler. Bu masallar Keltlerin fındık ağacına (*coll* ile *cuill* gibi türevleri) duyduğu saygıyı gösterir; İrlanda Gael dilbilimi, bazı Kelt yiğitlerinin adları ve Britanya'da olağanüstü derin kuyularda bulunan ritüel anlamlı eşyalar bunu doğrulamaktadır.[11]

9 Anne Ross, *Pagan Celtic Britain* (Londra, 1967), 308vd Derbrenn'in ve Mucca Shlahgha'nın büyülü domuzu ve benzerlerini, benim okumayı bilmediğim özgün Kelt dilindeki destanlara dayanarak ele alıyor.

10 *Age.*, 28, 34, 337'deki örneklere bkz. yılda üç ürün veren porsuk ağacı *Eo Mugna* (elma, fındık olması olası kan kırmızı sert kabuklu yemişler, palamut) özellikle ilginç.

11 *Age.*, 28, özellikle Ashill, Norfolk'taki kuyuda bulunan fındık ve nesnelerin sözünü ediyor.

Koruma görevi yapmak üzere Roma'nın gönderdiği lejyonlar çekildikten ve bölgedeki Latin yönetimi yavaş yavaş çöktükten sonra, 5. yüzyılın ikinci yarısında Britonların[12] arasında yerleşmeye karar veren yağmacı Germen korsanlar, İrlanda-Sakson denklemimizin öteki köşesini oluşturmaktadır. Bu korsanlar kırlık bölgelere, villalar (terk edilenler kapanın elinde kalmıştır) ve çiftlik evlerinden farklı evler yapmışlardı. Bu yeni tür evlerde, insan ve hayvanların yaşama alanında bir de ocak vardı, bu tarz bir yaşama alanı ortaçağ malikâne ve şatolarında yemek yenen büyük salonların öncüsüydü.[13] Korsanların konuştuğu dil, Keltçe gibi, çeşitli yiyecek maddelerini saptarken bize yardımcı oluyor; bu dildeki kelimeler sayesinde Romalıların yabancı meyve ve sebzeleri kuzey iklimine getirmesinden çok önce bu bölgede yaşayanların neler yediğini öğrenebiliyoruz. Örneğin, Kelt dilindeki *fin* sözcüğü, Latince *vinum*'dan gelmektedir (üzüm anlamına gelen Anglosakson sözcüğü *winberige* ile karşılaştırın), tıpkı armut (*pears*) anlamına gelen *piris* gibi... Anglosakson dilindeki *aeppel* sözcüğüne gelince, o başka bir konudur: Tatlı elmanın *swite apulder*, ekşi elmanın *surmelst apulder* adıyla ayrıldığı *apulder* (elma) çeşitlerinin Latince'deki karşılıklarıyla hiçbir ilgisi yoktur. Keltler gibi, Anglosaksonlar da elma şarabı içiyordu ve suyla karıştırılarak içilen mayalanmış bal ile bal likörü de büyük olasılıkla içkileri arasında yer almış olmalı. Ormanların çoğunun gemi yapımı amacıyla kesildiği I. Elizabeth dönemi öncesinde, İngiltere'de çok büyük sayıda yabani bal arısı olduğu söylenir. Sebzelere gelince, pırasa (*leac*) –unutmayın ki bu, Galler yöresindeki Keltlerin ulusal nişanesi yerine geçer– ve sarmısak (*gar-leac*) tam Anglosakson sözcükleridir. Oysa bezelye (*pyse*) Latince *pisa*'dan gelir. Turpgiller ya da lahana familyasının (*brassicaceae*) üyeleri de adlarını, tıpkı şalgam, turp ve çeşitli otlar gibi (tere, maydanoz, nane, sedefotu ve adaçayı) Latince'den almışlardır.[14]

12 Britanya Adası'nın güneyine yayılan Keltler –ç.n.

13 G. E. Burcaw, *The Saxon House: A Cultural Index in European Ethnography* (Moscow, Idaho, 1979), 99, Baltık Slavlarında görülen merkezi ocak ve bacalı "Kara Mutfak"la ilişkisini ele alıyor.

14 Dile ilişkin bu malzeme, Thomas Wright'ın *The Homes of Other Days: A History of Domestic Manners and Sentiments in England* (Londra, 1871) adlı yapıtından alınmıştır. Patricia Lysaght'ın çağlar boyunca İrlanda insanının beslenme düzeninin geçirdiği değişimleri izleyen yararlı makalesi, 700-900 yılları arasındaki yiyecek tercihlerinin pek çok yönünü (süt ve süt kesiği gibi ürünlere düşkünlük yanında elmanın ayrıcalıklı yerini) doğruluyor. Bkz. yazarın "Continuity and Change in Irish Diet" başlıklı makalesi, ed. A. Fenton ile E. Kisban, *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day* (Edinburgh, 1986), 80-89.

6. ve 7. yüzyıllar boyunca İrlandalı din önderleri büyük yığınları Hıristiyanlığa döndürmeyi ve manastır sistemini İrlanda'da yaymayı başarır: Yayılış, 557 yılında Iona manastırının Aziz Columba eliyle kurulmasıyla önce kuzeye yönelir. Oradan 635'te Lindisfarne manastırının kurulduğu Northumbria'ya, ardından Jarrow ve Wearmouth'a geçer, sonra da Manş denizini atlayarak Burgon ve Frank manastırları kurulur. Benedikten papazlarının İtalya'da başlattığı karşıt eğilimli manastır akımı, papalığın 597'de İngiltere'ye Augustinus önderliğinde bir keşiş grubu göndermesine yol açar. Buna rağmen, Kelt/Sakson Kilisesi'nin Roma Katolik Kilisesi ile Paskalya yortusunun gününü ve toplu duanın çeşitli yönlerini belirlemede uzlaşma sağlaması 664 yılındaki Whitby Sinodu'na dek gerçekleşmez. Adadaki yaratıcılık yine de yalnızca gelecekteki bütün ortaçağ sanatının sanatsal altyapısını sınırlandırılmamış çizgisindeki canlılık ve ifade gücüyle etkilemekle kalmaz, aynı zamanda ortaçağa damgasını vuran klasik mutfak/barbar mutfağı bireşiminin temelini oluşturur.

Misyonerler, coşkulu çalışmaları sayesinde, yaklaşık 8. yüzyılın sonundan dinine bağlı Hıristiyanlar olarak Normandiya'ya yerleştikleri 10. yüzyıl başına dek İrlanda'yı, Volga havzasına kadar bütün Avrupa'yı yıldırılan yaban Viking yayılmacılarını bile uygarlaştırmayı başardılar. Bu Normanların nasıl olup da İngiltere'yi ve Bizans İmparatorluğu'nun bir bölümünü ele geçirebildikleri bir başka öykünün konusu. Ne büyüleyicidir ki, bugün kimi yemekler üstüne söylediklerimizi belirleyen bu serüvendir. En çarpıcı olansa, Norman yönetici sınıfın et tüketiminin, 1066 yılından sonra Anglosakson köylülerinin konuşma dilinde kalmış olmasıdır. Fatih William'ın üvey kardeşi Piskopos Odo'nun sarayı için yapılmış ünlü Bayeux duvar halısına bakılırsa, istilacı askere arazide dağıtılan tayın, eski göçebe yaşamları sırasında yiyip içtiklerinden çok değişik olmasa gerek (Resim 107). Ama koyun (*sheep*), sığır (*cattle*) ya da dana (*calf*), domuz (*pig*) gibi hayvanların İngilizce'deki Sakson kökenli karşılıkları ile bu hayvanların eti pişirilince aldığı adlar çok farklıdır: Sığır eti (*boeuf*), dana eti (*veau*), domuz eti (*porc*) ve koyun eti (*mutton*) sözcükleri tümüyle Fransız seçkinler sınıfı aracılığıyla İngilizceye geçmiştir.

İrlanda-Sakson keşişleri hep birlikte, coşkuyla Hıristiyanlığı Kıta'da yaymışlardı; bu misyonerlerin Karolenjler döneminde öğretim ve sanatlarda görülen canlanışın gerisindeki dinsel ve düşünsel önderlikleri üzerinde durmak gerekir. Hem yeryüzü nimetlerini ekip biçerken, hem de kutsal nesne ve kitapları yüceltmek için gönüllere korku ve saygı salan bezemeler üretirken, kendilerine özgü bir ruhanilik de yaymış olmalılar. Carolus Magnus Çağı'nın manastır topluluklarında geçen yaşam iki yönüyle gözlemciyi olağanüstü etkiler. Bir yanda, bahçe tarımında ve hayvancılıkta özenli bir beceri, öte yanda, parlak taşları ve minesiyle ışığı alabildiğince yansıtan işlenmiş metale karşı eksilmeyen, içten içe putperest, barbarca bir sevdayla birlikte, doğal yurduna Frank Galyası'nda kavuşan Kelt çizgisel coşkusu.

Öldüğü 804 yılına dek Karolenj dönemi Avrupa'sının önde gelen düşünsel ışığı ve eğitimcisi olan Alcuin (Ealhwine) İngiltere'nin York ilinden geliyordu. Carolus Magnus'un yaşam öyküsünü yazanlardan biri, Aziz Bede'nin öğrencisi Egbert'ten ders alması dolayısıyla Bede'nin birinci elden varisi olan Alcuin için, "bütün bilgi dallarında, modern zamanların tanıdığı en usta kişi... Öğrencileri arasından öyle kişiler çıktı ki, o günün Galyalıları ya da Frankları onları Romalılar ve Atinalılara denk gördü" der.[15]

Karolenj döneminin parolası *renovatio* sözcüğünün ardında işte klasik geçmişe böylesi özenme vardır. Klasik geçmişin "yeniden canlandırılması"na Batı Kilisesi'nin onayı, 800 yılının Noel'inde Papa III. Leo'nun Carolus Magnus'a Kutsal Roma İmparatoru tacını giydirmesiyle verilmiştir. İmparator (768-814) boyun eğdirdiği bölgelerde siyasal egemenliğini pekiştirdikten sonra (bu noktada, şimdilik, büyük babası Charles Martel'in 7. ve 8. yüzyıl Arap yayılması tehdidinin Merovenj dönemi Fransa'sını burgacına kaptırmasını 732 yılındaki Tours savaşıyla önlemesini göz ardı edeceğiz),[16] kendisine "Romalıların Hükümdarı" adını veren Bizans İmpa-

15 "Kekeme" Notker (Alcuin'in ölümünden çok sonra, 884 yılı dolayında yazan St. Gallli bir keşiş), *Gesta Karoli Magni*; bkz. *Two Lives of Charlemagne*, çev. Lewis Thorpe (Baltimore, 1969), 22 ve 94. Thorpe, bu metinde Bede'yi Alcuin'in öğretmeni yerine koyan tarih çelişkisine, Bede'nin ölümünün tam Alcuin'in doğduğu 735 yılına rastladığına parmak basıyor. Öyle sanıyorum ki yanlışın kaynağında, erken dönemden çok seçkin bir düşünce insanını bir sonraki yüzyıla taşımak çabası yatıyor.

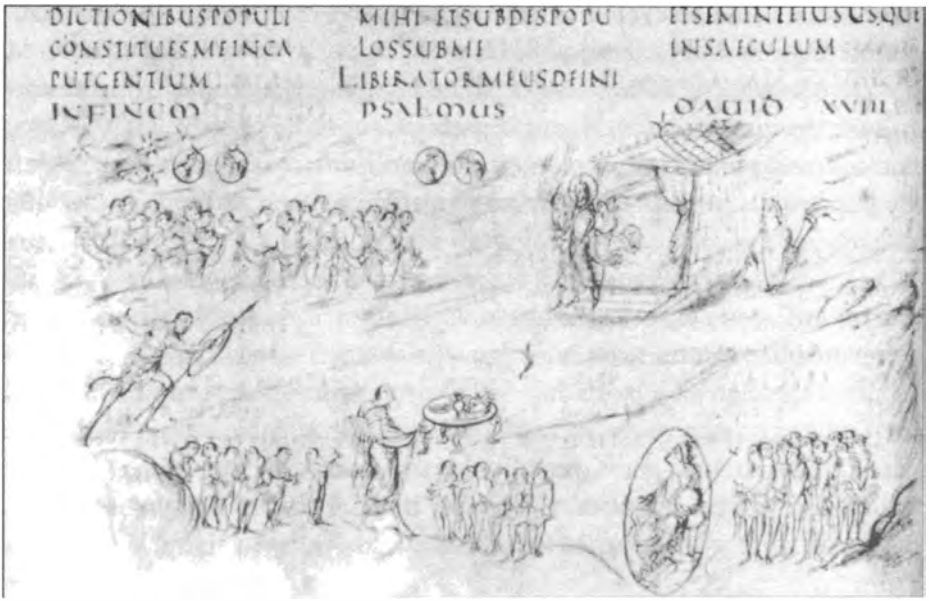
16 Aynı zamanda, kıtlığın bir sorun olduğu 9. yüzyıldaki sonu gelmeyen Viking saldırılarını ya da ülkesinin ardılları arasında bölündüğü dönemde yaşamın uğradığı kesintileri de görmezden geliyor.

ratoru'na meydan okuyabilir, klasik uygarlığın ve egemenliğin Batı'da yeniden doğuşunu açıkça duyurabilirdi artık. İmparator, bastırdığı paralarda yer alan *RENOVATIO ROMANI IMPERII* ifadesiyle Roma İmparatorluğu'nun yeniden canlandırılışını duyuruyordu. Onun egemenliğinde, geç antik dönemin imparatora verdiği görkemli erk ile Germen atalarından aldığı *munt* ya da krallığın koruyucusu kimliğinde barındırdığı tanrısal güç kavramı birleşmiştir.

Rönesans, yenilenme ve yeniden canlanma terimleri, Carolus Magnus reformlarının onun yaşamı boyunca süren ve imparatorluğun mirasçıları arasında parçalanmasını atlatarak 9. yüzyılın ortalarına kadar görülen etkilerini nitelendirmek için yerinde kullanılmış terimlerdir. Carolus Magnus İncil'inde yer alan Evangelist resmi (Resim 108) ile daha önce gördüğünüz İrlanda-Sakson Evangelist resmini karşılaştırın. Bu karşılaştırma, sanat tarihçilerinin ders kitaplarına koymayı sevdikleri karşılaştırmalardandır. Bir klasik yazar portresi olarak resmedilmiş kişiye tam anlamıyla üç boyut-



Resim 108. *Carolus Magnus'un Taç Giyme İncili*. Karolenj yazma, MS y. 800. Aziz Markos. Hazine Dairesi, Viyana.



Resim 109. *Utrecht İlahi Kitabı.* 18. ilahinin sonu. Rheims biçemli Karolenj yazma, MS 820'ler. Katedral Kitaplığı, Utrecht.

luluk ve çevresine derinlik kazandırmak için ışıklı, gölgeli tasarlanmış bu yaldızlı bezeme, artık sanatçıların İncil'den iletileri aydınlatmada, insan figürünü açık seçik belirlemede ve görsel öyküleme yoluyla öğretmede ne denli başarılı olduklarını gösteriyor.

Karolenj sanatını anlamayı kolaylaştıracak bir başka anıtsal yapıt, günümüzde Hollanda'nın Utrecht Üniversitesi Kütüphanesi'nde saklanan, 820-835 arasında Rheims'de yazılmış ve resimlenmiş bir ilahiler kitabıdır (Resim 109). Tanrısal bir etkilenimin ürünü, bir sismograf iğnesi kadar duyarlı kalem işçiliği, İrlanda-Sakson betimlemelerinin bütün coşkusunu taşımaktaydı, ama hem yazı biçemi, hem de resimleme olarak geç antik dönem elyazmalarını örnek alıyordu. İlahiler kitabının coşku yüklü resimlerinde, şiirsel eğretilemeler günlük yaşamdan yüzeysel betimlemelerle yorumlanmaktadır. Bunlar ve bunların 11., 12. yüzyılda İngiltere'de yapılmış kopyaları, kimi zaman Anglosakson etkinliklerini ve el araçlarını

örneklemekte kullanılmıştır: Sözgelimi çiftçilik, bağ bozumu, açık havada yemek pişirme, yemek yeme ile, tabak, çatal bıçak, kaşık gibi eşyalar bunlar arasında sayılabilir. Kronolojik zamana dağılmış çok sayıda kaynak, arkeolojik ve yazılı kanıtlara dayanmayı artık daha güvenilir kılmıştır.

Bizim amaçlarımız bakımından, Alcuin ve Einhard'dan (Anglosakson bilgilerinin bir başka mirasçısı) eğitim almış Carolus Magnus'un, imparatorluk yönetiminin her yönünü sistemleştirmekte kararlı olması bir şanstır. Bu kararı, pek çok alanda etkili oldu: Sanatsal modellerin seçimi, tarım, yeni manastırların tasarımı ve yönetilmesi, sarayında neyin yenip içileceği ve bunun uzantısında halkının sağlığı, karara bağlanan konular arasındaydı. Elimizdeki her çeşitten belge arasında, Latin yazınından kalanlar ile gökbilim, tarım bilgisi, coğrafya, hekimlik ve benzer dallarda klasik dönemin bilimsel yapıtlarından geriye kalanları (Resim 101) kopyalayarak çoğaltan yazmalar var. İlkçağın çok geniş mutfak yazınından kalan tek yemek tarifi kitabı olan Apicius'un kitabını bize ulaştıran iki ana kopya, gördüğümüz gibi, 9. yüzyıldan kalmadır (Resim 111). Hiç kuşku yok ki, ağzının tadına düşkün bir manastır başrahibinin bu geç antik dönem derlemesini seçmesine bulduğu gerekçe, bu derlemenin sağaltıma yönelik birkaç tarif içermesiydi.

Karolenj döneminden kalma kayıtlar, bağ bozumunda üzümün kirli, çıplak ayakla çiğnenmemesi konusunda öğütler ve henüz zenginleşmiş kasaba ve köy halkına hizmete ilişkin uyarılar içeriyor. Büyük korular ve Romalılardan beri görülmeyen *vivaria*'nın[17] Frank soylularının avlanmasına ayrılması için emirler çıkarılıyordu. İmparatorun avlanma hevesi hiç bitmek bilmemişti. Yaşlanıp da hekimleri artık ateşte kızarmış av etleri yerine ağır ateşte pişmiş etler, güveçler önerdiğinde bile vazgeçmedi. Bir yönetmelik defterinde (*De villis*) Carolus Magnus'un, malikânelerinin yönetimine ilişkin emirleri sıralanıyor. İsviçre'de St. Gall'deki bir manastırın tam planı (Resim 112) üzerindeki açıklayıcı notlardan, kusursuz bir manastırda gündelik yaşamın nasıl olması gerektiğine ilişkin derinlemesine ayrıntılara ulaşıyoruz: Örneğin meyve bahçesindeki ağaçlar, sebze bahçesindeki otlar adlarıyla belirtilmiş. Paris dışındaki St. Germain-des-Pres

17 Latincede, içinde av hayvanlarının bulunduğu, avlanmak için ayrılmış özel korular –ed.n.

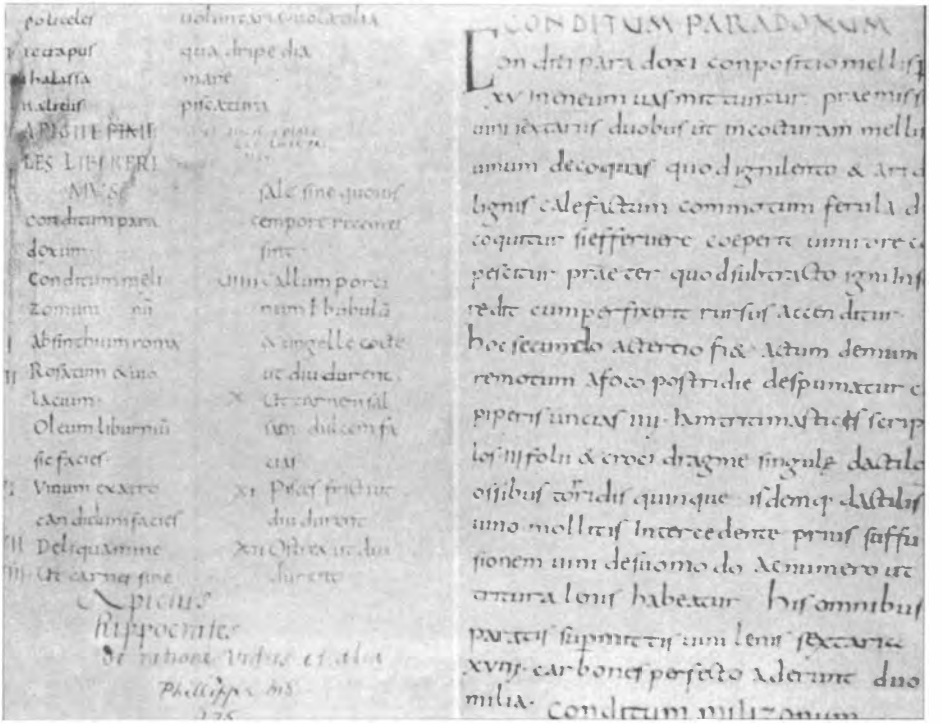


Resim 110. *Aratus'un Yıldızbilim Risalesi.* Karolenj yazma, MS y. 800. Perseus takımyıldızı, antikçağ öğrenimi ve sanat biçeminin canlandığını gösteriyor. Üniversite Kitaplığı, Leiden.

Resim 111. (Karşı sayfada) Karolenj dönemi Apicius yazması. MS 9. yüzyıl. Tıp Derneği Kütüphanesi, New York.

baş rahibi Irminon'un tuttuğu, manastırın sahip olduğu mülklerin gelir gider defteri de aynı ölçüde bilgilendirici. Einhard'ın kaleminden çıkan Carolus Magnus'un yaşam öyküsüyle Alcuin ve Orleanslı Theodulf'un yapıtlarından oluşan kaynakların yanına şunlar da katılmalı: St. Gallli bir keşişin (anlaşıldığı kadarıyla Kekeme Notker'in) yazdığı gibi, Karolenj döneminin sonrası hükümdarın yaşamını eleştiren düşüncelerin de yer aldığı yaşam öyküsü, daha sonraki Şövalyelik Çağı'ndan *Huon de Bordeaux* dahil çeşitli *chansons de geste*...[18]

18 Sıradan okur açısından, dönemin yaşamını en iyi canlandıranlardan biri, Eileen Power'dır: İlk kez 1924'te basılan *Medieval People* adlı yapıtın "The Peasant Bodo" adlı 2. bölümü bu malzemeden yarar-

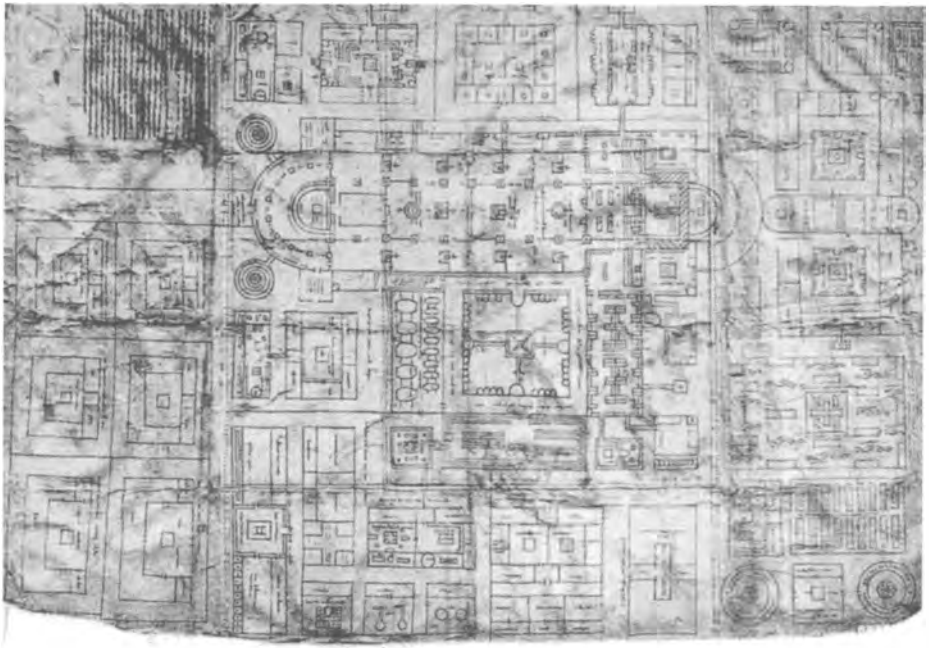


Rheimsli Hincmar, *De ordine palatii* (882) adlı yapıtında, Carolus Magnus'un sarayındaki örgütlenmeyi betimler; gerçeğe daha yakın olan bu betimleme, vekilharç ve de baş uşak (*buticularius*) gibi görevlilerin rollerini tanımlamaya yardımcı olmaktadır.[19]

Hem bütün bu belgelerden, hem de dönemin önemli kişilerinin mektuplarından ve şiirlerinden (birbirlerine ilişkin düşüncelerini, kimi zaman ciddi, kimi zaman dalga geçerek Flaccus, Homeros, David [mezmur

lanıyor. Fransızca yayınlanmış ilginç özetleri var: Blond ve Blond, *Histoire* (bkz. 4. bölümde 96 no'lu not) ile A. Castelot, *L'histoire à table* (Paris, 1972).

19 Th. Gross ile R. Schieffer'in editörlüğünü yaptığı *MGH, Fontes iuris Germanici antiqui*, cilt 3 (2. basım 1980); Otto'lar dönemiyle Gotik dönem arasında incelediği soylu ideallerinin Karolenj dönemine rastlayan gelişme aşaması konusunda bkz. C. Stephen Jaeger, *The Origins of Courtliness: Civilizing Trends and the Formation of Courtly Ideals* , 939-1210 (Philadelphia, 1985), özellikle 19vd. Joseph Fleckenstein'ın yaptığı araştırmalardan, yazarın sözünü ettikleri Carolus Magnus'un sarayını anlamamızda en önemli yardımcıdır.



Resim 112. Karolenj dönemi manastır planı. MS y. 820, Ruhani Meclis Kütüphanesi, St. Gall, İsviçre.

yazarı; Carolus Magnus olabilir] gibi takma adlarla yansıtırlardı) Karolenj dönemi canlanmasının asıl beslenme düzeni ve mutfağına ilişkin neler öğrenebiliriz? Eski çağlardan beri, hatta Fransız Devrimi'ne gelinceye değin, halk yığınlarının beslenmesi tahıla dayalıydı. Oysa artık buğday, arpa ve akdarı çeşitlerinin yanı sıra, soğuk iklimlere özgü tahıllar, özellikle çavdar ve yulaf önem kazanıyordu. Bu dönemde, çavdar kuzey köylülerinin baş yiyecekleri arasında yer aldı ve çavdarmahmuzunun neden olduğu korkunç ergotizm [yılancık] hastalığının ("Aziz Antonius Ateşi") artmasına neden oldu. Bu hastalık, 943 yılında Limoges'da olduğu gibi, binlerce insanı yok etti.[20] İngiltere ve İskoçya'da yulaftan yapılan ocak ekmeği seviliyordu.

20 Tannahill (*Food in History* , s. 10) bu hastalığı ve çeşitli ortaçağ salgınlarını özlü biçimde anlatırken, G. E. Carefoot ile E. R. Sprott'un *Famine on the Wind: Plant Deseases and Human History* (1969) adlı yapıta değiniyor; bu iki yazar, tarihte bilinen ilk salgının İS 857'de Ren vadisinde patlak verdiğini söylüyor.

Günümüzün *bannocks* ve *scones*'unu[21] bu atadan kalma yöntemle pişirirken Wessex Kralı Büyük Alfred'in (hükümdarlığı 871-899) ocaktaki kızgın taşlara yapışık ekmekleri yaktığı için azar işittiği ünlü öyküyü anımsayın. İthal yiyeceklere düşkün olanlarımız açısından şu nokta ilginçtir: Her ne kadar ortaçağ başlarında kömür ateşinde pişiriliyorduysa da, Fransız *fougasse*'ını, İtalyan *focaccia*'sını tarihte bu noktadan başlayarak belgeleyebiliyoruz. Fırını olan saraylar, köy evleri ve manastırlarda mayalı ekmek yapılırdı. Kadın olsun, erkek olsun herkes, toplum hiyerarşisindeki yerine uygun tahılla beslenirdi. İlkçağ Roma'sında olduğu gibi ekmeğin en iyisi en beyaz olanıydı, *triticum vulgare*'nin en iyi elenmiş çeşidi olan *similago, symilla*'dan yapılırdı. Mayalama yoluyla içki yapımı dışında, kılçıksız buğday (spelt buğdayı) bu dönemde o kadar önemli bir ürün gibi görünmüyor.[22] Arpa toplumun en alt basamaklarındaki insanların en çok tükettiği tahıl olmayı sürdürdü.

Yoksul köylünün sofrasında arpa bulamacı, zenginin ya da keşişin sofrasında buğday bulamacı olmak üzere öğünün bir bölümünü oluşturan bulamaç yapımında –sanat yapıtlarında olduğu gibi– Roma ve barbar gelenekleri iç içe geçmişti. Burada, 19. yüzyılın ortalarına kadar av etinin vazgeçilmez bir parçası olarak süren *frumenty* ile karşılaşıyoruz. Bu yemek, Toskana'da bugün hâlâ sonbahar sofralarının bir özelliği olan *farro*'dan başkası değildir (eski Latince'de *far* sözcüğüne kadar uzanır). Bulamaç çoğunlukla yemeğin başında gelirdi. Başka "iştah açıcılar" arasında ebegümeci salatası ya da başka bahçe ürünü yeşilliklerin ve şerbetçiotu filizinin salatası vardı.

Bu da bizi çok tartışmalı bir konu olan şerbetçiotunu (mayaotu; Latince'si *lupulus*) ele almaya yöneltiyor. Genellikle savlanan o ki, "gerçek" bira üretmek için dişi şerbetçiotu çiçeklerinin yapım sürecine katılması –Flaman bira üreticilerince katıldığı anlaşılıyor– hiç değilse 13. ya da 14. yüzyılı bulmuştur. Peki, St. Germain'deki Karolenj manastırının sipariş ettiği çok miktarda şerbetçiotu çiçeği kurusu, tedavide mi kullanılacaktı, yoksa bira yapımında mı? Bu, uzmanların yanıtlayabileceği bir soru ve ne mutlu ki,

21 *Bannocks*: yulaf ununda yapılmış yassı ev ekmeği veya çöreği; *scones*: bir tür yuvarlak, bazen şeker ve kuru meyve de katılarak yapılan tek kişilik kek. –ed.n.

22 Ekmek konusunda –büyüklükleri, ağırlıkları, bileşimi ve hazırlama yöntemleri üstüne– olağanüstü bir makale isterseniz, bkz. A. M. Bautier, "Pain et patisserie dans les textes médiévaux latins anterieurs au XIIIe siècle," ed. Denis Menjot, *Manger et boire au Moyen Age* (Nice, 1984), 1: 33-65.

1982 yılında Nice'de toplanan kongrede (ilkçağda bira yapımına ilişkin az bilgi sağlasa da) bir yanıt çıktı. Dilbilimsel kanıtlar yanında, Karolenj döneminden ve Karolenj sonrası dönemden belgelere dayanan Léo Moulin, yazdığı makalede, biranın bulunuşunu 9. yüzyıla ve Benedikten tarikatına bağlıyor.[23] Elbette, *bira* derken, tat vermek ve ömrünü uzatmak için içine şerbetçiotu çiçeği katılan mayalanmış karışımı kastediyor, yoksa ta ilkçağdan bu yana karşılaştığımız *cervisia* (günümüz Fransızca'sında, kökü eski Galya dilinden gelme *cervoise*) ve bütün öteki biraları değil... Romalılar şerbetçiotunun filizlerini (*lupus salictarius*) yabanıl bir seçme tadımlık olarak yerlerdi (Plinius, *DT*, XXI, 1, 86), ama bu yayılgan, otsu bitkiyi yetiştirip tadından hoşlananlar, kuzeyde bugün Finlandiya, Letonya ve Estonya olarak bilinen topraklarda yaşayan insanlardı.[24] Corbie manastırı başrahibi Adalhard'ın yayınladığı 822 tarihli yönerge, *cervisia* mayalandırma bağlamında *humolone* (şerbetçiotu çiçeği) adını belirtiyor.[25] Açıkça görülüyor ki, "bira" (*beura*) adı kullanılmasa da, bu mayalı barbar içkisinin geliştirilmesi sürdürülmüştü.

St. Gall manastırının planında (Resim 112) *cervisia* yapılan üç ayrı bira üretim yeri görülmektedir. Bunların her biri –Firavunlar dönemi Mısır'ını incelediğimizden bu yana, bizi hiç şaşırtmayan bir biçimde– bir fırınla aynı yerdeydi. Bira ve ekmek arasındaki yakınlık yalnızca üretildikleri yerin ortak olmasından ileri gelmiyordu, aynı zamanda birlikte tüketilmelerinden de kaynaklanıyordu. Manastırlarda yenilen türden bolca ekmek ve çoğunluğu kuru baklagillerden oluşan *companaticum* (katık) ağırlıklı yemeklerde, sindirim için ister istemez çokça sıvı gerekeceğine parmak basmıştık. Bütün ortaçağ boyunca her yerde olduğu gibi, kasaba ve kentlerin çevresinde suların temizliğine güvenilemediği için küçük çocuklar için bile modern zamanların başına kadar içecek olarak bira ya da şarap yeğleniyordu.

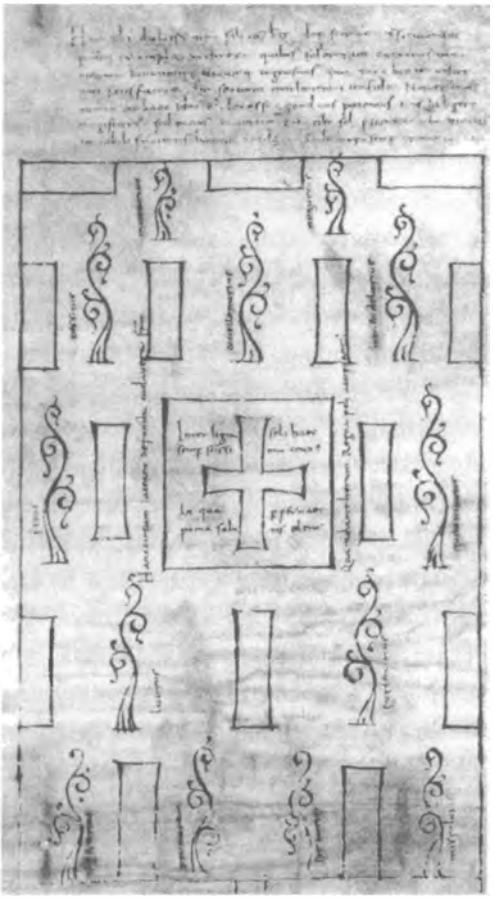
A History of Private Life (Özel Yaşamın Tarihi) dizisinden çıkan kitaplar[26] çok geniş kesimlerce okunduğundan, ortaçağ manastırlarında-

23 "La bière, une invention médiévale," Menjot'nun *Manger et boire* adlı yapıtında 1: 13-31.

24 W. Rinckenberger'in, Alsace'ta günümüz şerbetçiotu kültürü konulu doktora tezi kaynak gösterilerek Moulin'de (*age*) geçiyor.

25 J. Semmler, ed. *Le Moyen âge* 68 (19: 91-123, 233-69, vi; Leon Levillain, Le Moyen âge, 13(1900): cap. xv. Bkz. Moulin, *age*, 19.

26 Yapıtın genel editörleri Philippe Ariès ve Georges Duby (Cambridge, Mass, 1987-91), 5 cilt.



Resim 113. St. Gall planından ayrıntı. Mezarlıktaki ağaçlar, her birinin türü belirtilmiş.

ki karbonhidratı/lifi yüksek beslenme düzenine ilişkin bu metinlerde yer alan betimlemeleri, besleyici olma açısından biraz daha ayrıntılı ele almalıyız. Dizinin ortaçağ başlarını inceleyen kitabı Michel Rouche'ın kaleminden çıkmıştır; yazar incelemesini, Karolenj döneminde yaşandığı savlanan kıtlıklar ve şiddetli açlık konusunda daha önce yazdığı bir makalesine dayandırmıştır. Rouche, Carolus Magnus'un oğlu ve ardılı Sofu Ludwig'in piskoposlar kuruluna yazdığı 829 tarihli bir mektubunda,[27] açlık kavramı-

27 "La faim à l'époque carolingienne: Essai sur quelques de rations alimentaires," *Revue Historique*

nın sözü edilen kuraklık, açlık ve salgın gerçeğinden daha güçlü olmasının psikolojik koşullanmadan ileri geldiğini ileri sürüyordu. Ortalama beslenme düzeni öylesine yüksek kalori içeriyordu ve öylesine doyurucuydu ki, beklenenin biraz altına düşüldüğü zaman, kişi yoksunluk çektiği duygusuna kapılıyordu! Rouche'un hesaplamalarına göre, köylü ve keşiş için aynı olmak üzere, olağan beslenme "6000 dolayında kalori içeriyordu. Bu miktar, günümüzde orta hareketlilikte bir insan için gerekli görülenin iki katıydı." Şölen günlerindeki "patlayıncaya dek tıkınmalar" kötü beslenmeyi dengeliyordu, yoksa açlık çekiliyor değildi... Öte yandan, sindirim sisteminde biriken gazlar, adım başı "geğirme ve yellenme"ye yol açıyordu.

Başrahip Adalhard'ın Corbie Manastırı *statuta*'sında, günlük 350 ile 400 arasında (kimi zaman da konukseverliğin ölçüsüne göre yalnızca 300) boğazdan oluşan bir topluluk için tutulan yıllık yiyecek paylarının hesabı ile başka geç tarihli belgeler üzerinde çalışan Rouche, bir "somun" ekmeğin yaklaşık 1,7 kilogram olduğunu hesap ediyor. Eğer manastıra sığınan her yoksula böyle üç buçuk somun veriliyorduysa, doğrusu bu, az buz tahıl değildi. Rouche kullandığı bütün sayıların kuşku payı taşıdığını itiraf ediyor, çünkü Karolenj kaynaklarını kopya yoluyla koruyan yazıcılar Roma rakamlarını yazarken çoğu kez aritmetik yanlışları yapıyorlardı; birimleri karıştırıp şarabı "kiloyla" ölçmüşlerdi söz gelimi. Yine de Rouche, ağırlık ve para ölçüleri hakkında yazan günümüz yazarlarını örnek alıyor; başrahip Irminon'un St. Germain manastırı için tuttuğu hesapları inceleyenlerin ileri sürdüğü, her bir somunun yaklaşık 370 gram olduğu tahminine katılmıyor.[28]

Tutumlu başrahip savurganlığı önlemek üzere keşişlerinin iştahına göre büyük ya da küçük somun seçebildiklerini anlatıyor; ayrıca, beş ekmek dağıtılan kullar gibi Corbie Manastırı'na sığınmış yoksulların da ortalarda dolanmayıp bir sonraki hayır kapısını çalmaları beklenirdi. Fazladan yiyecek alıp götürmek açıkça yapılan işlerdendi. Roma'yı anlattığımız bölümde, ilkçağ Roma insanının aldığı kalori miktarı hesaplarında çoğu kez insanların, elimize ulaşan mönülerde yazılı her şeyi yediğinin var-

250 (1973): 295-320; adı geçen mektup, *MGH*, II, Concilia (1906), ed. Werminghoff, 2. cilt, s. 599. Bkz. ayrıca Ariès ve Duby, *A History of Private Life*, I: 444-47.

28 A. H. Longnon, *Polyptyche de l'Abbaye de Saint-Germain des-Pres* (2 cilt; Paris, 1886-95); B. Guerard, *Polyptique de l'Abbé Irminon* (3 cilt; Paris, 1844).

sayıldığını gördük. Benzer biçimde, ortaçağ insanının şişman olduğunu sanmadığım gibi keşişlerin de, şu son üzerinde durduğumuz sayılardan sanılacağı gibi tostoparlak olduğuna inanmıyorum.[29]

Carolus Magnus'un, Monte Cassino'daki Aziz Benedikt manastırının o zamanki başrahibinden istediği mektupta, manastırlardaki tahıla dayalı[30] beslenme düzeninin katı kurallı bir görünümü veriliyor. 6. yüzyılda, Aziz Benedikt günde iki kap pişmiş yemek kuralını koymuştu (örneğin, ekmeğin yanında etsiz güveç ya da başka bir *pulmenta*... *Pulmenta*'yı Rouche, *püre* diye çevirmiş), suda ıslatılmış kuru baklagiller bir üçüncü kabı oluşturuyordu. Carolus Magnus'u yanıtlayan Theodemar, mektubunda iki kap pişmiş yemek kuralına kendi zamanında yalnızca "yavan" günlerde, çarşambaları ve cumaları uyulduğunu söylüyor. Kalan günlerde, oruç tutulan birkaç gün dışında, üç kap pişmiş yemek veriliyordu. Oruç tutulan günlerde keşişler yalnızca ekmek ve bahçede yetişen "otlarla" beslenirken, pazarları ve bayram günlerinde bir dördüncü *pulmentum* eklenirdi, Noel ve Paskalya'da ise bir kümes hayvanı eti... Öğle yemeğinde, *prandium*'da, bir bardak şarabın tadını çıkarırlar, çünkü Güney İtalya'da "bitmez tükenmez şarap bulunur bizde."

Bu beslenme düzeni bize, Katolik uygulamasının 7. yüzyıldaki geleneksel "yavan" ya da *maigre* günlerden kalma olduğunu anımsatıyor. Âdem'in söz dinlemeyerek işlediği günahtan sonra Tanrı'nın Âdem'e koyduğu yeryüzündeki canlıların etini yeme yasağı (Tekvin 3: 17-18) çarşamba ve cumadan cumartesiye ve bayramların arife günlerine yayıldı. İsa'nın yabanıl bir bölgede kimsesiz geçirdiği günleri unutmamak için Paskalya öncesinde tutulan uzun süreli oruç yavaş yavaş kırk güne çıkarıldı.[31] Bunun-

29 Menot'nun *Manger et boire* adlı yapıtının 265-296. sayfalarında yer alan "Les repas de fête à l'époque carolingienne" başlıklı, gözden geçirilmiş araştırmasında Rouche, karşı görüşteki J.-C. Hocquet'nin, "Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens," *Annales ESC* 40, sayı 1 (1985): 661-86'teki, savlarını açıkladı. Rouche'tan gelen yanıt (s. 687vd) ve Hocquet'ten gelen bir karşı sözle (s. 689vd) süren bu "polemik"te Rouche'un 6000-9000 kalori arasında olduğunu varsaydığı günlük beslenme düzeyi yeniden hesaplanarak alçakgönüllü, sağlıklı miktarlara indiriliyor. Burada dikkat edilmesi gereken, *pulmentum* sözcüğünün Rouche'un kabul ettiği kökeninin düzeltildiğidir: İtalyan *polenta*'sından ayrı bir şeydir; dolasıyla ezme değildir; daha çok, *minestra* ya da güveç gibidir (not 88).

30 Rouche sözünü ediyor: "Le faim a l'époque carolingienne," 301. MGH, Epist. Kar. aevi, II (1905), süt. 510vd.

31 Bkz. C. Bynum, *Holy Feast and Holy Fast*, 37-45.

la birlikte şunu da unutmamak gerek: Ortaçağın oruç tutma kuralları, gücü yetenleri balık dışındaki deniz canlılarını tüketmekten alıkoymuyordu. Yaşam biçimleri dolayısıyla kurallara uygun sayılanlar arasında susamuru, kunduz, hatta kirpi ile memelilerden balina bile vardı. Tarihte etinin ve yağının (*craspois*) saklama amacıyla tuzlandığı bilinen ilk balina 875 yılında Bordeaux açıklarında yakalanmıştı.[32] Bu dönemin böylesi genel din kuralları ayrıca "dört ayağı lanetlenmiş toprağa değmemiş" tavşan cenini kullanmaya da izin veriyordu. Tavşanın bahçelerdeki sebzeyi, tahılı silip süpürmeye olan doğal eğiliminin bu konuda yardımcı olduğu geliyor insanın aklına.

Eğer Corbie gibi, tutanaklarında Adalhard'ın yılda 600 domuz tüketildiğini belirttiği (domuz belli ki satmak, konuklar ve işçiler için tuzlamasını ve salamını yapmak, yağı ve *petit salé* amacıyla yetiştirilirdi) bir manastırda yaşamıyorlarsa, keşişler genellikle sebzeyle beslenirdi. Ama tahıl ve baklagilleri, bahçede yetiştirdikleri otlarla ve başka ülkelerden getirtilen baharatla pek güzel tatlandırırlardı. Corbie'deki tutanaklardan birinde, biber, tarçın, havlıcan (zencefile benzer kokulu bir kök) karanfil ve ağaç sakızı gibi yabancı baharat almak için Cambria pazarına gidildiğinden söz ediliyor.

St. Gall manastırının bahçesindeki rayihalı otların, hastane bölümünde tedavi amacıyla kullanıldığı açıkça belli oluyor. Otların ekildiği tarhlar adlarıyla belirtilmiş: Zambak, gül, *fasiolo* (bu fasulye türüne ilişkin daha çok bilgiyi aşağıda bulacaksınız), kılıç çiçeği, biberiye, çemenotu, adaçayı, sedefotu, kimyon, nane, yaban kerevizi, rezene, *sisimbria* (tere) ve *saturegium* (bir tür kekik).[33] Kokulu otlardan sorumlu bahçıvanın evi, hastalar ve rahip adayları için ayrılmış odaların güneyindeki daha büyük bir sebze bahçesinin ve aynı zamanda mezarlık olan meyve bahçesinin bitişiğindeydi. Kümes hayvanı bakıcıları da, sorumlu oldukları hayvanlarla birlikte yakınlarda oturuyordu. Kaz ve tavuk –şölen günleri yanında, büyük olasılıkla baş rahibin özel mutfağı için ve onur konuklarına sunulmak üzere– yumurtası için besleniyordu.

32 Craspois, ortaçağ Fransa'sında *lard de Caresme* olurken, tuzlanmış et Gotik dönemde sevilmez oldu; bkz. "Baleine" Castelot, *L'histoire à table.*

33 Lorna Price, *The Plan of St. Gall in Brief: An Overview Based on the Work by Walter Horn and Ernest Born* (Berkeley ve Los Angeles, 1982), 33, revire bitişik bu şifalı ot bahçesini inceliyor. *Saturegium* sözcüğünü bülbülotu *(sisimbria)* benzeri "yaban suteresi" (*"pepperwort"*) olarak çeviriyor. 66-69. sayfalarda meyve bahçesini ve sebzeliği ayrıntılarıyla betimleyerek manastırın bütünü içindeki yeri bakımından ele alıyor.

St. Gall Manastırı'nın, her bahar çiçek açan meyve ağaçlarında simgeleşen ölümden sonra yeniden yaşama dönüş umudu[34] ile çiçekleri döllenen ağaçların meyve verişini bunca etkili biçimde birleştiren mezarlık/meyve ve sebze bahçesi planı, öteki belgeler arasında yerini alarak erken ortaçağda yeme içme konusuna ilişkin resmimizi bütünlüyor (Resim 113). En az 14 çeşit (19. yüzyılda çözülen silinmiş bir yazıyı da kabul edersek belki 15 çeşit) meyve ve sert kabuklu yemiş ağacı adı var planda: Elma, armut, erik, üvez (*sorbus domestica*), muşmula, defne, kestane, incir, ayva, şeftali, fındık, badem, dut ve ceviz ağaçlarının yanı sıra görünüşe bakılırsa, *pignoli* veren çam ağaçları... Çam ağacı olması akla yakın, çünkü Carolus Magnus'un malikânelerinin kayıtlarında/*De villis*'te belirlenen ağaçlar arasında adı geçiyor. İncir, defne, yenebilir kestane ve çamfıstığı veren ağaçların temelde Akdeniz bitkisi olduğu konusu üzerinde çok duruldu. Kimi araştırmacılara göre bu ağaçların kayıtlara geçmiş olması, *De villis*'in hem planlarında, hem de defter kayıtlarında, Karolenj dönemine özgü Roma klasik sanatına dönüş merakının ağır bastığının kanıtıdır. Oysa Carolus Magnus'un malikânelerini ve toprağını kiralayanlar için tümüyle varsayımlara dayalı kurallar belirlemesi olacak iş gibi görünmüyor. Özen gösterildiğinde bu bitkiler Akdeniz ikliminden farklı iklimlerde yetişebiliyor. Londra'nın bahçelerinden birinde gelişkin bir defne ağacı vardır. Arkeolojide olduğu kadar bahçıvanlıkta da bilgili Henri Frankfort'tan hatıra olduğu için çok sevilen bu defne ağacının yapraklarını pişirdiğim bir yemekte kullanmıştım. Ayrıca, bildiğim bir incir ağacı var Brooklyn'de. Ama bir yaban arısının tozlaşmaya yardımı olmaksızın, bu ağacın ve St. Gall planındaki incir ağacının meyvelerinin olgunlaşıp olgunlaşmayacağı belli değil. Gerard'ın 1597 tarihli *Herbal*'i de, incir ağacının güneş alan bir duvar dibinde büyümesi ve kuzey ile kuzeydoğu rüzgârlarından korunması gerektiğini söylüyor (St. Gall planındakilerin bu kurala uyduğuna kuşku yok).[35]

34 Bu düşünce plana düşülmüş iki şiirle vurgulanıyor: Şiirlerden biri ortadaki haçın yan tarafına düşülmüş: "Toprakta yetişen ağaçlar arasında, her daim en kutsal ağaç haçtır / Sonsuz sağlığın meyveleridir mis tüten üstünde"; ikinci şiir haçın çevresine düşülmüş: "Dinlensin çevresinde bu haçın, kardeşlerin ölü bedenleri /Aydınlığında onun, yeniden Cennet'e ulaşsınlar"; bkz. W. Horn ile E. Born, *The Plan of St. Gall*, 2: 211.

35 Horn ve Born'nun metnine ve özetine dayanak olan çözümleme: W. Sorrensen, "Garten und Pflanzen im Kosterplan," *Studien zum St. Galler Klosterplan*, ed. Johannes Duft, *Mitteilungen zur vater-*

Katalog, ilkçağdan bu yana ağaç yetiştiriciliğinin gerilemediğine tanıklık ederken, turunçgillerin Arap bahçecilik uygulamaları sayesinde İspanya'da yetiştirilmeye başlanmasına, doğal olarak, yer vermiyor. Hayvansal ürünlerin kullanılamadığı perhiz günlerinde ortaçağ aşçılarının işini görsün diye süt yerine ezilmiş bademin ve dövülmüş fındığın suyunu kullanmak, daha o zamandan önem kazanmış olabilir. Şimdilik "soğuk" ham meyvenin sağlığa zararlı sayıldığına ilişkin hemen hemen hiçbir kanıt yok. Bu düşünce sonraları, vücut salgıları üzerine kurulu tedavi sistemi uyarınca, ortaçağ beslenme kuramından günümüze değin geçerliliğini koruyacaktır. Carolus Magnus'un yaşam öyküsünün yazarları, imparatorun öğle yemeklerinin ardından şekerleme yapmadan önce biraz meyve yemeyi sevdiğini söylüyorlar.

Günümüzde, meyve ve rayihalı ot bahçeleri bağlamında aklımıza "manastır" geldiğinde, ister istemez içkiyi düşünüyoruz. St. Gall Manastırı planlandığı dönemde, yalnızca Arap simyacıları alkolün nasıl damıtıldığını biliyordu (alkol sözcüğü *el-kuhl*'dan gelir). Alkol damıtımı daha sonraları Arap simyacıların Kuzey Afrika'dan (Mağrip) ve Sicilya üzerinden yayılan etkisi sonucu, ortaçağın en önemli hekimlik okulunun bulunduğu Salerno'ya ulaşacaktı. Salerno Tıp Okulu'nun adını bundan sonraki bölümde daha çok duyacağız. Alkol konusunda, elden ele dolaşan ilk risaleyi kaleme alan Villanovalı Arnold'dur; doğal olarak, Müslümanların elindeki Katalonya'dan çıkan bu risale 1300 yılı dolayında yazılmıştır.[36] Yine de, Karolenj dönemi meyve bahçelerindeki meyvelerin her birinden cana can katan ne içkiler ya da şaraplar yapılabileceğini akıldan çıkarmayalım. Armuttan yapı-

landischen Geschichte, 42 (St. Gall, 1962), 193-227. Meyve bahçesi konusunda krş. Horn ve Born, *The Plan of St. Gall*, 2: 211. Ortaçağ ve Rönesans İngiltere'sinde incir konusu için bkz. F. A. Roach, *Cultivated Fruits of Britain: Their Origin and History* (Oxford, 1985), 210. Konrad Hecht de, *Der St. Gallen Klosterplan*'de (Sigmaringen, 1983) kuzey ikliminde yetişemeyen bitkileri (816-17 tarihli Aachen reform sinodu sonucunda benimsenmiş olsa bile) planın Güney'de bir yerlerde doğmuş olmasının kanıtı olarak vurguluyor.

36 Katalonyalı Arnaldus üstüne en el altındaki çalışma: H. E. Sigerist, ed. ve çev., *The Earliest Printed Book on Wine* (New York, 1943); her ne kadar Arnoldus 1300 dolayında yazdıysa da, Salerno okulu ve damıtma üstüne çalışmalarının basılmış olarak ilk gün ışığına çıkışı 16. yüzyılın ilk yıllarına rastlar; derlenmiş *Opera*'sının, gözden geçirilmiş biçimiyle, bir British Library kopyasından (Lyon, 1520) yararlandım. Damıtma olayının çok özlü bir öyküsünün bulunabileceği yer: McGee, *On Food and Cooking*, 431vd. Buradan anlaşıldığına göre Aristoteles, deniz suyunun da, şarabın da damıtılmasından elde edilen öz olarak yalnızca saf suyu tanıyordu.

lan *perry* (armut şarabı) ortaçağın en sevilen içkilerindendi; duttan yalnızca şarap yapılmakla kalınmıyor, renk katsın diye suyu hem şıraya katılıyor, hem de soslara ve muhallebiye katılmak üzere koyu bir şurup yapımında kullanılıyordu.

Hiçbir Karolenj dönemi manastırında rahipler topluluğu, manastır dışından işçiler ve konuklar (St. -Germain-des-Près Manastırı'nda, başrahip Irminon'un her gün beslediği 140 kişinin bir kısmı konaklayan hacılar olabilir) yalnızca bir meyve ve sebze bahçesinin ürününden yararlanmıyordu; bağlar, meyve bahçeleri ile tahıl ve yumru kök ekili tarlalar, ama hepsinden önemlisi, çok sevilen şalgam, soğan ve pırasa ile hiç yokluğu çekilmeyen mercimek ve nohutun ekili olduğu tarlalar, her manastırın kaynaklarını çoğaltırken, ayrıca uzaktaki manastır mülklerinden de katkı geliyordu. St. Gall Manastırı'nın tutanaklarında, kiralanmış mülklerin yalnızca ikisinden yıllık 30 lira ödeme geldiği belirtilirken, manastır limon, zeytin, nar ve hurma dışalımı için Lombardiya'nın büyük Bobbio Manastırı'ndaki güneyli din kardeşlerine sırtını dayamıştı.[37] Kurutma fırınları sayesinde yıl boyu kuru üzüm türünden kuru meyve ve tatlandırıcılar bulunuyordu.[38]

Tartışmalı *magones* dışında, St. Gall Manastırı'nın mutfak bahçesinde yetişenlerin hepsi, *De villis* tutanaklarında geçiyor ve elimizdeki Karolenj dönemi rayihalı otlarının dökümü, hem tedavide, hem de mutfakta kullanılanlar, Walahfrid Strabon'un Reichenau Manastırı bahçelerinin ekilip biçilmesi üstüne yazdığı şiirle daha da zenginleşiyor.[39] Ozan, değişen mevsimler ve adını sıraladığı her bitkinin (toplamı 23) kendine özgü nitelikleri karşısındaki duyarlılığını, gübrelemeye, yığma tarhlara ilişkin katı kurallarla ve tohumdan ya da çelikleme yoluyla bitki yetiştirmeye iliş-

37 Horn ve Born, *The Plan of St. Gall*, 2: 208; Sorrensen, "Gärten und Pflanzen."

38 Horn ve Born, *The Plan of St. Gall*, 2: 212; yine de, daha çok arpa ve öteki tahılları kavurmaya yaramış olmalı (üzerindeki etikete göre: "locus ad torrendas annonas").

39 Bkz. G. E. Fussell, *The Classical Tradition in West European Farming* (Rutherford, N.J., 1972), 51. Walahfrid, Rabanus Maurus'la birlikte Fulda Manastırı'nda öğrenim gördü; Kel Charles'a öğretmenlik yaptı ve 849'da, Reichenau Manastırı'nın başrahibiyken öldü. *De cultura hortorum* adlı yapıtının yanı sıra koşuk biçiminde yazılmış başka yapıtları arasında Einhard'ın kaleme aldığı Carolus Magnus'un yaşam öyküsüne önsöz ile İncil'e yazdığı açımlamalar var. Bahçecilik konusundaki üstün bilgisi, Barthius'un *MGH* metnine eklediği ve *cucurbita* (kabak ve hıyar) üstüne yazdığı bölümün bugüne değin geçilmediğini söyleyen notla tanıtlanmakta.



Resim 114. Aziz Bernard'ın lanetlediği türden bir "canavar"la bezenmiş kumtaşından sütun başı. 12. yüzyıl. Philadelphia Üniversitesi Müzesi, Philadelphia.

kin bahçıvanlık bilgileriyle yan yana getiriyor. Bu belgelerin tümünde aynı çiçek adları geçiyor: güller, zambaklar, mor süsen çiçeği (*Iris germanica*) tedavi amacıyla, ayrıca büyük olasılıkla, yemeklere renk ve koku katmak için de kullanılıyordu. Pişmiş çiçek soğanına Romalıların bilinen düşkünlüğü sürmekte olduğu için –ya da Karolenj döneminde Apicius'a yeniden ilgi duyulduğundan– mevsimi gelince zambaklar belki de özel bir ikramda kullanılıyordu.[40]

En çok hangi rayihalı otların sevildiği konusunda büyük ölçüde anlaşıyoruz. Adaçayı, rezene, frenkmaydanozu, yarpuz, selamotu, nane

40 Çiçek soğanı pişirmeyi denemek isteyecekler için bir uyarı: ABD'de ticari anlamda satışı yapılanlar genellikle zararlılara karşı ilaçlanlanmış oluyor. Dışalım yoluyla gelen Yunan sümbül soğanlarını güvenle satın alabilirsiniz ya da yenebilir bitkiler konusundaki bir kılavuzu dikkatle okuyarak yaban soğanları toplayabilirsiniz; örneğin, süsengillerden bütün süsen türlerinin soğanları zehirlidir.

ve yaprak kereviz, hatta köpekotu ve sedefotu ile Roma mutfağından eski dostlarımız kedinanesi (*nepeta*) ve şeytantersi konusunda düşüncelerimizin uyuştuğuna kuşku yok. Misk adaçayı (*salvia sclarea*; şaşırıp 18. yüzyıl bahçelerinden yolu Pennsylvania'ya düşmüş, kırlarda yetişen bir yaban türü var) yerine şimdilerde az da olsa tıbbi adaçayı (*Salvia officinalis*) kullanılıyor. Koyunotunu (*agrimonia eupatoria*), kestereyi (*stachys betonica*) ya da yavşan türlerinden biri olan ve rahiplerin giysilerine güveleri yanaştırmadığı için çok değer verilen kara pelini (*abrotanum*) çok azımız tanırız. Yavşan cinsinin değişik bir üyesi acı pelinle (*absinthium*) mutfak tanışıklığımız, üretimine katıldığı Vermut ya da Pernod gibi içkiler dolayısıyladır. Walahfrid ayrıca şiirinin bir bölümünü gelincikgillerden haşhaş bitkisine (*papaver*) ayırıyor. Öte yandan, eğer St. Gall Manastırı'nın planını yorumlayanlar *magones*'in bir tür haşhaş bitkisi olduğunda yanılmıyorlarsa manastırın mutfak bahçesinde bu uyku verici bitkiye iki tarh ayrılmıştır. Ben, Sorrensen'in hesaba katmadığı bir bitki üzerinde duruyorum: *Magones*, adının İtalyan lehçesindeki *majugola*'ya yakınlığı nedeniyle bir tür havuç olmalı. Sorrensen, etimoloji bakımından Almanca *Mohn* sözcüğüyle arasında akrabalık buluyor. Strabon, şiirine *beta*'yı (tıpkı ilkçağ bağlamında olduğu gibi kırmızı pancar anlamında) ve turbu St. Gall'de olduğu gibi katmış, ama her gün tüketilen marul, lahana, pırasa, sarmısak, soğancık ve benzerleri konusunda eğitici tek söz etmemiş.

Walafrid'in üstüne uzun uzun bölümler yazdığı *cucurbita* (hıyar ve kabak) bugüne kadar Yeni Dünya'nın balkabağı ve helvacıkabağı ile ilişkilendirilebilmiş değil, ama sözünü ettiği *pepones* (kavun sözcüğünün Yunanca karşılığından geliyor) ya bir tür sakızkabağı olsa gerek ya da ola ki, ilkçağda zaten bilinen karpuzdur sözünü ettiği. Don ve Patricia Brothwell, ilkçağ yemekleri üstüne yazdıkları kitapta, bilim insanı olmayanlara örnek oluşturmak üzere kabakgillerin (*Cucurbitaceae*) kimlik karışıklığına neden olan 90 cinsi ve 750 türünü ele alıyor, fakat Roma metinlerini ve yemeklerini incelerken gördüğümüz gibi, sorun tartışmalı olmaya devam ediyor.[41] Türlere ilişkin benzer sorunlardan biri de, St. Gall'in ideal

41 *Food in Antiquity*, 125vd (bkz. 1. bölümün 8. notu) Bkz. bir de McGee, *On Food and Cooking*, 184; Sturtevant, *Edible Plants of the World*, 169vd, *Citrullus vulgaris*, karpuz konusunda.

manastır planındaki kokulu ot bahçesinin duvarına sarılan şu "fasulyeler" üstüne. Bu fasulyelerin, yüzyıllar sonra Amerika kıtasından gelecek olan fasulye çeşitlerinden (barbunya fasulyesi, Lima fasulyesi, boncukayşe, çalıfasulyesi) olduğu söylenemez. Adına "fasulye" denmiş olmasına karşın, *Phaseolus* cinsinden bitkilerle ilgisi yoktu kuşkusuz, ama bir tür *Dolichos* olsa gerekti: Başka bir deyişle, Amerika'nın güneyinde yetişen börülceyi andıran, göbeği kara noktalı fasulye,[42] ilkçağ bahçıvanlarından kalma *fava* ya da bakla da o dönemde tarımı yapılan bitkiler arasındaydı.

Manastırlarda, yemek ve şarapları tatlandırmakta kullanılan rayihalı otların bolluğuna ve ayrıca bal konusunda çok eskiye dayanan uzmanlığa ve sert kabuklu yemiş çeşitlerinin sunduğu olanaklara bakınca, "vejetaryan" beslenen rahiplerin durumuna üzülmeye gerek yok. Tadını çıkardıkları kimi inceliklere ilişkin ipuçları ilkçağ Roma'sına yaraşır *oenogarum*[43] tarifinden yakalanabilir. Echternach Manastırı'ndan bir 9. yüzyıl elyazması şunu öneriyor:

> Yağlısından somon, yılanbalığı, tirsibalığı ya da ringa gibi bir balık alıp tuzlayın ve sakızla iyice kaplanmış bir fıçıda, rayihalı kuru otlarla (sözgelimi, anason, kişniş, rezene, maydanoz, yaban suteresi, hindiba, sedefotu, nane, suteresi, kurtbağrı, yarpuz, kekik, mercanköşk, kestere ya da kasıkotu) karıştırın. Sonra her biri ikişer parmak kalınlığında olmak üzere bir kat kokulu ot, bir kat balık ve bir kat tuz sırasıyla yerleştirin. Balık küçük boysa bütün olarak bırakılmalı, büyükse küçük parçalara ayrılmalıdır. Fıçıyı ağzına dek kat kat doldurup kapatın ve yedi gün dokunmadan bekletin. Ardından, on iki gün süreyle, dibine kadar inmeyi savsaklamadan, her gün karıştırın. Sosu hazırlamak için, fıçıdaki bütün sıvıyı toplayın ve iki ölçü (*sextarii*)[44] sıvıya iki buçuk ölçü iyisinden şarap olmak

42 Sorrensen, "Garten und Pflanzen," 226; Sturtevant, *Edible Plants*, 425'te, Albertus Magnus'un 13. yüzyıl tarihli metnine (*De vegetabilibus*, ed. Jessen [1857], 118, 167, 515) dayanıyor. Magnus'un, betimlediği çok değişik renkte *faseoli*'ler (fasulyeler) arasında baklagillerden *maculam nigram*/ kara noktalı bir *coyledonis* var.

43 Latince'de, içine şarap konmasıyla diğer türlerden ayrılan bir *garum* (balık terbiyesi) türü –ed.n.

44 Latince'de, bir galonun sekizde biri (yaklaşık 460 santilitre) olan sıvı hacim ölçüsünün çoğul hali; tekil hali *sextarius* –ed.n.

üzere karıştırın. Her birinden dörder demet olmak üzere anason, kişniş, yabani suteresi, bir avuç çemenotu tohumu, otuz kırk kadar biber tanesi ve bir miktar tarçın ve dövülmüş karanfil katın. Demir ya da tunçtan bir kapta karışıma 125 gram süzme bal ekleyerek bir *sextarius* ölçüsünde azalana kadar kaynatın. Duru bir görünüm elde edinceye kadar süzün ve yemeklere katmak üzere, ağzı sakızla iyice kapatılmış bir kapta saklayın.[45]

Yumurta ve süt ürünleri gibi hayvansal besinler, beslenme düzenine ve yemeklere ayrıca katkı sağlıyordu. Walter Horn, otoriteyle ele aldığı St. Gall Manastırı planı incelemesinde, tavuklarla aynı kümesi paylaşan kazların, sinek ve böcek gibi zararlılarla beslenme eğilimi dolayısıyla, yumurta ve tüyleri dışında aklımıza gelmeyecek bakımlardan yararları olduğuna parmak basıyor. Barbarların hiç eksilmeyen *lac concretum* sevgisine gelince, peynir yalnızca taze yapılmış peynir çeşitleriyle sınırlı değildi. Notker'in kaleme aldığı söylenen bir Carolus Magnus yaşam öyküsünde geçen anekdot, yıllanmış peynir türlerinin varlığına bir kanıt oluşturuyor. Carolus Magnus'un beklenmedik bir biçimde, haftanın altıncı gününde konuk gittiği bir piskopos, hükümdara ikramda sıkıntıya düştü, çünkü önceden sipariş vermesine rağmen balık getirtememişti. Balık yerine, iyisinden "kaymak gibi beyazlaşmış" bir peynir ikram etti. Ama imparatorun peynirin kabuğunu kestiğini gören piskopos, "Niçin kesiyorsunuz kabuğunu? En iyi yerini atmış oluyorsunuz" dedi. Carolus Magnus merak edip peynirin dışını çiğnedi, "tereyağı gibi" bulduğunu söyledi ve sarayına her yıl iki araba yükü gönderilmesini buyurdu. Ev sahibi bu denli çok peynirin iyi nitelikte olup olmadığını nasıl sınayacağını sorunca, her parçayı ikiye bölmesini, denetleyip, parçaları şişle birleştirdikten sonra mahzeninde saklamasını öğütledi. Kimi yeme içme tarihçileri bu öyküyü, Camembert peynirinin Karolenj döneminde geliştirildiğinin kanıtı olarak yorumlar. Kimileriyse oylarını Brie peynirinden yana kullanır. Geç ortaçağda iyice belgelere geçmiş olduğuna ve bugün üretiminin, Paris'ten dosdoğru Caro-

45 Horn ve Born, *The Plan of St. Gall*, 2: 183; bkz. J. Lestocquoy, "Epices, medecine et abbayes," *Études merovingiennes* (Paris, 1933), 182vd

lus Magnus'un Aachen'deki (Aix-la-Chapelle) sarayına giden yol üzerinde yoğunlaştığına bakılırsa, Brie peyniri olması daha akla yakın geliyor.

Eğer erken ortaçağda manastırların beslenme düzeni size sağlıklı, yeterince çeşitlendirilmiş ve (bal, meyve ve kokulu ot sirkesi karışımı Roma *Agrodolce*'sinden belirgin izlerle) lezzetli görünmeye başlıyorsa, başka bir deyişle, bir manastır topluluğunun katı çileci yaşamı için epeyce yoldan çıkarıcı görünmeye başlıyorsa, *Cistercium* tarikatında reformları acımasızca uygulayan Clairvauxlu Aziz Bernard'ın (1090-1153) kanısını paylaşıyorsunuz demektir. Aziz Bernard'ın zamanına gelindiğinde, Cluny'deki Benedikten mucizesi gibi manastırlar olağanüstü zenginleşmiş, hem başka manastırları, hem de kiliseye bağlı olmayan birçok mülkü yönetir olmuşlardı. Karolenj döneminde oluşmaya başlayan derebeylik düzeni artık yaşamın her alanında istikrarı sağlayan bir yapı oluşturmuştu ve bu gelişme, 11. yüzyıl boyunca iktisadi büyümeyi ve toplumda düzeni sağlamaya dönük birçok girişime yol açmıştı. Havudun bulunuşu[46] ve su değirmenlerindeki gelişmeler verimliliği artırdı. Kentsel gelişmeyle birlikte, zanaatkâr, tüccar ve öteki kentliler köylülerden ayrılırken, soyluların soyağacını tanımlayan sabit bir arma sistemi ortaya çıktı. Bininci yıla ilişkin kıyamet korkuları geçer geçmez, kilise ve manastır inşasında ortaya çıkan dönüşüm öylesine çarpıcıdır ki, Gotik mimarlığın doğuşundan önceki 11. ve 12. yüzyıl mimarlık biçemine Romanesk adı verilmiştir.

Hıristiyanlığı yaymak için canla başla çalışan kilise Haçlı Seferleri'nde (ikincisini Aziz Bernard 1146 yılında, Vezelay'daki vaazlarıyla desteklemişti) ve artık çatıları ahşap olmadığı için yangınların yok edemediği, ama eski Roma biçeminde beşik ve çapraz tonozlar ile kalın duvarlar ve kalın ayakların kullanıldığı kiliselerde katışıksız gücünü göstermişti. Hac yollarına düşmüş müminlerden kazanç sağlamak için, kent merkezlerindeki katedrallere şapeller eklendi ve ek sunaklarda kutsal aziz kalıntıları sergilendi. Taş yontu sanatı yeniden canlanarak, katedrallerin büyük kapılarının çevresinde ve sütun başlarında bolca kullanıldı (Resim 114). Aziz

46 [Havut: atın boynuna geçirilen ve arabayı vb çekmesine yardımcı olan kösele halka –ed.n.] Havut bulunmadan önce koşum hayvanın boğazını sıkıp soluksuz bıraktığı için atın çekme gücünden tam anlamıyla yararlanılamıyordu. Daha erken dönemlerde insanları öküzle çift sürmelerinin nedenlerinden biri budur.

Bernard, kilise ve manastırların figürlerle kaplı sütun başlarını, özellikle Bizans dokumalarından ya da düş ürünü hayvan öykülerinden kopya edilmiş kabartmaları, gerçek dinsel düşünceden uzaklaştırdığı gerekçesiyle uzun uzun aşağılıyordu. Manastır yaşamına uygun düşen azla yetinmeyi ortadan kaldırdığı için lüks maddelere de bir o kadar yüklenmişti. Cluny manastırında keşişler et yiyemeyebilirlerdi ama yedikleri balıklar, o nefis sosları ve yanında verilen yumurtayla en "lüks" cinstendi; yaratıcılık her şeyi nasıl da bambaşka bir hale getiriyordu! Unutmayalım ki, Paskalya öncesindeki uzun perhizde yumurta ve başka hayvan ürünleri yemek yasaktı. Yemeklerden önce birkaç çeşit şarabın tadına bakılabilen kimi manastırlarda keşişler şarap tiryakisi olmakla suçlanıyordu. Ölü kuşların yolunmamış tüyleriyle neredeyse uçmaya hazır durumda sofraya getirilmesine yol açan nasıl bir yeme içme merakıydı!

Bernard, yontulara yansımış düşlere ve yeme içme sapkınlıklarına karşı da öfkeyle haykırıyordu:

> Altından kutularda saklanan kutsal kalıntılarla gözler bayram etmekte... Kilisenin duvarları göz kamaştırıyor, ama yoksulları bir lokmaya muhtaç ... manastırda, orada [kutsal kitabı] okuyan din kardeşlerimizin gözleri önündeki o saçma sapan canavarlardan, o görkemli ve çarpıtılmış güzellikten, ne yarar beklenir? Bu pis maymunlar, bu yırtıcı aslanlar, bu insan başlı at biçimindeki canavar yaratıkların amacı ne... Pek çok vücut bir kafanın altında ya da pek çok kafa bir vücutta toplanmış.

Yukarıdakiyle şu satırları karşılaştırın: "(Yumurtaları) kılıktan kılığa sokmak için, çevirmek, yumuşatmak, sertleştirmek, doğramak için neler yapılıyor, ne sıkıntılar çekiliyor! Yok şurada sebzelisi yapılıyor, orada ateşe atılıyor, yok dolmasıydı, yağda çırpılmışıydı, kimi zaman akıyla sarısını ayrı ayrı ikram ediyorlar."[47] Aziz Bernard'ın Citeaux'taki kuruluşundaki

47 Henry Kraus, *Living Theatre of Medieval Art* (Philadelphia, 1967), 174 karşılaştırmayı ilginç biçimde ortaya koyuyor: Adı geçen yapıttan ben, Bernard'ın yumurtalar üstüne *Apologia*'sının çevirisini kullandım.

konfordan yoksun rejim altındaet veya balığa, yumurtaya, süt ürünlerine izin verilmiyor, günde iki öğün için sadece kara ekmek ve yağda pişirilmiş sebzelerle yetiniliyordu. Diğer reform talimatları daha da ağırdı; Şartrö Tarikatı benzer bir diyet uyguluyor ama haftada üç gün sadece ekmek ve suya izin verilen bir oruca giriyorlardı.[48]

Şölen günleri ise, toprağın ve suyun cömertçe verdiği armağanların kısıtlama olmadan sofralara taşındığı günlerdi: Mevsimine göre kuş ve av hayvanları; su kabukluları, kerevit, başta yılanbalığı, kilizbalığı ve turnabalığı olmak üzere ırmak sularında ve deltalarında tutulan balıklar; deniz balıklarından, saklanmaya, açık havada kurutulmaya, tuzlanmaya elverişli ringa... Sirke ya da ham meyvelerin suları katılarak elde edilmiş ekşi bir sosu balla ve rayihalı otlarla dengelenen, ya da şarap ve baharatla yapılmış soslarla sunulan erken ortaçağ yemekleri, ortaçağın bitiş döneminde aristokrat ya da burjuva olsun daha yüksek toplumsal bağlamlarda karşımıza çıkacak mutfağı, daha o zamandan kaba çizgileriyle veriyordu. İlkçağdan bu yana yokluğunu çektiğimiz yemek pişirme kitapları ve gerçek anlamda yemek tarifleri 14. yüzyılla birlikte bize Avrupa'nın her köşesinden ulaşıyor.

48 Gottschalk, *L'histoire de l'alimentation* (bkz. 4. bölümün 10 no'lu notu), 1: 279; yazar, 381 no'lu notunda St. Gall'li bir 10. yüzyıl keşişinin yazmasını özetliyor. Yazmada yiyeceklerin yararlarını (Benedictiones ad mensam) sıralayan keşiş, ekmek çeşitlerinin yanı sıra balık, av eti, kanatlı hayvanlar, peynir ve meyveye kadar öteki yiyecekleri de sınıflandırıyor.

Sekizinci Bölüm

ULUSLARARASI GEÇ GOTİK BİÇEM

Blaw Maungere, brawne bruse, bruet, brewet, caudell, fermente, frumenty, frettoure, gyngaudre, graspeys, leche lardys, mawmene, mortruys, mortrew, payne foundow, sotylte, vyaund ryall...[1] Bu ortaçağ yemeklerinin adları, her ne kadar 1100-1450 arasında konuşulan Orta İngilizce olsa da, sonuç olarak İngilizce ve hepsi 14. ve 15. yüzyıl mönüleri ile yemek tarifleri arasından seçildi. Bazılarının nasıl yapılacağı, ekler bölümünde betimlediğimiz Geç Gotik dönemi şöleni içinde yer alıyor. Hepsi, dışalımla sağlanan pahalı baharata dayalı ve sıradan vatandaşın sahip olduğu tek kazandan daha fazla araç gereçle donatılmış seçkinler mutfağının yemekleridir. Bu yemekler, ortaçağın son zamanlarındaki göze batan aşırı tüketimi bize anlatır.[2] Bu tüketim, gelişimi tam bu döneme rastlayan Fransız Gotik mimarlığından adını alan biçem gibi gösterişli ve şatafatlıdır.

Diyelim ki, 1099 yılındaki ilk Haçlı Seferi'nden 15. yüzyılda İngiltere ve Fransa arasında çıkan Yüz Yıl Savaşları'na değin uzanan Şövalyelik Çağı'nda herhangi bir dönem simgelenmek isteniyor. Bu durumda, peri

1 *Blaw maungere* (*blamanger, blamang* diye de anılıyor) bildiğimiz *blancmange* (tavukgöğsü) ama bizimkinden değişik olarak beyaz tavuk eti ya da balık etinin öğütülmüş badem, baharat ve kimi zaman da pirinçle karışımından oluşuyor. *Brawne bruse* sirkeye yatırılmış etle yapılan bir yemektir; ama burada domuzun iç organlarıyla yapılıyor. *Brewet*, et suyunda pişmiş yemeğin suyudur. *Claudell*, yumuşak bir kremayı yumurtayla koyulaştırarak yapılan bir yemek. 19. yüzyıl başlarında hâlâ sevilen *frumenty*, yanında pişmiş kabuksuz buğdayla ikram edilen karaca etidir. *Frettoure*, bir tür bulamaçla kaplanıp kızartılmış sebzelerdir. *Gyngaure*, kokulu otlardan yapılan yeşil bir sosla ikram edilen baharatlı bir balık yemeğiydi. *Graspeys*, büyük olasılıkla akıtma (krep). *Leche* ise yumurtayla dondurulmuş süt, jambon harmanından bir "dilim" anlamına geliyor; *mawmene* ya da *mawmenny*, Arapça *ma'muniyyet* sözcüğünden geliyor ve et parçaları, baharat, şarap ve koruk ekşisi ya da meyve suyundan yapılan tatlı bir yemektir. *Mortrews*, havanda dövülmüş et ya da balık etine badem sütü karıştırıp ekmek ve/veya yumurtanın sarısıyla koyulaştırdıktan sonra ateşe konarak sertleştirilerek elde edilen bir tür köpüktü; *payne foundow* Fransızların *pain fondue*'lerine denk bir şey olsa gerek, başka bir deyişle, şarap, bal, kuru üzüm ve baharatla yapılmış tatlı bir "sos"a yatırılmış, kızarmış ekmek. *Soteltes* ya da *subtleties* karmaşık *pieces montées* ya da bir davetin her bölümünün sonundaki gösterişli parçalar, ayrıca, koca bir tepsi hamur işinin içinden fırlayıp çıkan "yirmi dört karatavuk" ya da oyuncuların canlandırdığı sahnelerdi (Fransızlardaki karşılığı *entremets*; İtalyanlar'da *intermezzi* adını alıyor). *Viand ryall*, oruç günlerinde yenen ve *mawmene* benzer bir balık yemeği (tavuk etiyle yapılanın tarifi için ekler bölümüne bkz.)

2 Hâlâ geçerli klasik tanım Johan Huizinga'nınkidir, *The Waning of the Middle Ages* ilk önce 1919'da Hollanda dilinde, gözden geçirilmiş İngilizce çevirisi ise 1924'te yayınlandı. Elinizdeki kitabın bu bölümündeki göndermeler, 1949 tarihli St. Martin's Press Publications baskısına dayanan Anchor yayınlarının karton kapaklı 1954 yılı baskısınadır.

masallarını resimleyen ressamlar, okul oyunlarında sahneye çıkan çocuklar, maskeli balolara giden erişkinler ve ortaçağda yazılmış sahne oyunlarında rol alan oyuncular ya da zaman kavramıyla oynayan meta-tiyatro, hepsi de 1400 dolaylarından (25 yıl öncesi ya da sonrası olabilir) saray soylularını çizer ya da onların kılığına bürünürler (ara sıra bir garip köylü ya da rahibe de görünebilir).

Günün giyim tarzı uyarınca, soylu erkeklerin bellerini iyice sıkmaları, burunları abartılı biçimde sivri ayakkabılar (*poulaines*) giymeleri gerekiyordu; o kadar sivriydi ki, ayağa takılmasın diye bileklere bağlanırdı. Saraylı kadınların giyiminde, erkeklerde olduğu gibi, elbiselerin kolları aşağılara kadar dökümlü oluyordu. Başlarına ise, örneğin, sivri tepesinden tüller sarkan külah ya da *benin* takarlardı; külahın daha uzun göstermesi için şakakların üstü ve alın tıraşlanırdı. Sanat tarihçilerinin "Uluslararası Geç Gotik" dediği bu dönemde kadın giyimi, malzemesiyle öylesine gösterişli, kesimi ve dış çizgileriyle öylesine abartılıydı ki, bugün hâlâ imgelemimizden çıkmıyor (Resim 115-116).[3] İşte, ince ayrıntılara gösterilen bu özen, "lordlar" ve "leydiler"in doludizgin düş gücünü yansıtıyor; onlar bu giysileri yaratırken, ayrıcalıklarına inanmış, şövalyelik ve şövalye aşkı ülkülerine güvenen ama yok olma sürecindeki bir derebeylik kültürünün özlemle karışık görüntüsünü geri çağırıyorlardı.

Soylular benimsedikleri yaşam biçiminin günlerinin sayılı olduğunun henüz farkında değillerdi ya da buna inanmamakta direniyorlardı. Sanki, iktidarla el ele giden rezilcesine tüketim ve gösteriş, onların ayrıcalık kalelerine yapılacak bir saldırıyı durdurabilirdi; bu saldırı soyluların yaşama standardını maymun gibi taklit etmeye hazır ve gitgide büyülen bir zengin tüccar ve zanaatkâr sınıfından gelecekti. 10. yüzyıldan 1348-49 yılında Avrupa nüfusunun yarısını silip süpüren Kara Ölüm'e (veba salgını) kadar geçen yüzyıllar kentsel büyümeye ve ticaret ile sanayiin gelişmesine tanık oldu. Bu büyüme ve gelişmeyle eşzamanlı olarak, topluluk değerleri açısından ortaçağ başlarındaki köy yaşamı ya da malikâne sistemi

3 Bu terimin sanat ve tarih açısından geçerliliği, müteveffa Erwin Panofsky'nin *Early Netherlandish Painting, Its Origins and Character* (Cambridge, Mass, 1960) adlı yapıtında tartışılmıştır; ayrıca bkz. aynı yazarın *Renaissance and Renaiscences in Western Art* (Stockholm, 1960).



Resim 115. *Nisan.* Limbourg Kardeşler, Berry Dükü için yapılan *Très riches Heures*'den takvim minyatürü, y. 1415. Chantilly Müzesi.

dinamiğinden daha farklı etkinlikler ve duyarlıklar gelişti.[4] Hac ziyaretleri, haçlı seferleri ya da yapılan başka yolculuklarla insanların ufukları genişledi; geniş katılımlı şenlikler ve panayırlar yerelliği zayıflattı.[5] Toplumda yeni kümeleşmeler ve taze düşünceler gelişince, ortak inanç, amaç ve çabalar kuvvetlendi ve böylece, 12. yüzyılda Ile de France'da, 13. yüzyıla gelindiğinde başka yerlerde, Yüksek Gotik katedrallerin inşasına başlandı. Böylesine hırslı bir dünyada rekabet edebilmek için gereken uzun süreli adanmışlık

4 Bkz. M. M. Postan, ed., *The Cambridge Economic Life of Europe*, 3. cilt: *Trade and Industry in the Middle Ages* [1952] (Edward Miller, ed., 2. basım, Cambridge, Mass., 1987).

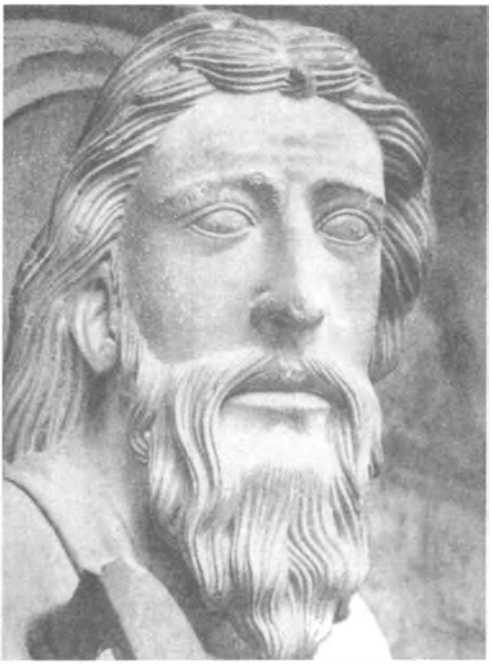
5 İngiltere'yi tipik örnek olarak alan bir yapıt: Ellen W. Moore, *The Fairs of Medieval England: An Introductory Study* (Montreal, 1987).



Resim 116.
Mayıs. Limbourg Kardeşler, Berry Dükü için yapılan *Très riches Heures*'den takvim minyatürü, y. 1415. Chantilly Müzesi.

ve çaba, Yüksek Gotik'in sentezini, klasik terimle, biçimle içeriğin, yaratıcılıkla imanın sentezini gösteriyor (Resim 117).

Ama ele almak üzere olduğumuz Geç Gotik dönemi bir güven ve uyum dönemi olarak nitelemek neredeyse olanaksızdır. İnancın temellerini oluşturan sonsuza değin birleşmiş bir Hıristiyan dünyasının gerçekliği bile, papalığın Avignon'a taşındığı 1305-78 yıllarını izleyen Büyük Bölünme'yle parçalandı. Birbirleriyle rekabet eden papalar ve kilise içi kümeleşmelerin öne çıktığı bu bölünme, 1417'deki Konstanz Konsili'nde Roma yeniden Hıristiyanlığın merkezi olarak belirleninceye kadar sürdü. Bu çekişme ve savaşlar, soluk aldırmayan kıtlıklar ve 14. yüzyıl ortalarının, daha önceki

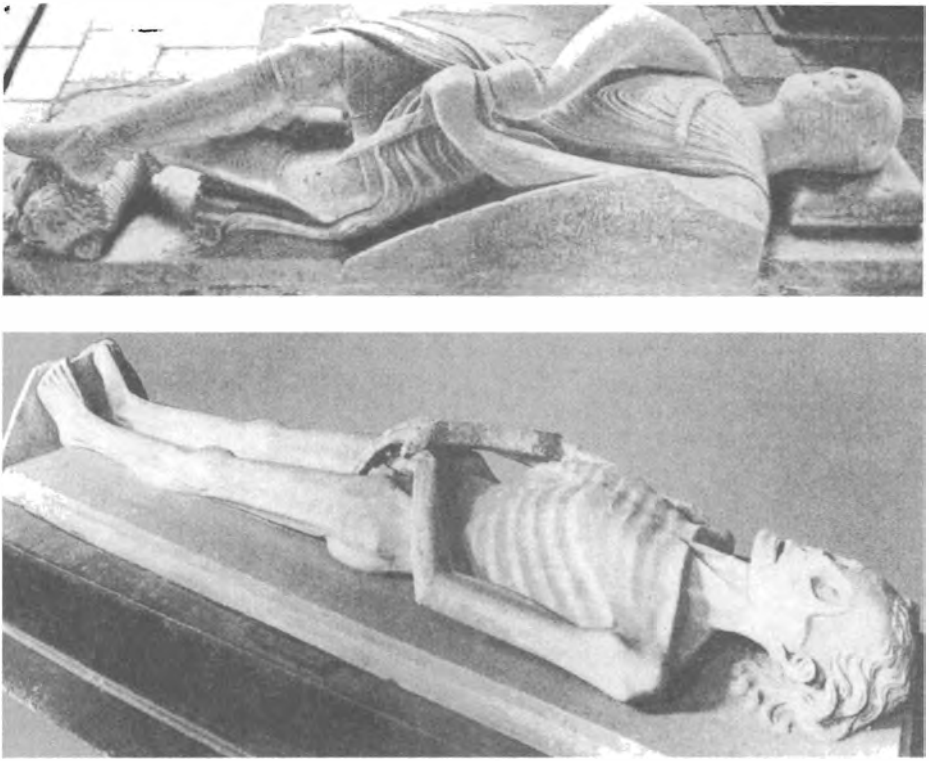


Resim 117. *Aziz Bartholomeo* (baş ayrıntısı). Fransız Yüksek Gotik, 13. yüzyıl. Güney Kanat girişi, Chartres Katedrali. Bu heykel, doğalcılıkla ruhsalın "klasik" Gotik bireşimini temsil eder.

dönemlerde zaman zaman patlak veren salgınlara rahmet okutan türdeki korkunç salgınları altında, dinsel inançların dönüşüme uğramaması olası değildi. Sonu gelmeyen bulaşıcı çiçek hastalığı tehlikesi ile her yerde insanları kıvrandıran "Aziz Antonius Ateşi"nden (kaba öğütülmüş çavdar unundan yapılma ekmeklerin küflenmişlerini yiyen köylülerde görülen, çırpınma ve kangren ile sonuçlanan ergotizm) söz etmedik daha.[6]

İnsanların ölüm karşısında duyduğu hastalıklı, büyülenmişçesine hayranlık, derin bir değişimi anlatıyor (Resim 118-119). İsa, Meryem ve

6 Yüz Yıl Savaşları'nın yanı sıra Kuzey'deki köylü ayaklanmalarını ve zaman zaman çıkan kıtlıkları, Giovanni Villani'nin anlattığı (Cronache, [Padua, 1841]), 14. yüzyılın ilk yarısında Floransalıların başına gelen felaketlerle karşılaştırın: Siyah ve Beyaz siyasal partileri arasındaki çatışma ve ardından Beyazların sürülmesi; 1304'teki feci yangın; İmparator VII. Henri'nin 1312'de kenti kuşatması; Guelfo hizibinin yenilmesinin ardından 1315'te gelen baskıcı siyasal denetim; 1325'te Lucca'lıların zaferi; 1329 kıtlığı; 1332'deki sel felaketi; 1335 yılında 2000 çocuğun ölümüyle sonuçlanan çiçek hastalığı salgını; daha başka felaketleri haber veren 1333'teki güneş tutulması ile 1339'daki kuyrukluyıldız ve başını alıp giden enflasyon yüzünden pek çoklarının yiyecek bulamaz duruma gelişi ve 1340'taki 15.000 kişinin ölümüne neden olan veba.



Resim 118. (Üstte) *Şövalye Mezarı.* İngiliz Gotik, y. 1260. Dorchester Manastırı. Burada olağandışı olan, ölünün sessizce uyurken değil, devingen bir figür olarak betimlenmesidir.
Resim 119. (Altta) Guillaume de Harcigny'nin mezar figürü. Geç Gotik, 1390'lar. Arkeoloji Müzesi, Laon.

öteki kutsal kişilerin (Resim 120) çektiği acılar konusunda bile yeni bir anlayış, kutsal olana karşı daha kuvvetli bir kişisel ilgi doğmuştu; bu, dinsel öğreti ile ritüelleri uzlaştıran daha yoğun, gizemci bir bağlılığın önünü açıyordu. Bu çağ, Aquinolu Aziz Tommaso'nun yüksek evrensel düşüncelerinin çağı değil, Aziz Thomas à Kempis'in tutkusunun çağıdır... Soylular hâlâ, Birinci Haçlı Seferi'nin ve Kudüs'ü yeniden ele geçirme düşünün kahramanı Godefroy de Boullion'dan esinleniyordu. Oysa 13. yüzyıl nelere tanık olmamıştı ki: Dördüncü Haçlı Seferi'ne ve Hıristiyan Konstantinopolis'in 1202-4 yıllarında alınmasına (soyulup soğana çevrilmesine!),



Resim 120. *Vesperbild* (*pietà*) Geç Gotik, y. 1330. Rheinisches Landesmuseum, Bonn.

sonra Kral IX. Louis'nin sonuçsuz kalan Yedinci ve Sekizinci seferlerinin ardından Kutsal Topraklar'daki son Hıristiyan savunma noktasının 1291 yılındaki düşüşüne... Öte yandan, yok olmakta olan şövalyelik, cesaret ve onura ilişkin boş kodlara bir saplantı gibi, gittikçe daha çok bağlanmışken, Balkanlar ve Orta Avrupa'ya yayılan İslam belasının pek de farkına varmış görünmüyordu. Konstantinopolis'in 1453 yılında Türklerin eline geçmesi üzerine Burgonyalı İyi Philippe, Boğaziçi'ndeki Altın Kenti yeniden ele geçirmek üzere 1454 yılında, Lille'de bir Haçlı Seferi çağrısı yaptı. Fakat günü geçmiş feodal bağlılık yemini törenlerini taklit amacıyla uygun bir gösteri sahneleyerek rol yapmışa benziyor daha çok.

1400 yılı dolaylarındaki Geç Gotik dönem soylularının davranış biçimi, giyimi, görenekleri, zamanı durdurmaya yönelik boşuna bir çaba-



Resim 121. *Hazreti İsa'nın Doğumu.* Konrad von Soest, y. 1400. Mihrap arkası paneli. Köy kilisesi, Niederwildungen, Almanya.

nın sahnelenmesi ve palazlanan orta sınıfın soylu yaşamına ayak uydurma hırsının önünü kesme çabasıydı; sınıfsal bilinç de, aynı ölçüde, sıradan köylünün ve toplumun öteki alt kesimlerinin yaşamına karşı garip bir ilgiye yol açtı. Sunağın arkasına konmak üzere zengin bağışçıların sipariş ettiği yontu ve mozaikler Kutsal Aile'nin alçakgönüllü kökenini vurgulayan yeni bir ikonografi anlayışını ortaya koyuyordu ve Kutsal Doğum görüntülerinde Hazreti Yusuf, çoğunlukla köylü hanelerindeki tek yemek pişirme kabı olan sacayaklı tencerede çorba pişirirken betimleniyordu (Resim 121, 122).[7]

Zamanın dua kitaplarındaki takvim resimlemeleri, tarlada çalışan ya da domuz boğazlayan köylülerin (kasım ayı) etkinlikleri ile bağlı oldukları soylu toprak beyinin kalesindeki şölen görüntüleri (ocak ayı) arasındaki kar-

7 Benzer görüntüler Bridget Ann Henisch'in "Unconsidered Trifles: The Search for Cookery Scenes in Medieval Sources," *Current Research in Culinary History: Sources, Topics, and Methods,* (Cambridge, Mass, 1986), 110-21, adlı makalesinde yer alıyor.



Resim 122. *Kutsal Aile Evde.* Clevesli Cathrine'in Dua Kitabı'ndan. Felemenk, 15. yüzyıl başı. J. Pierpoint Morgan Kütüphanesi.

şıtlığı sergiliyor. Fransa kralının erkek kardeşi Berry Dükü Jean için Pol Limbourg ve iki erkek kardeşinin 1416 dolayında bezediği (Resim 123 ve 124) *Tres Riches Heures* (Dua Saatleri Kitabı) böylesi yan yana gelmiş ünlü örnekleri içerir: Şubat ayının üşütücü, sert rüzgârlarından korunmak için içeriye sığınmış köylülerin gösterildiği sayfanın karşısındaki sayfada, masaya oturmuş Dük resmedilir. İster doğadan olsun, isterse günlük yaşamdan ve toplum basamaklarının karşıt uçlarında zanaat erbabından olsun, her bezeme Geç Gotik sanatın ince ayrıntıları yakalamaktan duyduğu hazzı yansıtır. Arı kovanları ve köylü hane halkıyla dükün şatolarından birinin büyük salonu karşı karşıya konmuştur. Salonun duvarında dövüşen şövalyeleri betimleyen bir halı asılıdır. Sıcaklığını kesmek üzere bir ocak siperi gerektiren, gürül



Resim 123. *Ocak.* Limbourg Kardeşler. Berry Dükü için yapılan *Très riches Heures*'den takvim minyatürü, y. 1415. Chantilly Müzesi.

gürül yanan ateşin parlaklığı salonu aydınlatmaktadır. Kutsanmış ekmek ve şarabın konduğu bir duvar dolabı ile çarpıcı güzellikte altın ve gümüş tabakların sergilendiği bir küçük masa vardır. Çatkılar üzerine kurulmuş yemek masasında (biliyoruz ki) birkaç kat örtü serilidir. Berry'nin, içinde önemli baharat, tuz, biber ve ola ki zehir katılmış olup olmadığını anlayabilmek için de "unikorn" boynuzunun tozu bulunan altından *nef*'i de (gemi biçimli bir kap) masadadır (bkz. Resim 125, dönemin bir *nef* örneği).[8]

8 Verdiğimiz örnek, hükümdarın sağlığı ve güvenliği ile "devlet gemisini" eşit gören krallığın taşıdığı simgeselliği sergiliyor. Londra'da, Victoria ve Albert Müzesi'ndeki örnekler konusunda bkz. Charles Oman, *Medieval Silver Nefs* (Londra, 1963). *Nef*'lerde tuz, baharat ve öteki sofra gereksinimleriyle

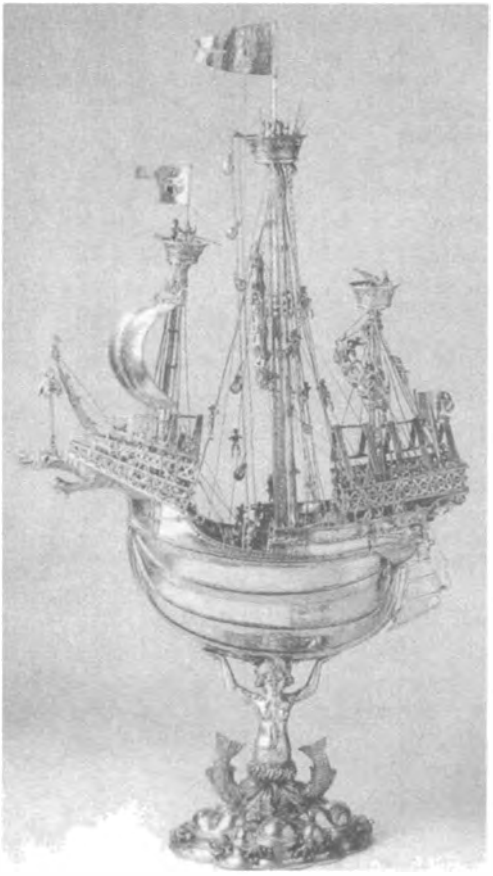


Resim 124. *Şubat.* Berry Dükü için yapılan *Très riches Heures*'den takvim minyatürü, y. 1415. Chantilly Müzesi.

Dük yanına, rahibi ve belki de özel hekimini çağırır. Maiyetindeki doğuştan soylu, güzel giyimli görevliler, kralın kardeşi düke hizmet etmekten onur duymaktadırlar. Soldaki görevli şarabı denetlerken, ekmek sorumlusu *panterer* (İngilizce'de ekmek saklanan yer anlamındaki *pantry* buradan geliyor), yemek sularını emdirmek için servis tabağı gibi üst üste konmak üzere kare biçimli dilimleri (*tranchoirs*)[9] hazırlamaktadır. Masanın

birlikte, zehir konduğunu gösterdiğine inanılan "unikorn boynuzu" (denizgergedanı dişi) ve "yılan dili" (köpekbalığı dişi) de bulunurdu; nefler kilit altında tutulurdu. Berry'nin sofrası konusunda bkz. Manuel Nunez Rodriguez, "El ritual de mesa en la miniatura *le bon repas* del duque de Berry," Menjot, *Manger et boire*, 2: 33-41.

9 Ortaçağda tabaklarda *pain tranchoir* (ekmek dilimi) kullanımı, Vergilius'tan bildiğimiz (krş. *quadrae* adlı yapıtı) bir Roma göreneğinin uzantısıdır. Berry'ninki gibi bir soylu evinde, tabak temizlemek



Resim 125. Geç Gotik *nef* ya da tuz, baharat, kaşık (ve boynuz tozu) konan kap. Nürnberg, Germanichen National-Museum.

önünde, iki özel eğitilmiş et kesici (*éculers tranchants*) görev beklemektedir. Bütün bu görünümden bir savurganlık ve güç havası yayılmaktadır, ama bundan Jean de Berry'nin zayıf inançlı bir kişi olduğu çıkarılmamalı. Burgonya Dükü İyi Philippe (1419-1467) kendi döneminde zengin yaşam tarzı ve tensel hazlara düşkünlüğüyle ünlüydü, oysa bunlar, en azından daha

için madeni bir tabakta üst üste oturtulmuş, kabukları dikkatlice kesilip çıkarılmış, en az dört dilim bulunurdu. Üstelik, bu iş için bayat ekmek değil, fırında özel pişirilmiş ekmek kullanılırdı. Yemeğin sonunda bu ekmekler köpeklere verilirdi (ama yemek suları özellikle lezzetli idiyse, kendilerini tutamayan kimi alt sınıftan ölümlülerin de bu ekmekleri yediğini düşünebiliyorum!) ya da yoksullara sadaka diye dağıtılırdı.



Resim 126. *Bir Av yemeği. Gaston Phoebus'ün Av Kitabı*'ndan minyatür, 15. yüzyıl başı. Bibliothèque National, Paris.

erken dönemlerde, pisboğazlık ve gurur sayılacak bağışlanmaz günahlardandı ya da soyluluktan nasibini alamamışların alışkanlıkları sayılırdı. Bununla birlikte, Burgonya Dükü İyi Philippe'in haftanın dört günü tanrıya karşı görevlerini yerine getirdiği, özel kutsal günlerin öncesini ibadetle geçirdiği, ekmek ve sudan başka bir şey yemediği söyleniyor.[10]

Bu çağda dünyevilik ile çilecilik gibi aykırılıkların el ele gitmesi bizi şaşırtmamalıdır. Soylu kesim, yüzyıl sonunun yapaylık ve aşırılıklarına "köyde yaşam" oyununun zevklerini de eklemişti. Av eğlencelerini izleyen kır yemekleri (Resim 126) çok rağbet görür oldu; ama bunların, kır yemeklerine esin kaynağı olan erken dönemin şiirlerinden, Meaux piskoposu Philippe de Vitry'nin

10 Kendini tanrıya adamak ile dünyaya dönük olmanın Philippe'in kişiliğinde yanyana bulunması dönemin bir göstergesi olarak Huizinga tarafından incelendi, *The Waning of the Middle Ages*, 180.



Resim 127. *Taillevent ve Karıları.* Lahit kapağının üzerindeki kabartma, St.-Germain-en-Laye Müzesi. Armasında mutfakla ilgili simgeler görülüyor.

(1291-1361) *Dit de Franc Gontier* adlı şiirinde anlattığı idealize kır yaşamıyla uzaktan yakından ilgisi yoktur. Şiirin kahramanı bir yandan mis gibi çimen kokusunun, çağıldayan derenin, yeşil yaprakların gölgesinin, içilen kaynak suyunun tadına varırken, bir yandan da esmer kabuklu ekmek, kaba tuz, taze peynir ve süt kesiği, sarmısak, soğan ve taze soğan yanında meyve, fındık fıstığın bulunduğu bir köy sofrasının başında, sevgilisiyle oynaşır. 15. yüzyıl başlarında ise, böylesi bir orman düşünün yerini, Charles d'Orléans'ın dizelerindeki imgeler alır; bu dizelerde bir nisan gününün hazları anlatılırken, çarpıcı güzellikte kumaşlar ve değerli taşların renklerinden söz açılır.[11]

Yeme İçmeye İlişkin Bilgi Kaynakları

Geç Gotik dönem soylu kesiminin ve onlarla yarışan kentli zengin sınıfın göze batan ölçüdeki tüketimi, yeme içme tarihçisinin çok

11 Vitry'nin çevirisi *age.*, 130'da bulunabilir; Charles d'Orleans'ın çevirisi ise Panofsky'nin, *Early Netherlandish Painting* (Icon baskısı), 69 adlı yapıtında bulunabilir.

işine yarar. Saray mutfaklarının aşçıbaşıları tarafından ve o aşçıbaşıların yararlanması için başkaları tarafından yazılmış, elyazması yemek tarifi kitapları Avrupa'nın dört bir yanında çoğalır.[12] Bu kitaplar, 10. yüzyıl Bağdat'ından ve İspanya'sından çıkan Arap yemek kitaplarında daha o zaman bile varolan ince ayrıntılarla boy ölçüşmeye başlar.[13] Elimizde yalnızca İtalya, Danimarka, Almanya ve İngiltere'den değil Fransa'dan da belgeler var. İngiltere'de "bütün Hıristiyan krallar arasında en iştahlı ve en soylu yiyici (*vyaund[ier]*) sayılan II. Richard'ın usta aşçıları, ünlü *Forme of Cury* adlı yapıtı hazırlarlar.[14] 1390'ların Fransa'sından bir saray yemek kitabı ile bir ev yemekleri elkitabını karşılaştırabilmek gibi eşsiz bir olanak buluruz. Zengin, yaşlı bir Parislinin yeniyetme karısına yemek öğretmek için hazırladığı elkitabı *Ménagier*, ne mutlu ki, mönü ve yemek tarifleri içermektedir.[15] Üstelik, her ne kadar "Parisli Koca"nın adını öğre-

12 En erken yazmalar kaynakçasında şu yapıtlar öne çıkıyor: Bruno Laurioux, "Les premiers livres de cuisine," *La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie* (Paris, 1962), 51-55; aynı yazar, "Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Age," *Artes mechanicae en Europe médiévale: Actes du colloque du 15 octobre* 1987, ed. R. Jansen-Sieben (Brüksel, 1989), 113-26; Alain Girard, "Du manuscript à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux XVe et XVIe siècles," *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, ed. J.-C. Margolin ile R. Sauzat (Paris, 1982), 107-17; J.-l. Flandrin ile Odile Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles," *Archeologia medievale* 8 (1981): 393-408. Montreal'de 1990'da yapılan konferansta sunulan bildiriler bol malzeme içeriyor: bkz. Carole Lambert, ed., *Du manuscrit à la table: Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recetes culinaires* (Montreal, 1992). Anılan kaynakçada Constance B. Hieatt'ın İngilizce yazmaları (Anglo-Norman ve ellinin üzerinde Orta İngilizce olmak üzere) derleyen çalışmasının bir özeti bulunuyor: "Listing and Analysing the Medieval English Culinary Recipe Collections: a Project and its Problems," 15-21. Paris'te, Tarih Araştırmaları Merkezi'nde bir ekip, günümüze ulaşan bütün malzemeyi derleyip, erken dönemde mutfak üstüne incelemelerden oluşan bir veri tabanında toplayarak çözümlemek amacıyla doğrudan Jean-Louis Flandrin'e bağlı olarak çalışmaktadır.

13 MS 998'de yazılmış bir yaşam öyküsü daha o zamandan 10'dan fazla mutfağa ilişkin ayrıntı içeriyor; bkz. Claudia Roden, "Early Arab Cooking and Cookery Manuscripts," *Petits Propos Culinaires* 6 (1980): 16-27. Maxime Rodinson'un şu makalesi çok önemlidir: "Recherches sur les documents Arabes relatifs à la cuisine," *Revue des Études Islamiques* (1949): 95-165.

14 British Library, Yazmalar. Add. 5016. Daha erken dönemden Samuel Pegge basımlarının (*The Form of Curye* [London, 1790], yeniden basımı R. Warner, *Antiquitates culinariae*'de) yerini, Constance B. Hieatt ile Sharon Butler'in incelediği, aynı kökten bir grup 14. ve 15. yüzyıl yazmaları doldurdu: *Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the Forme of Cury)* (Early English Text Society, s. 8; Londra, 1985).

15 Tanıtım yazısı, notlar ve sözlükçesiyle birlikte özgün, kadim Fransızca'yla yapılmış bu örnek basım (*Le Ménagier de Paris*, ed. Georgine E. Brereton ile Janet M. Ferrier, Oxford, 1981; bundan sonra Brereton ve Ferrier olarak anılacak), Jérôme Pichon'un, 1846 tarihli *Le Mesnagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*'in yerini almıştır (yeniden basımı Cenova, 1970). Orta İngilizce'ye (1100-1450 arası) çevirisi için bkz. Eileen Power, *The Goodman of Paris* (Londra, 1928).

nemesek de, bundan böyle, adıyla sanıyla gerçek kişilerden söz etme olanağına kavuşuruz.

Le Viandier adıyla bilinen ve birkaç farklı yazması bulunan Fransız sarayı yemek kitabının yazarı Taillevent'dir.[16] "Flok yelkeni" anlamına gelen Taillevent, Guillaume Tirel'in takma adıydı. Anlaşıldığı kadarıyla bu isim ona ok gibi hızlı ve kıvrak oluşu nedeniyle verilmiş, o da bu adı gururla taşımıştı.[17] St. Germain-en-Laye Müzesi'nde bulunan mezar taşının üzerindeki kabartmadan alınma bir kopya (Resim 127) Valois hanedanına hizmeti dolayısıyla kendisine şövalyelik verildiğini gösteriyor. Yaklaşık 1313-15 arasında doğup 1395'te öldü. Uzun süren meslek yaşamına d'Evreux Kontu Louis'nin Normandiya mutfağında çırak olarak başladı. Kontun kızı Jeanne d'Evreux 1326'da Fransa kralı IV. Charles ile kısa süren bir evlilik yaptı. Metropolitan Sanat Müzesi'nin ortaçağ Avrupa sanatı bölümü The Cloisters'da Jeanne d'Evreux'nün paha biçilmez Dua Kitabı bulunmaktadır. Bezemeleri yapan Jean Pucelle'in uyguladığı biçeme bakınca, sanatçının İtalyan resimleme sanatındaki en son gelişmelerden haberdar olduğu görülüyor.[18] Genç Taillevant, Jeanne'a hizmet etmek üzere Paris'e gittiğine göre, insan, Taillevent'ın da taşralı ve feodal av eti pişirme uzmanlığını Akdeniz'den esintilerle yenileyip yenilemediğini merak ediyor. Her ne olursa olsun, 1328'den başlayarak, yeteneğinin Valois hanedanından yeni kral VI. Philippe tarafından kabul edildiği kesin. 1347 yılında, bu kralın hizmetinde şefliğe (*queux*) yükseldi. Dul kalan kraliçenin mutfağında-

16 Yazmalar, Terence Scully tarafından yayına hazırlanmış, yorum ve sözlükçe de eklenerek, en eksiksiz versiyonun İngilizce çevirisiyle (Vatikan, Regina 776) birlikte *The Viandier of Taillevent: An Edition of all Extant Manuscripts* (Ottawa, 1988) adı altında yayınlanmıştır. Scully bu örnek oluşturacak çalışmada, ayrıca, ortaçağ mutfak kuramı ve uygulamasının bir değerlendirmesini yapıyor; erken dönem yemek kitapları arasında Viandier'nin yerine ilişkin görüşünü açıklıyor ve dört yemek tarifini günümüze uyarlıyor. J. Pichon ile G. Vicaire'in *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent* (Paris, 1892) adıyla hazırladığı daha erken bir basım, Bibliothèque Nationale'de bulunan (fonds français 19, 791) bir yazmaya dayanmakla birlikte, Paris'teki Mazarine Kütüphanesi'yle Saint-Lô Arşivi'ndeki (II. Dünya Savaşı'nda yıkım gördü) nüshalara göndermede bulunur. Bu kişiler, İsviçre'de, Sion'daki Valais Kanton Arşivi'ndeki bir "Viandier"nin önemi üzerinde durmadılar (s. 108, başlığı ve arka yüzündeki iki yemek tarifi kesilmiş tomar), bkz. aşağıda 22. ve 23. notlar.

17 Kısa ve yararlı bir yaşam öyküsü için bkz. Liliane Plouvier, "Taillevent, la première star de la gastronomie," *L'histoire* 61 (1983): 93-94 yanında *Le Viandier*'nin basımlarına bakılabilir. Bkz. ayrıca, Barbara Berkhout, "Taillevent, Cuisinier du Roi," *Gourmet* (Şubat 1968), 16vd. Bu makale, günümüz aşçıları için ustanın yemeklerinden uyarlanmış birkaç tarif içeriyor.

18 James J. Rorimer'in sunuş yazısını içeren bir tıpkı basım, *The Hours of Jeanne d'Evreux Queen of France, at the Cloisters* adıyla Metropolitan Müzesi'nce yayınlandı (New York, 1957). İyi Charles 1328'de öldüğüne göre, bu minik dua kitabı, nişanlandıkları 1325 ile 1328 arasına tarihlenmeli.

ki ana besin maddelerinin bir dökümü elimizde bulunduğu için, 1330'larda, Taillevent'ın elinin altındaki baharat türlerini sayabiliriz.[19]

1359-61'e gelindiğinde veliaht Normandiya Dükü'nün aşçıbaşısı ve iç güvenlik görevlisi olan Taillevent 1368'de V. Charles olarak taç giyen dükle birlikte Paris'e gitti ve 1373 yılında *premier queux* (birinci şef) oldu. VI. Charles'ın tahta geçmesinden sonra da meslek yaşamını sürdüren Taillevent, bugün bizim *maitre d'hôtel* diye niteleyeceğimiz, sarayın yiyecek gereksinimini sağlama işinin başına getirildi ve (1381, 1388 ve 1392'de bu görevde görünüyor)[20] yaşamının sonuna değin bu görevde kaldı. Apicius'tan bu yana ilk kez, mesleği dolayısıyla ün (ve şövalyelik) kazanmış bir aşçıya rastlıyoruz. Taillevent'ın etkisi yalnızca çağdaşlarıyla sınırlı kalmayıp daha kalıcı oldu. 14. yüzyıl ortalarında (1486'de *Viandier*'nin ilk matbaa basımından önce)[21] François Villon'un *Grand Testament* adlı yapıtında –her ne kadar iğneleyici de olsa– Taillevent'ın mutfağına dolaylı gönderme vardır. Tıpkı bir ortaçağ "Mrs. Beeton'ı" gibi (Mrs. Beeton'un ev yönetimi konusunda bir 19. yüzyıl klasiği olan kitabının günümüz basımları, güncelleştirmeler sonunda, ilk yayınında içerdiği yemek tarifleriyle benzerliğini yitirmiştir), Taillevent, yapıtıyla konusunda söz sahibi olmayı sürdürdü. Adının ve "*grand Cuysinier du Roy*" (Kralın Aşçıbaşısı)

19 Alfred Franklin'in *La vie privée d'autrefois: La cuisine* (1888 tarihli basımın yeniden basımı, Cenevre, 1980), adlı yapıtının 45. fasikülünde geçiyor: "3 çuval badem, 3 kilo biber, 11 kilo zencefil, 7 kilo tarçın [büyük olasılıkla Çin tarçını kabuğu], 2,5 kilo 'Cennet taneleri' [melegueta biberi; Franklin bunu kakule olarak anlamış], 2 kilo karanfil, yarım kilo safran, 250 gram sivri biber, yaklaşık 1,5 litre *massis* [*macis, mace, mastika* olabilir mi diye sorguluyor Franklin], yarım litre Çin tarçını, 23 kilo pirinç, 10 kilo *amidon* [Eski Roma'da buğday nişastasına verilen *amulum* sözcüğünden türeme], 3 litre *espit* [sümbül yağı ya da *aspic(*Latince *lavandula spica)*], 2,5 kilo kimyon, 10 kilo dolayında 4 kütük şeker,"; ayrıca bütün araç gerecin dökümü de bulunuyor.

20 Belgeler, *Le Viandier*'nin Jérôme Pichon ile Georges Vicaire tarafından *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent* (Paris, 1892) adıyla ilk modern basımının ekler bölümünde toplanmış bulunuyor. Dikkat edilirse, hemen ertesi yıl Vatikan'daki önemli (biraz değişik) bir yazmayı bütünlemek üzere, bir ek bölüm (*Supplément*) yayınlanıyor. Her iki cildin birden yeni basımı Sylvie Martinet'nin editörlüğünde Cenevre'de 1970 yılında yapılıyor.

21 15. ve 16. yüzyıl matbaa baskıları, Vicaire, *Bibliographie gastronomique*'te (1890), 815-828. sütunlar arasını dolduruyor. Basım yeri ve tarihi belli olmayan ilklerin, birincisi 1486 (Paris, Caillot?); diğer ikisi 1488 ve 1490 (ikisinin de basıldığı yer Lyon, basımcı Mathius Huss?) tarihlerine atfediliyor: Bkz. Philip Hyman ve Mary Hyman, "Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XVe et XVIe siècles," Lambert, *Du manuscrit à la table (*1992), 59-68 içinde. Yaptıkları çalışma iki yönden çok önemli: Biri, Taillevent'ın (yanı sıra İtalyan Platina'nın) 16. yüzyılda ne kadar otorite sahibi olduğu göstermesi bakımından önemli; öteki, yayıncıların, böyle saygıdeğer adları kullanarak nasıl uydurma malzeme kullandıklarını göstermesi bakımından önemli.



Resim 128. *Dives ile Lazarus Öyküsü* (Zengin ile dilenci, birbirlerine hayırları dokunmasa da Tanrı'nın huzuruna birlikte çıkacaklardır). Moissac'daki Romanesk Kilise girişi kabartmalarından. Kemerler arasında zenginin ölümü, Cehennem'de cezalandırılışı betimlenmektedir.

gibi göz kamaştırıcı bir sıfatın şaşaasını taşıyan yemek kitapları 1604'e kadar basılmaya devam etti. Bugün Paris'te bir lokanta onun adını taşıyor, tıpkı bir başkası Arkhestratos'un anısını yaşattığı gibi...

Kimilerince ileri sürüldüğüne göre Tirel [Taillevent] başkalarından öğrendiklerini sahiplenmekten de geri durmamıştır. Örneğin Sion'da bulunan bir *Viandier* yazması, yazı biçeminden yola çıkılarak, editörünce 13. yüzyılın ikinci yarısı ya da en geç 14. yüzyılın ilk yılları olarak tarihlendirilmiştir; yani, yazımı Tirel'in doğumundan önceye rastlamaktadır.[22] Farklı bir gelenekten gelen başka Fransızca yazmalar *Viandier*'nin tarihini erkene çekiyor (Scully'nin çıkardığı soyağacına göre *Viandier*'nin özgün sureti kaybolmuştur).[23] Anglo-Norman İngiltere'den günümüze kalmış, 13. yüzyılın

22 Paul Aebischer, "Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent," *Vallesia* 8 (1953): 73-100 (Gotik yazının tarihi konusunda bkz. s. 74).

23 *Viandier*, 12-17, günümüze ulaşan nüshalardan hiçbirinin, tüm değişik basımlara kendi basımında

sonu tarihini taşıyan, *Comment l'en deit fere viaunde e claree* [Et Yemeği ve Yahni Yapımı] başlıklı, 29 yemek tarifinden oluşan bir koleksiyon var.[24] 13. yüzyıl sonu ile 14. yüzyıl başından bir inceleme, *Viandier* geleneğinin bazı yanlarını paylaşıyor. 46 yemekten oluşan bu incelemenin adı: *Enseignemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes.*[25]

Enseignements, anlamlı bir biçimde, 14. yüzyıl başından iki Latince metni aynı yazmada bir araya getiriyor. Bu yazmanın bulunduğu yer Berry Dükü'nün kütüphanesinden başkası değil.[26] Bu metinlerden hiç değilse biri, *Liber de coquina*, Napoli'de hüküm süren Anjou hanedanı çevresiyle ilişkilendirilmiştir.[27] Saray kültürünün uluslararası niteliği, İtalya kökenli bu iki metnin[28] farklı biçimlerinde kendini göstermektedir; İtalya'da, her biri bir kent-devlete egemen olan yeni kurulmuş hanedanların mensupları,

yer verme kararını haklı gösterecek üstünlükte olmadığına daha önce parmak basmış bulunan Scully, Valais nüshasının gerisinde bir özgün nüsha bulunabileceğini, bir de soyağacının öteki iki dalındakilere kaynaklık etmiş olan bir yitik nüsha olduğunu varsayıyor. Bu dallardan biri Mazarin nüshasına, ikincisi Bibliothèque Nationale'deki nüshaya uzanıyor. En son ortaya çıkan ise Vatikan'da bulunan (Tirel'in kendi düzelttiği metin olan?) çoğaltılmış ve en iyi nüsha... Elbette bu, 'Tailevent' geleneğindeki geç 13. yüzyıl biçem bağlamını güçlendiriyor.

24 Yayıncılığını Constance B. Hieatt ile Robin F. Jones'un yaptığı, "Two Anglo-Norman Culinary Collections Edited from British Library Manuscripts Additional 32085 and Royal 12. C, xii," *Speculum* 61 (1986): 862-66; Scully, *Viandier*'yi (25-30. sayfalarda yer alan bu kitapla başlamak üzere) ilk yemek kitapları arasında sayıyor. Bir noktaya dikkat etmek gerek: *Clarée* sözcüğü (Fransızca *cleret, clairet, claret*) bir karışımın saydamlığını, pütürsüzlüğünü anlatmakta kullanılır. Buradaysa "güveç, sebzeli yahni" anlamında kullanılmış gibi geliyor bana; öte yandan, aynı dönemde sözcük baharatlı şarap anlamında da kullanılıyor.

25 Paris, Bibleothèque Nationale lat. 7131, fol. 99v-100r [ilk bölümlerde (A) "Tractatus de mode praeparandi et condiendi omnia cibaria" ile (B) "Liber de coquina"]: Bkz. Hieatt, Lambert, Laurioux ve Prentki'nin, *Du manuscrit à la table* (1992) no. 104, ekler bölümü için derledikleri erken dönem yazmalar *Répertoire*'ı. Pichon ve Vicaire, bunu Taillevent baskısına aldılar (bkz. 16. not); ayrıca, Grégoire Lozinski, *Bataille de Caresme et de Charnage* (Paris, 1933) ekler 1 bölümünde de yer verildi. Krş. L. Douet-D'Arcq, "Un petit traité de cuisine ecrit vers 1306," Bibliothèque de l'École des Chartes 21 (1860): 216-24.

26 Bkz. Marianne Mulon, "Les premier recettes médiévales," *Annales ESC* 19 (1964): 933-37 (yeniden J. J. Hermadinquer, ed. *Pour une historie de l'alimentation* (1970), 236-40'de yer aldı). Carole Lambert'in doktora tezi, "Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les *Enseignemenz*, les *Doctrine* et le *Modus*" (Montreal Üniversitesi, 1989), elime geçmedi.

27 Mulon, "Les premiers recettes médiévales" (1970), 237; *Liber de coquina* bir Anjou prensine yardım çağrısı içeriyor ve Kuzey Fransa çağrışımları bol bol yer alıyor içinde: "Caseum de Bria" (Brie peyniri) ya da "ad usum Franciae" yemekleri gibi... Geç Gotik dönemin Napoli sarayı kültürü, 1309-43 arasında, daha Robert Anjou'nun hükümdarlığı sırasında belli olmuştu.

28 Her ikisi de Paris, Bibliothèque Nationale, 9328'de yer alıyor; Mulon, "Les premier recettes," (1964), 934; Lambert, (yaklaşık 1380-90 tarihlerine düşen) *Du manuscrit à la table, répertoire* no. 106. Carmello Spadaro di Pasanitello, benim görmediğim bir Vatikan yazması bulmuş: Palatino lat. 1768; İtalyan yazmalarının kaynağında bu Vatikan nüshasının bulunduğuna inanıyor. Bu Vatikan nüshası "Anjou" nüshasıyla çok iyi uyuşuyor, ama bildiğim kadarıyla, bugüne değin kimse tariflerin ayrıntıları-

Avrupa'daki feodal soyluların yaşamına özeniyordu. Ama İtalya'da 14. yüzyıldan günümüze kalabilmiş başka metinler de var. Venedik ve Floransa derlemeleri bunlar arasında. Bu iki derleme, bu kent cumhuriyetlerindeki çevrelerin de yeme içmede soyluların ayrıcalıkları ve güç gösterilerine pekâlâ kendilerini kaptırabileceklerini gösteriyor.[29]

Curzio Mazzi'nin 19. yüzyıl sonunda arşivleri didikleyerek yaptığı çalışmayı sürdüren Allen Grieco'unun araştırmalarından, Floransa'ya ilişkin çok etkileyici veriler gün ışığına çıkıyor. Arşiv araştırmaları, Mediciler egemen olmadan önce Floransa'yı yöneten Signoria'nın sofrası için 1344-1428 arası satın alınanları ve bunlardan hazırlanan mönüleri inceliyor.[30] Ulaştığı ön sonuçlar, yavan öğünlerle, belirgin ince ayrıntılı öğünler arasında her hafta değişen bir yemek çevrimi olduğunu gösteriyor. Bu çevrim, önemli konuklar ya da ileri gelen yabancılar ağırlanacağı zaman verilen şölenlerle noktalanıyordu. Erken ortaçağ döneminin "zengin" ve "yavan" (et ve süt, peynir, tereyağı ve yumurta gibi hayvan ürünlerinin tüketilemediği) günler ayrımı *mensa della Signoria*'da değişime uğramış görünüyor. Çarşambaları, cumaları ve cumartesileri, gördüğümüz gibi, yavan (*maigre*) günlerdi (oruç günleriydi). Signoria sofraları, çarşambaları, "gösterişsiz" bir yemekten oluşurdu, ama et yenirdi.[31] Bunun dışında, pazarları ve perşembeleri belirleyen

nı karşılaştırmış değil; bkz. "La fonte vaticana dei primi libri di cucina italiani," *Appunti di gastronomia* 5 (1991): 5-13.

29 İlk editörü tarafından (F. Zambrini, *Il libro della cucina del secolo XIV* [Bolonya, 1863; yeniden basımı 1968]) 14. yüzyıla tarihlenen Toskana yazması, bugün 14. yüzyılın iyice sonlarına ya da 15. yüzyıl başına tarihleniyor, bkz. Emilio Faccioli, *Arte della cucina: Libri di ricette, Testi sopra lo scalco Il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, 1: 19 ile 21-57. sayfalarda Bolonya Üniversitesi kütüphanesindeki 'yazma 158' metni yer alıyor. Söz konusu öteki yazmalar gibi bu da, daha önceki malzemelerin eleştirel gözle yeniden ele alınmasından başka bir şey değil. Venedik derlemesinin, *Libro per cuaco* (Biblioteca Casanatense kod. 225) ilk basımı: Ludovico Frati, *Libro della cucina del secolo XIV* (Livorno, 1899); yeniden yayınlanışı Faccioli, *Arte della cicoma*, 61-105. Bu son yemek kitabı, miktarları ve pişirme sürelerini en ince ayrıntısıyla verme niteliğiyle dikkat çekicidir.

30 Bkz. Allen J. Grieco, "Classes sociales, nourritures et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siecles)", doktora tezi, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1987. Grieco, Signoria'ların hesap defterlerini günü gününe izleyerek, yeme içme merakına ilişkin kimi ipuçları veriyor, bkz. "From the Cookbook to the Table: A Florentine and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries," Lambert, *Du manuscrit à la table*, 29-38. Curzio Mazzi, "La mensa dei Priori di Frenze nel secolo XIV," *Archivio storico italiano* 20 (1897): 336-68, başlıklı makalesinde Mayıs 1344'ten ertesi yılın nisan sonuna kadar olan süredeki harcamalar; ayrıca 1477 ocak-şubat aylarının harcamalarından değerli ayrıntılar bulup çıkarıyor; bu metinlere 335vd'de yer veriyor.

31 Caroline Walker Bynum'un, *Holy Feast and Holy Fast* adlı yapıtının ikinci bölümü (bkz. elinizdeki kitabın 7. bölümünün 1. notu) kitabın temasının tarihsel arka planına ayrılmış bulunuyor. Kitapta belir-

daha zengin sofralar, geçmişten sürüp gelen geleneğe ve başka yerlerdeki uygulamaya uygundu. Toplumsal hiyerarşi bakımından Signoria'nın bıraktığı izlerin daha kalıcı olanı, soylulara özgü bir beslenme düzenine düşkünlükleridir: En başta, kümes hayvanlarına ve yanı sıra, açıkça bir seçkin yemeği olan *blancmange*'a düşkünlükleri... *Blancmange*, semizleşmesi için kısırlaştırılmış pahalı horoz etine, öğütülmüş badem, çamfıstığı, şeker ve karanfil katılarak yapılıyordu.[32] O günün Floransa'sındaki harcamaları kısmaya yönelik yasalar, yemekleri toplumsal konumun bir simgesi sayan görüş ile giyim kuşam, yeme içme ve öteki tensel hazlarda aşırılıktan kaçınmayı buyuran dindarlığın gerekleri arasındaki gerginliklere ilişkin ipuçları taşıyor.

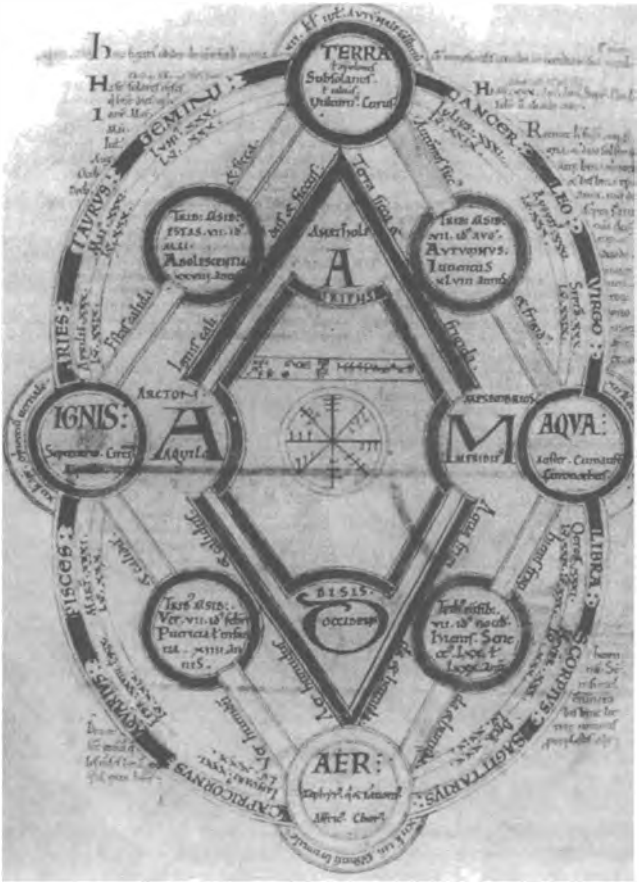
Toplumdaki sınıflar arasında yeme içme konusunda belirlenmiş sınırları gözleme göreneği bizi, Geç Gotik dönem Fransa'sından elimizdeki ikinci önemli belge olan *Ménagier*'e[33] götürüyor. 1393 dolayında yazan bu yaşlıca kasabalı, bir malikâne yetkilisi, bir ev işleri sorumlusu ve bir dizi hizmetçi tutabilecek kadar zengindi. Atları ve şahinleri vardı, hükümet görevlileriyle ve küçük toprak sahipleriyle arası iyiydi. Bununla birlikte, kitabının yemek pişirme ve eğlenceye ilişkin bölümündeki (derlemenin daha kısa bölümlerinden biridir) Taillevent'dan aldığı bir yemek tarifini, çok karmaşık olduğu ve bir burjuvaya uygun olmadığı, hatta alçakgönüllü bir şövalye için bile fazla olduğu notunu düşerek, yalınlaştırıp verir. Sonra salyangozdan söz eder, ama "zengin insanlar için" olduğu gerekçesiyle, o konuda deneyimlerini paylaşmaktan kaçınır.[34]

tildiğine göre (s. 7) çarşamba ve cuma oruçlarının başlangıcı çok eskiye, neredeyse 2. yüzyıla gidiyor; ama daha sonraları Batı'da cumanın yanına cumartesi eklenirken, çarşamba genellikle atlanıyor. Oruç tutma konusunda ayrıntılı malzeme istenirse, bkz. J. A. MacCullough, "Fasting", *Encylopedia of Religion and Ethics* (1908-27), 5: 579-65, ayrıca Bynam'ın 11. notunda belirttiği başka kaynaklar.

32 Grieco, "From the Cookbook to the Table," s. 34. Krş. Bruno Laurioux, "Table et hiearchie sociale à la fin du Moyen Age," Lambert, *Du manuscrit à la table*, 87-107; 92. sayfasında, toplumun üst basamaklarının sevdiği ayrıcalıklı bir yiyecek olarak *volaille* üzerinde dururken Floransa sofrası konusunda Grieco'yu alıntılıyor.

33 15. yüzyıldan kalma üç yazmada geçiyor: Paris, Bibliothèque Nationale, fonds français 12477; Brüksel, Bibliothèque Royale, 10310-10311 ve bir de yine Bib. Nat., nouvelles acquisitions françaises 6739. Breton ve Ferrier'in ortaya koyduğu son kesin basım (1981, bkz. yukarıda 15. not) fr. 12477'yi temel almaktadır; varyantlar, hazırlık çalışmaları arasında anılıyor. İlginçtir ki, yazar iki kez Berry Dükü'nün konutlarında yenen yemeklere ilişkin görüş belirtir. II, iv. 3 (Brereton ve Ferrier, 171), yiyeceklerin kişinin toplumsal konumuna göre hesap edildiğinin ipuçlarını içeren bir örnek: Şövalyelerin yanına verilen şövalye adayı içoğlanları ile sıradan hizmetkârlar arasında, *boeuf* [sığır eti] paylaşımındaki ayrım.

34 Brereton ve Ferrier, xxii vd; Taillevent'ın tarifi konusunda şunları söylüyor: "il y a trop affaire et



Resim 129. Bazı dörtlü bileşimlerin diyagramı. Vücut salgıları ve karşılıklı ilişkileri. Byrhtferth'in *Manuel* adlı yapıtı, 12. yüzyıl İngiliz elyazması.

Ménagier'nin yazarı 15 yaşındaki karısına ev işlerini yürütme ve büyükçe bir bahçenin bakımı konularında gerekli bütün becerileri öğretirken, Eileen Powder'in sözleriyle, "çok nazik, çok sevgi dolu, genç karısına karşı çok hoşgörülüdür."[35] Günümüzün feministleri onu aşırı "ataerkil" bulacaklardır, çünkü mutlu bir yuva ve karısından beklediği davranışlar

n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgoiz, non mye d'un chevalier simple," ve salyangozlar "sont pour les riches gens" (II, v, no. 364 ile 257).

35 *Medieval People*, 127; bu araştırmanın 5. bölümü "Ménagier'nin Karısı"na ayrılmış bulunuyor.

için koyduğu bütün kurallar kendi rahatını ve keyfini sağlamak içindir (ya da ileriyi görecek kadar gerçekçi olduğu için, karısının ikinci kocasınınkini... Aman, karısının herhangi bir kusuru onun onurunu zedelemesin de...) Dönemin öğüt yazınından alınmış uyarıcı öykülerle, çocuk yaştaki karısını din ve ahlak konularında eğitir. Karısının ahlak eğitimi için – temelde Frere Laurent'nın 1279 tarihli *La Somme le Roy* adlı yapıtını örnek alarak– yedi ölümcül günah ile her birinin karşıtı erdemleri uzun uzun anlattığı bir bölüm katar.[36]

Pisboğazlığın beş türünü anlattığı bir bölüm, konumuz bakımından yeterince ilginç göründüğü için şimdi ona kısaca değineceğiz (pisboğazlık "ağzın günahları"ndan [*pechiez de bouche*] biridir; diğeri ise, düşünmeden konuşan dil...) Ailenin reisi, pisboğazlığın yalnızca aşırı yeme içme olmadığına ilişkin o günün düşüncesini paylaşıyor. Acıkmadan ya da susamadan yemek-içmek de günahtır. Öğün zamanı gelmeden ya da "vakitlerde" dua etmeden, hele *tierce* saatinden (sabah saat dokuzda sona eren toplu duadan) önce yemek günahtır.[37] Boğulma tehlikesi geçirecek kadar tıkınmak ya da şu öyküdeki, dilenen cüzzamlı Lazarus'a bencilce davrandığı için ruhunu yitiren varsıl adam gibi (Resim 128) yoksulların gereksinimlerini görmezden gelerek aşırı özenilmiş ya da pahalı yemek ve içkilere düşmek de...

Günümüze kalanların sayısına bakılırsa, 14. yüzyılda her yerde, yemek pişirme konusunu inceleyen önemli miktarda özgün yazma ve bunların çoğaltılmış suretleri vardı. Nereden bakılırsa bakılsın, bu yapıtların neyse ki günümüze kaldığını kabul etmek gerekir; çünkü okuma bilen "yönetici" aşçıbaşıların yanı sıra, malikâne ya da şato sahiplerinin da bu yazmaları tepe tepe kullanmış olması bir yana, yazılı metnin başına gelebileceklerden daha çoğuna uğrama tehlikesiyle de karşı karşıya kalmışlardı olasılıkla.[38] Geç ortaçağ yemek kitaplarının, özel yemek pişirme terimle-

36 Brereton ile Ferrier, xxxiv vd, pisboğazlık konusuna özel olarak değiniyor.

37 Öyle sanıyorum ki, ana öğüne göndermede bulunuyor, yoksa bizim kahvaltı dediğimiz öğüne değil... Ortaçağ insanının çoğu gün doğumuyla birlikte ayaklanırdı ve gecelik orucu bozmak amacıyla birazcık şarap ya da biraya benzer bir şey içerdi; yanında bir çörek ya bulunur ya bulunmazdı. Bunu, bugün bir Fransız işçisi *zinc* başında ayaküstü tüketiyor. Ana öğün, sabah 10 ile 11 arasında idiyse de soylu saraylarında daha geç saatte yenirdi; akşam yemeği akşamları erken saatte yenirdi.

38 Scully (*Viardier*, s. 9), Viandier'nin Valais tomarı nüshasının, yer yer silinmiş, yağlanmış olsa da işe yaradığına parmak basıyor.



Resim 130. *Luttrell İlahi Kitabı.* Dört sayfa altı minyatürü. İngiliz, y. 1340. Minyatürlerde, sırasıyla bir yemeğin hazırlanışı ve sunuluşu betimleniyor. Londra, The British Library.

rinin açıklamasına (örneğin, ateşte kızartma öncesinde "yarı haşlayın") gereksinim duymayan, ölçüler konusunda kendileri karar verebilecek, uzman kişiler için yazıldığı açıktır. Yöresel diyebileceğimiz yemek pişirme sanatı, sıradan ailelerde yazıya dökülmeksizin, sözlü gelenekle anadan kıza kuşaklar boyunca uygulanarak sürüp geliyordu. Pek çok eski Roma uygu-



Resim 131. *Büyük Salon'da Soylu Kadınlar İçin Verilen Ziyafet.* Ağaç baskı, Michael Wolgemut (Stefan Fridolin'in 1491'de Nürnberg'de basılan *Der Schatzhalter* adlı kitabından).

lamasının bir zamanlar yaygın olduğu Avrupa kentlerinin anadan görme mutfağında hâlâ var oluşunun nedeni budur.

14. yüzyıldan –Uluslararası Geç Gotik kültürün dönüm noktası 1400 yılı öncesinden– kalma yazmaların henüz sonuna gelmedik. Artık aramızda bulunmayan Rudolf Grewe'nin 13. yüzyıl Almanya'sıyla ilişkilendirdiği bir özgün yapıt var; bu yapıt 14. yüzyıl Danimarka yazmalarına yansımıştır.[39] Kimilerine göre özgün yapıt Fransa kaynaklıdır.[40] Öyle ya da böyle, Almanya'yı gör-

39 R. Grewe, "An Early XIII Century Northern-Europe Cookbook," *Current Research in Culinary History*, Bostonlu Yeme İçme Tarihçileri (Radcliffe College, Haziran 1985 tarihli Konferans Bildirileri; Cambridge, 1986), 27-45 içinde. Bkz. bir de Scully, *Viandier*, 330'da geçen Danimarka kaynakçası.

40 Bkz. Bi Skaarup, "Sources of Medieval Cuisine in Denmark," Lambert, *Du manuscrit à la table,*

kemli bir biçimde temsil eden 14. yüzyıl ortalarına ait bir yazma da var. Würtzburg piskoposluk sarayına ait olan, *Das Buch von guter Spise* adını taşıyan bu yazma zenginlerin mutfağından 96 yemek tarifi içeriyor. Hazırlanışı el tutan yemekler ve tatlandırıcıların ağırlıkta olduğu bu tarifler, aynı zamanda Gotik mutfaktan bildiğimiz gözleme türü börek ve pide (*fladen*) çeşitlerini çoğaltıyor.[41]

Sona bıraktığımız, ama hiç de görmezden gelinemeyecek bir başka 14. yüzyıl mutfağı örneği, Katalonya'dan *Libre de Sent Sovi* adlı yapıtta önümüze geliyor.[42] Yazarı İngiltere kralına yemek pişirdiğini söylüyor, oysa tarifleri, belirgin biçimde Katalan damak tadını sergiliyor. Hele bir, badem ve baharat katılmış tatlı-ekşi soslu *mig raust* ya da "yarı kebap edilmiş kuş eti" var ki, Avrupa yemek yazınında 16. yüzyıldan bu yana yankılanan "*mirause Catalan*"a benziyor.[43] Katalan mutfağı ayrıca, 14. yüzyıl öncesinden kalma ve uzmanlık isteyen bazı şekerleme tariflerinin de yaratıcısıdır. Bunda hiç kuşkusuz, etkilendikleri komşu Mustariblerin (Arap kültürünü benimsemiş Hıristiyan Endülüslülerin) şeker kullanımındaki cambazca ustalıklarının payı vardır.[44] Rönesans İtalya'sı, Napoli'nin 1443 yılında

39-43 (s. 40'ta, her iki Kopenhag yazmasının da –biri Aşağı Almanca çevirisi aracılığıyla aktarılmış– Fransız kaynaklı olduğunu ve günümüze ulaşmış öteki Avrupa nüshalarından daha erken tarihli olduğunu belirtiyor).

41 Münih Üniversitesi Kütüphanesi *2° Cod. Yazma 731, ilk yayıncı Maurer-Constant, Bibliothek des literarischen Vereins in Stuttgart, 9. cilt (1844); Hans Hajek, ed. *Das Buch von Guter Speise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben* (Berlin, 1958). Bkz. Lambert, *Du manuscrit à la table*, s. 345'te, *repertoire* no. 80 başlığı altında verilen tam kaynakça. Bu kaynakçada olmayan bir İtalyan basımı ve değerli açımlaması var: Anna Martellotti ile Elio Durante, *Libro di Bueno Vivande: La cucina tedesca dell'età cortese* (Fasano, 1991).

42 İki yazmanın varlığı biliniyor: Bunlardan birini Rudolf Grewe 14. yüzyıla tarihliyor: *Libre de Sent Sovi* (*Receptari de cuina*)(Barselona, 1979). Bkz. ayrıca, aynı yazarın "Catalan Cuisine, in a Historical Perspective," *Proceedings, Oxford Symposium 1981*, 170-78: Bu makalede, Akdeniz'in dört bir yanında Katalan varlığı ve ticaret ilişkilerinin yaygın olduğu bir dönemin koşulları ile Roma ve Arap kalıtımı anlatılıyor.

43 16. yüzyılın ünlü doğa tarihçisi Ulisse Aldrovandi, *Ornithologiae, hoc est, De avibus historiae libri XII* (3 cilt, Bolonya, 1599-1603) adlı yapıtında (2. cilt, xiv. kitap) Platina'nın 1475 tarihli kitabını anarken, bu "lezzet küpü"nün bir tarifini bile verdiği gibi, tavuk yemekleri bölümünde, "zengin Katalanların yediği beyaz bir yiyecek"ten söz ediyor. Tarifin çevirisi için bkz. L. R. Lind, *Aldrovandi on Chickens, The Ornithology of Ulisse Aldrovandi (1600)* (Norman, Oklahoma, 1963), 416-17. Tarif yalnız Platina'da karşımıza çıkmakla kalmıyor, aynı zamanda 15. yüzyıl sonundan bir Napoli yazmasında da karşımıza çıkıyor: J. Pierpont Morgan Library, New York (B19); ayrıca, Platina'nın kaynağı Maestro Martino'nun 15. yüzyıl ortalarından kalma yapıtında da... Roberto da Nola, *Libre del Coch* (büyük olasılıkla 1470'lerden olup ilk basımı 1520 olan) gibi geç Rönesans Katalan yapıtları Geç Gotik dönemde Katalonya ile İtalya arasındaki yeme içmeye ilişkin daha başka alışverişin de yansıması olabilir: Bkz. Barbara Santich, "Influence italienne sur l'evolution de la cuisine médiévale catalane," Menjot, *Manger et Boire*, 2: 131-40.

44 Bkz. Luis Faraudo de Saint-Germain, "Liber de totes maneres de confits: Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulceria," *Boletin de la Real Academia de Buenos Letras de Barcelona* 19 (1946):

Katalan-Aragon monarşisinin merkezi olmasından sonra bu sarayların incelikli mutfağından özellikle etkilendi.[45]

15. yüzyıl ortalarına gelirken, Geç Gotik mutfak yazını ivme kazanır. Sevilen yapıtların kopyaları ve değişime uğramış biçimleri, önce elle, yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde ise, devrim yaratan baskı makinesiyle çoğaltılır.[46] Yine de uluslararası biçemin özgün niteliklerini taşıyan, aydınlatıcı bir Fransız incelemesi var ki, onu Savoy Dükü I. Arnoldo'nun (daha sonra Papa V. Felix, 1440-49) hizmetkârlarından baş aşçı Üstad Chiquart Amiczo[47] kaleme almıştır. *Livre fort excellent de Cuysine tres-utille et profitable* [Çok Kullanışlı ve Kârlı Mutfaktan Mükemmel Örnekler Kitabı] adıyla 1542'de Lyon'da basılan ve ondan sonra yüzyılın sonuna dek değişik adlarla yinelenen yapıtın kökeninin önceleri 14. yüzyıla değin gittiği sanılmıştı.[48] İngiltere'de 15. yüzyıl boyunca birçok elyazması üretildi. Bunlar arasında, VI. Henry'nin hükümdarlık (1421-69) döneminden kaldığı söylenen, koşuk biçiminde yazılmış, 127 yemek tarifinden oluşan *Liber Cure Cocorum* bulunuyor.[49]

Ortaçağın bütün özelliklerinin sergilendiği yıllar boyunca, mutfak üstüne yazılmış kitaplar ve yemek tarifi derlemeleri değişen ölçülerde bölgesel özellikler gösterdi; bu yapıtların dökümü, hiçbir ulusal sınır tanımayan, tam anlamıyla kozmopolit ve dermeci bir kültürü yansıtıyor.[50]

97-134. Tıp metinleri dışındaki ilk tatlı ve şekerleme metni olan bu kitap ve Arap geleneğinin (özellikle Cordoba'da) önemi üstüne bkz. Liliane Plouvier, "La confiserie européenne au Moyen age," *Medium Avum Quotidianum* (1988): 28-47.

45 Her ne kadar Grewe, Geç Gotik Uluslararası Biçem içinde Katalan Bölgesel biçeminin yerini abartma eğiliminde olmuşsa da, Rönesans döneminin İspanya kökenli Borgia ailesinden papalığa seçilen III. Calixtus (1456-58) ile VI. Alexander (1492-1503) İtalya'ya pek çok Katalan getirtmişlerdi.

46 1450 dolaylarında matbaanın bulunuşunun yaygın etkilerinin çözümlenmesi konusunda bkz. Elizabeth L. Eisenstein, *The Printing Revolution in Early Modern Europe* (Cambridge, 1983)

47 Terence Scully eliyle, önce "Du fait de cuisine par Maistre Chiquart (1420)," *Vallesia* 40 (1985): 101-231 başlığıyla, sonra bağımsız olarak yayınlanan çevirisi: *Chiquart's "On Cookery": A Fifteenth-century Savoyard Culinary Treatise (*New York, 1986) Chiquart incelemesi.

48 Bkz. Brereton ile Ferrier, liii : Burada *Ménagier*'nin yazarının *Livre fort excellent*'e dayandığına ilişkin Pichon'un yanlış anlamasına değiniliyor. Pierre Pidoulx'unkinde olduğu gibi (*La Fleur de toute cuysine*, basımı 1543, ile *Le Grant Cuysinier de toute cuysine*, 1560 tarihli ve onu izleyenler) derlemelerin tümü Ménagier ve Taillevent'ın yansımalarıdır.

49 British Library, Sloane 1986, ilk yayınlayan R. Morris, *Transactions of the Philological Society*, Eki (1862); çeşitli yazma aileleri konusunda bkz. Lambert, *Du manuscrit à la table*, 333-41 (*Liber* sayı 63).

50 Jean-Louis Flandrin bu soruna eğilerek, bölgesel beğenilerde farklılıklar olduğunu belirtmekle birlikte, çeşitli mutfakların birlikteliğini savunmuştur; "Internationalisme, nationalisme et régionalisme



Resim 132. *Ricotta (tuzsuz beyaz peynir) yapımı. Tacuinum sanitatis* (Sağlık Elkitabı). 14. yüzyıl. Biblioteca Casanetense, Roma.



Resim 134. *Tacuinum sanitatis.* Bu minyatürde aşçılar makarna hazırlayıp kurutuyor. Biblioteca Casanatense, Roma.



Resim 133. *Tacuinum Sanitatis*'ten bir başka sahne. Kadınlar bir yemek için erbezi (*testiculi*) çıkarıyor, bu yemek (horoz ibiği ve kısırlaştırılan horozların biriktirilmiş yumurtalarıyla yapılan bol baharatlı bir güveç) daha sonra Rönesans İtalya'sında da sevilecekti.
Biblioteca Casanatense, Roma.

"Uluslararası" sözcüğü, Avrupa'nın soylu hanedanlarının evlilik yoluyla akrabalıklar kurduğu ve toplumdaki hızlı değişimlere ayak uydurmak zorunda kaldığı bir dönem için uygun bir tanımlayıcı başlık. Hanedan akrabalıkları öylesine yakındı ki, Kutsal Roma İmparatoru bir anda Fransa kralı V. Charles'ın amcası ve Charles'ın düşmanı, İngiltere Kralı II. Richard'ın kayınbabası oluveriyordu. Zaman, her inançtan sanatçının (bu arada aşçıbaşıların) ünlenebildiği ve saraydan saraya çağrılabildiği bir zamandı. Ticaret sayesinde de, seçkinler yöresel yiyeceklere bağımlı olmaktan kurtulabiliyorlardı. İngilizler, bütün sundukları domuz kellesine Avrupalı kardeşlerinden daha çok değer vermiş olabilirler; bu gelenek, bugün hâlâ Noel kutlamalarının bir parçası olarak Oxford College'da sürüyor. Fransızlar yemeklerine, İngiliz ve İtalyanların sevdiği karabiber yerine (Faslıların bugün "küçük çöl hindistancevizi" dediği) "Cennet taneleri"ni (*melegueta* biberi)[51] daha sık katmayı yeğlemiş olabilir.[52] Katalanlar ve İtalyanlar gibi güneyliler, şeker kullanımında kuzeydeki öteki milletlere göre daha eli bol davranmışlardır. Bunu tek başına, şekerkamışının topraklarında yetişmesine bağlayamayız, çünkü şekerkamışının en makbul olanı Kıbrıs'tan gelmekteydi. Alman aşçılar daha o zamandan, turşusundan tuzlanmışına kadar lahana yemeklerinin yanı sıra, meyve ve böğürtlenle pişirilmiş etlere de düşkündüler. Parisli İyi Koca, Almanların az pişmiş balıktan tiksindikleri konusunda karısını uyarmıştı: Eğer bir Fransız aşçıbaşı aynı anda hem Fransızlar, hem de Almanlar için sazan balığı pişiriyor olsa, Almanlar önlerine gelen balığı bir kez daha pişiril-

dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: Le témoignage des livres de cuisine" başlığıyla Menjot, Manger et boire'da yer alan makalesinde *blancmange* için 37 tarifin dökümünü veriyor. 13. yüzyılın son döneminden bir Anglo-Norman yapıtı, bir yol yordam kitabı ile Bibblesworthlu Walter'in koşuk biçeminde yazdığı Fransızca-İngilizce sözcük dökümüyle ilgili olarak, Constance Hieatt, tersine, şunu saptıyor: "[14.ve 15. yüzyıldan İngiliz ve Fransız derlemelerine] en sık girmiş tariflerin yarısından çoğu gerçekte ya bir ülkeye ya da ötekine özgüdür" -*Acts of Interpretation* (1982) s. 219 (bkz. kaynakça).

51 Paul Beichner ("The Grains of Paradise," *Speculum* 36 (1961): 302-7), pek çok araştırmada söylendiği üzere *Afromomum melegueta* adlı baharatın bir tür kakule olduğu savını en sonunda çürüttü.

52 Kısmen de olsa, ticaretin ve siyasetin gerçekleri içinde bir açıklama bulunabilir. Venedik'in baharat ticaretinde en önemli yeri biber tutarken, İngiltere'yle deniz ticareti Cenova ve güney limanlarının egemenliğindeydi. Biber öylesine önemli bir meta idi ki, değiş tokuş aracı olarak para yerine kullanılıyordu; bu konu ve biberin değerindeki iniş çıkışlar için bkz. Jacques Heers, "Il commercio nel Mediterraneo alla fine del sec. XIVe nei primi ani del XV," *Archivio storico italiano* 113 (1955): 157-209.



Resim 135. *Hypocras Süzme*: "Hippocrates'in yeni" denen süzgeci betimleyen bir 15. yüzyıl yazmasından. Biblioteca Estense, Modena.

mesi için geri gönderirlerdi.[53] Tariflerde sürekli adı geçen yağlar eritilmiş domuz yağı ve tereyağıydı. Beklendiği kadar sık olmasa da, Akdeniz ülkelerinde zeytinyağı genelde daha çok boy gösteriyordu.[54] Yine de bunlar

53 Bkz. Brereton ile Ferrier'nin Ménagier basımının 178. bölümü, s. 233. Kocanın dediğine göre, Almanlar sazan balığını bunca az pişmiş olarak yemenin tehlikeleri konusunda Fransızları uyarıyorlardı –acaba bunu parazitleri düşünerek mi yapıyorlardı?

54 Bkz. J.-L. Flandrin, "Le goût et la nécessité: Sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentales (XIVe-XVIIIe siècle)," *Annales ESC* 38 (1983), s. 385'te İtalya'da bile görece düşük oranda zeytinyağı kullanıldığını söylüyor. Zeytinyağı özellikle tereyağı, domuz içyağı ile domuz sadeyağı (eritilmiş don yağı)(*sain* ya da *saindoux*) gibi hayvansal ürünlerden kaçınılan perhiz günlerinde işe yarıyordu.

ve çok sayıda bölgesel değişiklikler, temel pişirme yöntemlerinde ve elde edilen sonuçlardaki ortak temeli gizleyemez.

Tıbbi Arka Plan

Resim 129, doğa tarihi alanındaki bilgilerin bir özetini (*summa*) veren Byrhtferth'in *Manual*[55] adlı yapıtının 12. yüzyıl yazma nüshasından alınmıştır. Bu yapıtta, Tanrı'nın yarattığı evrenin (makrokozmosun) yapısı ile onun küçük bir örneğini oluşturan insan vücudunun (mikrokozmosun) yapısının hangi bakımlardan bağdaşık olabileceği de ele alınır. Sayılarla simgelenen bilgilere görsel belirginlik kazandıran bu tür çizgeler ortaçağın zihin yapısını en açıklayıcı biçimde temsil etmektedir. Öğretimin temelini bu bilgiler oluşturmaktaydı, bilim adamlarına öğretilen düşünme biçiminin temelinde bu bilgiler vardı.

Bu görece yalın örnekte, dört temel öğeyi oluşturan toprak, su, hava, ateş, sırasıyla saat yönünde yer almaktadır, bunlara, pusula yönleri ile rüzgârgülü eşlik etmektedir. Çevreye burçlar kuşağı ve yılın ayları yerleştirilmiştir. Ayrıca, yıl içinde günün en uzun ve en kısa olduğu günler, gece ile gündüzün eşit olduğu günler, insan ömrünün çağları (bebeklik ve çocukluk, ergenlik, gençlik ve yaşlılık, ilkbahar, yaz, sonbahar, kış mevsimini karşılayacak biçimde) –ve kökü Bergamalı Galenos'a dayanan beslenme bilgilerimiz açısından en önemlisi– hem dört temel öğenin, hem de mevsimlerin ortak nitelikleri (sıcak ya da soğuk, ıslak ya da kuru olduğuna göre ve birinden ötekine geçişte ara değerleriyle) işlenmiştir.

Vücut salgıları ile bunların insan doğasını nasıl biçimlendirdiğinin, önceki bölümlerden yabancısı sayılmayız. Bu alandaki öğreti birikimi, beden sağlığının ne anlama geldiğine, sağlığın akıllı beslenme yoluyla

55 Oxford, Bodleian Kütüphanesi'ndeki Yazma Ashmole 328; 1011 yılında bir Anglosakson keşişin kaleminden çıkan bu özgün yapıtı Early English Text Society bastırır (cilt 177 [1929]). Resmimiz Oxford, St. John's College'daki (Yazma 17) bir 12. yüzyıl kopyasından alınma. Vereceğimiz kimi aritmetiksel simgecilik örnekleri, Yaradılış'taki içkin sisteme ilişkin ortaçağ zihin yapısını saptıyor ve diyagramımızı açıklıyor: 3x4'ün ya da 4x3'ün sonucu olarak 12 sayısı, dört çeyrekten (kuzey, güney, doğu, batı) ibaret olan dünyanın Yaradılış'ına ve dört temel öğeye göndermede bulunuyor. 3 sayısı üçlü birliğe (Teslis), 4 ise dört İncil yazarına ya da –ikisi erdemli ikisi günahkâr olmak üzere– dört mezhebe gönderme yapıyor [havariler birinci kümeye giriyor ve sayıları on ikidir]; tohumun saçıldığı dört çeşit toprak var [betimlendiği gibi]; 12x6=72 ya da Hazreti İsa'nın mezarda geçirdiği üç güne sığan saatlerin sayısı. Böylece her sayıya birtakım nitelikler yükleniyor.

nasıl korunabileceğine ilişkin dönemlerinin ünlü uzmanlarının görüşlerini kapsamaktadır: Bergamalı hekim Galenos'tan tutun da 5. yüzyıl sonuyla 6. yüzyılın başında İtalya'yı yöneten Ostrogot hükümdar Theodoric'in doktoru Anthimus'a, 10. yüzyıl Bizans imparatorlarından birinin tedavisinden sorumlusu Simeon Seth'e ve Seth'in çağdaşı, İtalya'nın Salerno Tıp Okulu'na yol gösteren, derin bilgisiyle ünlü Arap hekim Constantinus Africanus'a kadar... Bu birikim, ortaçağ boyunca yerleşti ve sistematik bir düzen kazandı. Ortaçağ dediğimiz bütün bir döneme damgasını vuran işte bu sistem ve düzendir. Ama bu iki kavramı bizim tanımlayışımız ile ortaçağda yaşamış insanların tanımlayışı arasında çok önemli bir fark var. Onlara göre, insanoğlu düzenleyici ilkeleri[56] akıl yoluyla bulmamıştı, bunlar Yaratılış sırasında önceden kararlaştırılmıştı. Kutsal Kitap Tanrı'nın buyruklarını belirlemişti: Her şey, sayı, ağırlık ve ölçünün uygulanmasıyla varlık kazanmıştı.[57] İşte bu noktada, skolastik *sistem*'den, derebeylik *sistemi*'ndeki şövalyelik *düzeni*'nden, bir Gotik katedralin *sistem*'inden ya da Hıristiyan kilisesinde ekmek ve şarap ayininin *ordo*'sundan söz etmenin tam sırasıdır. Göreceğimiz gibi, Tanrı'nın dokunulmaz tasarımı uyarınca soylular, din adamları ve "ötekiler" diye ayrılan üç toplum sınıfının öğünlerini belirleyen mönülerde ve yemeklerde de[58] aynı *sistem* ve *düzen* ilkeleri geçerlidir. Bu düzen, üzerine eğildiğimiz dönemin, başka bir deyişle "ortaçağ sonları" ya da 1400 öncesi ve sonrasındaki Uluslararası Geç Gotik Biçem dönemi seçkinlerinin yeme içme sanatında güçlü kurallar biçiminde öne çıkar.

Yazın tarihçilerinin üzerinde sık sık durduğu bir nokta vardır: 14. ve 15. yüzyıl yazarları, bir karakterin ne yiyip içtiğini belirterek sınıf hiyerarşisinde tam nereye oturduğunu kestirme yoldan okurlarına aktarabilmektedir. Chaucer bu konuda dikkate değer bir örnektir; bu ortaçağ yazarı aynı yöntemi sınıf özelliklerinden kişilik özelliklerine doğru genişletir. Lonca üyesi tüccar ve zanaatkârların özentilerini birkaç sözcükle anlatıverir: Seçkin

56 Çıkış noktası; daha sonrakilerin kendisine bağlandığı dayanak –ed.n.

57 Başka bir deyişle, Hazreti Süleyman'ın Hikmeti bölümündeki (11:21) bir pasajda geçen: "... omnia in mensura et numero et pondere disposuisti"; Kutsal Kitap'ta gizli Tanrısal Gerçeği asal sayılarla açıklama konusunda daha da karmaşık akıl yürütmeler isterseniz bkz. Harry Bober, "In Principio: Creation Before Time," *Essays in Honor of Erwin Panofsky*, ed. Millard Meiss (Princeton, 1960), 13-28.

58 Yapısalcı karşı çıkışlar dolayısıyla yara almış olsa da, İtalya ve Fransa için bkz. Grieco, "Classes sociales." Bkz. ayrıca Bruno Laurioux, "Table et hiérarchie sociale," 87-107.

sofralarına özgü kısır horoz, badem, pirinç, şeker ve benzeri malzemenin sakınmadan kullanılmasını gerektiren *blancmange* [*blamensyr*] gibi yemekler pişirmesi için beraberlerinde kendi aşçılarını getirmişlerdir. Sonra, Canterbury'ye hacı olmaya gidenlerden şu küçük özgür toprak sahibi[59] ile Bathlı Kadın'ın açık yürekliliği ve gösterişsiz evcimenliğini ya da "Rahibenin Papaza İlişkin Öyküsü"ndeki yoksul dul köylü kadının düşüncelerini yan yana koyun: Gündelik yiyeceklerine ve bunları yerken kullandıkları kaplara ilişkin ipuçları değerlendirildiğinde, her birinin ayrı ayrı portresi ortaya çıkıyor.[60] Köy yaşamının anlatıldığı bir 14. yüzyıl öyküsü olan *Prima Pastorum*'da geçen "Gariplikler Şöleni"nde, iki çobanın paylaştığı yemeğin "kaba sabalığı" dolaylı olarak sergilenir: Yemekte hem soyluların, hem de köylülerin yeme içme alışkanlıklarındaki yemek ve malzeme çeşitleri birbirine karıştırılmıştır; en azından yazıldığı dönemin okurlarına bu karışım çok aykırı gelirdi.[61]

Ortaçağın düzen ve sistem arayışı yalnız beslenme düzenindeki toplumsal hiyerarşiyi etkilemekle kalmadı, aynı zamanda yeme içme kültürünün her yönünü etkiledi. Mönülerin nasıl yapılandırıldığı konusu, 14.ve 15. yüzyıl Fransız ve İngiliz göreneklerini karşılaştırmalı inceleyen Jean-Louis Flandrin tarafından en ince ayrıntısına kadar çözümlenmiştir.[62] Daha önceki araştırmacılar, tatlar ve dokular arasında anlamlı bir dengeye ya da belirli bir sıralamaya dayanmaksızın yalnızca düzensiz bir yemek kalabalığını vurgularken Flandrin, her ülkede yemeklerin (İngiltere'de *cours*, Fransa'da *assiette* ve *mes* ya da çoğulu *mets*) sofraya geliş sırasının belirli bir akılcı yol izlediğini gösterir. Fransız soylularının verdiği şölenlerde yemek sayısının

59 Bkz. Joseph A. Bryant, " The Diet of Chaucer's Franklin," *Modern Language Notes* (1948): 318-25.

60 Beş lonca üyesi konusunda bkz. Muriel Bowden, *Commentary on the Prologue To Chaucer's Canterbury Tales* (New york, 1948), s. 187. Bahtsızları kiliseye çağırmakla görevli kaba saba kişi, ağır, keskin kokulu yemekleri, sert içimli bir şarap eşliğinde yer. Yazınsal incelemelerin yanı sıra Madeleine Cosman, *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony* (New York, 1976) adlı yapıtının "Character by Food Habit" ve "Food and Social Class," 103-107, başlıklı bölümlerinde, yemek, kişilik ve toplumsal sınıf ilişkileri açısından Chaucer'ı keskin bir gözle inceler.

61 A. C. Crawley, "The 'Grotesque Feast' in the *Prima Pastorum*," *Speculum* 30 (1955): 213-17. Almanya konusunda bkz. George Fenwick Jones, "The Function of Food in Medieval German Literature," *Speculum* 35 (1960): 78-86.

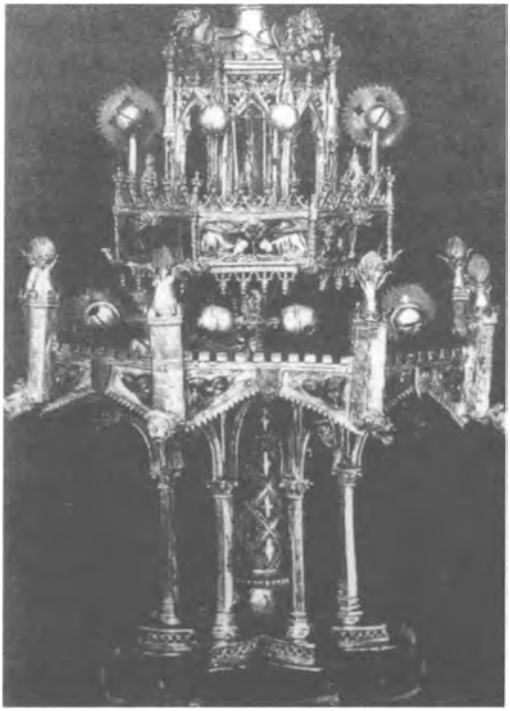
62 "Structure des menus français et anglais aux XIVe et XVe siècles," Lambert, *Du manuscrit à la table*, s. 173-92'de: (T. Austin, *Two Fifteenth-Century Cookery books* [Londra, 1888] adlı yapıta dayanarak) Ménagier'den 29 mönü ile British Museum, Harley 29'dan 13 mönünün yanı sıra Richard Warner'in yayınladığı, *Antiquitates Culinariae* (bkz. 6. bölüm, not 1) adlı yapıttan 8 mönü kullanmış.

daha çok olabileceğini, İngiliz şölenindeyse, birbirini tamamlayan yemeklerin çok olduğunu saptar. Üstelik Flandrin, Fransa'da yemeklerin değişik ikramlar arasında dağılışına ilişkin, üzerinde anlaşmaya varılmış görünen kimi kuralları fark etmeyi başarmıştır; yine de bu kuralların ardındaki "gastronomik mantığı" daha derinlemesine araştırması gerekiyor. Flandrin'in İngiltere için saptadığı kurallara göre, birinci, ikinci, üçüncü ikram olarak sunulan yemeklere bir öncelik ya da sıra verilmesi söz konusudur. Bundan şu sonucu çıkarıyor: Bütün yemekler sofraya topluca getirildikten sonra, hizmetçiler bunları belirli bir sıraya göre sofradan alıp gezdiriyordu. Bir Fransız mönüsünde, yemeklerin hangi aşamada yer aldığına ilişkin göstergeleri incelerken –bir bölüştürücünün ustalığını gerektiren büyük çevirmelerde ve özellikle geyik, karaca etinde– benzer bir tür ikram öneriliyor. Eğer İngiliz mönülerindeki sıra sistemine ilişkin söyledikleri doğruysa, orada daha çok oranda ateşte çevirme av eti ve gösterişli hayvan çevirmeleri ikram edilmiş olabileceği akla geliyor. Sakın bu, 17. ve 18. yüzyılda İngiltere'ye gelen Fransız konukların gizleyemediği bir kıskançlığın belirtisi olan "Nerede o Eski İngiltere'nin sığır kebabı" deyiminin ortaçağdaki uzantısı olmasın?[63]

Mutfağın ve yeme içme mantığının sistematik yanları, bir aşçının bildiği "sos" çeşitlerinin ayrıntısında bile, yani neredeyse mikroskopik diyebileceğimiz bir düzeyde ayırt edilebilir. Uzman olmayan araştırmacılara ve onların yazdığı tarihleri okuyanlara kalırsa, ortaçağ yemeklerinin ağır ve baharat ile kokulu otlara boğulmuş olmasını, soğutarak saklama olanağının olmamasına ve bozulmuş ya da tuzlanmış etin tadını bastırma ihtiyacına borçluyuz.[64] Araştırmacılığı gazeteciliğinden ağır basan yazarlar, böylesi yaygın varsayımlara, haklı olarak sosyopolitik gerekçelerle karşı çıkarlar:

63 Eski İngiltere'de sığır eti üstüne Constance B. Hieatt'ın kaleme aldığı("The Roast or Boiled Beef of Old England," *Book Forum* 5 [1980]: 294-99) makale, öteki ortaçağ insanlarıyla karşılaştırılınca İngilizlerin beslenme düzeninde sığır etinin öteki etlere göre ağır bastığını doğruluyor. İngiltere'de rahibe topluluklarına ilişkin daha erken tarihli araştırmasında Eileen Power, Barking Manastırı'nda en çok yenilenen etin öküz eti olduğunu keşfeder (*Medieval English Nunneries* [Cambridge, 1922]).

64 Sorumluluk duygusu taşıyan pek çok yazar bu yaygın düşüncelere karşı çıkıyor. Bunlar arasında özellikle Lorna J. Sass "Religion, Medicine, Politics and Spices," *Appetite* 2 (1981): 7-13 ile Bruno Laurioux, "De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale," *Médiévales* 5 (1983): 15-31 dikkate değer. Bu iki makaleye, konusu değişik olsa bile, T. Peterson'un makalesi de eklenebilir: "The Arab Influence on Western European Cooking," *Journal of Medieval History* 6 (1980): 317-41.



Resim 136. Geç Gotik masa çeşmesi. Fransız, 14. yüzyıl. Cleveland Sanat Müzesi.

Pahalı baharat kullanımı, kişinin zenginliğinin ve toplumsal konumunun göstergesi olduğu kadar, kullanımın vücut salgıları öğretisinden kaynaklanan, tedaviye dönük nedenleri de vardır. Bunun yanı sıra, yemek tariflerinde ölçülere ilişkin pek az ipucu bulunmasından dolayı, baharat katmakta aşçıların ne kadar ölçüsüz davrandığını bilmemiz olanaksız.[65]

65 Okunması önerilecek makaleler arasında şunlar sayılabilir: Sass, "Religion, Medicine, Politics and Spices" ile Laurioux, "De l'usage des épices," C. B. Hieatt ve S. Butler'ın (*Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks* [Toronto, 1978]), sunuş yazısında savladıklarına göre, günümüz aşçıbaşıları gibi ortaçağ aşçıbaşıları da baharatı kararında kullanıyorlardı. Parisli kocanın, kırk konuğa verilecek bir yemek için satın alınması gereken baharat miktarını önerdiği *Ménagier* gibi belgeler göz önüne alınınca, bu görüş inandırıcı gelmiyor: "Yarım kilo hasekiküpesi zencefili; 250 gram öğütülmüş kimyon; bir kilo kütük şeker; 30 gram safran; 120 gram karanfil ve Cennet Taneleri [*melegueta* biberi] karışımı; 60 gram uzun biber; 60 gram havlıcan; 60 gram küçükhindistancevizi kabuğu tozu; 60 gram taze defne yaprağı": Eileen Power, *The Goodman of Paris*, s. 241'den alıntılayan: Bridget Ann Henisch, *Fast and Feast: Food in Medieval Society* (University Park, Pa., 1976), 106. Aynı davette, yemek sonrası *boutehors* [bkz. *age* s. 265] olarak gerekenler arasında: "yarım kilo portakal kabuğu şekerlemesi; yarım kilo ağaçkavunu; yarım kilo kırmızı anason; yarım kilo gül şekeri; bir buçuk kilo beyaz et kavurması" saydıktan sonra,

Geç ortaçağ baharat sistemi olarak adlandırabileceğimiz sistemi toplumsal ve psikolojik açıdan bir arada inceleyen, Bruno Laurioux[66] olmuştur. Larioux, dillere destan, "Cennete komşu" Doğu'dan satın alınan güzel kokularda, cinsellik dahil, karmaşık bazı simgesel değerleri keşfetmiştir. Sayısı pek az olan yeme içmeye dair risaleleri desteklemek amacıyla, gelir-gider defterleri, gümrük tarifeleri ve başka ticari belgelerden yararlanmış, Apicius geleneğinden başlayıp Yüksek ve Geç ortaçağda ayrıcalıklı kokulu ot kullanımına değin, insanların damak tadını ve ticareti dönüştüren evrimin izini sürmüştür. İstatistiklerinde ulusal ayrımlar da kendini ele veriyor, ama bizim şu anda ilgilendiğimiz ortaçağ *sistem*'i açısından en önemlisi, yazın kullanılan baharatla kışın kullanılan baharat arasındaki herhangi bir ayrımın vücut salgıları kuramınca açıklanması gerektiğine ilişkin gözlemidir. Kışın hazırlanan soslarda acı ve kuru baharat (hardal, zencefil, biber, tarçın ve karanfil gibi) kullanılırken, yaz sıcağında bunlardan büyük ölçüde kaçınılır. Tıpkı, kışın kullanılan şarap ve sirkenin yerini yazın koruk ekşisinin (İtalyanca *agresto*, ham meyve suyu), limonun ya da nar ekşisinin ve gül suyunun aldığı gibi...

Ortaçağ baharat kuramının mevsimleri temel aldığının anlaşılması, sos yapımı konusunda derinlemesine araştırmalarla gün ışığına çıkarılmış karmaşık bir bilimin ancak devede kulak bir bölümüdür. Bu sos konusunu ilk ortaya atan bilim tarihçisi Lynn Thorndike oldu. Konuyu, ortaçağ uzmanı, yeme içme tarihçisi Terence Scully geliştirdi.[67] Scully, bir sos kitabı ve bu sos kitabının dayandığı tıbbi *Regimen*'i (yani perhiz reçeteleri; 14.yüzyılda yaşamış, bir ara Paris'te ders vermiş ve 1364 dolayında ölmüş Milanolu

bu baharattan geriye pek bir şey kalmadığını belirtiyor. Şurası unutulmamalı ki, Koca, zengin bir burjuva olacağına, soylu kökenden gelseydi, mutfağında işi yalnızca havanda baharat dövmek olacak bir yardımcı çocuk bulunurdu.

66 "Table et hiérarchie sociale" adlı yapıtta geçiyor. İlkçağın sonundan başlayıp süregelen baharat kullanımı incelemesinde geç Gotik pek küçük bir yer tutuyor; çoğu, Karolenj dönemiyle ilişkili.

67 Thorndike, "A Medieval Sauce Book," *Speculum* 9 (1934): 183-90; Scully, *"The Opusculum de saporibus* of Magninus Mediolanensis," *Medium Aevum Quotidianum* 54 (1985): 178-207. Hem (daha önce Villanovalı Arnaldus'a atfedilen) *Regimen*'in, hem de ondan bir bölümü yineleyen Napoli "sos" kitabının hekim Maineri'ye atfedilmesini Thorndike'a borçluyuz; Maino'nun özgeçmişine ilişkin bilgiler veriyor: Milano'da Visconti'lerin sarayında gökbilimci/yıldız falcısı hekim olarak görevliydi ve Petrarka'nın arkadaşıydı. Scully, Taillevent'nın *Viandier*'sinin basımının 20. sayfası ve sonrasında ve notlarında ek bilgilere yer veriyor.

hekim Maino De' Maineri'ye atfedilir), ayrıca başka perhiz reçetelerini kullanarak her yiyeceğe uygun sos seçiminin bağlı olduğu değişkenler sistemini ortaya koymayı başardı. Maineri'nin sağlık kılavuzunda geçen kırmızı et çeşitleri, kuş etleri ve deniz ürünleri, pişirme yöntemlerine göre sıralanmıştır: Kebap haşlama, yağda kızartma ya da hamurdan bir gömleğe sarma yöntemlerinde et uygun düşen bir sos ya da kimi durumlarda almaşık soslarla bağdaştırılır. Scully'nin sağlıklı yeme içme koşullarının hekimlik bilimine dayandığını savlayan ince ayrıntılı çözümlemesi şöyle bir önerme ortaya atmasına olanak sağlıyor: "Ortaçağda mutfak sanatı bir yaratma konusu olmaktan çok, bir bilimdi. Bu mutfak bilimi kimi yanlarıyla skolastik yöntemin önem verdiği ussal çıkarımlar ve mantıksal tutarlılığa bağlıydı, kimi yanlarıyla ise ilkel bir organik kimyaydı ve etkileşim kurallarının kesinliği organik kimyanın kesinliğinden daha az değildi."

Sos yapımının ayrıntılarına girmeden önce, vücut salgılarına dayalı Galenos geleneğinin ortaçağda sahip olduğu ağırlığa bakmamız gerek. Bu geleneğin kökleri MÖ 5. yüzyıla değin uzanan klasik kuramcılara ve Empedokles'in görünür dünyayı oluşturan dört öğeyi tanımlamasına, oradan da Hippokrates öğretisinin dört niteliğine ve bunlara ilişkin vücut salgılarına bağlanır. Gördüğümüz gibi bu öğreti, Platoncu ve Stoacı makrokozmos/mikrokozmos kuramı evrelerinden geçerek Galenos'un belirlediği insan yaradılışları formülasyonuna dönüştü. Ortaçağ insanı, gününün en saygın sağlık merkezi olan Salerno Tıp Okulu'ndan kaynaklanan vücut salgıları ilkelerine özel bir güven duyuyordu.

Salerno Tıp Okulu 10. yüzyılda, Aziz Petrus katedralinin yağmalanmasının yanı sıra Arap biliminin ortaya çıkışına tanık olunan Arap yayılmasının karanlık günlerinde kurulmuştu; Avrupa'nın tıp araştırma ve öğrenim kurumları arasında başta geliyordu. Montpellier gibi öteki merkezler de insanoğlunun beslenme düzeni ve ölümlü kalıbının bakımı üstünde söz sahibi olduktan çok sonraları bile, bu okul özel bir hava taşımayı sürdürdü. *Regimen Sanitatis Salernitanum*'un elyazması nüshaları 14., hatta 15. yüzyıl boyunca çoğaltıldı. Ortaçağ yemek kitaplarının çoğunu, belirli bir yiyeceği satan tacirlerin ya da o malzemeyle yemek pişiren hane halkının minyatürleri süsler (Resim 132-134). Her malzeme, soğuk ya da

sıcak, ıslak ya da kuru niteliğine göre ve birden dörde hangisinin ağır bastığına göre incelenir.[68] Salerno'nun ünü ve sağlık kılavuzlarının saygınlığı konusunda, şu ünlü "Ana Kaz" çocuk tekerlemelerine bakarak bugün de bir şeyler öğrenebiliriz: Bu tekerlemelerde adı geçen yaşlı "Trott Hanım," kadın sağlığı sorunlarına kendisini adamış ilk öğretmen ve sağaltıcılardan Trotula'ya halkın gösterdiği ilgiyi yaşatmaktadır.[69]

Maino de'Maineri'nin ve Arnaldus de Villanova gibi daha yaşlı çağdaşlarının sosları ve öteki reçeteleri bu bağlamda görülmeli. Geç Gotik dönem yemek tarifi kitaplarında sıkça geçen söyleyiş biçimleri ancak o zaman açıklık kazanıyor. Günümüz yemek kitapları bir malzeme ya da karışımı "eklerken" ya da "karıştırırken", ortaçağ aşçısı, hangi dilde olursa olsun, bir malzeme ya da karışımı bir başkasıyla "kıvama getirecektir." Söz konusu yiyeceğin niteliklerini dengelemek amacıyla sıcaklığını ve ıslaklığını ayarlamak zorunludur, ama yiyeceğin aynı zamanda onu yiyecek kişinin yaradılışıyla uyumlu duruma getirilmesi gerekir. Açıkça belli ki bu, yemek yenilen herhangi bir toplulukta en güçlü olanı hesaba katan bir perhiz uygulamasıdır. Çabuk kızan bir adamın ağırkanlı karısı ne tür yemekler yerdi acaba? Kocanın parlamaya hazır oluşuna yol açan baskın sarı öd salgısını ılımlı duruma getirecek serin ve nemli yiyecekler ile karısının doğasının gerektirdiği sıcak ve kuru bir beslenme düzeni nasıl bağdaştırılacaktı? Ayrıca, önemli konumdaki kişilerin yemek yerken yanlarında özel hekimlerini bulundurmalarına da şaşmamak gerek, tıpkı Maino de'Maineri'nin Milano'da Viscontiler'e hizmet edişi ya da Floransalı Andreas Ghini de Malpighi'nin 1331'den 1333'e değin Arras Piskoposuna hizmet ettiği gibi...

Maineri'nin kısır horoz ya da sülün tarifini Scully'nin yorumuyla inceleyelim. Bu iki kuşu seçişimin nedeni her ikisinin de sıcaklık ve ıslak-

68 Bu konuda kolay erişilebilecek, İngiliz dilinde bir inceleme için bkz. Luisa Cogliati Arano, *The Medieval Health Handbook Tacuinum Sanitatis* (New York, 1976). Orijinal çalışma, 11. yüzyıl Bağdat'ından İbn Butlan adında (yapıtın Latince'ye aktarmalarında adı "Ellbochasim" olarak geçen) bir Arap fizikçinin ürünüydü. Hepsi Gotik Uluslararası Biçem'de resimlenmiş bu yapıtlar Roma (Casanatense), Paris, Viyana, Rouen kitaplıklarında ve New York Public Library'de saklanmaktadır. Veronalı Cerruti ailesinden kalan Viyana yazma nüshasının tıpkı basımı *The Four Seasons of the House of Cerruti* (New York, 1984) adı altında Judith Spencer'in çevirisiyle yayınlandı.

69 Bkz. örneğin, *Enciclopedia Italiana*'da "Trotula" maddesi, cilt 34, s. 415. Trotula 1100 dolayında yaşadı; ama ona atfedilen gebelik ve kadın doğum bölümleri 16. yüzyılda basıldı: *De mulierum passionibus ante et post portum* (Strassburg, 1544; Venedik 1547 ve başkaları).

lıkta neredeyse ideal sayılabilecek ılımlı nitelikleriyle dünyanın her yerinde en sevilen ikram olmasıdır.[70] Unutmamak gerekir ki, başat sıcak/soğuk yanında, hangi baskınlıkta olursa olsun ıslak ve kuru ikincil niteliklerdir. Eril yaratıklar doğaları gereği sıcak ve kuru, dişiler soğuk ve ıslaktır. Fakat horozda olduğu gibi, hayvanlar ve kuşlar kısırlaştırılınca sıcaklıkları dengeye kavuşuyor ve cinsel etkinlikle ziyan edilmemiş gençlik tazeliği saklı kalıyordu. Bu horoz için ya da doğal ıslaklığı üzerinde bir sülün için hazırlanacak sos, yaz ile kış ayrımını bir yana bırakırsak, karşıt hemen hemen hiçbir nitelik içermemelidir. Biliriz ki, çevirmeyle karşılaştırıldığında suda haşlama bir ölçüde etin suyunu alır, öte yandan, kızgın ateş etin yüzeyini dağlayıp çok değerli et suyunu içeride tutar. Başka bir anlatımla, birinci yöntemle et suyu elde ederiz, ikinciyle "et suyu damlaları" biriktiririz. Fakat ortaçağda haşlama, eti nemli tutan bir işlem olarak görülüyordu, ateşte çevirmeyse eti kurutan bir işlemdi. Kısırlaştırılmış horozla sülünün dengeli doğaları, her iki pişirme yöntemini de kaldırabilecekleri anlamına geliyordu. Buna karşılık sığır eti, çoğu zaman haşlama yapılıyordu.[71] Sığır eti (yahut inek ya da kısırlaştırılmış öküz eti) en kuru ve en soğuk et olduğu için kolay sindirilsin diye haşlanıyordu. Çoğu yemek tariflerinde, kebap etlerinin önce yarı haşlandığı görülüyor, tıpkı, Taillevent'ın tavuğu önce kaynar suya batırıp çıkarmayı önerdiği gibi...[72]

Maino'nun kuşları yazın haşlanıyorsa, ya serin ve hafifçe nemli kuzukulağı suyu, ya da etin kendi suyuna katılmak üzere haşlanmış asma yaprağı suyu katmak yararlı olacaktır, o da olmazsa, yeşil sos yerine, dövülmüş badem ve şekerden yapılan "beyaz" sos eklenir; hepsi de yalnızca hafif ılık ve en düşük düzeyde nemlidir. Kış soğuğundaysa, pek çok yiyecekte olduğu gibi, daha sıcak ve aynı zamanda kuru baharat katarak sıcaklıklarını

70 Böylelikle, Scully'nin (*Medium Aveum* [1985]) 76 no'lu notta belirttiği gibi, çok yönlü Arap bilgini İbni Rüşt en makbul kuş etinin sülün eti olduğunu düşünüyordu. 13. yüzyıl sonlarının İtalyan tıp otoritesi Sienalı Aldobrandino da aynı kanıdaydı.

71 Scully, *age*, 182 "eti ya da herhangi bir yiyeceği kaynatmak, doğal sıcaklığını pek artırmadan yiyeceği ıslak duruma getirecektir. Açık ateşte kızartmaksa, eti hem ısıtacak, hem de kurutacaktır; yağda kızartmak her zaman ya sıvı yağ, ya da içyağında kızartma anlamı taşır, hafifçe ılıklaştırır ve nemlendirir. Hamura sarılmış olarak pişirme, ılımlı ölçüde ılıklaştırırken, etin doğal neminde büyük değişikliğe yol açmaz." Krş. *Viandier*, s. 22 vd.

72 İşte, Constance Hieatt'ın yukarıda (62 no'lu not) sözü edilen makalesinin adı "The Roast or [rather] Boiled Beef of Old England" buradan geliyor.

artırmak gerekir. Bunun yanı sıra, isteğe bağlı olarak, adaçayı, zufaotu ve maydanoz gibi ılık ve kuru otlar katılabiliyordu.

Ilımlı doğası nedeniyle, kısırlaştırılmış horoz ve sülünler hamura sarılarak da pişirilebiliyordu. Maino gerekli dengeyi sağlayıcı bütün seçenekleri ortaya seriyor. Çevrilen kuş etleri değişik bir yaklaşımı gerektiriyor. Haşlamaya katılan beyaz sos yerine, çevirmede, ateşin kurutucu sıcaklığını dengelemek üzere, nemi ve sıcaklığı bir derece daha yüksek sarmısak ve zencefil kullanılmalı. Yaz mevsiminde kullanılan baharat sayısı azalır, soğuk ve kuru nitelikte ham meyve suları, kışın dövülmüş badem hazırlamakta kullanılabilen daha sıcak ve kuru olan şarabın yerini alır.

İnsan, günün koruyucu hekimlik anlayışına uygun düşen sos seçiminin ardında yatan hesaplamaları yavaş yavaş kavramaya ve yüksek konumlardaki kişilerin yemek yedikleri sırada huzurda bir iki doktor bulundurma isteklerine hak vermeye başlıyor! Ayrıca, vücut salgıları sisteminin niçin hem beden, hem de "ruh" hastalıklarını açıkladığını da anlıyor. Yoksa köpeklerin kuduza yakalanmaya yatkınlığına ortaçağın bulduğu açıklamayı anlamakta zorluk çekerdik: Bu melankoli sayrılığına köpeğin "düzensiz" yaşamı, her bulduğunu yemesi, kimi zaman içerde ocağın başında yatıp, kimi zaman soğuğa çıkması neden oluyordu![73]

Sağlıklı beslenme vücut salgıları ve "kişilik özellikleri"ne dikkat etmekle bitmiyordu. Simyacılar ve falcıların da sağlıklı beslenmeye katkıları olacaktı. Duns Scotus'a mal edilen, 14. yüzyıl başlarından bir metinde anlatılan deneyin sorumlusu bir simyacıdır. Deney, cansız taş ve minerallerin de salgılara sahip olduğunu savlıyor, kanıt olarak sütün öğelerine ayrılması gösteriliyordu: Kesildiği zaman sütten balgam (kesilmiş sütün suyu) ayrılıyordu, insandaki kana karşılık sütten tereyağı çıkıyordu, melankolinin karşılığı sütte peynir, öfkenin karşılığıysa süt kaynadığında artıklarının yok olmasıydı.[74] Yıldız falcılığı açısından konuşmak gerekirse,

73 Lynn Thorndike, *A History of Magic and Experimental Science* (New York, 1934), 3: 534'te sözü geçen bir 14. yüzyıl yazmasının Vatikan nüshasında (Barberini 306) anılan Padualı William de Marra.

74 Thorndike, *History of Magic*, 8; deneyin kökü, Aristoteles'e getirdiği yorum ve tıp alanındaki çalışmalarıyla ortaçağda Batı üzerinde etkili olmuş büyük Arap bilgin ve düşünürü İbni Sina'ya (980-1037) dayanıyor.

gezegenlerin ve burçların genel ve kişisel etkileri bağlamında yiyeceklerin tedavi değerini bilmek kişi için önemliydi.[75]

Aykırı yiyeceklerin doğasından kaynaklanan tehlikeleri dengelemede baharatın yaşamsal önemi dolayısıyla, eczacıların[76] sindirime yardımcı hazır "toz" karışımları yapmada rolünü ve İngiliz, Fransız ve İtalyan kaynaklarında geçen *powdour douce* (ince toz) ya da *pouldre blanche* (beyaz toz) yapmak için baharat dövmekle görevli özel mutfak yamakları bulundurmayı anlamak zor değil.[77] Sıra dışı yemekleri taçlandıran baharatlı şarabın, günümüzde genç doktorların meslek andında adı hâlâ geçen ilkçağın usta hekimi Hippokrates'in adıyla anılması tam yerinde gibi gelir. "Hippocras" ya da *ypocras* içkisi, adına "Hippokrates'in yeni" denilen külah biçimli sık dokunmuş bir bez torbadan süzülüyordu (Resim 135). Tarifler arasında ufak tefek ayrılıklar varsa da, hepsinde tarçın, zencefil ve şekerin katıldığı şarap kısık ateşte tıkırdadıktan sonra içine

75 Thorndike (*age.* 228-30), 1336'dan 1347'ye dek Trent piskoposu olan Trentli Augustinus'tan ilginç bir örnek veriyor. 1340'ta burçların etkili oluşuna bakarak, hastalıklardan korunmak amacıyla beslenmeye ilişkin ya da daha başka yönergeler veriyor. Eğer kişi, özellikle Satürn'ün etkisine girmişse (melankoliye neden olan bu burçtu) meyveden ve çiğ sebzeden kaçınmalı, hiçbir baklagil, örneğin fasulye yememeliydi. Burçlar kuşağının insanın dış anatomisini yönlendirdiğine inanılırken, iç organlara egemen olan gezegenlerdi; ay, gel-gitleri etkilediği gibi vücut salgılarının artmasına ya da azalmasına da neden oluyordu. Bu bilimin ve Berry Dükü'nün dua kitabında ve başka yerlerdeki *homo signorum* ("burçlar kuşağı uzmanı") betimlemeleri üstüne bir inceleme için bkz. Harry Bober, "The Zodiacal Miniature of the Tres Riches Heures of the Duke of Berry -Its Sources and Meaning," *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes* II (1948): 1-34.

76 Kesesi elverenlerce günümüz ağız tadına aşırı gelecek ölçüde kullanılan şeker, tedavi değeri evrensel olarak kabul edilmiş bir tatlandırıcı sayıldığı için eczanelerde satılıyordu. Salernien diyagramındaki yerine bakıldığında, doğasında birinci derecede ılıklık, ikinci derecede nemlilik vardı. En makbulü beyaz ve saydam olanıydı. Yararlılığı, göğüse, böbrek ve sidik torbasına iyi gelerek vücudu arındırmasındandı. Susuzluğa ve öd salgısına neden olmasının tehlikeleri ekşi nar yenerek dengeleniyordu: "Etkileri: Kötü olmayan kan üretir. Her yaradılışta, her yaşta insan için, her mevsim ve bölgede yararlıdır" (Viyana Yazması, fol. 92). Buna karşılık bal, arınmaya ve susuzluğa neden olsa da ılık ve ikinci dereceden kuru sayılıyordu. Şeker, arıtma sürecinde yoğrularak külah şeklinde biçimlendiriliyor ve öyle satılıyordu. Dolayısıyla, ucundan kırıp havanda dövme işi, mutfakta baharat dövmekten sorumlu çocuğun görevlerine bir yenisini ekliyordu. Şeker çeşitleri ve değişik nitelikte şekerler için bkz. Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, ed. Alan Evans (1936), 362vd.14.ve 15. yüzyıl ticaretinde en az 12 şeker çeşidi görülüyor.

77 Bkz. L. Sass, "Religion, Medicine, *Politics and Spices*," s. 10 ve kaynakçası. Tarçın, zencefil ve karanfilden oluşan tatlı toz karışımını Hintlilerin herkesin ağız tadına göre karışımı ayarlanabilen "köri" tozuna benzetiyor. Ménagier'de (II, v, 317 –Ypocras, yukarıda sayılan baharata ek olarak Cennet taneleri, küçük hindistancevizi tohumu ve havlıcan kullanılıyor) ve başka kaynaklarda karşılaşılan *"du duc"* tozunun, (*douce* [tatlı] demek isterken) bir yazım yanlışından doğduğu düşünülüyor; fakat çeşitli dillerde kullanımını haklı gösterecek kadar sık karşılaşılıyor. Fransızca yazmalarda karşılaşılan *pouldre blanche* "beyaz" bir baharat karışımı olmayıp, küçük hindistancevizi tohumu, zencefil ve tarçın karışımıydı. Bunun nedeni, öyle sanıyorum ki, Mekke'den gelen *blanc de Mesche* (Mekke beyazı) adlı bir zencefildi.



Resim 137. *Ispanak Toplama. Tacuinum Sanitatis,* 14. yüzyıl. Bibliotheque Municipal, Yazma no. 3054, Rouen.

genellikle biber ve cennet taneleri, belki bir de kırmızı renk vermesi için sandalağacı atılıyordu.

Ortaçağın baharata ve kokulu ota bu düşkünlüğünü korkunç bir aşırılık gibi görebileceklere, bu olgunun, klasik geleneğin bir başka örneği olduğunu anımsatmak gerekir. Galenos'un tıp metni, yankıları ta 19. yüzyıla değin sürecek bir alıntı içeriyor. Galenos Neron'un hekimi Giritli Andromakhos'a mal edilen bir şiiri alıntılıyor. Şiir, Helenistik dönem kralarından VI. Mithradates'in saptadığı karışımdan türetildiği söylenen bir panzehirin tarifini veriyor. İlk karışımı oluşturan 45 özgün malzeme daha sonra yüzlerceyi buldu. Bu karışımın yalnızca panzehir olmadığı, ayrıca bütün hastalıklara iyi geldiği inancı yerleşmişti ve pek çok Avrupa kentinde 18. yüzyılın sonuna kadar, sevilen bir kocakarı ilacı olarak kent yöneticilerinin denetimi altında üretilmişti.[78]

78 *Theriaca Andromachi* konusunda bkz. Charles Singer, "The Herbal in Antiquity," *Journal of Hellenic*

Viollet-le-Duc'un betimlediği Glastonbury manastırı (İngiltere'de) ya da Fontevrault manastırı (Fransa'da) Geç Gotik manastır mutfağını bütün çarpıcılığıyla zihinlerimizde canlandırıyor. İlk matbaa baskısı kitapların kimilerindeki ahşap baskılardan anlaşılıyor ki, alçakgönüllü mekânlarda hizmet eden profesyonel aşçılar, manastırların ya da sarayların dev boyutlu ya da sıradan halkın daracık bacalı ocaklarıyla karşılaştırılınca, işe yarar mutfak donanımından yana daha talihlilerdi (Resim 122, 132). Her şey pekâlâ bir şişe geçirilerek, asılı bir kazanda ya da kömüre gömülü kaplarda pişirilebiliyordu, yeter ki aşçıbaşının odun kömürü sermek için, Roma *bancone*'sine benzer, bel hizasında bir tablası olsun.

Kronik yazarlarına göre, İngiltere Kralı II. Richard'ın mutfaklarında 2000 aşçısı, sofrasında 300 hizmetkârı vardı, ama savurganlığı ve konukseverliğiyle ünlü bu kral, görünüşe bakılırsa sarayında bir öğünde bazen on bini bulan insanı doyuruyordu; Geç Gotik dönemin modaya göre yaşam ve aşırı tüketiminin bu kusursuz örneğine de bu yakışırdı.[79] Bir kraliyet mutfağında çalışanların büyük olasılıkla daha gerçekçi bir dökümünü Taillevent'in anlattıklarında buluruz: Doğrudan yemek pişirmekle uğraşan 48 kişiden başka ekmek, çörek yapmakla uğraşan 30 kişi (*paneterie*) vardır, 15 kişi meyve (*fruiterie*) ve saklama besinlerden sorumludur. 13 *maistres d'hostel*, çalışanlar ve mutfak donanımının gözetimiyle görevlidir, 38 *echansons* (bardak taşıyıcı) şarap ve öteki içkileri sunar. Unutmamak gerekir ki, bu ve benzeri kayıtlar, masada doğrudan krala hizmet eden soylu hizmetkârları hesaba katmamaktadır.

Çok büyük kraliyet ya da manastır mutfaklarında, mutfağın baş sorumlusu, buyruğundaki bunca adam kalabalığını nasıl denetim altında tutabiliyordu acaba? 15. yüzyılda yaşamış Olivier de la Marche, anılarında Dijon'da yerleşik Burgonya düklerinin sarayında geçirdiği yaşamdan söz

Studies 47 (1927): 1-52 (s. 18vd): '*theriac*' sözcüğünün İngilizce'ye geçerken '*treacle*' olduğunu ve ilaç olarak kullanımı son bulduktan sonra, sözcüğün pekmez anlamını yüklendiğini; böylece, dedelerimizin kükürt ve pekmezden yaptığı bahar şerbetinin açıklığa kavuştuğunu anlatıyor. Mithridates'in panzehiri, büyük ölçüde zehirli yılanlardan sağlanan zehirli maddelere dayanıyordu.

79 Bkz. Warner, *Antiquitates culinariae*, s. xxxii, Harding'den alıntıladığına göre, ne Harding, ne de kronik yazarı bu sayıların Noel'in on iki günü gibi özel günlere ve sarayda kutlamalara dışardan katılan "beleşçilere" gönderme yapıp yapmadığı konusunda açıklık getirmiyor.

ederken, baş aşçıbaşıyı, ana görevlerini yerine getirdikten sonra mutfakta olan bitenin hepsini görebilmek için ocak ile "büfe" arasında otururken betimler, elinde, yemeklerin tadına bakmak ve *enfants de cuisine*'i (başka bir deyişle yamakları) işlerinin başına kovalamak için kullandığı uzun bir tahta kaşık (*louche*) vardır. Kral Cesur Charles'a sunulacak tüm hizmetleri, saray vekilharcı Olivier belirlemiştir: Baş aşçının nasıl seçileceği, şeker ve baharat tüketimini nasıl denetleyeceği, kendi sorumluluk alanına giren işleri ve hizmete ilişkin bütün ayrıntıları nasıl izleyeceği bellidir.

Olivier, dükün buyruğundaki öteki kişilerin sorumluluklarını da saptamıştır. Küçük mumlardan büyük meşalelere varıncaya dek aydınlatma gereçlerinin hepsinden "meyvecilerin" sorumlu olmalarında bir olağandışılık yok. Ortaçağın sistem üzerine kurulu mantığının bir başka örneğidir bu: Mum, onca çiçek yanında, meyve ağaçlarının çiçekleriyle de beslenen arıların ürünüdür. Dikkat edilirse, aşçıbaşının geçici yokluğunda ya da hastalanması durumunda mutfağın yönetimini *rotisseur*'ün[80] üstleniyor olması, mutfak hiyerarşisinde bu kişinin yerini gösteriyor. Ama aşçıbaşından sonra kraliyet ailesinin kişisel hizmetindeki iki soyluyu da sayarsak yeri dördüncü sıradadır. Bu da, soylu çevrelerin gözünde, ateşte çevirmenin ayrıcalıklı bir yeri olduğunu vurguluyor. Bekleneceği gibi, arkeolojik bulguları bir yana bıraksak bile, ortaçağdan mal dökümleri ve vasiyetnameler doğrulamaktadır ki, kalabalık olmayan soylu evlerinde, but gibi parça etlerin ve kuşların dizilmesi için büyük boy şişlere gereksinim yoktu. Fakat bazı coğrafyalarda, örneğin Provence'da, şiş ve ızgaranın küçüğüne bile seyrek rastlanmaktadır.[81]

Bütün Avrupa'da yemek pişirmenin büyük ölçüde ateşte ağır ağır kaynayan yağsız et suyuyla, bir de şarap, ufalanmış ekmek, yumurta ve baharat katılmış koyu çorbalarla kotarıldığı apaçık ortada. Yine de unutmayın ki, üstten kulplu asma kazan ya da kömürlerin içine oturttuğu sacayaklı tunç tencereden başka gereci olmayan alçakgönüllü bir ev kadınının,

80 Fransızca'da ateşte et çevirme ustası, 'kebap ustası' –ed.n.

81 B. Laurioux, "Table et hiérarchie sociale," s. 93 ve not 26'da, ayrıcalıklı toplum sınıflarının et çevirmek için araç-gereç bulundurduğuna ilişkin açıklamasını desteklemek amacıyla önemli kaynak adlarına yer veriyor. Bkz. ayrıca, G. Bresc-Bautier, H. Bresc ve P. Herbeth, "L'equipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIVe-XVe siècles): Étude comparée," Menjot, *Manger et boire*, 2: 51.



Resim 138. *Tavuskuşunun Sunuluşu.* Minyatür, ayrıntı. *Histoire du Grand Alexandre*, geç 14. yüzyıl. Petit Palais, Paris.

yemek pişirme olanakları sandığımızdan daha çoktu. Hazırlanmış çeşitli yemek harçları bir beze sarılıp tıkırdayan etsuyunun içine iple sarkıtılabilirdi (İngilizlerin pudding torbası buradan geliyor) ve hiç kuşkusuz ev kadınının bir ızgara ya da oluklu gözleme demiri, uzun saplı bir kızartma tavası ve altlı üstlü pişirme için kömüre gömülebilen bir tepsisi bulunurdu. Tabii ki ev kadının bir saray aşçısı gibi yardımına bel bağladığı bir ateş sorumlusu, başka bir deyişle, yalnızca odunu kömürünü yordamınca dizip tutuşturan değil, değişik ağaçların yanma özelliklerini de bilen uzmanı yoktu. Bu bilgi alanı, büyükannelerimizin demirden yapılma mutfak fırınlarını kullanırken bilmek zorunda olduklarından çok daha karmaşıktı. Bugün New England'da hâlâ, çabuk tutuşup harlı yanan vişne ağacına "böreklik odun" deniyor. Ama hem saray, hem de yöre aşçıları pişmiş topraktan *couvre-feu*, yani ateş örtüsünü seve seve kullanırlardı; korları ertesi güne kadar saklayabilen, çevreyi istenmeyen yangınlardan koruyan bu örtüye İngilizce'deki

curfew ("herkesin eve çekilip ışıkların söndürüldüğü saat; sokağa çıkma yasağı") sözcüğünü borçluyuz.

Yemek sunmanın törensel yanlarını daha önce Fransa kralının kardeşi Berry Dükü Jean'ın Büyük Salon'unda görmüştük, ama dükün dua kitabındaki minyatürü (Resim 123) onu tek başına yemek yerken betimliyor; dük "yüksekte bir masada" oturmuyordu, ya da daha doğru bir deyişle, yüksek bir platformdaki çatkılar üzerine uzatılmış bir masada diğer soylularla birlikte yemek yemiyordu (bu masaya her ikram için bir adet olmak üzere üç dört masa örtüsü üst üste serilirdi). Resmi şölenler her yönüyle katı kurallara bağlanmıştı. Küçük masada (*dressoir, dressouer*) soğuk yemekler ve şaraplar sergilenirken, lordun altın ve gümüş tabağı ve değerli kaplarıyla gösteriş yapılırdı. Bu değerli tabaklar, kimin önünde olduğuna bağlı olarak, kesin belirlenmiş sayıda üst üste konulurdu: Fransa'da, bir kral ya da kraliçe için beş kat, prenses için dört, kontes için üç tabak olmak üzere san sırasına göre azalır ya da çoğalırdı.[82] 14. yüzyılın değerli nesnelerinin göz alıcı örneklerinden biri, Cleveland Müzesi'ndeki masa üstü çeşmesidir (Resim 136). Gümüş yaldız ve mine işlemeli çeşme, mazgallı, kuleli bir kaleyi andırır. Üzerinde kemerler, telkâri süslemeler, Gotik mimaride kullanılan kıvrımlı yaprak biçiminde oymalar, insan ve hayvan başından oluk ağızları ve düşsel hayvan figürleri vardır.[83]

Görgü kurallarının incelikleri 14. yüzyıl boyunca gelişerek uluslararası biçemin de katkılarıyla en üst seviyeye ulaşmıştı. Sulu yemeklerde kaşık kullanımının yaygınlaşması, şarap kadehi (*hanap*) gibi, bir başkasıyla ortaklaşa kullanılan çorba çanağına (*écuelle*) dudağın nasıl yanaştırılacağı konusundaki görgü kurallarına kolaylık getirdi. Çatal, yemek pişirmede ya da et kesmede kullanılan iki uçlu tür dışında, doğal olarak 16. yüzyıldan önce, hatta kimi bağlamlarda 17. yüzyıldan önce, genel kullanım alanı bulmayacaktı. 11. yüzyılda Venedik Dükası II. Orsello'yla evlenecek ve şıma-

82 Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation*,(bkz. 4. bölüm, 10. not), s. 328'de, *dressoir* ve yemek töreninin öteki yönlerini ele alıyor; B. Laurioux, "Table et hiérarchie sociale" daha kapsamlıdır.
83 William M. Milliken, "A Table Fountain of the Fourteenth Century," *Bulletin of the Cleveland Museum of Art* 12 (1925): 36-39; sergi kataloğu, William D. Wixom, *Treasures from Medieval France* (Cleveland Sanat Müzesi, 1966), no. VI-18; ayrıca, *Fastes du Gothique* (sergi, Grand Palais, 1981-82), no. 191.

rıklığıyla İtalyanları afallatacak Bizans prensesi gibi birkaç titiz kişi bunun dışındaydı: Prensesin hadım hizmetkârı, suyun çok sert olması nedeniyle, prenses içinde yıkansın diye çiğ taneleri toplamak zorundaydı. Prenses yiyebilsin diye, yemeğinin iki uçlu küçük altın bir çatalla minik parçalara bölünmesi gerekiyordu.[84] Yüksek masayı fırdolayı dönen tek parça ortak peşkire ve masa örtüsünün sarkan bölümüne ek olarak, zamanla her kişiye özel, ayrı peçete verilir oldu.

Geç ortaçağ döneminde, soyluların yemeklerinde, hizmetkârların dolaştırdığı çevirme etlerden parçalar kesmek için artık erkekler kendi bıçaklarını kullanmak zorunda kalmıyordu. Uluslararası biçemin gösteriş merakı, et kesme işlemine görülmemiş incelikler de katmıştı. Bir gösteriye dönüşmüş saray şölenlerinde et kesme işi ustalık isteyen bir sanat katına yükselmişti.[85] Berry Dükü'nün Ocak ayı yemeğinde karşılaştığımız *écuyer tranchant*'ın (et kesici) başka ülkelerdeki meslektaşları ondan geri kalmazdı. Değişik hayvan türlerini kesip biçmeyi anlatmak için kullanılan özel sözcükler vardı. İngilizce'den alınmış bazı örnekler, ortaçağ dönemi yeme içme göreneği konusunda yazan kişilerin ileri sürdüğü gibi, kesmek anlamında kullanılmış "*smite*" ve "*hew*" sözcükleriyle balta ya da keskin bir araçla parçalamak anlamında kullanılmış "*hack*" sözcüğünün dönemin kaba sabalığını yansıttığı düşüncesini çürütecektir. Tavus için "*dysfygure*", tavuk için "*spoyle*", sülün için "*alaye*", turnabalığı için "*splatte*", mercan için "*splayce*", geyik için "*breke*", turna için "*dysplaye*", bıldırcın için "*wynge*", ıstakoz için "*barbe*", yunusbalığı için kullanılan "*undertranche*" sözlerindeki eylemler, eti "ayırmanın" ya da dilimlemenin hiç duyulmamış biçimleri değil.[86]

84 Peter Damian, *Opusculum*, cap 11, yak. 1050; bkz. Curt Sigmar Gutkind, *Das Buch der Tafel freuden aus allen Zeiten und breiten gesammelt* (Leipzig, 1929), 160. Aletin tarihi konusunda bkz. Pasquale Marchese, *L'invenzione della forchette... dai Grechi ai nostri forchettoni* (Soveria Mannelli, 1989) ve bir değerlendirme makalesi, "Forchette e compagni," *Appunti di gastronomia* 4 (1991): 57-60.

85 Bridget Ann Henisch'in *Fast and Feast* (bkz. yukarıda 64 no'lu not) adlı yapıtı yemek hazırlama ve sunuşu üstüne eşi bulunmaz bir incelemedir. Elinizdeki metin, mutfak, sofra ve yeme adabıyla ilgili her konuda onun eriştiği ayrıntı zenginliğiyle aşık atmaya başlayamaz bile. Et kesmekle ilgili olarak bkz. s. 179, 197 (ava çıkıldığında eşlik eden et kesiciler öylesine ustadırlar ki, üzerlerine kan sıçrar korkusuyla kollarını sıvamayacak denli kendilerine güvenirler) ile 200.

86 Sözcüklerin tümü için bkz. Frederick J. Furnivall, *Early English Meals and Manners* [1868] (New York, 1969) yanı sıra, yol yordam kitapları: Hugh Rhodes ile John Russell, *Modus cenandi*, *The Babee's Book*, ve Wynken de Worde, *Boke of Kervynge*, 1508 basımı.

Geç Gotik dönemden günümüze kalmış pek çok kraliyet şöleni mönüsünde, günümüz davetlerinde olduğu gibi her yemekle birlikte içilecek şarapların dökümünü verme göreneğinin uygulanmadığını öğrenmek, şarap severleri düş kırıklığına uğratacaktır. Hesap defterlerinde, belirli bir davet için satın alınan şarapların dökümünü bulmak olasıdır, ama belirli bir şarabın hangi yemeğe eşlik edeceği hemen hemen hiçbir zaman belirtilmemiştir. Ortaçağdakilerin tatlıya düşkünlüğüne bakılırsa, Yunanistan'dan ve özellikle Kıbrıs'tan gelen şaraplar çok üstün tutuluyor olmalıydı. Hem Fransa, hem de İtalya yöresel tüketimin yanı sıra dışsatım için yerli şarap üretirken, İngiltere'nin Roma'dan devraldığı şarapçılık ufak iklim değişmelerinin azizliğine uğramış ve bağcılık gerilemişti.

Daha 12. yüzyılda Bloisli Peter, İngiliz şarabını, "içilmekten çok, elekten geçirilmeye" uygun diye kötülüyordu.[87] Yine de ortaçağdaki şarap sevgisinin en şiirsel anlatımlarından birini aynı yüzyıldan Alexander Neckham'ın *Doğa Tarihi* adlı yapıtında buluruz:

> İyi bir şarap içi pişmanlık dolu bir günahkârın gözyaşları kadar saydam olmalıdır ki içen insan baktı mı, bardağın dibine dek gün gibi görebilsin. Rengi boğa boynuzunun diriliğinde olmalı, içildi mi, gök gürültüsü gibi birden ve çatırdayarak inmeli aşağı, badem tatlılığında olmalı, sincap gibi sokulmalı, erkek karaca gibi sıçramalı, bir Cistercium tarikatı manastırı gibi sağlam olmalı, bir kıvılcım gibi ışıldamalı, Paris okullarının mantığı gibi kendini kolay ele vermemeli, ince ipek gibi narin ve billurdan daha soğuk olmalı.[88]

87 Henisch, *Fast and Feast*, 118-19'da, editörlüğünü Edward Hyams'ın yaptığı *Vineyards in England* (Londra, 1953), 33-35 adlı yapıttan, 14. yüzyılda yazların daha soğuk ve daha yağışlı geçtiğini alıntılıyor; ayrıca, Bloislı Peter ve öteki eleştirmenler konusunda E. M. Carus-Wilson, *Medieval Merchant Venturers* (Londra, 1967), 267'i alıntılıyor. Bkz. ayrıca, İngiltere ve Almanya'da bağcılığın gerilemesi ve iklim değişikliği kuramı: *Hyams, Dionysus*, 6. bölüm.

88 Günümüz İngilizcesine çeviren Thomas Wright, *The Homes of the Other Days*, (bkz. 7. bölüm, not 13), 90.



Resim 139. *Yeni Doğmuş Hazreti İsa'yı Doğu'dan Ziyarete Gelen Üç Bilge Kişi. Storozzi Mihrap Resmi,* Gentile da Fabiano, 1423. Uffizi, Floransa. Bir yanda bitki ve hayvanların betimlenmesinde doğalcılığa, öte yanda görkemli kıyafetlerdeki yapaylığa kendini kaptırmış Geç Gotik Uluslararası Biçemi gözler önüne seren bir yapıt.

İngiltere, 1152'den 1453'e, yani Jean d'Arc'ın ortaya çıkışına kadar, önce evlilikten doğan hakla, sonra savaşarak batı Fransa'nın büyük bölümüne yerleşmişti. Dolayısıyla Gaskonya şarapları (ta o zamandan bu yana İngiliz mahzenlerini doldurmuş olan koyu kırmızı Bordeaux şarapları) Manş Denizi'nin karşı kıyısında da aranır oldu.

Eustache Deschamps (1346'da, Champagne'daki Vertus'ta doğmuştu) *Miroer du mariage* (Evliliğin Aynası) adlı yapıtında, Fransa'nın bütün bölgelerinden şarapların yanı sıra Almanya, İspanya ve Portekiz'den şarapları (*crus*) sıralayarak birinciliği Burgonya'ya ve Beaune şarabına verir. İtalya'yı da gezip görmüştür, ama bir İtalyan şarabına vermez birinciliği!..[89]

89 Gottschalk, *Histoire de l'alimentation,* 1:310; şarap ve öteki içkilere ayırdığı bölüm bütünüyle yarar-

Her iyi ev kadınının bulundurması gereken şarapları koşuk biçiminde şöyle sıralar:

> Vins d'Auxerre et de Bourgogne,
> De Beaune et de Gascogne,
> Vin de Chably, vin de Givry,
> Vin de Vertus, vin d'Irancy,
> Vin grec et vin muscadé
> Verjus veut avoir et vin gouais.[90]
>
> [Auxerre ve Bourgogne şarapları,
> Beaune ve Gascogne şarapları,
> Chably şarabı, Givry şarabı,
> Vertus şarabı, d'Irancy şarabı,
> Yunan şarabı ve muskatlı şarap
> İster koruk suyu ile sert şarap.]

Paris havzasını çevreleyen bütün tepeler ortaçağda bağlarıyla ünlenmişti: Cotes de Chaillot, Montmartre, Belleville, Ménilmontant ve Sainte-Geneviéve. Gottschalk burada birkaç düzine *clos* adı sayarken, Argenteuil ve Suresnes gibi komşu bucaklardan da adlar veriyor. II. Dünya Savaşı'ndan sonra bile, kentler gitgide yayılıp bu bölgeleri yutmadan önce, kentin çeşitli yerlerinde, bir zamanlar parlamış bağcılığın kalıntılarına hâlâ rastlanabiliyordu.[91]

Şarap dışındaki içecekler (Fransa'da elma şarabı ve *cervoise*, İngiltere'de bira başta gelmek üzere) hep sevilerek içildi, hatta bunlar çocuklar

lıdır (s. 304-22; belgeler s. 387-95'te yer alıyor). Özellikle ilginç olan belge, Dijon arşivinden, Cesur Philippe'in 1395'te çıkardığı fermanın tıpkıbasımı. Bu ferman, herhangi bir *vigneron*'un [bağcının] Burgonya bağlarına "düşük nitelikli" çubuk dikmesini yasaklıyordu. Şarabı bol çıkabilirdi, ama "est plein de très grand et horrible amertume, et devient tout puant" [berbat derecede acı ve pis kokulu olabilirdi] [günümüz diline aktaran Gottschalk]. Deschamps İtalyan şaraplarını görmezden gelmiş olabilir, ama *vernaccia* İngiltere'de çok seviliyordu.

90 *Age* 311; dikkat ederseniz, en son satır tümüyle üzüm ürünlerinin yemeklerde kullanımına ayrılmış: Koruk suyu ve "sert" şarap (*gouais*).

91 *Age* 388-90, *clos*'ların dökümü ile birlikte günümüzde Paris içine dağılmış bağlara ilişkin bilgiler veriyor.

için en sağlıklı içecek sayılıyordu.[92] Mayalanmış armut suyu *perry* de çok sevilenler arasındaydı. Mayalanmış bal içkisi *mead* ile bal likörü gibi özel karışımların tadı İngiliz damak tadına daha uygundu; onlar için, Norman şarabı yerine ata yadigârı Anglosakson içkisini yeğleme tarihsel köklerine bağlılığın anlatımı olabiliyordu.[93] Ayrıca, Fransız köylüsünün geleneksel içeceği ekşi şarap (*piqette*) vardı, cephedeki Romalı askere dağıtılan iksir (*posca*) soyundan bir içkiydi bu da.

Şimdi ortaçağ dönemi mönülerinin ve mutfağının öteki malzemelerine bakalım. Halk arasında dolaşan yanlış kanılardan biri olan, baharatın sözüm ona yerli yersiz kullanıldığı savı üzerinde daha önce durmuştuk. Buna benzer başka bir yanlış kanı da sebzelere pek değer verilmediği, yüksek sınıfların sofralarında etin ağır bastığı, perhiz günlerinde onun yerini balığın aldığı, alt sınıfların sofralarını ise tahılların doldurduğudur. Hiçbir söz gerçekten bu kadar uzak olamaz. Yanlış anlamanın kaynağında, ortaçağ dönemini anlatanların, vekilharçların ve saray şölenlerini yazıya döken öteki kronik yazarlarının, nedeni belli dikkatsizlikleri vardır: Bu kişiler mönüleri (Fransa'da *escriteaux* diye anılır) belgelerken, ince ayrıntılı ana yemekler üzerinde durmuş, onlara eşlik eden yan yemekleri atlamışlardır. Meslekten kişilere seslenen yemek kitabı yazarları da genellikle en zor yemekler üzerinde durmuşlardır.

Ménagier de Paris'in yazarı, sağlık, bitkiler ve otlar konusunda ortaçağ dönemi yazınına katkıda bulunurken, meyve ve sebzelere verilen önemin kanıtı olarak, bahçıvanlık üstüne de bir inceleme katmıştır yapıtına.[94] Hem o, hem de *Viandier* meyve ve sebzenin sofralardaki önemini

92 İngiltere'de, 1309'da şarap içenlerle bira içenlerin sayısını istatistiklerden öğreniyoruz: Çoğunlukla şarap satan 354 meyhaneye karşılık 1330 bira üretici ve satıcısı bulunuyordu; Peter Clark, *The English Alehouse: A Social History 1200-1830* (Londra, 1983), 21. Clark, yalnızca günümüz birahanelerinin atasının toplumda oynadığı toplumsal, iktisadi ve siyasal rolü izlemekle kalmıyor, aynı zamanda, daha önceleri katılan koruyucu baharatın ve tatlandırıcıların yerine Hollandalılar sayesinde 15. yüzyılda biraya şerbetçiotunun katılmasıyla doruğa ulaşan gelişmeleri de izliyor.

93 Bkz. Cosman, *Fabulous Feasts*, 76: Mayalandırılmış bal içkisini zaman zaman yeniden moda haline getiren bağnazlık dönemlerini ve bu dönemlerin, Anglosakson teknik ve temalarının 14. yüzyıl yazınında yeniden canlanışına etkisini anlatıyor. Biraya ayırdığı bölüm, özelikle üretim, ölçü konularında bira üreticilerinin ve meyhanecilerin yaptığı sahtekârlıklar kadar, ticareti düzenleyen kurallara ilişkin değerli veriler içeriyor.

94 Brereton ve Ferrier, xli-xlii. Çiçeklerinin hiç olmazsa bir bölümünün mutfakta kullanım amacıyla yetiştirildiğine haklı olarak işaret ediyorlar: Menekşeler bir omlet tarifinde kullandığı gibi yemek süsleme-



Resim 140. J. Pinkerton, *A Collection of Voyages and Travels (1808-14)*, c. 7'den resim. Parisli bir Gotik dönem kuyumcusunun Büyük Han için yaptığı ve musluklarından dört ayrı içecek akan çeşmeyi 13. yüzyılda Rubrucklu William anlatmış, 18. yüzyılda da böyle resmedilmişti.

belirtmişlerdir: Öyle yalnızca iki yıllık soğan ve pırasa ile öteki zambakgiller değil, baklagillerin ve yumru köklü bitkilerin ezmeleri yanı sıra, günümüz aşçılarının tartlar ve etli yemeklere kullandığından daha çok meyveye yer vermişlerdir sofralarında. Ayva, muşmula, dut, armut, mürverağacı

de; güller, gül suyu ve *succre rosat* [gül şekerlemesi] yapımında kullanılıyor. Krş. Cosman, *Fabulous Feast*, 48. British Museum, 1201 tarihli Sloane yazması (İngilizce) bir bahçe için gerekli bitkilerin abece sırasıyla dökümünü vererek başlıyor (fol. 11-v, 2); daha sonra, kullanım amacına göre sınıflandırıyor: Yemeklerde kullanılanlar, sos yapımında kullanılanlar, "coppe" yapımında, salatada ve damıtmada kullanılanlar, ayrıca, "tatlandırma ve güzellik" için gerekli bitkilere yer veriyor ve yumru köklü bitkiler (yabanhavucu, şalgam, havuç, havlıcan, kanaryaotu, safran) ile son buluyor. Yalnızca yemeklerde kullanılanların sayısı 48'i bulurken, pek azının tanıdık otlar olması dikkat çekiyor.

meyvesi, dikenüzümü (kadıntuzluğu) ve daha pek çok küçük taneli meyve günümüz yemek tarifi kitaplarında hemen hemen hiç yer almazken, ortaçağ yemek kitaplarında vazgeçilmezler arasındadır.

Tıp metinlerinde kavun, karpuz ve başka meyveleri yemenin tehlikelerine ilişkin bolca tanıklık bulunduğunu kabul ediyorum. Ama ateş düşürmek için bu meyvelerin soğuk ve ıslak etkilerine başvurulması tersinin de doğru olduğunu gösteriyor. Ortaçağ şiirinin bedensel zevkleri uyaran imgelerine ve Meryem Ana'yı simgeleyen kapalı bahçenin (*hortus conclusus*) betimlemelerine bakınca, taşıdıkları meyve sevgisini görmemek olası mı?[95] Toplumun alt sınıfları bile elma ve kirazın tadını çıkarırken, soylular bahçelerindeki, Romalılardan beri tarımı yapılan ağaçkavununa ek olarak Araplara borçlu olduğumuz turunçgillerle övünebiliyordu. Limon ve turunç (Sevilla portakalı, acı portakal yani *bigarade*) Geç Gotik dönemin yemek pişirmeye ilişkin kaynaklarında artık boy göstermektedir. Kastilyalı Eleanor, 1397'de tahta çıkan Navarralı III. Carlos ile evlendiğinde bir *bigarade* süs ağacı dikildiği söylenir. Üzerine titrenen *bigarade* bir Bourbon komutanının bahçesine aktarıldıktan sonra 1522'de Fontainebleau'ya verilmek zorunda kalındı. "*Le grand Connétable*" adıyla bilinen ağaç 1858 yılına kadar Versailles'da yaşamını sürdürdü.[96] "Tehlikeli" sayılan kavun, karpuz ve öteki meyveler, ikram tasarımında, iştah açsın, sindirimi başlatsın diye yemeğin başına konabilirken, arkadan, bunların herhangi bir zararlı etkisini yok etmek üzere sıcak ve kuru baharat gelirdi. Ama asiti daha çok olan elma ve armut gibi meyvelerin, fazla yiyeceğin yol açtığı gazları bastırmak için yemeğin sonunda gelen ağır peynirlere eşlik etmesi daha uygundu.[97] "Parisli Koca" üç laha-

95 Dumbarton Oaks'ta düzenlenen bir sempozyumda sunulan, geniş bir yelpazeye dağılmış makaleleri Elisabeth MacDougall yayına hazırladı: *Medieval Gardens* (Washington D. C. 1986). Piero de' Crescenzi'nin kaleme aldığı 13. yüzyıl incelemesi *Liber ruralium commodorum*, beslenme ve tedavi amaçlı bitkilerin bahçıvanlıkta ne kadar bilindiğine ilişkin fikir edinme olanağı sağlıyor. Allen J. Grieco, geç 14. yüzyıl ve 15. yüzyıl İtalyan şiirinde meyve konusunu, sınıflandırılmaları açısından aydınlatıcı bir makalede inceliyor (36 meyve ağacı, 12'şerli üç kümeye; ya da 30 meyve ağacı 10'arlı üç kümeye; ya da 21 ağaç, 7'şerli üç kümeye ayrılmıştır. Haydi buyurun bakalım, bizim ortaçağ sistemi ve sayıbilim yine karşımızda!): Birinci kümede bütün yenenler, ikincide çekirdekli olup dış bölümü yenenler ve bir de portakal, nar, fındık gibi içi yenenler..."Savoir de poêteou savoir de botaniste? les fruits dans la poésie italianne du XVe siècle," *Médiévales* 16-17 (1989): 131-46).

96 Gottschalk, *Histoire de l'alimentation*, 1: 287.

97 Kavunun tehlikeli olduğu, hele de üstüne şarap yerine su içildiğinde özelikle tehlikeli olduğu, ucu



Resim 141. *On İkinci Gece Şöleni,* 1378 yılında Kral V. Charles, İmparator IV. Charles ve Kral Wenceslaus onuruna bu şöleni düzenlemişti (Froissart, *Fransa Kroniği*). Ara sürprizde Godfrey de Bouillon ve Aslan Yürekli Richard'ın 1099'da Kudüs'ü kuşatmaları öykülenmektedir. Gemide ayakta bekleyen Münzevi Petrus'tur. Masanın üstünde her kralın kendi *nef*'i var. Bibliothèque Nationale, Paris.

na (*choulx*) türü saptıyor: Adına *cabus* denilen beyaz lahana, sivri başlı bahar lahanası, bir de "Roma" lahanası... Ama saray hizmetkârı Taillevant *potaige* (sebzeli güveç) için kullandığı pırasa, pazı, bezelye, şalgam ve bakla yanında

Galenos'a dayanan bir düşünceydi; krş. günümüze ulaşan sağlığa ilişkin bir Namur yazmasında, çürümeye, kokuşmaya neden olduğu ve vücut salgılarını bozduğu için, keşişler tüm meyvelerden uzak durmaya çağrılıyordu. Bu yazmada peynir çok korkunç deyimlerle anılıyor, tedavi amacıyla akşam yemeğinden sonra yemenin dışında, sindirimi zordur ve melankoliye yol açar, beyni bulandırır ("cerebrum obnubilat virtutem intellectuam debilitat") ve bütün vücuda ağırlık verir. Gerçekten de, süt ürünleri ve yumurtaya iyi gözle bakılmaz; bkz. L. Elaut, "The Walcourt Manuscript: A Hygienic Vademecum for Monks," *Osiris* 13 (1958): 184-209. Bu düşüncelerin Rönesans'ta süren uzantıları için bkz. J.-L. Flandrin, "Médecine et habitudes alimentaires anciennes," *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, ed. J.-C. Margolin ve R. Sauzat (Paris, 1982), 88-89.

yalnızca adi lahanadan söz ediyor. Anlaşılacağı üzere, Geç Gotik dönemin yemek tarifleri içeren yazmaları et yemeklerine daha çok yer verme eğilimindedir. Bu yazmalar, seçkin çevrelerin et ve öteki hayvan ürünlerinden yılda 180 gün uzak durmak zorunda olduğu dönemlere ilişkin çarpıcı birer belgedir. Yine de en ansiklopedik nitelikte olanları bile sebze ve otlarla başlıyor, örneğin, Napoli'deki Anjou sarayının *Liber de coquina*'sı kırk üç sebze tarifi içeriyor ki bu da balık tarifleri sayısını epey aşıyor.[98]

Bugün artık alınıp satılmaz olmuş (ya da yeniden keşfedilme aşamasındaki) yeşilliklerin çoğu, ortaçağ dönemi aşçılarınca kullanılıyordu: Yaban kerevizi, semizotu, kuzu marulu vb... *Forme of Cury*'den çok yaygın bir salata örneği şöyle:[99] Maydanoz, adaçayı, sarmısak, soğan, pırasa, hodan, rezene, tere, sedefotu, biberiye, nane ve semizotu yıkanır ve ayıklanır, koparılarak küçük parçalara bölündükten sonra önce yağ, sonra sirke katılır ve karıştırılır, en son tuz konur. Arapların bu karmaya çok eskilerden beri ıspanağı eklediğini (Resim 137, *Taccuinum sanitatum*'dan) anımsayarak, kitabın ekler bölümündeki mönüde pekâlâ bir değişiklik yapmayı isteyebilirsiniz. Ayrıca, gerdemenin baharlı yaprakları ya da kadifemsi çiçekleri (mevsiminde İngiliz pazarlarında paketlenmiş olarak bulunabiliyor) aslına uygun bir ekleme olur.

Hiçbir olağanüstülüğü bulunmayan sıradan kitaplarda sık sık karşılaştığımız kötünün kötüsü bir yanlış var: Makarnayı İtalya'ya, 1292 yılında Çin'den dönüşünde Marco Polo'nun getirdiği söylenir (Dördüncü Bölümü okuyanlar, daha o sırada bu yanlışı yakalamış olacaklar). Yunan ve Roma'da *lagana* ve *tracta* ile karşılaştığımız gibi, tazeyken pişirilen hamur işleri ile kurutularak saklanan (*pastasciutta*) arasındaki ayrımı gördük. Kurutulmuş hamur işi türlerini İS 9. yüzyılda geliştirenlerin Araplar olduğu konusunda genel bir anlaşma olduğu anlaşılıyor.[100] Kurutulmuş *maccheroni*'ye

98 Bkz. Mulon, "Les premiers recettes médiévales" (1970).

99 Tarif no. 78, Hieatt ve Butler, *Curye on Inglysch*. British Library'deki 1201 tarihli, Sloane yazması (fol. 2) salatalarda kullanılan bitkiler arasında "İskender çiçeği" ile çuha çiçeğinin tomurcuğu, menekşe ve hodan çiçegi, kara hindiba çiçeği, papatya, frenk soğanı, kırmızı rezene, roka, ısırgan, kuşotu ve daha başkalarını sayıyor.

100 Clifford Wright'ın yakında çıkacak kitabı, daha önceki çoğu kaynağı kapsayacak. Ortaçağda Batı üstüne iki önemli kaynağa dikkatinizi çekerim: *Médiévales*'in bir sayısı (cilt: 16 ve 17 [1989]) "Contre Marco Polo: Une histoire comparée des pâtes alimentaires" başlığı altında büyük ölçüde makarnaya

ilişkin muhtemelen en eski kayıt, bir Cenova arşivinde, *bariscella plena de macaronis*'den söz eden 27 şubat 1279 tarihli ambar döküm tutanağıdır.[101] Bir kuşak sonra, Toskanalı bir tüccarın alıp sattığı mallar arasında, adını Arapça aracılığıyla geçtiği Yunancada *tria*'dan alan, kurutulmuş tel şehriyeyle karşılaşıyoruz (Krş. Resim 100).[102] 14. yüzyılın İtalyan yemek tarifleri lazanya, tel şehriye, raviyoli ve öteki hamur işi türlerini kapsarsa da (raviyoli çoğunlukla kızartılmıştır) Kuzey Avrupa'da bu türün adı, II. Richard'ın *Forme of Cury*'sinden aşağıya alınan tarifte olduğu gibi, *maccharoni* ya da *macrows*'dur: "Açtığınız hamuru küçük küçük doğrayın ve kaynar suya atın ve pişmesini bekleyin. Üzerine peynir rendeleyin, altını üstünü *losyns* gibi tereyağıyla yağlayıp hemen sunun..." (*FC* 92). Bu metinde geçen *losyns FC* 49'dan açıkça anlaşılacağı gibi, lazanya anlamına geliyor: *Loscyns* et suyunda haşlandıktan sonra, iki üç kat rende peynirle ve "tatlı toz" (tarçın, zencefil, küçük hindistancevizi tohumu karışımı) ile döşenecek. Unutmamak gerek ki tarifte, beyaz ekmek unu ve hamuru ince açmak için bir oklava kullanılması gerekli görülüyor. Hamur, kaynamaya atılmadan önce sertleşinceye dek kurutulmalıdır.

Perhiz günlerinde yüksek sınıfın sofralarında yer alan olağanüstü balık seçenekleri de göz önünde bulundurulmalı. Yemeğin üç ana bölümünden her birinde bir düzineye kadar farklı deniz yaratığının ikram edilmesi gerekiyordu. Böyle bir sofrada iştah kabartabilmek amacıyla değişik tatlar ve sunuş biçimleri bulması gereken aşçıların işi ne zor! Noel öncesinde tutulan oruç sona erdiğinde, *Sir Gawain and the Green Knight* (Sir Gawa-

ayrılmıştır; bunun yanı sıra, 51-60. sayfalar arasında, Odile Redon ile Bruno Laurioux'un kaleme aldığı "La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age" başlıklı makale var; bir de, Massimo Montanari ile J.-L. Flandrin'in yazdığı makaleler... Luigi Sada, "Spaghetti e compagni" başlıklı makalesiyle yer aldığı *Appunti di gastronomia* 1 (Şubat, 1990), 16-35'de, *tria*'nın (Arapça *el-itriyye* sözcüğünden gelip sonunda Yunanca'ya *tria* adıyla yerleşen kurutulmuş bir ürünün (bkz. yukarıda 4. bölümde "Özgün yemekler" alt başlıklı bölüm) yayılmasında Apulia, Sicilya ve Cenova'nın payını vurgular.

101 Massimo Alberini, *Storia del pranzo all'Italiana* (Milano, 1966), 43, (A. Alessio'nun, "Storia linguistica di un antico cibo rituale: I maccheroni," başlıklı *Atti della Accademia Pontiniana*, n.s., 8 (1958-59): 261-80'deki makalesine dayanarak). Alberini'nin belirttiğine göre, erken tarihli pek çok kaynakta olduğu gibi, *maccheroni* büyük olasılıkla *gnocchetti* anlamını taşıyor. İtalya kaynaklı geç Gotik yazmalarda, sözcüğün daha çok, boru makarnaya karşılık geldiği hazırlama tarifinden anlaşılıyor: Hamur ya bir kamışa ya da metal şişe sarıldıktan sonra kesilecek ya da yuvarlanıp küçük küçük kesildikten sonra her bir parçanın ortasında delik açılacak. Kuzeyde bu sözcük çok rastgele kullanılır.

102 Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, 297.

in ve Yeşil Şövalye) bir baronun şatosunda ağırlanır ve konukseverliğin sergilendiği "güzel bir ziyafet"e buyur edilir:

> Çatkılar üzerine bir masa kuruluverdi hemen
> Temiz, bembeyaz bir örtüyle donandı
> Üstüne bir örtü daha, tuz çanağı, gümüş kaşıklar...
> . . . . . .
> Tadı tuzu yerinde çeşit çeşit çorba geldi
> Adam başı ikişer kâse, bekleneceği üzere,
> Ve her türlüsünden balık,
> Kimi hamura sarılmış, kimi kömürde çevrilmiş,
> Kimi haşlanmış, kimi et suyunda, tadından yenmez
> Öylesine ustalıklı ki, haz verdi ona.[103]

Bu 14. yüzyıl yazarı, aşçının öteki marifetlerini atlıyor: Tavada balık, cam gibi bir pelte içinde parlayan balık ya da üstü soğan kaplı buğulama (*estouffi*)[104] bir yana, tavuk, kısır horoz ve ekmeği tavlamak için et suyunun yasak olduğu bir perhiz gününde *blancmange* dahil, çeşit çeşit balık ezmesi...[105]

Balık yenen bir perhiz günü şöleninde, yemeğin üç ana bölümüne de giren balık geçidini izleyebiliriz: Başlangıç balıklarıolarak ringa, mezgit tava, yengeç, alabalık, "kokulu otlar" eşliğinde buğulanmış morina yavrusu ve belki yanında özel sosuyla hamur gömlekli bir ana balıktan sonra öteki hünerlere geçilir. Bunlar denizsülüğü, mersinbalığı, turnabalığı, yılanbalığı (çoğunlukla *renversées* [ters yüz edilmiş olarak] ve bir pirinç sosuyla pişirilirdi), somon gibi zor bulunur ince tatlardı. Hepsi de su kabukluları ya da yeşilliklerle bir güzel donatılmış olurdu. Son olarak

103 Çev. J.R.R. Tolkien (Boston, 1975), 2. bölüm, 37. kıta, s. 47. Üstte ikinci bir masa örtüsü oluyor.
104 Brereton ve Ferrier, *Ménagier*, 207. sayfa, 23. satır ile 223. sayfa, 6. satırda örneğin bkz. "estouffiz." (*Ménagier* dışında yerlerde de geçiyor.) Bridget Ann Henisch (*Fast and Feast.* 128, 129, 131) iştah kabartan bazı balık yemeklerini ele alarak konunun hakkını veriyor.
105 Morgan Library'de 15.yüzyıla ait bir Napoli yazması, Bühler 19 nüshasında, *biancho mangiare* için üç tarif veriliyor; yanında bir de Paskalya öncesinin büyük perhizinde yenen yalın bir tarif var: Pişmiş balığın yanına, haşlanmış bezelyenin suyunu emmiş ekmekle birlikte havanda dövülmüş badem ekleniyor; 14. yüzyılın tavuk ya da balıkla yapılan *blancmange* tariflerindeyse, etin yanına badem sütünde şeker ve baharatla pişirilmiş pirinç katılıyordu.

ıstakoz ve aralarında yunusun da bulunabileceği çevirme ya da fırında balıklar ikram edilirdi.

Denizden uzakta yaşayan ve kendi havuzunda sazan ya da öteki tatlı su balıklarını yetiştiremeyen sıradan halk için perhiz günleri çeşitli yöntemlerle konserve edilmiş balıkların tüketilmesi anlamına geliyordu. Literatürde geçen yakınmaların tanıklık ettiği gibi, Paskalya öncesinin büyük perhizinde ringa yemekten halka gına gelmiş olmalı. Manş ve Baltık denizlerinde bol çıkan bu balığın piyasası, tuzlama, salamura ya da tütsülenmişinin ticaretiyle uğraşan ringa tüccarlarının 1394'te yılında kurduğu bir loncanın elindeydi. 1536'da, Balıkçılar Şirketi adıyla tek bir çatı altında birleşinceye dek tuzlama balık tüccarları, "çiroz" ticaretiyle uğraşanlardan ayrılırdı. Daha uzaktaki Norveç ve İzlanda sularından gelen ve çiroz yapımında kullanılan balıklar, dayanmaları için yalnızca kurutulurdu.

Şimdi, günümüzün *baccala*sı'nın ya da kurutulmuş morina balığının neden bu kadar pahalı olduğunu, "Parisli Koca"nın karısına yaptığı uyarıdan anlayabilirsiniz (Uyarı 194, morina [*morue*] üstüne):

> ...*et l'en veult icelle garder .x. ou .xii. ans* [insanın gerçekten de on-on iki yıl saklayası geliyor!], *l'en l'effondre et luy ote l'en la teste, et est seichee a l'air et au soleil, et non mye au feu ou a la fumee* [yalnızca açık havada güneşte kurumuş, hiç ateş ya da duman görmemiş]. *Et ce fait, elle est nommee stofix. Et quant l'en l'a tant gardee et l'en la veult mengier, il la couvient batre d'un maillet de boiz bien une heure, et puis mectre tremper en eaue tiede bien .xii. heures ou plus,* [Bu şekilde yapılır ve adına *stofix* denir. Böylece saklanır ve yemek istendiği zaman, sıkça söylendiği gibi yalnızca iki saat suya yatırmak yetmez, bir saat çarpa çarpa dövdükten sonra, on iki saat ya da daha uzun bir süre ılık suya yatırmalı] *puis cuire, et escumer* [kefini almalı] *tresbien comme beuf, puis mengier a la moustarde ou menger trempee au beurre* [sonra da hardalla ya da tereyağıyla yemeli].[106]

106 Haşlanmış çirozu yerken kullanılan hardal formülünün bugünkünden değişik olduğunu gözden uzak tutmamak gerekir. *Ménagier*, ayrıca yemeklerin *au moust* yenmesini öneriyor ki, buna en yakın gelen tatlandırıcı, şıradır [mayalanmamış üzüm suyu].

Ortaçağ dönemi aşçısının kullandığı araç gereç düşünüldüğünde, teknikte ulaştığı ustalık çarpıcıdır. Geç Gotik dönem yazılı metinlerinde yer alan pişmiş ve çiğ soslar, Apicius'un tarifleriyle hem sayıca yarışıyor, hem de gerektirdiği hüner ve kullanılan baharat sayısıyla Apicius'un tariflerini geride bırakıyor. Birçok baharat arasında en başta gelen, tarçın ile Haçlı Seferleri'nden sonra Arap tüccarlar eliyle yayılan küçük hindistan cevizidi. Sosları koyulaştırmak için genellikle et suyu, şarap ya da koruk suyuna (veya kuzukulağı, ekşi elma, bektaşiüzümü ya da başka herhangi bir ekşi meyve suyuna) batırılıp ezilmiş ekmek, yumurta, ince dövülmüş badem, fındık ve cevizin yanı sıra kestane kullanılırdı. Fakat soslarda bağlayıcı olarak kullanılan buğday nişastası (*amydon*) yapımını eski Roma kaynaklarında salık verilen geleneksel yönteme göre anlatan tarifler var.[107]

Yemeklerdeki karşıt tatlar, karmaşıklıkta Geç Gotik dönemin mimarisindeki kaburgalı tonozlar ve mızrak uçlu kemerli pencerelerden geri kalmaz, hiç değilse İngiltere ve Fransa'da bu böyledir. İtalyan klasik anlayışı ise bu enerji yüklü çizgisel ağların mimari yapılara girmesine izin vermemiştir, yalnızca sunağın üstünde ya da gerisindeki bezemeli mimari çerçevede kullanmıştır. Uluslararası Geç Gotik biçem dönemi mutfağında öteki sanatlarla uygunluk gösteren bir başka yön de doku zenginliği, ama en önemlisi renk zenginliğidir. Erken ortaçağ dönemi Gregoryen şarkılarının ve gezgin çalgıcıların dindışı müziğinin tek ezgili çizgisine, *ars nova*, çoksesli müziğin dolgunluğunu ve bezemesini getirmiş, V. Charles'ın saray bestecisi Guillaume Machault'nun ve öteki Fransız ve Flaman müzisyenlerin yapıtlarında bu müzik doruğa ulaşmıştır.

Taşıdıkları simgesel değer dolayısıyla parlak ışık ve yansımalı renkler öteden beri Gotik mimarlık ve yontuculuğunun ana ekseni sayılmıştır (konunun yabancısı olanlar, zamanla boyası ve yaldızı silinen bu yontulara hayranlık duyarken bunu unuturlar).[108] Her ne kadar Yüksek

107 Bkz. örneğin Plinius, *DT*, XVIII, vii, 17, *amulum*. Apicius *amulum*'u yemeklerin suyunu koyulaştırmakta kullanır.

108 Işığın simgesel değerini, tanrı kaynaklı ışığın doğaüstü yansıması olarak yayan derin düşünsel ve dinsel inançlar konusunda bkz. E Panofsky, *Abbot Suger on the Abbey Church of St. Denis*, (Princeton, 1946); mimarlık ve resimde bkz. Millard Meiss, "Light as Form and Symbol in Some Paintings of the Fifteenth Century," *Art Bulletin* 27 (1945): 43-68; daha sonra toplu makalelerinde yeniden basıldı: *The Painter's Choice: Problems in the Interpretation of Renaissance Art*, 1. bölüm, 1.

Gotik dönemin renkli camlarında titreşen koyu kırmızı ve mavilerin kiliselerin iç mekânlarına yansıttığı çiçekdürbünündeki gibi değişken renk oyunları 14. yüzyılın sonlarına gelindiğinde iyice azalmışsa da, aynı gösterişli renk oyunları anlayışı Geç Gotik dönem sofrasını etkilemişti. Masayı dolduran, renk renk parlak mineler ve değerli taşlarla Uluslararası Geç Gotik biçeme göre bezenmiş ışıltılı altın ve gümüş nesneler, rengârenk yemeklerle (*Ménagier*'de yemek, parti adıyla anılıyor) aynı savurganlığı yansıtıyor: Sandalağacı (İngiliz elyazmalarında *saunders* olarak geçiyor) ya da sığırdili otu katkısıyla kırmızılaşmış, kediotu ya da dutla mavileşmiş, maydanoz ve başka otlarla yeşilleşmiş, safranla sararmış, titreşen, saydam pelteler... 1370'lerde yazılmış alegorik bir yapıtta betimlenen bir başpiskoposun yemek daveti, ikram edilen iki ya da üç *potages* (güveç) değişik renkleri ve üzerine saçılan şeker ve nar taneleri yüzünden övgüyle anılır.[109] Yalnız, *potages*'ın günümüz Fransızca'sındaki çorba anlamında değil, koyu kıvamda güveç olduğunu anımsatmak isterim. Et ve meyvelerin hamura "sarılması" ile kuğu ve tavus (Resim 138) gibi kuşların kızartıldıktan sonra ayak ve gagaları yaldızla kaplanarak yeniden canlıymış gibi göstermek için deri ve tüylerinin giydirilmesi (İtalyancası *rivestu* ya da *rivestiti*) aynı parlaklık ve ışıltı düşkünlüğünün değişik bir şeklinden başka bir şey değildir.

Konumuzun dışına çıkma pahasına da olsa, bu tür yemekleri "kendi ağızlarından" anlatan bir koşuk örneği vermekten kendimi alamıyorum. Daha erken bir dönemde, Aziz Martin Şöleni'nde (11 Kasım) söylenen "Kuğunun Şarkısı" adlı bir halk şarkısı var:

> Bir zamanlar kar gibi aktım,
> En güzeliydim gökyüzündekilerin,
> Şimdi bir kargadan daha karayım.

109 Bkz. B. Laurioux, "Table et hiérarchie sociale," 97; Henri de Ferrières, *Les Livres du roy Modus et de la reyne Ratio*, ed. G. Tillander (Paris, 1932), 2: 33'te şöyle söylüyor: "deux ou trois peres de potages de diverses coulours, lesquiex esoient chucrés et dessus semez de grains de poumez de grenades," [iki ya da üç tür koyu çorba, öyle ki üzerine şeker dökülmüş ve nar taneleri serpilmiştir] ve et çeşitleri bulunabileceğin en "zengin"iydi.

(Nakarat) Yazık, eyvah kapkarayım,
Yanıp çıtır çıtır oldum.

Bir zamanlar gölde yüzerdim,
Bütün güzelliğim üstümde
Bir güzel kuğuydum ben.

Suyun üstüdür yerim
Gökyüzünün tam altında
Bulunmaz karabiber orada

Yanan ateş nasıl da dağlıyor
Durmadan şiş çevrildikçe
Geliyor sofraya gitme zamanı.

Yatırılmışım bir gümüş tabağa
Oysa ne severdim yükseklerde uçmayı
Aç yiyicilerin dişlerindeyim şimdi.[110]

Günümüz araç gereçleriyle bile bir tavuskuşunu tüyleriyle birlikte canlıymış gibi sunabilmek çok zordur.[111] Bu olağanüstü usta işi yapıtlar sonu gelmekte olan ortaçağın savurganlığının ve Huizinga'nın bu dönemi yorumlarken ortaya koyduğu gibi, görme duyusunun egemenliğinin bir başka yüzünü sergilemektedir. Huizinga'nın belirttiği gibi, göze yönelme ilkesi, literatürde uzun uzadıya ve dantel gibi ayrıntılı anlatma düşkünlüğüne yol açar; tıpkı ressamların (Resim 139) yeni doğmuş İsa'yı Doğu'dan ziyarete gelen üç Magus (bilge büyücü) ile yanındakilerin pahalı kumaşlarının garip ayrıntılarını ve ışığı resmetmekten zevk alışları gibi...

110 Angel Flores çevrisinden, ed., *Medieval Age* (Londra, 1963), 88.

111 Barbara Wheaton, sülün pişirmek isteyebilecekleri düşünerek, "How to Cook a Peacock" başlıklı makalesinde (*Harvard Magazine*, Kasım-Aralık, 1979: 63-65) yaptıklarını adım adım betimliyor. Wheaton'un bu makalesine dikkatimi çektiği için William Milliken'e gönül borcum var. Benim yeteneğimde birine şimdilik bir sülün denemesi yetti.

Şölenin son aşamasında tavus ya da sülünün borazanlar eşliğinde özel sunumu ortaçağ dönemi gösteriş düşkünlüğünün bir başka özelliğini gösteriyor. Büyük bir şölenin her sunuş bölümünü hem ev sahibi, hem de konukları şaşırtıp sevindirecek bir özel ara yemekle bitirmek, ustalığına erişilemez bir aşçıbaşının şanındandı. Buna, İngiltere'de *sotiltie* ya da *soteltey*, Fransa'da *entremets* ya da *entremez*,[112] İtalya'da ise geç antik dönemin *intermissum* kavramıyla ilişkili olarak *intermezzo*[113] denirdi. Bir şeyi başka bir şeymiş gibi gösterirken ustaca bir aldatmaca geleneğine dayanan bu tür sunuşların çoğunu en iyi betimleyecek sözcük "incelikli kurnazlık"tır. Örneğin *Layt larde* (süt kızartma), yumurta katılmış sütü ağır ateşte tıkırdatıp, şarap ya da koruk suyu ekleyerek kesilmesini sağladıktan sonra (balık eti yenen günler için), gece boyunca süzülmeye bırakıp, geride kalan kesiği et gibi dilimlenecek biçimde iyice sıkıştırmakla elde edilir. Japonların fasulye ezmesi kızartması *atsu-age* ya da *nama-age* bunu çok andırır.[114] Çok sevilen buluşlardan biri de, doğanın saflarına düş ürünü bir yaratık katan "*cockentrice*" ya da "*cokagrys*" idi. Büyük bir kısır horozun ön yarısı, henüz sütten kesilmemiş bir yavru domuzun arka yarısına, baharatlı kıymayla doldurulduktan sonra dikilerek tutturulurdu. Daha sonra bu yaratık

112 *Entremets* konusunu, yenmek üzere hazırlanmış yemeklerden marangozluk ve ressamlığa doğru gelişimini öğrenmek için bkz. A. Lafortune-Martel, "De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande," Lambert, Du *Manuscrit à la table*, 121-39. Aynı kitapta, B. Laurioux *entremets* deyiminin farklı kullanımlarını, onur hiyerarşisindeki yerini sergileyerek, ele alıyor ("Table et hiérarchie sociale" 94-98).

113 Orta İngilizcedeki *sotiltey*, modern İnglizcedeki *subtlety* kelimesine dönüşmüştür; "incelik, kurnazcu incelik" anlamna gelir. Fransızcada *entrémets* "baş yemekle tatlı arasındaki hafif yemek anlamındadır. İtalyancadaki *intermezzo* kelimesi de "ara" demektir –ed.n.

114 Bizim Parisli Koca, bu *lait*'ye [süt] *entremés, frítures, dorures* (yumurtayla "sırlama" yerine genellikle gerçek altın yaprakla sırlama) bölümünde yer vermiş; *Viandier*'de iki tarif var. Birinde jambona benzetilmiş (Scully'de 200 ve 201 no'lu tarifler). İngiltere'de, Leche Lumbarde – eğer içine katılan hurma, kuşüzümü, şeker, şarap ve baharat karışımına "dilim"lenmiş et görünümü verilebilirse, bir sürpriz (*sotelte*) olarak sofraya getirilebilir. Ortaçağ yemekleri konusunda yazan çoğu yazar, *lumbarde* terimini çeşitli tart ve yemeklere uygularken "Lombardiya usulü" biçiminde çevirir. Buna itiraz eden J.-L. Flandrin ("Les Livres de cuisine italiens," 407), bütün İtalyan bankerlerine Lombardlar denmesinin sonucu, bunun pahalı bir yemeğe verilmiş almaşık bir addan başka bir şey olmadığını söylüyor. İşin içine karışan az miktarda göz boyama sanatı, dönemin müzisyenlerinin ideograf formunda besteler yapmalarına benzetilebilir. Fransa ya da İtalya'da 1400 dolaylarında kopyalanmış bir Chantilly yazmasında (yazma 564, daha önce 1047), dindışı bir rondo kâğıda yürek biçiminde yerleştirilmiş; bkz. Isabelle Cazeaux, *French Music of the Fifteenth and Sixteenth Centuries* (Oxford, 1975), 3, n. 3.

yarı haşlanarak kızartılır ve çırpılmış yumurta ve şeker karışımıyla "yaldızlanırdı."[115]

Yine de, bu gösteri yemekleri sonu gelmekte olan ortaçağın yaratıcılıktaki aşırılığını simgeler duruma gelecek, Chaucer'ın öyküsündeki rahibin öfkesini üzerine çekecekti. Rahip kibir günahının sofrayla ilgili kısmında şöyle diyordu: "Aşırı miktarda çeşit çeşit et ve içki, özellikle de hamur işlerinde kullanılanlar, alevli yemekler, boyanmış etler, etrafı kâğıttan kaleyle çevrilmişler, yani düşünmesi bile terbiyesizlik olan benzer beyhude şeyler."[116] Sözünü ettiği alevli yemek, imgelemi kışkırtan türdendir. Çoğunlukla, tavusun ya da başka *rivestito*'ların (kuş dolmalarının) gagasına bir kâfur parçası yerleştirilir, yakıldığında gagadan alev püskürürdü. "Kaleyle çevrilmiş" sözü, görkemli şatolarda 14. yüzyılda yaygınlaşan barutun nasıl kullanıldığını akla getiriyor. Bu gelişmeyle birlikte, büyülü bir dünyaya adım atıyoruz; bu dünyada bütün sanat ve zanaatlar rol alıyor, ressamlar ve heykeltıraşlar tatlıcılar ve hamur işi ustalarıyla işbirliği yapıyor.[117]

Ortaçağ döneminin sıcak su ve tuzla yoğrulmuş sert hamur işleri çeşit çeşit sürprizler yapmaya elverişliydi: Acıbadem kurabiyesi hamurunu andıran bir hamurdan özenle biçim verilmiş *pièces montées* ya da "sanduka" biçimi verilerek fırınlanmış tart içinden "yirmi dört canlı karatavuğun"[118]

115 Madeleine Cosman, daha başkalarıyla birlikte, bu inanılmaz olayın nasıl gerçekleştirileceğinin tarifini verir (*Fabulous Feasts*, 200).

116 *Canterbury Tales*, ed. A. C. Cawley (New York, 1992), "The Parson's Tale," 1113-20. satırlar. *Forme of Cury*'de kale yapmanın yolları gösterilir (Warner, *Antiquitates culinariae*, 189 no'lu tarif; bkz. ayrıca Hieatt ve Butler, *Curye on Inglysch*, no. 197): "Hamuru oklavayla eni boyundan uzun gelecek biçimde, 30 cm eninde aç. Aynı hamurdan dört külah yap; kol kalınlığında, derinliği 10 cm olacak biçimde yuvarla; en geniş yeri ortası olsun. Üst başındaki ağzına yaprak kapak koy. Her bir külahın yanları kapalı olsun. Üzerlerinde delikler aç ve fırında ya da güneşte taş gibi kurut. Ortadaki külahı, dövülmüş baharat karışımıyla tatlandırılmış yumurtalı, domuz etli içle doldur; tuz ek ve safranla renklendir. Başka bir külahı badem sütüyle doldur, üzeri beyaz kalsın; bir ötekini inek sütü kreması ve yumurtayla doldurup sandal ağacıyla kırmızıya boya." Bir başka dolma içi için incir, kuru üzüm, elma ve armut öneriyor. Bir başkasındaysa "haşlanmış parçalar" yeşile boyanıyor. Fırında iyice pişirdikten sonra "ew ardaunt" eşliğinde ikram et, sözüyle kanyak kastedildiğini Hieatt ve Butler inandırıcı bir biçimde açıklıyor. Böylelikle, kale gerçekten tutuşabilecektir. Chiquart'ın verdiği örnekse (Scully, Chiquart's "*On Cookery*," 10 no'lu tarif ve notlar) daha da büyük ve ayrıntılı bir şatodur. İçinde, ateşte çevrilmiş ve ağızlarından ateş püsküren çeşitli hayvanlar, bir yaban domuzu kellesi ve bir yavru domuz ile canlı oyuncular yer almaktadır.

117 Henisch İngiliz *soteltey*'lerini ilginç bir biçimde özetler (*Fast and Feast*, 228vd); gerçi, onun örneklerin çoğu 15. yüzyıldandır.

118 Alçakgönüllü bir ölçekte olmak koşuluyla bunu gerçekleştirmek zor değil. Zıplayıp hoplarak ya da uçuşarak ortalığı heyecana verecek kuşlar, ya da kurbağa, tavşan gibi hayvanlar, doğal olarak fırına

çıkışı bunlara örnektir. Hamur işleriyle ve başka malzemeyle böyle göz boyamada insanların da rol almasına değin varan hünerlerinin eğlendirmedeki değeri, mutfak çalışanları ve aşçıbaşılar arasında acımasız bir rekabete ve yoğun bir "sürpriz" keyfi düşkünlüğüne yol açtı ki bu düşkünlük ileride Rönesans ve Barok dönemlerinin şölen anlayışını biçimlendirecekti. Göz boyama hünerindeki bu yarışma, 1454 yılında Lille'de verilen bir dizi ünlü şölende açıkça görülür.

1453 Mayısında Konstantinopolis'in Türklerin eline geçmesi üzerine Hıristiyan şövalyeler, II. Mehmet ve ordusunun tehdidine nasıl karşı koyacaklarına konuşmak üzere Lille'de toplandılar. Feodal soyluların son çiçeği Altın Post Şövalyeleri, toplantıda hem katılanlara, hem de izleyicilere keyif veren büyük şölenlerin ev sahipliğini üstlenmekte birbirleriyle yarıştılar. Toplantıya hem gerçek kimliğiyle, hem de oyunculuğuyla katılanlardan biri de Burgonya Dükü İyi Philippe'e[119] eşlik eden Olivier de la Marche'tır. Marche böylesi "ulu ve şanlı başarıları" unutulmaz kılmak için olayları kaleme almıştır. Philippe, gösterisini tasarlamak üzere danışmanlarından oluşan bir kurul topladı. Kurulda, Burgonya'nın saygın para işleri sorumlusu, ressam Jan Van Eyck'in koruyucusu Nicolas Rolin ile kendi vekilharcı Olivier'i de görevlendirdi.

Masalarda sergilenenler arasında tam donanımlı bir gemi, üstünde Aziz Andreas'ı ağaçların çevrelediği bir yamaçta gezerken gösteren yontunun yer aldığı bir çeşme, perikızı Melusine'in yer aldığı Lusignan Şatosu, bir yel değirmeni yakınında geçen kuş avı sahnesi ile içinde yabani hayvanların gezindiği bir yapay orman vardı. II. Ptolemaios'un Dionysos

konmaz. Tabanındaki delik hamurdan bir tıkaçla kapatılmış, büyük, yeterince derin bir hamur kap, içi boş olarak fırına verilir. Tıkacı eğer ortaçağdaki gibi hamura yağ katmadan yoğurmamışsanız, konuklar sürprizden sonra tıkacı ödül yerine paylaşacaklardır. Kuşlar, sürprizi örten "perde indirilmezden" hemen önce, tabandaki delikten kaba doldurulacaktır. Bıldırcın kullanılmaması gerektiğini öğrendim, çünkü korktuklarında ya da şaşırdıklarında çok miktarda pislik bırakıyorlar.

119 *Mémoires*, ed. H. Beaune ve J. d'Arbaumont (Paris, 1883-88), 2: 340-81; hatta Olivier simgesel anlam taşıyan bir öğretici oyunda bile rol aldı. Bu olayın betimlendiği başka yapıtlar: *Chroniques* of Mathieu d'Escouchy, ed. G. du Fresne de Beaucourt (Paris, 1863), 2: 116-237. O. Cartellieri, *The Court of Burgundy: Studies in the History of Civilization* [1929] (Londra, 1972), 139-53. Lille Arşivleri'ndeki belgelere ilişkin özel bilgileri ve İyi Philippe'in resmi şölen temasından başka (Paris, Bib. National, yazma, Fransızca 11594) Columbia Üniversitesi'ndeki tez çalışmasında araştırmaya başladığı Philippe'in (1419-67) sanatçıları ve zanaatkârları koruması konusundaki çalışmalarıyla meydana getirdiği kaynakçayı benimle paylaştığı için Jeffry Chipps Smith'e gönül borcum var.

onuruna düzenlettiği kutsal tören geçidinde şarap ve süt akan, o düşlemesi bile zor çeşmeleri beşinci bölümde anlattığımızı anımsayacaksınız. Ortaçağ insanının imgelemi, Büyük İskender döneminin bu teknoloji mucizesinin yazın yoluyla kendilerine ulaşan yankılarından esinlenmiş olabilir; ama yaratıcı oldukları da kuşku götürmez.

Akıl almaz yolculuk öyküleri ve hayal ürünü harikalar ortaçağ insanının aklını besleyen en yaygın dindışı öğelerdi. IX. Louis'nin 1253 dolayında Moğollara gönderdiği elçi Rubrucklu William anlattığı öykülerde, Büyük Han'ın Karakurum'daki sarayında bulunan gümüş bir çeşmeden söz eder: Çeşmenin dört ayrı pınarının birinden şarap, ikincisinden bugün bozkırlarda hâlâ içilen kısrak sütü (*kımız*), üçüncüsünden mayalandırılmış bal ve dördüncüsünden pirinç şarabı (Resim 140) akıyordu.[120] Bu görkemli nesneyi Mengü Han için Guillaume Boucher adında bir Fransız kuyumcu tasarlamıştı; bu yüzden en çok Fransa'daki törenlerde bunların benzerleri sıkça kullanıldı.

1334'te Avignon'da Papa VI. Clement'a sunulan bir *festa*'daki *intermezzo*'lar arasında musluklarından beş farklı şarap akan bir çeşme vardı.[121] VIII. Charles'ın 1490'da Viyana'ya girişi sırasında, bir dört yol ağzına (Erdem ile Dünya Zevkleri arasındaki seçimi simgelemek üzere) kurulmuş gerçek bir çeşmenin muslukları kırmızı ya da beyaz şarap seçeneği ile biri tatlı, öteki ekşi iki içki seçeneği sunuyordu gelip geçene.[122]

Biz dönelim İyi Philippe'in sürmekte olan Sülün Şöleni'ne. Yemeğin bölümlerinin sonunu belirlemek ya da özel bir konuğu onurlandırmak

120 Bkz. J. Pinkerton, ed., *A General Collection of Voyages and Travels* (1808-14), cilt 7: "The Remarkable Travels of Wm de Rubruquis into Tartary and China." Bir yüzyıl sonra (iddia edildiğine göre 1422-36 yıllarında) Liegeli Jehan d'Outremuse, Kutsal Topraklar'a ve Çin'e doğru yol alırken "Sir John Mandeville" adıyla yazıyordu. Fransızca ya da Anglo-Norman dilinde yazdığı serüvenleri öylesine sevildi ki, hemen hemen her Avrupa diline yapılmış çeviriler dahil, üç yüzün üzerinde yazma kaldı günümüze; bkz. *The Travels of Sir John Mandeville*, C. W. R. D. Moseley'in çevirisi ve sunuş yazısıyla (Harmondsworth, 1983), 10,11. Bu *Livre de merveilles*'in bir nüshası (Bib. Nat. fr. 2810) Cesur Philippe'e aitti. Yazmalardaki resimlemeler için bkz. ayrıca, M. Letts, *Sir John Mandeville: The Man and His Book* (Londra, 1949). Sahteleri konusunda bkz. Arthur P. Newton, *Travel and Travellers of the Middle Ages* (New york, 1968), s. 160.

121 Bu *intermezzo*, toplam dokuz içinde beşinciydi; bkz. E. Casanova, "Visita di un papa avignonese a suoi cardinali," *Archivio della Società Romana di Storia Patria* 22 (1899): 361-81; 1982 yılında Viterbo'da yapılan toplantıya ilişkin yayının 238-40. sayfalarında tıpkıbasımı yer alıyor; bkz. 4. bölüm, 73 no'lu not.

122 Bkz. Jacques Heers, *Fêtes, jeux et joustes dans les sociétés d'Occident à la fin du Moyen-Age* (Montreal, 1982), 24.

üzere sunulan yaratıcılık ürünü yemekler zamanla yerini hem mekanik, hem de canlı "kişiler"in yer aldığı, ara "sürprizlere" bıraktı: Örneğin, bir hamur işinin içinden orgu, şarkı söyleyen korosuyla bir kilise ve yirmi sekiz kişilik bir orkestra çıkıyordu! İncelediğimiz şölende, Philippe'in herkesi Konstantinopolis'i kurtarmak amacıyla çıkacağı (hiçbir zaman gerçekleşmeyen) yeni Haçlı Seferi'ne katılmaya çağıran konuşmalarından yüreklenen Altın Post Şövalyeleri'nin geleneğine göre, üstüne ant içilmek üzere salona bütün doğal tüyleri içinde, canlı sülün getirildi. Sonra, başında kocaman bir Türk sarığıyla Olivier de la Marche, Konstantinopolis'in Tutsak Kilise'sini simgeleyen bir "fil" sırtındaki fatihi canlandırarak içeri girdi. Bu öyle bir toplumdu ki, 1468'de Brugge kentinde yapılan Cesur Charles ile Yorklu Margaret'in düğünü için bütün Flaman kentlerinin Ressam Loncaları göreve çağırılacaktı. Olivier bu düğünde 15 metre yüksekliğindeki bir kuleden ve bir balinadan söz ediyor: "Enfes bir ara sürprizdi, çünkü içinden kırkın üstünde adam çıktı."

İngiltere'de *soteltey* sözcüğü artık bu ara gösteriler için kullanılmıyordu, çünkü kavram, böylesine inanılmaz boyutlardaki gösterileri de kapsamaya başlamıştı. Mutfaktan getirilen ikramların arasındaki bu abartılı *intermezzo*'lar, yani bir tür "ara sürprizler" artık *pageaunt* (tantanalı geçit alayı) sözcüğüyle karşılanıyordu. *Pageaunt*'ın habercisi olduğu *masque*'lar (şarkılı, danslı, sözlü sahne oyunları) ve inceden inceye planlanan şenlikler, özellikle de devlet kutlamalarında bir teşrifat görevlisi gerektirecekti. Bütün bunlar, Uluslararası Gotik Biçemin savurgan tüketim düşkünlüğüyle başlamıştı. Derken, dinsel sahne oyunlarına ek olarak dindışı tiyatro ve ortaçağ sokak yaşamının siyasal içerikli *tableaux vivants*'ının[123] başlangıcına tanık oluyoruz.[124]

Eğer 15. yüzyılın "ara sürprizler" konusunda esin kaynağı olan Uluslararası Gotik Biçemi geride bırakacağını bekliyorsanız, yanıldınız.

123 Tek veya bir grup oyuncunun sessiz, kıpırdamadan sergiledikleri sahne –ed.n.

124 Sokak tiyatrosu konusunda bkz. George R. Kernodle, "Renaissance Artists in the Service of the People: Political Tableaux and Street Theaters in France, Flanders and England, 1380-1650," *Art Bulletin* 25 (1943): 59-64'da, Cesur Charles'ın 1468'deki düğününün "tablo"su yer alıyor. Hükümdarların kente girişinde, klasik mitolojiden denizkızları, tanrıçalar ve öteki figürler yanında Âdem ile Havva'nın çıplak poz verdiği "sokak tabloları' konusunda krş. Huizinga, *The Waning of the Middle Ages*, 315. Çıplak poz verilmesi, ortaçağda bu konuların iffetle ilişkilendirilmediğini gösteriyor.

Taillevent'ın efendisi V. Charles'ın ev sahipliğini yaptığı ünlü bir şölen vardır, ortaçağ dönemi yemeklerine örnek olarak makale ve kitaplarda hep bu betimlenir. Bu özel olay, Kutsal Roma İmparatoru Bohemyalı IV. Karl'ın, oğlu Prens Lüksemburglu Wenceslaus'la birlikte yeğeni/vaftiz oğlunu ziyaret amacıyla Paris'e gelişinde onuruna verilen bir devlet yemeği ve 6 Ocak 1378 tarihindeki On İkinci Gece kutlamasıdır.[125] Bu olay, Froissart'ın *Grandes Chroniques de France* adlı, olağanüstü güzellikte bezemeli elyazmasının bir nüshasında betimlenmiş (Resim 141), Pisanlı Christine tarafından da anlatılmıştır.[126]

800'ü aşkın davetli olmasına rağmen, bezemede bize gösterilen, yalnızca koca salonun bir başında kurulmuş, altın simli kumaşla kaplı yüksek masadır. Her hanedan üyesinin altın zambak işlenmiş kadife arkalığı ve altından *nef*'i var. Yanlarında üç din adamı bulunuyor, ama yüksek masada (mermerden!) dört din adamı olduğunu öğreniyoruz: Rheims başpiskoposu ile Brunswick, Paris ve Beauvais piskoposları... Yaşlı imparator yorgun düştüğü için, on çift yemekten oluşan dört bölüm üçe indirilir. *Entremés*'in [ara sürprizlerin] atlanamayacağı açıktır. Minyatürcünün birleştirdiği iki "sahne"den oluşan *entremé*, Kudüs'ün zapt edilişlerinden birini anlatır. Birini diyorum çünkü Münzevi Pierre'in "yol gösterdiği" bir gemi içinde salona taşınan Haçlı Seferi önderlerinden biri, gerçekten Kudüs'ü 1099 seferinde alan Godefroy de Bouillon, ötekiyse bir sonraki yüzyılın yarım kalan seferinin başındaki Aslan Yürekli Richard'dır. Öğrendikleri Arapça sözleri haykıran askerlerin savunduğu kale burcuna merdiven dayayıp tırmanırlar.

Bu "*happening*" ile İyi Philippe'in bir sonraki yüzyıla rastlayan Sülün Şöleni'nin ortak yanı, gösterişli bir ziyafet ile heyecan verici eğlen-

125 Hıristiyanlıkta Noel şenliklerinin sonunu belirten ve 6 Ocak'ta kutlanan Ziyaret Yortusu gecesi. –ed.n.
126 Grandes Chroniques, Paris, Bib. Nat., yazma fr. 2813, fol 473v; Franklin'in Öyküsü'nü karşılaştıran Laura H. Loomis, tanıklık ettiklerini Chaucer'ın Fransa'yı diplomat olarak gezişine borçlu olup olmadığını soruyor ve olayı İngilizce anlatıyor: "Secular Dramatics in the Royal Palace, Paris 1378, 1389 and Chaucer's Tregetours," *Speculum* 33 (1958): 242-55. *Christine de Pisan, Le Livre des Faits et Bonnes Meurs du Sage Roy Charles V*, ed. S. Solente (2 cilt; Paris, 1936-41). Bkz. ayrıca de M. Thomas, "La visite de l'empereur Charles IV en France d'apres l'exemplaire des 'Grandes Chroniques' exécuté pour le roi Charles V," *Congrès international des bibliophiles, Vienne, 1969* (1971), 85-89 ve Raoul Manselli, "La festa nel Medioevo," *Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982* (Viterbo, 1983), 219-41 (Ekler bölümüne aldığı metinler arasında, yukarıda geçen Avignon şöleni de bulunuyor).

celeri bir araya getirmesi, kendini dev aynasında gösterme çabası ve taşıdığı siyasal amaçtır. Siyasal amaçlıdır, çünkü her ikisinde de Kutsal Toprakları yeniden ele geçirmek amacıyla yeni bir Haçlı Seferi çağrısı yapmak için bu olaydan yararlanılmıştı. Bir sonraki kitabımda, bu ortaçağ dönemi girişimlerinin yanında sönük kalacağı Rönesans döneminin görülmemiş ölçüde yüksek harcamalı, şaşaalı propaganda mutfağını işleyeceğim. Ama Uluslararası Gotik biçemin gösteriş düşkünlüğünün daha şimdiden önümüze serdiği, bir yanda saray, kilise ve onlara öykünen palazlanmaktaki girişimci orta sınıfın tüketim örüntüleri ve gösterişi ile öte yanda çalışıp didinerek karnını doyuran köylüler ve kentli işçiler arasındaki uçurum derinleşerek sürecekti.

14. yüzyıla gelindiğinde, İngiliz çiftliklerinde çalışan işçilerin yedikleri, Avrupa'da kıskanılıyordu. Yine de temel besin maddelerini ve bunların mevsimlere göre değişimini Langland şöyle anlatıyor: Çiftlikte saban süren Piers'ın "piliç ya da yavru domuz" alacak parası yoktur ama "iki parça yeşil peynir ve biraz süt kesiği ile tereyağı, yulaf çöreği ve bir somun nohut ekmeği ya da fasulye ekmeği ve kepek ekmeği"ni zar zor da olsa bulur. Piers, mevsiminde yulaf çöreğine katık olsun diye tuzlu jambon, lahana ve adi bira bulamaz ya da iyi bir hasadın ardından da olsa buğday ekmeği ve taze et yüzü göremez.[127]

Bir şölenin sonunda, yüksek sınıftan kişilerin sofralarına, son atıştırmaların üstüne (ya da İngilizlerin ikinci akşam yemeğinin üstüne) *amuse-gueules* [damak hoşlukları] olarak şerbete yatırılmış kestane ve meşe palamudu gelebilir,[128] ama kestane ve meşe palamudu İtalyan dağ köylülerinin, peynir ve akdarı ya da bakla bulamacıyla birlikte temel besin maddeleridir. Böylesi aykırılıklar, yiyecek maddeleri politikalarının zorlayıcı duruma geldiği Rönesans'ta ve Erken Modern dönemde önem kazanacaktır. Bu arada

127 D. Chadwick, *Social Life in the Days of Piers Plowman* (New York, 1922), 59'da şu bölümleri anar: A VII, 268, BVI, 283 ve CIX, 305.

128 Folengo (Merlin Cocai), *Il Baldo*, ed. G. Dossena (2 cilt; Milano, 1958), XII. kitap, 498-501. satırlardaki betimlemesi, tarih öncesinde karşılaştığımız bir beslenme düzeninin 16. yüzyılda inatla direndiğini ve insanoğlunun orijinal yiyeceği konusunda Yunan ve Roma söylencelerinin gerçekliğinin bir andacı olarak kimi bölgelerde bugün de sürdüğünü gösteriyor. Bkz. G. Cherubini, "La 'Civiltà del castagno in Italia alla fine del medioevo," *Archeologia medievale: cultura materiale insediamenti territorio* (Floransa, 1981): 247-80.

yoksul insanlar hayallerindeki ziyafetlerle yetinmek zorundadır; bu ütopyalar Cockaigne ya da Cuccagna Ülkesi, Boccaccio'nun Bengodi'sidir, bu ülkelerde manzarayı yenip içilebilecek en iyi şeylerle dolup taşan topraklar oluşturur, bağlardaki üzümler daima olgundur, herhangi bir ağaçtan sosis ya da baharat toplayabilirsiniz.

1400 öncesi ve sonrasındaki dönemde bütün sanatların –bu arada mutfak sanatının– ortak bir iletisi olduğuna ilişkin savım kapsamında daha pek çok konu ele alınabilir. Yemek pişirme konusunun ele alındığı tartışmaların hiçbirinde atlanmaması gereken bir soruya henüz hiç değinmedik: Tatları nasıldı acaba?

Bu sorunun yanıtı, bu bölümde gözden kaçmış noktaların açıklamalarıyla birlikte, yanıtın pratik yoldan araştırıldığı Ekler bölümünün Uluslararası Geç Gotik Dönemden Bir Şölen menü ve başlığı altında bulunabilir.

Mönüler ve Tarifler



Tarihöncesinden Bir Sofra

Bu sofradaki ikramlar Yakındoğu'nun, özellikle Anadolu'nun erken tarım toplumlarına ve Çatalhöyük'teki gözlemlerime dayanmaktadır. Bir bitkinin, seçtiğiniz bölgenin yerlisi olup olmadığını öğrenmek için Sturtevant'ın *Edible Plants of the World* (Dünyanın Yenebilir Bitkileri; 1972) adlı kitabından ya da genel kaynakçadaki başka kitaplardan denetlemek koşuluyla, mönünüzü topladığınız yiyeceklerle zenginleştirebilirsiniz.

Fark edeceğiniz gibi, aşağıdaki tarifler tümüyle yeniden türetilmiştir ve modern bir mutfakta uygulanan yöntemler, kamp ateşinde bile uygulansa, neolitik çağ uygulamasından köklü biçimde ayrılır. Eğer başka türlü olduğu belirtilmemişse tarifler altı kişiliktir.

Mönü

Kılçıksız buğday (spelt buğdayı) ekmeği ya da lapası
Akdarı çöreği
Mayalanmış bal içkisi, Sumak şerbeti
Yaban otlarından salata
Ak kazayağı (Chenopodium album), kuzukulağı, tere,
kara hindiba çiçeği, kaba yonca filizi
Yabandomuzu yavrusu
Çamuka (ya da başka küçük balıklar), kurbağa bacağı, salyangoz
Mercimek ya da acıbakla (tirmis)
Küle gömülmüş soğan kebabı ya da fındıkotu (Cyperus esculentus) yumruları
Yaban eriği ya da yaban elması ezmesi, karadut (Morus nigra),
fındık ya da ceviz

Malzemeye ilişkin not: En eski buğday türü *Triticum spelta* değil, *Triticum monococcum* (İncil'de adı geçen *kussemeth*) yani tek taneli buğdaydır. Şimdilerde bir üreticinin "eski Mısır buğdayı" adıyla pazarladığı "kamut" özel dükkânlarda bulunabiliyor.

Campanula rapunculus, çançiçeği de (kökü ve yaprakları) uygun başka bir sebze türü olabilir.

Acıbakla (tirmis) için *Lupinus luteus* kullanın, *Lupinus perennis* değil... İtalyanların kuru termiyesi mercimeğin yerini tutacak iyi bir seçenektir.

Koruk ekşisi konusu için Geç Gotik Dönemden Bir Şölen bölümündeki malzemelerle ilgili ilk nota bakınız.

Külde Ekmek

1 çay fincanı buğday
1 yumurta
2 yemek kaşığı erimiş donyağı
2 çay fincanı su, tuz
defne yaprağı (isteğe bağlı)

Buğdayı, üstünü örtecek kadar tuzlu su koyup taneler suyu çekinceye ve yumuşayıncaya dek 2-2,5 saat pişirin. (Suyun buğdaya oranı, pirinçte olduğu gibi, ikiye birdir. Öteki malzemeler de oranlar korunarak artırılabilir.) Pişmiş buğday, yumurta ve yağı harmanlayın. Soba ya da ızgara ocağından arta kalmış kızgın beyaz külü düzledikten sonra yaydığınız alüminyum folyo üzerine yemek kaşığının dolusuyla ayrı ayrı dökün. Üste bir alüminyum folyo daha serip çevredeki külleri çekerek folyoyu küle gömün ve 20-30 dakika pişirin. Eğer buğday karışımının her kaşığı bir defne yaprağının üzerine dökülürse, ekmeğin tadı artar. İstenirse aynı karışım, fırın torbasına konularak 165 derece sıcaklıktaki fırında 20-30 dakika pişirilir.[1]

Çamuka (gümüşbalığına benzer, sürü halinde dolaşan bir balık): Tarihöncesinin insanları böyle küçük balıkların solungaçları ve bağırsaklarını büyük olasılıkla ayıklamıyordu, ama siz çıkarmak isteyebilirsiniz, yine de kafası, kuyruğu ve yüzgeçleri kalsın. Bu mönüdeki çoğu malzeme gibi, bu balıkların da ızgarası iyi olur. Ama dövülmüş, tuzlu antepfıstığına bulayıp çarçabuk fındık yağında kızartmanızı öneririm. Anadolu'da yaygın olarak bulunan keberenin (kaparinin) çiçek tomurcukları ya da meyvesiyle bezeyerek ikram edin.

1 Yazar, tariflerdeki sıcaklıkları Fahrenheit cinsinden vermiş ve bu notun bulunduğu yere bir not ekleyerek söz konusu Fahrenheit derecelerinin Celsius (santigrat) derecesi karşılıklarını bir tabloda vermiştir [okura kolaylık sağlamak amacıyla dereceleri Celsius cinsinden belirttik –ed.n.].

❦ Kurbağa Bacağı

6 çift kurbağa bacağı
1/4 fincan donyağı
1 fincan doğranmış soğan
2 diş ince doğranmış sarmısak
maydanoz, rezene ve kereviz yaprakları
1 fincan kaynar su ya da sebze suyu

Donyağını derin ve ağır bir tencerede eritin, soğan ve sarmısağı pembeleşinceye kadar yağda çevirin. Kurbağa bacaklarını, yeşillikleri ve kaynar su ya da sebze suyunu ekleyin. Ateşi kısıp kapağını kapatın ve yaklaşık 15 dakika ya da yumuşayıncaya kadar pişirin. Bacakları çıkarın ve hafif kızarana kadar elektrikli ızgarada kızartın, içinde piştiği suyla birlikte ve üstünü ince kıyılmış maydanoz, rezene ve kereviz yapraklarıyla bezeyerek ikram edin.

❦ Salyangoz: Tarihöncesi kazı yerlerinde salyangoz kabuklarına oldukça sık rastlanıyor. Ateşe atılıp "ızgara" edilerek yenildiklerine kuşku yok. Ama siz büyük olasılıkla bir tencere canlı salyangozu temizlemek istemeyeceksiniz. Onun yerine adam başı dört salyangoz hesabıyla, yanında kabuklarıyla satılan konserve salyangozlardan alın.

Bir fincan koruk suyunu (yaban üzümünden çıkarılsa iyi olur, ama, şişelenmiş beyaz üzüm suyu ya da ekşi meyve suyu da işinizi görür) üçte bir fincana ininceye dek kaynatın. Her salyangoz kabuğunun içine bu yoğunlaşmış sıvıdan birkaç damla damlattıktan sonra, salyangozları kabuklara yerleştirerek deliklerini, dövülmüş sarmısak ve frenkmaydanozuyla karılmış yumuşak beyaz peynir ya da krem peyniriyle tıkayın. 205-220 dereceye ısıtılmış bir fırında 10 dakika pişirin.

❦ Yabandomuzu Yavrusu: Bu tarif için, iç malzemesini saracak biçimde hazırlanmış 3-4 kg et gereklidir. Geyik eti, oğlak ya da kuzu budu da kullanılabilir.

Yabandomuzu yavrusunu bir akşam önceden keskin elma şarabı,[2] üçte bir oranında malt sirkesi ile doğranmış soğan, sarmısak, dövülmüş ardıç yemişi, kara hardal tohumu ve kakuleden oluşan bir karışıma yatırarak terbiye edin.

Pişireceğiniz zaman ete tuz, kara hardal tohumu ve dövülmüş kişniş tohumu serpin. Ayrıca ortasına bir dal kuru rezene, maydanoz, taze kişniş, iki büyük diş dövülmüş sarmısak ve ağır ateşte pembeleştirilmiş orta boy doğranmış soğanı yerleştirin. Eti yuvarlayıp bağlayın. Dışını ayrıca sarmısakla ovun ya da etin değişik noktalarına sarmısak parçaları batırın. Eğer geyik etini yeğlerseniz, kurumaması için etin yüzeyini donyağıyla ya da tuzlu domuz etiyle kaplayın. Bunu yapmasanız bile, mutlaka yalancısafran yağıyla ovun. Önceden 285 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Yanına kök bitkilerden soğan, şalgam, yaban havucu doğrayıp koyun.[3] Fırının sıcaklığını 165 dereceye düşürüp pişirmeyi, etin her kilosu için 1 saat hesabıyla üstü kapalı olarak sürdürün. Eti, dibindeki suyla eti düzenli olarak ıslatın. Eğer geyik ya da kuzu etini az pişmiş seviyorsanız geyik etinin her kilosu için 12 dakika, kuzu eti için 12-15 dakika, kapağını kapamadan pişirin.

❦ Mercimek: Mercimeği kaynar tuzlu suda yaklaşık 20 dakika ya da yumuşayıncaya kadar pişirin, ama lapa gibi olmasın. Çabuk pişen türündense, önceden ıslatmaya gerek yok. Her fincan mercimek için 1/4 fincan ince doğranmış domuz pastırmasını kızartın. Pastırmayı ve tavaya çıkan yağı mercimeğin üzerine dökün, ince doğranmış iki sap yeşil soğan ve taze frenkmaydanozu ya da kıyılmış maydanoz ekleyin.

❦ Külde Pişmiş Soğan: Eğer bir ocak ya da ızgara başında bulunuyorsanız külde pişirin. Eğer değilseniz soyduğunuz soğanlara deniz

2 Hesabıma göre, yaban elmaları sıkılarak elde edilen elma suyu da doğal olarak yaban mantarlarının etkisiyle ekşiyecekti. Eğer Federal Hükümet'in ucuza sağladığı izin belgeniz varsa, elma şarabı şerine mürver ağacının meyvelerinden, yaban vişnesinden (Kuzey Amerika'nın yerlisi olmayan *prunus avium*) ya da kara hindibadan ev yapımı şarap kullanın; aldatmaca yapıp sek kırmızı şarap da kullanabilirsiniz.

3 Bunu vurguluyorum, çünkü maydanozgiller familyasından bir kazık köklü olan havuç, yüzyıllar boyunca tarımı yapıldıkça, akrabalarından daha büyük değişime uğramış görünüyor (beyaz mı, kara mı yoksa kırmızı mı diye düşünebilirsiniz. Ama o zamanlar turuncu renklisi ve erken-modern dönem sebzeciliğinin zaferi kök kereviz akıl edilemezdi).

tuzu ve öğütülmüş kara hardal tohumu serpin ve dövülmüş bir diş sarmısakla birlikte asma yaprağına ya da incir yaprağına sarın (taze asma yaprağı yerine salamura yaprak kullanılabilir, ama yıkayarak tuzunu iyice akıtın ve soğana ektiğiniz tuzu azaltın; sonucu epey değişik bulacaksınız). Yaprağın dışını ceviz yağıyla ovun. 205 dereceye ısıtılmış fırına tepsiyle sürün. Yapraklar kömürleşip soğan yumuşayıncaya kadar, soğanın büyüklüğüne göre, 30 dakika ile 1 saat arasında pişirin.

❦ Kılçıksız Buğday Ekmeği: Eski insanlar bu buğdayın tanelerini ayırmak için kabuğunu kavurmak zorundaydı. Bu buğday günümüzde hem kabuksuz tane, hem de un halinde bulunabiliyor.

Tane buğday lapası pişirmek için, buğdayı önceden ıslatın. Başka bir deyişle, kuru fasulyeye yaptığınız gibi, bir gece önceden suya koyun. Tuzlu suda uzun uzun pişirin ve en sonunda tat versin diye bal katın. Ekmeğe gelince, ilkel bir pide yapmak için, unu ördek ya da domuz yağıyla karıştırıp hazırladığınız küçük bezeleri yassıltıp kızgın demir tavada pişirebilirsiniz ya da aşağıdaki mayalı hamur ekmeğini yapabilirsiniz.

Ekşi maya üretmek için bir fincan sütü (keçi ya da koyun sütü yeğlenir) oda sıcaklığında 24 saat bekletin. İçine 1 fincan un karıştırın ve ılık bir ortamda karışımdan koku ve kabarcıklar çıkana kadar bekletin (mayalanmanın başlaması, mevsimine göre 3-5 gün sürecektir).

Akşamdan 1 fincan mayayı 6 fincan kılçıksız buğday ununa ya da kılçıksız buğday ve tam buğday unu karışımına katın. Sonra her seferinde birer fincan olmak üzere ılık su ekleyerek cıvık bir hamur yapın, iyice çırpın. Üstüne tülbent örtüp ertesi güne kadar bekletin.

Ertesi gün, bu sünger gibi kabarmış hamurdan bir fincan alıp, ileride kullanmak üzere ekşi mayanın üstüne ekleyin ve buzdolabında saklayın. Teknede kalan hamura 3/4 fincan yalancısafran yağı,[4] 1 yemek kaşığı tuz ile azar azar olmak üzere toplam 8 fincan una tamamlanacak biçimde kılçıksız buğday unu (ya da yine tam un ile karıştırarak) katın, ta ki, hamur

4 Tariflerde belirtilen yalancısafran yağını saf halde ülkemizde bulmak zor olduğundan yerine, yalancısafran (aspir) tohumu gibi yağlı bir tohum olan ayçiçek çekirdeğinden çıkarılan ayçiçek yağı kullanılabilir –ed.n.

teknenin kenarlarından ayrılır duruma gelene kadar, yine de az çok yapışkanlığı olsun. Un serpilmiş bir yüzey üzerinde, gerektikçe biraz daha un ekleyerek, hamuru 8-10 dakika yoğurun. 2 ya da 3 somun oluşturun ve yüzeyi az yağlanmış tepsilere yerleştirin. Kabarması için 2-3 saat bekleyin. Önceden 215 dereceye ısıtılmış bir fırında 20 dakika pişirin, sonra fırının sıcaklığını 165 dereceye düşürün ve yaklaşık 80 dakika ya da vurunca içi boşmuş gibi bir ses alıncaya değin pişirin.

❦ Akdarı Çöreği

2 fincan tam buğday unu
3 fincan kalın oklavayla ezilmiş akdarı
1/2 fincan koyun "ricotta"sı (taze, yumuşak, beyaz peynir)
1/2 fincan yalancısafran (aspir) yağı
1/3 fincan ot balı
1 fincan iri kırılmış kavrulmuş antepfıstığı
2 çay kaşığı deniz tuzu
su

Yalancısafran yağını balla karıştırın. Tam buğday ununu, akdarıyı, taze, yumuşak, beyaz peyniri, antepfıstığını ve deniz tuzunu ekleyin. Yapışkan bir karışım durumuna gelinceye kadar su ekleyerek karıştırın. Çörek biçimi vererek yağlanmış fırın kâğıdı üzerine dizip 175 derecede yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

❦ Sumak Şerbeti: Mevsim sonbaharsa, sakın parlak yapraklı sumak çalısı ve kırmızı meyvelerini kaçırmayın. ZEHİRLİ sumağın meyveleri beyaz olur. Sumak meyvesinin salkımlarını hafif dövdükten sonra suya batırın ve suyun rengi pembeleşince süzün. Tatlandırmak için biraz bal katılabilir. Şerbeti kaynatırsanız pekâlâ çayın yerini tutar, ama sumak meyvelerini suda kaynatacak olursanız, değişik ve biraz acı bir tat verecektir.

Eski Mısır'dan Bir akşam Yemeği

Mönü

Atıştırmalıklar
Ekmekler
Fırında mercimekli bakla
Balık ızgara
Körpe ördek ya da kaz çevirme
Nilüfer soğanlı mülhiye güveci
Dana paçası ve inciği ya da koyun kellesi (isteğe bağlı)
Keçiboynuzu muhallebisi
Taze meyve (incir, hurma, üzüm vb) ya da bir komposto

Malzemelere ilişkin not: Ful ya da Mısır'ın küçük, kahverengi, kuru iç baklasını bulamazsanız, kuru büyük iç bakla ya da güvercin bezelyesi, börülce vb kullanın (Japonların *azuki* fasulyesi görünüş olarak benzerse de, çok tatlıdır).

Mülhiye, Ortadoğu ürünlerinin satıldığı dükkânlarda, ıspanak görünümünde, doğranmış ve dondurulmuş olarak ya da yaprakları kurutulmuş ve ufalanmış olarak bulunur. (Mısır'dan evim için aldığım mülhiyeyi, havaalanından ülkeye girerken,"koku uzmanı" köpek önce marihuana sandı!) Nilüfer soğanı, Çin dükkânlarında ya kurutulmuş olarak ya da kimi zaman taze dilimlenmiş olarak bulunur. Kurutulmuşunu kaynar suya atıp uzunca bir zaman bekletmek gerekir.

Keçiboynuzu (Aziz Yuhanna'nın ekmeği), sağlıklı yaşam ürünleri satan dükkânlarda kakao yerine kullanılmak üzere toz halında satılmaktadır. Tariflerde keçiboynuzu yerine aynı miktarda kakao kullanabilirsiniz.

Tereyağından sadeyağ yapmak için (tıpkı Hintlilerin sadeyağı gibi) Paula Wolfert'in yöntemini kullanıyorum:[5] Yarım kg tuzsuz tereyağına üç yemek kaşığı bulgur katıp çok ağır ateşte yaklaşık iki saat tutuyorum, ta ki, tortu dibe inip yağ cam gibi ayrılana dek (tortu atılmalı ya da başka bir amaçla kullanılmalıdır)... Sterilize edilmiş kavanozlarda saklayın. Mısırlılar

5 *The Cooking of the Eastern Mediterranean* (New York, 1994), s. 385.

ve öteki antikçağ insanları tereyağını, buzdolabı (soğutma) olmaksızın bu yöntemle saklayabiliyorlardı.

❦ İçecekler: Şarap, bira ve/veya (bardak başına bir çay kaşığı) anasonla birkaç dakika kaynatılıp süzülmüş ve istenirse balla tatlandırılmış su.

❦ Atıştırmalıklar

Çiğ sebzeler: Krem peyniriyle koyulaştırılmış yoğurda dövülmüş sarmısak ile dereotu katın. Bulabildiğiniz taze sebzelerden seçtiklerinizi (mevsim ve bulunduğunuz bölge elverişliyse fındıkotu da olabilir) bu karışıma batırarak yemeleri için misafirlerinize ikram edin. Üzerinde yalancısafran yağı ve malt sirkesi gezdirilmiş, çörekotu serpilmiş pişmiş mercimek ve/veya nohut da bir başka seçenektir.

Dana ciğeri: Çiğ ikram edilir. Ciğeri küçük küpler halinde doğradıktan sonra birkaç damla sirke eklenmiş sek beyaz şarap (1/3 fincan şaraba 1 çay kaşığı sirke hesabıyla), 1 rendelenmiş soğan, 2 diş dövülmüş sarmısak, tuz ve çörekotu katılmış karışımda yumuşatın. Kürdan batırılmış olarak ikram edin.

Boutargue: Kefal yerine, özellikle morina ve tirsi balığı yumurtası kullanılarak evde yapılabilir. İşlemin püf noktası, hemen tuzlama ve kurutma yoluyla yumurtanın rutubetini hızla yitirmesini sağlamaktır, öyle hızlı ki, zar (bozulmamış olmalıdır) içindeki taneler tek tek ayrılmalı ve hepsi ufalanacak duruma gelmelidir. Son ürün sıkı olmalıdır. Ben, Claudia Roden'in sürecini[6] izliyerek, fırını her kullanımdan sonra –onun önerdiğinden de daha sık– kapatıyorum. Ayrıca, balıkyumurtasını kâğıt havlu üzerinde bekletirken üzerine ağırlık koyuyorum. Tütsüleme kabınız varsa, o da bir seçenektir: Ben bu yolla iyi sonuç aldım.

❦ Fırında Mercimekli Fasulye

1/2 kg fasulye (ful hamam denen türü yeğlenir)
1 soğan
2 diş sarmısak
1/3 fincan mercimek

6 *A New Book of Mediterranean Food* (London, 1985), s. 90-91.

kaynamış su, tuz, baharat
sade yağ ya da yalancısafran yağı

Fasulyeyi ayıklayıp kendi ölçüsünün 3 ya da 4 katı kaynar suya koyun, 12 saat ya da bir gece bekletin.

Bir çömlek bu iş için pek güzel bir pişirme kabı olabilir. Kabınızın dibine, sadeyağda ya da yalancısafran yağında pembeleşinceye dek çevirdiğiniz doğranmış soğan ile doğranmış iki diş sarmısağı yayın. Fasulyeyi katın ve üzerini örtecek kadar kaynamış su koyun. Koyulaştırmak amacıyla mercimek ilave edin. Ağzını sıkıca kapayın ve düşük fırın sıcaklığında (150-165 derecede), gerektikçe su ekleyerek, 2-2,5 saat (aşağıdaki notu okuyun) pişirin. Suyunu çekince ve fasulyeler yumuşayınca 1/2 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı yalancısafran yağı ekleyin. İkram ederken yanında küçük tabaklarda tuzla dövülmüş sarmısak, kıyılmış taze kişniş ya da maydanoz, doğranmış yeşil soğan ve dövülmüş kimyon karışımı bulundurun ki herkes kendi tabağına istediği kadar alabilsin.

Not: Belirtilen pişirme süresi günümüzün işlem görmüş fasulyeleri içindir. Değişik çeşitlerdeki fasulyeler daha uzun süre pişirilmeyi gerektirebilir. Günümüz Mısırlıları *ful*'u yarı ezilmiş olarak ikram ediyor, antikçağ Mısırlılarının ne yaptığını bilmiyoruz.

❦ Balık Izgara: (Kömür ateşi yakmadıysanız ya da kuzine gibi üstü ızgaralı bir sobanız yoksa, çoğunuzun yapacağı şey, balığı elektrikli fırında pişirmektir.) Sıkı etli bütün bir balık alın (aşağıdaki notu okuyun). Ön ısıtma için elektrikli fırını ızgara konumuna getirin. Tel ızgarayı iyice yağlayın. Arzu ederseniz balığı ikiye ayırıp, omurgasını çıkardıktan sonra yeniden bir araya getirebilirsiniz (ya da derisi altta kalacak biçimde, hiç çevirmeksizin kebap edebilirsiniz.)

İki diş sarmısağı yarım çay kaşığı tuzla havanda dövdükten sonra balığa sürün. Balığı fırçayla yağlayın ve hafifçe una bulayın. Ateşten 10-15 santim uzakta kebap edin. Pişirme süresinde genel kural, balığın en kalın olduğu bölümünün her 2,5 santimi için 10 dakikadır. Bütün bir balık bir kez altüst edilir ve ara sıra yeniden yağlanır. Çıtır çıtır kızarıp, dokununca

içe göçer duruma gelince, üzerine birkaç damla otlu sirke gezdirip doğranmış taze kişnişle ikram edin.

Not: Avrupa balık pazarlarında Nil balığı çeşitlerinden bulmak artık olası: *Tilapia nilotica* günümüzde hâlâ yetiştiriliyor. Barbun balığı da[7] uygun düşer, okyanus levreğinin tat verip vermeyeceği tartışmalıdır. Akdeniz'e yolu hiç düşmemiş somon balığı kullanmaktan kaçının. Amacımız bakımından, yayınbalığını da Nil'in dip balıklarına yeterince yakın buluyorum. Kurutulmuş ya da tütsülenmiş balık da değişik pişirme yöntemlerinde kullanılabilir, ama bu biçimde bulunabilen tek balık morinadır (her zaman yapılan suya yatırma işleminden sonra, yağlanıp fırının üst ızgarasını düşük ısıda tutarak kebap edilebilir).

Körpe Ördek Çevirmesi

1 körpe ördek, 2-2,5 kg kadar
1 orta boy soğan, dörde bölünmüş
sarmısak
deniz tuzu
taze kişniş
nar ekşisi, pişirme sırasında sürmek için
nar taneleri, süslemede kullanmak için
un

Ördeğin boynundaki fazla yağları ayırın (bir Mısırlı bu yağı başka yemeklerde kullanmak üzere saklardı). Ördeğin içini dışını kesik sarmısakla, içini de ayrıca deniz tuzuyla ovun. Karnına soğanı ve kişnişin bir bölümünü koyun. Eğer ördek çok yağlıysa göğsünü birkaç yerden delin. Fırının tepsisine yerleştirip, 165 derecede, her kilosu için yaklaşık 50 dakika hesabıyla pişirin. Ördeğin yüzeyini, sızan yağlarla ve nar ekşisiyle zaman zaman ıslatın. Son 15-20 dakikada, eğer ördek gevrek pişkinlikte kızarmamışsa, una bulayıp fırın sıcaklığını 175 dereceye yükseltin. Nar taneleriyle süsleyerek ikram edin.

7 Karayibler'de ve Atlas Okyanusu'nda adına keçibalığı [goatfish] deniyor: Bkz. Alan Davidson, *Mediterranean Seafood*, 2. basım (Baton Rouge, 1981), 92. Ortadoğu'da barbun, içi temizlenmeden ve bütün olarak ızgara edilir.

❦ Nilüfer Soğanlı Mülhiye Güveci: Mülhiye yerine dondurulmuş, doğranmış şalgam yaprağı kullanabilirsiniz, yalnız, hem tadı, hem de hafif jelatinimsi doku eksikliği dolayısıyla biraz değişik geleceğini unutmayın. Mülhiye hem kıvamı koyulaştırmak, hem de tat katmak bakımından pek çok güney ülkesinin güvecindeki doğranmış bamyanın yerini tutar.

1 paket doğranmış mülhiye (yerine 1/2 fincan ufalanmış kuru mülhiye yaprağı kullanılabilir)
1 bütün tavşan
2 ince doğranmış soğan, 8 diş sarmısak
4-6 dilim kuru nilüfer soğanı, suya yatırılmış
3 çay kaşığı öğütülmüş kişniş tohumu
2-4 yemek kaşığı sadeyağ ya da yalancısafran (aspir) yağı
tuz ve öğütülmüş hardal tohumu, isteğe göre
2 fincan su

Büyükçe bir tencereye 1-2 kaşık sadeyağ ya da yalancısafran yağı katıp, doğranmış soğan, dövülmüş iki diş sarmısak ve nilüfer soğanını pembeleşinceye kadar çevirin. Bu malzemeyi bir tabağa aldıktan sonra, kalan yağda bütün bir tavşanı kızartın, tuz ve hardal tohumuyla tatlandırın. Bir kenarda bekleyen sebzeleri tencereye katıp 1 fincan su (bira ya da şarap da olabilir) ekleyin. Ağır ateşte tavşan yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika ile 1 saat arasında pişirin. Bir fincan kaynar suyla mülhiyeyi ekleyin ve 10-15 dakika daha tıkırdatın. Son olarak, tuzla dövülmüş 6 diş sarmısak, 3 çay kaşığı öğütülmüş kişniş tohumunu 2 yemek kaşığı sadeyağ ya da sıvı yağda kızartıp ağır ateşte pişmekte olan tavşana katıp 2-3 dakika daha pişirin.

❦ Ördek Taşlığı Kavurması:[8] Saklama çömleğinde taşlıkların havayla temasını kesmek için yeterince eritilmiş ördek ya da kaz yağına gereksinim duyacaksınız, eksiğinizi sadeyağla tamamlayabilirsiniz

1/2 kg ördek taşlığı
2 çay kaşığı kaba taneli deniz tuzu

8 Paula Wolfert'ten uyarlama, *Paula Wolfert's World of Food* (New York, 1988), 29.

1 çay kaşığı ince kıyılmış sarmısak
1 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş
2 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 çay kaşığı kuru mercanköşk
1/2 çay kaşığı kimyon
1 ufalanmış defne yaprağı
1/4 çay kaşığı öğütülmüş tane biber (en iyisi Fas'ın melegueta biberi)

Taşlıkların üzerindeki yağı ayırın. Öteki bütün malzemeyle harmanlayın ve üstü kapalı bir tabakta buzdolabına koyarak bir gece bekletin.

Ertesi gün, taşlıkları durulayıp kuruladıktan sonra fırın ateşine dayanıklı, ağzı kapaklı bir toprak kaba yerleştirin, üstünü örtecek kadar eritilmiş ördek ya da kaz iç yağını katın. 105 dereceye ısıtılmış bir fırında 2-2,5 saat arasında (yumuşayıncaya kadar) pişirin. İçindeki yağın bir bölümünü, temiz bir kaba aktarıp donmasını bekleyin. Taşlıkları kat kat yerleştirin, her kattan sonra üstünü örtecek kadar yağ aktarıp donmasını bekleyin, en sonunda üstünü yağla kaplayın. Buzdolabında koruyun, 2-2,5 hafta içinde tüketin.

Taşlıklar dilimlenip kızartıldıktan sonra yeşil salata malzemesi ile (hindiba, kıvırcık salata, ısırganotu gibi yeşilliklerle) sunulur.

❦ Dana İnciği ya da Kellesi: Eğer kelle pişirmek isterseniz, herhangi bir erken dönem ya da 19. yüzyıl Amerikan yemek kitabına başvurun. Modern bir kelle tarifini Irma Rombauer'in *The Joy of Cooking* adlı kitabında bulabilirsiniz. Aşağıdaki incik tarifi Claudia Roden'den[9] uyarlanmıştır.

2 incik, paçasıyla birlikte
kızartmak için kızgın sıvı yağ ya da sadeyağ
tuz
üstünü örtecek kadar kaynar su
1 büyük soğan, doğranmış
2 defne yaprağı
1 fincan kuru nohut, geceden ıslatılmış ve suyu süzülmüş
tatlı-ekşi sos

9 *A New Book of Mediterranean Food*, s. 312-13.

İncikleri ve paçaları dikkatlice temizleyin ve yarı pişene dek haşlayın. Üzerinden kefini toplayıp atın. Büyükçe bir güveçte kızgın yağda ya da sadeyağda kızartın. Tuz ekip üstünü örtecek kadar kaynar su ekledikten sonra soğan, defne yaprağı ve nohutu katın. Yumuşayıncaya kadar, aşağı yukarı 4 saat ağır ateşte tıkırdasın.

Uygun miktarda bal, birkaç kuru üzüm, öğütülmüş kara hardal tohumu kattığınız sirkeyi ısıtarak yapacağınız tatlı-ekşi "sos"la ikram edin. Hoşluk olsun isterseniz, incikleri kemiğinden ayırıp, çevresine paça dilimleri dizerek sunabilirsiniz. Tencerede kalan et suyunu süzdükten sonra çırpılmış yumurta akını yedirip ağır ateşte tıkırdatırsanız, soğuduğunda nefis, saydam, dana paçası suyu elde eder, başka yemeklere tatlandırıcı olarak katabilirsiniz.

Keçiboynuzlu Tatlı

1/2 fincan sadeyağ
1/2 fincan bal
2 büyük yumurta, çırpılmış
1/4 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı gülsuyu
1 fincan tam buğday unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
3/4 fincan keçiboynuzu tozu
1/2 fincan ekşi süt
kuru üzüm ya da çamfıstığı (isteğe bağlı)

Bal ile sadeyağı karıştırın, bu karışıma yumurta, tuz ve gül suyunu ekleyin. Bir başka kapta unun tümünü, kabartma tozunu ve keçiboynuzu tozunu karıştırın. Karışıma ekşimiş sütü yavaş yavaş yedirin. İki karışımı birbirine katın. İstenirse, içine kuru üzüm ya da çamfıstığı karıştırılabilir. Karışımı, içi hafif yağlanmış ya da unlanmış bir tepsiye dökün ve 165 derece sıcaklıktaki bir fırında 25-30 dakika (ta ki batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar) pişirin.

❦ Külah Ekmeği: Bu tarif, Resim 20'deki betimleme ve Felemenk göçmeni Pennsylvanialıların külah çörek yapımında kullandığı yönteme dayanarak oluşturuldu.

3 fincan tam buğday unu
1/4 fincan kepek
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı krem tartar
4 yumurta
1 fincan bal
1/3 fincan sıvı yağ ya da sadeyağ, süt

Buğday ununu elekten geçirin. Kepek, (Mısırlıların kullandığı *natrun* yerine) kabartma tozu ve krem tartarla (öyle sanıyorum ki, Mısır'ın bu maddeyle tanışması şarap yapımında ortaya çıkan şarap tortusu dolayısıyla olmuştur) birlikte bir kere daha eleyin. Yumurtaları çırparak iyice köpürtün ve balla karıştırın, sıvı yağ ya da sadeyağ katın. Elemiş olduğunuz malzemeyi kattıktan sonra, bir huniden akacak kadar cıvık bir hamur oluşturmak üzere süt ekleyin. 175 derece sıcaklığa ısıtılmış bolca yağ içine huniden akıtarak sarmallar oluşturun. Kızarınca ters çevirin. *Doughnut*'a göre daha tatlı bir ekmektir bu.

❦ Yassı Ekmek

2 fincan tam buğday unu
1 çay kaşığı tuz, ılık su

Unu tuzla karıştırın. Ortasında bir çukur açıp 3/4 fincan ılık suyu yedirin (krep hamuru gibi pütürsüz olmasına gerek yok). Nemli bir bez örtün üstüne ve 7-8 saat oda sıcaklığında bekletin.

Pişireceğiniz zaman, orta boy elma büyüklüğünde hamur toplarını unladığınız avuçlarınızda yassılttın ve üzerlerini Resim 21'deki ekmekler gibi çizin. Bombeli bir sacı şişkin kısmı yukarıda olacak şekilde ocağa yerleştirin (Çin tavasını ters çevirebilirsiniz). Yassı hamurları saca şaplatın. Sacın yeterince ısınıp ısınmadığını, üzerine damlattığınız su damlasının

hoplamasından anlarsınız.(Burada da, tıpkı gözleme pişirir gibi, sacın yüzeyini yağa batırılmış bir bezle zaman zaman yağlayın). Az pişirin, bir kez tersyüz edin ve yeterince çoğaldığında yiyeceğiniz zamana kadar ılık tutmak amacıyla 95 derece sıcaklıktaki bir fırında üst üste yığın.

Mezopotamya'dan Tarifler

Bir antikçağ Mezopotamya davetinde sunulması olası bu yemeklerin tarifleri, Mari'den derlenmiş birkaç dağınık belge ile Yale'deki çiviyazısı tabletlerinden Jean Bottéro'nun yayınladığı üç güney Babil tabletine dayanmaktadır. Ayrıca bu yemekleri kurgularken, Bottéro'nun *Reallexicon der Assyriologie*'de çıkan makaleleri ile *Textes culinaires Mesopotamiens*'de (1995) yayınladığı mutfak sözlükçesinin yanı sıra, Bayan Grieve'in *Modern Herbal* sözlükçesinden (ve başkalarından) büyük ölçüde yararlandım. Tümüyle aslına uygun olmasa bile, hiç değilse önerilen malzemelerde aykırılık yok. Bunun ötesinde, itiraf etmeliyim ki benim yorumum, gelenekleri sık sık kesintiye uğramış olan Yakındoğu'daki yemek pişirme usullerine birçok bakımdan dayanması nedeniyle, kanıtlanması gereken sonucu başlangıç önermesi olarak kabul etmeye benzetilebilir. Eski mönülerin nasıl olduğunu belirlemeye yarayacak hiçbir ipucu bulunmaması nedeniyle, size yalnızca bazı yemek tarifleri veriyorum. Bunlardan yola çıkarak kendi mönülerinizi geliştirebilirsiniz.

Malzemelere ilişkin not: Eğer kendi ekmeğini yapanlardan değilseniz, bugün pideden Afganistan'ın *naun*'una kadar herhangi bir yassı ekmeği, hatta hazır satılan pizza hamurlarını ya da *focaccia*'yı kullanabilirsiniz.

Dostlarım Claudia Roden ile Paula Wolfert'den birkaç püf noktası: Kullanılan yoğurdun, eğer keçi sütünden yapılmamışsa, piştiğinde kesilmemesini içine yumurta akı katarak sağlayabilirsiniz. Ayrıntılar için Roden'in *A New Book of Middle Eastern Food* (1985) adlı yapıtına bakınız.

Ortadoğulu bakkallarda bulunabilen nar pekmezi (Arapçası *dibs rumman*) yerine, evde 6 fincan nar suyu ile 1 fincan şeker karışımını, 2 fincana ininceye değin kaynatabilirsiniz. Bottéro'nun yorumladığı tariflerdeki pişirme yöntemlerinin gerektirdiği özene bakınca, antikçağ Mezopotamya'sındaki usta aşçıların nardan da pekmez benzeri bir ürün elde etmiş olmaları gerekir. Paula Wolfert'in *The Cooking of the Eastern Mediterranean* (1994) adlı kitabında pekmez tarifi var, ayrıca, sonbaharda, nar mevsiminde nar tanelerini dondurma yöntemiyle büyük şişelerde nar suyu satın almak yerine nar suyu çıkarma yöntemini açıklıyor.

❦ İçecekler: Bira (Akadların *sikaru*'su) ile günümüz Ortadoğu'sunun kökü çok eskilerde gibi görünen içeceği (koyun ya da keçi yoğurdundan olması yeğlenen) ayran ikram edin: Yaklaşık yarım litre çırpılmış yoğurda yine yarım litreye yakın suyu çırpa çırpa yedirin, tuz ve (isteğe göre) kıyılmış nane katın, soğuk ikram edin.

❦ Ekmek (*ninda*): Çoğunlukla tandır iç yüzeyine şaplatılıp pişirilirdi.

MAYASIZ EKMEK
1/2 kg tam buğday unu
1 çay kaşığı tuz
180 gram ılık su

Unla tuzu karıştırın, ılık su katıp pütürsüz bir hamur yoğurun. Üstünü nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 2-3 saat bekletin. Hamurdan küçük bezeler yapın ve hafif un serpilmiş bir yüzeyde küçük pide ekmeği boyunda açın. Dökme demirden, yüzeyi yağlanmış tavada gözleme pişirir gibi, her yüzü 2 dakika olmak üzere pişirin. Pişirme tamamlanıncaya dek 95 derece sıcaklıktaki bir fırında üst üste yığın. Başka antikçağ insanları gibi Mezopotamyalı fırıncılar da havadaki yabani mantarlarından, ekşi hamur mayasından ve sodyum bikarbonattan (Grekçe'de *nitron*) yararlanıyorlardı.

BAHARATLI EKMEK
1/2 kg tam buğday unu
2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı ince doğranmış kuru soğan
1 çay kaşığı kuru kişniş yaprağı
1/2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş tohumu
1/2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
su

Tam buğday ununa kabartma tozu ile tuzu karıştırın. Kuru soğanı, kişniş yaprağını, kişniş tohumunu ve kimyonu katın. Baharat eşit dağılacak

biçimde karılınca sıvı yağı ekleyin. Unun ortasında bir çukur açın ve karıştıra karıştıra 2 fincan suyu yedirin ta ki kardığınız hamur kabınızın yüzeyine yapışmadan ayrılabilsin. Un serpilmiş bir yüzeyde hamuru iyice yoğurun, 8-9 topağa ayırın ve avuçlarınızın arasında yaklaşık yarım santim kalınlığa dek yassıltın. Temiz bir bezle üstünü örtün ve yarım saat bekletin. Önceden 285 derece sıcaklığa dek ısıtılmış fırında, üzeri hafifçe yağlanmış kızartma kâğıdında, hafif kahverengi renk alana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Salata

hindiba
küçük yapraklı roka (Akadların egengeru'su)
çemenotu filizi (warqu, "verdure")
Kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş hurma dalı (isteğe bağlı)
1 diş sarmısak
bal

üstüne
1/3 fincan yalancısafran (aspir) yağı
2 ya da 3 yemek kaşığı sarmısaklı sirke
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı toz sumak

Üç dört gün önceden 1 fincan çemenotu tohumunu filizlendirmeye başlayın (aşağıdaki nota bakın). Yeşillikleri yıkayıp kurulayın, filizlerle ve (isteğe bağlı) dilimlenmiş hurmalarla harmanlayın. Üstüne yalancısafran yağı, sarmısaklı sirke ve sumak tozu karışımını gezdirin. Tahtadan bir salata kabının içini ince ince doğranmış bir diş sarmısakla ve bir iki damla balla ovun. Bütün salatalarda olduğu gibi, çiçeklerle bezeme görünümü güzelleştirecektir: En çok sevdiğim, latinçiçeğini bütün kullanmaktır. Semizotu ve çobandeğneğinin yanısıra latinçiçeğinin yaprakları da salata malzemesi olarak kullanılabilir.

Not: Çemenotunu filizlendirmek için önce 5-8 dakika ılık suda ıslatın. Bu süre içinde, parmaklarınızla, sıkmadan ovalarcasına yıkayarak suyu dört kez değiştirin. Yüzen tohumları atın. Musluk suyunda geceden,

12 saat süreyle ıslattıktan sonra süzün. Büyükçe bir saksının dibine, 2-2,5 santimden daha kalın olmayacak biçimde, bir kat yayın. Saksıdan suyun akışını sağlamak amacıyla, iki ağaç takoz üzerinde yükseltip alta bir tepsi koyun. Tohumların üzerine bir tülbent serip tülbentin üzerine yaydığınız alüminyum kâğıdını ters çevrilmiş bir kapağın ağırlığıyla bastırın. Ilık, karanlık bir yere koyun ve gün boyu her 4 saatte bir sulayın. Amaç, tohumları nemli tutmak, ama su içinde kalıp çürümelerine engel olmaktır.

❦ Kuzu Güveci (Akadların *me-e pubâdi* adlı yemeği)

250 gram, küçük küpler halinde doğranmış, yarım yağlı domuz pastırması
750 gram kemikli, parça kuzu eti (but, gerdan ya da kürek eti olabilir)
3-4 fincan doğranmış kuru soğan
4 diş dövülmüş sarmısak
6 doğranmış arpacık soğanı[1]
2 pırasa, temizlenip, yeşilleri ile enine doğranmış
baharat: tuz, çekilmiş kişniş tohumu, kimyon, dövülmüş ardıç meyvesi, sumak
sebze ya da et suyu
taze kişniş ya da taze nane
"susam küspesi" (yağı alınmış susam tanelerinin sıkıştırılmasıyla yapılmış küpler)
taze süzme yoğurt (nota bakın)
1 yumurtanın akı
kavrulmuş çamfıstığı ya da fındık

Büyükçe bir tencereye domuz pastırmasının yağını atıp iyice pembeleşinceye kadar kızartın, bir kenara ayırın. Tenceredeki erimiş yağa parça kuzu etini atıp yüksek ateşte çevirin ve bunu da bir kenara ayırın. Aynı yağda, kuru soğan, sarmısak, arpacık soğanı ve pırasayı ara sıra çevirerek hafif ateşte 10 dakika kadar pişirin. Kuzu etini ve domuz pastırmasını tencereye yeniden koyduktan sonra, tuz, çekilmiş kişniş, kimyon, dövülmüş birkaç

1 Bunları, Bottéro'nun karşılığı bulunamayan, ama sarmısak, soğan ve pırasa gibi alliacae soyundan olan samidu'su olarak yorumlamak özgürlüğünü kendime tanıyorum. Yakındoğu kökenli olduğunun kanıtı, Filistin'de "Askalon soğanları" adıyla bilinmesidir.

tane ardıç meyvesi ve sumaktan oluşan baharat karışımıyla tatlandırın. Üstünü örtecek kadar sebze ya da et suyu katıp 1,5 saat kadar ağır ateşte tıkırdatın. Son yarım saatte, güvece taze kişniş ya da taze naneyi katın. Et ve sebzeler sunulmak üzere tabağa alındığında kalan suyu, ufalanmış "susam küspesi" ve yumurta akıyla çırpılmış taze süzme yoğurtla koyulaştırın. Bu sosu kavrulmuş çamfıstığı ya da kavrulmuş fındıkla süsleyerek ikram edin.

Not: Taze süzme yoğurt yapmak için, yoğurdu bir gece önceden, içine üç kat tülbent serdiğiniz bir süzgeç ya da kevgir içinde süzülmeye bırakın. Döküm demir kapaklı, derin bir tencere bu yemek için biçilmiş kaftandır.

❦ Güvercin Çıkacak Kuş Çıkacak: Akadların *issuru* adlı yemeğinde kümes hayvanları anılıyor. Siz bıldırcın ya da keklik kullanabilirsiniz. Erken dönem Mezopotamyalı aşçıların tavukla tanışmadığı anlaşılıyor.

4 güvercin (yavrusu), 6 bıldırcın ya da iki keklik
sadeyağ
1 parça kuyruk yağı[2]
1 fincan sulandırılmış süt (1/4 fincan su ile)
"buke garni": taze kişnişle bağlanmış rezene dalı, biberiye, defne yaprağı
1/2 çay kaşığı kuru sedefotu (isteğe bağlı)[3]
1 kuru soğan, piyazlık doğranmış
birkaç sap taze soğan
2 diş sarmısak
1 büyük pırasa
nane ve çörekotu tohumu (kara biber yerine)

hamuru için
500-650 gram irmik
1/2 fincan yalancısafran (aspir) yağı
1/2 eritilmiş tereyağı
1/2 fincan kaynamış süt

2 Özgün pişirmede kullanılmış olan kuyrukyağı, kuyruğunun yağı için özel olarak yetiştirilen bir tür koyundan elde edilen yağ olsa gerek. Ortadoğu ülkelerinde kuyrukyağı için hâlâ yetiştirilen bu türün kuyruğu genellikle öylesine büyüktür ki, arkasından el arabasıyla taşınması gerekir.

3 Bu keskin kokulu ot (*jibburratu*) Bottéro'unun metninde belirlenmiştir. Eğer bahçenizde yetiştirmediyseniz, kimi yeşillik bahçelerinde ve eski zaman işi bir aktarda bulunabilir.

nuoc nam ya da bir başka balık terbiyesi
ince kıyılmış yeşil soğan, sarmısak ve pırasa

"Güvercinlerin" karnını yarıp içini boşalttıktan sonra dikkatlice temizleyin (eğer kanatlı av hayvanıysa içinden yalnızca yürek, ciğer ve taşlık çıkacaktır). Büyük, kalın bir demir tavada 1 yemek kaşığı sadeyağ eritin, içi temizlenmiş kuşları ve ince ince doğranmış yürek, ciğer ve taşlıklarıyla birlikte bu yağda çevirin. Tuz serptikten sonra bir toprak güvece (Fransızların *marmite*'ine ya da bir Roma çömleğine)[12] aktarın. Kuyrukyağını, sulandırılmış sütü, yeşillik demetini ve varsa kuru sedefotunu katın. Güveç ağır ateşte tıkırdarken soğanı, birkaç sap yeşil soğanı, büyük bir pırasa ve dövülmüş sarmısağı ekleyin. 175 derece sıcaklıktaki bir fırında kapağı kapalı olarak, suyunu çekip, et yumuşayıncaya değin, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Kuşlar pişedursun, siz sunuş için gerekli hamurişini hazırlayın: Yalancısafran yağını, eritilmiş tereyağını ve kaynamış sütü karıştırın. İrmiği yavaş yavaş bu karışıma yedirirken, arada hamuru balık terbiyesiyle nemlendirin ve ince kıyılmış taze soğan, sarmısak ve pırasayla birlikte harmanlayın. Yumuşak bir top oluşturduktan sonra karıştırma işlemini uzatmayın. Hamuru, biri ötekinden büyük olan iki parçaya bölün. Büyüğünü alın ve dibi hafif unlanmış, ateşe dayanıklı, kuşları alacak büyüklükteki yuvarlak bir tepsiye yassıltarak yayın, kenarlarını olabildiğince yükseltin. İkinci hamur parçasını da aynı büyüklükte, yüzeyi unlanmış bir kızartma kâğıdına yayın (özgün tarifte, alttaki hamur katının üzerine ayrıca sarmısak, dövülmüş pırasa ve taze soğan serpiliyor). Hamurları 175 derece sıcaklıkta, sertleşip kızarana kadar pişirin.

Son olarak, pişmiş kuşları ve içlerini, pişirme sırasında çıkan sularıyla birlikte alttaki kıtır katın üzerine yerleştirin. Üzerine nane ve çörekotu serpin. Üzerini ikinci kıtır kabukla örtüp ikram edin. Güveçte kalan suyu süzüp bir parça sütle "deglase" ettikten sonra ayrıca ikram edin.

❦ BULGUR KÖFTESİ VE FİRİK BULGURU: Günümüz Suriye'sinde yeşil bulgura firik* deniyor. Firik, Ortadoğuluların dükkânlarında ve özel yiyecekler getirten dükkânlarda bulunuyor.

1 fincan firik bulguru
1 fincan pilavlık bulgur
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 orta boy ince doğranmış kuru soğan
1 fincan koyu et suyu
1/2 çay kaşığı tuz
2 çırpılmış yumurta
1/2 fincan çamfıstığı ya da antepfıstığı
hurma sosu (aşağıya bakın)
süsleme için hurma

Firiği ayıklayıp (yıkama suyu duru bir su oluncaya kadar) birkaç kez su değiştirerek yıkayın, bulgurla karıştırın. Sadeyağı bir tavada kızdırdıktan sonra ve soğanı ağır ateşte, rengini değiştirmesine olanak vermeden çevirin. Firikli karışımı tavaya ekleyip, taneler yağla kaplanıncaya değin, 1-2 dakika kadar karıştırın. Et suyu ve tuzu katın, kapağını kapatıp, suyu çekene kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin. Karışım soğuyunca, yumurtaları ve çamfıstığını katıp yağlanmış bir kalıba (ekmek tavasına) bastırın. Önceden 165 derece sıcaklığa ısıtılmış bir fırında, sıkılaşana değin, yaklaşık 30 dakika pişirin. Kalıptan bütün olarak çıkarıp bir tabağa alın ve hurma sosuyla ikram edin. Ayırdığınız birkaç hurmayla tabağı süsleyin.

Hurma sosu yapmak için, çekirdekleri çıkarılmış taze hurmaları ezip bir yemek kaşığı kadar bal ekledikten sonra nar ekşisi katın ve koyuca bir şurup elde edene dek tıkırdatın.

❦ Pazı (Akadların *alutu*'su mu acaba?): Sap ve yaprakları ayırarak iyice yıkayın.Tuz ve kuru soğan katarak çok az miktar suda 10-15 dakikayı geçmemek üzere pişirin. Yağlanmış bir fırın tepsisine dereotuyla birlikte yerleştirin. Üstüne sirke gezdirin. Keçi peyniri serpin (paraya kıymaktan çekinmezseniz, ince uzun Boucheron kıymıkları serpin, yok, çekinirseniz,

* Firik (bulguru), Güneydoğu Anadolu'da, özellikle Gaziantep'te üretilen ve tüketilen bir bulgur türüdür. Buğdayın olgunlaşmadan, henüz yeşilken hasat edilmesi, ateşte alazlanması ve sonra bulgur yapılmasıyla elde edilir. Rengi açık, mat yeşildir, alazlandığı için de tadı islidir –ed.n.

Montrachet'i andıran yumuşak çeşitleri de aynı işi görür) ve peynirler eriyip hafif kızarana dek 165 derece sıcaklıktaki fırında pişirin.

Tatlı olarak, incir, ayva, ahlat, yaban elması gibi meyvaları gülsuyu serpilmiş ve sulandırılmış balda pişirdikten sonra üstüne baharat serperek ikram edin. Eğer kendi yaptığınız yoğurda bal ve meyve çeşitleriyle tat katarsanız bu da makbul bir tatlı olacaktır. Aşağıdaki hamur işi, Mari arşivindeki adıyla aktarılmaktadır (bkz. Bottéro, *Textes*, s. 22 vd).

Mersu

2 fincan tam buğday unu
1 çay kaşığı tuz
1/2 fincan yalancısafran (aspir) yağı
1/4 fincan su

içi
çekirdeği çıkarılmış hurma
kuru üzüm
terebinth tohumu (yani antepfıstığı)
çörekotu
kimyon tohumu ve kişniş tohumu
dövülmüş sarmısak

Un ile tuzu bir çukur kaba eleyin. Yalancısafran yağı karıştırılmış suyu ekleyin. Hafifçe karıştırarak yumuşak bir top meydana getirin. Un serpilmiş bir yüzeyde, hamurun oklavaya yapışmaması için, üzerine bez ya da yağlı kâğıt sererek açın. Tencere kapağı, kâse gibi bir nesneyle 10 santim çapında daireler çıkarın. Dairelerin her birinin ortasına çekirdeği çıkarılmış bir taze hurma, birkaç kuru üzüm tanesi, antepfıstığı, birkaç tane çörekotu koyup öğütülmüş kimyon ve kişniş tohumu ile iki parça kıyılmış sarmısak kurusu serpin. Yuvarlak hamurları kenarlarından toplayıp bohçalayın ve 220 derece sıcaklıktaki fırında güzelce kızarıp sertleşinceye kadar pişirin. Bu hamuru işlemek zor olduğundan isterseniz dört katlı milföy yufkası kullanabilirsiniz.

Deipnon, Bir Eski Yunan Şöleni

Günümüz Yunan yemeklerinde yaşatılan pek çok gelenek varsa da, bugünün domates, patlıcan, biber, limon düşkünlüğü ile uzo gibi yemekten önce içilen alkollü içki sevgisini antikçağ Yunan halkında aramayın. Eğer yemekler dışında bir aslına uygunluk, sahicilik gerçekleştirmek çabasındaysanız, yalnızca az sayıda insana ikramda bulunmanız gerekecek ve şarabı, "yemekten sonraya" meze, çerez tabakları eşliğinde bir symposion'a bırakacaksınız.

Şölen verilen mekânın çiçeklerle bezenmesi vazgeçilmez koşuldur. Yeşilliklerden (yassı yapraklı maydanoz ve yaban kerevizinden bile) çelenklerle konukların başları taçlandırılabilir, istenirse. Âlem başlamadan önce el yıkamak ve kurulamak için çanaklarda kokulu sular ve peşkirler sunulması zorunludur ve çatalsız yenen yemek süresince bunlara hep gereksinim duyulacaktır. Eski Yunanlılar bir masa çevresinde oturma sıkıntısına gelemezlerdi. Onlar gibi uzunlamasına oturmayı istemez ya da beceremeseniz bile, küçük sehpalar ana yemeklerin üzerine yayıldığı bir masadan daha gerçeğe yakın olacaktır. Hevesle bekleyen konuklarınızın önüne ikramlarınızın kesintisiz akışını sağlayacak istekli genç hizmetkârlara (hatta flüt çalan kızlar, akrobatlar olabilir mi?) gereksinim duyacaksınız.

Bu şölen, kültürel anlamda birbirinden ayrı Helen kentlerinin ve arkaikten Helenistiğe, tüm dönemlerin en sevilen yemeklerini bir araya getiren seçmeci bir şölendir. Eğer çokkültürlü bir metropolde yaşamıyorsanız, kimi malzemeleri bulmakta zorlanabilirsiniz, ama posta yoluyla sipariş verebilmek, çağdaş aşçıya her türlü kolaylığı sağlıyor.

Malzemelere ilişkin bir not: Kaynaklardan öğrendiğimiz bütün o güzel biçimli ekmek ve çörek çeşitlerinden bir örnek vermekle yetiniyorum. *Focaccia* türü yassı ekmekler yemek yiyenler için önemli bir kolaylıktır, irmik çörekleri ya da tam buğday unundan mayalı ekmekler de uygun düşebilir, olmazsa, aşağıda verdiğim kaba undan köy ekmeği düşünülebilir.

Çiçek soğanları (*Muscari comosum,* Güney İtalyalılar buna *lampascioni* diyorlar, günümüz Yunancasında adı *volvi*) Krinos ve daha başka konserve şirketlerince cam kavanozlara konmuş olarak Yunanistan'dan geliyor.

Balık terbiyesi (*garum*) yerine Çin ya da Güneydoğu Asya'dan gelen terbiyeleri deneyin.

❦ İçecekler: Antikçağın Yunan halkı tanrı ya da tanrılar onuruna içilen bir açılış içkisinin dışında, yemeğin yanında çok şarap tüketmezdi. Şöyle adamakıllı içmeyi daha sonraya saklayabilirsiniz. Şarabı, ballı su (*hydromel*), hatta azıcık sirke damlatılmış ballı su (*oxymel*), olmazsa, azıcık bal katılmış tatlı şıra eşliğinde sunabilirsiniz. Balın dışarıdan getirtilmiş olması, en iyisi, arıların kekik çiçeğinden yaptığı Hymetta balı olması gerektiğini söylemek bile gereksiz. Bu balı özel yiyecek satan dükkânlarda ya da Yunan bakkallarında bulabilirsiniz.

❦ Propoma (iştah açıcılar)

KUZU ETİNDEN KÖFTE:
Yarım kg yağsız kuzu kıyması
İki diş ince kıyılmış sarmısak
2/3 fincan nohut unu
2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
1 çay kaşığı hardal tohumu (yağsız tavada kavrulup havanda dövülmüş)
1/4 fincan doğranmış kişniş yaprağı ya da maydanoz
deniz tuzu ve isteğe göre karabiber
1 yumurta

Bütün malzemeyi çırpılmış yumurtayla birlikte harmanlayıp yoğurduktan sonra biçim verip kızgın yağda kızartın.

İNCİR DOLMASI: Mevsiminde taze incir ya da nemliyken paketlenmiş kuru incir kullanın, ama ipe dizilip açık havada kurutulan incirlerden olmasın. Saplarını ayıklayın ve karınlarını dikkatlice oyun. İncirleri tavuk suyunda pişirdikten sonra susam yağı, dereotu, nane ve kişniş ya da maydanoz ve kuşüzümü ile tatlandırılmış bulgurla doldurun.(İngilizce'de *currant* sözcüğü ile anılan kuşüzümü, İngilizce'deki adını Yunanca *Corinth* sözcüğünden alır. "Korint üzümü" Korint'te özel yetiştirilen bir üzüm türüydü). Ya da açık, kuru incir kullanıyorsanız, bunları dövülmüş badem,

antepfıstığı ve fındık karışımıyla doldurun ve hafif ballı suda ağır ağır pişirin.(Bunları meze olarak parmakla alıp yemek zor olacağından aşağıda anlatacağım domuz yemeğinin yanında ikram edebilirsiniz.)

BAL/ŞARAP KARIŞIMIYLA SIRLANMIŞ, KAVRULMUŞ CEVİZ: İlkçağ insanları cevize "Zeus'un palamutları" derlermiş: Hem insanoğlunun ilk yiyeceklerinden biri olarak görüldüğü, hem de tanrının hayalarına (Latince sert kabuklu yemiş sözcüğü *juglans* ile İngilizce *glands* (salgıbezi) arasında sözcük oyunu daha iyi belli oluyor) benzetildiği için... Cevizleri, ister ince iç kabuğunu soyduktan sonra, ister soymadan bal/şarap karışımı ile sırladıktan sonra kızartma kâğıdı üzerinde yerleştirin ve 165 derece sıcaklıktaki fırına verin. Dayanabilirseniz, bunları *symposion* için saklayın.

Bunların yanına, dışarıdan satın alabileceğiniz mezelerden seçip koyabilirsiniz: Kansucuğu, tütsülenmiş yılanbalığı, leblebi, zeytin çeşitleri, çiçek soğanları (*volvi*-malzemelere ilişkin nota bkz.), tütsülenmiş uskumru vb. Böyle bol çeşit sunarken aşçının da yükünü hafifletmiş olacaksınız. Ben kimi zaman Çin sucuğunu da eklerim, çünkü sucuk, sosis türleri ilkçağ Yunanistan'ında çok sevilen yiyeceklerdendi ve öyle sanıyorum ki, içindeki domuz yağı parçalarıyla ve hafif tatlı lezzetiyle antikçağ insanlarının damak tadına uygun düşerdi. Deniz kabuklularına düşkünseniz kabukta istiridye sunmayı düşünebilirsiniz. Siz siz olun, istiridyedeki deniz tadını "deniz ürünleri terbiyesi"ne boğdurmayın, üzerine yalnızca bir damlacık *garum* koyup (malzemelere ilişkin nota bakın) toz sumak serperek ikram edin.

ZOMON (çorba): Mercimek çorbası çok sevilen bir çorbaydı. Athenaios'ta çiçek soğanları ve mercimekle yapılan "*ambrosia** benzeri" bir kış çorbasından söz ediliyor. Yemek konusunda yazan kimi yazarlar çiçek soğanını yanlışlıkla "küçük soğan" diye niteliyor. Eğer Yunanistan'dan getirten bir satıcı biliyorsanız, çorbayı süslemek amacıyla çiçek soğanını çorbaya en son katabilirsiniz.

1 fincan mercimek
1 küçük soğan, küp küp doğranmış

* Latince tanrıların gıdası, tanrıların yiyeceği –ed.n.

1 büyük yaban havucu, soyulup küp küp doğranmış
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 kereviz yaprakları (ya da bulabilirseniz yaban kerevizi yaprağı)
taze kekik ya da maydanoz
un (isteğe bağlı)
1-1,5 litre koyu et suyu
1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş tohumu
deniz tuzu ve istendiğince taze öğütülmüş karabiber

Eğer çabuk pişen cinsten değilse, mercimeği bir akşam önceden ıslatın. Soğan, kereviz yaprağı, havuç, 2 dal taze kekik ile eşit miktarda maydanozu 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağında, ağzı kapalı bir kapta, ağır ateşte öldürün. Suyu süzülmüş mercimeği ekleyin ve kapağını kapatıp 15 dakika süreyle ağır ateşte tıkırdatın. 1,5 litre koyu et suyunu katın (keçi et suyu yeğlenirse de, evde elde edilmiş herhangi bir et suyu da olur) ve mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirin. Elekten geçirdikten sonra öğütülmüş kişniş tohumu, deniz tuzu ve isteğe göre biberi (havanda dövülmüşü daha makbul) katıp yeniden bir taşım kaynatın. Çorbanın daha koyu olması için ya daha çok mercimek kullanın, ya da sebzeleri ilk öldürdüğünüz sırada bir yemek kaşığı un karıştırın.

❦ Artos (Ekmek): Köy somunu gibi kümbet (*omphalos*) biçimi verilmiş bu ekmek en çok tazeyken lezzetlidir, ama bayatken de yayık ayranına doğranarak yenebileceği gibi kızgın tereyağında kızartıldıktan sonra kahvaltıda balla birlikte tatlı gibi ikram edilebilir.

2 fincan taş değirmende öğütülmüş tam buğday unu
1 fincan arpa dövmesi ya da "pilav"lık arpa
1-1/4 fincan ekşimiş yayık ayranı
ılık su (isteğe bağlı)
1,5 çay kaşığı deniz tuzu
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı krem tartar
zeytinyağı (banmak için)

Un, deniz tuzu, kabatma tozu ve krem tartarı birlikte eleyin (şarabın mayalanma sürecinde dibe çöken tortuyu –krem tartarı– kullanmayı Yunanlılar biliyordu). Arpa dövmesini de iyice karıştırın (sağlıklı yaşam dükkânlarında bulunur). Karışımın ortasında bir çukur açın ve yayık ayranını yavaş yavaş karıştırarak yedirin. Eğer hamur çok koyuysa, bir ya da iki yemek kaşığı ılık su katabilirsiniz.

Hamuru, yüzeyi unlanmış bir kızartma kâğıdına koyun ve ateşe dayanıklı bir kabı ters çevirerek üstünü kapatın (Fransızların toprak güveç tenceresi pekâlâ böyle bir pişirme fanusu işini görür). Ekmeği, önceden ısıttığınız fırına koymakta gecikmeyin. 205 derece sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika pişirdikten sonra, kabuğunun hafifçe kızarması için 175 derecede 10-15 dakika daha bekleyin.

Banmak için küçük tabaklara konmuş zeytinyağı ile ikram edin.

❦ Metra (Domuz dölyatağı dolması): Bu yemeğin püf noktası, daha kolay bulunabilen domuz ya da koyun işkembesini alıp İskoçların soğanlı sakatat yahnisi gibi pişirmektir.

1 domuz ya da koyun işkembesi
1 fincan dövülmüş buğday
çamfıstığı
2 dana beyni
1 soğan, ince doğranmış
300 gram domuz kıyması ya da zarı soyulmuş İtalyan sucuğu
çekilmiş domuz ciğeri ya da kuzu böbreği
2 yemek kaşığı balık terbiyesi
anason, sedefotu, şeytantersi, rezene tohumu ve taze çekilmiş karabiber (isteğe bağlı)
işkembeyi örtecek kadar et suyu ya da su
"vinaigrette" (tarifin sonuna bakın)

Dövülmüş buğdayı, 120 derece sıcaklıktaki bir fırında kavurun. Buğdayla birlikte bir avuç çamfıstığını da altın sarısı olana değin kavurun. Sirke katılmış suda 2 dana beynini, rengi açılıncaya ve sertleşinceye değin bekletin, zarını soyup doğrayın. Buğday soğuyunca fıstık, beyin, soğan,

domuz kıyması ya da İtalyan sucuğuyla harmanlayın. Bu işe elinizle girişmek zorundasınız. Eğer isterseniz, çekilmiş domuz ciğeri ya da kuzu böbreği de katabilirsiniz. Balık terbiyesini katarak nemlendirin, ardından anason, sedefotu kurusu, şeytantersi, rezene tohumu ve havanda yeni dövülmüş biberi katın. Çırpılmış yumurtayla yoğurun.

İşkembeyi, buğdayın şişmesini hesaba katarak, 2/3 oranında doldurun. Ağzını sıkıca bağlayıp metal ya da sert plastikten 2 kürdan saplayarak buharın kaçmasına olanak tanıyın. Ağır ateşte tıkırdayan suda ya da daha iyisi et suyunda 2 saat süreyle haşlayın. Torbanın şiştiğini görürseniz hemen kürdanla delin ki patlamasın.

Kırmızı şarap, şeytantersi, biraz sızma zeytinyağı ve balsamik sirkeden oluşan "*vinaigrette*" karışımıyla birlikte ikram edin.

❦ Teuthis Onthuleumene (Kalamar dolması): Tarif, Athenaios'ta Sodates'in anlattığı (293c) küçük boy kalamar tarifinden uyarlanmıştır, Alexis'in (326d) kullandığı 60 santimlik büyük kalamar tarifinden değil...

1/2 kg küçük kalamar
rezene tohumu
tuz
Tatlı İtalyan sucuğu
ince doğranmış yeşillik (örneğin, kaynar suya batırılıp çıkarılmış ya da haşlanmış kara lahana, hardal bitkisi)
zeytinyağı
mercanköşk
sek beyaz şarap

Gövdesi bir torbayı andıran kalamarı, kafasının altından kestikten sonra içini atıp karnını temizleyin, gövdesinden kıkırdağı çekip çıkarın. Gövdenin dışındaki zarı soyun, dokunaçlarını, "kanatlarını", göz dışında kafasının her yerini doğrayın. Bu işlerin, bizim örnek aldığımız günümüz İtalyan ve Yunan tariflerindekinden çok daha kolay yolları var. Doğranmış kol ve dokunaçları rezene tohumu, tuz ve yaklaşık bir avuç İtalyan sucuğu

(zarı soyulmuş ve parçalanmış olarak tavada çevrilmiş) ve yeşillikle karıştırın. Kalamarı bu karışımla doldurun ve tek sıra olarak yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırça ile zeytinyağı sürün, mercanköşk serpin ve 1/4 -1/3 fincan sek beyaz şarap gezdirin. 170 derece sıcaklıkta 30 dakika pişirin.

❦ Khoiros Hemiephthos Kai Hemioptos: Yarısı haşlanmış yarısı fırınlanmış bütün domuz (Athenaios'tan uyarlama, IX. 381b-d).

1 yavru domuz, 7-8 kg ya da daha büyük
1 kg bumbar
domuz ve bumbar için ayrı ayrı terbiye (aşağıdaki tarife bkz.)
et suyu
sıvı yağ
doğranmış sebze (zeytinyağı gezdirilmiş soğan, sarmısak, kereviz, rezene)

içi
1 büyük kuru soğan, doğranmış
bolca sarmısak
2 defne yaprağı
1 sap kereviz, doğranmış
10 tane karabiber
birkaç sap maydanoz
1 fincan sirke
kaynar tuzlu su, bağırsakları örtecek kadar
1 domuz ciğeri
zeytinyağı
2 çay kaşığı kuru nane
deniz tuzu, taze öğütülmüş biber, soğan tozu
taze adaçayı yaprağı

Domuzu ve bağırsakları iyice temizleyip yıkayın. Bağırsakları bir akşam önceden bir cam (kimyasal tepkimeye girmeyecek) kapta, üstünü örtecek kadar terbiye içine yatırın. Terbiyenin yarısı su ve doğranmış soğandan, öteki yarısı ise sarmısak ve beyaz şarap sirkesi karışımından oluşacaktır. Ayrıca domuzu 8 diş dövülmüş sarmısakla sek kırmızı şarap içine yatırın.

Ertesi gün, domuzu kurulayın ve içini dışını sarmısakla ovun. İçine tuzunu biberini serpin ve hazırladığınız bağırsaklarla doldurun (Athenaios'taki aşçı, kürek kemiği dolayında bir delikten domuzun kanını akıtıp karnını boşalttıktan sonra bağırsakları ağzından içeri tıkıyor!).

İçi hazırlamak üzere, süzülmüş bağırsakları, soğan, 4 diş doğranmış sarmısak, defne yaprağı, doğranmış kereviz, tane biber ve birkaç dal maydanozla birlikte bir tencereye koyun. Sirke katın ve üstünü örtecek kadar kaynar tuzlu su dökün, 1-1,5 saat ağır ateşte tıkırdasın. Süzüp küçük küçük doğrayın. Bağırsakların piştiği sırada, domuz ciğerini doğrayıp deniz tuzu, taze öğütülmüş biber ve soğan tozu kattıktan sonra zeytinyağında çevirerek pişirin. Pişmiş bağırsaklarla ciğere bolca biber, 2 çay kaşığı kuru nane, 10 diş doğranmış sarmısak ve 1 tutam taze adaçayı katarak harmanlayın.

İçle doldurduğunuz karnı sıkıca dikerek kapatın ve domuzu derin bir fırın tepsisine yan yatırın, oynamaması için ağırlıklarla bastırın. Biraz terbiyesinden de kattığınız et suyunu ayrı bir kapta bir taşım kaynatın. (Çin yemekleri için hazır bulundurduğum –domuz ve tavuk kemiklerini sarmısakla kaynatarak hazırladığım– et suyundan yapıp onu kullanmanızı öneririm. Sarmısağı bol kullanın. Hiçbir şey domuz etine sarmısaktan daha çok yakışmaz.) Et suyunu, domuzu yarıya kadar gömecek gibi, fırındaki tepsiye dökün, dikiş çizgisini aşmamaya dikkat edin. 1,5 ile 2 saat arasında hafif ateşte tıkırdasın.

Domuzu et suyundan çıkarın ve el değecek kadar soğuduğu zaman, yüzeyini kurulayıp her yerine tuz, biber serpin. Un, sıvı yağ ve terbiyenin bir bölümüyle bir macun karın ve domuzun haşlanmış yarısını bu macunla sıvayın. Açıkta kalan yarısını da dikkatlice yağlayın. Her iki kulağını alüminyum folyoyla kaplayın. Hayvanı hangi konumda sunmak istiyorsanız o konuma getirin. Tabanında doğranmış sebze serili olarak içinde haşlandığı (şimdi suyu alınmış) tepsiye oturur durumda yerleştirebilirsiniz. Önceden 285 derece sıcaklığa ısıtılmış fırında 20-30 dakika kızarttıktan sonra, ısıyı 165 dereceye düşürüp kızartmayı sürdürürken, bir yandan da açıkta kalan yarısına, biraz yağ ve sirke kattığınız et suyundan zaman zaman fırçayla sürün.

Roberta W. Smoler'in *The Useful Pig* (Yararlı Domuz, 1990) adlı yapıtının esinlediği bir düşünceyle, domuzu rezene yaprakları, tazesinden yabanıl mercankösk sapları ve taze kişnişten yapılmış bir "fırçayla" yağlamayı denedim. Domuzun "açıkta kızaran" yarısı, sürecin ilk evresinde pişmeye başladığı için, bundan sonrası iki saat daha fırında kalması yetecektir. "Haşlanmış" yarıyı örten hamur gömleğini soyun (kimi parçaları zaten çatlayıp dökülmüş olacaktır). 20 dakika dinlendirin. Uygun biçimde süsleyin.

Not: Bağırsakları doğramak gerekmez, ama 50 kg'lık bir yaban domuzunu kangallarca İtalyan sucuğuyla doldurma deneyimim bana, kimi insanların duyarlıklarının böylesi bir gerçekçiliği hoş karşılamadığını öğretti.

Öte yandan, eli çabuk olmakla övünen bu aşçıbaşının tarifi eğer size ağır geliyorsa, Athenaios'ta geçen daha yalın bir tarifi uygulamak isteyebilirsiniz: Tarak ve istiridyeyle doldurulmuş koca bir domuz kızartma!

❦ Lagos Phoinikobalanos (Hurma soslu yaban tavşanı): "Fenike palamudu" adıyla anılan hurmaları bulmada günümüz aşçıları zorluk çekmezler. Bu arada biz daha büyük olan yaban tavşanı yerine (Eski Yunanlılar yaban tavşanını bilmezlerdi) adatavşanını kullanacağız.

1 bütün tavşan, yaklaşık 1 kg (taze ya da buzu çözülmüş)
bal, kebere, kırmızı şarap

içi
1/2 fincan dövülmüş ceviz ve badem karışımı
4 ya da 5 tavuk ciğeri
2 diş dövülmüş sarmısak
1/2 çay kaşığı öğütülmüş hardal tohumu
zeytinyağı
tuz ve biber

sos
20 kadar çekirdeği çıkarılmış hurma, bulunabilirse tazesi
2/3 fincan balık terbiyesi ile 2/3 fincan kırmızı şarap, kaynatılarak başlangıç miktarının üçte birine indirgenecek

1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
1/2 çay kaşığı nane
1/2 çay kaşığı öğütülmüş adaçayı

Tavuk ciğerleri ve sarmısağı birlikte zeytinyağında kızarttıktan sonra çok az su ekleyerek pişirin, ince ince kıyın ve ceviz, badem, öğütülmüş hardal tohumuna karıştırarak içi hazırlayın. Tavşanın içine tuz ve biber serpin, doldurduktan sonra dikin.[13] Sos için, hurmaları ezin, balık terbiyesi ve şarap karışımı, soğan ve adaçayı tozuyla harmanlayın.

Tavşanı ısıya dayanıklı bir tencereye yerleştirin, üzerine sosunu dökün. Kapağını kapayıp 165 derece sıcaklıkta yaklaşık bir saat pişirin, susuz kalmaması için arada bir açıp bakın, gerekirse su ekleyin. Eğer tavşanın kızarmasını istiyorsanız, pişme süresinin sonuna doğru kapağı açın. Isıtılmış bir tabağa alıp hemen uygun biçimde süsleyin. Tenceredeki suya 1/2-2/3 fincan kırmızı şarap, bir çay kaşığı bal ve 2 çay kaşığı kebere meyvesi katarak pişirin ve yemeğinizin üzerine gezdirin.

❦ THRIA (İncir yaprağı sarması): İncir yaprağı yerine salamura asma yaprağını kullanabilirsiniz. Kuzu eti suyuna dövülmüş arpa (ya da bulgur) pilavı pişirdikten sonra tavada kızartılmış domuz kavurması küplerini ve çamfıstığını ekleyin. Soğumasını bekleyip haşlanmış yarım dana beynini katın. Karışıma biçim verilmesini sağlayacak kadar bal ve *mizithra* adıyla bilinen Yunan peynirini (ya da taze, yumuşak peyaz peynir) ekleyin, harcı bağlayıcı olarak yumurta katın. Birer kaşık dolusu aldığınız içe yumurta biçimi vererek incir ya da asma yaprağına sarın (sararken taşan uçları içe bükerek düzgün bir paket yapmayı bilmiyorsanız, bir yemek kitabına bakın).

Nar ekşisiyle (ya da koruk ekşisi) seyreltilmiş kokulu (biberiye ya da kekik balı yeğlenir) balda ısıtın. Kavrulmuş çamfıstığıyla süsleyin.

❦ GONGGULIDES (şalgam): Yerine kolza ya da beyaz turp kullanabilirsiniz (Athenaios IX. 369 c ile karşılaştırın). İsveç pancarının ilkçağda bilinmediği gibi, günümüz bahçıvanlarınca türetilene kadar yakın zamanlarda da bilinmediğini unutmayın.

Yarım kg beyaz şalgam
1/4 fincan zeytinyağı
kuru üzüm
3 yemek kaşığı kırmızı üzüm sirkesi
1/4 fincan su
1 tepeleme yemek kaşığı kekik ya da biberiye balı
1/2 çay kaşığı öğütülmüş hardal
kavrulmuş çamfıstığı ya da dövülmüş fındık

Şalgamların saplarını kesip kartsa soyun, körpeyseler fırçalayarak yıkamanız yeterli, körpe yaprakların tümünü saklayın. Kaynayan tuzlu suda şalgam ve yapraklarını 5 dakika kadar haşlayın, suyunu süzün. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp şalgam dilimlerini pembeleşene kadar kızartın. Sirke, su, bal ve öğütülmüş hardalı birbirine yedirip, şalgam yaprakları ve bir avuç kuru üzümle birlikte tavaya katın. Tavayı yeniden ısıtıp tadını tuzunu ayarlayın ve kavrulmuş çamfıstığı ya da dövülmüş fındıkla ikram edin.

❦ Krambe (Lahana): Göbekli lahanayı Keltler geliştirmiş gibi görünüyor. Athenaios (IX. 369) Yunan lahana çeşitleri üzerinde duruyor. Günümüzde en otantik lahana çeşidi kara lahana olsa gerek.

1 demet kara lahana
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 büyük diş dövülmüş sarmısak
tuz ve isteğe göre biber

Lahanayı iyice yıkayın, sert sapları atın ve büyük yaprakları birkaç parçaya ayırın. Yapraklara değecek kadar yakın bir suda yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika buğulayın. Büyük bir tavaya zeytinyağını ve sarmısağı koyup kızdırın. Sarmısağın rengi dönmeye başlarken, süzülmüş lahanayı, tuzu ve biberi katıp yapraklar yağlanıncaya ve sarmısak eşit dağılıncaya dek çevirin.

Bu yöntemle pişirilebilecek öteki sebzeler arasında pazı (yeşili ve kırmızısı), pırasa, yabanenginarı (kenger), enginar, yabanhavucu, hıyar,

kabak, turp, yabanlahanası, bakla, börülce ve karahindiba, roka, ısırgan, semizotu var.

❦ TRAGEMATA: Bunlar *symposion*'da tüketilecek "tadımlık"lar, çerezlerdir. Tragemata, dalgacı bir sözcük oyunuyla keçinin otlaması için kullanılan (*tragos*) sözcüğünden türetme "otlangaç" gibi bir sözcüktür. Kuru yemiş, meyve ve peynir vb seçimini, Yunanlılar hakkındaki bölümlerin kılavuzluğunda kendi başınıza yapacaksınız. Aşağıda birkaç tadımlık önerisi bulacaksınız.

PLAKOUS KUDONİATA *(Yassı ayva çöreği)*
2 ya da 3 adet ayva, ince dilimlenmiş
tatlı şarap (Yunanlıların Mavrodaphne'si türünden) su ve bal, haşlamak için
1 çay kaşığı kişniş tohumu
1 çay kaşığı çemenotu tohumu
4 fincan taze mizithra peyniri
1 fincan kokulu bal
4 yumurta, iyice çırpılmış
1/2 fincan irmik
kavrulmuş badem

Ayvaları, şarap, kişniş ve çemenotu tohumu karışımında haşlayın. Eğer reçel kıvamı elde etmek istemiyorsanız çok uzun süre haşlamayın. İlkçağ insanının "*Cydonia elması*" dediği bu meyvenin olgunluğuna göre, 10 dakika yeter. Süzüp soğumaya bırakın.

Peynir, bal, yumurta ve irmiği karıştırın. Derin olmayan, yağlanmış bir fırın tepsisine ya da derince pasta tabağına dökün. Üstüne meyve yayın ve yaklaşık 1 saat süreyle, önceden 165 dereceye ısıtılmış fırında pişirin. Kavrulmuş bademle süsleyin.

GASTRİS *(Ballı Fındıklı Tatlı)*

Bu tarif, Athenaios'ta (XIV, 647) Tyanalı Khrysippos'un anlatıklarından uyarlanmıştır.

1,5 fincan beyaz susam
1/4 fincan, eşit miktarda karıştırılmış badem, fındık ve ceviz
2 yemek kaşığı haşhaş
2 çay kaşığı tane biber
1,5 fincan kokulu bal
1/4 fincan su

Susamları kızartma kâğıdı üzerine yayıp hafifçe kavurmak için önceden 165 dereceye ısıtılmış fırında birkaç dakika tutun. Kavrulmuş susamı bir havanda, yağını bırakana kadar dövüp bir kenara bırakın. Aynı kızartma kâğıdında, soyulmuş badem, fındık ve cevizleri ve iki yemek kaşığı haşhaşı kavurun. Hâlâ sıcakken fındık ve cevizleri bir havlu içinde ovalayıp iç kabuklarını soyun, bir havanda tane biberle birlikte dövün (ya da eğer, kolaylık sağlayıcı araçlardan yararlanmakta ısrarlıysanız, yağını bırakma aşamasına getirmeden öğütücüde ufalayın). Bir kenara bırakın.

Üç tane kare biçimli, 20x20 santim boyutlu pasta kabını, içini yağlı kâğıtla kaplayarak hazırlayın. Bal ve su karışımını, soğuk suya bir damlası damlatılınca topaklanacak kıvama gelinceye kadar kaynatın. Zaman yitirmeden, bir fincan balı dövülmüş susamla karıştırın ve kaplardan ikisinin dibine yayın. Kalan balı dövülmüş fındık, badem, ceviz, haşhaş ve tane biberle karıştırıp üçüncü tavanın dibine yayın. Soğuyup donmasını bekleyin. Tatlıyı kaplardan kâğıdıyla çıkarıp yağlı kâğıdı soyun. Koyu renkli, fındıklı dilimi, açık renkli, susamlı iki dilimin arasına yerleştirerek "sandviç" yapın.

Eski Roma'dan Bir Davet

Bu davet yemeğiyle, Romalıların doymak bilmez, zevk ve eğlence düşkünü kişiler olduğuna ilişkin yaygın kanıyı kolayca silebilirsiniz; aslına uygun olsun diye çaba gösterseniz bile (yani her sedirde yatar gibi oturan üç kişi olmak üzere, üç sedirli bir oturma düzenine döneminin giysileriyle katılacak dokuz misafir çağırır ve yemek sırasında uygun eğlencelere yer verirseniz) bu yemek Romalıları hor görenlere karşı bir panzehir olacaktır. Ama ne olursa olsun, uygun sofra takımı (çatal yok, doğal olarak), tabaklar olarak kullanılmak üzere kare biçimli bayatlamış ekmek vermek eğlenceli olur; Romalının gündelik yemek tabakları yerine geçmek üzere, saksı altlığı olarak kullandığımız toprak tabakları vermiştim ben.

Malzemelere ilişkin not: Etiketli kaplarda elinizin altında bulunması için kimi katkı malzemesini önceden hazırlamış olmanız gerekir. *Caroenum*: Bir şişe kırmızı şarabı kaynatarak yarıya indirin. *Defrutum*: Mayalanmaya başlamamış taze üzüm suyunu (şıra) kaynatarak üçte bire indirin. *Liquamen*: Yerine *nuoc nam* kullanın ya da Filipinlerin *patis*'ini, o da olmazsa, Çin balık terbiyesini...

❦ Gustatio (Giriş Yemekleri, Atıştırmalıklar): Atıştırmalıklar, Romalıların başlangıç içkisi olan sek beyaz şaraba bal katarak yapılan *mulsum* eşliğinde sunulmalı. Bu konuda biraz tutumluluk yapılabilir. Benim önerim, ucuz olmasına karşın iyi Romanya şaraplarından kullanmanız (Premiat ya da Cuvee St.-Pierre, Rhone vadisinden Momessin).

❦ Ferculum Petronianum (Petronius usulü ikram)*: Eğer 12 burç simgelerinin sığacağı büyüklükte bir yuvarlak masanız varsa, her tabağa bir burcun adıyla ya da söylencesiyle kelime oyunu yapan bir çerez ya da meze koymak özellikle etkili olacaktır.[14]

* Burada Petronius'un *Satyricon* adlı yapıtında Trimalchio'nun verdiği şölenden söz ediliyor. Her burcun yanında parantez içinde belirtilen yiyecek, Trimalchio'nun konuklarına ikram ettiği tadımlıktır. Burçların Latince adlarına gönderme yapıldığı için, Türkçe adlarını parantez içinde verdik: Örneğin Başak burcunun Latincesi *Virgo* "bakire" anlamını taşır, bu yüzden Trimalchio bu burcun tabağına domuz yavrusunun dölyatağını koymuştur. –ed.n.

CANCER (Yengeç): (Trimalchio'nun kendi burcu. *Cena*'da* bu burcu çiçeklerden örülmüş bir taç simgeliyordu). Savurganca bir şölen için yengeç bacakları ikram edilebilir.

LEO (Aslan): (Afrika inciri). Bunu bulmak zor. Afrika inciri yerine, tarım konusunda yazan Latin yazarlarının "beyaz"ından tutun da, otuzu aşkın çeşidini betimlediği zeytin çeşitlerini, başka türlü sofralara girmediğine göre, sergilemenin tam sırası.

VIRGO (Başak): (bir dişi domuzun dölyatağı). Koyun işkembesi için bir Apicius'un tariflerine benzer bir tarif uygulamıştım. Bulamazsam, Apicius benzeri bir banmalık sos yanında katı pişmiş bıldırcın yumurtası kullanıyorum (Aşağıdaki 2 numaralı sosa bkz.).

LIBRA (Terazi): (kefelerinde tart ve çörek yüklü bir terazi). Lif açısından zengin bisküvilerinizi sunmanın tam yeri. Ben bir de, yıllar önce Selanik'te bir bitpazarından alınma küçük antika bronz teraziyi sergilerim.

SCORPIO (Akrep): (Fransızların *rascasse* adını verdiği Akdeniz'de çıkan bir akrep balığı). Garip yiyeceklerin yer aldığı bir yemek olacaksa, haşlanmış kerevit sunulabilir. İskorpit ya da benzeri balıklar bulunabilir. Olmazsa, "sokmak, iğnesini batırmak" sözcüğüne gönderme yaparak ağız yakan bir sebze turşusu kullanılabilir, ama unutmayın, karabiber yok.

SAGITTARIUS (Yay): (Boğa gözü). Kimi kültürlerde tadımlık sayılan dana gözünü yalnız bir kez denedim, başarısızlıkla sonuçlandı. Göz boyutunda "çiçek soğanı" turşusu kullanın ya da daha iyisi, ilkçağda yenen "çiçek soğanının" günümüzdeki dengi Yunan *volvi*'sini...Bir başka seçenek de, geç antikçağ burç resimlemelerinde görülen, bir elinde yay olan avcının öteki elinde taşıdığı tavşana gönderme yapın.

CAPRICORN (Oğlak): (Istakoz). Eğer kaya ıstakozu kuyruğu bütçeye ağır gelirse, yağlıca bir keçi peyniri, örneğin *boucheron* sunarak, keçiye gönderme yapın, sakın ha Amerikan ıstakozu (*Homarus Americanus*) sunmayın!

* Latince *cena* Romalılarda öğleyle akşam arasında yenen yemek –ed.n.

AQUARIUS (Kova): (Kaz). Kaz ciğeri ezmesi ya da kavurması. Kendiniz gönderme yapacak bir şey bulabilirsiniz.

PISCES (Balık): (İki kefal). Taze sardalya ya da gümüşbalığı tavası, *à l'escabèche* sos eşliğinde.

ARIES (Koç): (ucundaki sivri çıkıntı boynuza benzediği için Latince'de *cicer arietinus* adıyla anılan nohut). Leblebi kullanın ya da sarmısak ve maydanozla terbiye edilmiş haşlanmış nohut.

KAURUS (Boğa): (sığır eti). "Sos tartarlı" biftek ya da dilimlenmiş söğüş sığır dili ya da baharat, sarmısak, soğan defne yaprağıyla birlikte et suyunda haşlanmış taze süt danası dili, bir başka seçenekse öküz kuyruğu yahnisi.

GEMİNİ (İkizler): (Böbrek ya da koç yumurtası). Böbrek sote.

❦ BANMALIK SOS 1: Hıyar, kereviz ve yaprak marul (ilkçağda bizim baş tutmuş marulumuz bilinmiyordu) ile yukarıda sayılanlar arasından uygun yiyeceklerle kullanmak üzere:

1 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı sirke
2 çay kaşığı liquamen (bkz. yukarıda malzemeler üzerine not)
1 tutam sedefotu ve yarpuz ya da nepeta (kedi nanesi)

Bu sosu katı pişmiş yumurta ve çiğ sebze-meyve ile ikram edin, ama aykırı sebzeler kullanmamaya dikkat edin: Örneğin, brokoli ya da taze fasulye, domates, biber yakışmaz, kabaklardan yalnız sakızkabağı uygun olur. Yeni pazara çıkan ürünlerden kulkas kökü (*colocasia*) olaya gerçeklik katacak bir yiyecek olurdu.

❦ BANMALIK SOS 2

3 diş sarmısak, dövülmüş (ya da 3 damla sıvı şeytantersi ve 1 tutam toz şeytantersi)
1 kutu ançüez fileto su, yağıyla birlikte
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1/2 fincan sirke

1/2 fincanı geçmemek üzere retsina (reçineli Yunan şarabı)
taze çekilmiş tane karabiber

Bir havanda ançüez ile unu pütürsüz bir macun olana dek dövün. Sarmısağı zeytinyağında çevirin, ançüez karışımını ekleyin, ardından koyu kıvam alıncaya dek sirkeyi yavaş yavaş yedirin. Biber ilavesinden sonra, reçineli şarabı yavaş yavaş katın, karıştırarak 15 dakika kadar tıkırdatın. Soğuduktan sonra ikram edin.

❦ Salsum Sine Salso (balıksız balık tuzlaması-ezme):

Tavuk ciğerlerini zeytinyağında, tuz, biber, kimyon ve kaynatılarak yarı yarıya koyulaştırılmış kırmızı şarap katarak pişirin. Yarıya indirgenmiş şarap yerine, günümüz İtalya'sının *sapa*'sına denk kuru üzümle kaynatılmış şarap katın. Bundan amaç tuzu dengelemektir, yoksa bastırmak değil... Ciğerleri, ceviz ve zeytinyağıyla dövün, (1/4 fincan zeytinyağına yaklaşık 250 gram tavuk ciğeri hesabıyla, ama karıştırılan şarap miktarını da dikkate alarak, başka bir deyişle, düzgün bir doku elde edecek kadar zeytinyağı katın. Balık biçimli bir kalıba bastıra bastıra doldurun. Kalıptan çıkarıp üzerine sızma zeytinyağı gezdirin ki yağın yeşilimsiliği "balık"ı anıştırsın.

Mensa Prima (birinci Yemek)

❦ Embractum Baianum (Baiae esintisi):

Baiae bir sahil kasabasıydı.

2 kg midye
1 kg kabuklu istiridye
1 kg deniz kestanesinin içi (aşağıdaki nota bkz.)
1/4 kavrulmuş çamfıstığı
1 sap kereviz
6 biber tanesi, öğütülmüş
kişniş tohumu
kimyon tohumu
sedefotu (bulunamazsa, frenkmaydanozu ya da mencanköşk)
4-6 doğranmış taze hurma

zeytinyağı
liquamen
beyaz şarap
taze kişniş, süslemek için

Midyeler 1/4 fincan beyaz şarapla birlikte bir tavada kaynatılarak kabuklarının açılması sağlanır. Kabuklarını ayıklayıp içleri bir yana ayırın, bunlara, kendi suyunda birkaç dakika kaynattığınız istiridye içlerine denizkestanesi içlerini de katarak tümünü çok ince kıyın.

Çamfıstığını 120 derece sıcaklıktaki bir fırında rengi altın sarısına dönünceye dek kavurun. Sonra dövüp ince doğranmış bir sap kerevizle birlikte kıyılmış deniz ürünlerine katın. Bir havanda biber taneleri ile eşit miktarda kişniş ve kimyon tohumunu dövün, karışımdan bir tutam kadarını 1/4 çay kaşığı sedefotuna katın. Deniz ürünleri karışımını, ağız tadınıza uygun bir miktar doğranmış taze hurma ile karıştırın (Apicius "Eriha" hurması diye adını belirliyor). Yalnız, deniz tatlarını bastırmayı değil, dengelemeyi amaçladığınızı unutmayın. Tümünün üzerine, tatlı-tuzlu uyumunu sağlamak üzere toplamı 1/4 ila 1/3 fincanı geçmeyecek kadar, zeytinyağı, *liquamen* ve tatlı şarap (çekirdeksiz kuru üzümle kaynatarak yarı yarıya azalttığınız beyaz şarap) gezdirin.

Tekrar kabuklarına yerleştirilmiş olarak soğuk ikram edin. İstenirse, sıcak da ikram edilebilir: Bir "graten" kabına aktararak 175 derece sıcaklıktaki fırında 10-15 dakika fırınlayın. İster soğuk, ister sıcak olarak, taze kişnişle süsleyip ikram edin.

Not: Denizkestanelerini alıp her *testa*'yı açtığınızda kıkırdaktan bir ağız göreceksiniz: Buna "Aristotales'in lambası" denir, çünkü bu özelliğini ilk betimleyen Yunanlı düşünür ve doğalcı Aristotales oldu ve gerçekten de eski tarz bir lambayı andırır. Portakal rengindeki, yıldız biçimli yumurtası kolaylıkla yerinden çıkarılabilir.

In Lolligine Farsali (Kalamar Dolması Tavası)

1 kg kalamar, temizlenmiş ve derisi soyulmuş
zeytinyağı

liquamen
1 yumurta, çırpılmış

içi

kalamarın dokunaçları, ince kıyılmış
3 diş dövülmüş sarmısak
1/2 fincan doğranmış taze soğan
1 fincan ufalanmış ekmek
1/2 fincan ince kıyılmış taze kişniş
1 çay kaşığı kereviz tohumu
1/2 fincan ince doğranmış dana beyni, sirkeli suda haşlanmış ve soyulmuş (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı havanda dövülmüş tane biber

sosu

1/2 fincan beyaz şarap
1 çay kaşığı bal
1 yemek kaşığı balık terbiyesi
zeytinyağı
taze dövülmüş biber
bir tutam sedefotu (bulunamazsa, yerine yabani mercanköşk)

Malzemeleri harmanlayıp içi hazırlayın. 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı *liquamen* gezdirip çırpılmış yumurta ile karıştırın. Kalamarı doldurun: Üçte birinden az olmasın, yarısını geçmesin. Ağzını kürdanla tutturun. Yüzeyi yağlanmış, sığ bir tavaya yerleştirin.

Sosu harmanlayın ve bir kat olarak dizilmiş kalamarın üzerine dökün. 175 derece sıcaklıktaki fırında 35 dakika pişirin.

❦ Conchicla De Pisa (Kuru Bezelyeli Güveç)
1/2 kg kırılmamış kuru bezelye (yeşil ya da sarı)
2 pırasa
bir demet taze kişniş
1 küçük tavuk

tavuğu örtecek kadar su-şarap karışımı
1/4 fincan liquamen (ya da 1 çay kaşığı tuz)
"Buke garni": dereotu, kişniş, geyik otu ve 1 pırasa
1 küçük tütsülenmiş domuz küreği
yaprak kereviz (ya da yumru kerevizin sapları)
1 yemek kaşığı karaman kimyonu
8 tane biber
1 dana beyni, sirkeli suda yarı pişmiş ve zarı soyulmuş
1 lucanica kuru sucuk, (aşağıdaki nota bkz.)

köfteler

250 gram taze sucuk (acılı ya da acısız), zarı soyulmuş
kimyon, kuru soğan ve toz zencefil
1 çırpılmış yumurta

sosu

biber, yaban mercanköşkü ve ince doğranmış soğan, havanda dövülmüş
yaprak kereviz ya da yumru kerevizin yaprakları
taze kişniş
liquamen
kırmızı şarap
zeytinyağı

Bezelyeyi gerekirse bir gece önceden ıslatın, pırasa ve kişnişle 1 saat süreyle pişirin.

Tavuğu örtecek kadar su, şarap ve *liquamen* karışımıyla ve yeşillik demetiyle birlikte ağır ateşte tıkırdatın.

Domuz küreğini, bir torbaya koyduğunuz yaprak kereviz, karaman kimyonu ve tane biberle birlikte et yumuşayıp kemikten kolayca ayrılana kadar pişirin.

Dana beynini sirkeli suda yarı haşlayıp zarını soyun.

Lucanica sucuğunu parça parça doğrayın.

Kimyon, kurutulmuş soğan dilimleri, toz zencefil ve çırpılmış yumurtayı taze sucukla yoğurup köfteleri yapın, zeytinyağında kızartın.

Biber, yabani mercanköşk, soğan, kereviz yaprakları ve taze kişnişi bir havanda dövün, *liquamen* gezdirdikten sonra bu baharatı 1 fincan kırmızı şarapla karıştırın. Her biri lokma büyüklüğünde parçalara ayrılmış eti, bir kat et, bir kat sos olmak üzere bir toprak güvece dizin. En üstteki sos katını zeytinyağı ile kaplayın. Güveci, önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında en az 1 saat süreyle pişirin. Oluşan kabuğu arada sıra bir çubukla delerek üstteki yağı aşağıya akıtın.

Not: Apicius, tarifinde Güney İtalya'nın *Lucanica* sucuğunun kullanılmasını istiyorsa da, günümüzde *Lucanica* sucuğu artık Kuzey İtalya'nın ürünü.

Pullus Frontanianus (Fronto Usulü Tavuk)

1 tavuk, parça parça kesilip kızartılmış; ya da 1 kg tavuk budu
2 pırasa, temizlenmiş ve halka halka doğranmış
*1 çay kaşığı öğütülmüş kuru sater**
1/4 fincan zeytinyağı, tavuğu yağda çevirip pişirmek için
1 küçük demet dereotu
1 küçük demet kişniş
120 gram çamfıstığı
2-3 yemek kaşığı garum
1/3 fincan defrutum (malzemelere ilişkin yukarıdaki nota bkz.)
taze öğütülmüş tane biber

Tavuğu, baharat katmaksızın, altın sarısı olana kadar yağda kızartın. Parçaları, yağlanmış fırın tepsisine tek sıra olarak dizin, üzerine pırasa, çamfıstığı, doğranmış yeşillikleri serpin. Üzerine *liquamen*'i gezdirin ve sater serpin. 175 derece sıcaklıkta 30 dakika ya da yumuşayıncaya kadar pişirin. *Defrutum* gezdirip, biberini serperek pişirmeyi bitirin.

Patina De Asparagis (Kuşkonmaz Ezmesi)

1/2 kg kuşkonmaz
1/4 fincan şarap (roze ya da "vernaccia")

* Latince *saturejae hortensis*. Diğer adları geyikotu, çibriska, cubrişka, zahter. Kekiğe benzeyen, ama farklı bir cins kokulu ot –ed.n.

1 küçük soğan
2-3 orta boy yumurta
tane biber, yaprak kereviz, taze kişniş ve istenirse sater
zeytinyağı, tatlı şarap ve liquamen

Eğer gerçeğe uygun olsun istiyorsanız, kuşkonmazı 1/4 fincan şarapla havanda döverek ezmesini yapın, birkaç sap da süsleme için ayırın. Temiz bir havanda tane biber ve yeşillikleri (miktarına siz karar verin) dövün. Roma mutfağının hoş yanı, pişirme süresince sık sık yemeğin tadına bakarak toplam etkiyi değerlendirmektir. Soğanı rendeleyin ya da değirmenden geçirin, baharatla birlikte kuşkonmaz ezmesine katın. İndirgenmiş tatlı şarap, *liquamen* ve biraz yağ karışımını ekleyin (karışımı ıslatacak kadar olsun, çorbaya dönmesin)... Tüm karışımı ısıya dayanıklı, yağlanmış bir fırın tepsisine koyun, ayırdığınız kuşkonmazlarla süsleyin. Yumurtaları omlet yaparcasına çırpın ve 165 dereceye ısınmış fırındaki ezmenin üzerine dökün. Yer yer ezmeye bastırarak üzerinde yumurtanın dolacağı havuzcuklar açın. Yumurtalar katılaşana kadar pişirin. Taze öğütülmüş biber serpin ve ikram edin.

Secunda Mensa (İkinci Yemek)

❦ Dulcia Thebaicae (Bala Yatırılmış Hurma Dolması): Çamfıstığını hafif fırın sıcaklığında rengi dönünceye kadar kavurun. Taze hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve içlerine, hurma başına kavrulmuş 2 çamfıstığı koyun. İri taneli salamura tuzuna bulayın. Bal (kekik ya da biberiye balı olsa iyi olur) dolu bir tavayı ısıtarak hurmaları içine tek sıra olarak yerleştirin, balın derinliği yaklaşık 1 santim olmalı. Hurmaları ısıtıp ılık olarak ikram edin.

❦ Savillum (Cato'nun Peynirli Keki)

700-750 gram krem peynir (ya da taze ricotta peyniriyle
[taze, yumuşak peynirle] yarı yarıya karıştırılarak)
3-4 yemek kaşığı tam buğday unu

1/2-1/3 fincan bal (çiçek balı yeğlenmeli)
2 yumurtanın sarısı
haşhaş tohumu (yerine kavrulmuş badem kırığı kullanılabilir)
ilave bal

Peynir, un, bal ve yumurta sarılarını, içine olabildiğince çok hava alacak biçimde çırparak (elle) karıştırın. Yumurta aklarını yumuşak köpük oluşturacak biçimde çırpın ve bir kat peynir karışımı, bir kat yumurta akı gelecek biçimde üst üste yayın (Cato tek yumurtaya gerek duyuyor, ama keki bu yolla hafifletme, gevşetme çabasından söz etmiyor). Yağladığınız sırsız bir toprak fırın kabına aktarın. 175 derece sıcaklıkta 45 dakika 1 saat arasında pişirin. Pişip pişmediğini kürdan batırarak sınayın. Fırını söndürüp, keki alın, üzerine ılık bal döktükten sonra haşhaş tohumu ve fındık fıstık serpin, soğumakta olan fırına 5-10 dakika süreyle yeniden koyun.

Patina De Piris (Armut Ezmesi)

6 armut, sert türünden
kırmızı ya da beyaz şarap, armutları pişirmek için
(tutumluluk etmek için şaraba su katılabilir)
3-4 çırpılmış yumurta
1/2 çay kaşığı toz kimyon
2 çay kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı liquamen
2 yemek kaşığı indirgenmiş şarap, ocakta tıkırdama sırasında tatlandırmak için kuru üzüm katılmış
biber, havanda yeni dövülmüş

Armutları yumuşayıncaya kadar hafif ateşte haşlayın, soyun ve ortasını oyarak çıkarın. İki armudu tabağı süslemek için saklayın. Kalan dört armudu, malzemeyle birlikte ezip sonra sırayla yumurtayı ve en son yağı karıştırın. Yağladığınız bir tart tepsisine dökün ve kalan armut dilimleriyle, birbiri üstüne hafif binmiş olarak, daire örüntüsüyle süsleyin. Az yağ karıştırılmış balla üstünü sırlayın. 180 derece sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirin.

Not: Cato'nun dağarından bir ekmek örneği pişirmeyi isteyebilirsiniz, ama konuklar herhangi bir tam undan (ya da irmikten) somunla daha mutlu olacaklardır. Sahici olsun isteniyorsa yemek, tabak yerine *focaccia* üzerinde verilerek, emdiği yemek sularıyla birlikte, tatlıdan önce yenebilir. Elinizle yemeyi unutmayın. Gülsuyu ve baharat kokulu su dolu, güzelinden bir büyük kase bulundurun.

Geç Gotik Dönemden Bir Şölen

Ortaçağ sonlarından savurganlık örneği olabilecek bir şölende ikram edilen olağan yemek sayısını gerçekten tutturmak istiyorsanız, buraya aldığım birkaç tarifi Black, Brown, Hieatt ve Butler, Kosman, Sass ya da Scully'den (bkz. kaynakça) tariflerle çoğaltabilirsiniz. Bazı temel, *de luxe* yemek tariflerini almadan edemezdim: Hiçbir şölen masası, *blancmange*'ın atası olmaksızın düşünülemezdi, ayrıca şölen akşamı *hypocras* ile son bulmak zorundaydı, ama bunun dışında, İngilizce'de kolayca ulaşılabilecek yazarların tariflerini yinelememeye çalıştım.

Özel bir akşam yemeğinde, Geç Gotik dönem davetlerindeki kadar çok yemek ikram edemezsiniz. Ayrıca konuklarınız arasında ayrım yapıp, "tuz kadar üstün tutulmayan"lara daha az ve gösterişsiz yemekler sunmayı düşünemezsiniz. Bunların dışında olanaklarınız elverdiğince sahici olmaya çalışın: Yemeğin başında ve ana yemeklerin arasında el yıkamak için güzel kokulu su dolu, Doğu işi bir leğen ve ibrik bulundurun. Küçük bir masada özel madeni tabaklar ya da seramik nesneler sergileyin. Her yemek servisinden sonra kaldırılmak üzere üç kat masa örtüsü kullanın. Büyük peçeteler verin, çatal vermeyin. Ama herkesin kolay erişebileceği noktalara birkaç keskin bıçak koymanın yanı sıra, özellikle sulu yiyecekler için kaşık koyabilirsiniz. Şaraplarınızı, her çifte bir tane olmak üzere madeni kadehlerde (*hanaps*) ikram edin (kadehin karşılıklı kenarlarından içmek isteyebilirler ve hiç kuşku yok ki, ortaçağ sofra adabı uyarınca, yudum almadan önce dudaklarını sileceklerdir). Aynı kural paylaşılan çorba ya da güveç kâseleri için de geçerlidir, karıkocaları ya da arkadaş çiftleri alışılmış biçimin ötesinde yan yana oturtmanın bir nedeni budur. Ahşaptan ya da metal alaşımdan (porselen olmaz!) servis tabaklarına kabuğu alınmış bayat ekmek yerleştirin.

Üç ya da beş ana yemek ikram etmeyi tasarlasanız bile, savurganca bezenmiş özel bir yemek ve/veya *entremes* [başlangıç ikramı], *intermezzo, sotelte* [sürprizler] gibi özel bir gösteri sunmanız gerekiyor. Oyuncular, kıyafet değiştirip uşak rolünde hizmet etmeye dünden razı çocuklar olabilir. Bunlardan birini, sofraya her ana yemek getirilişinde bir trompet ya da boru öttürmek üzere görevlendirin.

Malzemelere ilişkin not: Büyük kentlerin özel ürünler satan dükkânlarında artık koruk ekşisi bulunabiliyor, kimi İtalyan dükkânlarında ayrıca *agresto* da oluyor. Bağınız, asmanız ya da yaban elmanız olmasa bile kendi "ekşi"nizi yapabilirsiniz. Ham elmanın tadını yakalamak için elma suyunu yumuşak bir elma sirkesiyle karıştırın, koruk suyu içinse, beyaz üzüm suyunu biraz beyaz şarap sirkesiyle karıştırın.

Badem sütü hazırlamak biraz daha zaman alır. Dikkat edilecek nokta bademleri fazla dövmemektir; yağı çıkmamalı. Elektrikli parçalayıcı-karıştırıcı kullanarak bademleri iyice öğütebilirsiniz; badem sütünü koyulaştırmak için ya da bazı yemeklerde kullanmak için gerekli pirinç ununu da bu elektrikli aleti kullanarak kendiniz yapabilirsiniz. Verdiğim bir Rönesans dönemi yemeğinde, yaptığım balıklı *blancmange*'da, balık ezmesinin dokusunu belirginleştirsin diye, badem sütünü süzmeden kattım. Öğütülmüş bademleri şişirecek olan sıvı (tam kaynamak üzereyken ateşten indirilecektir) su olabileceği gibi, balık suyu ya da beyaz şarap olabilir, 120-150 gram öğütülmüş bademe 1 fincan sıvı hesap edilmelidir. Şişmeleri için en azından 15-30 dakika gerekir, bir akşam önceden ıslatmalıdır (o zaman ezme gibi donar). Badem sütü, bir "yavan" perhiz yemeği için fazlaca yapılıp artarsa, Ortadoğu yemeklerinde kullanılabilir ve evde yapacağınız dondurma için harikulade bir tatlandırıcı olur.

Bu mönü bir şölenin olduğu gibi *canlandırılması* olmamakla birlikte Windsor'da V. Henry'e sunulanlardan bir seçmedir. Özgün mönü, günümüz ev aşçısının ruhunu ve ellerini zora koşardı. Tarifler 10 ya da 12 kişilik bir yemeğe göre ayarlanmıştır, ama konukların ikram edilenleri seçerek yediğini, çoğu yemeğin de bir kez tadına bakıldıktan sonra kaldığını unutmayın. Yemeklerde İngiliz biçemi egemendir: Üç ana yemek sunulmakta, her ana yemek bir *sotelte* ile sona ermektedir; sonra, konuk odanızda "yemek üstüne bir yemek üstü daha" verirsiniz. Birdenbire çevirme etlere ve ana yemeklere girmesiyle de İngiliz biçemini yansıtır mönü. Eğer daha Avrupa biçemli bir mönü istiyorsanız, kiraz ya da çilek kompostosuyla ya da kavunla başlayın ("çok tehlikelidir" çünkü vücut salgısı sisteminde soğuk ve nemliyi temsil eder), sonra ana kızartmaya doğru yavaş yavaş ilerleyin. Tam undan büyük somun ekmek ya da küçük ekmekler verin, şarabınız da iyi olsun (Bordeaux şarapları Burgonya şaraplarına tercih edilir).

I.
*Grosse Chare, Vyaund Ryall**
Capoun of haut grece
Pease Chewetys, Frettoures
Sotelte (Gyngerebred)

II.
Moustarde Brewette, Venyson ve Frumenty,
Saumon Rosted
Salat, Cryspes, Porvellys
Sotelte (Qualys in Pye)

III.
Creme de almaundys, Perys in syruppe,
Crustade, Blamanger
Sotelte (Cokentrice)

AÇIKLAMA:

I. Büyük parça et, sığır eti ya da kuzu eti olabilir, ben kuzu diyorum. Kral yemeği et, şarap, bal, baharatla hazırlanan bir tadımlıktı. *Pease pudding* [bezelyeli turta] herkes için ayrı ayrı ya da bir büyük turta olarak hazırlanabilir. Kızartmalar, Japon *tempura*'sı gibi sulu bir hamura bulanarak kızartılır (eğer elma dilimleri kızartılacaksa, ortaçağın sağlıklı beslenme inancına göre yemeğin sonunda gelmelidir). Sürpriz ikram anlamındaki s*otelte*, zencefilli çörektir ve çok süslü bir şato ya da ev şeklinde olmalıdır. Bazen *sotelte*'ler ne olduğunu ele vermeyen bir yiyecek olurdu; örneğin Apicius tavuk ciğerinden "balık" yapmıştı.

II. *Moustarde Brewette*, hardallı tavuk suyu, hazır satılan Dijon hardalıyla yapılıyor. Dijon hardalı artık ortaçağdaki gibi hardalın İngilizce karşılığına (*mustard*) adını veren üzüm şırasından (İng. *must*) yapılmıyor.

* Yemekler, bu bölümün başında belirtildiği gibi, İngiltere Kralı V. Henry'ye (1387-1422) Windsor'da verilen bir ziyafetten alındığı için yazarın seçimine uyup özgün eski İngilizce isimleriyle vermeyi uygun gördük. –ed.n.

Eğer söz konusu yemekler gözünüzü korkutuyorsa, geyik etini (*Venyson*) ve kaynamış buğdayı (*frumenty*) boşverin ve bulabilirseniz bütün kızarmış domuz yavrusu yapın. *Saumon Rosted*, yani somon ve çıtır patates kızartmasını açıklamaya gerek yok. *Sotelte* için katı ve tuzlu hamur yoğururarak içi boş bir pay hazırlayabilir, içine istediğiniz sürprizi yerleştirebilirsiniz. Mönüde içinden bıldırcın çıkan pay diyor ama yavrulama mevsimi dışında canlı bıldırcın bulmakta epeyi zorluk çektim, üstelik bir yere bağlamadan salıverirseniz, ortalığı birbirine katıyorlar.

III. *Cokentrice* gösterişli bir kapanış yemeği: Kısırlaştırılmış horozun ön yarısıyla domuz yavrusunun arka yarısından yapılıyor. Bu demektir ki, konuklar ayrılırken eve götürmek üzere örnek alabilecekler, siz de kalanlarla birkaç gün idare edebileceksiniz.

Eğer daha az et ve daha çok sebze istenirse, yumru köklü sebzeler ya da lahana, pırasa ve soğan pişirin ve sevilen tarçın, şeker ve zencefil gibi baharatları katın. Önce yağda çevrilip sonra hafif ateşte pişirilmiş ıspanak, II. Richard'ın yemek kitabında karşımıza çıkıyor, taze rendelenmiş küçük hindistancevizi ve bir fiske zencefil serpin üstüne. (Ben bir de, Fas'tan aldığım "Cennet tanelerini" kullanıyorum.

❦ Grosse Chare (Büyük Parça Et): İster sırt kemiğine bağlı sığır "bonfile"si, ister bir kuzunun (ya da koyunun) tüm budunu bildiğiniz yöntemle pişirin. Mevsim yazsa, hele bir de iyi bir yardımcınız varsa, bütün bir kuzuyu, Yunanlıların Paskalya bayramında yaptığı gibi, açık havada çevirebilirsiniz. Ortaçağda çok kullanılan soslardan *cameline* sosuyla ikram edin.

❦ Sawse Camelyne (Cameline Sosu)

1/3 fincan kuşüzümü
1/3 fincan fındık
1/8 çay kaşığı tane biber
1/2 çay kaşığı toz zencefil
1/2 çay kaşığı öğütülmüş küçük hindistancevizi kabuğu
1 çay kaşığı toz tarçın
biraz tuz

3 yemek kaşığı kavrulmuş ekmek kırıntısı
sek kırmızı şarap
sirke

Bir havanda, kuşüzümü, fındık ve baharatı dövün. Ufalanmış ekmeği, içine 1 yemek kaşığı şarap sirkesi katılmış 2/3 fincan sek şarapta ıslatın. Baharat karışımıyla harmanlayıp yemeğin yanında sos olarak ikram edin. Eğer *melegueta* biberi bulacak kadar talihliyseniz, baharat karışımına bu "Cennet tanelerini" de katın.

Vyaund Ryall (Saray Tavuğu)

1 pişmiş tavuğun eti, ince çekilmiş
safran
1 fincan kuru üzüm, tatlı şarapta (malmsey ya da Porto) balla birlikte kaynatılmış
1 fincan çekirdeği çıkarılmış hurma, iri doğranmış
1/2 fincan kuşüzümü
çamfıstığı
öğütülmüş karanfil, tarçın ve küçük hindistancevizi kabuğu (ağız tadınıza göre)
soyulmuş, kavrulmuş ve dövülmüş badem
elmayla pişmiş çamfıstığı konservesi
toz zencefil
tuz ve/veya şeker
önceden pişirilmiş hamurdan çanaklar

Çekilmiş tavuk etini bir süzgece koyup süzdürün ve sıcak suya ıslatılmış safranla karıştırarak koyu bir renk verin. Ezdiğiniz kuşüzümünü bir parça balla tatlı kırmızı şarapta koyu bir şurup yapmak üzere kaynatın, bir kenara bırakın. Çekirdeği çıkarılmış hurmaları doğrayın, kuşüzümüyle bir avuç çamfıstığını karıştırın ve ağız tadınıza göre öğütülmüş karanfil, tarçın ve küçük hindistancevizi ağacı kabuğundan katın. Biraz daha şarap katıp bir taşım kaynatın. Ateşten alın ve kuru üzümlü şurubu, dövülmüş, soyul-

muş ve kavrulmuş bademi, armut ya da ayva reçeli yanında, elmayla pişmiş çamfıstığı konservesini ekleyin. Yeniden bir taşım kaynatın. Ateşten alın ve tadına bakın. Ola ki, baharatın tadını öne çıkarmak için bir parçacık tuz ve eğer şarabınız yeterince tatlı değilse, bir parçacık şeker isteyebilir. Bırakın soğusun. Bildiğimiz sade hamurdan yapılmış büyük çanakları fırında pişirin. Çekilmiş tavukla doldurun, alttaki sarı renkli tavuk ezmesinin görünmesini engellemeyecek biçimde, üstünü meyve ve fındık karışımıyla süsleyin. Kızarmış etin yanında soğuk ikram edin.

Capoun Of Haut Grece (Yunan Horozu)

1 yağlı kısır horoz, yaklaşık 1,5 kg.
maydanoz, zufaotu (çördük), biberiye ve kekik gibi taze kokulu otlar
tuz ve biber

sosu
kısır horozun ciğeri
kaz yağı (ya da yerine geçebilecek bir başka yağ)
1 kuru soğan, piyazlık doğranmış
şeker
1/2 çay kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı kakule
1/3 fincan ufalanmış ekmek (kavrulmuş)
2 yemek kaşığı korukekşisi (ya da 1 yemek kaşığı tarhun sirkesi)

Taze kokulu otları alıp avucunuzda ezin, otları tuzla biberle karıştırdıktan sonra yağlı kısır horozun karnına doldurun. Bildiğiniz yöntemle horozu kızartın. Horoz pişerken, ciğerini bir parça yağda (kaz yağı yeğlenir), içi çiğ kalacak biçimde, çevirin. Aynı yağda, üzerine biraz şeker serpilmiş piyazlık doğranmış soğanları kızartın. Ciğer ve soğanlara zencefili, tarçını, kakuleyi ve ufalanmış ekmeği katarak bir havanda dövün, korukekşisini ekleyin. Horoz pişince, dövülmüş ciğer, baharat ve koyulaştırıcıyı (ortaçağda kullanılan olağan koyulaştırıcı, sirkeyle karıştırılmış ufalanmış ekmekti) kızartma tepsisinde birikmiş yağ ve suya katın,

bir taşım kaynatın ve sosu oluşturmak üzere içindeki kızarmış kırıntıları sıyırın. Horozun bıraktığı yağa bağlı olarak, bu aşamada bir parça şarap katmak isteyebilirsiniz.

Aşağıdaki ezmeli turtayı yapmakta kullanacağınız bezelye, taze ya da kuru olabilir. Terence Scully'nin ileri sürdüğüne göre, ortaçağda Fransız "bezelyeleri" Apicius'un zamanında olduğu gibi hâlâ beyaz renkteydi, ama 15. yüzyılın başlarından İngiliz kaynaklarında açıkça belirtilenlere bakılırsa, geç Gotik dönemin "bezelye lapası, ister sıcak, ister soğuk olsun" yeşil bezelyeden yapılırdı. Scully, açık renkli bezelye püresinin, dana et suyu ve badem sütüyle birlikte, Fransız Gotik mutfağının *fonds*'undan biri olduğunu vurgulamakta haklı. Bu tarifte kullanılacak kuru bezelye, doğal olarak, bir akşam önceden ıslatılmalı, ama yaz başının taze bezelyesi ile enfes oluyor.

Pease Chewetys (Bezelyeli Turta)

500 gram (yaklaşık) ayıklanmış bezelye
tavuk suyu
maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı kurutulmuş soğan pulları
2 yemek kaşığı şeker
kokulu otlar (yaz mevsimindeyse taze, yoksa kuru)
ufalanmış ekmek
2 yumurta
önceden fırınlanmış büyük kalıpta ya da birkaç küçük kalıp turta
bezelye filizi, süslemek için

Bezelyeleri (bahçeden ne kadar önce toplandığına bağlı olarak 3-10 dakika arasında) haşlayın. Bezelyenin 1,5 fincanını ayırın, kalanına birkaç sap maydanoz, nane, soğan kurusu, şeker ve birkaç yaprak kokulu ot (eğer gerçekten yaza rastladıysa) ekleyip bir havanda dövün, düzgün bir ezme kıvamı alması için yeterince ekmek ufağı katın. Gerekiyorsa biraz daha et suyu ve 2 yumurtayı ezmeye çırparak yedirin. Ayırdığınız bütün bezelyeleri,

önceden pişirdiğiniz kalıp turta (ya da küçük kalıp turtalara) doldurun. Şu sıralar yiyecek zehirlenmesi konusunda duyulan kaygı nedeniyle, turta kalıplarınızı 175 derece sıcaklıktaki fırında 15 dakika kadar pişirebilirsiniz. Bezelye filizleri ile süsleyin ve ister sıcak, ister soğuk ikram edin.

❦ Frettoures (Kızartma): Aşağıda akıtma için verilen tarifi kullanarak bir cıvık hamur karın, *tempura* için yaptığımız gibi suluca olsun. Meyve, yumru köklü sebzeler ya da yakışan ot karışımlarını, baharatını katıp, bulamaca buladıktan sonra bol yağda kızartabilirsiz. Eğer havuç, şalgam, yabanhavucu kullanıyorsanız, dilimleri önce hafif haşlamak isteyebilirsiniz.

❦ Gyngerebred (Zencefilli çörek): Bugün İngilizce'de *gingerbread* denen zencefilli çörekten çok değişik, Orta Avrupa'nın sert ballı kekine daha yakın.

1 somun bayat ekmek, ufalanmış ve kurutulmuş
250 gram dağ balı
1 yemek kaşığı zencefil
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı öğütülmüş anason

Ufalanmış ekmeği (somunun büyüklüğüne göre 1 somundan çoğuna gerek duyabilirsiniz) elekten geçirerek, baharatla birlikte bir taşım kaynamış bala ekleyin. Balın suyunun uçması için, bırakın biraz tıkırdasın. Soğumak üzere, "zencefilli karışımınızı" iyice yağlanmış kalıplara ya da istediğiniz biçimi vermek üzere yağlı kâğıdın üzerine dökün.

❦ Moustarde Brewette (Hardallı Tavuk Suyu)
tavuk suyu
tuz ve beyaz biber
yumurta sarısıyla karışık hafif krema
Dijon hardalı
süs için ince kıyılmış frenksoğanı ya da latinçiçeği yaprakları ve çiçekleri

Bol soğanlı, koyuca bir tavuk suyu hazırlayın, süzüp soğumaya bırakın. Yeniden kaynatıp tuzunu ve beyaz biberini ayarlayın. Yumurta

sarısıyla karıştırılmış hafif kremayı katarak koyulaştırın (oranlar, 6 kişi hesabıyla: çorbanın yarısı için, her 1,5 fincan kremaya 1 yumurta sarısı), yumurta/krema karışımını, önce bir parça ılık tavuk suyu ile karıştırdıktan sonra çorbanın tümüne katın. Çorba kaynar duruma gelmeden altını kapatın. İkram edeceğiniz zaman, rengi geçecek kadar Dijon hardalı ekleyin. Kaselere ince kıyılmış frenksoğanı serperek ikram edin ya da büyük çorba kasesinin üstünü latinçiçeği yaprağı ve çiçeklerle bezeyin.

Ortaçağın aşçıları geyiği önce yarı haşladıktan sonra ateşte çevirerek pişirmeyi düşünürdü. Benim uyarlamam, etin orta pişmiş isteniyor olmasına ve fırında pişirmeye dayanmaktadır. *Frumenty* (haşlanmış buğday/dövme) eşliğinde, *cameline* ya da karabiberli sosla sunulurdu. İlk yemek grubunda benzer bir sos sunulduğu için, günümüzün Cumberland sosuna benzeyen, meyve içerikli değişik bir sos öneririm. Her ne kadar ben kızaracak geyik etini genellikle terbiyeye yatırıyorsam da, ortaçağ İngiltere'sinde ve Fransa'sında uygulamanın böyle olduğunu sanmıyorum.

❦ VENYSON (Geyik eti)
1 parça geyik eti, yaklaşık 3 kg.
250 gram domuz pastırması
tuz, biber ve toz zencefil
tereyağı
kuyruk yağı ya da jambon (isteğe bağlı)
kırmızı şarap, etin yüzeyini ıslatmak için
2-3 defne yaprağı yanında 5 adet kadar ardıç meyvesi (isteğe bağlı)

SOSU
kuşüzümü peltesi
kırmızı şarap sirkesi
kızartılmış ekmek kırıntıları

Kızaracak geyik parçasının (file bölümü, budu, kolu ya da her neresiyse) içine toz zencefil, biber ve tuz karışımına bulanmış domuz pastırması dilimlerini yerleştirin. Aynı baharatla dış yüzünü ovun, eğer etin yüzeyi yağsızsa bir parça tereyağı da sürebilirsiniz: Bu durumda, kurumasını önlemek için kuyrukyağı ya da jambon dilimleriyle dışını kaplayabilir-

siniz. 245 derece sıcaklıktaki bir fırında, üstü açık olarak, 20 dakika kızarttıktan sonra, ısıyı 165 dereceye düşürün ve şarapla ıslatarak, etin her kilosu başına 18-20 dakika daha kızartın(düşük süre etin kemikli olduğu durum için geçerli). Daha lezzetli olsun istiyorsanız, ısıyı düşürdükten sonra tepside şarap ve eriyen yağlar birikince defne yaprağı ve dövülmüş ardıç meyvesi ekleyin. Eti hemen kesin (örneğin, kızartmayı bekletip suyunu bırakmasına olanak vermeyin, özellikle üzerindeki yağıyla birlikte kesilmişse).

2 yemek kaşığı ya da daha çok kuşüzümü peltesini kısık ateşte tepsideki et sularına karıştırdıktan sonra, tatlı-ekşi sos yapmak üzere yeterince kırmızı şarap sirkesi katın. Baharatını ayarlayın ve koyulaştırmak üzere istenirse kızartılmış ekmek kırıntıları ekleyin.

Frumenty (Dövme)

1 orta boy soğan, doğranmış
2 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan bulgur (aşağıdaki nota bakınız)
2,5 fincan sıcak et suyu ya da et suyu tabletiyle hazırlanmış su
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı toz zencefil
1/2 fincan yağlı süt
1 çay kaşığı tel safran
2 yumurta sarısı, çırpılmış

Soğanı tereyağında hafifçe çevirin. Ateşi kısıp bulgur, sıcak et suyu, tuz ve zencefili soğana katın. Sıkıca kapayıp suyunu çekene kadar tıkırdatın. Bu arada, ılıtmakta olduğunuz sütü ateşten alarak safran iplikçiklerini 15 dakika ya da daha uzun süre süte yatırın sonra da çırpılmış yumurta sarısıyla karıştırın. Yumurta/süt karışımına birkaç yemek kaşığı sıcak *frumenty* ekledikten sonra iki karışımı harmanlayın. Ilık ikram edin. (Eğer beklerse daha koyulaşacaktır, ama biraz süt eklenerek yeniden ısıtılabilir.)

Not: Sahici olması için "yarma" ya da "dövme" buğday kullanın (*kasha* adıyla bilinen Arap darısını değil...), olmazsa bulgur kullanabilirsiniz.

❦ Somon Kızartma: Açık ocak ateşinde yemek pişirilen bir kültürde, "kızartma" şişte çevirmekten çok, ızgara üzerinde yapılabilir. Dolayısıyla, yeterli miktarda dilimlenmiş somona gereksinim duyacaksınız. Yeterli biber ve tuz serpin ve yüzeyine tereyağı sürdükten sonra, bir kez çevirmek üzere toplam 8 dakika ızgara edin. Sıkça kullanılan bir sos öneriyorum: Şarap, tarçın, ince kıyılmış soğan, koruk ekşisi ya da sirke ve toz zencefil birleşiminin bir taşım kaynatılmasıyla elde edeceğiniz sosu, balık tabağını sofraya getirmeden önce dökün.

Balığa yakışan bir başka sos da, rengini maydanoz, nane, adaçayı ve kekik gibi ince kıyılmış taze otlardan alan çiğ *verde sawse*'tur (yeşil sos). Adaçayı ve kekik, –bahçeniz kırk ambar değilse diyerek– giritotu ve yapışkanotunun yerine yedek olarak önerildi. Otları, biraz öğütülmüş zencefille bir havanda dövdükten sonra sirke ve/veya korukekşisi ve beyaz şarapla karıştırınca tamam...

Deneyebileceğiniz sonsuz sayıda değişik seçenek var: Sosu ekmek kırıntılarıyla ister koyulaştırır, ister koyulaştırmazsınız, malzemeyi ister ısıtır, ister ısıtmazsınız, sosu ister süzmeden, ister süzdükten sonra kullanırsınız, ister safran katar, ister katmazsınız...

❦ Crespys (Çıtırlar): "Çıtırlar", günümüzün patates cipsinin ortaçağdaki eşdeğeridir. Ortaçağ yemek tarifi kitaplarının, genellikle donyağında kızartılmış "*fritter*"lerin [çöreklerin] ikram edilmesi önerisi, bizim yağdan kaçınan mutfağımız için biraz da aşırı kaçabilir. Özgün tarifte kullanılan maya, *barm*, bir başka deyişle, ekşime sürecindeki biranın üzerinde biriken köpüktü, bizler piyasada satılan mayayı kullanıyoruz.

3 fincan un
1/2 fincan şeker
1 çay kaşığı tuz
1 fincan süt
1 küp yaş maya
4 büyük yumurtanın yalnızca akı
tatlı şarap

kızartma için yağ
pudra şekeri

Un, şeker ve tuzu birlikte elekten geçirin. Sütü bir taşım kaynatıp bir bölümünü mayayı canlandırmak için kullanın. Yumurta akını köpük durumu alıncaya kadar çırpın. Un karışımını yumurta akına yavaş yavaş yedirin. Sonunda, akıtma hamuru kıvamı oluşturacak kadar tatlı şarap katın. Yağı duman çıkıncaya kadar kızdırın ve cıvık hamuru, özgün tariftteki gibi, parmaklarınızın arasından akıtın ya da bir kaşıktan ip gibi akıtın. Bir kez çevirerek kıtır oluncaya kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerinde yağını alın ve pudra şekeri serpin.

❦ Salata: Salata, kolayından yağ, sirke ve tuzla harmanlanır. Rezenenin soğanını incecik dilimleyin ve 1 çay kaşığı rezene tohumuyla birlikte salata çanağına koyun. Piyazlık doğranmış 1 küçük soğan, 2 diş dövülmüş sarmısak, 4 sap doğranmış taze soğan, halka halka doğranmış 1 büyük pırasa ve 1 avuç semizotunu katıp (bu çok lezzetli "otu" bulursam turşusunu kurup, onu kullanıyorum) bunları elinizle harmanlayın ve serin bir yerde en az 1 saat bekletin. Sıra ikram etmeye gelince, "elinizle körpelerinden topladığınız" taze otları ekleyin: Maydanoz, adaçayı, hodan, nane, tere, biberiye, sedefotu (bu sonuncuyu herkes sevmeyebilir). Ekşinizin ne olacağına kendiniz karar verin. Salata biraz ceviz yağıyla hoş olur.

❦ Sotelte (Bıldırcınlı Turta): İçine 'sürprizler' saklanmış ortaçağ sandıklarını (hamurdan kutular) gereken çap ve derinlikteki kalın tuzlu bir hamurdan elde edebilirsiniz. İşin püf noktası, hamurdan sandığın altında açacağınız deliği tıkamak üzere ayrıca küçük bir turta pişirmektir. Kuşları son anda bu delikten içeri sokabilirsiniz ya da hayvan hakları savunucuları, turtanın üstü kesilince dışarı fırlayacak yaylı düzenekler tasarlayabilir. Tıkaç turta ise, düş kırıklığına uğramış konuklarınızı yatıştırmak için gerekecektir.

❦ Creme De Almaundys: (Bademli Turta) Yumurta katılırsa daha da zenginleşen bu turta için hazırlayacağınız badem sütünü yukarıdaki

tarife göre ve aynı zamanda yapacağınız *blamenger*'e de yetecek miktarda hazırlayacaksınız. Özünde, bu tarif "süt"ten süzülen bademleri kullanıyor. Bu tutumluluk işleminin dışında tam anlamıyla krallara layık bir mönü!

Öğütülmüş bademleri hiç üstünde sıvı kalmayacak biçimde, iyice sıkarak tülbentten geçirdikten sonra, karışımı yeniden akışkan duruma getirecek kadar beyaz şarap, şeker ve isteğiniz kadar toz zencefil ekleyin. Bu karışıma, koyulaşması için pirinç ununu (mısır ununda olduğu gibi) sürekli karıştıra karıştıra ekleyip bir taşım kaynatıp (yaklaşık bir litre bademli karışıma 1/2 fincan hesabıyla) birkaç kaşık şarap ekleyerek karıştırmayı sürdürün. Tabak üzerinde biçim verilebilecek kadar katılaşınca, ateşten alın ve safran ya da başka bir şeyle renklendirin (sandal ağacı vb yerine boya kullanma hilesine başvurabilirsiniz). Mevsimiyse (ya da gerektiğinde kullanmak üzere derin dondurucuda bulunuyorsa) nar taneleriyle süsleyin. Bir başka hile: Kimi zaman tadı öne çıkarsın diye ben birazcık badem özü (bademyağı) katıveriyorum.

Şurupta Armut

Konuklarınızın sayısınca armut
haşlamada kullanmak üzere yarı yarıya kırmızı şarap-su karışımı
1 çubuk tarçın
6 bütün karanfil

şurup *(4-6 kişi için)*
2 1/4 fincan şeker
2 yemek kaşığı bal
1 fincan kırmızı şarap
koruk ekşisi
Turunç kabuğu ya da limon kabuğu
toz zencefil
yumurta sarısı (isteğe bağlı)

Sertinden seçtiğiniz armutları, tarçın çubuğu ve 6 tane karanfil eklediğiniz, yarısı kırmızı şarap yarısı su karışımında haşlayın. Armutları bütün bırakabileceğiniz gibi, kabuğunu soyup dilimleyebilirsiniz de. Kırmızı şarap-

ta erittiğiniz bal ve şekeri kaynatarak bir şurup hazırlayın. Koyulaşmaya başlarken içine koruk ekşisi ve portakal kabuğu şeritleri ya da limon kabuğu rendesi katın (bu son ikisi, Gotik dönemde çok zor bulunan şeylerdi). Epeyi koyulaşınca, ağız tadınıza göre biraz toz zencefil ekleyin (ortaçağ tariflerinden biri, çiğ yumurta sarısını bu noktada katıyorsa da, size bunu önermem). Armutları toprak bir fırın/servis tepsisine yerleştirip üzerine şurubu dökün. Ilık ikram edebilmek için, tepsiyi 120 derece sıcaklıktaki fırına, 1 saattan çok kalmamak üzere, sürün. Eğer armutları bütün bıraktıysanız –belki de alacalı soydunuz– şeker kaplı menekşeler hoş bir süsleme olabilir.

❦ Crustade (Meyveli turta): Hurma, kuru üzüm ya da kuşüzümü, fındık fıstık gibi kuru meyveler ya da mevsimine göre böğürtlen katabileceğiniz, üstü açık bir turta. Hazır, ince kıyılmış elma, kuru üzüm ve baharat karışımı olan modern harçla da (artık gerçekten et kullanılarak ticari olarak yapılmıyor bu harç) doldurabilirsiniz turtanızı. Bir *Crustad Lumbard*'ın (Lombardiya turtası) içinde ilik köftesi, tavşanlar ve küçük kuşlar (perhiz günlerinde balık) ve hurma bulunurdu. Peynir koyarak bir başka türünü elde edebilirsiniz. Yaratıcı olun.

Hamurdan büyük bir tabla ya da birer kişilik küçük tablalar yapın. 1,5 fincan şekere 7-8 yumurta hesabıyla, yumurta ve şekeri çırparak zengin bir bulamaç hazırlayın. Buna, 1 litre yağsız krema ve baharatı katın. Yağsız krema yerine badem sütü ya da ikisini yarı yarıya kullanabilirsiniz. Baharat deyince, içine öğütülmüş tarçın, karanfil, zencefil, küçük hindistancevizi kabuğu, kakule ve safran ile 1/2 çay kaşığı tuz girecektir (eğer tümünü kullanıyorsanız, her birinden 1/4 ila 1/2 çay kaşığı dolayında kullanın). Tartın üzerine serdiğiniz dolgu malzemesinin üzerine bu karışımı dökün ve 205 derece sıcaklıktaki fırında 10-12 dakika pişirin, sonra sıcaklığı 175 dereceye düşürerek, 25 dakika, sapladığınız kürdana hamur yapışmadan çıkıncaya dek pişirin (küçük tartlar daha az süre ister). Yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

❦ Blamenger (Baharatlı Tavukgöğsü)
1 kısır horoz ya da kısır horoz ve tavuğun göğüs etleri
(aşağıda iki uygulama göreceksiniz)

2 fincan badem sütü
horozun çerki çöktürülmüş haşlama suyu
pirinç unu
isteğe göre şeker
havlıcan kökü kurusu (zencefilin daha yumuşak bir türü, Endonezya dilinde laos)
ak biber
tereyağı
yağlı kâğıt

1. Uygulama
1 kısırlaştırılmış horoz, yaklaşık 3 kg
tuz ve biber
defne yaprağı ve 1 küçük soğan (isteğe bağlı)
haşlama için tavuk suyu

Horozun içine tuz ve taze öğütülmüş biber serpin, isterseniz bir defne yaprağı ile bir küçük soğan da katabilirsiniz. Horozun kanatlarını ve butlarını bağlayıp tavuk suyunda (evde yapılmış olanı yeğlenir) hafif ateşte yaklaşık iki saat süreyle ya da butlar kolay ayrılana kadar tıkırdatın. Eğer fırında pişiriyorsanız, bir taşım kaynattıktan sonra, 165 derece sıcaklıktaki fırının ortasına yerleştirip, yine iki saat süreyle pişirin. Julia Child'ın bir hilesinden yararlanmak isterseniz, horozun göğsünü çift kat tülbentle örtün. Tülbentin suya batan uçlarından et suyu yukarılara doğru emilerek beyaz eti sürekli ıslak tutar.

2. Uygulama

Bir horozun göğüs etini ya da iki büyük tavuk göğsünü evde yapılmış tavuk suyunda haşlayın.

Her iki uygulama için de et soğuduktan sonra ince ince didin (liflerine ayırın). Bir İtalyan tarifinde, didilmiş etin saç teli kadar ince olması gerektiği söyleniyor! Olmazsa, ezmesini yapın ve bir kenarda bekletin.

2 fincan badem sütüne (yukarıda sözünü ettiğim badem bulamacına keçi sütü çok yakışır) biraz çerki çöktürülmüş haşlama suyu katın.

Oranını belirlemek zor: Yemeğin özgün adında geçen beyazlığın yok olması istenmeyecektir, ayrıca, kuşun en tatsız yeri göğüs eti olduğuna göre, kuşun lezzeti ancak derinden derine gelmelidir. Bu arada (eğer mutfakta çalıştırdığınız köleler yeterince istekliyse) kabuklu pirinci dibekte dövdürün ya da ev değirmeninden geçirin. Badem sütünün yaklaşık üçte biri ile yarısı arasında bir miktarda pirinç ununa gereksinim duyacaksınız.

Badem sütünü (ortaçağın tatlıya düşkünlüğünü akıldan çıkarmadan) istediğiniz kadar şeker ve birkaç dilim galanga kökü kurusuyla birlikte dibi kalın bir tavada ısıtın. Bir yandan pirinç ununu eklerken bir yandan karıştırarak koyulaşmasını sağlayın. Horoz ya da tavuk ezmesini katıp beyaz biber serpin.

Topraktan, kapaklı, yassı, oval bir fırın kabının içini tereyağıyla iyice yağlayın. Sonra, tereyağıyla yağlanmış yağlı kâğıdı iki baştan taşacak biçimde boylu boyunca kaba yayın ve tavuk ezmenizi tıka basa doldurun. Katılaşıncaya kadar 165 derece sıcaklıkta, fırında pişirin.

İkram ederken, üzerini şeker kaplı menekşe ve başka çiçeklerle ya da taze otlardan oluşturacağınız bir motifle süsleyin.

Not: Perhiz günlerinde ya da mönüde balığa daha çok yer vermek istediğiniz zaman, aynı yemeği her hangi bir beyaz, eti sıkı bir balıkla pişirebilirsiniz (Gotik dönemde turnabalığı makbuldü). Son verdiğim yemekte balık kullandım ve "tutması", sertleşmesi aşırı zaman aldı. Eğer sertleşme sürecini çabuklaştırmak için katacağınız yumurtanız yoksa, bunu unutmayın (yumurtanın sarısı renk kattığı için de kullanılır).

❦ Cockentrice (Horoz-Domuz Karması): Yunan şöleninde pişirdiğimiz yarısı kızarmış, yarısı haşlanmış domuzla karşılaştırın. Bu karma yaratığı gerçekleştirmenin bir yolunu Madeleine Pelner Cosman bize kitabının *(Fabulous Feasts,* s. 200) *sotelte*'ler ve *entreme*'ler bölümünde bir tarifte veriyor. Büyük bir kısır horozun ön yarısını bir domuz yavrusunun arka yarısına diktikten sonra, kalan yarıları bir başka *mischling* (karışım) için saklayabilirsiniz (derin dondurucunuzda yer varsa).

Masadan son bir "kadeh" ya da Fransız ve İngiliz saraylarında kullanılan deyimle son bir *issue* (ikram) olarak *Hippocras* [baharatlı şarap]

sunmanın zamanıdır şimdi, ardındanda yemek üstüne yemek faslı... Bu fasılda badem şekeri gibi çerez çeşitleri ve en önemlisi, soluğu hoş kokutsun diye şekerle kaplanmış anason tohumu bulunmalıdır.

❦ Hippocras (Baharatlı Süzme Şarap): Bizim baharatlı şaraplarımıza benzeyen bu içki adını, *Hippocrates*'in onuruna, onun adıyla anılan, içinden süzüldüğü derin eczacı torbasından alır.

Tarçının ağır bastığı bir baharat karışımı yapın. Tarçının yarısı kadar zencefil, cennet taneleri (isteğe bağlı), dörte biri kadar küçük hindistancevizi tohumu, küçük hindistancevizi kabuğu, karanfil, havlıcan ve kakule katın. Bu baharat karışımının otuz gramını 180 gram şekerle karıştırın (bu karışıma "Dük'ün barutu" denirdi) ve 1 litre kırmızı şaraba katın. Bir taşım kaynattıktan sonra, bırakın 10-15 dakika hafif ateşte tıkırdasın. Temiz bir tülbetten süzün. Soğuk ya da sıcak ikram edilebilir. Eğer artan bekleyecekse ağzını sıkı kapatın (bir hafta içinde şeker nedeniyle ekşiyecektir).

Kaynakça

Birincil Kaynaklar

İlkçağ ve Klasik Dönem

Aelian (Claudius Aelianus; 3. yy başı). *On the Characteristics of Animals.* Çev. A.F. Schofield, 3 Cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1958-59.

Alcman. *Lyra Graeca* içinde, ed. J.M. Edmonds. Cilt 1, s. 44-135. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1928.

The Ancient Egyptian Book of the Dead. Çev. R. O. Faulkner; ed. Carol Andrews. Gözden geçirilmiş basım, Londra, 1985.

Anthimus (MS 5.-6. yy). *De observatio ciborum.* Metin ve açımlama, Shirley H. Weber (tez, Princeton 1923), Leiden, 1924; son çeviri Mark Grant. Totnes, Devon, 1996.

Apicius, Marcus Gavius (MS 1. yy). *De re coquinaria.* [Geç antik dönemde elden geçirilerek ev yönetimi ve tedavi yollarına ilişkin öğütlerle birleştirilmiş.]

Apicii Decem Libri qui dicuntur De re coquinaria et Excerpta Vinidario conscripta. Çev. M.E. Milham, Bibliotheca Teubneriana, Akademie der Wissenschaften zu Berlin. Berlin, 1969. [Tüm eleştirel çıkmalarla birlikte, son biçimi verilmiş modern Latince basım.]

Glossarial Index to De Re Coquinaria of Apicius. Ulusal Bilimsel Araştırma Merkezi inceleme ve yorumları. Nationale de la Recherche Scientifique, no. 58. Paris, 1965.

André, Jacques. *Apicius "L'art culinarie" De re coquinaria* [1965]. Yeni basım, Paris, 1974. [Plinius'un *Doğa Tarihi* adlı yapıtı (bkz. aşağıda) konusunda en yararlı açımlamanın yazarından usta işi bir yayın. Daha erken tarihli çeviriler ve incelemeler üzerindeki düzeltmeleri nedeniyle vazgeçilmez bir çalışma.]

Brandt, Edward. *Untersuchungen zum römischen Kochbuche.* Philologus, Ek 19, 3. Leipzig: Teubner, 1927. [Çeşitli bölümlerin kime ait olduğunun saptanması; tariflerin numaralandırılması.]

Edwards, John. *The Roman Cookery of Apicius. A Treasury of Gourmet Recipes and Herbal Cookery.* Point Roberts, Wash., 1984. [Özgürce yapılmış bir çeviri; günümüze uyarlanarak aralara ilginç tarihsel notlar serpiştirilmiş.]

Flower, Barbara ve Elizabeth Rosenbaum. *Apicius. The Roman Cookery Book,* Londra, 1958. [İngilizce bilenlerin kolayca kavrayabileceği türden bir çeviri ve açımlama. (Koşut yürüyen Latince metin ve dipnotlarda önerilen kimi tarifler, benim bu yepyeni uğraşa atılmama yol açtı.) Kısa bir süre önce Bayan Rosenbaum-Alföldi Almanya'da kitabın daha yeni bir basımını yaptı.]

Giarratano, Cesare ve Friedrich Vollmer. *Apicii Librorum qui dicuntur De Re Coquinaria quae extant.* Leipzig: Teubner, 1922. [Rönesans hümanistlerininkinden sonra yapılmış ilk gerçek çözümlemeli baskı.]

Guégan, Bernard. *Les dix livres de cuisine d'Apicius.* Paris, 1933. [Ünlü bir yeme içme uzmanının bu çevirisi ve açımlaması, hem mutfak uygulaması, hem de klasik yazım alanında bilgiye dayalı kurgulaması dolayısıyla değerli.]

Schuch, C.T. *Apici Caeli De Re Coquinaria Libri Decem* [1867]. Heidelberg, 1974.

Vehling, Joseph Dommers. *Apicius: Cookery and Dining in Imperial Rome* [1936]. New York, 1977. [Latince bilgini olmayan bir şef'ten İngilizce'ye çevirisi. (Romalıların balık salçası [*garum*] kolayından "balık suyu" diye çevrilmiş!) Baskılar ve açımlamalara ilişkin yararlı bir kaynakça içeriyor.]

Archestratus [Arkhestratus] of Gela *vel* Syracuse. *Supplementum Hellenisticum.* Ed. H. Lloyd-Jones ve P. Parsons, 46-75. Berlin, 1983.

Aristotle [Aristoteles]. *Metaphysics and Oeconomicus.* Ed. ve çev. H. Tredennicks ve C. Armstrong. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1935.

___*On Sophistical Refutations; On Coming-to-Be and Passing-Away.* Çev. E.S. Forster. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1955.

Arrian [Arrianus]. *History of Alexander and Indica.* Ed. P.A. Brunt. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass. [1929-33], 1976.

Athenaeus [Athenaios; MS y. 200]. *The Deipnospohists.* Metin ve çeviri C.B. Gulick. 7 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1927-50. [Roma dönemi Mısır'ında bu başlığa "Lezzet Meraklıları Akşam Yemeğinde" denebilirdi].

Aulus Gellius (MS 2. yy). *The Attic Nights of Aulus Gellius.* Ed. J.C. Rolfe. 3 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1927], 1961.

Campbell, David A., ed. *Greek Lyric.* 5 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass. 1982-1993.

Cato, Marcus Porcies (MÖ 234-149). *On Agriculture.* Metin ve çev. W.D. Hooper, gözden geçirim H.B. Ash. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1934.

___*De l'agriculture de Cato.* Ed. ve çev. Raoul Goujard. Paris, 1975. [Geniş açımlama ile.]

Celsus, Aulus Cornelius (MS 1. yy). *De medicina.* Çev. W.G. Spencer. 3 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1935-38], 1971.

Columella, L. Junius Moderatus (MS 1. yy) *On Agriculture.* Metin ve çeviri: H.B. Ash ve E.S. Forster. 3 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1940 ve sonrası], 1977.

The Complete Greek Dramas. Ed. J. Whitney Oates ve Eugene O'Neill, Jr. 2 cilt. New York, 1938.

Davies W. V. *Egyptian Hieroglyphs.* Berkeley ve Los Angeles, 1987.

Dio (Cassius Dio; MS 3. yy başları) *Dio's Roman History.* Ed. Earnest Cary. 9 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1944 ve sonrası.

Dioscorides, Pedanios (MS y. 40-80). *De material medica libri quinque.* Ed. M. Wellmann. Berlin, 1907-14; yeniden basım, 1958.

___*Dioscorides on Pharmacy and Medicine.* Ed. John M. Riddle. Bilim Tarihi dizileri, no. 3. Austin, Tex., 1985.

The Egyptian Book of the Dead. Ed Thomas G. Allen. Chicago, 1960.

Edmonds, J.M., ed. ve çev. *Elegy and Iambus.* 2 cilt. Loeb Classical Library. Londra. 1931.

Ennius, Quintus (ö. MS 169). *Hedyphagetica. Remains of Old Latin* içinde. c. 1. Ed. E.H. Warmington. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1961.

Erman, [Georg] Adolf, ed. ve çev. *The Ancient Egyptians: A Sourcebook of Their Writings.* New York, 1966.

Galen (Galenos; MS 2. yy). *De sanitate tuendi. De alimentorum facultatibus. De bonis malisque sucis... De Ptisana.* Ed. Konrad Koch ve diğ. Corpus medicorum Graecorum. Leipzig: Teubner, 1923.

___*Peri kraseōn (De temperamentis Liber III).* Ed. George Helmreich. Stuttgart, 1904; yeni basım, 1969.

Gargilius Martialis, Quintus (is 3. yy). *De bortis.* Felsefi Eserler 1. Bologna,1988.

Guglielmi, W. *Reden, Rufen und Lieder auf altägyptischen Darstellungen der Landwirtschaft, Viehzucht, des Fisch-und Vogelfangs vom Mittleren Reich bis zur Spätzeit.* Thübingen ägyptische Beiträge, 1. Bonn, 1973.

Herodotos, *Histories.* Ed. ve çev. A. D. Godley. Loeb Classical Library. 4 cilt. Cambridge, Mass., 1926- .

Hesiod. *Theogony, Works and Days,* çev. R. Lattimore. Ann Arbor, 1959.

Hippokrates. *Du Regime.* Ed. ve çev. Robert Joly. Chicago, 1951.

___*Hippocratic Writings* [1950]. Ed. G.E.R. Lloyd; Çev. J. Chadwick ve diğ., New York, 1978.

Homer [Homeros]. *The Iliad of Homer.* Çev. R. Lattimore. Chicago, 1951.

___ *The Odyssey.* Ed. ve çev. A.T. Murray. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1946.

Horace (Quintus Horatius Flaccus; MÖ 65-8) *Satires; Epistles and Ars Poetica.* Ed. H.R. Fairclough. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1926], 1978.

____*Odes and Epodes.* Ed. C.E. Bennett. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1939.

___ *The Odes of Horace.* Ed. ve çev. Arthus Palmer. 4· basım, Londra, 1891.

Juvenal (Decinus Iunius Juvenalis; MS 60-100). *Satires* (Persius'la). Ed. G.G. Ramsay. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1918], 1959.

Lichtheim, Miriam. *Ancient Egyptian Literature: A Book of Readings.* 3 cilt. Berkeley ve Los Angeles, 1973-80.

Livy (Titus Livius; MÖ 59-MS 17). *Ab urbe condita.* Ed. Benjamin O. Foster. 13 cilt. Loeb Classical Library. Londra, 1919 ve sonrası.

Lucian of Samosata. (Samsatlı Lucianus; MS y. 129-190) *Convivium. Luciani Samosatensis Opera* içinde. Ed. Charles Jacobitz. 3 cilt. Leipzig: Teubner, 1881-84.

___ *Lucian.* İngilizce'ye çeviren: A.M. Harmon. 8 cilt. Loeb Classical Library. Londra, 1913 ve sonrası.

Macrobius, Theodosius Ambrosius Aurelius (MS 4.-5. yy'lar). *Saturnalia.* Ed. ve çev. H. Bornecque. 2 cilt. Paris, 1937.

___ *Saturnalia.* Çev. Percival V. Davies. New York, 1969.

Manetho. *Manetho.* Ed. W.G. Waddell. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1940.

Martial (M. Valerius Martialis; MS y. 40-105). *Epigrams.* Ed. Walter C.A. Ker. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1919], 1968.

Menander [Menandros]. *Menandri reliquiae selectae.* Ed. F. Sandbach. Oxford, 1972.

___ *The Plays of Menander,* Ed. ve çev. L. Casson. New York, 1971.

Oppian [Oppianus]. *Cynegetica, Halieutica. Oppian. Colluthus. Tryphiodorus* kapsamında. Ed. ve çev. A.W. Mair. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1928.

Ovid (Publius Ovidius Naso; MÖ 43-MS 17/18) *Ovid's Fasti.* Çev. ve ed. James G. Frazer. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1931], 1976.

XII Panegyrici Latini. Ed. Emil Baehrens. Leipzig, 1974.

Petronius Arbiter (ö. MS 66) *Satyricon* (Seneca'nın *Apocolocyntosis*'i ile). Ed. M. Heseltine. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1913], 1969.

___ *Petrone Latin et François, traduction entiére, suivante le manuscript trouvé á Belgrade en 1688.* [Ed. M. Nodot]. 2 cilt, Amsterdam, 1856.

Pindar, *Odes.* Ed. ve çev. J.E. Sandys. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1915.

Plato. *Laws.* Ed. R.G. Bury. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1952.

___ *Republic.* Ed. Paul Shorey. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1930.

___ *Symposium.* Ed. W.R. M. Lamb. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1953.

Pliny, Yaşlı (Gaius Plinius Secundus; MS 23-79). *Natural History* [Doğa Tarihi, *DT*]. Ed. H. Rackham. 10 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1938.

___ *Pline l'ancien: Histoire naturelle.* Ed. Jacques André. 13 cilt. Paris, 1958. [Açımlama özellikle: "Des arbres fruitiers: La vigne" başlıklı 14. kitap için değerli.]

Pliny, Genç (G. Plinius Caecilius Secundus; 1. –2. yy). *Letters.* Çev. W. Melmoth, ve ed. W.M.L. Hutchinson. 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1915.

Plutarch (Plutarkhos; y. 45/50-125). *Plutarch's Lives.* Çev. B. Perrin. 10 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1914-.

___ *Plutarch's De Iside et Osiride.* Ed. J.G. Griffiths. Cardiff, 1970.

___ *Plutarch's Moralia.* Ed. H.B. Hoffleit, çev. P.A. Clement. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1969. [*Quaestiones convivales* ("Sofra Sohbeti") 8 ve 9. ciltlerde yer alıyor.]

Pollux, Julius (MS y. 130-188). *Onomasticon.* Ed. Erich Bethe, 3 cilt. Stuttgart, 1967.

Seneca (Lucius Annaeus Seneca; MÖ 4- MS 65). *Ad Lucilium: Epistulae morales.* Ed. R.M. Gummere. 3 cilt. Loeb Classical Library. Londra, 1917-25.

Simpson, William K., ed. *Literature of Ancient Egypt: An Anthology of Stories, Instructions and Poetry.* Yeni basım. New Haven, 1973.

Strabon, *The Geography of Strabo.* Çev. H. Leonard Jones. 8 cilt. Loeb Classical Library. Londra, 1917-32.

Strauss, Leo. *Xenophon's Socratic Discourse: An Interpretation of the Oeconomicus.* Ithaca, N.Y., 1970.

Suetonius (Gaius Suetonius Tranquillus; MS 69?-12? ya da daha sonra). *Lives of the Roman Emperors.* Ed. J.C. Rolfe, 2 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1914], 1924.

Theophrastus. *Enquiry into Plants.* Ed. ve çev. A. Hort. 2 cilt. Loeb Classical library. Cambridge, Mass., 1916.

___ *De causis plantarum.* Çev. Benedict Einarson ve George K. K. Link. 3 cilt. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1976-90.

Varro, Marcus Terentius (MÖ 116-27). *On Agriculture* (Cato ile birlikte). Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1943.

___ *Peri edesmaton.* F. Buecheler, ed. *Petronii Saturae et Liber Priapeorum et Varronis Menippearum Reliquiae.* Berlin, 1922.

___ *De lingua latina: La langue latine.* Ed. Pierre Flobert. 2 cilt. Paris, 1985.

Virgil (Publius Vergilius Maro; MÖ 70-19). *Georgis,* Ed. H.B. Fairclough. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., [1916], 1935.

___ (Düzmece-Virgilius). *Moretum. Appendix Vergiliana.* Çev. J.J. Mooney, *Minor Poems.* Birmingham, 1916; 2. gözden geçirilmiş baskı, 1920.

Xenophanes of Colophon. *Fragments.* Çeviri ve açımlama: J.H. Lesher, Toronto. 1992.

Xenophon. *Oeconomicus.* Ed. E.C. Marchant. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1965. Bkz. ayrıca yukarıda: Strauss (1970).

___ *Symposium.* Ed. O.J. Todd. Loeb Classical Library. Cambridge, Mass., 1961.

Erken Ortaçağ ve Gotik Dönemler

A Collection of Ordinances and Regulations for the Government of the Royal Household. Londra: Society of Antiquaries, 1970.

Anonim. *Sir Gawain and the Green Knight.* Ed. J.R.R. Tolkien ve E.V. Gordon, Oxford, 1925. 2. ed. gözden geçiren Norman Davis, 1967; Çeviri Tolkien, Boston, 1975.

Anonim. (y. 1290-14. yy başı). *Enseingnemenz qui enseingnent a apareiller toutesmanieres de viandes...* Paris, Bibliotheque Nationale, yazma Lat. 7131. [iki ayrı inceleme daha içeriyor: *Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia ciba'ria* ve *Liber de coquina.*] Bkz. Marianne Mulon, "Deux traités inédits d'art culinary médiéval" (1970) ile Carole Labert, ed., *Du manuscript á la table* (1992), no. 104 *Répertoire des manuscripts.*

Anonim. (14. yy). *Le grand cuysinier de toute cuysine.* Yazma kayıp. Değişik adlarla basılmış, Paris, 1540-66.

Anonim. [II. Richard'ın aşçıları] (y. 1390). *The Forme of Cury.* Yazma. British Museum, Add. 5016 ve başkaları.

Pegge, Samuel, ed. *The Forme of Cury.* Londra: J. Nicols, 1780.

Richard Warner. *Antiquitates culinariae: Tracts on Culinary Affairs of the Old English* [Londra, 1791]. Londra: Prospect Books, 1983.

Bkz. ayrıca Constance Hieatt ve Sharon Butler, *Curye on Inglysch* (1985).

Anonim. [1393 yılı dolayında bir Paris'linin genç yeni geline öğütleri.]. Paris, Bibliothéque nationale, fonds fr. 12477 ve başkaları.

Pichon, Jérôme, ed. *Le Ménagier de Paris.* Société des Bibliophiles François. 2 cilt. Paris: Crapelet, 1846.

Power, Eileen, ed. *The Goodman of Paris... A Treatise on Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris.* Londra: Routledge, 1928 [Pichon baskısının kısaltılmış çevirisi.]

Brereton, Georgine E. ve Janet M. Ferrier, ed. ve çev. *Le Ménagier de Paris.* Açımlamayla birlikte. Oxford: Oxford University Press, 1981.

Anonim. (y. 1430). Yazma. British Museum, Harley 279.

Margaret Webb. *Early English Recipes Selected from the Harleian MS, 279 of about 1430* , Sir Stephen Gaselee'nin sunuş yazısıyla. Cambridge, 1937.

Bkz. ayrıca Thomas Austin, *Two Fifteenth-Century Cookery Books* (1888).

Anonim. [Yemek tarifleri] (15. yy). Yazma. British Library, Sloane 1201.

Bkz. Thọmas Wright, *The homes of other Days* (1871), iki menü içeriyor; tarifler için bkz., Hieatt ve Butler, *Curye on Inglysch* (1985).

Anonim. (Veneto, 14. yy). *Libro per cuoco.* Yazma. Roma, Biblioteca Casanatense, kod. 225.

Ludovico Frati, ed. *Libro di cucina del secolo XIV.* Livorno: R. Giusti, 1899; yeni basım, Bologna, 1970.

Bkz. ayrıca Emilio Faccioli, *Arte della cucina* (1966).

Anonim. (Napoli, Anjou Sarayı, 13. yy sonu-14. yy başı). *Liber de Coquina*, yazma. Paris, Bib. Nat. 7131, B Bölümü, 96v-99v.

Marianne Mulon, ed. "Deux traités inedits d'art culinary médiéval." *Bulletin phiologique et historique (jusqu'a 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques (1968).* (1970): 1: 369-435.

Anonim. (Toskana, 14. yy). *Libro della cucina.* Yazma. Bologna, Biblioteca Universitaria, no 158 [sonu].

F. Zambrini, ed. *It Libro della cucina del secolo 14.* Bologna: Romagnoli, 1863.

Bkz. ayrıca Emilio Faccioli, *Arte della cucina* (1966), 1: 19-37.

Anonim. (14. yy). *Ein Buch von guter Spise.* Münih, Universitäts-Bibliothek, kod. Yazma 731.

Hans Hajek, ed. *Das buch von güter spise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben.* Geç Ortaçağ metni, ed. W. Stammler ve E.A. Philippson, no. 8. Berlin, 1958. [Kime atfedildiği konusunda bkz. E. Schroeder, ed., *Die Gedichte des Königes vom Odenwalde* (1900).]

Anonim. (15. yy başı). *Liber Cure Cocorum.* Yazma. British Library, Sloane 1986.
Ed. Richard Morris. *Transactions of the Philological Society,* Ek. Londra. 1862.

Anonim. *A Noble Boke off Cookry ffor a Prynce Houssolde or eny other Estately Houssolde* (Leicester Kontu, Holkham Hall kitaplığı, Yazma 674). Ed. Robina Napier (Mrs. Alexander). Londra: E. Stock, 1882.

Anonim. *Küchenmeisterei* [Nürnberg, 1482; Augsburg, 1507 ve sonrası]. Ed. H. Wegener. Leipzig, 1935.

Anonim. (15. yy sonu, eski İngilizce). Başlıksız Yazma, Cambridge, Magdalene College, Pepys 1047.
Gerald A. J. Hodgett, ed. ve çev. *Stere Hit Well: A book of medieval refinements, recipes and remedies from a manuscript in Samuel Pepys's library.* Cambridge: Cornmarket, 1972. [Tıpkıbasım.]

Anonim. (13. yy). *De Quaresme et de Charnage,* Yazma. Paris, Bib. Nat., fr. 837 (ayrıca 1593, 2168, 19152, 25545).
Grégoire Lozinski, ed. *La bataille de Caresme et de charnage.* Bibliothéque de l'École des Hautes Études, cilt. 262. Paris: H. Champion, 1933.

Albertus Magnus (1193-1280). *De vegetabilibus libri VII; historiae naturalis, pars XVIII.* Ed.E. Meyer ve Karl Jessen. Frankfurt am Main, [1857] 1982.

Aldobrandino da Siena. *La regime du corps de maitre Aldebrandin de Sienne, Texte français de XIIIe siecle.* Ed. Louis Landouzy ve Roger Pepin. Paris: H. Champion, 1911.

Arnaldus de Villanova. *Liber de vinis.* [Yazma. 14. yy başı]. *The Earliest Printed Book on Wine (1478)* adıyla ed. ve çev. Henry E. Sigerist. New York, 1943.

Ausonius. *Opere.* Ed. A. Pastorino. Classici latini, ed. Italo Lana. Turin, 1971. Bkz. ayrıca Sister M.J. Byrne. *Prolegomena to an Edition of the Works of Decimus Magnus Ausonius.* New York, 1916.

Balducci Pegolotti, Francesco, *La pratica della mercature* (Yazma, Floransa, Riccardiana 2441). Ed. Allan Evans. Yayın no. 25. Cambridge, Mass.: Medieval Academy of America, 1936; yeni basım 1970.

Bartholomaeus Anglicus (13. yy ortaları). *De proprietatibus rerum. On the properties of things, John Trevisa's translation of Bartholomaeus Anglicus.* 2 cilt. Clarendon 1975. Ayrıca Robert Steele'in seçmelerine bkz., *Mediaeval Lore from Bartholomew Anglicus.* William Morris'in önsözüyle. Londra, 1924.

Bede, The Venerable (MS 8. yy). *Ecclesiastical History of the English People.* Ed. B. Colgrave ve R.A. B. Mynors. Oxford, 1969.

Byrhtferth (y. 950-1000 arasında Ramsey Manastırında Anglosakson keşişi). *Manual.* [Oxford, St. John's College, Yazma. 17, MS y. 1110]. Ed. S.J. Crawford. Erken İngiliz Metinleri Derneği. Londra: Oxford University Press. 1929.
G.F. Forsey, "Byrhtferth's Preface." *Speculum 3 (1928):* 505-22.

Chaucer, Geoffrey. *Canterbury Tales.* Ed. A.C. Cawley [1958]. New York, 1992.

Christine de Pisan. *Le livre des faits et bonnes meurs du sage Roi Charles V.* Ed. S. Solente. 2 cilt. Paris, 1936-41.

d'Escounchy, Mathieu. *Comment les entremes, joustes et veux furent fais aux banquets des ducs de Bourgoinge et de Cleves* (Yazma, Baluze 10319 [Fr. 5739]). G. du Fresne de Beaucourt, *Chroniques de Mathieu d'Escouchy* içinde basılmıştır, 2: 116-237. Paris, 1863.

Frederick II Hohenstaufen. *De arte venandi cum avibus* [Vatikan Yazma. Pal. Lat 1071] Ed. Reinher Hausherr. 6 cilt. Stuttgart, 1977-79. Bkz. ayrıca Carl A. Willemsen açımlamalı tıpkıbasım. (Graz, 1969).

Geoponika. (10. yy). *De re rustica, libri XX.* Ed. Cassiano Basso. 4 cilt 2 ciltte, Leipzig, 1781.

Guy de Chauliac. *Inventarium seu collectorium in parte cyrurgicali medicine* (1363; Orta İngilizce'ye çevirisi, yazma. Paris, Bib. Nat., anglais 25).

Margaret S. Ogden, ed. *The Cyrurgie of Guy de Chauliac.* Erken İngiliz Metinleri Derneği, no. 265. Londra: Oxford University Press, 1971.

Isidore of Seville. *Isidori Hispalensis episcopi. Etymologiarum sive originum libri XX.* Ed. W.M. Lindsay. 2 cilt. Oxford, 1911.

Mandeville, Sir John. (15. yy başı, derleyen: Liége'li Jehan d'Outremuse). *The Travels of Sir John Mandeville.* Harmondsworth: Penguin, 1983.

Marche, Olivier de la. *Mémoires.* Ed. H. Beaune ve J. d'Arbaumont. 4 cilt. Paris, 1883-88.

Neckham, Alexander [12. yy]. *De natura rerum libri duo* (de utensilium nominibus ve diğ.). Thomas Wright, ed., *A Volume of Vocabularies* içinde [Londra], 1882.

Notker "the Stammerer [Kekeme]." *Two Lives of Charlemagne.* Çeviri ve sunuş Lewis Thorpe. Baltimore, 1969.

Platearius, John, Genç (12. yy başı) *De simplicis* from *Circa instans.* Bkz. Robertson, "Circa instans" (1982); ayrıca Paul Dorveaux, *Le livre des simples medicines, traduction française du Liber... circa instans de Platearius* (Paris, 1913).

Russell, John. *Boke of Nurture* (15. yy; Gloucester Dükü Humphrey'nin protokol sorumlusunun yapıtı). Yazma, British Library, Harley 4011.

F.J. Furnivall, ed. *Early English Meals and Manners.* Erken İngiliz Metinleri Derneği, no. 32a. Londra: Oxford University Press, 1863; ayrıca, 1894 tarihli bağımsız baskı.

Sidonius, C. Sollius Modestus Apollinaris (y. 430-482). *Poems and Letters.* Ed. W.B. Anderson. Loeb Classical Library. 2 cilt. Cambridge, Mass.: 1936-65.

Taillevent (Guillaume Tirel'in takma adı). *Le viandier* [Sion: Yazma. Archives cantonales de Valais, s. 108; Paris: Bibliothéque Mazarine, 3636; Bibliothéque Nationale, fonds fr. 19, 791 ve başkaları. Basılı nüshaları: 1490-1604 arasında]. (Tirel y. 1395'te öldü; fakat Valais yazması 13. yy sonundan kalma. Bu da gösteriyor ki, Kral V. Charles'in aşçıbaşısına atfedilenler çok daha erken tarihli malzemeyi içeriyor.).

Pichon, Jérome ve Georges Vicaire. *Le Viandie de Guillaume Tirel dit Taillevent.* Paris: Tchner, 1892.

Martinet, Silvie, ed. ve çev. *Le Viandier de Taillevent. Cenevre,* 1967. [Açımlama ile birlikte.]

Scully, Terence. *The Viandier of Taillevent: An Edition of all Extant Manuscripts.* Ottowa: University of Ottowa Press, 1988.

Wernher der Gartenäre. *Helmbrecht,* [Bavyera/Avusturya, y. 1260-1274]. Linda B. Parshall, ed. ve çev. *Wernher der Gartenäre. Helmbrecht.* Garland Library of Medieval Literature, ser. A, 18. cilt. New York: Garland, 1987.

William of Rubruck [13. yy]. "The Remarkable Travels of Wm. De Rubruquis into Tartary ve China." J. Pinkerton, *A General Collection of the Best and Most Interesting Voyages and Travels in All Parts of the World.* 17 cilt içinde 7. cilt. Londra, 1808-14.

Wynkyn de Worde (15. yy). *Boke of Kervynge.* Ed. F.J. Furnivall, *Early EnglishMeals and Manners.* Erken

İngiliz Metinleri Derneği, no. 32a. Londra, 1863. [Ayrıca Erken İngiliz Metinleri Derneği, no. 4'te Caxton'un *Noble Boke of Curtasye* ve *The Babees Book* adlı kitaplarıyla birlikte yer alıyor.]

İkincil Kaynaklar

Tarihöncesi, Mısır ve Mezopotamya

Adams, R.M. *The Evolution of Urban Society: Early Mesopotamia and Prehispanic Mexico.* Chicago, 1966.

Adams, R.M. ve H.J. Nissen. *The Uruk Countryside: The Natural setting of Urban Societies.* Chicago, 1972.

L'alimentazione nel mondo antico. 4 cilt. Sergi kataloğu, Ministero per beni culturali e ambientali. Rome: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, 1987.

Amiet, Pierre. *The Art of the Ancient Near East,* çev. J. Shepley ve C. Choquet. New York, 1980.

Baines, John ve Jaromir Malek. *Atlas of Ancient Egypt.* Londra, 1979.

Baker, Herbert G. *Plants and Civilization.* Fundementals of Botany Series. Belmont, Calif., 1965.

Bates, Oric. "Ancient Egyptian Fishing." *Harvard African Studies* 1 (1917): 199-271.

Beach, Elinor Ferris. "The Samaria Ivories, *Marzeah,* and the Biblical Text." *Biblical Archaeologist* 56 (Haziran 1993): 94-104.

Beauverie, M.A. "Sur quelques fruits de l'ancienne Égypte exposés au musée de Grenoble." *Bulletin de l'Institut français d'archéologie orientale* 28 (1930): 393-405.

Beck, Martinus A. *Atlas of Mesopotamia.* Londra, 1962.

Bettinger, Robert L. *Hunter-Gatherers: Archaeological and Evolutionary Theory.* New York, 1991.

Binford, Sally R. ve Lewis R. Binford, ed. *New Perspectives in Archaeology.* Chicago, 1968.

Birket-Smith, Kaj. *The Paths of Culture: A General Ethnology,* çev. K. Fennow. Madison, 1965.

Bottéro, Jean. "The Cuisine of Ancient Mesopotamia." *Biblical Archaeologist* (Mart 1985): 36-47.

___ "Getränke." *Reallexicon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie.* 3. Bölüm, Berlin, 1966.

___ "Gewürze." *Reallexicon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie.* 3. Bölüm, Berlin, 1966.

___ "Konservierung." *Reallexicon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie.* 6. Bölüm, Berlin, 1966.

___ "Küche." *Reallexicon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie.* 6. Bölüm, Berlin, 1982.

___ "La plus vieille cuisine du monde." *L'Historie* 49 (Ekim 1982): 72-82.

___ *Textes culinairies Mesopotamiens: Mesopatamian culinary Texts. Mesopotamian Civilizations,* ed. Jerold S. Cooper, 6.cilt. Winona Lake, Ind., 1995.

Braidwood, Robert J. "The Agricultural Revolution." *Hunters, Farmers, and Civilizations,* ed. C.C. Lamberg-Karlovsky. San Francisco, 1979.

___ "The Origin ve Growth of a Research Focus: Agricultural beginnings," *Expedition* 28 (1986): 2-7.

Braidwood, Robert J. ve Bruce Howe. *Prehistoric Investigations in Iraqi Kurdistan.* Studies in Ancient Oriental Civilization, no. 31. Chicago, 1960.

Brothwell, Don. *The Bog Man and the Archaeology of People.* Cambridge, Mass., 1987.

Brothwell, Don ve Patricia Brothwell. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples.* Ancient Peoples and Places Series, ed. Glyn Daniel, no. 66. New York, 1969.

Brothwell, Don ve Eric Higgs, ed. *Science in Archaeology: A Comprehensive Survey of Progress and Research.* New York, 1963.

Bulletin on Sumerian Agriculture 1984-. [1. cilt tahıllara ayrılmış makaleleri içeriyor.]
Callen, E.O. "Diet as Revealed Coprolites." *Science in Archaeology*, ed. Don Brothwell ve Eric Higgs. New York, 1963.
Charles, M.P. "An Introduction to the Legumes and Oil Plants of Mesopotamia." *Bulletin on Sumerian Argiculture* 2 (1985): 39-61.
Civil, Miguel. "A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song." *Studies Presented to Leo Oppenheim*, 67-69. Chicago, 1964.
Clark, Grahame. *Economic Prehistory: Papers on Archaeology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.
Cohen, Mark Nathan. *The Food Crisis in Prehistory: Overpopulation and the Origins of Agriculture*. New Haven: Yale University Press, 1977. [Tartışmalı.]
Cole, Soina. *The Neolithic Revolution*. 5. basım. British Museum of Natural History, no. 541. Londra: British Museum of Natural History, 1979.
Coles, Bryony. *Anthropology for Archaeologists*. Londra: Duckworth, 1981.
Contenau, Georges. *Everyday Life in Babylonia and Assyria*. New York, 1954.
Cowan, C. Wesley ve P.J. Watson, ed. *The Origins of Agriculture: An International Perspective*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry. Washington D.C., 1992.
Crabtree, Paul J., Douglas Campana ve Kathleen Ryan, ed. *Early Animal Domestication and its Cultural Context*. MASCA Research Papers in Science and Archaeology, cilt. 6, eki. Philadelphia, 1989.
Dalley, Stephanie. *Mari and Karana: Two Babylonian Cities*. Londra, 1984.
Darby, William J., Paul Ghaliounghi ve Louis Grivetti. *Food: The gift of Osiris*. 2 cilt. Londra, 1977.
Dixon, J.E., J.R. Cann ve C. Renfrew. "Obsidian and the Origins of Trade." *Hunters, Farmers, and Civilizations*, ed. C. C. Lamberg-Karlovsky. San Francisco, 1979.
Ehrenberg, Margaret. *Women in Prehistory*. Norman, Okla, 1989.
Ellis, Maria de Jong. "An Agricultural Administrative Archive in the Free Library of Philadelphia." *Journal of Cuneiform Studies* 29 (1977): 127-150.
Emery, Walter B. "A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period." Nederlands Instituut voor het Nabije Oosten, *Scholae Adriani de Buck memoriae dicatae*, no. 1 (Leiden, 1962), 13-17.
Erman, [Georg] Adolf. *Life in Ancient Egypt* [1984] : Yeni Dover baskısı, New York, 1971. [Eskimiş olmakla birlikte, ayrıntılara ilişkin yararlı çizimler içeriyor.]
Figulla, H.H. "Accounts concerning Allocations of Provisions for Offerings in the Ningal-Temple at Ur." *Iraq* 15 (1953): 88-122.
Finegan, Jack. *Archaeological History of the Ancient Middle East*. New York, 1979.
Finet, André. "Le vin á Mari." *Trade in the Ancient Middle East*, , ed. J. D. Hawkings. Uluslararası Asuroloji Buluşması, no 23., 1977. [*Archiv für Orient-forschung* 25'te bir makalenin özeti (bkz. 3 bölüm, n. 12).]
Flannery, Kent V. "Early Pig Domestication in the Fertile Crescent." *The Hilly Flanks and Beyond*, ed. Linda S. Braidwood ve Robert J. Braidwood. Chicago, 1983.
___ "The Ecology of Early Food Production in Mesopotamia." *Science* 147 (1965): 1247-56.
Fox, Michael V. "A Study of Intef." *Orientalia* 46 (1977): 400-403.
Frankfort, Henri. *The Art and Architecture of the Ancient Orient*. Baltimore, Md., 1955.

Germer, Renate. *Flora des pharaonischen Aegypten.* Mainz am Rhein: P. von Zabern, 1980.
Gilbert, Robert I. ve James H. Mielke, ed. *The Analysis of Prehistoric Diets.* Orlando, Fla., 1985.
Gould, Richard A., ed. *Explorations in Ethnoarchaeology.* Albuquerque, 1978.
Groenewegen-Frankfort, H.A. *Arrest and Movement: An Essay on Space and Time in the Representational Art of the Ancient Near East* [1951]. Cambridge, Mass., 1987.
Hartman, Louis F. ve A.L. Oppenheim. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia. Journal of the American Oriental Society* eki, no. 10. Baltimore, 1958.
Hartmann, Fernande. *L'agriculture dans l'ancienne Égypte.* Paris, 1923.
Hawkings, James D., ed. *Trade in the ancient Near East.* 23. Uluslararası Asuroloji Buluşması. Birmingham Üniversitesi, Temmuz 1976. Londra, 1977.
Heidel, Alexander. *The Gilgamesh Epic and Old Testament Parallels.* Chicago, 1946.
Heiser, Charles Bixler. *Seed to Civilization: The Story of Man's Food.* San Francisco, 1973.
Helbaek, Hans. "First Impressions of the Çatal Hüyük Plant Husbandry," *Anatolian Studies* 14 (1964): 121-23.
Helck, Wolfgang ve Eberhard Otto. *Lexikon der Ägyptologie.* 14 ciltten 7'si. Wiesbaden, 1976-92.
Henry, Donald O. *From Foraging to Agriculture: The Levant at the End of the Ice Age.* Philadelphia, 1989.
Herre, Wolf. "The Science and History of Domestic Animals." *Science in Archaeology,* ed. Don Brothwel ve Eric Higgs. New York, 1963.
Higgs, Eric S. *Papers in Economic Prehistory.* 2 cilt. Londra, 1972-75.
Higgs, Eric S. ve M.R. Jarman. "The Origins of Agriculture: A Reconsideration," *Antiquity* 43 (1969): 31-41.
Hoffner, Harry A., Jr. *Alimenta Hethaeorum: Food Production in Asia Minor.* New Haven , 1974.
Hole, Frank. "Pastoral Nomadism in Western Iran." *Explorations in Ethnoarchaeology,* ed. Richard A. Gould. Albuquerque, 1978.
Hole, Frank. "Evidence of Social Organization from Western Iran, 8000-4000 B.C." *New Perspectives in Archaeology,* ed. Sally R. Binford ve Lewis R. Binford. Chicago, 1968.
Hopf, Maria. "Frühe Kulturpflanzen aus Bulgarien." *Jahrbuch des römisch-germanischen Zentral-museum* 20 (1973): 1-55.
Hugonot, Jean-Claude. *Le jardin dans l'Egypte ancienne.* New York, 1989.
Jacobsen, Thorkild. "Mesopotamia." H. Frankfort ve diğ. *The Intellectual Adventure of Ancient Man.* Gözden geçirilmiş kaynakça ile birlikte yeni basım. Chicago, 1946.
James, Edward Oliver. *Sacrifice and Sacrament.* Londra, 1962.
Jensen, Lloyd B. *Man's Foods, Nutrition and Environments in Food Gathering Times and Food Producting Times.* Champaign, Ill., 1953.
Katz, Solomon H. ve Mary M. Voigt. "Bread ve Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet." *Expedition* 28 (1986): 23-34.
Katz, Solomon H. ve Fritz Maytag. "Brewing an Ancient Beer." *Archaeology* 44 (1991): 24-33.
Keimer, Ludwig. "La boutargue dans l'ancienne Égypte." *Bulletin de l'Institut française d'Égypte* 21 (1938-39): 215-43.
___ *Die Gartenpflanzen in alten Agypten: Agyptologische Studien* [1924]. 2 cilt. Yeni basım, Hamburg, 1984.

___ "Pavian und Dum-Palme." *Mitteilungen des deutschen Institutes für ägyptische Altertumskunde in Kairo* 8 (1939): 42-45.
Kemp, Barry J. *Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization.* New York, 1970.
Kenyon, Kathleen. *Archaeology in the Holy Land.* 3d ed. New York, 1970.
Kramer, Samuel Noah. *The Sumerians: Their History, Culture and Character.* Chicago, 1963.
Laclant, Jean, "Le role de l'allaitement et du lait d'aprés les texts des Pyramides." *Journal of Near Eastern Studies* 10 (1951): 123-27.
Lamberg-Karlovsky, C.C., ed. *Hunters, Farmers, and Civilizations: Old World Archaeology: Readings from Scientific American.* San Francisco, 1979.
___ *Old World Archaeology: Foundations of Civilization: Readings from Scientific American.* San Francisco, 1972.
Lee, Richard B. ve Irven DeVore, ed. *Man the Hunter.* Chicago, 1968.
Leek, F. Filce. "Teeth and Bread in Ancient Egypt." *Journal of Egyptian Archaeology* 58 (1972): 126-32.
___ "Further Studies." *Journal of Egyptian Archaeology* 59 (1973): 199-204.
Lefebvre, Gustave, ed. ve çev. *Romans et contes Égyptiens de l'époque pharaonique.* Paris: Maisonneuve, 1949.
Lerche, Grith. "Khubz Tannur: Freshly Consumed Flat Bread in the Near East." *Food in Perspective: Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Cardiff, Wales, 1977,* ed. A. Fenton ve T.M. Owen. Edinburgh, 1981.
Lesko, Barbara. "True Art in Ancient Egypt." *Egyptological Studies in Honor of Richard A. Parker.* Hanover, N.H., 1986.
Lesko, Leonard H. *King Tut's Wine Cellar.* Berkeley, Calif., 1977.
Levey, Martin. "Food ve its Technology in Ancient Mesopotamia. The Earliest Chemical Processes and Chemicals." *Centaurus* 6 (1959): 36-51.
Lucas, Alfred. *Ancient Egyptian Materials and Industries.* J.R. Harris tarafından gözden geçirilmiş ve genişletilmiş 4. basım. Londra, 1962.
Lutz, H. F. *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient.* New york, 1922.
MacKay, Alastair I. *Farming and Gardening in the Bible.* Emmaus, Pa., 1950. Yeniden basım, Old Tappan, N.J., 1970.
MacNeish, Richard S. *The Origins of Agriculture and Settled Life.* Norman, Okla., 1992.
Manniche, Lise. *An Ancient Egyptian Herbal.* Austin, Tex., 1989.
Mateescu, Corneliu N. "Remarks on Cattle Breeding and Agriculture in the Middle and Late Neolithic on the Lower Danube." *Dacia: Revue d'archeologie et d'histoire ancienne* 19 (1975): 13-18.
Mauer, Gerlinde. "Agriculture of the Old Babylonian Period." *Journal of the Ancient Near Eastern Society* 15 (1983): 63-78.
Mellaart, James. *Çatal Hüyük: A Neolithic Town in Anatolia.* Londra, 1967.
___ *Excavations at Hacilar.* Ankara, İngiliz Arkeoloji Enstitüsü'nün yaptığı özel yayınlar, no. 9-10. Edinburgh, 1979.
Mertz, Barbara. *Red Land, Black Land: Daily life in Ancient Egypt.* Gözden geçirilmiş basım. New York, 1978.
Milano, Lucio. "Alimentazione e regioni alimentary nella Siria preclassica." *Dialoghi di archeologia,* n.s., 3. Milano, 1981.

Montet, Pierre. *Everyday Life in Egypt in the Days of Ramesses the Great* [1925]. David B. O'Connor'un yeni sunuş yazısıyla yeniden basım. Philadelphia, 1981.

Oppenheim, A. Leo. *Ancient Mesopotamia: Portrait of a Dead Civilization.* Gözden geçirilmiş basım. Chicago, 1977.

___ "Cuneiform Texts." *Glass and Glassmaking in Ancient Mesopotamia.* Corning, N.Y., 1970.

Parrot, André. *Mari.* Collection des Ides photographiques, no. 7. Neuchâtel, Fransa, 1953.

___ *Mission archéologique de Mari.* 2. Cilt, *Le Palais.* Institut français d'archéologie de Beyrouth, no. 68 ve 69. Paris, 1958.

Parrot, André ve Georges Dossin, ed. *Archives royals de Mari.* 17 cilt. Paris, 1950-.

Pendlebury, J.D.S. *Tell el-Amarna.* Londra, 1935.

Perkins, Dexter, Jr., "Fauna of Çatal Hüyük: Evidence for Early Cattle Domestication in Anatolia." *Science* 164 (1969): 177-79.

Plankoff, Alexandre, çev. *The Shrines of Tut-ankh-amon.* Ed. N. Rambova. New York, 1955.

Pope, Marvin H. "A Divine Banquet at Ugarit." *The Use of the Old Testament in the New: Studies in honor of William Franklin Stinespring,* ed. J.M. Efird. Durham, N.C., 1972.

___ "Notes on the Rephaim Texts from Ugarit." *Essays in Memory of Jacob Joel Finkelstein.* Memoirs of the Connecticut Academy of Arts ve Sciences, no. 19. Hamden, Conn., 1977.

Postgate, J.N. "The 'Oil Plant' in Assyria." *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2 (1985): 144-51.

Price, T. Douglas ve James A. Brown. *Prehistoric Hunter-Gatherers: The Emergence of Cultural Complexity.* Orlando, Fla., 1985.

Pritchard, James B., ed. *The Ancient Near East: An Anthology of Texts and Pictures.* 6. basım. Princeton, N.J., 1975.

___ *Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament.* Düzeltilmiş ve genişletilmiş 2. basım, Princeton, N.J., 1955.

Quirke, Stephen ve Jeffrey Spencer, ed. *The British Museum Book of Ancient Egypt.* Londra, 1992.

Redman, C.L. *The Rise of Civilization: From Early Farmers to Urban Society in the Ancient Near East.* San Francisco, 1978.

Reed, C.A. "A Review of the Archaeological Evidence on Animal Domestication in the Prehistoric Near East." *Prehistoric Investigations in Iraqi Kurdistan,* ed. R.J. Braidwood ve B. Howe. Studies in Ancient Oriental Civilization, no. 31. Chicago, 1960.

Renfrew, Colin. *Before Civilization: The Radiocarbon Revolution and Prehistoric Europe.* Londra: Cape, 1973.

Renfrew, Jane M. *Food and Cooking in Prehistoric Britain: History and Recipes.* [Londra], 1985.

___ *Palaeoethnobotany: The Prehistoric Food Plants of the Near East and Europe.* New York, 1973.

Riehm, Karl. "Prehistoric Salt-Boiling." *Antiquity* 35 (1961): 181-91.

Roux, Georges. *Ancient Iraq.* Londra, 1964.

Ruffer, March Armand. *Studies in the Paleopathology of Egypt.* Chicago, 1921.

___ *Food in Egypt.* Institut français d'archéologie orientale, Mémoire presenté à l'Institût Égyptien, no. 1. Kahire, 1919.

Saggs, H. W. F. *Everyday Life in Babylonia and Assyria.* New York, 1965.

___ *The Greatness That Was Babylon: A Survey of the Ancient Civilization of the Tigris-Euphrates Valley.* Gözden geçirilmiş baskı. Londra, 1988.

Salonen, A. "Die Ofen der alten Mesopotamer." *Baghdader Mitteilungen* 3 (1964): 100-124.
Samuel, Delwyn. "Ancient Egyptian Cereal Processing: Beyond the Artistic Record." *Cambridge Archaeological Journal* 3 (1993): 276-83.
___ "Their Staff of Life: Initial Investigations on Ancient Egyptian Bread Baking." *Amarna Reports*, no. 5, ed. B. Kemp, 253-90. Egyptian Exploration Society. Londra, 1989.
Sauer, Carl O. *Agricultural Origins and Dispersals*. New York, 1952.
___ *Land and Life: A Selection from the Writings of Carl Orwin Sauer*, ed. John Leighley. Berkeley ve Los Angeles, 1967.
Schorske, Carl E. "Freud's Egyptian Dig." *New York Review of Books*, 27 Mayıs 1993, 35-40.
Scott, Nora. "The Daily Life of the Ancient Egyptians." *Metropolitan Museum of Art Bulletin* (Bahar 1973).
Sigrist, R. Marcel. "Offrandes dans le Temple de Nusku à Nippur." *Journal of Cuneiform Studies* 29 (1977): 169.
Sillen, Andrew. "Dietary Reconstruction and Near Eastern Archaeology." *Expedition* 28 (1986): 16-22.
Simmons, N.W., ed. *The Evolution of Crop Plants*. Londra, 1976.
Singer, Charles ve diğ, ed. *A History of Technology*, 1. cilt: *From Early Times to Fall of Ancient Empires*. Londra: Oxford University Press, 1954.
Smith, E. Baldwin. *Egyptian Architecture as Cultural Expression*. New York, 1938.
Soler, Jean. "Sémiotique de la nourriture dans le bible." *Annales ESC* 28, no. 2 (1973): 943-55. Yeni basım: "The Semiotics of Food in the Bible." F. Foster ve O. Ranum, ed., *Food and Drink in History: Selections from the Annales*, cilt 5, 126-38.
Spiegel, J. "Die Entwicklung der Opferszenen in den thebaischen Gräbern." *Mitteilungen des deutschen archäologischen Institutes für ägyptischen Altertumskunde in Kairo* 14 (1956): 190-200.
Starr, C. G. *Early Man: Prehistory and the Civilizations of the Near East*. New York, 1973.
Stein, Gil. "Herding Strategies at Neolithic Gritille: The Use of Animal Bone Remains to Re-construct Ancient Economic System." *Expedition* 28 (1982): 8-15.
Stigler, Robert ve diğ. *The Old World: Early Man to the Development of Agriculture*, ed. R. Stigler. New York, 1974.
Stol, Marten. "Cress ve Its Mustard." *Jaarberich van het vooraziatisch-egyptisch Genootschap* 28 (1985): 24-32.
Strouhal, Evzen. *Life of the Ancient Egyptians*. Norman, Okla., 1992.
Täckholm, Vivi, Gunnar Täckholm ve Mohammed Drar. *Flora of Egypt*. Cilt. 1. Kahire. 1941.
Thompson, R. Campbell. *The Assyrian Herbal: A Monograph on the Assyrian Vegetable Drugs*. Londra, 1924.
___ *A Dictionary of Assyrian Botany*, Londra, 1949.
Trigger, Bruce G. *Beyond History: The Methods of Prehistory*. New York, 1968.
Trigger, B.G., B. J. Kemp, D. O'Connor ve A.B. Lloyd, ed. *Ancient Egypt: A Social History*. Cambridge, 1983.
Ucko, Peter J. ve G.W. Dimble, ed. *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals: Proceedings of a Meeting of the Research seminar in Archaeology and Related Subjects held at the Institute of Archaeology, London University*. Chicago, 1969.
Ucko, Peter J., G. W. Dimble ve Ruth Tringham, ed. *Man Settlement and Urbanism: Proceedings of a meeting of the Research Seminar in Archaeology and Related Subjects held at the Institute of Archaeology, London University*. Londra, 1972.

Van Zeist, W. "Pulses and Oil Crop Plants." *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2 (1985): 33-37.
Viandier, J. *Manuel d'archéologie Égyptienne.* Cilt. 4, *Bas-reliefs et peintures.* Paris, 1964.
___ *Manuel d'archéologie Égyptienne.* Cilt. 5, *Scenes de la vie quotidienne.* Paris, 1969.
von Soden, Wolfram, ed. *Akkadisches Handwörterbuch.* 3 Cilt. Wiesbaden, 1967-81.
Währen, Max. *Brot und Gebäck im Leben und Glauben der alten Ägypter.* Bern, 1963.
___ *Brot und Gebäck im Leben und Glauben der alten Orient.* Basel, 1967.
Walker, Alan C. "Microwear of Mammalian Teeth as an Indicator of Diet." *Science* 201 (1978): 908-10.
Wells, Peter S. *Farms, Villages and Cities: Commerce and Urban Origins in Late Prehistoric Europe.* Ithaca, N.Y., 1984.
Wendorf, Fred, R. Schild ve Angela E. Close. "An Ancient Harvest on the Nile." *Science* (1982): 68-73.
Wente, Edward F. "The Egyptian 'Make Merry' Songs." *Journal of Near Eastern Studies* 21 (1962): 118-28.
Whittle, A. W. R. *Neolithic Europe: A Survey.* Cambridge, 1985.
Wilson, Hilary. *Egyptian Food and Drink.* Aylesbury, England, 1988.
Wilson, J.V.I. Kinnier. *The Nimrud Wine Lists: A Study of Men and Administration at the Assyrian Capital in the Eighth Century B.C.* Londra, 1972.
Wing, Elizabeth ve Antoinette B. Brown. *Paleonutrition: Method and Theory in Prehistoric Foodways.* Arkeoloji Araştırmaları Dizisi. New York, 1979.
Winlock, Herbert E. *Models of Daily Life in Ancient Egypt from the Tomb of Meket-Re at Thebes.* Metropolitan Museum Expeditions, no. 18. Cambridge, Mass., 1955.
Wiseman, D.J. "A New Stela of Assur-nasir-pal II: The Nimrud Tablets, 1951." *Iraq* 14 (1952): 24-39.
Wooley, Sir Leonard. *Ur Excavations.* 2. cilt, *The Royal Cemetery: A Report on the Predynastic and Sargonid Graves Excavated Between 1926 and 1931.* New York, 1934.
Wright, Gary A. *Obsidian Analyses and Prehistoric Near Eastern Trade: 7500 to 1500 B.C.* University of Michigan Anthropology Papers, no. 37. Ann Arbor, 1969.
Young, T. Cuyler, Jr., Philip E.L. Smith ve Peder Mortensen, ed. *The Hilly Flanks and Beyond: Essays on the Prehistory of Southwestern Asia, Presented to Robert J. Braidwood, November 15, 1982.* Eski Doğu Uygarlıkları Araştırmaları, no. 36. Chicago, 1983.
Zaky, Ahmed ve Z. Iskander. "Ancient Egyptian Cheese." *Annales du service des antiquités de l'Égypte* 41 (1942): 295-313.
Zeuner, Frederick E. "Cultivation of Plants." Singer ve diğ. ed., 14. Bölüm, *A History of Technology: From Early Times to Fall of Ancient Empires.* Cilt. 1. Londra: Oxford University Press, 1954.
___ *A History of Domesticated Animals,* Londra, 1963.
Zihlman, Adrienne L. "Women in Evolution, Part II: Subsistence and Social Organization among Early Hominids." *Signs. Journal of Women in Culture and Society* 4 (1978): 4-20.
Zohary, Daniel ve Maria Hopf. *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia. Europe, and the Nile Valley.* Oxford, 1988.

Yunanistan ve Roma

Abbe, Elfriede M. *The Plants of Virgil's Georgics.* Ithaca, N.Y., 1965.
Alföldi, Andreas. "Tonmodel und Reliefmedaillons aus dem Donau-ländern." *Laureae Aquincenses memoriae Valentini Kuzsinszky dicatae.* 2 cilt. Dissertationes Pannoicae ex Instituto numismatico

et Universitatis de Petro Pazmany nominatae budapestinensis provenientes, 312-341. Ser. 2, no. 10. Budapeşte, 1938.
Alin, Per. "Mycenaean Decline: Some Problems ve Thoughts." *Greece and the Eastern Mediterranean in Ancient History and Prehistory*, ed. K.-H. Kinzl, 31-39. New York, 1977.
Amouretti, Marie-Claire. "Oleiculture et viticulture dans la Gréce antique." *Agriculture in Ancient Greece*, ed. B. Wells, 77-86. Stokholm, 1992.
___ *Le pain et l'buile dans la Gréce antique*. Paris, 1986.
André, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome* (1961). Paris, 1981.
___ *Lexique des termes de botanique en Latin*. Paris, 1956.
___ *Les norms d'oiseaux en Latin*, Paris, 1966.
Andrews, Alfred C. "Alimentary Use of Hoary Mustard in the Classical Period." *Isis* 34 (1942): 161-62.
___ "Alimentary Use of Lovage in the Classical Period." *Isis* 33 (1941): 514-18.
___ "The Carrot as a Food in the Classical Era." *Classical Philology* 44 (1949): 182-96.
___ "Celery and Parsley as Foods in the Greco-Roman Period." *Classical Philology* 44 (1949): 91-99.
___ "Marjoram as a Spice in the Classical Era." *Classical Philology* 56 (1961): 73-82.
___ "Melons and Watermelons in the Classical Era." *Osiris* 12 (1956): 368-75.
___ "The Parsnip as Food in the Classical Era." *Classical Philology* 53 (1958): 145-52.
___ "The Roman Craze for Surmullets." *Classical Weekly* 42 (1948-49): 186-88.
___ "The Silphium of the Ancients: a Lesson in Crop Control." *Isis* 33 (1941): 232-36.
Arndt, Alice. "Silphium." *Public Eating: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1991*, 28-35. Londra, 1992.
Ashley, A. "The *alimenta* of Nerva and His Successors." *English Historical Review 36* (1921): 5-16.
Baldwin, Betty. "Trimalchio and Maecenas." *Latomus* 43 (1984): 402-43.
Balsdon, J.P.V.D. *Life and Leisure in Ancient Roma*. New York, 1969.
Becatti, Giovanni. *Case Ostiense del tardo impero*. Roma, 1948.
Bek, Lise. "Quaestiones conviviales: The Idea of the Triclinium and the Staging of Convivial Ceremonial from Rome to zantium." *Analecta Romana Institut Danici* 12 (1983): 81-107.
Bergquist, Birgitta. "Sympotic Space: A Functional Aspect of Greek Dining-Rooms." *Sympotica*, ed. O. Murray, 37-65. New York, 1990.
Berthiaume, G. *Les rôles du mageiros: Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Gréce ancienne. Mnemosyne*, ek 70. Leiden, 1982.
Beyen, H.-G. *Über Stilleben aus Pompeji und Herculanum*. Lahey, 1928.
Bieber, Margarete. *Kuchenformen mit Tragödienszene*. Berlin, 1915.
Bilabel, Friedrich. "Kochenbücher." *RE*, 11. cilt, no. 1 (1921): sütun: 932-43.
___ "OPSARTYTIKA und Verwandtes." *Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften*. Phil.-hist. KI. 23 (1919): 1-93.
Billiard, R. *La vigne et le vin dans l'Antiquite*. Lyon, 1913.
Birley, Robin. *Vindolanda: A Roman Frontier Post on Hadrian's Wall*. Londra, 1977.
Bisconti, F. "A pranzo con I primi cristiani." *Archeo* 12 (1986): 36-39.
Blanck, Horst. "Ein spätantikes Gastmahl: das Mosaik von Duar-Ech-Chott." *Mitteilungen des deutschen archäologischen Instituts. Römische Abteilung*, 88 (1981): 329-44.

Boardman, John. *The Greeks Overseas: Their Early Colonies and Trade.* Gözden geçirilmiş baskı, New York, 1980.

___ "The Olive in the Mediterranean: Its Culture and Use." *Philosophical Transactions of the Royal Society* B 275 (1976): 187-96.

Bober, Phyllis Pray. "Identity with Mycenaean Ancestors in Cult Meals at Ancient Greek Sanctuaries." *Public Eating: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1991,* 50-53. Londra, 1992.

Boethius, Axel. "Nero's Golden House." *Eranos* 44 (1946): 442-59.

Bookidis, Nancy. "Ritual Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth: Some Questions." *Sympotica,* ed. O. Murray, 86-94. New York, 1990.

Booth, Alan. "The Age for Reclining and its Attendant Perils." *Dining in a Classical Context,* ed. W.J. Slater, 105-20. Ann Arbor, 1991.

Börker, Christoph. *Festbankett und griechische Architektur.* Xenia. Konstanz, Almanya, 1983.

Borza, Eugene N. "The Symposium at Alexander's Court." *Archaia Makedonia: Ancient Macedonia,* 45-55. 3. Uluslararası Sempozyum Tutanakları, 1977. Selanik, 1983.

Boyancé, P. "Platon et le vin." *Bulletin de l'Association G. Budé* (1951): 3-19.

Bravo, Benedetto. "Le commerce des cereals chez les grecs de l'époque archaïque." *Trade and Famine in Classical Antiquity,* ed. P. Garnsey ve C.R. Whittaker, 17-29. Cambridge, 1983.

Brogan, Olwen. "Trade between the Roman Empire and the Free Germans." *JRS* (1936): 195-222.

Breeze, J. ve Brian Dobson. *Hadrian's Wall* (1976). Londra, 1978.

Brown, Fitton. "Black Wine." *The Classical Review,* n.s., 12 (1962): 192-95.

Bruhl, A. *Liber Pater: Origine et expansion du culte dionysiaque à Rome.* Bibliothéque des Écoles françaises, 175. Yayıncısı yok, 1953.

Brumfield, Allaire Chandor. *The Attic Festivals of Demeter and their Relation to the Agricultural Year.* New York, 1981.

Bruns, Gerda. *Küchenwesen und Mahlzeiten.* Archaeologia Homerica, 2. cilt, bölüm: Q. Göttingen, 1970.

Bryson, R.A., H.H. Lamb ve D.A. Donley. "Drought and the Decline of Mycenae." *Antiquity* 48 (1974): 46-50.

Buecheler, F., ed. *Petronii Saturae et Liber Priapeorum et Varronis Menippearum Reliquiae.* Berlin, 1922.

Burkert, Walter. "Greek Tragedy and Sacrificial Ritual." *Greek, Roman and Byzantine Studies* 7 (1966): 87-121.

___ *Homo Necans: The Anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth* (1972), çev. P. Bing. Berkeley ve Los Angeles, 1983.

___ "Oriental Symposia: Contrasts and Parallels." *Dining in a Classical Context,* ed. W.J. Slater, 7-24. Ann Arbor, 1991.

___ *Structure and History in Greek Mythology and Ritual.* Sather Classical Lecture, no. 47. Berkeley ve Los Angeles, 1979.

Calza, Guido. "Le botteghe in Roma antica." *Capitolium* 14 (1939): 221-30.

Cambiano, Giuseppe ve Luciana Repici. "Cibo e forme di sussistenza in Platone, Aristotele e Dicearco." *Homo edens* içinde, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 81-90. Verona, 1989.

Carcopino, J. *Daily Life in Ancient Rome,* çev. E.O. Lorimer ve ed. H. T. Rowell. New Haven,1940.

___ "Les fastes de la cuisine romaine." *La Cuisine considerée comme un des Beaux-Arts,* 45-71. Paris, 1951.

Carroll-Spillecke, Maureen. "The Gardens of Greece from Homeric to Roman Times." *Journal of Garden History* 12 (1992): 84-101.

Casella, Domenico. "La frutta nelle pitture Pompeiane." *Pompeiana: Raccolta di studi per il secondo centenario degli scavi di Pompei*, 355-86. Napoli, 1950.

Casson, Lionel. *Ancient Trade and society*. Detroit, 1984.

Chadwick, John. "Mycenaean Wine and the Etymology of *glukús*." *Minos: Rivista di filologia Egea* 9 (1969): 192-97.

___ *The Mycenaen World*. Cambridge, 1976. [Lineer B yazısıyla belgelenmiş tarım ve yiyecekler konusundaki 7. bölüm, *Documents in Mycenaean Greek* (2. basım., 1973) adlı yapıtındaki geniş malzemenin bir özetidir.]

Chiarini, Gioachino. "Metafore Plautine." *Homo edens*, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 327-33. Verona, 1989.

Clark, Judith A. ve Samuel A. Goldblith. "Processing of Foods in Ancient Rome." *Food Technology* 30 (1975): 30-32.

Clemente, Guido. "Le legge sul lusso e la società romana tra III e II secolo A.C." *Modelli etici, Diritto e Transformazioni Sociali*, ed. A. Giardina ve A. Schiavone. Società Romana e Produzione Schiavistica, cilt 3. Bari: Istituto Gramschi, 1981.

Coleman-Norton, P.R., ed. *Studies in Roman Economic and Social History in Honor of Allan C. Johnson*. Princeton, N.J., 1951.

Compostella, Carla, "Banchetti pubblici e banchetti privati nell'iconografia funeraria romana del I secolo D.C." *Mélanges de l'École française de Rome Antiquité* 104, no. 2 (1992): 659-89.

Cooper, F. ve S. Morris. "Dining in Round Buildings." *Sympotica*, ed. O. Murray, 66-85. New York, 1990.

Coote, H.C. "Some Account of the Cuisine Bourgeoise of Ancient Rome." *Archaeologia* 41 (1886): 283-324.

Corbato, Carlo. "Symposium e teatro: dati e problemi." *Spettacoli conviviali dall' antichità classica alle corti italiane del '400: Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982*, 65-76. Centro di studi sul teatro medioevale e rinascimentale. Viterbo, 1983.

Corcoran, T. "Roman Fish Sauces." *Classical Journal* 58 (1963): 204-10.

Croisille, J.-M. *Les natures mortes campaniennes: Répertoire descriptif des peintures de nature morte du Musée national de Naples, de Pompei, Herculanum et Stabies*. Collection Latomus, cilt. 76. Brüksel, 1965.

Curtis Robert I. *Garum and Salsamenta: Production and Commerce*. Materia medica. Studies in Ancient Medicine, no. 3. New York, 1991.

___ "The Garum Shop of Pompeii Region I.xii.8." *Cronache Pompeiane* 5 (1979): 5-23.

Curtis Robert I., ed. *Studia Pompeiana et Classica in Honor of Wilhelmina F. Jashemski*. 2 cilt. New Rochelle, N.Y., 1988.

d'Andrea, Jeanne. *Ancient Herbs in the J. Paul Getty Museum Garden*. Santa Monica, Calif., 1982.

D'Arms, John. *Commerce and Social Standing in Ancient Rome*. Cambridge, Mass., 1981.

___ "Control, Companionship, and *Clientela:* Some Social Functions of the Roman Communal Meal." *Échos du monde classique/Classical Views* 28 (1984): 327-48.

___ "The Roman *Convivium* and the Idea of Equality." *Sympotica*, ed. O. Murray, 308-20. Oxford, 1990.

___ *Romans on the Bay of Naples: A Social and Cultural Study of the Villas and their Owners from 150 B.C. to 400*. Cambridge, Mass., 1970.

___ "Slaves at Roman Convivia." *Dining in a Classical Context*, ed. W.J. Slater, 171-83. Ann Arbor, 1991.

D'Arms, John ve E.C. Kopff, ed. *Roman Seaborne Commerce: Studies in Archaeology and history. MAAR*, no. 36 (1980).
Dalby, Andrew. "The Banquet of Philoxenos," *Petits Propos Culinaries* 26 (1987): 28-36.
___ "Food ve Sexuality in Classical Athens: The Written sources." *Food Culture and History*,1. Cilt, ed. G. Mars ve V. Mars, 165-90. Londra Yeme İçme Semineri, Londra, 1993.
___ "In Search of the Staple Foods of Prehistoric and Classical Greece." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1989*, 5-23. Londra, 1990.
___ "Silphium and Asafoetida: Evidence from Greek and Roman writers." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992*, 67-72. Londra, 1993.
___ *Siren Feasts*. New York, 1997.
___ "On *Thria*." *Petits Propos Culinaires* 31 (1989): 56-57.
___ "The Wedding Feast of Caranus the Macedonian Hippolochus." *Petits Propos Culinaires* 26 (1988): 37-45.
Daniela Conta, Gioia. "Note sulle peschiere maritime nel mondo romano." *Il livello antico del mare Tirreno*, G. Schmiedt ve diğ., 217-21. Floransa, 1972.
Davies, R. W. "The Daily Life of the Roman Soldier." *ANRW*, Principat, II, 1, s. 299-338.
___ "The Roman Military Diet." *Britannia* 2 (1971): 122-42.
De Fidio, Pia. "Dieta e gestione delle risorse alimentary in età Micenea." *Homo edens*, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 193-203. Verona, 1989.
Degani, Enzio. "On Greek Gastronomic Poetry." 2 bölüm. *Alma Mater Studiorum Bologna* (1990): 51-63; (1991): 164-75.
Delatte, Armve. *Essai sur la politique pythagoricienne*. 1922. Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liége, no. 29, Cenevre, 1979.
Della Corte, Francesco. *Catone censore. La vita e la fortuna*. Floransa, 1969.
Della Corte, Matteo. *Case ed abitanti di Pompei*. Napoli, 1954.
De Lucca, M.S. "Recherches chemiques sur le pain et sur le blé découverts à Pompei." *Comptesrendus Academie des sciences* 57 (1963): 475-79.
Dentzer, Jean-Marie. *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec*. Roma, 1982.
Deonna, Waldemar ve Marcel Renard. *Croyances et superstitions de la table dans la Rome antique*. Collection Latomus, cilt 46. Brüksel, 1961.
de Ruyt, Clare. *Macellum: Marché alimentaire des romains*. Louvain, 1983.
de Sallengre, Albert-Henri. *Thesaurus antiquitatum Romanorum*. Tez 4, *De accumbendi et comedendi ratione*. Lahey, 1716.
Desjardins, E. *De tabulis alimentars*. Paris, 1854.
Detienne, Marcel. "La cuisine de Pythagore." *Archives de sociologie des religions* 29 (1970): 141-61.
___ *Dionysos Slain*, çev. M. Mueller ve L. Mueller. Baltimore, 1979.
Detienne, Marcel ve Jean-Pierre Vernant. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Centre Recherches compares sur les sociétés anciennes. [Paris], 1979. İngilizce baskı, *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, çev. Paula Wissing (Chicago, 1989).
___ *The Gardens of Adonis: Spices in Greek Mythology*, çev. J. Lloyd. Princeton, N.J., 1977.
DeWitt, Norman. "The Role of Vesta Unveiled." *Studies in Honor of Ullman*, ed. Lillian B. Lawler,

Dorothy M. Robathan ve William C. Korfmacher. [St. Louis], 1960.
Dickson, J.H. ve C.A. Dickson. "Flour or Bread in a Roman Military Ditch at Bearsden, Scotland." *Antiquity* 53 (1979): 47-51.
Dillon, John. "Last Words: Great Eaters of Ancient Greece." *University Publishing* 8 (1979): 28. [Arkhestratos'tan örnek çeviri.]
Dion, Roger. *L'histoire de la vigne et du vin en France.* Paris, 1959.
Dohn, Hans, *Mageiros: Die Rolle des Kochs in der griechisch-römisschen Komödie.* Münih, 1964.
Dombrowski, Daniel A. "Vegetarianism and the Argument from Marginal Cases in Porphyry." *Journal of the History of Ideas* (Ocak-Mart 1984): 141-43.
Dosi, Antonietta. *I Romani in cucina.* Museo della Civilta Romana. Vita e costumi dei Romani antichi, no. 3. Roma, 1986.
Dosi, Antonietta ve François Schnell. *A tavola con I romani antichi.* Roma, 1984.
Duncan-Jones, Richard P. *The Economy of the Roman Empire: Quantitative Studies.* Cambridge, 1974.
___ "The purpose and organization of the *alimenta.*" *PBSR* 32 (1964): 123-46.
___ "Scaurus at the House of Trimalchio." *Latomus* 32 (1973): 364-67.
Dupont, Florence. *Le plaisir et la loi: Du Banquet de Platon au "Satyricon."* Paris, 1977.
Durry, Marcel. "Les femmes et le vin." *Revise des etudes latines* 33 (1955): 108-13.
Edelstein, Ludwig von. "Antike Diätetik." *Die Antike* 7 (1931): 255-70.
Edmunds, Lowell. "Ancient Roman and Modern American Food: A Comparative Sketch of Two Semiological Systems." *Comparative Civilizations Review* 5 (1980): 52-69.
Edwards, Ruth B. *Kadmos the Phoenician: A Study in Greek Legends and the Mycenaean Age.* Amsterdam, 1979.
Étienne, Robert. *La vie quotidienne à Pompéi.* [Paris], 1966.
___ "Á propos du vin pompéien." *Neue Forschungen in Pompeji,* ed. Vereae ve H. Kyrieleis, 309-16. DAI. Recklinghausen, 1975.
Evans, J.A.S. "Candaules, whom the Greeks call Myrsilus." *Greek, Roman and Byzantine Studies* 26 (1985): 229-33.
Fayer, C. *Aspetti di vita quotidiana nella Roma arcaica.* Roma, 1982.
Finley, Moses I. *Economy and Society in Ancient Greece.* Londra, 1981.
Forbes, R.J. "Sugar and its Substitutes in antiquity." *Studies in Ancient Technology* adlı yapıtın 5 cildinde s. 78-109, 9 Cilt. Leiden, 1955-64.
Fortsch, Reinhard. *Archäologischer Kommentar zu den Villen-briefen des jungeren Plinius.* Mainz, 1993.
Frank, Tenney. *Aspects of Social behavior in Ancient Rome.* Martin Classical Lectures, no. 2. Cambridge, Mass., 1932.
___ *An Economic Survey of Ancient Rome.* 6 cilt. Baltimore, 1938.
Frayn, Joan M. "Home Baking in Roman Italy." *Antiquity* 52 (1978): 28-33.
___ *Subsistence Farming in Roman Italy.* Londra, 1979.
___ "Wild and Cultivated Plants: A Note on the Peasant Economy of Roman Italy." *JRS* 45 (1975): 32-39.
Fregoni, Mario. *Origini delle vite e della viticoltura: Contributo dei popoli antichi.* Yayımcı yok, 1991.
Friedlaender, Ludwig. *Roman Life and Manners under the Early Empire.* Çev. J.H. Freese ve L.H. Magnus. Londra, y. 1909. [*Darstellung aus der Sittengeschichte Roms in der Zeit von August bis zum Ausgang der Antonine* (3. cilt) adlı yapıtın gözden geçirilmiş 7. baskısının içinde Friedlaender'in çevirisi]

Frier, Bruce. *Landlords and Tenants in Imperial Rome.* Princeton, N.J., 1980.
Frost, Honor. *Notizia degli Scavi,* Saklama ve Beslenme konusunda 4. ve 5. bölümler ile Çömlekçilik konusunda 11. Bölüm. 30. Cilt eki, 1976, Lilybaeum (Marsala), Sicilya, 1980.
Gabba, Emilio. "Mercati e fiere nell' Italia romana." *Studi classici e Orientali* 24 (1975): 141-63.
Gabba, Emilio, ed. *Tria corda: Scritti in onore di Arnaldo Momigliano.* Como, 1983.
Gallant, Thomas W. "The Agronomy, Production and Utilization of Sesame and Linseed in the Graeco-Roman World." *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2 (1985): 153-58.
___ *Risk and Survival in Ancient Greece: Reconstructing the Rural Domestic Economy.* Stanford, Calif., 1991.
Gallo, Luigi. "Alimentazione urbana e alimentaizone contadina nell'Atene classica." *Homo edens,* ed. O. Longo ve P. Scarpi, 213-30. Verona, 1989.
Garlan, Yvon. "Le commerce des amphores grecs." *Trade and Famine in Classical Antiquity,* ed. P. Garnsey ve C.R. Whittaker, 37-44. Cambridge, 1983.
Garland, Robert. *The Greek Way of Life from Conception to Old Age.* Londra, 1990.
Garnsey, Peter. *Famine and Food Supply in the Graeco-roman World: Responses to Risks and Crisis.* Cambridge, 1988.
Garnsey, P., T.W. Gallant ve D. Rathbone. "Thessaly and the Grain Trade of Rome during the Second Century B.C." *JRS* 74 (1984): 123-39.
Garnsey, Peter ve I. Morris. "Risk and the Polis: The Evolution of Institutionalised Responses to Food Supply Problems in the Early Greek State." *Cultural Responses to Uncertainty,* ed. P. Halstead ve J. O'Shea. Cambridge, 1988.
Gernet, Louis. *The Anthropology of Ancient Greece.* Baltimore, 1981.
Giannini, A. "La figura del cuoco nella commedia greca." *Acme* 13 (1960): 135-216.
Goethert, Klaus-Peter. "Il panettiere: Zur Geschichte einer Fehl-deutung." *Festschrift für Nikolaus Himmelmann.* Bonn Yıllığı Eki, no. 47. Mainz, 1989.
Goldstein, Michael Sanford. "The Setting of the Ritual Meal in Greek sanctuaries, 600-300 B.C." Doktora tezi, California Üniversitesi, Berkeley, 1978.
Gourevitch, Dainelle. "Le menu de l'homme libre: Recherches sur l'alimentation et la digestion dans les oeuvres en prose de Séneque le philosophe." *Mélanges-École française de Rome 22* (1974): 311-44.
Gowers, Emily. *The Loaded Table: Representations of Food in Roman literature.* Oxford, 1993.
Gozzini Giacosa, Ilaria. *A Taste of Ancient Rome,* çev. ve ed. Anna Herklotz. Chicago, Özgün basım: *A cena da Lucullo* (Casale Monferrato, 1986).
Gras, Michel. "Vin et Société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque." *Modes et contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes; Actes su colloque de Cortone, 1981, 1067-75.* Collection de l'École française de Rome, no. 67. Roma, 1983.
Gray, Patience. *Honey from a Weed: Fasting and Feasting in Tuscany, Catalonia, the Cyclades and Apulia.* New York, 1987.
Greenewalt, Crawford H., Jr. *Ritual Dinners in Early Sardis.* Berkeley ve Los Angeles, 1978.
Grimal, Pierre ve T. Monod. "Sur la veritable nature du garum." *Revue des etudes anciennes* 54 (1952): 27-38.
Grottanelli, C. "L'ideologia del banchetto e l'ospite ambiguo." *Dialoghi di archeologia* 33 (1981): 122-54.
Gruen, Erich S. *The Hellenistic World and the Coming of Rome.* 2 cilt. Berkeley ve Los Angeles, 1984.

Gunther, R.T. "The Oyster Culture of the Ancient Romans." *Journal of the Marine Biological Association* 4 (1897): 360-65.
Hagenow, Gerd. *Aus dem Weingarten der Antike: Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag.* Kulturgeschichte der antiken Welt, no. 12. Mainz am Rhein, 1982.
Hahn, Istvan. "Foreign Trade and Foreign Policy in Archaic Greece." *Trade and Famine in Classical Antiquity,* ed. P. Garnsey ve C.R. Whittaker, 30-36. Cambridge, 1983.
Halstead, Paul. "Towards a Model of Bronze Age Palatial Economy." *Agriculture in Ancient Greece,* ed. B. Wells, 105-17. Stokholm, 1992.
Hansen, Julie H. "Agriculture in the Prehistoric Aegean: Data versus Speculation." *American Journal of Archaeology* 92 (1988): 39-52.
___ *The Palaeoethnobotany of Franchthi Cave.* Bloomington, 1991.
Hanson, Victor D. "Practical Aspects of Grape-growing and the Ideology of Greek Viticulture." *Dionysus: a Social History of the Wine Vine,* E.S. Hyams. Londra, 1965.
Harcum, Cornelia G. "Roman Cooks." Doktora tezi, Johns Hopkins Üniversitesi, 1914.
Harmand, Jasques, *L'armée et le soldat à Rome de 107 à 50 avant notre ére.* Paris, 1967.
Hay, J. Stuart. *The Amazing Emperor Heliogabalus.* Londra, 1911.
Heichelheim, F.M. "Sitos." *RE,* Ek. 6 (1935): sütun: 819-92.
Heichelheim, F.M. "Roman Syria." *An Economic Survey of Ancient Rome,* Tenney Frank. C 4, Baltimore, 1938.
Helbaek, Hans. "Late Cypriote Vegetable Diet at Apliki." *Opuscula Atheniensis* 4 (1962): 171-86.
___ "Vegetables in the Funeral Meals of Pre-urban Rome." *Early Rome.* Cilt 2, *The Tombs,* ed. E. Gjerstad, 287-94. Lund, 1956.
Hermansen, Gustav. *Ostia: Aspects of Roman City Life.* Alberta, 1982.
Hohendahl-Zoetelief, I. M. "Manners in the Homeric Epic." *Mnemosyne,* Ek 63. Leiden, 1980.
Houghton, W. "Notices of Fungi in Greek ve Latin Authors." *Annals and Magazine of Natural History,* Ser. 5, 15 (1885): 22-49.
Hudson, Nicola. "The Beast at the Feast, Food in Roman Verse Satire." *Food Culture and History,* ed. V. Mars ve E. Mars, 204-20. Londra, 1993.
Hug, A. "Symposion." *RE,* 7. cilt, sütun: 1266-70. [Kökeni konusunda bkz. Mau, cilt 4 (1931): sütun. 61 vd.]
Humphreys, S. C. *Anthropology and the Greeks.* Londra, 1978.
Hutchinson, Valerie J. *Bacchus in Roman Britain: The Evidence for bis Cult. 2* cilt. British Archaeological Reports, no. 151. Oxford, 1986.
Immerwahr, H.R. "An Athenian Wine-shop." *TAPA* 79 (1948): 184-90.
L'Instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nella prima età imperiale. Quaderni di cultura materiale, no. 1. Roma, 1977.
Irwin, J.R. "Galen on the Temperaments." *Journal of Psychology* 36 (1947): 45-64.
Isager, Signe ve Jens Erik Skydsgaard. *Ancient Greek Agriculture: An Introduction.* New York, 1992.
Isenberg, M. "The Sale of Sacrificial Meat." *Classical Philology* 70 (1975): 271-73.
Jameson, Michael H. "Agricultural Labor in Ancient Greece." *Agriculture in Ancient Greece,* ed. B. Wells, 135-46. Stockholm, 1992.
___ "Sacrifice and Animal Husbvery in Classical Greece." *Pastoral Economies in Classical Antiquity,* ed. C.R. Whittaker, 87-119. Cambridge, 1988.

Jardé, A. *Les cereals dans l'antiquité grecque.* Paris, 1925.
Jardin, Claude. "Garum et sauces de poisson de l'antiquité." *Rivista di studi Liguri* 27 (1961): 70-96.
Jashemski, Wilhelmina F. "The Contribution of Archaeology to the Study of Ancient Roman Gardens." *Garden History: Issues, Approaches, Methods,* ed. J.D. Hunt, 5-30. Dumbarton Oaks, 1992.
___ "The Gardens of Pompeii: An Interim Report." *Cronache Pompeiane* 1 (1975): 48-81.
___ *The Gardens of Pompeii, Herculaneum and the Villas Destroyed by Vesuvius.* 2 cilt. New Rochelle, N.Y., 1979, 1992.
___ "The Gardens of Pompeii, Herculaneum and the Villas Destroyed by Vesuvius." *Journal of Garden History* 12 (1992): 102-25.
___ "Recently Excavated Gardens and Cultivated Land of the Villa at Boscoreale and Oplontis." *Ancient Roman Villa Gardens,* ed. E.B. MacDougal, 175-178. Dumbarton Oaks Peyzaj Mimarisi Tarihi Konferans Dizisi, no. 10. Washington, D.C., 1987.
Jashemski, Wilhelmina F. ve E. Salza Prina Ricotti. "Preliminary Excavations in the Gardens of Hadrian's Villa: The Canopus Area and the Piazza d'Oro." John Foss'un hazırladığı ek bölümüyle. *AJA* 96 (1992): 579-97.
Jasny, Naum. *The Wheats of Classical Antiquity.* Baltimore, 1944.
Johnston, Patricia A. *Vergil's Agricultural Golden Age: A Study of the Georgics. Mnemosyne,* Ek. 60. Leiden, 1980.
Jones, Christopher P. "Dinner Theater." *Dining in a Classical Context,* ed. W. J. Slater, 185-98. Ann Arbor, 1992.
Kinzl, K.-H., ed. *Greece and the Eastern Mediterranean in Ancient History and Prehistory.* Berlin, 1977.
Kirk, G.S. "Some Methodological Problems in the Study of Ancient Greek Sacrifice." *Le sacrifice dans l'antiquité,* ed. O. Reverdin ve B. Grange, 41-90. Entretiens sur l'antiquité classique, Fondation Hardt, no. 27. Cenevre, 1981.
Kleberg, Toennes. *Hotels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine.* Bibliotheca Ekmaniana-Universitatis Regiae Upsalaiensis, 61. [Uppsala], 1957.
Klotz. "Mago." *RE,* cilt. 27, no. 15 (1928): sütun: 506 vd.
Knauer, Elfriede. "Ou gar en amis." *Greek Vases in the J. Paul Getty Museum* 2 (1985): 91-100.
Kolendo, Jerzy. "Parcs à huitres et viviers à Baiae sur un flacon en verre de Musée national de Varsovie." *Puteoli* 1 (1977): 108-27.
Kristeller, Paul Oscar. *Greek Philosophers of the Hellenistic Age.* New york, 1991.
Labaste, A. *Les vins grecs.* Annales de Géographie, 49. Paris, 1939.
Lafon, X. "Á propos des villas de la zone de Sperlonga; les origins et le développement de la *villa maritime* sur le littoral tyrrhénien à l'époque républicaine." *Mélanges. École française de Rome* 93, no. 1 (1981): 297-353.
Landolfi, Luciano. *Banchetto e società romana, dalle origini al I secolo A.C.* Roma, 1990.
Lang, Mabel. *Cure and Cult in Ancient Corinth: A Guide to the Asklepieion.* Atina, 1977.
___ "The Palace of Nestor: Excavations of 1957," pt. 2 *AJA* 62 (1958) 181-91.
Lauffer, S., ed. *Diokletians Preisedikt.* Metin ve Açımlama, no. 5, Berlin, 1971.
Lavin, Irving. "The House of the Lord: Aspects of the Role of Palace Triclinia in the Architecture of Late Antiquity and Early Middle Ages." *Art Bulletin* 44 (1962): 1-27.

Lehmann, Karl. "The Dome of Heaven." *Art Bulletin* 27 (1945): 1-54.
Leon, Ernestine F. "Cato's Cakes." *The Classical Journal* 38 (1942-43): 213-21.
Lepore, E. "Orientamente per la storia Sociale di Pompei." *Pompeiana*, 144-66. Napoli, 1950.
Leuven, J.V. van. "Prehistoric Grain Explosions." *Antiquity* 53 (1979): 138-40.
Levi, Doro. *Antioch Mosaic Pavements*. Princeton, N.J., 1947.
Levick, Barbara. "Domitian and the Provinces." *Latomus* 41 (1982): 50-73.
Lincoln, Bruce. "Of Meat and Society, Sacrifice and Creation, Butchers and Philosophy." *L'uomo* 9 (1985): 9-19.
Lissarrague, François. *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual*, çev. Verew Szegedy-Maszak. Princeton, N.J., 1990.
Lissarrague, François ve Schmitt-Pantel, P. "Partage et communauté dans les banquests grecs." *La Table et le partagè*. Rencontres de l'École du Louvre (Ocak), 155-70. Paris, 1986.
Lloyd-Jones, Hugh, ed. *The Greeks*. Cleveland, 1962.
Loane, Helen J. *Industry and Commerce of the City of Rome: 50 B.C.-200* 2 cilt. Tarih ve Siyaset Bilimleri Johns Hopkins Araştırmaları, no. 56, Baltimore, 1938.
Lohmann, Hans. "Agriculture and Country Life-Classical Attica." *Agriculture in Ancient Greece*, ed. B. Wells, 29-57. Stockholm, 1992.
Lombardo, Mario, "Pratiche di commensalità e forme di organizzazione sociale nel mondo greco: Symposion e Syssitia." *Homo edens*, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 311-26. Verona, 1989.
Longo, Oddone ve Paolo Scarpi, ed. *Homo edens: Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*. Congresso della Fiera di Verona, Nisan, 1987. Verona, 1989.
MacCormack, Sabine. *Art and Ceremony in Late Antiquity*. Berkeley ve Los Angeles, 1981.
Mahaffy, J.P. *Social Life in Greece from Homer to Menander*. Londra, 1907.
Maiuri, A. *I Campi Flegrei*. Roma, 1934.
Makler, P.T. "New Information on Nutrition in Ancient Greece." *Klio* 62 (1980): 317-19.
Marsden, P. *Roman London*. Londra,1980.
Martin, J. *Symposion: Die Geschichte einer literarischen Form*. Paderborn, 1931.
Mayeske, B. *Bakeries, Bakers and Brand at Pompeii: A Study in Social and Economic History*. Ann Arbor, 1972.
Mazzoli, Giancarlo, "Il cibo del potere: il mito dei Pelopidi e il *Tiestedi Seneca*." *Homo edens*, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 335-42. Verona, 1989.
McCracken, George. "The Villa and Tomb of Lucullus at Tusculum." *American Journal of Archaeology* 46 (1942): 325-40.
McDonald, W.A. ve G.R. Rupp. *Minnesota Messenia Expedition: Reconstructing a Bronze Age Regional Environment*. Minneapolis, 1972.
McKay, Alexveer G. "Pleasure Domes at Baiae." *Studia Pompeiana*, ed. R.I. Curtis, 2: 155-72. New Rochelle, N.Y., 1988.
McPhee, Ian ve Trendall, *Greek Red-figured Fish-plates. Antike Kunst*, Beiheft 14. Basel, 1987.
Meiggs, R. ve D.M. Lewis. *A Selection of Greek Historical Inscriptions to the End of the Fifth Century*. Oxford, 1969.
Meyer, Frederick G. "Food Plants Identified from Carbonized Remains at Pompeii and other Vesuvian Sites." *Studia Pompeiana*, ed. R.I. Curtis, 1: 183-229. New Rochelle, N.Y., 1988.

Michell, H. *The Economics of Ancient Greece.* Cambridge, 1957.Miller, J. Innes. *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to 641.* Oxford, 1969.
Millett, P.C. "Hesiod and His World." *Proceedings of the Cambridge Philological Society,* 30 (1984): 84-115.
Minchin, Elizabeth. "Food Fiction and Food Fact in Homer's *Iliad.*" *Petits Propos Culinaires* 25 (1987): 42-49.
Mingazzini, P. "Gli antichi conoscevano i maccheroni?" *Archeologia classica* 6 (1954): 292-93.
___ "Tentativo ricostruzione grafica della 'coenatio rotunda' della Domus Aurea." *Quaderni,* 31-48 (1961), Festschrift Fasolo, 21-26.
Murray, Oswyn. "the Greek Symposion in History." *Tria Corda: Scritti in onore de Arnaldo Momigliano,* ed. E. Gabba, 257-72. Como, 1983.
___ "The Symposion as Social Organization." *The Greek Renaissance of the Eighth Century B.C.: Tradition and Innovation. Proceeedings of the 2d International Symposium at the Swedish Institute in Athens, 1-5 June 1981,* ed. Robin Hägg. Stokholm, 1983.
___ "Symposium and Genre in the Poetry of Horace." *JRS* 75 (1985): 39-50.
Murray, Oswyn, ed. *Sympotica: A Symposium on the Symposion.* Oxford, 1990.
Murray, Oswyn ve Manuela Tecuşan, ed. *In Vino Veritas.* Konferans tutanakları, Mart1991. Roma İngiliz Okulu ve Roma Amerikan Akademisi'nin işbirliğiyle. Londra, 1995.
Murray, Philip. "Poetic translations from Martial." *Arion* 2 (1963): 75 vd.
Nenci, Giuseppe. "Pratiche alimentari e forme di definizione e distinzione sociale nella Greca arcaica." *Home edens,* ed. O. Longo ve P. Scarpi, 25-30. Verona, 1989.
Noonan, T.S. "The Grain Trade of the Northern Black Sea in Antiquity. *AJP* 94 (1973): 231-42.
Orth. "Kochkunst." *RE,* 11. cilt, no. 1 (1921): sütun: 964-82.
Osborne, Robin. "Classical Greek Gardens: Between Farm and Paradise." *Garden History: Issues, Approaches, Methods,* ed. J.D. Hunt, 373-91. Dumbarton Oaks, 1992.
Packer, James E. *The Insulae of Imperial Ostia. MAAR,* no. 21 (1971).
Page, Denys. L. *History and the Homeric Iliad.* Berkeley ve Los Angeles, 1966.
Palmer, L.R. *Mycenaeans and Minoans: Aegean Prehistory in the Light of the Linear B Tablets.* New York, 1962.
Parke, Herbert W. *Festivals of the Athenians.* Ithaca, N.Y., 1977.
Pavlovskis, Zoe. *Man in an Artificial Landscape.* Leiden, 1973.
Perry, Charles. "Baklava not Proven Greek." *Petit Propos Culinaries* 27 (1987): 47-48.
___ "The Oldest Mediterranean Noodle: A Cautionary Tale." *Petit Propos Culinaries* 9 (1981): 42-45.
Plouvier, Liliane, "Ah! Com'era bella la pastricceria!" *La cucina e la tavola,* ed. J. Ferniot ve J. Le Goff. Bari, 1987.
Pollitt, J.J. *Art and Experience in Classical Greece.* Cambridge, 1972.
Polombi, Arturo. "La fauna marina nei musaici e nei dipinti pompeiani." *Pompeiana,* 425-55. Napoli, 1950.
Pompei 1748-1980: i tempi della documentazione. Sergi kataloğu. Pompeii, 1981.
Ponsich, Michel ve Miguel Tarradell. *Garum et industries antiques de salsaison dans la Mediterranée occidentale.* Université de Bordeaux et Casa de Velasques, Bibliothèque de l'École des hautes études hispaniques, no. 36. Bordeaux, 1965.
Pucci, Giuseppe. "Il fritto nel mondo greco." *Homo edens,* ed. O. Longo ve P. Scarpi, 45-48. Verona, 1989.
Purcell, N. "Wine and Wealth in Ancient Italy." *JRS* 75 (1985): 1-19.

Quentin, D. Henri. "*Clibanus. Pigella. Panis artopticus.*" *Rendiconti Pontificia Accademia Romana di archeologia* 4 (1925-26): 81-89.

Radcliffe, William. *Fishing from the Earliest times* [1924]. Chicago, 1974.

Rankin, Edwin Moore. *The Role of the Mageiroi in the Life of the Ancient Greeks as depicted in Greek Literature and Inscriptions.* Chicago, 1907.

Renard, Marcel. "Pline l'Ancien et le motif de *l'asarotos oikos.*" *Hommages à Max Niedermann*, 307-14. Brüksel, 1956.

Renfrew, C. *The Emergence of Civilization: the Cyclades and the Aegean in the Third Millenium B.C.* Londra, 1972.

Renfrew, Jane M. "Food for Athletes and Gods: A Classical Diet." *The Archaeology of the Olympics*, ed. W.J. Rashke, 174-81. Wisconsin Studies in Classics. Madison, 1988.

Richardson, Lawrence, Jr. *Pompeii: An Architectural History.* Baltimore, 1988.

___ "Water Triclinia and Biclinia in Pompeii." *Studia Pompeiana*, ed. R.I. Curtis, 1: 305-15. New Rochelle, N.Y., 1988.

Rickman, G. *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge, 1971.

Robinson, David M. ve Walter J. Graham. *Excavations at Olynthos.* 8. Bölüm, *The Hellenic House.* Baltimore, 1938.

Rose, Kenneth F.C. *The Date and Author of the Satyricon. Mnemosyne*, Ek. 16. Leiden, 1971.

Rose, Kenneth F.C. ve J.P. Sullivan. "Trimalchio's Zodiac Dish." *Classical Quarterly*, n.s., 18 (1968): 180-84.

Rose, H.J. "The cult of Volkanus at Rome." *JRS* 23 (1933): 46-63.

Rossi, L. "Il simposio greco arcaico e classico come spectacolo a se stesso." *Spettacoli conviviali dall' antichità classica alle corti italiane del'400: Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982*, 41-50. Centro di studi sul teatro medioevale a rinascimentale. Viterbo, 1983.

Rossiter, Jeremy ve E. Halden. "A Wine-making plant in Pompeii. Insula II, 5." *Échos du monde classique/Classical Views* 18, n.s. 8, no. 2 (1989): 229-39.

Rostovtzeff, M. *A Large Estate in Egypt in the Third Century B.C.: A Study in Economic History.* Studia historica, no. 52. Roma, 1967. Toplum Bilimleri ve Tarih Araştırmaları No. 6'nın yeniden basımı. (Wisconsin Üniversitesi, 1922).

___ *The Social and Economic History of the Hellenistic World.* 3 cilt. Oxford, 1941.

Rotroff, Susan I. ve J.H. Oakley. *Debris from a Public Dining Place in the Athenian Agora. Hesperia*, Ek. 25. Princeton, N.J., 1992.

Roux, Georges. "Salle de banquets à Delos." *Études Déliennes. BCH*, Ek. 1 (1973): 525-54.

Runnels, C.N. ve J.M. Hansen. "The Olive in the Prehistoric Aegean: The Evidence for Domestication in the Early Bronze Age." *Oxford Journal of Archaeology* 5 (1986): 299-308.

Salaman, Rena. "The Case of the Missing Fish, or *dolmathon* Prolegomena." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1984*, 184-87. Londra, 1985.

___ "Wheat, Staple Food for the Dead." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1989*, 213-15. Londra, 1990.

Sallares, Robert. *The Ecology of the Ancient Greek World.* Londra, 1991.

Salmonson, J.W. "Römische Tonformen mit Inschriften: Ein Beitrag zum Problem der sogennanten *Kuchenformen* aus Ostia." *Bulletin antieke Beschaving* 47 (1972): 88-113.

Salviat, F. "Le vin de Thasos: Amphores, vins et sources écrites." *Recherches sur les amphores grecques.* Ed. J.-Y. Empereur ve Y. Garlan, 145-95. *BCH*, Ek. 13. Paris, 1986.
Salza Prina Ricotti. Eugenia. *L'arte del convito nella Roma antica.* Roma, 1983.
___ *Les cryptoportiques dans l'architecture romaine.* Roma, 1978.
___ "Cucina e quartieri servili in epoca romana." *Rendiconti Pontificia Accademia Romana di archeologia* 51-51 (1978-79/1979-80), 237-94.
___ "Il ferculum dello Zodiaco." *Rendiconti Pontificia Accademia Romana di archeologia* 55-56 (1983-84): 245-64.
___ "Forme speciali di triclini." *Cronache Pompeiane* 5 (1979), 102-49.
___ *Ricette della cucina romana a Pompei e come eseguirle.* Roma, 1993.
___ "Le tende conviviali e la tenda di Tolomeo Filadelfo." *Studia Pompeiana,* ed. R.I. Curtis, 199-239. Cilt. 2. New Rochelle, N.Y., 1988.
___ "Villa Adriana nei suoi limiti e nella sua funzionalità." *Atti della Pontificia Accademia di Archeologia,* ser. 3, *Memorie,* 14 (1982): 25-55, Pls. 1-9.
Santini, Carlo. "Il lessico della spartizione nel sacrificio romano." *L'uoma* 9 (1985): 9-19 ve 63-73.
Sarpaki, Anya. "The Palaeoethnobotanical Approach to the Mediterranean Triad, or is it a Quartet?" *Agriculture in Ancient Greece,* ed. B. Wells, 61-76. Stockholm, 1992.
Sarton, George. *Galen of Pergamon.* Lawrence, Kansas, 1954.
Scarpi, Paolo. "La rivoluzione dei cereali e del vino: Demeter, Dionysos, Athena." *Homo edens,* ed. O. Longo ve P. Scarpi, 57-66. Verona, 1989.
Scheid, John. "Sacrifice et banquet à Rome: Quelques problemes." *Melanges École française de Rome, Antiquite* 97, no. 1 (1985): 193-206.
Schmelling, Garth. "Trimalchio's Menu and Wine List." *Classical Philology* 65 (1970): 248-51.
Schmiedt, G. Ed. *Il Livello antics del mar Tirreno: Testimonianze dei resti archeologici.* Floransa, 1972.
Schmitt-Pantel, P. "Banquet et cité grecque: Quelques questions suscisitées par les recherches récentes" *Mélanges de l'École française de Rome* 97 (1985): 135-58.
___ *La Cité au Banquet: Histoire des repas publics dans les cités grecques.* Collection de l'École française de Rome, no. 157. Roma, 1992.
___ "Les repas au prytanée et á tholos dans l'Athénes classique. Sitesis, trophe, misthos: Reflexions sur le mode de nourriture democratique." *Annali dell'Istituto orientale de Napoli* 2 (1980): 55-68.
Schnur, Harry C. "Vinum Opimianum." *Classical Weekly* 50 (1957): 122-23.
Schraemli, Harry. "El banquéte de Trimalcion." H. Schraemli, *Historia de la gastronomia,* 254-59. Destinolibro series, no. 171. Barselona, 1952.
Scranton, Robert L. *Aesthetic Aspects of Ancient Art.* Chicago, 1964.
Seltman, Charles, *Wine in the Ancient World.* Londra, 1957.
Shelmerdine, C.W. *The Perfume Industry of Mycenaean Pylos.* SIMA cep kitabı, no. 34. Göteborg, 1985.
Shero, L.R. "The *Cena* in Roman Satire." *Classical Philology* 18 (1923): 126-43.
Simon, Erika. *Festivals of Attika: An Archaeological Commentary.* Madison, 1983.
Skinner, F.G. *Ancient Weights and Measures.* Londra, 1967.
Skydsgaard, J.E. "Nuove ricerche sulla villa rustica romana fino all'epoca di Traiano." *Analecta Romana Instituti Danici* 5 (1969): s. 25.

Slater, William J., ed. *Dining in a Classical Context.* Ann Arbor, 1991.
Solomon, Jonathan ve Julia Solomon. *Ancient Roman Feasts and Recipes adapted for Modern Cooking.* Miami, 1977.
___ *"Tracta:* A Versatile Roman Pastry." *Hermes* 106 (1978): s. 539.
Soprano, Pietro. "I triclini all'aperto di Pompei." *Pompeiana,* 288-310. Napoli, 1950.
Sparkes, B.A. "The Greek Kitchen." *JHS* 82 (1962): 121-37, pls. 4-8; 85 (1965): 162-63.
___ "Kottabos. An Athenian After-Dinner Game." *Archaeology* 13 (1960): 202-7.
Starr, Chester G. *The Economic and Social Growth of Early Greece 800-500 B.C.* New York, 1977.
Strong, Donald E. *Greek and Roman Gold and Silver Plate.* Londra, 1966.
Tanzer, Helen H. *The Common People of Pompeii, A Study of the Graffiti.* Johns Hopkins Studies in Archaeology, no. 29. Baltimore, 1939.
Taylor, Lily Ross. *Party Politics in the Age of Caesar.* Sather Classical Lectures, no. 22. Berkeley ve Los Angeles, 1949.
Taylour, William Lord. *The Mycenaeans.* Eski Halklar ve Yerler Dizisi. New York, 1964.
Tchernia, Veré. *Le vin de l'Italie romaine.* Roma, 1986.
Tengstrom, E. *Bread for the People: The Corn-Supply of Rome during the Late Empire.* Stokholm, 1975.
Thédenat, Henri. *Pompei.* 3. basım, gözden geçiren: Veré Piganiol. Paris, 1928.
Thoenges-Stringaris, R. "Das griechische Totenmahl." *Mitteilungen des deutschen archäologischen Instituts. Römische Abteilung* 80 (1965): 1-99.
Thompson, D'Arcy W.A. *A Glossary of Greek Fishes.* Oxford, 1947.
Thompson, Dorothy Burr ve R.E. Griswold. *Garden Lore of Ancient Athens.* American School of Classical Studies Picture Book, no. 8, Princeton, N.J., 1963.
Thompson, Homer A. *The Tholos of Athens and its Predecessors. Hesperia,* Ek. 4. Baltimore, Md., 1940.
Tilly, Bertha. *Varro the Farmer.* Londra, 1973.
Todd, O.J. "Frustum Porcinum." *Classical Philology* 47 (1952): 93-94.
Toller, O. "De spectaculis, cenis, distributionibus in municipiis Romanis imperatorum aetate." Tez. Leipzig, 1889.
Tomlinson, R.A. "Ancient Macedonian Symposia." *Ancient Macedonia,* ed. B. Laourdas ve Makaronas, 308-15. 1. Uluslararası Sempozyum tutanakları, 1968. Selanik, 1970.
Torelli, Marco. "Gli spettacoli conviviali di età classica," *Spettacoli conviviali dall' antichità classica alle corti italianne del'400: Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982,* 51-64. Centro di studi sul teatro medioevale e rinascimentale. Viterbo, 1983.
Trevor Hodge, A. "Vitruvius, Lead Pipes and Lead Poisoning." *AJA* 85 (1981): 486-91.
Turano, Gianfrancesco. "L'alimentazione nel linguaggio di Platone: il *Simposio." Homo edens,* ed. O. Longo ve P. Scarpi, 97-102. Verona, 1989.
Uliano, Fulvio. *L'antica Roma a tavola: Il gusto dei cesari.* Ricette liberamente tradotte ed interpretate dal De re coquinaria di Celio Apicio. Napoli, 1985.
Valerio, Nico. *La tavola degli antichi.* Milano, 1989.
Vallet, G. "L'introductio de l'olivier en Italie centrale d'après les données de la céramique." *Latomus: Hommages à A. Grenier,* ed. Marcel Renard, 3: 1554-63. Brüksel, 1967.

van Ooteghem, J. *Lucius Licinius Lucullus.* Belçika Kraliyet Akademisi. Mémoires, lettres et sciences morales et politiques, no. 8. Facs. 4. Brüksel, 1959.
Ventris, M. ve J. Chadwick. *Documents in Mycenaean Greek.* 2. bas. Cambridge, 1973.
Vermeule, Emily. *Greece in the Bronze Age.* Chicago, 1964.
Vernant, Jean-Pierre. *Myth and Society in Ancient Greece* [1974], çev. J. Lloyd. Londra, 1980.
___ "Théorie générale du sacrifice et mise à mort dans la *thusia* grecque." *Le sacrifice dans l'antiquité,* ed. O. Reverdin ve B. Grange, 1-39. Entretiens sur l'antiquité classique, Fondation Hardt, no. 27. Cenevre, 1981.
Veyne, Paul. *Bread and Circuses: Historical Sociology and Political Pluralism,* çev. Brian Pearce, Oswyn Murray'ın sunuş yazısı ile. Londra, 1990.
Vickery Kenton F. *Food in Early Greece* [1936]. Chicago, 1980.
Warmington, E.H. *The Commerce between the Roman Empire and India.* Cambridge, 1928.
Wellmann, M., "Archestratus." *RE,* cilt. 2 (1986): sütun: 459-60.
Wells, Berit, ed. *Agriculture in Ancient Greece.* Atina İsveç Araştırma Enstitüsü'nde düzenlenen 7. Uluslararası Sempozyum Bildirileri, Mayıs 1990. Stokholm, 1992.
Westlake, H.D. "Athenian Food Supplies from Euboea." *Classical Review* 62 (1948): 2-5.
White, K.D. *Farm Equipment of the Roman World.* Cambridge, 1975.
___ "Roman Agricultural Writers, I: Varro and his predecessors." *ANRW* 1, no. 4 (1973): 439-97.
___ *Roman Farming.* Aspects of Greek and Roman Life, ed. H.H. Scullard. Ithaca, N.Y., 1970.
Whittaker, C.R., ed. *Pastoral Economies in Classical Antiquity.* Cambridge, 1988.
Wilkins, John. "Public (and Private) Dining in Ancient Greece 450-300 B.C." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992,* 306-10. Londra, 1993.
___ "Social Status and Fish in Greece and Rome." *Food Culture and history,* ed. G. Mars and V. Mars, 191-203. Londra, 1993.
Wilkins, John, F.D. Harvey ve M. Dobson, ed. *Food in Antiquity.* Exeter, 1995.
Wilkins, John ve Shaun Hill. *Archestratus. The Life of Luxury: Europe's Oldest Cookery Book.* Totnes, Devon, İngiltere, 1994.
___ "The Flavours of Ancient Greece." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992,* 275-79. Londra, 1993.
Will, Ernst. "Banquets et salles de banquet dans les cultes de la Gréce et de l'Empire romain." *Mélanges d'histoire ancienne et d'archéologie offerts à Paul Collart,* ed. Paul Ducrey ve diğ., 353-62. Lozan, 1976.
Wright, James C. "Empty Cups and Empty Jugs: The Social Role of Wine in Minoan and Mycenaean societies." *The Origins and Ancient history of Wine,* ed. P.E. McGovern, S.J. Fleming ve S.H. Katz. Philadelphia, 1995.
Zahn. "Garum." *RE,* cilt 7, no. 1 (1910): sütun: 841 ve sonrası.

Erken Ortaçağ ve Gotik Dönem Kaynakları

Aebischer, Paul. "Un manuscrit valaisan du *Viandier* attribué à Taillevent." *Vallesia* 8 (1953): 73-100.
Alessio, G. "Storia linguistica di un antico cibo rituale: I maccheroni." *Atti della Accademia Pontiniana,* n.s., 8 (1958-59): 261-80.

Arminjon, Catherine. "Objets de table au Moyen Age: Le trésor de Coeffort." *Les français et la table*, 164-78. Sergi, Musée national des arts et traditions popularies, 20 Kasım 1985-21 Nisan 1986, Paris, 1985.

Ashtor, Eliyahu. "The Volume of the Medieval Spice Trade." *East-West Trade in the Medieval Mediterranean*, ed. B.Z. Kedar. Londra, 1986.

Austin, Thomas, ed. *Two Fifteenth-century Cookery Books*. Erken İngiliz Metinleri Derneği, no. 91. Londra, 1888.

Aymard, Marcel. "Pour l'histoire de l'alimentation: Quelques remarques de méthode." *Annales ESC* 30 (1975): 431-44.

Aymard, Marcel ve H. Bresc. "Nourritures et consommation en Sicile entre 14e et 18e siècle." *Annales ESC* 30 (1975): s. 592.

Baruzzi, Marina ve Massimo Montanari. "Porci e porcari nel Medioevo." *Bolognaincontri* 12, no. 6 (1981): 27-32.

Bautier, A.M. "Pain et patisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au 13e siècle" *Manager et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot. 1: 33-65. Nice, 1984.

Beck, P. "L'Approvisionnement en Bourgogne ducale aux 14e et 15e siècles." *Manager et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1: 171-81, Nice, 1984.

Beichner, Paul E. "The Grain of Paradise." *Speculum* 36 (1961): 302-7.

Bell, Clair Hayden, ed. *Peasant Life in Old German Epics, Meier Helmbrecht and Die arme Heinrich, translated from Middle High German of the 13th Century*. New York, 1931.

Bennassar, Bartolomé ve diğ. "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du 14e au 19e siècles." *Annales ESC* 30 (1975): 402-632.

Benoist, J.O. "Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (11e-15e siècles). *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1: 75-87. Nice, 1984.

Berkhout, Barbara. "Taillevent, Cuisinier du Roi." *Gourmet* (Şubat 1968): 16 s.

Black, Maggie. *Food and Cooking in Medieval Britain: History and Recipes*. English Heritage Pamphlet. Yayıncı yok, 1985.

Bober, Harry. "*In Principio:* Creation before Time." *Essays in Honor of Erwin Panofsky*, ed. M. Meiss, 13-28. Princeton N.J., 1960. Yeniden basım, New York University Press, 1961.

___ "The Zodiacal Miniature of the *Très Riches Heures* of the Duke of Berry: Its Sources and Meaning." *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes* 11 (1948): 1-34.

Bolens, Lucie. "Les sorbets vealous (11e-12e siècles) *ou conjurer la nostalgie par la* douceur." Du manuscript à la table, ed. Carole Lambert, 257-72. Montreal, 1992.

Bourin, Jeanne ve Jeannnine Thomassin. *Les recettes de Mathilde Brunel: Cuisine mediévale pour table d'aujourd'hui*. Paris, 1983.

Bowden, Muriel. *Commentary on the Prologue of Chaucer's Canterbury Tales*. New York, 1948.

Bresc-Bautier, G., H. Bresc ve P. Herbeth. "L'Équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile, 14e et 15 e siècles: Étude comparée." *Manager et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 2:45-58. Nice, 1984.

Bryant, Joseph A. "The Diet of Chaucer's Franklin." *Modern Language Notes* (1948): 318-25.

Burcaw, George E. *The Saxon House: A Cultural Index in European Ethnology*. Moscow, Idaho, 1979.

Bynum, Caroline Walker, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*. Berkeley ve Los Angeles, 1987.

Carruthers, Mary J. ve Elizabeth D. Kirk, ed. *Acts of Interpretation: The Text in its Contents, 700-1600: Essays in Medieval and Renaissance Literature in Honor of E. Talbot Donaldson.* Norman, Okla., 1982.
Cartellieri, Otto. *The Court of Burgundy: Studies in the History of Civilization* [1929]. Londra, 1972.
Carus-Wilson, E.M. *Medieval Merchant Venturers.* Londra, 1967.
Casanova, E. "Visita di un papa avignonese a suoi cardinali." *Archivio della Società Romana di Storia Patria* 22 (1899): 361-81.
Cawley, A.C. "The 'Grotesque Feast' in the *Prima Pastorum.*" *Speculum* 30 (1955): 213-17.
Chadwick, D. *Social life in the Days of Piers Plowman.* New York, 1922.
Cherubini, G. "La *Civiltà* del castagno in Italia alla fine del Medioevo." *Archeologia medievale* 8 (1981): 247-80.
Clark, Peter. *The English Alehouse: A Social History, 1200-1830.* Londra, 1983.
Cogliati Arano. *The Medieval Health Handbook: Tacuinum Sanitatis.* New York, 1976.Cosman, Madeleine P. *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony.* New York, 1976.
Cuttler, Charles. "Exotics in post-Medieval European Art." *Artibus et historiae* 12, no. 23 (1991): 163-79.
[Donzet, Bruno ve Christian Siret.] *Fastes du Gothique: Le siécle de Charles V, exhibite Grand Palais, octobre 1981-fevrier 1982.* Paris, 1981.
Dembi_ska, Maria. "Fasting and Working Monks: Regulations of the Fifth to Eleventh Centuries." *Food in Change,* ed. A. Fenton ve E. Kisbán, 152-60. Edinburgh, 1986.
Duby, Georges. *The Age of the Cathedrals. Art and Society, 980-1429.* Chicago, 1981.
Dyer, Christopher. "English Diet in the Later Middle Ages." *Social Relations and Ideas: Essays in Honor of R.H. Hilton,* ed. T.H. Aston, P.R. Coss, C. Dyer ve J. Thirsk, 191-216. Oxford, 1983.
___ "Les régimes alimentaires en Angleterre, 13e-15e siècles". *Manger et boire au Moyen Age,* ed. Denis Menjot, 2: 263-74. Nice, 1984.
___ *Standards of Living in the Later Middle Ages: Social Change in England, c. 1200-1500.* Cambridge, 1989.
Eisenstein, Elizabeth L. *The Printing Revolution in Early Modern Europe.* Cambridge, 1983.
Elaut, E. "The Walcourt Manuscript: A Hygienis Vademecum for Monks." *Osiris* 13 (1958): 184-209.
Esposito, Mario. *"I Confetti" nella storia, nella letteratura e nel folklore.* Sulmona, 1990.
Faccioli, Emilio. "Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel Basso Medioevo." *Archeologia medievale* 8 (1981): 71-82.
___ *Arte della cucina: Libri di ricette, Testi sopra lo salco Il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo.* Milano, 1966.
Faraudo de Saint-Germain, Luis. *"Liber de totes maneres de confits:* Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulceria." *Boletin de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona* 19 (1946): 97-134.
Fenton, A. ve E. Kisbán, ed., *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day.* Edinburgh, 1986.
Flandrin, Jean-Louis. "Brouets, potages et bouillons." *Mediévales* 5 (1983): 5-14.
___ "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des 14e et 15e siècles: Le témoignage des livres de cuisine." *Manger et boire au Moyen Age,* ed.
Denis Menjot, 2: 75-91. Nice, 1984.
___ "Le gout et la nécessité sur l"usage des graisses dans la cuisine d'Europe occidentale (14e et 15e siècles)" *Annales ESC 38* (1983): 369-401.

___ "Médecine et habitudes alimentaires anciennes." *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, ed. Jean-Claude Margolin ve Robert Sauzat, 85-95. Paris, 1982.

___ "Structure des menus français et anglais aux 14e et 15e siècles." *Du manuscrit á la table*, ed. Carole Lambert, 173-92. Montreal, 1992.

Flandrin, Jean–Louis ve Odile Redon. "Les livres de cuisine italiens des 14e et 15e siècles." *Archeologia medievale 8* (1981): 393-408.

Freeman, Margaret. *Herbs for the Medieval Household for Cooking, Healing and Divers Uses.* New York, 1943.

Fudge, John D. "Supply and Distribution of Foodstuffs in Northern Europe, 1450-1500". *Medium Aevum Quotidianum* 13 (1988): 8-17.

Fussell, G.E. *The Classical Tradition in West European Farming.* Rutherford, N.J., 1972.

Girard, Alain. "Du manuscrit à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux 15e et 16e siècles." *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, ed. Jean-Claude Margolin ve Robert Sauzat, 107-117. Paris, 1982.

Gislain, G. de. "Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1:80-101. Nice, 1984.

Grewe, Rudolf, ed. *Libre de sent sovi (Receptari de cuina).* Els nostres clàssics: obres completes dels escriptors catalans medievals, coll. A. Cilt 115. Barselona, 1979.

___ "Catalan Cuisine, in an Historical Perspective." *National and Regional Styles of Cookery: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1981*, 170-78. Londra, 1982.

___ "An Early 13th Century Northern-European Cookbook." *Current Research in Culinary History: Sources, Topics and Methods.* Radcliffe College Konferans Tutanakları, Haziran, 1985. Culinary Historians of Boston. Cambridge, Mass., 1986.

Grieco, Allen J. "From the Cookbook to the Table: A Florentine Table and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries." *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 29-38. Montreal, 1992.

___ "Savoir de poètre ou savoir de botaniste? Les fruits dans la poésie italienne du XVe siècle." *Medievales* 16-17 (1989): 131-46.

Guerreau-Jalabert, Anita. "Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (12e-13e siècles)." *Annales ESC* 45 (1992): 561-94.

Harington, Sir John, ed. ve çev. *The School of Salernum: Regimen Sanitatis Salerni.* Salerno, 1957.

Haskings, Charles Homer. *Studies in the History of Medieval Science.* New York, 1961.

Hecht, Konrad. *Der St Gallen Klosterplan.* Sigmaringen, 1983.

Heers, Jacques. "Il commercio nel Mediterraneo alla fine del sec. 15e nei primi anni del 15." *Archivio storico italiano* 113 (1955): 157-209.

___ *Fêtes, jeux et joutes dans les sociétés d'occident à la fin du moyen âge.* Conference Albert-le-Grve 1971. Montreal, 1982.

Hémardinquer, J.J., ed. *Pour une histoire de l'alimentation: Recueil de travaux.* Paris, 1970.

Henisch, Bridget Ann. *Fast and Feast: Food in medieval society.* University Park, Pa., 1976.

___ "Unconsidered Trifles: The Search for Cookery Scenes in Medieval Sources." *Current Research in Culinary History: Sources, Topics, and Methods*, 110-21. Cambridge, 1986.

Herbeth, Pascal. "Les utensiles de cuisine en Provence médiévale, 13e-15e siècles." *Mediévales* 5 (1983): 89-93.

Herlihy, David. *Medieval Households.* Cambridge, 1985.

Hieatt, Constance B. *An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth-century Culinary Recipes in Yale University's MS Beinecke 163.* Londra, 1988.

___ "The 'Poignant' Flavour in Medieval Cooking." *Taste: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking, 1987,* 103-5. Londra, 1988.

___ " 'Ore pur parler del array de une graunt mangerye': The Culture of the 'Newe Get,' circa 1285." *Acts of Interpretation in Honor of E. Talbot Donaldson,* ed. M.J. Carruthers ve Elizabeth D. Kirk, 219-33. Norman, Okla., 1982.

___ "The Roast or Boiled beef of Old England." *Book Forum* 5 (1980): 294-99.

___ *Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century. (Including the Forme of Cury).* Erken İngiliz Metinleri Derneği, no. 58. Londra, 1985.

Hieatt, Constance B. ve Sharon Butler. *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks.* Gözden geçirilmiş baskı. Toronto, 1979.

Hilton, Rodney H. *English and French Towns in Feudal Society: A Comparative Study.* Cambridge, 1992.

Holmes, Urban tignor, Jr. *Daily living in the Twelfth Century: Based on the Observations of Alexander Neckam in Londra and Paris.* Madison, Wis., 1952.

Hoquet, J.-C. "Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens." *Annales ESC* 40, no. 1 (1985): 661-85.

Horn, Walter ve Ernest Born. *The Plan of St Gall: A Study of the Architecture and Economy of.. and life in a Paradigmatic Carolingian Monastery...* 3 cilt. Berkeley and Los Angeles, 1979.

Huizinga, Johan. *The Waning of the Middle Ages.* New York, [1949] 1954.

Hyman, Mary. "Les 'menues choses qui ne sont de necessité: Les confitures et la table." *Du manuscrit à la table,* ed. Carole Lambert, 273-83. Montreal, 1992.

Hyman, Philip ve Mary Hyman. "Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux 15e et 16e siècles." *Du manuscrit à la table,* ed. Carole Lambert, 59-68. Montreal, 1992.

Jones, George Fenwick. "The Function of Food in medieval German Literature." *Speculum* 35 (1960): 78-86.

Jones, Peter Murray. *Medieval Medical Miniatures.* Austin, Tex., 1985.

Kernodle, George R. "Renaissance Artists in the Service of the People: Political Tableaux and Street Theaters in France, Flanders and England, 1380-1650." *Art Bulletin* 25 (1943): 59-64.

Kraus, Henry. *The Living Theatre of Medieval Art.* Philadelphia, 1967.

LaBahn, Patricia D. "Feasting in the Fourteenth and Fifteenth Centuries: A Comparison of Manuscript Illustrations to Contemporary Written Sources." Doktora tezi, Saint Louis Üniversitesi, 1975.

Labarge, Margaret Wade. *A Baronial Household of the Thirteenth Century.* New York, 1965.

[Lacroix, Paul]. *Moeurs, visages et coutumes au Moyen Age et à l'époque de la Renaissance.* Paris, 1978.

Lafortune-Martel, Agathe. "De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande." *Du manuscrit à la table,* ed. Carole Lambert, 121-29. Montreal, 1992.

Lambert, Carole, ed. *Du manuscrit à la table: Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaries.* Études médiévales, Montreal Üniversitesi. Montreal, 1992.

Langlois, Charles-Victor. *La vie en France... d'aprés des romans mondains du temps. La vie en France au Moyen Age.* C. 1, Paris, 1924-28.

Laurioux, Bruno. "Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Age." *Artes mechanicae en Europe mediévale,* ed. R. Jansen-Sieben, 113-26. Actes du Colloque du 15 Octobre 1987. Brüksel, 1989.

___ "Modes culinaries et mutations du gout à la fin du Moyen Age." *Artes mechanicae en Europe medi-évale*, ed. R. Jansen-Sieben, 199-222. Brüksel, 1989.
___ "Les premiers livres de cuisine." *La cuisine et la table: 5000 and de gastronomie*, ed. J. Ferniot ve J. Le Goff, 51-55. Paris, 1962.
___ "Spices in the Medieval Diet: A New Approach." *Food and Foodways 1* (1985): 43-76.
___ "Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Age." *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 87-108. Montreal, 1992.
___ "De l'usage des épices dans l'alimentaion médiévale." *Mediévales* 5 (1983): 15-31.
Laurioux, Bruno ve Odile Redon. "La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age." *Mediévales* 16-17 (1989): 51-60.
Le Goff, Jacques. "Vestimentary and Alimentary Codes in *Erec et Enide*." *The Medieval Imagination*, çev. Arthur Goldhammer, 132-50. Chicago, 1988.
Loomis, Laura Hibbard. "Secular Dramatics in the Royal Palace, Paris, 1378, 1389 and Chaucer's Tregetours." *Speculum* 33 (1958): 242-55.
Ludovisi, Stefano. "Forchette e compagni." *Appunti di gastronomia* 4 (1991): 57-60. Marchese, *L'invenzione della forchetta* değerlendirmesi (1989).
Lysaght, Patricia. "Continuity and Change in Irish Diet." *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*, ed. Alexander Fenton ve Eszter Kisbán, 80-89. Edinburgh, 1986.
MacDougall, Elisabeth B., ed. *Medieval Gardens*. Dokuzuncu Dumbarton Oaks Peyzaj Mimarisi Tarihi Konferans Dizisi Bildirileri, History of Landscape Architecture, 1983. Washington, D.C., 1986.
Mane, P. "L'alimentation des paysans en France et en Italie aux 12e et 13e siècles à travers l'iconographie des calendriers." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1: 319-33. Nice, 1984.
Manselli, Raoul. "La festa nel medioevo." *Spettacoli conviviali dall' antichità classica alle corti italiane del '400: Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982*, 219-41. Centro di studi sul teatro medioevale e rinascimentale. 1982. Viterbo, 1983.
Marchese, Pasquale. *L'invenzione della forchetta... dai Grechi ai nostri forchettoni*. Soveria Mannelli, 1989.
Martellotti, Anna ve Elio Durante. *Libro di Buone Vivande: La cucina tedesca dell'eta cortese*. Fasano, 1991.
Mazzi, Curzio. "La mensa dei Priori di Firenze nel secolo 14." *Archivio storico italiano* 20 (1897): 336-68.
Mead, William Edward. *The English Medieval Feast* [1931]. New York, 1967.
Meiss, Millard. "Light as Form and Symbol in Some Paintings of the Fifteenth Century." *Art Bulletin* 27 (1945): 43-68. Yeni basım: *The Painter's Choice: Problems in the Interpretation of Renaissance Art* (New York, 1976).
Menjot, Denis, ed. *Manger et boire au Moyen Age*. Actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982. Centre d'études médiévales de Nice. Publication de la faculté des lettres et sciences humanies de Nice, no. 27. 2 cilt. Nice, 1984.
Milliken, W.M. "A Table Fountain of the Fourteenth century." *Bulletin of the Cleveland Museum of Art* 12 (1925): 36-39.
Monckton, H.A. *A History of English Ale and Beer*. Londra, 1966.
Montanari, Massimo. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Bari, 1988.
___ "Note sur l'histoire des pâtes en Italie." "Contre Marco Polo: Une histoire comparée des pâtes alimentaires." *Médiévales* 16-17 (1989): 61-64.

___ "Storia, alimentazione e storia dell'alimentaizone: Le fonti scritte altomedievali. *Archeologia medievale* 8 (1981): 25-38.

___ "Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le haut Moyen Age." *Médiévales* 5 (1983): 57-66.

Moore, Ellen W. *The Fairs of Medieval England: An Introductory Study*. Pontifical Institute of Medieval Studies. Montreal, 1987.

Moulin, Léo. "La biére, une invention médiévale." *Manger et boire au moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1: 13-31. Nice, 1984.

Mulon, Marianne. "Les premiers recettes médiévales." *Annales ESC* 19 (1964): 933-37. Yeni basım: Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation* (1970).

___ "Deux traités inédits d'art culinaire." *Bulletin philologique et historique* 1: 396-420. Paris, 1971.

Nuñez Rodriguez, Manuel. "El ritual de mesa en la miniatura *le bon repas* del duque de Berry." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 2: 33-43. Nice, 1984.

Oman, Charles. *Medieval Silver Nefs*. Victoria and Albert Museum, Monografi no. 15. Londra, 1963.

Panofsky, Erwin. *Abbot Suger on the Abbey Church of St. Denis*. Princeton, N.J., 1946.

Parsons, J.C. *The court and Household of Eleanor of Castile in 1290*. Pontifical Institute of Medieval Studies. Montreal, 1977.

Peterson, T. "The Arab Influence on Western European Cooking." *Journal of Medieval History* 6 (1980): 117-41.

Pinto, G. "Le fonti documentarie bassomedievali." *Archeologia médiévale* 8 (1981): 39-58.

Platt, Colin. *Medieval England: A Social History and Archaeology from the Conquest to 1600 A.D.* New York, 1978.

Plouvier, Liliane. "Taillevent, la première star de la gastronomie." *L'histoire* 61 (1983): 93-94.

___ "La gastronomie dans le *Viandier* de Taillevent et le *Ménagier* de Paris." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. D. Menjot, 2: 149-59. Nice, 1984.

___ "La 'letuaire', une confiture du bas Moyen Age." *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 243-56. Montreal, 1992.

Postan, M.M., ed. *The Cambridge Economic Life of Europe*. Cilt 1, *The Agrarian Life of the Middle Ages*. Cambridge, 1966.

___ *Medieval Trade and Finance*. Cambridge, 1973.

Pouchelle, Marie-Christine. "Les appétits mélancoliques." *Mediévales* 5 (1983): 81-88.

Power, Eileen. *Medieval English Nunneries*. Cambridge, 1922.

___ *Medieval People* [1924]. Richard Smith'in yeni sunuş yazısıyla. Londra, 1986.

Price, Leona. *The Plan of St. Gall in Brief: An Overview Based on the Work by Walter Horn and Ernest Born*. Berkeley ve Los Angeles, 1982.

Puycousin, Perrin de ve Madeleine Blondel. *Moutarde à Dijon*. Katalog. Ville de Dijon, Musée de la vie bourguignonne, 20 Nisan-30 Eylül 1984. Dijon, 1984.

Redon, Odile. "La reglementation des banquets par les lois somptuaires dans les villes d'Italie, 13e-15e siècles. *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 109-19. Montreal, 1992.

Roach, Frederick A. *Cultivated Fruits of Britain: Their Origin ad History*. Oxford, 1985.

Robertson, Eugenia Dufur. "Circa instans and the Salernitan materia medica." Doktora tezi, Bryn Mawr, 1982.

Roden, Claudia. "Early Arab Cooking and Cookery Manuscripts." *Petits Propos Culinaires* 6 (1980): 16-27.

Rodinson, Maxime. "Recherches sur les documents arabes relatif à la cuisine." *Revue des études islamiques* (1949): 95-165.

Rogers, J.E. Thorold. *A History of Agricultural Prices in England, 1259-1793.* 7 Cilt. Toplam 8. Oxford, 1886-1902.

Rose, Brenda S. "A Perfect Feast? Preventive Medicine and Diet in Medieval France." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking, 1990*, 183-89. Londra, 1991.

___ "A Medieval Staple: Verjuice in France and England." *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking, 1989*, 205-12. Londra, 1990.

Ross, Anne. *Pagan Celtic Britain: Studies in Iconography and Tradition.* Londra, 1967.

Rouche, Michel. "La faim à l'époque carolingienne: Essai sur quelques types de rations alimentaires." *Revue historique* 250 (1973): 295-320.

___ "Les repas de fête à l'époque carolingienne." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1: 265-96. Nice, 1984.

Sabban, F. "Le savoir-cuire, ou l'art des potages dans le *Ménagier* de Paris et le *Viandier* de Taillevent." *Manger et boire au Moyen Age*, ed. D. Menjot, 2: 161-72. Nice, 1984.

Sada, Luigi. "Spaghetti e compagni." *Appunti di gastronomia* 1 (Şubat 1990): 16-35.

Salmen, Walter. "Tafelmusik im hohen und späten Mittelalter." *Spettacoli conviviali dall' antichità classica alle corti italiane del'400: Attidel VII Convegno di Studio, Viterbo, 27-30 Maggio 1982*, 171-94. Centro di studi sul teatro medioevale e rinascimentale. Viterbo, 1983.

Santich, Barbara. "Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne" *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 133-39. Montreal, 1992.

Santucci, M. "Nourritures et symboles dans le *Banquet du Faisan* et dans *Jehan de Saintré.*" *Manger et boire au Moyen Age*, ed. Denis Menjot, 1:429-40. Nice, 1984.

Sass, Lorna J. "The Preference for Sweets, Spices and Almond Milk in Late Medieval English Cuisine." *Food in Perspective*, ed. A. Fenton ve T.M. Owen, 253 s. Cardiff, Galler, 1977.

___ "Religion, Medicine, Politics and Spices." *Appetite* 2 (1981): 7-13.

___ *To the King's Taste: Richard II's Book of Feasts and Recipes adapted for Modern Cooking.* New York, 1975.

Scully, Terence. "Medieval Cookery and Medicine." *Petits Propos Culinaires* 44 (1993): 11-20.

___ "The *Opusculum de saporibus* of Magninus Mediolanensis." *Medium Aevum* 54 (1985): 178-207.

___ "Les saisons alimentaires du *Ménagier de Paris.*" *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 205-13. Montreal, 1992.

___ "*The Viandier of Taillevent: An Edition of All Extant Manuscripts.* Ottawa, 1988.

Scully, Terence, ed. ve çev. *Chiquart's "On Cookery": A Fifteenth-century Savoyard Culinary Treatise.* American University Studies Series 9 (Tarih), 22. cilt. New York, 1986.

Sigerist, E. *The Earliest Printed Book on Wine.* New York, 1943.

Sinatti D'Amico, Franca. "Coltivazione e nutrizione nel medio evo mediterraneo." *Homo edens*, ed. O. Longo ve P. Scarpi, 67-72. Verona, 1989.

Skaarup, Bi. "Sources of Medieval Cuisine in Denmark." *Du manuscrit à la table*, ed. Carole Lambert, 39-43. Montreal, 1992.

Sorrensen, W. "Gärten und Pflanzen im Klosterplan." Johannes Duft, *Studien zum St Galler Klosterplan.* St. Gall, 1962.

Southern, R. W. *Medieval Humanism.* New York, 1970.
Spadaro di Pasanitello, Carmelo. "La fonte vaticana dei primi libri di cucina italiani." *Appunti di gastronomia* 5 (1991): 5-13.
Spencer, Judith, çev. *The Four Seasons of the House of Cerruti.* New York, 1983.
Stouff, Louis. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et Xve siécles.* Civilizations et sociétés, no. 20. Paris, 1970.
___ "Y avait-il à la fin du Moyen Age une alimentation et une cuisine provençales originales?" *Manger et boire au Moyen Age,* ed. Denis Menjot, 2:93-99. Nice, 1984.
Sturtevant, E. Lewis. *Edible Plants of the World* [1919]. New York, 1972.
Taylor, Henry Osborne *The Medieval Mind.* 2 cilt. 4. baskı. [1925]. Cambridge, Mass., 1959.
Thomas, M. "La visite de l'empereur Charles IV en France d'aprés l'exemplaire des 'Grandes Chroniques' exécuté pour le roi Charles V." *Congrés international des bibliophiles, Vienne 1969,* 85-89. Viyana, 1971.
Thorndike, Lynn. "A Medieval Sauce Book." *Speculum* 9 (1934): 183-90.
Thoussaint-Samat, Maguelonne. "Une recette de 15e siécle." *Mediévales* 5 (1983): 94-95.
van Winter, Johanna Maria. "Obligatory Fasts and Voluntary Asceticism in the Middle Ages." *Food in Change,* ed. A. Fenton ve E. Kisban, 161-66. Londra, 1986.
___ "The Role of Preserved Food in a Number of Medieval Households in the Netherlands." *Food Conservation,* ed. A. Riddervold ve A. Ropeid, 56-72. Londra, 1988.
Vincent-Cassy, M. "Manger beau: L'exemple de Paris à la fin du Moyen Age." *A tavola con il Principe: Alimentaizone e cultura nella Ferrara degli Estensi,* ed. J. Bentini. Ferrara, 1988.
Warner, Richard, ed. *Antiquitates culinariae; or, Curious Tracts Relating to the Culinary affairs of the Olde English* [1791]. Londra, 1981.
Watson, Andrew M. *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700-1100.* Cambridge, 1983.
Way, A.S. *The Science of Dining (Mensa philosophica): A Medieval Treatise on the Hygiene of the Table and the Laws of Health.* Londra, 1936.
Weiss-Amer, Melitta. "The Role of Medieval Physicians in the Diffusion of Culinary Recipes and Cooking Practices." *Du manuscrit à la table,* ed. Carole Lambert, 69-80. Montreal, 1992.
Wheaton, Barbara Ketchum. "How to Cook a Peacock." *Harvard Magazine* (Kasım-Aralık 1979): 63-65.
White, Lynn, Jr. *Medieval Technology and Social Change.* Oxford, 1962.
Whitmore, M. E. "Medieval English Domestic Life and Amusements in the Works of Chaucer." Doktora tezi, Katolik Üniversitesi, 1937.
Wilson, C. Anne. "The Saracen Connection: Arab Cuisine and the Medieval West." 2 bölüm. *Petits Propos Culinaires* 7 (1981): 13-22; 8 (1981): 19-27.
Wiswe, Hans. "Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts." *Braunschweigisches Jahrbuch* 37 (1956): 19-55.
___ "Die mittelniederdeutsches Kochrezeptüberlieferung." *Braunschweigisches Jahrbuch* 37 (1956): 46-62.
Woolgar, C.M., ed. *Household Accounts from Medieval England,* 1-2. böl. Records of Economic History. The British Academy. Oxford, 1993.

Wright, Clifford A. *Lasagne*. Boston, 1995.

___ "Cucina Arabo-Sicula and Maccharruni." *Al-Masaq: Studies in Arabo-Islamica Mediterranea*, ed. Dionisius A. Agius, 9 (1996-97): 151-77.

Wright, Richard A., *A Volume of Vocabularies, Illustrating the Condition and Manners of our Forefathers... from the Tenth Century to the Fifteenth* [1857]. 2. baskı. [Londra], 1882.

Zambreno, Mary Frances. "The Moral Ambiguity of the Medieval Feast." *Medium Aevum Quotidianum* 13 (1988): 18-27.

Zambrini, Francesco. *Il libro della cucina del secolo 14*. Bologna, 1863. yeni bas., 1968.

Genel Kaynakça

Yardımcı Kaynaklar

Attar, Dena. *A Bibliography of Household Books Published in Britain, 1800-1914*. Londra, 1987.

Axford, Lavonne B. *English Language Cookbooks, 1660-1973*. Detroit, 1976.

Berés, Pierre. *Nourritures*. Catalogue 82. Paris, 1991.

Bitting, K.G. *Gastronomic Bibliography* San Francisco, 1939. Yeni baskı, Ann Arbor, 1971; Londra, 1981.

Cagle, William R. *A Matter of Taste: A Bibliographical Catalogue of the Gernon Collection of Books on Food and Drink*. Bloomington, Ind., 1990.

Driver, Elizabeth. *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain, 1875-1914*. Londra, 1989.

Gabler, James M. *Wine into Words: A History and Biblography of Wine Books in the English Language*. Baltimore, Md., 1984.

Feret, Barbara. *Gastronomical and Culinary Literature: A Survey and Analysis of Historically Oriented Collections in the U.S.A*. Metuchen, N.J., 1979. Yeni baskı, Londra, 1981.

Longone, Jan ve D.T. Longone. *American Cookbooks and Wine Books, 1797-1950*. Library Exhibit, University of Michigan. Ann Arbor, 1984.

Lowenstein, Eleanor. *Bibliography of American Cookery Books, 1742-1860*, New York, 1972. [Waldo Lincoln'un daha erken tarihli kaynakçasından yararlanarak.]

Maggs Brothers, ed. *Food and Drink Throughout the Ages*. Açık Artırma Kataloğu no. 645. Londra, 1937.

Maclean, Virginia. *A Short-Title Catalogue of Household and Cookery books Published in the English Tongue, 1701-1800*. Londra, 1981.

Oxford, A. W. *English Cookery Books to the Year 1850*. Londra, 1913.

Pennell, Mrs. E.R. *My Cookery Books*. New York, 1903. Yeni baskı, Londra, 1983.

Quayle, Eric. *Old Cook Books: An Illustrated History*. Londra, 1978.

Simon, André. *Bibliotheca Gastronomica: A Catalogue of Books and Documents before 1861, and in the Wine and Food Society* [1953]. Londra, 1978.

___ *Bibliotheca Vinaria: A Bibliography of Books and Pamphlets dealing with Viticulture, Winemaking, Distillation, the Management, Sale, Taxation, Use and Abuse of Wines and Spirits*. Londra, 1913. Yazarın çıkmalı kopyasından *Bibliotheca Bacchica* adıyla yeniden basımı. (Londra, 1979).

Sotheby baskıları. *Catalogue of a Collection of Books and Manuscripts of the 15th to the 20th Century on Food and Wines from the Well-Known Library of Harry Schraemli*. Londra, 1971.

___ *Marcus and Elizabeth Crahan Collection of Books on Food, Drink and Related Subjects*. Açık Artırma Kataloğu. New York, 1984.

Sutton, David C. *The History of Food: A Preliminary Bibliography of Printed Sources*. Coventry, İngiltere, 1982.

Vanossi, Lorenzo. *Bibliografie gastronomica italiana: Fino al 1950*. Pinerolo, İtalya, 1964.

Vicaire, Georges. *Biblographie gastronomique*. Paris, 1890. Yeni baskı, Londra, 1954, 1978; Geneva, 1983.

Westbury, Richard. *Handlist of Italian Cookery Books*. Floransa, 1963.

Wheaton, Barbara ve Patricia Kelly. *Bibliography of Culinary Histoy and Food Resources in Eastern Massachusetts*. Boston, [1988].

Süreli Yayınlar

American Anthropologist.

Annales: Économics. Sociétés. Civilisations. [Forster ve Ranum'un yayıma hazırladığı Seçmeler 5, ayrıca bkz. aşağıda: Genel Tarih; J.J. Hémardinquer'in yayıma hazırladığı bir başka seçki: *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1972.

Appetite: Interdisciplinary Journal of Dietary Practice. 1980-.

Appuntidi gastronomia. Ed. Claudio Benporat. 1990-.

Archaeology. Archaeological Institute of America.

The Art of Eating. Edward Behr'in dört ayda bir yayımladığı haber bülteni; yemekleri tarihsel açıdan araştırıyor.

Ceres. Almaşık yiyecek kaynakları ve teknolojileri üzerinde duran bir UNESCO dergisi.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition.

Cuadernos de Gastronomia. Huesca.

The Digest: A Review for the Interdisciplinary Study of Food. American Folklore Society.

Expedition: The Magazine of Archaeology/Anthropology. University Museum, University of Pennsylvania.

Food and Foodways. Explorations in the History of Culture and Human Nourishment. Ed. M. Aymard, J.-L. Flandrin ve S.L. Kaplan. 1985-.

Food First. Institute for Food and Development Policy.

Journal of Clinical Nutrition.

The Journal of Gastronomy. American Institute of Wine and Food. 1984-.

McIlvania: Journal of American Amateur Mycology. North American Mycological Association. 1973-.

Natural History. American Museum of Natural History (New York).

Newsletter. Culinary Historians of Boston. [Genellikle bültenler bu listeye alınmamışsa da, iki ayda bir çıkan bu bültende Dernek'te verilen konferans metinleri yer almıştır.]

Petites Propos Culinaires. Ed. Alan Davidson ve diğ., Prospect Books (Londra).

Science.

Scientific American. [Belirli sayıları, örneğin: Eylül 1975: "Food."]

Zhongguo Pengren. Çin mutfağı üzerine Pekin'de çıkan aylık dergi. 1981-.

Genel Yemek Tarihi

(*) Sözlükleri belirtir.

Alberini, M. *Storia del pranzo all'italiana.* Milano, 1966.

Anderson, Eugene N., Jr. *The Food of China.* Yale University Press, 1988.

Arnott, M.L. *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits.* Lahey, 1975.

Ashton, J. *The History of Bread.* Londra, 1904.

Barber, R. *Cooking and Recipes from Rome to the Renaissance.* Londra, 1973.

Baudrillart, Henri. *Histoire du luxe privé et public depuis l'antiquité jusq'à nos jours.* 4 cilt. Paris, 1879-81.

Bevilacqua, O. ve G. Mantovano. *Laboratorio del gusto: Storia dell'evoluzione gastronomica.* Milano, 1992.

Blond, G. ve G. Blond. *Histoire pittoresque de notre alimentation.* 2 cilt. Paris, 1960. [Karşılaştırmada kullanılacaktır]

*Castelot, A. *L'histoire à table.* Paris, 1972.

Chang, K.C., ed. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives.* New Haven, 1977.
Cutting, C. *Fish Saving: A History of Fish Processing from Ancient to Modern times.* New York, 1968.
Drummond, J.C. ve A. Wilbraham. *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet.* Londra, 1939. Gözden geçirilmiş baskı, 1964.
*Dumas, Alexandre [père]. *Le grand dictionnaire de cuisine* [1873]. Hazırlayan: D.J. Vuillemot. Yeni basımlar: Londra, 1958; Paris, 1978 (tümüyle yeni basım). Seçmeleri çev.: A. Davidson ve J. Davidson (Oxford, 1978).
Elkort, Martin. *The Secret Life of Food: A Feast of Food and Drink History, Folklore and Fact.* Los Angeles, 1991.
Ellwanger, G.H. *The Pleasures of the Table.* New York, 1902.
Ferniot, J. ve J. Le Goff, ed. *La cucina e la tavola: Storia di 5000 anni di gastronomia.* Paris, 1986. Çev., N. Scaramuzzi (Bari, 1987).
*FitzGibbon, Theodora. *The Food of the Western World: An Encylopedia of Food from North America and Europe.* New York, 1976.
Forster, F. ve O. Ranum. *Food and Drink in History.* 5. Cilt. Baltimore, 1979. [*Annales ESC,* 1961-Seçmeler].
Francis, C.A. *History of Food and its Preservation.* Princeton, N.J., 1937.
Franklin, Alfred. *La vie privêe d'autrefois.* 3. Cilt, *La cuisine,* ile 6. cildi, *Le repas.* Paris, 1888. Yeni basım, Cenevre, 1980.
Goody, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology.* New York, 1982.
Gottschalk, A. *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours.* 2 cilt. Paris, 1948.
Graubard, Mark Aaron. *Man's Food: Its Rhyme or Reason.* New York, 1943.
*Gutkind, Curt S. *Das buch der Tafelfreuden aus allen Zeiten und breiten gesammelt.* Leipzig, 1929.
Hackwood, Frederick W. *Good Cheer: The Romance of Food and Feasting.* New York, 1911.
Harris, Marvin. *Cannibals and Kings.* New York, 1977.
Harrison, M. *The Kitchen in History.* New York, 1972.
Henderson, Alexander. *The History of Ancient and Modern Wines.* Londra, 1824. Yeni basım: Baltimore, tarihsiz.
Horizon Cookbook and Illustrated History of Eating and Drinking Through the Ages, ed. W.H. Hale, *Horizon* editörleri ve Mimi Sheraton. New York, 1968.
Incontri Lotteringhi della Stufa, Maria Luisa. *Desinare a cene dai tempi remoti alla cucina toscana del XV secolo.* Floransa, 1965.
Ladurie, E. Le Roy. *Times of Feast, Times of Famine: A History of Climate since the Year 1000.* New York, 1971.
Leeming, Margaret. *A History of Food: From Manna to Microwave.* Londra, 1991.
Legrand d'Aussy, P.J.-B. *Histoire de la vie privée des français.* 3 cilt. Paris, 1782; 1815.
Maurizio, A. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours.* Paris, 1932. [Özgün basım Lehçe.]
*McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen.* New York, 1984.
___ *The Curious Cook: More Kitchen Science and Lore.* San Francisco, 1990.
*Montagné, Prosper. *Larousse gastronomique.* 1938. Gözden geçirilmiş, çevrilmiş ve kısaltılmış basım: New York, 1961-.

Montanari, M. *La fame e l'abbondanza: Storia dell'alimentazione in Europa.* Roma, 1993.

___ *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo.* Roma, 1989.

Multauf, R. *Neptune's Gift: A History of Common Salt.* Johns Hopkins Teknoloji Tarihi Araştırmaları. Baltimore, 1978.

Norman [Makanowitzky], Barbara. *Tales of the Table: A History of Western Cuisine.* Englewood Cliffs, N.J., 1972.

Oberle, Gerard. *Les festes de Bacchus et de Comus, ou, Histoire de boire et du manger en Europe, de l'antiquité nos jours, a travers les livres.* Paris, 1989.

Pullar, P. *Consuming Passions, Being an Historic Inquiry into Certain English Appetites.* Boston, 1970.

Revel, J.-F. *Culture and Cuisine: A Journey Through the History of Food.* Çev. H. R. Lane. New York, 1982. Özgün basım: *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* (Paris, 1979).

Ritchie, Carson I. A. *Food in Civilization: How History Has Been Affected by Human Tastes.* New York, 1981.

Seifert [Korschinski], Edeltraud ve Ute Sametschek. *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden: Das grosse Buch der Kochbücher und Meisterkoche, Mit Originalrezepten von der Antike bis 1900.* Münih, 1977.

*Simon, André. *A Concise Encylopedia of Gastronomy.* New York, 1942.

Simoons, F.J. *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry.* Boca Raton, Fla., 1991.

___ *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World* [1961]. 2. baskı. Westport, Conn., 1981.

*Soyer, Alexis. *The Pantropheon, or a History of Food and its Preparation in Ancient Times.* Londra, 1853. Yeni basım: Londra, 1977.

Spencer, Colin. *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism.* Londra, 1993.

Stewart, Katie. *The Joy of Eating: A Cook's Tour of History, Illustrated with a Cook's Selection of the Great Recipes of Every Era.* Owings Mills, Md., 1977. İlk basımı: *Cooking and Eating* (Londra, 1975). [Değerlendirme için kullanılacak.]

Stokar, Walter. *Die Urgeschichte des Hausbrotes, ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrung.* Leipzig, 1951.

Storck, J. ve W.D. Teague. *Flour for Man's Bread: A History of Milling.* St. Paul, Minn., 1952.

Tannahill, Reay. *Food in History* [1973]. Londra, 1988.

___ *Flesh and Blood: A History of the Cannibal Complex.* Londra, 1975.

___ *The Fine Art of Food.* The Folio Society, 1968; New York, 1970.

*Toussaint-Samat, M. *A History of Food.* Çev. Anthea Bell. Oxford, 1992. Özgün basım: *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Paris, 1987).

Trager, J. *The Food Chronology: A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present.* New York, 1995.

Walcher, D.N., N. Kretchmer ve H.L. Barnett, ed. *Food, Man and Society.* İnsan Gelişimi Araştırmaları Kurumu'nun 3. toplantısı. Madrid, 1975.

*Ward, Artemus. *The Encylopedia of Food.* 2 cilt. Ca. 1923. Yeni basım, New York, 1941.

Wilkins, John. *Food in European literature.* Intellect: European Studies series, ed. K. Cameron. Exeter, 1996.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times.* Londra, 1973.

Aymard, M. "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques rémarques de méthode." *Annales ESC* 30 (1975): 431-44.

Barker, L.M., ed. *Psychobiology of Human Food Selection.* Westport, Conn., 1981.

Barthes, Roland. *Mythologies.* Paris, 1978.

___ "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." *Annales ESC 16* (1961). Yeni baskı: *Food and Drink in History,* ed. F. Forster ve O. Ranum (Baltimore, 1979).

Braudel, F. *The Structures of Everyday Life.* Çev. ve gözden geçiren: S. Reynolds. New York, 1981. ["Gündelik ekmek" ve "yeme içme"ye ayrılan bölümleri.]

Cappon, D. *Eating, Loving and Dying: A Psychology of Appetites.* Toronto, 1973.

Dembinska, Maria. "Symbolic Aspects of Food Production in the Light of a Thirteenth-century Polish Historical Source." *Food in Perspective,* ed. A. Fenton ve T.M. Owen, 69-76. Cardiff, Galler, 1977.

Douglas, Mary. "Deciphering a Meal." *Daedalus* 101 (Kış 1972): 61-81.

Elias, Norbert. *The Civilizing Process: The History of Manners,* cilt 1. Çev. E. Jephcoll. New York, 1978.

Fenton, A. ve T.M. Owen, ed. *Food in Perspective: Proceedings of the 3rd International Conference on Ethnological Food Research.* Cardiff, Galler, 1977.

Harris, Marvin. *Cows, Pigs, Wars and Witches: The Riddle of Culture.* New York, 1974.

___ *Good to Eat: Riddles of Food and Culture.* New York, 1985.

Harris, Marvin ve Eric B. Ross, ed. *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits.* Philadelphia, 1987.

Hörander, Edith. "The Recipe Book as a Cultural and Sociohistorical Document." *Food in Perspective,* ed. A. Fenton ve T.M. Owen, 118-44. Cardiff, Galler, 1977.

Lehrer, Adrienne. "Semantic Cuisine." *Journal of Linguistics* 5 (1969): 39-56.

Leininger, M. "Some Cross-Cultural, Universal and Non-Universal Functions, Beliefs and Practices of Food." *Dimensions of Nutrition,* ed. J. Dupont, 153-79. Denver, 1970.

Lévi-Strauss, C. "Le triangle culinaire." *L'Arc* 26 (1965): 19 vd.

___ *Mythologiques,* Çev. J. ve D. Weightman. 4 cilt. Chicago, 1969-78.

Moulin, Léo. *L'Europe à table: Introduction à une psycho-sociologie des pratiques alimentaires en Occident.* Paris, 1975.

Ritchie, Carson I.A. *Food in Civilization: How History has been Affected by Human Tastes.* Economic Botany. New York, 1981.

Rozin, Elizabeth. "The Structure of Cuisine." *Psychobiology of Human Food Selection,* ed. L. M. Barker. Westport, Conn., 1981.

___ "The Acquisition of Food Habits and Preferences." *Behavioral Health: A Handbook Health Enhancement and Disease Prevention,* ed. J.D. Matarazzo ve diğ., 590-607. New York, 1981.

Schmauderer, E. *Studien zur Geschichte des Lebensmittelwissenschaft.* Vierteljahrsschaft für Sozial und Wirtschaftsgeschichte, Ek. 62. Wiesbaden, 1975.

Sigerist, Henry E. *A History of Medicine.* Cilt 1: *Primitive and Archaic Medicine.* Oxford, 1967.

Singer, Charles J.. ed. *A History of Technology.* Oxford, 1954-78.

Visser, M. *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal.* New York, 1988.

___ *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners.* New York, 1992.

Yemek Kitapları

Black, Maggie. *The Medieval Cookbook.* Londra: British Museum, 1992.

Bottéro, Jean. *Textes culinaires Mésopotamiens: Mesopotamian culinary Texts.* Mesopotamian Civilizations içinde, ed. Jerold S. Cooper, cilt 6. Winona Lake, Ind., 1995.

Cosman, Madeleine Pelner. *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony.* New York, 1976.

Grieve, Mrs. M. *A Modern Herbal.* Ed. Mrs. C. F. Leyel. Yayımcı yok, 1931.

Jenkins, Nancy Harmon, *The Mediterranean Cookbook.* New York, 1994.

Kremezi, Aglaia, *The Foods of Greece.* New York, 1993.

Roden, Claudia. *A New Book of Mediterranean Food* [1968]. Londra, 1985.

Sass, Lorna. *To a King's Taste: Richard II's Book of Feasts and Recipes.* New York: Metropolitan Museum of Art, 1975.

Scully, Terence ve O. Eleanor Scully. *Early French Cookery: Sources, History, Original Recipes and Modern Adaptations.* Ann Arbor, 1995.

Wolfert, Paula. *The Cooking of the Eastern Mediterranean.* New York, 1994.

___ *Paula Wolfert's World of Food.* New York, 1988.

Dizin

Aa

Aachen (Aix-la-Chapelle) 302; **reform sinodu** 296
Adalhard 290, 292, 294
Adonis 77; **şenliği** 196
Aeneas 241
Aertsen, Pieter 17-19
Aeskhylos 217
Agamemnon 121; **sarayı** 117
Akha(lar) 117, 121, 123, 126, 133
Akhenaton 48, 57, 59; **kızı** 54
Akhilleus 116-117, 120
Aktium Savaşı 200
Alcaeos 154
Alcinous 127
Alcman 154, 160
Alcuin (Ealhwine) 282, 285, 286
Alfred (Kral Büyük) 289
Alliaceae 34
Amenemhet I 102
Amia 110
Amiczo, Chiquart 331
Amos (Peygamber) 107
Amyclae 260
Anacreon 156
Andre, Jacques 208, 260, 264
Andromakhos (Giritli) 346
Antakya 158, 171, 223-224, 227
Anthesteria 186
Anthimus 225, 336
Apis öküzü 96
Apulia 126, 167, 169, 240, 360
Arc, Jean d' 353
Ardıçkuşu 112, 186, 196, 218, 231
arı/arıcılık 34, 91-92, 126, 130, 280, 313, 348, 401
Arkhestratos 110-111, 160, 169, 192, 232, 241, 322
Arnaldus de Villanova 342
Arnold (Villanova'lı) 296
Arnold (Villanova'lı) 296 , 340
Arnoldo I (Savoy Dükü) 331
arpa 41-42, 53, 57, 61, 65, 90, 92, 96, 104, 121, 123, 126, 129, 131, 133-136, 146, 161, 171, 226, 237, 256, 258, 272, 288-289, 297
Arsinoe 185
Arsinoe II 184, 187
Artemidoros (Tarsuslu) 160, 199
asafetida bkz. şeytantersi
Asklepios 177-178
Asurbanipal II 99; **sarayı** 103, 107-108
Asurlular 11, 45, 84-86, 88, 96, 99-101, 103, 1x6-108
Athenaios 109-112, 114, 117-118, 129, 135, 146-147, 149, 151, 153-155, 160-162, 167-169, 171-174, 176, 183-185, 188, 191, 193, 199-201, 207, 209, 217, 248, 402, 405-411
Atreus 116
Attika 114, 126, 140, 144, 148, 153-154, 160-162, 171, 179-180, 183, 186-187, 114; **heykeltıraşlığı** 152; **ovası** 125; **yapısı** 139
Avignon 308, 369, 371
Aziz Antonius Ateşi bkz. ergotizm

Ba

Babil 81, 83, 85-87, 89, 92, 100, 106, 181, 184, 392; **Babil Kulesi** 86; **Eski Babil Sarayı** 93-94; **hanedanı** 90
bağ 66, 256, 262; **bozumu** 62, 66, 189, 261, 285
Baiae 217, 226, 231, 243, 260, 416
Bakkha 140, 188, 191
bappir 90
Barthes, Roland 14-15
Bath 337
Baukis 128-129
Becker, Marwin 15
Bede (Aziz) 275, 282
bekâr toplantıları 184
Benedikt (Aziz) 292
Bergama Krallığı 198
Bergama Sunağı 192
Bergamalı(lar) 193, 249, 335-336

Bernard (Clairvax'lu Aziz) 298, 302-303
bira 43, 54, 60-61, 65-66, 75, 89-92, 131, 144, 255, 258, 272, 289-290, 354-355, 372, 384, 387, 393
bira tanrıçası bkz. Ninkasi
Blegen, Carl 134
Bobbio Manastırı 297
Boiotia 122, 126, 140, 157; küpü, **testisi** 120, 124
Bordeaux 273, 294; **şarapları** 272, 353, 425
Bottéro, Jean 96, 99-101, 104-106, 392, 395-396, 399
Boucher, Guillaume 369
Boullion, Godefroy de 310
Braidwood, Robert 89
Brillat-Savarin, Jean Anthèlme 12-13
Brothwell, Don 40, 236, 299
Brothwell, Patricia 40, 236, 299
Brown, Blanche L. 20
Brugge 370
Brunswick 157, 371
burçak 40, 42, 77, 99, 128
Burgonya 265, 272, 311, 353-354; dükleri 316-317, 347, 368; **şarapları** 172, 425
Burkert, Walter 156

C

C. Lucilius 242
C. *rotundus* 128
C. Sergius Orata 243
Cambria 294
Campania: bataklıkları 233; **şarapları** 260; **vazosu** 118
Canterbury 337
Carême 231
Carolus Magnus (Şarlman) 272, 282-283, 285-288, 291, 293, 295-297, 301
Cartagena 216
Carthago Nova bkz. Cartagena
Cato 8, 238-241, 244, 255-256, 261, 263, 270, 421-423
Cervetri 168
Chadwick, John 122, 124, 128, 131, 134, 136-137
Charles (Cesur) 348, 370
Charles V 321, 333, 358, 363, 371
Charles VI 320, 358
Charles VIII 369
Chaucer 336-337, 367, 371
Christine (Pisanlı) 371
Cicero 10, 203, 231, 245, 265
Cincinnatus 237
Cluny 302-303
Coffin, Robert Tristam 14
Columba (Aziz) 281
Columella 244, 246, 255, 257, 262, 265, 270
Commodus 205, 208
Constantinus Africanus 336
Coote, H.C. 216-217
Corbie Manastırı 290, 292, 294
Cotan, Juan Sanchez 26, 28
Craig, Kenneth M. 18
Cyperus 76, 128, 377

Ça

Çatalhöyük 34-43, 377
çirişotu 126, 170
çitlembik 43

Da

Dalechamp, Jacques 224
Davis, Lindsay 249
Decimus Magnus Ausonius 272
Deipnosophistai 109
Deipnosophistai 109
Delos 135, 140, 186
Delphoi 140, 153, 199
Demeter 116, 128, 131, 161, 237; **tapınağı** 147
Demokritos 23
Deschamps, Eustache 353-354
Detienne, Marcel 77, 118, 156
Diadokhoslar 184
Diana 186
Dicle 81, 83, 86
Dijon 265, 347, 354; **hardalı** 426, 431-432
Dillon, John 110
Dio Cassius 252

Dionysos 116, 118, 131, 140, 174-175, 188-189, 200, 251, 274; **Loncası** 188; **sarayı** 111; şölenleri 182, 186, 191, 242, 247-248, 368
Dionysos Dioscurides 174
Domitianus 252
Dorion 110
Dorion 110
Dorlar 137, 140, 145
Douglas, Mary 13, 15, 97

Ec

Echternach Manastırı 300
Efes 172
Egbert 282
Eğriboz bkz. Euboia
Einhard 285-286, 297
Elagabalus 205, 208
Elamlı(lar) 106, 108
Eleanor (Kastilyalı) 357
Elias, Norbert 15
Ellis, Richard 90
Empedokles 164, 341
Epidauros 177, 178
Epikuros 227-228, 251; **Epikurosçu(lar)** 205
Erasistratos 165, 249
ergotizm (yılancık) 288, 309
Eriha 35, 41; **hurması** 417
erişte 160, 166-168, 220, 246
Eros 146, 186
Escombreras 216
Etrüskler 108, 157, 168, 174, 237, 252, 269
Euboia (Eğriboz) 122
Eubulus 117-118
Euhemeros 140
Euripides 140, 144
Europa 140
Evans, Sir Arthur 126, 130-131, 137
evcilleştirme 31-32, 34, 40-41, 46, 60-61, 70-71, 89, 97-98, 122, 125, 130, 134
Eyck, Jean van 368
Fabii 329
Fayum 68
Fenike 128, 138, 140, 142
Fenikeli(ler) 108
Fırat 81, 83, 86, 92, 96
fırıncılık 134
Fisher, M.F.K. 202-203, 214, 216
Flower, Barbara 7, 206, 208, 211, 216, 218
Fontevrault manastırı 247
Frankfort, Henri 83-84, 295
Frigya 131, 151, 229; **peyniri** 153
Frigyalı 129

Ga

Gaius Matius 246
Galenos (Bergamalı) 169, 172, 210, 249, 266, 335-336, 341, 346, 358
Gao Zu 12
garum 105, 169, 202, 209, 211-212, 213-217, 223, 226, 233, 256, 262-263, 300
Gerard 295
gernik 41-42, 53, 57, 61, 96, 104, 123, 237
Gılgamış destanı 81, 83, 92
Gibbons, Euell 76, 170
Granada 24, 26
Graves, Robert 202
Gray, Patience 167
Grewe, Rudolf 329-331
Grieco, Allen 324-325, 336, 357
güveç 14, 56, 104-107, 168, 197, 211, 231, 283, 293, 323, 332, 358, 364, 389, 397, 404, 418, 424

Ha

Hacılar 40, 297
Haçlı Seferi 311, 370-372; **Birinci Haçlı Seferi** 305, 310; Dördüncü Haçlı Seferi 310
Halkidikya 173
Hamilton, Richard 186
Hammurabi 85, 90, 98; **kanunları** 89, 91
Harmonia 140
Harris, Marvin 97, 170
Hasandağı 35

Hathor 49, 66
Hazlitt 149
Helbaek, Hans 40-43, 129, 237
Helbon şarabı 92
Herakles 137, 140-141, 152
Herodotos 47, 51, 53, 66-67, 71, 74, 79, 154, 157, 163, 185, 267
Hermes 129, 186, 189
Hesiodos 126
Hestia 144
Hestiatoria 155-156
Hieronymus (Aziz) 209
Hiksoslar 45, 74
Hing bkz. şeytantersi
Hippolokhos 184-185
Hitit(ler) 87, 96
Homeros 112, 116-118, 120-124, 127, 129, 131, 136, 140, 152, 171-172, 185, 241, 287
Horatius 169, 232, 238, 242, 246, 260-261, 266
Horn, Walter 294-296, 301
horoz 61, 129, 160, 162, 209, 218, 220, 222, 325, 332, 337, 342-344, 361, 366
horozgözü 162
horozibiği 258
horozmantarı 194, 196
Huizinga 305, 317, 365, 370
hurma 24, 42, 57, 65-66, 69, 74-75, 82, 90-92, 101, 128, 215, 221-222, 227, 229, 297, 366, 383, 394, 398-399, 408-409, 416-417, 421, 428, 437
Hymettos balı 160
Hymettos dağı 160

İk

İkaros 172
incir 42, 54, 57, 59, 66-69, 74, 101, 110, 126-128, 146, 158, 162, 183, 200, 209, 256-257, 264, 295-296, 367, 381, 399, 401, 409, 414; pekmezi 222
incirkuşu 186, 231
İndus **Vadisi** 33, 82
İon**(lar)** 140
İsis 48, 73, 251; **tapınağı** 221
İskender (Büyük) 109, 161, 163, 175-177, 180-182, 184-185, 200-201, 217, 369
İskenderiye 46, 109, 187, 210; **ekmeği** 220; **okulu** 199
İskenderiye Kitaplığı 110, 181
İskenderiyeli 196
İskit 116, 273
İstanköy 173, 177, 183
İştar **Kapısı** 87
İzmir 131, 172

Ja

Jacobsen, Thorkild 82
Jaeger, Stephen C. 15, 287
Jarrow 281
Jean (Berry Dükü) 307-308, 313-316, 323, 325, 345, 350-351
Joyce, James 278
Juvenalis 205, 209, 242, 251

Ka

Kadmos 140, 142
Kalah 88, 100
Kallikseinos (Rodoslu) 188
Kallisthenes 184
Kandaulas 154
Kandaulon 153
Karanos 184-186, 191
Kartaca 8, 199, 216, 239
Kartacalı(lar) 243
Katz, Solomon 89-91
Kean, Edmund 13
kenger 9, 26, 28, 159, 171, 227, 410
Khaeronia 183
Klazomenai 214
Klinai/kline 150, 191, 198, 252
Knidos Afroditi 180
Knossos 121, 128
Koine hestia (ortak ocak) 155
Konstantinopolis 73, 253, 310-311, 368, 370
Konstanz Konsili 308
Kos 177-178, 261

Kos Adası 178
köle(ler) 39, 46, 53, 128, 132, 145-146, 185-187, 200, 206, 228, 250, 255-256, 260, 264, 439
Ksenophon 149
Kserkses 147, 185, 189, 244
Kudüs 310, 358, 371
Kurtuba Camii 23-24

L
L. Cornelius sulla Faustus 260
L. Licinius Murenae 224
Laertes 127
Lakedaimon 146; **halkı** 159
Lakedaimonlu(lar) 148
Lakonia 123, 126, 144, 148
Laurent, Frere 327
Lausos Sarayı 253
Lazarus 322, 327
Lentulus 230, 239
Lepcis 210
Lepcis Magna 214
Lesbos 172; **şarabı** 233, 261
Lesko, Leonard 68
Leuven, Van 138
Liber Pater 242
Lille 311, 368
Limbourg kardeşler 307-308, 314
Limbourg, Pol 313
Limoges 288
Lindisfarne Manastırı 281
liquamen 211-212, 214-220, 222, 262-263
Lister, Martin 224
Livius 206, 242, 246
Lombardiya 297, 366
Lucretius 228
Ludwig (Sofu) 291
Luka (Aziz) 278
Lusignan Şatosu 368
Lut Gölü 33
Lübnan 92
Lysimakhos 185, 187

M.
M. Fulvius Nobilior 241
Machault, Guillaume 363
Macrobius 200, 230, 257, 268-269
Maecenas 208, 232-234, 238, 266
Mageiros 111-112, 141, 242
Magna Graecia 126, 159, 167, 238, 241
Mago (Kartacalı) 239-240
Magones 297, 299
Maineri, Maino de' 341-342
Malpighi, Andreas Ghini de 342
Manisa 173
Marathon 125
Marche, Olivier de la 347, 368, 370
Marco Polo 166, 359
Marcus Antonius 200, 247
Marcus Didius Falco 249
Marcus Gavius Apicius 207
Marcus Porcius 239
Margaret (Yorklu) 370
Mari Krallığı 93, 96
Markos (Aziz) 278, 283
Martel, Charles 23, 282
Martialis, Gargilius 205, 207, 215-216, 219-220, 263
Massilia 174
Matron (Pitane'li) 112, 171
Matta (Aziz) 277-278
maya/mayalama 31, 34, 42, 57, 61, 63, 65, 91-92, 96, 105, 121, 133-134, 161, 172, 175, 187, 213, 216, 237, 258, 262, 273, 280, 289-290, 355, 369, 381, 393, 400, 404, 413, 434-435
Meaux 317
Medoc 272
Medulorum 272
Megara 158
Melanippus 116
Mellaart, James 35-39, 42
Memfis 79
Ménagier 319, 325-326, 331, 334, 337, 339, 345, 355, 361-362, 364

Mende 173-174
Menelaos 121, 132
Mengü Han 369
Mentes 121
Meros Dağı 182
Merovenj 272, 282
meşe palamudu 42, 122, 127-128, 157-158, 372
Midilli 172-173
Miletoslu 144
Milliken, William 365
Miltiades 125
Minos (Kral) 121
Minos 114, 121, 126, 130, 136-137, 140; **içkisi** 131; **vazosu** 132
Minturnae 210
Moulin, Léo 290
Murray, Oswyn 144-146, 148-149, 151-152, 157, 231
Musa 48
mülhiye 46; **güveci** 383, 387
Mykenai 114, 116-117, 119-121, 123-129, 131-134, 136-138, 140, 144
Mykenai kültürü 126, 136

Na

nabk/nebik üzümü 59
Nabukadnezar 87
Narmer (Kral) 49-50, 81
Nasidienus 208, 232-234
Natrun Vadisi 33, 79
Nemrut 100
neolitik 30, 32-40, 43-44, 77, 99, 122, 124, 377
Neron 225, 230, 260, 267, 346; **altın evi** 221
Nestor 121, 131; **sarayı** 133-134
New York Üniversitesi 6-7, 120, 195
Nikomedes 207
Nil Irmağı 44, 48, 72; **Vadisi** 33, 59, 70, 104
Nineve 107
Ninkasi (Bira tanrıçası) 90
Nisa Dağı 182
Normandiya 281, 320; **dükü** 321
Northumbria 281
Novaesium (Neuss) 257
Nuh 81
Nübye 66
Nyse 188

Oc

Octavianus 201
Octavius 246-247
Odin 247
Odo (Piskopos) 281
Odoakr 235
Odysseus 122, 127, 156
Oenogarum 215, 300
Olympia 140
Oplontis 224, 227
orman faresi 233, 242
Orpheus 116
Osiris 73
Ostia 240, 243, 260; **Müzesi** 254
Ostrogot 267, 274, 366

Öğ

öğütme taşı 41, 58, 65
ölü yemeği 55, 57, 59, 103, 107, 157, 251

Pa

Palladius 261-262, 265
Pan 186
Papirüs
Parthenon 165
Patrick (Aziz) 276
Pausanias 147
Peisistratos 151-152
Pelasglar 123
Peloponnessos 140, 159
Pelops 116, 144
Penelope 121
Perigord 206, 222
Persius 242
Peter (Blois'li) 352
Petrus (Aziz) 358; **katedrali** 341
Pheidippides 125
Philemon 128-129
Philoksenos (Kythera'lı) 112-114
Piraiikos 196

Pisones 239
Pitagoras 78, 227
Plataia 147
Plato Comicus 217
Platon 48, 111, 149, 154-155, 341
Plutarkhos 73, 79, 117, 133, 146, 149, 163, 240, 244-245, 148
polenta 121, 237, 293
Pompei 203-205, 213-216, 221, 227, 230, 241, 250, 264
Pompei duvar freskleri 164, 178, 194, 196, 209, 236, 239, 248, 259
Pontus 245
Poussin, Nicolas 19, 20-21
Powder, Eileen 236
Prometheus 29, 125
Prytaneion 144-145, 155, 173
Ptolemaios Keraunos 185
Ptolemaios Soter 192
Pucelle, Jean 320
Pylos 121, 123, 128, 130, 132-134, 137-138
Pylos tabletleri 123

Ra

Ras Samra 94
Ravenna 171, 219, 275
Retsina 133, 416
Rheims 284, 371
Rheims'li 287
Rhône Irmağı 273
Richard I (Aslan Yürekli) 358, 371
Richard II 319, 333, 347, 360
Richard III 13
Richards, Audrey I. 12
Ricotti, Eugenie Salza Prina 189, 203, 215, 219, 228, 257
Rilievi Mezarı 168
Rolin, Nicholas 368
Romanesk 302, 332
Rosenbaum [Alföldi], Elisabeth 7, 206, 208, 211, 216, 218
Rouche, Michel 291-293
Saggs, Henry W.F. 101
sahra mutfağı 88
Sakız 100, 163, 174, 261, 275, 300-301; **sakızkabağı** 75, 126, 170, 226, 299, 415; **sakızağacı** 181
Sakkara 51, 53, 55, 57, 59, 62, 67, 70, 79
Salento yarımadası 168
Salerno Tıp Okulu 296, 336, 341
Samothrake [Semadirek] adası 140, 191, 194
Sardis 153
Sargon (Kral) 101-102
Scipio 209, 241
Scully, Terence 320, 322-323, 327, 331, 340-343, 366-367
Sekhmet 66
Selevkoslar Krallığı 181
Semele 138, 140
Semonides 154
Seneca 144, 184, 205, 208-210, 225-226
Seth (Kötülük tanrısı) 73, 79
Seth, Simeon 336
Setinius 260
Sezar 129, 192, 203, 230-231, 239, 246-247, 271
Sidon 140
Sidonius Apollinaris 272
sikku 105
Silphion bitkisi 122
Simoons, F.J. 22, 97
Simulus 256-257
Sinhue 102, 104
Sophokles 144, 217
Sosos 190, 193
Soterides 207
Sparta 123, 132, 145-146, 149, 183; **tabağı** 126
Spartalı 144, 146-148, 158-159
Sphakteria 159
Strabon 48, 101, 180-181, 183, 299
Suriye 35, 67, 92, 94, 102, 104, 124, 176, 181, 257, 397
süt sağımı 99
Symposion 139, 141, 144-146, 148-152, 154-155,

157, 180, 186, 189, 192, 198, 200-201, 231, 400, 402, 411
Syrakusa 110*-112, 155, 160-161, 199, 238

Şe

Şeria Vadisi 33, 40
şeytantersi 100, 125-126, 169, 192-193, 222-223, 266-267, 274, 299

Ta

Taillevent 318, 320-323, 325, 331, 340, 343, 347, 371
Tajine 24, 107
tandır 47-48, 61, 105, 393
Tannahill, Reay 12, 16, 163, 288
Tantalos 116
Tarentum 153, 217, 229
Taşoz 173, 229; **şarabı** 174
Taşozlu(lar) 173
Tchernia, Andre 260
Teb 46, 53-54, 58-60, 62-64, 68-69, 74-75
Tel el-Amarna 54, 57, 59, 68
Telemakhos 121, 123
Terka 100
Tertullianus 209
Thebai 116, 129, 136, 138, 140, 142, 158
Theodoric 225, 336
Theodulf (Orleanslı) 286
Theokritos 196
Theophrastos 59, 74, 77-78, 126, 128, 163, 165, 170-173, 180, 184, 192-193, 199
Thomas à Kempis (Aziz) 310
Thorndike, Lynn 180, 340, 344-345
Thukydides 159
Thyestes 116, 144
Tiberius 207-208, 210
Tirel, Guillaume bkz. Taillevent
Tiryns 119, 121
Titanlar 116, 118
Tivoli 219, 253
Tommaso (Aquino'lu Aziz) 310
Torone 173
Toskana 237, 289; **yazması** 324
Toskanalı 360
Toulouse 222
Traianus 210, 226
Trebius 251
Trimalchio 207, 228-229, 232, 250, 254, 260
Trott Hanım 342
Troya 40, 121, 241; **savaşı** 116, 118
Tulliz 108
Tuscula 245
Tutankhamon 64, 68
tütsü 14, 27,34, 54, 57, 69, 79, 104, 134, 174, 255, 261, 362, 384, 386, 402, 419
Tydeus 116

Ug

Ugarit 94
Unas (Kral) 59
Uruk 85, 87, 107
Urus 36
Utrecht Üniversitesi 284

Va

Valhalla 274
Varro 229, 232, 244, 253, 255, 270
Vergilius 208, 256, 315
Vermeule, Emily 124, 126, 128
Vettii: evi 205; **kardeşler** 250
Vezelay 302
Villon, François 321
Vindonissa (Windisch) 257
Vinidarius 267, 274
Viollet-le-Duc 347
Visconti'ler 340, 342
Visser, Margaret 15, 77, 257
Vitellius (İmparator) 229-230
Vitry, Philippe de (Meaux piskoposu) 317-318
Voigt, Mary 89
Volga 281
vomitoria (kusturucu) 202-203
vücut salgıları öğretisi 165, 249, 339

Wa

Warner, Richard 202, 337
Watson, Andrew 114, 166-167
Wearmouth 281

Wenceslaus (Lüksemburglu) 358, 371
Wessex 289
Whitby Sinodu 281
Whitehead, North 16
William (Fatih) 281
William (Rubruck'lu) 356, 369

Yo

York 282
Yuhanna (Aziz) 74, 278
Yunanlı(lar) 7, 23, 45, 47, 56, 66, 68, 73-74, 77-78, 101, 107-109, 116, 118, 121, 125-127, 129, 133, 140, 142, 144-145, 148-149, 151, 155-156, 160-164, 167-168, 172-174, 176, 184-187, 199-200, 202-203, 205, 207, 217, 239-240, 243, 249, 252, 259, 262, 266-269
Yüz Yıl Savaşları 305, 309

Za

Zafer Papoura 130, 137
Zağros Dağları 33-34
Ziggurat

Bu kitap arkeoloji ve sanat tarihinin merceğinden mutfak kültürüne bakıyor ve bize tarihöncesinde Çatalhöyük'te, Mısır, Mezopotamya, Yunan ve Roma uygarlıklarında ve Ortaçağ Avrupa'sında neler yenilip içildiğini, yemeklerin nasıl hazırlanıp sunulduğunu anlatıyor. Şu bizim Çatalhöyük'te MÖ 5850'de taş veya ağaçtan özenle oyulmuş kaplar ya da kille sıvanmış örme sepetler kullanılıyor, ateşte kızdırılmış taşlar bu kaplara daldırılarak yemek pişiriliyormuş. Antik Mısır'da MÖ 3000'de köleler ya da işçilerin arpa ya da gernikten yapılan ekmek, soğan, pırasa, sarımsak ve baklagiller ile biradan oluşan bir beslenme düzenleri varmış. Bir mezardan çıkarılan ölü yemeği ise Mısır soylularının ne yediği hakkında bir fikir veriyor: öğütülmüş arpayla pişirilmiş lapa, ateşte kızarmış bütün bıldırcın, iki pişmiş böbrek, bir pişmiş balık, sığır kaburgası, gernikten yapılmış üçgen biçimli somun ekmek, birkaç pasta, haşlanmış meyve ve büyük olasılıkla incir. Mezopotamya mutfağında ekmek pişirmek için üzerinde hayvanlardan doğurgan çıplaklara kadar her türlü figürün bulunduğu kalıplar kullanılıyormuş. Sözcük dağarcıklarında da 18-20 peynir çeşidine rastlanıyormuş... Sıra Antik Yunan'a geldiyse 4. yüzyıldan bir şiir aktarmakla yetinelim:

Palamut güzün, Ülker takımyıldızı inişteyken yakalanır
Nasıl istersen öyle pişir onu. Onu bunu katmaya gerek yok
Ne kadar çabalasan rezil edemezsin bu balığı.
Ama dostum Moskhus, en iyi pişirme yolunu bilmek istersen,
Derim ki, incir yaprağına sar onu, bir tutam mercanköşk serptikten sonra
Sakın peynir ya da bir başka saçmalık katayım deme!
Koyuver yaprağın üstüne, sarıp sarmala bir güzelce,
Sonra hepsini kızgın köze göm.
Şimdi doğrusunu istersen, güzelim Byzantion'da [İstanbul] çıkar palamudun iyisi
Yakınlarında tutulanlar da kötü sayılmaz,
Ama ne denli uzaklaşırsan Hellespont'tan [Çanakkale Boğazı], o denli bozulur balık,
Bir de tuzlu Ege sularında çıkanı vardır ki,
Aynı balık değildir o artık, tüm övgülerimi geri almak zorundayım o zaman.

2002'de kaybettiğimiz Phyllis Pray Bober, Bryn Mawr College'da Beşeri Bilimler profesörüydü.

TARİH VE COĞRAFYA DİZİSİ



Kitap YAYINEVİ

ISBN 978-975-8704-34-7





₺ 40,-