Zeytin, Üzüm ve İncir

Kültür Tarihi Eskizleri

Victor Hehn

DOST kitabevi

ZEYTİN ÜZÜM VE İNCİR
Victor Hehn
D

Zeytin, Üzüm ve İncir

Victor Hehn
(1813-1890)

Victor Hehn 8 Ekim 1813'te Dorpat'ta doğdu. Bir Baltık Almanı olan Victor Hehn Rus vatandaşıydı. 25 yaşında Berlin'e giderek, siyaset, felsefe ve edebiyatla uğraştı. Pernau'daki yüksekokulda başöğretmenlik yaptı, daha sonra Dorpat Üniversitesinde –profesörlük kadrosu olmadığı için– Almanca okutmanı olarak görev yaptı. 1851'de liberal dolaplar çevirmek zanmından Petersburg'da bir süreliğine hapsedildi, Çarın ölümünden hemen sonra serbest bırakıldı. 1857-1873 yılları arasında Avrupa'nın en donanımlı kütüphanelerinden Petersburg Halk Kütüphanesinde başkütüphaneci olarak görev yaptı. Yaşamının son on yedi yılını Rusya devleti emeklisi olarak Berlin'de geçirdi. 21 Mart 1890'da Berlin'de öldü. Eserlerinden bazıları şunlardır: *Gedanken über Goethe*, Berlin 1887; *Goethe's Gedichte*, Stuttgart 1911; *Hermann und Dorothea*, Stuttgart 1893; *Italien - Ansichten und Streifbilder*, Petersburg 1867; *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*, Berlin 1870; *Reisebilder*, Stuttgart 1895; *Das Salz*, Berlin 1873.

D

Hehn, Victor
Zeytin, Üzüm ve İncir
ISBN 975-7501-31-X / Türkçesi, Necati Açа / Dost Kitabevi Yayınlar
Haziran 1998, Ankara, 112 sayfa.
Kültür Tarihi-Dizin

ZEYTİN, ÜZÜM VE İNCİR

Kültür Tarihi Eskizleri

Victor Hehn

DOST
kitabevi

ISBN 975-7501-31-X

Olive, Wein und Feige
VICTOR HEHN

© Insel Verlag, 1992

Bu kitabın Türkçe yayın hakları
ONK Ltd. Şti. aracılığıyla
Dost Kitabevi Yayınları'na aittir.
Birinci Baskı, Haziran 1998, Ankara

Almancadan çeviren, Necati Açа

Yayına Hazırlayan, Zehra Aksu Yılmazer
Ofset Hazırlık, Mehmet Dirican - Dost İTB
Baskı ve Cilt, Pelin Ofset

Dost Kitabevi Yayınları
Karanfil Sokak, 29/4, Kızılay 06650, Ankara
Tel: (0312) 418 87 72 Fax: (0312) 418 03 55
raulman@domi.net.tr

İçindekiler

Yayımcının Önsözü	**7**
Victor Hehn'in Kültür Kuramı	**11**
Giriş	**23**
Üzüm	**39**
İncir	**65**
Zeytin	**73**
Ağaç Kültürü	**93**
Son Bakış	**99**
Dipnotlar	**103**
Dizin	**107**

Yayıncının Önsözü

Elinizdeki bu küçücük kitabın niyetinin, sizlerin iştahını kabartmak olduğunu inkâr edecek değiliz ve başlığa bakıp da sanılacağının aksine, bu kitap İtalyan mutfağını sevenlere güvenip yola çıkmış değildir yalnızca. Bu kitabın asıl niyeti, 19. yüzyılın haksız yere hafızalardan silinen bir yazarını yeniden keşfetmeyi sağlamaktır. Victor Hehn'in eserlerinin tematik çokyönlülüğünü –İtalya ve Goethe üzerine yazdığı kitaplardan tutunuz da, tuz üzerine kaleme aldığı kültür tarihi araştırmasına kadar– ve kuramsal kapalılığını anlatmaya çalışan "Victor Hehn'in Kültür Kuramı" başlıklı tanıtım yazısının amacı, işte budur. Hehn'in eserlerini böylesine özel kılan biçemsel zarafet, Hugo von Hofmannsthal'ı, Hehn'in 1870'te yayımlanmış bilimsel başyapıtı niteliğindeki *Kulturpflanzen und Haustiere* [Kültür Bitkileri ve Evcil Hayvanlar] adlı eserinin "Hurma Ağacı" başlıklı

bölümünü, kendi *Deutsches Lesebuch*'una [Almanca Okuma Kitabı] aktarmaya teşvik etmiştir. Buraya ise, Hehn'in adı geçen kitabında da sıkı bir düşünsel bağlantı içinde olan zeytin, üzüm ve incir ağaçlarıyla ilgili bölümler aktarılmıştır. Bunların yanı sıra, Hehn'in bir ömür boyunca uğraştığı genel ve şu sıralar da epeyce güncel olan bir sorun etrafında düğümlenen bazı kısımlara yer verilmiştir; bunlar, "doğa" ve "kültür"ü ele alan, biraz daha özelleştirecek olursak, bir yandan coğrafya ile bitki âlemi arasındaki etkileşimi, diğer yandan da insanın "uygarlaştırıcı", evcilleştirici etkinliklerini irdeleyen bölümlerdir. Gelişimci ve kozmopolit bir düşünce yapısına sahip, metafizik ya da romantik doğa hayranlığından hiç hazzetmeyen bir Hegelcinin, doğadan yararlanılmasına ve doğanın gözetilmesine ilişkin geçen yüzyıl ortalarında ettiği sözlere kayıtsız kalmak, imkânsızdır doğrusu.

Bu kitap, Victor Hehn'in 1911 yılında Berlin'de Otto Schrader tarafından yayımlanan *Kulturpflanzen und Haustiere* [Kültür Bitkileri ve Evcil Hayvanlar] adlı devasa eserinin 8. basımını (XXXII, 655 sayfa) temel almıştır. Metinde atlanılmış kısımlar, salt kaynakçayla ilgili bilgiler olmadığı sürece, köşeli parantez içinde üç noktayla [...] belirtilmiştir. 8. basıma ilave edilmiş olan "Botanische Beitrâge von Adolf Engler und Ferdinand Pax" [Adolf Engler ve Ferdinand Pax'ın Botaniğe Katkıları] adlı bölüme bu metinde yer vermeyi uygun bulmadık; zira bu bölüm, yabanıl veya yabanıllaşmış bitkilerle ilgilidir daha çok, oysa Hehn bu eserinde, bitkilerin *tabiat* tarihini değil, *kültür* tarihini ele almıştır.

Hehn'in metnini süsleyen çok sayıdaki Yunanca ve Latince alıntılar, yer yer güçlüklerle karşılaşılmasına neden olmuştur. Gerçi Hehn, hem amatör hem de uzman okurlara hitap etmeyi arzulayan usta bir bilimsel makale yazarıdır; ancak, amatörlerin bile, şu günlerde artık kolay kolay kimseden beklenilmeyen hümanist bir eğitim temeline sahip olduklarını hesaba katar.

Bu nedenle alıntıların Almanca karşılıkları ilave edildi ya da doğrudan Almancası verildi; ayrıca Yunanca özel isimler, günümüz çevriyazılarına (transkripsiyon) göre yazıldı. Kaynakça ise, yeni baskılara göre yeniden düzenlendi; bu arada, Hehn'in gözünden kaçmış olan ufak tefek hatalar da sessiz sedasız düzeltildi. Epeyce zahmetli olan bu çalışmaya katkılarından ötürü, klasik diller uzmanı Gabriele Seidel-Leimbach'a teşekkürü borç bilirim. 1963 tarihinde eksiksiz olarak yeniden basılan özgün metin bilimsel kullanımın hizmetine sunulduğu için, bu metni daha okunaklı hale getirmek amacıyla cümleler üzerinde yaptığımız ufak tefek müdahaleler de endişe verici değildir. Söylediğimiz gibi, elinizdeki seçkinin öncelikli amacı, yazarın hak ettiği ilgiyi yeniden uyandırmaktır. Yakın bir tarihte, Hehn'in İtalya üzerine iki kitabıyla, *Über die Physiognomie der italienischen Landschaft* [İtalyan Doğasının Fizyonomisi Üzerine] başlıklı denemesini de içeren bir seçki yayımlamayı ümit ediyoruz.

Frankfurt, 1 Mart 1992

Klaus von See

*Victor Hehn'in Kültür Kuramı**

Kimdi Victor Hehn? Bugün, kültür tarihi çevreleri dışında, çoğu kişi onu yalnızca ismen tanıyor olsa gerek – kültür tarihi çevrelerinde bilinmesinin nedeni de, döneminde epeyi ünlü olan, fakat tuhaf başlığından dolayı hafızalardan silinen *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie das übrige Europa* (1870) [Kültür Bitkileri ve Evcil Hayvanların Asya'dan Yunanistan, İtalya ve Diğer Avrupa Ülkelerine İntikali] adlı eserin yazarı olmasıdır. Yunanistan ve İtalya'nın günümüzdeki bitki örtüsü –zeytinlikler, asmalar, incir ağaçları, çam fıstığı ve meşe ağaçları, kısacası Goethe'nin *Mignon-Lied*'inde Almanların İtalya özleminin nesneleri olarak karşımıza çıkan her şey– bu eserde, birer ithal

**Bu bölüm, Klaus von See'nin Victor Hehn'in hayatı ve eserleri üzerine kaleme aldığı ayrıntılı inceleme yazısından derlenerek çevirilmiştir.*

malı, Doğu Akdeniz bölgesi kökenli kültür göçünün bir sonucu; toprağı işleyen, özenle çalışan, ıslah eden insanın eseri, kelimenin tam anlamıyla "*cultura*" olarak ele alınır.

Yüzyıl dönümünde Hehn, kaleme aldığı çok sayıdaki Goethe kitabının, özellikle de *Gedanken über Goethe* (1887) [Goethe Üzerine Düşünceler] adlı eserin yazarı olarak da tanınıyordu. Bu kitabın önemini kısa sürede kavrayanlar arasında Nietzsche de vardı ve *Fall Wagner*'de [Wagner Olayı] Goethe üzerine yaptığı yorumlar, bütünüyle Hehn'in Goethe yorumlarına dayanıyordu. Oysa, Hehn'in ölümünden üç yıl önce yayımlanan Goethe kitabı, ilkin şaşkınlığa yol açmıştı, çünkü Hehn o zamana dek yalnızca kültür tarihi uzmanı diye biliniyordu. Bunu izleyen diğer Goethe çalışmaları ancak ölümünden sonra yayımlanmıştır. Bunlar arasında, *Über Goethes Gedichte* (1911) [Goethe'nin Şiirleri Üzerine] ve *Über Hermann und Dorothea* (1893) [Hermann ve Dorothea Üzerine] adlı eserler birer başyapıt niteliğindedir. Yine de Hehn, "felsefi" edebiyat incelemesi açısından o gün olduğu gibi bugün de hak ettiği ilgiyi görmemiştir.

Hiç de şaşırtıcı değildir bu, çünkü Hehn profesyonel bir Germanist değildi ve asıl şöhretine de, kültür tarihi ve Goethe filolojisinin dışındaki üçüncü bir alanda kavuşmuştu: Sayısız İtalya gezisinde biriktirdiği izlenimlerini –uzun bir tereddütten sonra– deneme biçiminde kaleme almış ve 1. Dünya Savaşı'na kadar 14 baskı yapan *Italien -Ansichten und Streiflichter* [İtalya Manzara ve Enstantaneleri] başlıklı eseri 1867 yılında yayımlanmıştır. Sanat tarihçisi Georg Dehio, bu kitap için, "Almanya'da Goethe'den bu yana İtalya üzerine yazılanların en etkilisi ve en güzeli" der. İtalya kitabının kazandığı başarı, Hehn'in ilk İtalya seyahatinde (1839/40) kaleme aldığı günlüklerinin –*Reisebilder aus Italien und Frankreich* [İtalya ve Fransa Gezi İzlenimleri]– ve 1844 tarihli *Über die Physiognomie der italienischen Landschaft* [İtalyan Doğasının Fizyonomisi Üzerine] adlı eserinin de ölümünden sonra yayımlanmasına vesile olmuştur.

Hehn'in başarısı, halkın beklentilerine bile isteye karşılık vermediği düşünüldüğünde, daha da şaşırtıcıdır: Ona göre İtalya, plastik-mimari bir çehreye sahip bir kültür diyarıdır; orada "romantik bir ülke, ... güzelliği artırılmış bir Alman doğasını" yaşadıkları sananların "Juno yerine bulutlara sarıldıklarını" söyleyerek geleneksel İtalya hacılarına karşı tavır almıştır. Bu denemeler, Hehn'in kültür tarihi kuramının, antik literatürü, Eski Ahit, Yeni Ahit ve çağdaş gezi notlarını hatmetmiş olmasından ibaret olmayıp, kendi deneyim ve gözlemlerine de dayandığının birer kanıtıdırlar.

Hehn'in, "büyüsü" ve "zarafeti" sık sık övülen dili de buradan kaynaklanır işte: Dili, özlü ve anlaşılırdır, çünkü klasik gelenekle yetişmiştir, aynı zamanda, imgesel ve şiirsel ahenkle doludur. Onun eserlerinde akademik incelemeyle ruh dolu deneme arasındaki sınır ortadan kalkmıştır. Bundan böyle *Kulturpflanzen...* [Kültür Bitkileri...] diye kısaltacağımız başyapıtının ikinci basımına yazdığı önsözde Hehn, "akademisyeni tatmin etmenin yanı sıra, okunabilir ve anlaşılır bir kitap da yazmış olmayı" ümit etmiştir.

Uluslararası camiada en büyük yankıyı, elbette –kültür coğrafyası ve filolojiyi bir araya getiren yöntemi açısından da ilgi çeken– *Kulturpflanzen...* adlı kitabı uyandırmıştır: Çok geniş kapsamlı olmasına rağmen, Almanya'da 1911 yılına dek tam sekiz baskı yapmış ve 1963'te bir kez daha yayımlanmıştır. Daha 1872'de Rusça çevirisi, 1885'te de, kitabın İngilizce çevirisi yayımlanmış, bu çevirinin ilk yayımlanış tarihinden yaklaşık yüzyıl sonra, yani 1976'da, ikinci baskısı yapılmıştır.

Hehn'in –kısmi "rönesanslarına" ve hep bir ağızdan takdir edilmesine rağmen– bugün az çok unutulmuşlar safında yer alıyor olması, hem şaşırtıcıdır hem de kolaylıkla açıklanabilir. Öncelikle, yazarın bütünüyle sıra dışı yaşam koşullarına bakmamız gerekir: Bir Baltık Almanı olan Hehn Rus vatandaşıydı; Pernau'daki yüksekokulda başöğretmenlik yapmış, daha sonra

Dorpat Üniversitesinde Almanca okutmanlığı görevine başlamıştı –üniversitede Almanca profesörlük kadrosu yoktu. 1851'de Çar I. Nikola'nın emriyle, liberal dolaplar çevirmek zannından, Petersburg'da bir süreliğine hapsedildikten sonra birkaç yıllığına, Orta Rusya'da, bir üniversite şehri olmasına izin verilmeyen bir yere "sürgün" edildi. Çarın ölümünden hemen sonra serbest bırakıldı. 1857'den 1873'e dek – "ekselans" ünvanına da sahip bir danışma meclisi üyesi olarak– "Avrupa'nın en büyük ve en donanımlı kütüphanelerinden" Petersburg Halk Kütüphanesinde başkütüphaneci olarak görev yaptı; yaşamının son on yedi yılını, Rusya devleti emeklisi olarak Berlin'de geçirdi. Kısacası, Hehn, hiçbir akademik geleneğe bağlı değildir, özel bir akademik alanla sınıflandırılamaz, dolayısıyla öğrencisi veya ardılı da yoktur.

Bu marjinallik, Hehn'in de dediği gibi, onun nazlı kalemi ya da kamusallık çekincesi –gerçek bir Baltık özelliği– yüzünden iyice güçleniyordu: Çalışmalarının bir kısmı ayrı ayrı yerlerde yayımlanmış, çoğu da yaşadığı sürece, hiç basılmamıştır; ancak, Dorpat'taki konferans metinlerine, yirmi yılı aşkın bir zaman boyunca Rus gizli polisi tarafından el konulduğunu da hesaba katmak gerekir.

Hehn'in unutulmasında siyasi nedenler de rol oynamıştır. Zira Hehn'in görüşleri ve kuramları, 19. yüzyılın Almanlığı abartan dönem ruhuna, ama en çok da, nasyonal sosyalizm dönemin popülist ideolojisine tepeden tırnağa ters düşüyordu. Hehn Hegelciydi, kozmopolit yönelimli bir liberalizmin savunucusuydu; romantik köken kültüne ve Grimmci arı dilciliğe karşıydı.

Hehn, her görüşü salt Alman nasyonal romantizminin siyaset ve tarih kavramları içinde ele alan 1930'lu ve 40'lı yıllarda acımasız eleştirilerin hedefi olmuş, görüşleri saptırılmıştır. Onun "dünya vatandaşlığı", "Hehn'in apolitik bakış açısının doğal bir sonucu" şeklinde yorumlanmıştır. Oysa Hehn, "insan türünün eylemlerine tarih" dendiğini, bu yüzden de "gittikçe yet-

kinleşen bir dünya vatandaşlığı anlayışının tarih kavramından ayrı tutulamayacağını" vurgulamıştır. Hehn, eserlerinde Alman doğasını değil, Roma-Kelt-Cermen karışımını yüceltir. Üstelik Hehn, tüm toplumcu ideolojilere uzak olduğunu ifade etse de, Frank diyarındaki memleketini ziyaret ettiğinde, kendine şu soruyu sormadan edemez: "Özgürlüğü sevdiğim ve doğa insanı olmayan, köken ve eski alışkanlıklarla ilgisi kalmamış özgür insanı muştuladığım halde, beni soyumu ve kökeninimi araştırmaya iten nedir?"

Hehn'in bütün kitaplarının "Avrupa'nın kültür tarihini işlemeyi planlayan dev bir eserin parçaları" olduğu söylenebilir. Ancak, yazar bu malzeme içinde boğulup gitmek yerine, onun efendisidir, çünkü o manen hükümrandır, o bir sanatçıdır; hangi sayfayı açarsanız açın, bu dev esere açık sözlü, hatta hoşsohbet ve eğlenceli, destansı bir hava hâkimdir.

Peki, "planlanmış dev eser"in temelinde yatan kültür kuramı nasıl bir şeydi?

Hehn 1838'de, 25 yaşındayken –büyük bir uyanış hareketinde yer alma heyecanı içinde– Berlin'e gider. Siyaset, edebiyat ve felsefe –Avrupa'daki özgürlük hareketlerinin uyandırdığı coşku, "özgürlükçü" şair Byron tutkusu, Hegel'in izinden giderek modern bilinci bilimsel bir temele oturtma arzusu– bütün bunlar, Hehn için bir ve aynı meselenin farklı yönleridir yalnızca. 16 Şubat 1839 tarihinde kardeşi Julius'a gönderdiği mektupta şunları yazar: "Kuru düşüncenin, düşlemi öldürdüğünü sanma sakın. Kant, iyi bir filozofun, felsefe bilgisinin yanı sıra, duyusal bir imgelem gücüne de sahip olması gerektiğini söyler; denebilir ki, çok hassas bir buruna ihtiyacı vardır. Yavan mantığına rağmen Hegel bile, ender bulunan retorik bir düş gücüne sahipti; geçenlerde, Hegel'in tarih felsefesini okurken, Voltaire'e ve 18. yüzyıl Fransız felsefesine sahip çıktığı bir yere rastladım. Bu üç özelliği, onu ölümsüz kılmaya yetmişti; bir özgürlük Dithyrambosudur bu, ve dindar tutuculardan oluşan

solucan yığınını parçalayan bir kartal sürüsü gibidir sözleri... Ben eskiden Hegel'in felsefesini kilise yandaşı ve yaltakçı sanırdım, bu yüzden kendimi onun inciline kapalı tuttum. Oysa tam tersine, onun felsefesi *bilgi*nin felsefesidir, yani yüzyılımızın şairi Lord Byron gibi dönemimizin parlak bir çiçeğidir. Ateizm – bu bostan korkuluğu beni korkutamaz!"

Hehn, toplumcu-ulusallığı, "milli ruh"u, tarihin yaratıcı gücü diye görmez; özgürlük, ulusal birliğe bağlı değildir, çünkü "milliyet ilerlemeye ket vurur". Ulus, Hehn için –Hegelci anlamda– bir doğa biçimidir sadece. Bilgi ve özgürlük yalnızca, "doğa duygusu"nun aşılmasıyla, "sınırlı halkçılık"ın, "insanlık" biçiminde genelleştirilmesiyle elde edilir. Hehn'e göre, İtalyan birlik hareketinde "esas ve belirleyici nokta", bu hareketin, "basit bir soy akrabalığı yerine, bir kültür evreni biçiminde belirmesi; ırkçı inat yerine, siyasal-töresel olması, kendisini gerçekleştiren milliyetin, gelişim ve özgürlüğün gerçekleşmesiyle bir ve aynı şey olmasıdır" (*Italien*). Gelgelelim, 1813 tarihli Alman özgürlük savaşında yalnızca "hasım bir kavmin, diğer kavim karşısındaki fanatizmi", "ortaçağı hedefleyen" bir vatanperverlik devinir (*Goethe's Gedichte*).

Eski halk törelerini koruyarak Cermen-Alman kültürünü devam ettirme hayali kuran romantik görüş, Hehn için, tıkanma, ilkel durumda diretmekten başka bir anlama gelmez: "Eğer dünyanın herhangi bir yerinde bir halk hâlâ milli geleneklerini, belli başlı törelerini, yerel örf ve âdetlerini koruyorsa, bu onun hâlâ doğaya bağımlı olduğunu gösterir: Fakat insan, orda başka burda başka olan doğanın kör etkisinde kalmamalı, genel *düşüncenin* hükmettiği özgürlük ve akıl ülkesine adımını atmalıdır ve atacaktır da; bu genellik aydınların birbirine benzer geleneklerinde ve dillerinde daha şimdiden temsil edilmektedir" (*Reisebilder*). Hehn'in gözünde, "aydın", dolayısıyla da "kentli" –romantiklerin tersine– korkulacak birisi değildir. *Physiognomie* [Fizyonomi] denemesinde şöyle der Hehn: "... Alman, aşırı coş-

kulu ruhunu yatıştırmak için doğanın müziğinin peşindedir. Platonik Sokrates farklıdır – Sokrates, dostu Phaidros'a kentin kapısından dışarı çıkmayacağını söyler, 'çünkü manzara ve ağaçlar bir şey öğretemez bana, ama şehirdeki insanlar, çok şey öğretebilir!'"

Ve insanlar için geçerli olan, halklar için de geçerlidir: " nasıl her bir insan, kendi belirlenimine, yani yeteneklerinin doruğuna yalnızca toplum içinde ulaşabiliyorsa, keza halklar da, gelişimlere açık oldukları ölçüde, daha üstün durumdaki komşu halkların öğrencileri ve vârisleridir yalnızca" (*Kulturpflanzen...*). Günümüz Yunan ve İtalyan doğasının yapısını, doğanın bir olgusu diye görmek yerine, uygarlık sürecinin bir ürünü diye yorumlayan başyapıtının temelindeki düşünce budur işte.

Hehn, doğaya ve halka özgü olduğu sanılan bu alanda, beşeri kültür anlayışının özünü bulur: Hiçbir şey, zeytinliklerin görüntüsü kadar, "kültür, huzur dolu düzen ve bu düzenin sürekliliği duygusunu" uyandıramaz içimizde (*Kulturpflanzen...*). Demek ki, "manzara ve ağaç" bir şeyler "öğretebilir" – ama yalnızca, doğa manzarası, kültür manzarasına dönüştüğünde.

Hehn, bu "duygu"yu, kültür kuramı açısından şöyle açıklar: Yerleşik yaşama geçmenin ilk adımı, sanıldığının aksine tarımcılık değil, ağaççılıktır, çünkü tarımcılıkta "öngörü" denilen şey, "yalnızca bahardan güze kadardır". Oysa ağaç, "meyve verene kadar, yıllarca bakılmak ve sulanmak zorundadır" (*Kulturpflanzen...*). Çitler ve duvarlarla güvenliğe alınmış özel mülkiyetle, "sağlam bir siyasi düzen" gerektiren suni sulama sistemi, ancak o zaman ortaya çıkmıştır. Hehn'e göre, eski barbar bölgeleriyle erken ıslah edilmiş diyarların Avrupa coğrafyasındaki dağılımı, kuzeydeki "bira ve tereyağı", güneydeki "şarap ve zeytinyağı" diyarı imgelerinde somutlaşır (*Kulturpflanzen...*) Hayvansal yağ olan tereyağı, göçebe çoban yaşamından, hububattan elde edilen bira ise, yerleşik düzene geçmeyi her zaman şart koşmayan tarımcılıktan doğmuştur; ancak şarap ve zeytinyağı –"Bacchus'un ihsanı" ve "Minerva'nın armağanı"– bar-

barlığı alt ediyor, "haşin tarımcıyı ılımlı ve neşeli" kılarak, onu daha yüksek bir kültür oluşturma yeteneğiyle donatıyordu.

Hehn, *Kulturpflanzen...* eserinin bir parçası olan üzüm, incir ve zeytin bölümlerini Eski Ahit'teki *Hâkimler* kısmının 9. babında yer alan etkileyici bir meselle kapatır: Kendisini o üç ağaç üzerinde hükümdar ilan eden ve bir itaatsizlik durumunda yangın çıkarmakla tehdit eden dikenlik meselidir bu. Hehn'e göre, zeytin ağacı, asma ve incir ağacı, "sınırlı bir çevrede barışın eserlerini yaratıp iyiliklerde bulunan insana benzemiştir hep", dikenliği ise, "tüm kişisel mutlulukları, huzurla iç içe bütün kültür [tarım] faaliyetlerini yakıp yok eden" zorbalara ve fetih ateşlerine benzetir.

Barışı, düzeni, huzur dolu kültürü ve kişisel mutluluğu vurgulayışına bakarak Hehn'in kültür idealinin, Biedermeier'in* sütliman ruhundan doğduğu fikrine kapılınabilir. Ne var ki, 1848 öncesinde Hehn'in siyasi görüşlerinin, sonraya göre daha radikal ve daha devrimci olması bu görüşü çürütmeye yeterlidir. Hehn'e göre insanlık mutluluğu halkların zıtlığında değil, "kültür alışverişinde" ve "dünya vatandaşlığı anlayışında", ilişki ve dengede bulacaktır. Burada söz konusu olan, Biedermeierci bir kanaatkârlık değildir; bilakis, 19. yüzyıl insanının –barbarca bir doğa bağlılığı ve Hıristiyan ahiret özleminin hüküm sürdüğü karanlık çağlardan sonra– nihayet kendi kendisinin efendisi olmasını ve gerçek, yani dünyevi yazgısının bilincine varması için emin adımlarla ilerlemesini savunan iyimser bir kararlılıktır. Mart 1840'da Pisa-Luca ziyareti sırasında tuttuğu gezi günlüğünde şöyle der Hehn: "Bu yöre, uygarlık ağıyla örülmüş sanki. Her yerde insanın düzenleyici eli. Doğanın kendi haline bırakıldığı bir karış toprak yok burada; o, kendisinden daha yüksek bir varlığa, onun amaçlarına hizmet ediyor. Doğanın, gözü dönmüş, bilinçsiz bir doğurganlık içinde kâh ortalığı kasıp kavur-

* Biedermeier: 1815-1848 arasında Almanya'da ortaya çıkan, mimarlıkta, giyimde ve eşyada görülen mütevazı, basit üslup ve tarz; küçük burjuva tarzı. (ç.n.)

ması kâh en ufak şeyleri dahi incelikle üretmesi güzel; attığı adımların bir bilinç, bir amaç tarafından yönlendirilmesi de güzel ama. Burada ağaçlar budanmış, arazi düzenli sınırlarla bölünmüş, dağın etekleri set set, yollar ise dümdüz. İnsan kendi kör tutkularının üstüne çıkmış gibi hissediyor kendini. Gün gelecek, bütün yeryüzü, insan elinden çıkmış böylesi bir sanat eserine dönüşecek" (*Reisebilder*). Bu pasajın ilginç yanı, insan ile doğa arasındaki etkileşimin vurgulanmasıdır –üstelik öyle bir doğadır ki bu, ancak düzenlendiğinde, insan eliyle biçimlendirildiğinde, beşeri kültürün bir parçası haline gelir.

Böylesi cümlelere bakınca, metafiziğin bu kültür kavramından uzak durması gerektiği de kendiliğinden anlaşılır. Hehn'in dönüp dolaşıp, kendi kültür idealinin simgesi ağaç yetiştiriciliğinden söz etmesi, basit bir eğretilemeden daha fazlasını ifade eder: "Akdeniz'in şehir mimarisi", der Hehn, "takriben, en yüksek ağaçların boyunu aşmaz", oysa ortaçağda Batı Avrupa'da kuleler ve haç tonozlu yapılardı "gök yüzüne özlemle" uzatılan: "Barbarca, hastalıklı bir arzu" (*Kulturpflanzen...*).

Hehn, halk fizyonomisi konusunda da –Goethe filolojisinde olduğu gibi– döneminin birkaç adım önünde gibidir. Modern tarih biliminin "zihniyet" dediği şeyi Hehn çoktan keşfetmiştir: Tarihsel koşullardan, "özel toplumsal durumlardan" doğan kolektif tutum, duygu ve düşünme biçimleri. Bıkkınlık getiren şu "kültür nerede başlar" sorusu –yazıyla mı, yoksa halk türküleriyle mi, v.s.– sonra şu meşhur "kültür, medeniyetten ayrılabilir mi, ayrılabilirse nasıl ayrılabilir" sorusu, kısacası "popülistlerin" kafa yorduğu bütün bu sorular, Hehn'de önemini yitirir. Çünkü Hehn'in kültür anlayışı öncelikle şöyle tanımlanabilir: Aydınlar kültürde öncü rolü oynasa da, kültür aydınlar kültürü değildir, kültür, "bilincin yüzeyine fazla çıkmayan bir yaşam tarzı" olarak bütün konumlara sızar. Bu durum, Hehn'in Alman "halk şarkısı"nı İtalyan türküleriyle kıyasladığı yerde iyice netleşir: "Basit halk, ne kadar cahil olursa olsun, yine de

aydınlıkta yürür ve şarkı söyleyişi bile bir sanattır, yani eski bir kültürün yankısıdır" (*İtalya*). Halk müziğiyle sanat müziği arasındaki ayrım uçar gider – Hehn, bu durumu bir İtalyan operasıyla, Bellini'nin *Sonnambula*'sıyla örneklendirir: "Dün gece yarısına doğru, berrak ay ışığında cam kenarında oturuyordum. O sırada, meyhanenin birinden bir grup avam çıkageldi ve şarkılar söyleyerek önümden geçti. *Sonnambula*'dan çoksesli bir koroydu bu, ama o kadar doğru, o kadar etkileyici bir sesle söylüyorlardı ki, keyifle dinliyordum. Kaldığım pansiyonun sahibinin genç kızına, bu opera müziğini beğenip beğenmediğini sordum: 'Ah, deliziosa', diye yanıtladı bütün kalbiyle. Kız eğitimsizdi, başkalarının yargılarından bihaberdi, ama işte Bellini'den haz alıyor... Bellini'nin notalarında kaskatı kesilmiş bir duygu, sembolik anlam yükü diye bir şey yoktur; onun müziği tıpkı ay ışığının yansıdığı ürkek bir bulut parçası gibidir, tıpkı gül ağacını buğulayan gecenin nefesi gibi" (*Reisebilder*).

Kuzeyli insanın "kültür" yoksunluğu, "politika"da da kendini belli eder. Buradaki politika sözcüğünü Hehn'in kastettiği anlamda ele almak gerekir: Özgür insanların –Hehn'in yaşadığı dönemde, kafe ve gazetelerin temsil ettiği "kamusallık" içinde– kendi aralannda kurdukları toplumsal ilişkilerin bir simgesi olarak. Alpler'in kuzeyinde doğa koşulları daha ziyade bir uçtan diğer bir uca gitmeyi gerektiriyordu: Ya başına buyruk bireycilik ya da disiplinci, katı bir devlet. Kısacası, tarımcılık için sulama sistemlerini şart koşan Akdeniz doğasının aksine, "örgütlü bir toplum" ihtiyacı duymuyordu. Bu nedenle Cermen, "canı nereyi istemişse oraya yerleşmiştir; komşu ihtiyacı duymamış, bireysel bir kişilik geliştirmiştir" (*Kulturpflanzen...*). Buna karşılık Akdeniz bölgesinde "organize bir toplum vardı" –dikkat ediniz, "organize", "organik" değil–, yani "doğanın buyruğu", "halkların karakterine" dönüşmüştür.

Hehn'i özgün kılan şey –ister bir kültür kuramcısı, ister bir seyahat yazarı ya da Goethe filoloğu kimliğiyle yazsın– son ker-

tede asıl derdinin daima "politika" olmasıdır; Hehn politikayı, genellikle, politikanın en fazla önkoşulu olarak ele alınan şeylerle kavrar: Toplumsal davranışlar, ekonomik koşullara dayalı yaşam biçimleri ve günlük yaşam kültürü. Şu halde Hehn'e göre politika, öncelikle insanlar arasındaki gündelik ilişkiyle başlar. Az önce sözünü ettiğimiz sulama bile, ekonomik işlevinden ziyade "siyasal-töresel etkisi" bakımından ilgilendirir onu (*Kulturpflanzen...*). Hatta onu Goethe'ye çeken de, her şeyden önce Goethe'nin "sıcak ve insancıl ruhu" değil midir? (*Goethe*)

İmdi, Hehn'in kendine özgü kültür kuramında bize ilk bakışta tuhaf gelen iki nokta, Hegel felsefesinde açıklamasını buluyor: Birincileyin, Hehn, bireyden ziyade "tür"e karşı yoğun ilgi duyar, çünkü ilerleme yalnızca türde gerçekleşebilir, yani yalnızca türün bir "tarihi" vardır (*Reisebilder*'de, "tür, yani tarih aracılığıyla" denmektedir). İkincileyin, devlet ve anayasaya karşı daha az ilgilidir; ancak devleti, Hegel çerçevesinde, yani "birbirlerini sınırlandırıp duran" rejim ve halk karşıtlığı yerine, "genel ve özel iradenin birliği" biçiminde düşündüğümüzde, devlet ve anayasa sorunu kendiliğinden çözülür gibidir.

Victor Hehn, son yıllarını, yalnız ve kederli geçirir; devrin olaylarının, yaşamını ve yapıtını karanlığa gömme tehditi ve talihsizliği ölüm anına kadar yakasını bırakmamıştır: Nitekim Hehn, haftalarca gazete sütunlarını kaplayacak ve kendi ölüm haberini kısa sürede hafızalardan silecek bir olaydan, Prens von Bismarck'ın Reich şansölyeliğine son verilmesinden bir gün sonra, 21 Mart 1890 tarihinde, 77 yaşında ölür.

Giriş

Asırlar ilerledikçe, hayvanlar ve bitkiler âleminin, diğer bir deyişle, bir ülkenin bütün bir ekonomik ve coğrafi yapısının, insan eliyle bambaşka bir çehreye bürünebileceği, bilhassa Amerika'nın keşfinden sonra yadsınamaz bir gerçek haline gelmiştir. Yeni keşfedilmiş adaların ve Avrupalı göçmenlerin yerleştiği batı yarıküresinin yerel bitki örtüsüyle hayvanlar dünyası, matbaanın bulunuşundan sonra, yani, bütünüyle tarihi bir zaman dilimi içinde yer alan son üç yüzyıl esnasında, Avrupa ya da dünyanın değişik köşelerinden devşirilerek buralara getirilmiş olan bitki ve hayvan türleri yüzünden, medeni dünyanın gözleri önünde saf dışı edilmiştir. Böylelikle, sözgelimi St. Helena'daki asıl yabanıl bitki örtüsü de, Avrupalıyla birlikte okyanusu aşarak gelmiş olan yepyeni bitki türleri tarafından dört bir yandan kuşatıldığı için adanın iç kesimlerindeki dağlara

çekilmek zorunda kalmıştır. Buenos Aires'teki yemyeşil pampalarda bile, neredeyse kilometreler boyunca gözünüze yerli bir nebat ilişmez: Bu düzlükler, Avrupalıların getirdiği bitkilerin istilasına yenik düşmüştür.

Oysa, Yunanistan ve İtalya'daki organize olmuş doğanın tarihine göz attığımızda, iki veya üç bin yıl öncesine uzanan çok daha zengin bir manzarayla karşılaşabiliriz. Şu anki durumları itibariyle uzun ve çokyönlü bir kültür sürecinin semeresi olan bu iki ülke de, fi tarihinde doğanın kendilerine bahşettiği konumdan sonsuza dek uzaklaşmıştır artık. Kuzeyden gelerek Alpler'i aşan gezginin üzerinde yepyeni bir dünya izlenimi bırakan hemen her şey, bitki örtüsünün canlılığı ve uslu güzelliği, manzaranın, hayvanlar âleminin renkliliği, hatta –ancak çok sonraları organik örtünün geçirdiği değişimlere, sonra da güneşin etkisine ve atmosferik koşullara maruz kaldığı kadarıyla– jeolojik yapısı çok sayıda oluşum ve değişime maruz kalmış bir medeniyetin zaman içinde yetiştirdiği ürünlerdir. İtalya'daki bir parça toprağa yüksekten atılacak her bir nazar, bu ülkenin tarihöncesi ve sonrası yüzyıllarına atılacak bir nazardır. Doğa, kutup yüksekliğini vermiş, toprağı oluşturmuş ve coğrafi konumu belirlemiştir: Geriye kalan bütün her şey, kuran, eken, dölleyen, yok eden, düzenleyen, ıslah eden kültürün eseridir. Ülkenin kıta ve ada arasındaki konumu, ılıman orta iklimi, tarihi ilişkilerinin çeşitliliği, kadim çağlarda kuzeyden gelen yoğun göçlere tekrar tekrar ev sahipliği edişi, Tir deniz trafiği, Yunan kolonileri, karşı kıyıdaki Afrika'ya yakınlığı, hâkimiyetini iyice genişleterek doğunun bütün lütuf ve sanatlarıyla köprü kuran Roma İmparatorluğu, sonra da kuzeydoğudaki Kavimler Göçü, Bizans ve Arap egemenliği, Haçlı seferleri, İtalyan deniz kentlerinin Doğu Akdeniz ülkeleriyle bağlantısı ve nihayet Amerika'nın keşfini takiben İspanya'yla kurulan sıkı siyasi ilişkiler– bu sayılıp dökülenlerin yanı sıra başka koşul ve yazgılar, koyu yaprakların gölgesinde altın portakalların ışıldadığı ve mersin

ağacının sessiz, defne ağacının yüksek olduğu bu ülkeyi biçimlendirmiştir. *Agave americana* [Amerikan sabırotu] ve mısırkaktüsü, Akdeniz'in bütün kıyılarına yayılmıştır; güneyin kayalıklı doğası ve bahçeleriyle enfes bir ahenk kuran bu limon küfü rengindeki dikenli bitkiler ise Amerika'dan bu tarafa ancak on altıncı yüzyılda gelmiştir! Bağcının evinin önünde boy atan, dört bir yana yayılmış meyve bolluğunun üzerinde yükselen şu yalnız ve mahzun selvi ağacının yurdu, bugünkü Afganistan'ın dağlarıdır; kıvrım kıvrım gövdesi ve düzgün gri yapraklarıyla zeytin ağacı, Filistin ve Suriye'den gelmiştir; Roma'da S. Bonaventura manastırının bahçesindeki hurma ağaçlarının anayurdu, Fırat ve Dicle deltasıdır. Her ne kadar bu ve diğer kültür bitkileri bize Hesperia topraklarının öz evlatlarıymış gibi görünse de, gerçekte, zamanla ve uzun aralarla buralara *gelmişlerdir*. Genellikle az veya çok bellidir öyküleri, ama bunları çoğunlukla dağınık ve şüpheli verilerden derleyip toplamak ya da analoji yoluyla tahmin etmek gerekiyor.

Belki de bu değişim, şimdiki haliyle bir yozlaşma, sömürü, kuruyup giden yaşam gücünden başka bir şey değildir. Tarih mistikleri bu romantik, yani kültür düşmanı görüşü dile getirmeden edememişlerdir. Onlara göre, cinsimiz eski soylu durumundan nasıl bütünüyle alaşağı edilmişse, tanrının eserlerini nasıl da yalnızca yıkmayı biliyorsak, nasıl her ülkenin, her halkın bir vadesi varsa ve her birinde o aynı süreç sırayla tekrarlanıyorsa, nihayet Mesih'in dirilmesi ve yüce mahkemenin kurulmasıyla son bulacak olan tarih de, dönüp dolaşıp tekrarlanan bir doğa olayıdır – nitekim, klasik ülkeler de fiziksel olarak takattan düşmüş, doğal düzenleri yıkılmış, kültürü emilen toprakları da bitmiş tükenmiştir. Bu görüş, Yunanistan konusunda, ilk bakışta bir doğruluk payı içerir [...]. Günümüz Yunanistan'ının, Homeros öncesi ve Homeros'un yaşadığı döneme kıyasla daha ağaçsız olduğu kesindir; ancak sözgelimi Peloponesos'un belli başlı dağlık bölgelerindeki meşe ve ladin ağacı or-

manlarının, vaktiyle kalabalık nüfuslu şehirlerle bezeli olduğu eski dönemlere kıyasla şimdi çok daha sık olduğunu ya da Attika'nın, Perikles ve Alkibiades zamanında bile en az bugünkü kadar çorak olduğunu kimse yadsıyamaz. Platon'da İlissos'un adı sadece "küçük su"dur ve o zamana dek çıplak ve ağaçsız olan Attika'ya zeytin ağaçları diken de, ilkin Peisistratos olmuştur.

Ormanın tahribatı bir evredir elbette, ama kültürün son sözü değildir. Bir insan topluluğu bakir topraklar üzerinde gelişme yolundaki ilk adımını atmışsa eğer, balta girmemiş orman da müteakip taleplere boyun eğmek zorundadır; zira, işin bu aşamasında seçim ve merhamete yer yoktur. Herkes, bütün insanlara tıpkı hava gibi eşit oranda bahşedilmiş sınırsız kaynakları dilediğince kullanır. Hatta ormanı tarlaya dönüştüren kişi, bu aşamada bir velinimet ve yardımsever bir kahraman gibi görülür. Eski çağlarda ormandan arazi kazanmak, bugün tahmin edebileceğimizden çok daha zor, neredeyse insanüstü çabalar gerektiren bir işti. Theophrastos, Korsika adasında Romalıların, ormanı dize getiremedikleri için boşa çıkan yerleşim kurma girişimlerinden bahseder: Sık orman, adaya yeni gelenleri adeta geri püskürtmüştür. Bu bakımdan, Strabon'da geçen bölüm de oldukça öğreticidir: "Eratosthenes, ormanın eskiden beri bütün düzlükleri kapladığını ve tarımı engellediğini söylüyordu (bu özellikle de Kıbrıs adasıyla ilgili söylense de, tipik bir durumdur); madencilik, tarımın önünü bir nebze olsun açmış, sonra da yığınla kereste tüketmiş olan gemicilik başlamıştır; ama vahşi doğa bununla da dize getirilemediği için, herkese ağaç kesme ve istediği yere yerleşme izni verilmiş ve insanların bu sayede kazandığı bir parça toprak da vergiden muaf tutularak kendi mülkiyetleri ilan edilmiştir" Ve ancak bu son düzenleme –onun sözlerini biz böyle tamamlayalım– aydınlığı ve kültürü yaratmıştır. Orman geriledikçe, doğa da insanlara dost olmuş, dost olduğu oranda da bol bol ot ve meyve ikramında bulunmuştur; çünkü balta girmeyen yüce orman, çam iğneleri ya da

tanenli yapraklarla kaplı her daim gölgeli zemininde, yalnızca sınırlı ve tekdüze bir bitki örtüsüne tahammül edebiliyordu. Çok çok sonraları, üç hal yasası gereği bütün dengeler altüst olacaktır: Ağaç, gölge ve nem eksikliği, doğanın yitirilmiş tazeliğinin ardından ağıt yaktıracak, vicdan kıpırdanmaya başlayacaktır; artık ormanın varlığı bilinçli bir biçimde ve belirli sınırlar çerçevesinde güvence altına alınmakta ya da, tamamen yok olduğu yerlerde, ağaç fidanları dikilmektedir, tıpkı günümüzde birçok Avrupa ülkesinde yapıldığı gibi. Fakat akılcı ekonomi, önceki nesillerin hiç düşünmeden verdikleri zararı telafi edinceye kadar, başkaca tarihi nedenlerden dolayı sıklıkla yabanıllaşma ortaya çıkar; sözgelimi toprak, kâh kültür tarafından tüketilmiştir kâh gözü dönmüş insan-düşmanı doğanın (örneğin, bataklığa dönüşen topraklar) pençesine düşmüştür – ki Yunanistan'ın günümüzde vardığı nokta budur. Ne var ki bu ülke, asla İngiltere kadar nemli ve kapalı değildir; her zaman Afrika'ya yakın olmuştur; antikçağda da keçi yetiştirilmiş, sarnıçlar inşa edilmiş ve topraklar yapay yollarla sulanmıştır.

Sanırım E. Curtius, Peloponessos gezisini anlatan kitabının giriş bölümünde [Carl] Fraas'tan etkilenerek, Yunanistan'ın fiziki doğasını karanlık ve vahim bir tablo içinde sergilemiştir. Varsın filozoflar, sözgelimi Platon, dünyanın, özellikle de Hellas'ın yaşlandığı, bir zamanlar kanlı canlıyken, şimdi iskelete döndüğü yolunda sözler sarfetsin... Nedir ki bu sözler? Platon tepeden tırnağa kederli bir idealistti, ve Seneca "yeryüzünün bunaklığı" (*loci senium*) ifadesini kullanırken, Hıristiyanlığın habercisi gibidir. Aynı duygu genel olarak bizde de yaygın değil midir ve "iklim artık değişti" ya da "benim gençliğimde insanlar daha güçlü kuvvetli, toprak da daha verimliydi" gibi sözler işitmiyor muyuz sık sık? Julius Fröbel'in, New York'dan Chagres'a yaptığı deniz yolculuğu sırasında geminin yaşlı kaptanı, alize rüzgârlarının giderek düzensizleştiğini iddia etmiştir. Dünyanın gittikçe kötü bir hal alan seyrine bakarak, sonunun yaklaştığı

söylenmiştir defalarca. Münihli bir başka romantik Lasaulx ise, (kiliseyle bir addettiği) Batı Avrupa medeniyetinin yakın bir tarihte çökeceğini ileri sürmüş ve sözümona bu medeniyetin mirasçılarının Slavlar olacağını muştulamıştı.

Böylesi görüş ve düşlemleri çürüten, daha eski çağlarda hesaba katılamayan kanıtlar vardır şimdi: İstatistiğin sunduğu rakamlar ve doğa bilimlerinin yaptığı hesaplar. E. Curtius, son olarak şu sözleri sarf eder: "Eğer doğanın bozulmuş düzeni yeniden kurulabilirse, ormanların kesilmesiyle açılmış olan yaraların bir kısmı da iyileştirilebilir. Diğer zararları hiçbir kültür tazmin edemez, tıpkı ölü organizmayı yaşama döndürmeye hiç kimsenin güç yetiremeyeceği gibi". Nelerdir acaba tazmin edilemeyen bu zararlar? Humuslu toprak setler kurularak dağlara taşınabilir, kirlenen nehirler temizlenebilir, kurak araziler sulanabilir, bataklıklar açılan kanallarla kurutulabilir; ormanlar –keçilerden ve çobanların ateşlerinden korunabilirse eğer– bu talihli iklimde çok kısa bir sürede dağların yamaçlarını kaplayabilir yeniden. Bu uğurda sermayenin güç yetiremeyeceği şey ne ola ki? Burada sonsuza dek yenik düşen kuvvetler hangileri? İnsanın hükmedemeyeceği genel doğa koşulları, günümüzde olduğu gibi, eski-çağda da mevcuttu. Apansız patlak veren fırtınaların üzerimize saldığı seller örneğin, Homeros zamanında olduğu gibi, bugün de yıkıcı gücüyle vadiye hücum edecek, ağaçları ve taşları önüne katıp götürecek, ardında yol yol, çakıllı topraklar bırakacak; yağmurun kara bulutlardan sicim sicim indiği, günler boyunca bardaktan boşanırcasına yağdığı Orta Avrupa düzlüklerinde aslında hiç de endişe edilmeyecek şeylerdir bunlar. İdeal bir Yunanistan düşleyen kuzeyli gezginin, *zaman içinde* bozulduğunu sandığı şey, bir bakıma *bütün* güney ülke ve iklimlerinin ortak özelliğidir. Yakınılan eksiklikler, bütün bir sihri ve lütfuyla güneşe daha yakın olan bu diyarların ayrılmaz bir parçasıdır *zaten*. Ormanların iklim üzerindeki etkisi de o kadar abartılmasın. Yeni bakış açılarının çoğunda karşılaştığımız bir durumdur

bu da: İnsanlar yeni düşünceleri genelleştirmeye pek bayılırlar. Buna bir de, şairane ruhların, özellikle de, mülkiyetini artırmak için savaşan, avlanma bölgesini yitirmek istemeyen ve talihi her zaman yaver gittiği için bu sefer de yardımına, ziraat ve milli ekonomi konusundaki yeni öğretilerin koştuğu feodal soyluların çıkarları eklenmiştir. Gerçekte ise, Avrupa ülkelerinin iklim ve hava koşulları, bitki örtüsünden değil, Afrika ve Atlas Okyanusu'ndan Aral Gölü ve Sibirya'ya dek uzanan, geniş çaplı meteorolojik olayların cereyan ettiği coğrafi enleme yakınlığından kaynaklanmaktadır aslında.

Şark'ın, coğrafyası bakımından yeniden doğuşu becerip beceremeyeceği sorusuna Franz Unger, Fraas'a nazaran daha ihtiyatlı davranarak, olumlu yanıt vermiştir (*Wissenschaftliche Ergebnisse einer Reise in Griechenland und in den ionischen Inseln*, Viyana 1862, [*Yunanistan ve İonya Adalarındaki Bir Yolculuğun Bilimsel Sonuçları*]). Unger, doğada bir *marasmus senilis** yaşandığı ve medeniyetin güya kendi mezarını kazdığı görüşüne de karşı çıkar. Ona göre, bu topraklar üzerinde yaşam süren insanlar değişmektedir yalnızca: Toprağın kendisi, yaratıcı gücünden hiçbir şey yitirmemiştir; tek istediği biraz şefkat ve yeni fidanlardır. Sözgelimi keçi sürülerinin sayısı azaltılabilseydi ya da bu keçiler evde beslenebilseydi, o zaman o bodur bitki örtüsü de heybetli bir ormana dönüşebilir, çıplak dağlar ise, fidan dikimi ya da teraslama benzeri yapay yöntemlere gerek kalmaksızın, en azından çalılıklarla giyinebilirdi. Böylece, yabani çam fıstığı ağaçları ve *Quercus aegilops*, yani palamut meşesi, Yunanistan'ı dolaşan gezginlerin karşılaşacağı yegâne ağaç türleri olmaktan çıkarlardı. Şark'ı yeniden ağaçlandırmak için kaç insan nesli gerektiğini belirlemek zor olsa da, bu gökkubbenin altındaki doğanın yaratma ve sağaltma gücü hayret vericidir. Ve bitkiler âlemi için geçerli olan, ülkenin antikçağdan bu yana uğradığı kayıplar için de geçerlidir. Örneğin, antikçağda kullanılan li-

* marasmus senilis: Yaşlanmadan dolayı takattan düşme. (ç.n.)

manların bazıları lığla [alüvyonla] kaplanmıştır artık; buna karşılık, eskilerin küçük çaplı denizcilikleri için fazla büyük ve derin olan, ama bugünkü imkân ve ölçülerle tıpatıp örtüşen, daha güzel limanlar vardır.

Şimdilerde böylesine ihmal edilmiş ülkelerin, diyeceğim, Yunanistan, Anadolu, Suriye ve Filistin'in, yeni bir altın çağ hayali kurup kuramayacakları, bütünüyle dünya ve kültür tarihinin gidişatına bağlıdır, çünkü fiziki doğa, bu ülkelerin yoluna aşamayacakları bir engel çıkartmaz. Hem sonra bu diyarların ilelebet tüketildiği yargısının temelinde de ekonomik ya da doğabilimsel gözlemlerden çok, yalan yanlış tarih felsefesi kuramları yatar.

Tarım ve toprak kimyası gibi yeni bir bilimin yandaşları, bir diğer bakış açısına, ama iyice bulanık bir bakış açısına dayanarak Şark'ı ve Akdeniz ülkelerini mahkûm etmişler ve daha şimdiden ağıt yakmaya başlamışlardır: Tarım, asırlar ve bin yıllar içinde toprağı iliklerine kadar sömürür ve insanı taze topraklara göç etmeye zorlar. Bitkilerin büyümesi ve meyvelerin yetişmesi için gerekli olan mineraller, alkaliler, fosforik tuzlar vs. belirli bir topraklık alanda yalnızca sınırlı bir ölçüde mevcuttur; eğer mevcut kaynaklar, birbiri ardına elde edilen hasatlarla tüketilir ve bu ölçü aşılırsa, tarladan ürün alınamaz artık; tıpkı yağmalanmış bir ocağın bir daha maden vermemesi gibi [...].

Şayet bu görüş doğruysa, o zaman antikçağdaki ülkeler üzerinde öteden beri hükmünü tamamlamış olan yazgının aynısı bekliyor yeryüzünü. İngiltere bile, kömür ve demir stoklarını tüketip bitireceği gibi, gün gelecek yetiştirdiği buğdaylara da veda edecektir; o zaman Meksika henüz bereketini yitirmemiş olacak, gerçi o da bir gün ebedi sükûttan nasibini alacaktır ya; iki yarıküredeki ülkeler boyunca sürüp gidecektir bu böyle. Ve tüketici insanın yalnızca ivme kazandırdığı o meşum "son", yeryüzünde insan denen mahluk olmasa bile, doğal bitki hayatının eninde sonunda başına gelecektir. O zaman, şunu da ilave edelim ki, yeryüzündeki bütün dağ silsileleri, suların, rüzgârların

ve iklimin etkisiyle aşınıp dümdüz olacak, ve bildiğimiz kadarıyla harcadığı enerji herhangi bir şeyle telafi edilmeksizin her daim ısıtan güneş de ölecek ve buz kesecek; onunla birlikte de dünya ve insanlık. Ne mutlu bize ki, bütün bunların gerçekleşeği günü yaklaşık da olsa hesaplayamıyoruz, daha da önemlisi, bu çıkarımlar zincirinin herhangi bir halkasının tutarsız, dolayısıyla bütün bu kehanetin yanılgı dolu karanlık bir vesveseden ibaret olup olmadığını bekleyip görebileceğimiz zamana sahibiz. Nitekim, yeryüzünün birden fazla bölgesinde, tekmil ülkelerin topraklarını sonu kestirilemeyen bir süre boyunca bereketli kılabilecek, bitmez tükenmez fosforit depoları keşfedilmiştir. Mesafeleri ortadan kaldıran mekaniğin gücü, yakın ya da uzak bir gelecekte, böylesi depoları kullanarak uzak diyarları yepyeni topraklara, dolayısıyla bitki örtülerini de yeni enerjiye kavuşturacak bir biçimde artamaz mı ki?

Bu bakımdan Akdeniz ülkeleri, dağlık bölgeleri, zengin bileşimli toprakları ve bu toprakların yapısından ötürü, fi tarihinden bu yana uygulanan *sulama* yöntemleriyle, ileride gerçekleşebileceklere kısmen daha şimdiden sahiptir. Zira, Avrupa'nın ormanlık bölgelerinde ve bozkırlarındaki hububat ovalarına boşalan yağmur suları, verdiği zararı karşılamaksızın tarlaları sular altında bırakırken, dağlardan akıp gelen kaynak suları, toprağın yıkanmış yüzeyini, yeraltı hazineleriyle sürekli zenginleştirmektedir. Bunun en canlı örneği, Lombardia'dır: Sırtını verdiği kayalık dağlardan fışkıran nehirler ve bu nehirlerin taşıdığı çamurlar ya da topraklar beraberinde hep yeni mineraller getirerek, Lombardia'nın topraklarını iki bin yıl öncesindeki kadar bereketli kılar. Fakat, doğanın kendi gücüyle yapamayıp eksik bıraktıklarını, kıtlıklardan dersini almış insan, amacına bilinçle hizmet ederek tamamlamıştır. Şark'ta ve Akdeniz'de, yazların kurak geçtiği, sıcakların üç-dört ay sürdüğü bölgelerde bitki örtüsü susuzluktan ölme tehlikesiyle yüz yüze gelirdi. Bu nedenle, erken antikçağdan bu yana sulama kaygısı güden bu

ülkeler su kaynaklarından yararlanmış, suyu dengeli dağıtma sanatını geliştirmiş, nehir kıyılarına barajlar ve suyolları kurmuş, kanallar ve kuyular açmıştır. O gökkubbenin altında onca elzem olan bu çaba, nesilden nesile aktarılmış ve nihayet kalıcı mizaca ve doğuştan edinilen ustalığa dönüşmüştür. Yapay sulama, esasen uzak görüşlü bir düşüncenin devinmeye başlamasının bir göstergesi olmasının yanı sıra, tinsel gelişimi de müthiş bir biçimde teşvik etmiştir. Yapay sulama, hayvanları da sürüler halinde bir araya getiren o doğal yakınlaşma güdüsüyle değil, özgürlüğü temel alan bir karşılıklıkla, ilk cemaati ve devleti kurdurtan bir güçle insanı insana bağlamıştır.

Alpler'in kuzeyinde, böylesi bir zorunluluk yoktu: Cermen, canı nereyi istemişse oraya yerleşmiştir; komşu ihtiyacı duymamış, bireysel bir kişilik geliştirmiştir. İki ayrı ırkın benzer bir doğa içinde buluştuğu Yeni Dünya'da bile bu durum değişmemiştir. İspanyollar, Yeni Meksiko'da, sözgelimi Rio Grande'de, ya da Teksas'ta, daha sonra Amerika'ya göç eden Anglosaksonların ülkenin zararı pahasına yüzüstü bırakacağı, kilometrelerce uzunlukta sulama kanalları döşemişlerdir. "Bu tür tarımcılık, Birleşik Devletler'in sakinlerine yabancı, bireyci ruhlarına aykırıdır. Dolayısıyla, ilgili bir yasa çıkartılmadığı ve bireyin kendi toprakları üzerindeki tasarruf hakkını sınırlandırmadığı sürece, büyük bir sulama sistemi söz konusu olamaz" (Fröbel). Evet, bizzat bir Amerikalı, sulamaya bağlı tarımın Amerikan ellerinde hiçbir semere vermeyeceğini söylüyor, "çünkü cemaatin despotlukla yönetilmesini gerektiren böylesi bir sistem, oradaki törelerle pek bağdaşmaz" (Griesebach). Anlayacağınız, örgütlenmiş topluluk, Sakson nesebinin gözünde bütünüyle despotçadır; oysa Akdeniz'de, Baktria ve Babil'den tutunuz da Herakles sütunlarına kadar, doğanın buyruğu, halkların da temel karakteriydi. Siyasal-töresel etkisi bir yana, dağlar yerinde durduğu, sular da kayalardan boşandığı sürece, toprakların ebedi gençliğinin teminatıydı sulama. Endişeli, hatta belki kibirli eleş-

tirmenlerin dile getirdiği, antikçağ ülkelerinin çoktan yenik düştüğü malum tükenme durumunun, tarla ve çayırların denizin yükselen ve alçalan sisine bağımlı olduğu yerlerde çok daha süratli bir biçimde devreye girmesi kaçınılmazdır.

[...]

Büyük Ari göç sonucunda, kendilerini tarihten bildiğimiz yüksek ırka mensup halklar, ileride klasik kültürün gösteri alanı haline gelecek olan o iki adaya, adanın ilk sakinleri olarak yerleştikleri sırada bu topraklar –böyle düşünebiliriz– ladin ağaçları ve her daim yeşil kalan ya da yaprak döken meşelerle bezeli, güçlükle geçit veren sık bir ormanla kaplıydı, Homeros'un da betimlediği gibi

> *Asla şiddetli rüzgârların ıslak nefesini içine çekmezdi bu orman, ne de Helios'un ışığı, alev alev ışınlarını saplayabilirdi ona, hiçbir yağmur fırtınası iliklerine kadar ıslatamazdı onu: İşte öylesine sık örgülüydü ağaçları; yere dökülmüş yapraklardan binlerce vardı.*

Yeni gelenlerin sığırlarının yayıldığı geniş otlaklarıyla akarsu vadileri, koyunların hoplaya zıplaya tırmandığı otlarla kaplı çıplak kayalıklar vardı ve doruklarından bakıldığında arada bir ıssız, verimsiz deniz görünürdü. Domuz bol bol palamutla besleniyor, köpek sürüyü koruyor, yabanarısı kovanları balmumu ve bal veriyor; yabanelması, armut ve çakaleriği ağaçları, ekşi, sert meyveler sunuyor; geyik ve yabandomuzlarına, vahşi boğa ve yırtıcı kurtlara yaylardan oklar atılıyor ya da ucu keskin taşla takviye edilmiş mızraklar fırlatılıyordu. Av hayvanları ve sürüdeki hayvanlar, tüm ihtiyaçları karşılıyordu: Postları giyimde, boynuzları kadeh niyetine, bağırsak ve sinirleri yay ipi için, kemikleri de alet yapımında kullanılıyordu; en çok kullanılan kumaş ham deriydi; kemik iğneler, kumaşın dikilmesine ve tutturulmasına yarıyordu [...].

İşin doğası gereği, hayvan boğazlayan bir halkın savaş töresi kanlı, cezaları da korkunçtu; güdüleri öfke ve intikam, gasp ve

ganimet hırsından ibaretti; entrika, pusu ve baskın, avın olduğu gibi, savaşın da biçim ve araçlarıydı; esirler, tıpkı Kimberlerde, hatta Tacitus'un Cermenlerinde bile âdet olduğu üzere boğazlanıyor, köleler, güvenlik nedenlerinden ötürü sakat bırakılıyordu; galipler, öldürdükleri düşmanın kanını içiyor, düşmanın kafatası, mağrur zaferlerini hatırlatsın diye ziyafet sırasında kadeh yerine kullanılıyordu. Yaşlılar, savaşma güçlerini tamamen yitirdiğinde ölümü seçiyor ya da vahşice öldürülüyorlardı, keza ümitsiz hastalar da öyle. Dini şölenlerde ve kefaret kurbanı ayinlerinde bol bol insan kanı akıtılıyordu; kabile reisi öldüğünde, onunla birlikte uşakları, atları, avratları ve köpekleri de mezara giriyordu; kadın gasp ediliyor ya da satın alınıyordu; yeni doğan çocuk, babası tarafından kabul edilmezse ya öldürülüyor ya da terk ediliyordu [...]. Nasıl dini düşünüşte doğa güçleri henüz daimonlara dönüşmemiş ya da yeni yeni dönüşmeye başlamışsa, insanların topluluk yaşamında da doğa biçimleri tüm çıplaklığıyla hüküm sürmeye devam ediyordu: Gelişme kaydedildikçe, aile birliği ve ata egemenliğinden, önce dar, sonra da geniş kapsamlı kabile oluşmuştur. *Pólis*, *populus*, Gotça *thiuda* gibi sözcüklerin, özgürlük alanına yavaş yavaş ayak bastığını, ancak zamanla politik kavramlar haline geldiğini görüyoruz [...].

Günümüzde Bedevilerde ya da Volga'nın ötesindeki kavimlerde vb. hâlâ tanık olduğumuz o yarı göçebe tarımcılık, Grekoİtalik halklarda da mevcuttu. Hesiodos zamanında bile bilinen ve *árotron autógyon* denilen saban, ormanda arandığında bulunan eğri bir dal parçasıydı; oysa Homeros ve Hesiodos'un *árotron pektón* dedikleri sabanın değişik parçaları, Yunanca ve Latincede çok farklı adlar alır, şu halde Ayrılık'tan sonra yeni yerleşim yerlerinde icat edilmiş ya da dışarıdan getirilmiştir. Ektikleri bitki darı olabilir –Yunanca *melíne*, Latince *milium*, Litvanca *malnos*, yani yere serpilmiş ekin–, yalnızca bir ot türünü tanımlayan adından dolayı değil ama. Çünkü darı, çok erken dönemlerden itiba-

ren kıtanın doğusunda ve batısında bilinen bir hububat türüydü. Darının yanı sıra, genellikle turp ve fasulye anılır; belki tarımcılıktan önce de ekilen bu sebzeler, hayli eski, ortak adlarla bilinir. Bir türlü yerinde duramayan bu göçebe halk, nasıl olduysa Yunanistan ve İtalya'nın denizlerle çevrili topraklarında yurdunu bulup nihayet yerleşik hayata geçtiğinde ve eski güdüleri de artık yalnızca bölgesel göçler ve savaşlarda zuhur ederek yavaş yavaş sönmeye yüz tuttuğunda, deniz kıyısındaki bitek düzlükler ya da ormanlık dağlar arasında uzanan davetkâr kara topraklar ile esenlikli gökkubbe bu insanları tohum ekimine teşvik etmiş olmalı [...]. Kuzeydeki akraba halklar eski düzensiz yaşamlarını sürdürürken, Greko-İtalik kavimler yeni kazanılmış şahane bölgelere iyice yerleşmiş ve kendilerini, doğal uyuşukluklarından uyandırıp sonu kestirilemeyen bir kültür kulvarına sürükleyecek olan o ilk hamleye kucak açmışlardır. Onları harekete geçiren hamle, hantal Hint-Avrupa doğasına kıyasla hünerli, soyutlama gücü bakımından zengin ve tarım tekniğinin birçok alanında ilerleme göstermiş bir ırk olan Samilerle kurdukları ilişkiler olmuştur [...]. Fenikelilerin tapınakları Yunanlılar tarafından devralınmış, ilk fizyonomilerini tamamen kaybetmeksizin, daha özgür Hellenist ruhla iyice yoğurulmuşlardır; vaktiyle eski tapınakları çevreleyen Asya ağaçları, eski simgelerden sayılan dallar ve çiçekler, bundan böyle yeni yurtlarında yetişiyordu; deniz yoluyla gelen şarap, kurutulmuş tatlı meyveler ve mis kokulu zeytinyağı, belki bu ülkede de üretilebilirdi, ve bu kültürün başlangıcında Hellas'ta kuruyup gitmiş olan ne varsa, doğudaki büyük koloniler aracılığıyla yeniden canlanıyor, Girit ve Rodos'tan, Naksos ve Thasos adalarından ve Anadolu sahillerindeki yeni yerleşimlerden yola çıkarak, anayurda geri dönüyordu. Sami kökenli asma, zeytin ve incir yetiştiriciliği, tarlaların sınırındaki tepelere taşınıyor; yoğun bakım gerektiren fidanlar ise, öküzler çift sürdükten ve ekin ekildikten sonra yeraltı ve yerüstü tanrılarının takdirine bırakılan tarlaların yanına dikiliyordu.


Fig. 8.

Üzüm

Homeros'un Yunanlılarına baktığımızda, şarabın her yerde yaygın olduğunu ve ülkenin doğal bir nimeti olarak algılandığını görürüz. *Sítos kai oínos* ya da *sitos kai méthy* [ekmek ve şarap] deyimi, dönüp dolaşıp karşımıza çıkan bildik bir formüldür; sözgelimi Kalypso, yeniden denize açılan Odysseus'a yolluk olarak ekmek, şarap ve giysi verir, yani ihtiyaç duyacağı ilk üç şeyi. Ekmek ve şarapta insanın gücü ve kuvveti saklıdır ve gamsız tanrılarla ölümlü insanlar arasındaki fark, tanrıların beslenmeye gerek duymaması ve şarap içmemesidir. Küçük çocuklar bile şarapla büyütülür: Phoiniks [...], çocuk Akhilleus'u yedirip içirmiş, yemeğini pişirip önüne koymuş, ağzına şarap kadehini dayamıştır; oğlancık ise çocuklardan bekleneceği üzere içtiğini çıkartarak, sık sık onun üstünü başını kirletmiştir. Bakirelerle hizmetçi kızlar da, tıpkı erkekler gibi şarap içer:

Nausikaa çamaşır yıkamak için deniz kıyısına inmek istediğinde, annesi kendisine yolluk olarak yalnızca yiyecek ve katık değil, bir keçi tulumu dolusu şarap da verir. *İlyada*'nın onsekizinci kitabında Akhilleus'un kalkanında nadaslık ve ekimlik arazi gibi kırsal yaşamı anlatan sahnelerin yanı sıra, neşeli kadın ve erkek bağcıların bağbozumuyla uğraştığı bir üzüm bağı sahnesi vardır. Troyalılar da tıpkı Yunanlılar gibidir: Geceleyin ordusuyla birlikte nehir kıyısında kamp kuran Hektor, atların koşumlarını çıkarttırır ve önlerine yemlerini koydurtur, askerleri için de sığır ve koyun eti, nefis şarap ve ekmek getirtir. Yunan şehir ve bölgeleri, asma bakımından zengin diye bilinir, sözgelimi: "Asma diyarı Pedasos şehri" (Peloponessos yarımadasının batı sahilinde), "üzüm diyarı Arne" (Boiotia'da), "üzümüyle zengin Histiaia" (Euboia'da), "asma diyarı Epidauros", gibi. Eski şehir ve bölge adlarının çoğu, şarap ve bağcılıktan türetilmiştir: Sözgelimi Aigina adasının adı eskiden, *Oinóne* idi; Akarnania'da, Akheloos ırmağının sağ kıyısında yüksekçe bir tepede *Oiniádai* şehri vardı, [...]; rivayete göre Hesiodos, Lokris Ozollerinin yaşadığı Aitolia sınırının yakınındaki *Oineón* şehrinde ölmüştür; Attika'da güçlü bir bölge vardı: *Oinóe* [...]; Megara ülkesinde, Korinthos sınırındaki Pherai'de de *Oinóe* bölgesi vardı; aynı isim, Argolis ve Elis'te de karşımıza çıkar; kendisi de üzüm yönünden zengin Messenia'da, Methone'nin önünde *Oinoússai*'ler, yani "Üzüm adaları" uzanıyordu, vb.

Böylesine yaygın olan bu kültürün Yunanistan'ın ilk neresinde ortaya çıktığını soracak olursak, sorumuzun yanıtını, köken ve kuruluşları anlatan sayısız söylencede bulabiliriz; ancak bu söylenceler, asma çubuğunun, filizlenme, yeşerme ve kurumasının ya da ormandaki özgür göçmen yaşamı karşısında yeni yerleşik yaşam biçiminin sadece söylensel yansımaları olduğundan, incelemek isteyenin elinde kalırlar. Buna göre, asmanın doğum yeri Güney Aitolia idi: Orada Büyük Köpek (Sirius, Akyıldız), Deukalion'un oğlu Orestheus'a (yani dağlı adama) bir çotuk,

stélechos, doğurmuştur, o da bunu toprağa dikmiş, bunun üzerine topraktan bol üzümlü bir asma boy atmıştır; bu nedenle oğluna Phytios (bitkici) adını vermiştir; onun oğluysa, adını şaraptan alan Oineus idi (Miletoslu Hekataios). Komşu Lokrisliler de, sanki kendi bölgelerinde yaşanmış gibi, aynı öyküyü anlatırlar (Pausanias), üstelik Lokrislilerin *Ozolae* lakabı, bu ilk asmanın filizlerinden türetilmiştir. Aitolialı Oineus, *İlyada*'da da küçüp çaplı bağcılığın temsilcisi olarak geçer: Artemis'e kurban vermemiş, bu yüzden de ortalığı kırıp geçiren yaban domuzlarının hışmına uğratılmıştır; kardeşlerinin adı Agrios (vahşi) ve *Odyssea*'daki kötü keçi çobanı Melantheus ya da Melanthios adıyla uyuşan, Melas'tır (kara, kirli, yani keçi çobanı); oğlu, kulesini saldırgan Kuretlere karşı koruyan avcı Meleagros, Kleopatra'nın kocasıdır; Kleopatra'nın annesi Marpessa'dır (haydut kadın), Marpessa'nın anne ve babası ise İdas (ormanlık dağ) ve Euenine'dir (yani, Aitolia'daki Euenos nehrinin kızı). Böylece, Homeros'un naklettiği biçimiyle bağcıyla ilgili Kalydon söylencesine yalnızca savaşçı kavimlerin direnç ve başkaldırıları değil, bunlara düğümlenen çeşitli yaşam biçimleri de yansır.

Asma çubuğunu, Aitolia'da olduğu gibi, daha pek çok bölgede de öncelikle Dionysos yaratmış ya da insanlara armağan etmiştir, sözgelimi Attika *demo*su İkaria'da, Erigone'nin (baharda doğmuş olanın) babası, köpek Maira'nın (ışıltılı Sirius'un) efendisi İkarios'a armağan ettiği gibi; daha bir yığın kolaylıkla anlaşılır masal ve çok farklı bölgelerdeki neşeli ya da esritici şölenler, bu tanrının doğumunun, ilk yazgıların, acılarının ve kahramanlıklarının anısını yaşatmıştır hep. Fakat bütün yöreler arasında Trakya, Dionysos dininin anayurdu ve çıkış noktası gibi görünür. En eski Nysa, yani Homeros'unki, Trakya'daydı; oradan her gün şarap yüklü gemiler kalkar, Yunanlıların Troya önlerindeki karargâhına gelirdi; orada Odysseus, İsmaros Apollonu rahibi Euanthes'in, yani bizzat Dionysos'un oğlu Maron'dan,

Kyklop Polyphemos'u sarhoş ettiği o nefis şarabı almıştır. İsmaros şarabını, o yörelerde çok gezip dolaşmış eski tanıklardan biri, Archilochos da biliyor:

"Kargım bana arpa ekmeği verir, şarap verir,
İsmaros şarabını, kargıma yaslanmış, içiyorum"

Herodotos'ta geçen garip bir bölüm, Trakya'daki bağımsız ve savaşçı bir dağ halkını anlatır: Dağların derinlerinde, bir Dionysos kehanet merkezine sahip Satrlar [...]. Ülkenin içlerine, Haemus dağlarının tepelerine kadar uzanırdı Dionysos kültü: "(Trakya'nın) iç kesimlerinde, tanrı Liber'in kutsal törenleri ve bir zamanlar Orpheus'un başlattığı Menad alayıyla ünlü Haemus, Rodop ve Orbelos dağları yükselir" (Mela). Bu Trakyalı şarap tanrısının doğum yeri, savaşçı göçlere ve geri dönüşlere ev sahipliği yaptığı için, Trakya'nın töre ve kültür alışverişinin içinde erkenden yer almasını sağlamış olan karşı kıyıdaki Anadolu'dur kuşkusuz. Örneğin, Herodotos'un Troya Savaşı öncesine tarihlendirdiği, Mysialılar ile Teukrosların o büyük akını, Ares'e tapan vahşi Trakyalıları, Sabazios kültü, bağcılık ve şarapçılık sanatıyla da tanıştırmıştır. Mysia, asma diyarı olmakla övünür: "Mysia'nın asmadan yana zengin doğası..." (Pindaros), "yörede çok miktarda üzüm var, gerek Priapos'un kenti civarında, gerekse Parion ve Lampsakos'a sınır bölgede" (Strabon). Lampsakos bölgesi, Themistokles'in şarap ihtiyacını karşılasın diye, Büyük Kral tarafından onun yönetimine verilmişti; Kyzikos'ta, o dört eski Attika boyunun yanı sıra, iki tane de çok özel bölge vardı ki, bunların bir tanesi de *Oinopes* idi, yani bağcılara aitti; buranın sikkelerinde de, Yunan komşu şehirlerin sikkelerinden bilinen, panter, üzüm, iki kulplu şarap testisi gibi Bacchus sembolleri vardır. Bağ ve bahçelerin bereket tanrısı Priapos'a tapınmak, Hellespontos şehirlerinin ortak özelliğiydi. Hem acı çeken hem de muzaffer güneş ve mevsim

tanrısının ölümünü ve dirilişini, Thyadların kızgın şehvetleri ve yürek paralayıcı ağıtlarıyla kutlamaları, Dionysos ile Apollon'un, Ares ile Dionysos'un iç içe geçtiği o çift kişilikli tanrılar, bu ve buna eklenen her şey, bütünüyle Frigya ve Ön Asya tarzıdır.

Gerek Aitolia'daki, gerekse Trakya'daki Bacchus söyleninde yer alan doğa yaşamı simgeleri, bir kültür tezatının karanlık görüntüsünü, çekişen kavimlerin düşmanlığını yansıtır. Homeros'taki Lykurgos, hayalperest Dionysos'un dadılarını kutsal Nyseion'da takip etmiş, bunun üzerine tanrı bile ürküp denizin derinliklerine kaçmıştır, – işte, Lykurgos bir kış imgesi olabilir, tıpkı Boiotia'da Pentheus'un kış hüznünü imgelemesi gibi. Ancak o, *kraterós Lukóorgos*, haşin bir kurt adam, Dryas'ın, yani ormanın oğlu, boğazlayan balta *boupléx*'i elinde tutan *androphónos*, insan katili, vahşi saldırılarıyla bağcıyı korkutan ve yabancı dini törelere müsaade etmeyen eli kanlı Trakyalı dağlıdır. Apollon rahibi –yani Apollon-Dionysos rahibi– Maron'un, karısı ve çocuğuyla birlikte kendisini koruyan kahraman Odysseus'a mükâfat olarak altın ve gümüş eşyaların, Şark yapımı sanat eserlerinin yanı sıra on iki amfora tanrısal şarap hediye etmiş olmasını da buna yoruyoruz. Ama şaraptan alınan hazda ve şarapta bütün bir doğayı gören Dionysos dini, Trakya'da boydan boya kendini kabul ettirmiş, Trakyalı kavimlerle birlikte güneye inmiş, Bacchus bakireleri Mimallon ve Klodonların kudurduğu Makedonya'yı kaplamış, Apollon'un kardeş tanrıyı giderek gözden düşürmeye başladığı Parnassos dağına ve Delphoi'ye ulaşmış, toprak tanrıçası Semele'nin, Zeus'a muhteşem oğlunu doğurduğu Thebai'ye, Kithairon dağına yayılmış, Attika yakınlarında Eleusis'e Eumolpos kişiliğinde girmiş, başka yörelere de başka biçimlerde dal budak salmıştır.

Fakat, bu kültür akışının yoluna, ta başından beri, karşı yönden gelen, aslen özdeş bir başka kültür çıkar: Fenike ya da Karia-Fenike kültürü. Trakya kıyısı öteden beri, Fenike

kolonilerinin ticari etkinliklerine sahne olmuştu: Fenikeliler, Pangaion dağındaki altın madenini işletmeye başlamış, altın ve üzüm diyarı Thasos adasına yerleşmiş, Trakya ve Hellespontos kıyılarında, ardılları Paroslıların daha sonra korumakta güçlük çekeceği ticaret merkezleri kurmuşlardır. Vardıkları her yerde, yanlarında getirdikleri şarapla barbarları takas ticaretinin içine çekmiş, temelli yerleşip bir kültür oluşturdukları yerlerde de, civar sakinlerini üzüm yetiştirmeye teşvik etmiş olmalılar. Bağcılık ve buna bağlı söylenceler, Ege adalarından ve Fenike yerleşimlerinin merkezi Girit'ten başlayarak, Naksos ve Thasos adalarına kadar ulaşır, buralardan da daha başka yerlere yayılır (bkz. Fr. Osann, *Oenopion und seine Sippschaft oder einige Andeutungen über die älteste Weinkultur in Griechenland, 1835* [Oenopion ve Soyu ya da Yunanistan'daki En Eski Şarap Kültürüne İlişkin Bazı Değinmeler], *Rheinisches Museum* [Ren Müzesi]). İncelemesini şu sözlerle bitirir Osann: "Üzüm kültürünün Yunanistan'ın çeşitli bölgelerine Girit kökenli bir aile aracılığıyla yayıldığını düşünebiliriz. Bu ailenin yolu, birçok koldan doğurduğu yeni kolonileriyle asmayı yaygınlaştıran ve daha sonra gelişmiş bir üzüm kültürünün merkezi haline gelen Naksos ve Khios adalarından geçer". Daha Hesiodos'un naklettiği bir rivayete göre, Odysseia'daki Trakyalı Maron bile, bu Oinopion'un oğullarından ya da torunlarından biriydi, demek ki Yunan asma kültürünün her iki kolu da aynı yerden kaynaklanıyordu.

Şarabın Yunanlılara Sami kültür çevrelerinden geçmiş olduğu, isimlerin benzerliğinden de anlaşılır, Yunanca *oínos*, İbranca *jain*, Etiyopyaca ve Arapça *vain*; Samilerin bu sözcüğü Arilerden –dikkat ediniz, dillerinde bu sözcük olmayan Perslerden değil, Greko-İtaliklerden elbette– aldığını iddia eden Renan'ın bu iddiasının kültür tarihi açısından hiçbir geçerliliği yoktur. İşin içine Sanskritçeyi de dahil etme ve bu sayede şarabı, su katılmamış Hint-Avrupa ırkına mal etme girişimleri işe yaramamış, konuya tarafsız yaklaşan insanların gözünde itibar görme-

miştir. Asmanın anayurdu, Hazar Denizi'nin güney kıyısında yer alan sık ağaçlarla bezeli bölgeler, Samilerin ya da bu kavmin ana kollarından birinin –tarihte izlenebildiği sürece– ilk yerleşim yerine komşuydu. Bu sık ormanda, kol kalınlığındaki gövdesiyle asma, kıvrıla kıvrıla ulu ağaçların tepelerine dolanır, sürgünlerini o ağaç tepesinden bu ağaç tepesine uzatır ya da yüklü salkımlarını sarkıtarak insanı cezbeder. Moritz Wagner, Kolenati ve Blaramberg'in keyifle okunan tasvirlerine göre, orada ya da Phasis'teki Kolkhis'te, Kahetia,* Mingrelia,** İmeretia*** ve Ermenistan'da, Kafkasya, Ağrı dağı ve Toroslar arasında, Yunan ve Roma kaynaklı yazılardan bildiğimiz şu eski yöntemler kullanılırdı: Üzüm bağlarının, dört yöne göre yol yol bölünmesi (*limes decumanus* [doğudan batıya,] ve *cardo* [güneyden kuzeye doğru çekilen sınır çizgisi]), amforaların ziftlenmesi ya da kireçlenmesi, önce çotuğun, sonra da şarabın toprağa yerleştirilmesi, vb. Orada turunç sarısı, şurup gibi tatlı, kokusuyla insanı mest eden üzümler yetişir ve *sapiranica praecox* ve *major* [erken olgunlaşan ve iri] denilen en has Kahetia asmasına ev sahipliği yapılır; bu üzümün suyunun öylesine yoğun bir lal rengi vardır ki, hanımlar mektuplarını onunla yazar.

İşte asma bu bölgeden yola çıkmış, Aşağı Fırat bölgesine yayılmaya başlayan Sami kavimlerin peşine takılarak, bu kavimlerin ileride mesken tutacağı güneybatının çöl ve cennetlerine kadar sokulmuştur. Alkolü damıtmayı da icat eden Samiler, tektanrıcılığın, ölçünün, paranın ve yazının –bir tür tinsel damıtmanın– olağanüstü soyutlamasını gerçekleştirmekle kalmamış (Mısırlılar, bunların eşiğinden öteye gidememiştir), üzüm tanelerinin suyunu mayalanma aşamasında tutarak, baştan çıkarıcı ya da esritici bir içkiye dönüştürme şöhretini de elde

* Gürcistan'da bir bölgenin tarihi adı; Tiflis'in doğusunda, Kura ve Alazan ırmakları arasında.

** Gürcistan'ın batı kısmının eski adı, bugünkü Abhazya.

*** Gürcistan'da dağlık bölge. (e.n)

etmişlerdir. Şarap kültürü, Suriye'den sonra Anadolu'yu da boydan boya katederek, Lydialılara, Friglere, Mysialılara ve bu arada doğudan batıya ilerlemiş Pers ya da yarı Pers başkaca halklara ulaşmış; kuzeyden, Yunan yarımadasına, sonra da dosdoğru Fenike ticaretinin yeşerdiği denize, Karia yerleşim bölgelerine girmiştir. Avrupa'dan sonra, yabancı diyarların sahillerine de sıçrayan eski Yunan kavimleri, önce bu mucizevi buluşun bilgisini aktarmış, yerleşik düzenin giderek oturmasından sonra da bu bitkiyi bizzat yetiştirmişlerdir. Homeros'un destanlar, Hesiodos'un da şiirler düzdüğü zamanlarda, bu sahiplenme –dediğim gibi– çoktan gerçekleşmiş ve öyküsü unutulmuştu bile; asmanın ve üzümün varlığı bittabidir ve hayattaki her iyi şey gibi, öğretici ve yaratıcı bir tanrıya atfedilir.

Yunanlıların batıya yaptığı ilk deniz yolculukları sayesinde, İtalya kıyıları da bu şeytani içkiyle tanışmış olmalıdır, çünkü Yunanistan kaynaklı olduğu, daha ilk bakışta, *vinum* sözcüğünden bellidir – İtalyancaya giren diğer sözcüklerle benzerliği uyarınca, *oínon* akkusatifiyle açıklayabileceğimiz nötr haliyle.[1] Tıpkı Odysseus'un karşısına çıkan Kykloplar gibi, deniz yoluyla gelen Yunan gemici ve maceracılar da basit bir göçebe halkla karşılaşmıştır; aç kurtlar gibi saldırdıkları, kendilerine yabancı şarabın bu halkın üzerindeki alışılmadık derecede esritici etkisi, Pindaros'un Kentaurlarının üzerindeki etkisi gibi olmuştur: "Kentaurlar, şarabın erkeği dize getiren gücüyle tanıştığında, masaların üzerindeki beyaz sütü hışımla tekmelediler; artık gümüş boynuzlardan şarap içiyor, etrafta iradesizce dolanıp duruyorlardı" (Pindaros).

Latium'da sütün şaraptan daha eskiye dayandığı, Romulus'a dayandırılan [Plinius zamanında bile geçerliliğini koruyan] kurban töresinden bellidir; buna göre, tanrılara şarap değil, süt sunulurdu (Plinius: *Romulum lacte, non vinum libasse indicio sunt sacra ab eo instituta, quae hodie custodiunt morem*). Kral Numa'nın kanunlarına göre, idam mahkûmlarının yakılacağı odun yığınının

üzerine şarap serpmek yasaktı (Plinius: *Vino rogum ne respargito*), yani, en eski ölü gömme törelerinde, şarap henüz bilinmiyordu. Çünkü Romalıların yalnızca tarımcılıkla uğraştığı ve asma kültürüyle henüz tanışmadığı bir dönem vardı (Plinius: "Bağcılık, Romalılarda çok sonraları gelişti; ihtiyaçlarını karşılamak için ilk önceleri yalnızca tahıl ektiler").

Savaş söylencelerinin, Yunanistan'dakine benzer bir biçimde, burada da gelip bağcılığa dayanması pek gariptir. Yaygın bir söylenceye göre (örneğin, Cato'nun Macrobius'ta geçen söylencesi), Caere kralı Mezentius, Latinlerden üzüm bağlarının mahsulünü ya da cendereden çıkan ilk ürünü istemiş, Latinler ise, üzüm bağlarını Jüpiter'e övmüş, böylelikle bu gaddar hükümdarı alt etmişlerdi. Campania ve Latium'daki Tusk egemenliğine, uzun süredir müttefik olan Yunan ve Latinlerin müşterek çabaları sayesinde bir son verilmiş olmalı: Bu olayın anısı, o sıralar Latium'da yayılmaya başlayan ve lütfunun mülkiyet hırsını körüklediği düşünülen Yunan üzüm kültürünün anısıyla ve ilk ürünlerin Jüpiter Liber ile Venüs Libera'ya sunulması âdetiyle iç içe geçmiştir. Hasat sevinci tanrıçaları Murcia ve Libitina'nın tapınaklarının kuruluş yıldönümünün kutlandığı 19 Ağustos, aynı zamanda *vinalia rustica* günü, yani 23 Nisan'daki *vinalia priora*'dan önce kutlanılan bağbozumu şöleni haline gelmiştir – her ikisi de, yeni bağbozumu şenlikleriyle eski ekin şölenleri arasında bir köprü kurar. Jüpiter'in, yeni ihsanın koruyucusu haline gelmesi ve onun rahibi Flaman Dialis'in* bağbozumunu takdis etmesi, bu tanrının bütün bereketi ve toprak mahsullerini ihsan etme özelliğinden ileri geliyordu; kendisini, şarap tanrısı ya da Latin Dionysosu biçiminde özel kılan *Liber* lakabı, Yunanca *Lysios* ya da *Eleuthérios* [çözücü, kurtarıcı] sözcüklerinden çevrilmişti; Dionysos'u Zeus'un oğlu yerine koyan Yunanlıların yaptığı soykütüksel türetim, Latinlerin bilgisi dahilinde değildi.

* Eski Roma'da Jüpiter rahipleri. (e.n.)

Ayrıca, asma Aşağı İtalya dağlarında öylesine boldu ki, daha 5. yüzyılda Sophokles İtalya için, Bacchus'un gözbebeği diyebiliyor ("Bacchus ... sen ki, muhteşem İtalya'yı bağrına basıyorsun") ve Herodotos İtalya'nın güney ucuna *Oinotriya*, yani kelpeler diyarı (Hesych'e göre *oínotron*, Dor dilinde kelpe demekti) adını verebiliyordu. Üzümün ağaçlarda yetiştiği Etruria ve Campania gibi Tusk diyarlarının, ya da çubukla desteklenmeksizin kısa ve alçak tutulduğu Massilia ve İspanya'nın, ya da çatıvari hereklerle kazık ya da iplere sarılıp tırmandığı Brindisi'nin, ya da toprak hizasında yetiştiği Anadolu'nun aksine, Oinotria, asmanın direklere dolandırıldığı diyarın adıydı. En derli toplu halde Varro'nun betimlediği yöntemlerin çeşitliliği, kısmen taşlı ve sıcak ya da nemli ve humuslu olan toprağın yapısından, kısmen bu iş için gereken odun, kamış ya da yedek malzeme kıtlığından, kısmen de belirli bir bölgeyi bağcılıkla tanıştırmış insanların alışkanlıkları ve ta en başta beraberlerinde getirdikleri asma çeşitinden kaynaklanmıştır. Sonraları Lucania ve Bruttium denilen, bereketli otlaklarıyla hayvancılığa da müsait olması nedeniyle İtalia [Yunanca *italós* (boğa) sözcüğü, Latincedeki *vitulus* (genç sığır) sözcüğüyle akrabadır] adı verilen ülkenin orman zenginlikleri, herkesin kendine özgü kelpeleri kullanmasına yol açmış olmalıdır [...]. *Oinotría*, *Oinotroí* adı da, basitçe yerde yetiştirilen, *chamítis*, *orthampelos ipsa se sustinens* [desteğe gerek kalmaksızın dik durabilen asma] ya da *anadendrás*'a, yani ağaç asmasına alışkın Yunanlılardan kaynaklanıyor olsa gerektir.

Po deltasındaki alçak düzlükler ve sulu toprak üzüm yetiştirmeye pek o kadar elverişli görünmese de, asma, bu yörelere Yunan gemileriyle epey önce gelmiş olmalıdır. Oradaki bataklık arazilerin, zengin bir asmacılıkla buluştuğunu gören Strabon da bu duruma şaşırmakta haklıdır. Bazılarınca *spinea*, "dikenli", diye de tabir edilen Spion üzümü [*vitis spionia quam quidam spineam vocant*] (Plinius, Columella), Ravenna bölgesinde yetişirdi (*Ravennati agro peculiaris*), sıcağa ve yağmura karşı daya-

nıklı, sisle beslenen ve –kuzeyde yetişen diğer asmalar gibi– bol ürün veren bir asma diye de bilinirdi. Şarap Ravenna'da sudan ucuzdu, hem öylesine ucuzdu ki, Martialis bile, üzüm bağı yerine, bir su sarnıcına sahip olmayı arzulamış,

Sit cisterna mihi quam vinea malo Ravennae,
Cum possim multo vendere pluris aquam –

ve Ravennalı sahtekâr bir meyhanecinin, kendisine suyla karıştırılmış şarap yerine, katıksız bir şarap satmasından yakınmıştı:

Callidus imposuit nuper mihi copo Ravennae,
Cum peterem mixtum, vendidit ille merum.

Coğrafi adlarından ve başkaca izlerden, Po deltalarıyla köklü bir bağlantısı olduğu anlaşılan Picenum yöresinin de çok eskiden beri şarap yönünden zengin bir diyar olduğu söylenir: Polybios'a göre, Hannibal, ordusunun [tamamen telef olmuş] atlarını, yörede eskiden beri bol miktarda mevcut şarapla [yıkatarak] tedavi eder. Bundan daha epeyce sonra, Picenum'un şarapları dış ülkelere, Galya'ya (Plinius) ve Şark'a (*Edictum Diocletiani*) götürülmüştür. Orada, *vinum Praetutianum* adı verilen meşhur üzüm türünün yetiştiği bir diyar vardı:

Tum qua vitiferos *domitat Praetutia pubes*
Laeta laboris agros...

[Praetutia halkının, üzüm yüklü tarlaları zahmetten gocunmadan işlediği (Silius İtalicus)]. Bu üzüm türü, İstria üzümüne benzerdi –"adı geçen İstria üzümü, Praetutia üzümüne benzer" (Dioskurides)–, hatta Plinius bu üzümü, Aquileia'daki Timavus nehri boylarında yetişen *vinum Pucinum* ile özdeşleştirir. Şu halde Picenum asması, antik Yunan'da, Adriyatik denizinin batı sahillerinden en içerlek köşelere kadar yayılmıştır. Po nehrinden başlayıp Alpler'in eteklerine dek uzanan o devasa bere-

ket ovasından bir tanık kimliğiyle söz eden Polybius, üzüm söz konusu olduğunda, bu ovayı öve öve bitiremez; güneyin cazibesine şarabının ve yemişlerinin bolluğu yüzünden kapıldıkları rivayet edilen Keltler İtalya'ya ayak bastığında, bu ovalarda üzüm de vardı muhtemelen (Livius, Plinius, Plutarkhos). Martialis, Padova'daki volkanik Euganei dağlarının asmalarla bezeli yamaçlarını şiire döker:

Si prior Euganeas, Clemens, Helicaonis oras
Pictaque pampineis videris arva jugis,
Perfer Atestinae nondum vulgata Sabinae
Carmina.

[Eğer sen benden daha iyi görebiliyorsan Clemens, Helikaon'un, Euganeiler'e özgü doğasını ve ispalyalarla bezeli koridorlarını, o zaman Atesteli Sabina'ya, henüz söylenmemiş bu şarkıları ver.] Erkenden şöhrete kavuşan bir başka üzüm türü ise, *vina Raetica* idi, diğer bir deyişle, ovadan yola koyularak, Alpler'in ön tepelerine ve güney yamaçlarına tırmanan, günümüz Tirol ve Veltlin üzümleri. Servius'un, Vergilius'un *Georgica*'sıyla ilgili yorumuna göre, Cato bile Raetica şaraplarını methetmiş, ne var ki, bu konuda söz sahibi olduğu su götürmeyen, doğma büyüme Veronalı Catullus tarafından epeyce paylanmıştır. Fakat Raetica şarabı ebedi şöhretini, bu şaraba yalnızca Falerna'nınkini yeğ tutan Vergilius sayesinde elde etmiştir:

...et quo te carmine dicam,
Raetica? nec cellis ideo contende Falernis.

[Ve sen – ey Raetica şarabı, seni en iyi nasıl övmeli? Gel sen yine de – *Falernum*'un şarap mahzenleriyle boy ölçüşme!] Gerçi Vergilius'un yurdu, Güney Alpler'in vadilerine pek uzak değildi, ama Raetica şarabını bu kadar övmesinin nedeni belki de, Sueton'un da belirttiği gibi, Augustus'un bu şarabı pek sevmesi-

dir. Strabon da bu övgüye katılır ve şu sözleri ekler: "Ve ünü, İtalya'nın eski halkının sevdiği bütün şaraplarla boy ölçüşebilen Raetica şarabı, Raetica Alpleri'nin yamaçlarında yetişir"; ama Strabon, Vergilius'un yalnızca bir yankısıdır belki de. Plinius ise şunları söyler: "İmparator Tiberius döneminden önce, yemekte Verona yöresinden gelen Raetica şarapları tercih edilirdi"; hemen ardından ekler: "Raetica ve Allobrog asmalarının özelliği şudur: Kendi yurtlarında çok nefis bir şarap veren bu asma türleri başka yerlerde tanınmayacak haldedirler" Catullus'un memleketindeki Raetica şaraplarını Martialis de bilir:

Panaca
Si non ignota est docti tibi terra Catulli,
Potasti testa Raetica vina mea.

[Bir kadeh: Eğer bilge Catullus'un yurdu sana yabancı değilse, bil ki, testimden yudumladığın şarap, Raetica şarabıydı.] Çok sonraları, Cassiodoros zamanında bile, Verona bölgesi üzümleriyle ünlüydü.

Cato daha o zamanda, topraktan yararlanma biçimleri arasında en kârlısının bağcılık olduğunu fark etmişti: *De omnibus agris...vinea est prima, si vino multo siet*, ve Roma Cumhuriyeti'nin geç dönemlerinde İtalya o kadar gelişkin bir üzüm ülkesi haline gelmişti ki, bağcılıkla buğday ekimi arasındaki oranlar tersine dönmüş, İtalya yarımadası şarabı ihraç, tahılı ithal etmeye başlamıştı. Gelgelelim bu kültür, artık iyiden iyiye İtalya sınırlarından taşmaya, kuzeyi ve batıyı mesken tutmaya başlamıştı. Columella'nın, eski tarım yazarı Saserna'dan naklettiği bir ifadeye göre, iklim değişmiş, zira eskiden üzüm ve zeytin yetiştirmeye elvermeyecek denli soğuk yöreler, şimdi bu iki ürün bakımından bolluk içinde yüzmekte imiş. Bu gözlemin temelinde, bu ürünlerin ekiminin zaman içinde hep daha kuzeye yönelmiş olması gerçeği yatar ve bunun nedeni iklim değişikliği değil, giderek iklime uyum sağlanmış olmasıdır. Ortaçağa

kıyasla, daha yakın dönemlerde tam tersi bir durum ortaya çıkmıştır: Bağcılık, ekonomik açıdan fazla avantaj sağlamadığı kuzeyin topraklarından çekilmiştir. Yoksa Kuzey Fransa, İngiltere'nin güney kontlukları, Thüringen ve Brandenburg gibi yöreler şimdi bağcılıkla uğraşıyor olurdu. Gelişmiş bir ticaret düzeni, kendi topraklarının zaten bol miktarda verdiği ürünleri, daha elverişli bölgelerin şarabıyla değiş tokuş etmeyi tercih etmek durumundaydı.

Bağcılığın Fransa'ya intikali –tarihi kaynaklardan izlenebildiği kadarıyla– yüzyıllar önce asmanın İtalya'nın iç kesimlerindeki halklar arasında nasıl yaygınlaştığını anlamamızı sağlayan canlı bir analoji kurma imkânı sağlıyor. Galya topraklarındaki ilk asma çubuğunu, kuşkusuz bir Massilialı kendi elleriyle dikmişti; Massilia'yı [bugünkü Marsilya] çevreleyen dağlarda, asmanın mükemmelen yetiştiğini görürüz; Strabon, Massilialılardan şöyle söz eder: "Zeytin ağacı yetişen, asma (*katámpelon*) bakımından da zengin bir ülkede yaşıyorlar". Burada izlenilen yetiştirme yöntemi, anayurt Anadolu'da uygulanan yöntemdi, yani desteksiz ve direksiz yetiştirme biçimi. Doğuya ve batıya yollanan göçmenler, bağcılığı da kıyı şeridi boyunca, öncelikle mevcut yerleşimlerin çevresine yaydılar. Yerli halk ise –Ligurialılar ve İberler, daha sonra Keltler– şarabı, ülkelerinin hammaddeleriyle takas ettiler, tıpkı daha sonra Aquileia sakinlerinin, İllyrialılardan zeytinyağı ve şarap karşılığında köle, sığır ve deri alması gibi (Strabon). Yoksul kesim mayalanmış arpadan oluşan milli içeceğe devam ederken, İtalyan ve Massilia şarabını yudumlayabilenler, önceleri yalnızca zenginlerdi (Poseidonos). Daha sonra bu kültür, giderek iç kesimlere yayılmıştır; uzak kavimler, komşu kavimlerden, üzümü *bizzat* yetiştirmeyi ve suyunu mayalayarak şaraba dönüştürmeyi öğrenmiştir. "Şimdi, asmaları budamayı, hatta bir de zeytin dikmeyi öğrendiler" (Justinus). "Galyalılar bağcılığı ve zeytin yetiştirmeyi, Roma iyice büyüdüğünde öğrendiler" (Macrobius) – o kadar ki, savaşçı olmakla

kalmayıp, aynı zamanda çıkarcı bir tüccar halk da olan Romalılar, Galyalıları kıskanmadan edememiş ve İtalyan ihracatının menfaati için, Alpler'in ötesinden gelen ve Roma'nın besleyip büyüttüğü bu bir avuç halka, eğer barışın devam etmesini istiyorlarsa, zeytin ve bağcılık işinden uzak durmalarını şart koşmuşlardır. Şöyle der Cicero: "Ama biz [Romalılar], içlerinde en adil olanıyız, biz ki, Alpler'in ötesindeki halkların, zeytin ve üzüm yetiştirmelerine izin vermeyiz, ki böylece kendi zeytinliklerimiz ve üzüm bağlarımız daha da değer kazansın". Allobroglar ve Arvernler üzerindeki zaferden sonra, Pireneler, Cévenne ve Alpler arasında bulunan bölge *provincia Narbonensis* ilan edildiğinde, İtalyan şarabı hâlâ yoğun bir biçimde ithal ediliyordu. Bunu, Cicero'nun, İtalya'dan gelen şaraplara bir vergi (*vectigal*) koymaya ve bir şarap gümrüğü (*portorium vini*) oluşturmaya cüret ettiği için Roma'da dava edilen Fonteiius için hazırladığı savunma konuşmasından çıkartıyoruz. Sonra Sezar'ın, Kuzey Denizi ve Ren nehrine kadar bütün ülkeyi fethetmesiyle birlikte, Roma kültür, töre ve alışkanlıkları da bölgeye akın etmiştir. Plinius ve Columella'dan öğrendiğimize göre, imparatorluğun ilk yüzyılında bugünkü Fransa toprakları, bağımsız, kendi üzüm ve şarap türlerine sahip bir rakip, İtalya'ya üzüm ve asma türü ihraç eden, aynı zamanda, henüz çok genç bir kültürü artık iyice sahiplendiğini açıkça belli eden bir üzüm diyarıdır. O zamanlar Galya'nın İtalya karşısındaki durumu, kadim çağlarda İtalya'nın Yunanistan, fi tarihinde de Yunanistan'ın Suriye, Frigya ve Lydia karşısındaki durumundan farklı değildi. Galya şarapları, İtalyanların hoşuna gitmişti: "İtalya'da Galya şaraplarının, Alpler'in ötesinde ise Picenum şaraplarının sevilerek içilmesi, doğrusu şaşırtıcıdır" (Plinius). "Kyklad takımadaları, Baetica ve Galya bağcılık bölgelerindeki bağbozumunu mahzenlerimize dolduruyoruz" (Columella). Burgonya şarabı çıkar ortaya, gerçi Burgonya şarabı adı altında değil, sözgelimi, Vienna [bugünkü Vienne] şarabı diye bilinir; Rhône yöre-

sinde ise, Arvern, Sequan, Helvie ve Allobrog şarabı olarak tanınır. Plinius şöyle der: "Üzümü, kendiliğinden karasakız tadında olan bir asma var şimdi; bu asma, Vienna civarındaki bağcılık bölgelerini meşhur ediyor ve Arvern, Sequan ve Helvie gibi türleriyle, kısa bir süreden beri herkesçe beğeniliyor; fakat, doksan yıl önce ölen şair Vergilius zamanında henüz bilinmiyordu". Karasakız tadındaydı bu şarap (Strabon'un gözünde Liguria şarabı ya da günümüzdeki bazı Burgonya şarapları gibi), ayrıca reçine ve ziftle suni bir işlemden geçiriliyor, kendi topraklarında herkes tarafından beğenildiği gibi, İtalya'ya da ihraç ediliyordu.

Picatum vinum
Haec de vitifera venisse picata Vienna
Ne dubites: Misit Romulus ipse mihi.

[Reçineli şarap: İnan bana, bu reçineli şarap, asma diyarı Vienna'dan geliyor: Bizzat Romulus onu bana hediye etti] (Martialis). Galya üzümleri, yani yeni topraklarda yetişen üzüm türleri bile, İtalya'da revaçtadır artık: Sözgelimi *vitis helvenacia, elvenaca, helvennaca* (Columella, Plinius: Görünüşe bakılırsa bu ad, Keltçede bir halk adı olan Helvii'den türetilmiştir ki, bu adın bir başka biçimi de Helvetii'dir, bkz. yukarıda, Plinius'taki *genus Helvicum*), *vitis Biturica, Biturigiaca* (Plinius, Columella, Sevillalı İsidoros; bugünkü Bordeaux şarabının üretildiği bölgeye dek uzanmıştır bile), *Allobrogica* (Plinius, Columella; *colore nigra*, yani kırmızı Burgonya üzümü) vs. Bu Galya asmalarına atfedilen özelliklerin hepsi de, elverişsiz iklime karşı gösterdikleri olağanüstü dayanma gücüyle ilgilidir: Verimsiz toprakla yetinir, soğuğa, yağmura ve rüzgâra direnirler, hepsi de bol üzüm verir ve çok miktarda şıra sağlarlar; yerleri değiştirildiğinde cinsleri bozuluverir, demek ki sabit bir karakter kazanamamışlardır henüz. *Helvennaca* cinsi örneğin, İtalya'da iyi yetişemiyor, bodur kalıyor ve kolayca çürüyebiliyor, Allobrog'un kalitesi ise *cum regione mutatur* [yetiştirildiği bölgeye göre değişiyor] vb. Aşağı

yukarı bizdeki Cette şaraplarının ayarındaki Massilia şaraplarının, Yunan usulünce tütsülenmesi (Martialis'te örneğin, çokça sözü edilir: *Vel cocta fumis musta Massilitanis* [Massilia'nın tütsü odalarında hazırlanmış bir şıra]), Provence şaraplarının ise, tütsülenmek bir yana, ot ve baharatların da ilave edilmesiyle tanınmayacak bir hale getirilerek piyasaya sunulması, bu cinsin dayanma gücünün zayıflığından kaynaklanmaktaydı (Plinius). Eskiler, her tür yönteme başvuruyordu: Kaynatma, tütsüleme, baharatlama vs., çünkü, şu bizim Jerez, Porto, Marsala ve diğer güney şaraplarımızı bozulmaktan kurtaran konyağı henüz bilmiyorlardı.

Roma İmparatorluğu'nun hüküm sürdüğü yüzyıllarda Galya'daki bağcılığın kökleşmekle kalmayıp, sınırlarını da genişletmiş, sözgelimi Garonne, Marne ve Mosel vadilerinin kuzeyini ve kuzeybatısını zaptetmiş olması, olayların doğal seyrinden kaynaklanır. Ne var ki, bağcılık Romalılar zamanında Ren nehrinden öteye geçmemiştir henüz (Bodmann, *Rheingauische Altertümer* [Antik Rheingau], s. 393: "Batı Rheingau bölgesindeki bağcılığın kökenlerini, hiç tereddütsüz Merovenj Krallığı'nın Austrasia'ya* hâkim olduğu döneme dayandırıyoruz"). Galyalılar, sınırdaki Cermenleri asmayla değilse bile, şarapla tanıştırmış, Cermenler de bu ürüne kucak açmakla, Galya-Roma kültürüyle o uğursuz ittifakı kurmuştur adeta; oysa biraz daha ötede yaşayan kavimler, özgürlük duygusu denen şeye, diğer bir deyişle, atalarından devraldıkları yarı göçebe, avcı ve sürü hayatına bağlılıklarından dolayı, bu şüpheli ihsana direnmekteydi. (Bin yıldan daha uzun bir süre sonra, Romalıların Almanya'da yaptıklarını, Almanlar Norveç'te yaptılar: Şarap getiren, halkı yozlaştırdıkları için, Kral Sverrir tarafından dağlara girmeleri yasaklanan güneyliler, bu sefer *onlardı*). Ancak üzüm kültürü, tahıl ekimini taşralarda bile öylesine arka plana itmeye başla-

* Austrasia: 6. ve 8. yüzyıllar arasında, Kuzeydoğu Fransa, Batı Almanya ve Belçika'yı kapsayan bölgede hüküm sürmüş Frank Krallığı. (ç.n.)

mıştı ki, İmparator Domitianus bir endişe anında, üzüm bağlarının yarısının, dahası İtalya dışındaki mevcut bağların tamamının kökünü kazıtmayı emretmiştir – bu emir hiçbir zaman yerine getirilmemiştir elbette (Suetonius). Bu arada, Şark usulü iğdiş etmeye karşı da bir yasak getirildiği için, Apollonius, İmparator'un insanları kayırdığını, ama toprağı hadım ettiğini söylemiştir (*gén eunouchízein*). Yalnızca İonya değil, bütün Asya eyaletleri elçiler göndererek, bu emri yerine getirmeyi reddetmiştir (Philostratos). Bununla birlikte, eyaletlerdeki bağcılığa İtalya hep kem gözle bakmış olmalıdır. Zira İmparator Probus, [geleneklerden saparak] Galya, Pannonia ve Mosia, başka tarihçilere göreyse, Galya, İspanya ve Britanya eyaletlerine bağcılıkla uğraşma ve şarap üretme izni vermiştir (Flavius Vopiscus, Eudropius, Aurelius Victor). Böylece Tokaj şarabının müptelaları da, tahtta çok kısa bir süre kaldığı halde, efsanevi bir kahraman, bir tür şarap azizi haline gelen İmparator Probus'un anısını yaşatabilirler – bu mertebeye elbette, her zaman olduğu gibi, akademik yolla, yani tarihçilerin apar topar yazdığı kaynaklar sayesinde ulaşmıştır.

Alpler'in ötesindeki Avrupa'nın güneyin şarabıyla aynı dönemde tanışıp çok yönlü kullandığı bir başka kültür ürünü daha vardır ki, az övülmüş olmasına karşın, şarap kadar önemlidir; kastettiğimiz ürün, sirkedir: Fransızca *vinaigre* (sözcük anlamı: Ekşi şarap), İngilizce *vinegar*, Gotça *akeit* (*acetum*'dan), eski Sakson dilinde *ekid*, Anglosakson dilinde *oced*, eski Yüksek Almancada *ezih* (her iki ünsüzün evirtilmesiyle), kilise Slavcasında* *ociti*, Lehçe, Yeni Slavca ve Bulgarca *ocet*, Sırpça *ocat*, Macarca *eczet*, Eflâk dilinde *ocet*. Rusların, Ruslardan dolayı da Litvanyalıların sirkeye verdiği ad, Yunanca, daha doğrusu Bizans kökenlidir: Yunanca *óxos*, Rusça *uksus*, Litvanca *ùksosas*; oysa, tüm ekşi şeylere karşı, Orta Avrupa'daki Karpat dağlarından Çin seddine dek uzanan bu geniş ülkeden daha çok

* Ortodoks ayinlerinde hâlâ kullanılan eski Slav dili. (e.n.)

sevgi besleyen bir başka ülke daha yoktur. Suyla karıştırılmış sirke anlamına gelen *posca* (iddiaya göre bu sözcüğün kökeni *époxys*'tur), Yunancada *oxykraton*, İtalyan halkı arasında ve kışlalarda çok yaygın bir içecekti; barbar ülkelere de muhtemelen askerler tarafından sokulmuştur.

Bugünkü bağcılığı antik dönemdeki bağcılıkla kıyasladığımızda, üzüm kültürünün de bir bakıma tarihin genel seyrinden nasibini aldığını, yani doğduğu ülkelerde yozlaştığını, buna karşılık, bu kültürü çok sonra edinmiş bölgelerde gelişiminin son evresine ulaştığını görürüz. Bağcılığın beşiği Ön Asya, Müslüman halklar tarafından istila edildiğinde, fatihlerin tatmasını şeriatın yasakladığı bir ürün de yetiştirilemezdi artık. Arap egemenliğinin hüküm sürdüğü bütün ülkelerde, Kuzey Afrika'da, Sicilya'da, İspanya'da, bağcılık gerilemiştir, çünkü, yakıp kavurucu içki kültünden ziyade, Sami kanaatkârlığıyla suya ve serin gölgelere rağbet eden hükümdarlar bağcılığa izin vermemiştir. Hatta, üzüme müsamaha etmek istemeyen tutucular bile vardı tek tük, Endülüs Emevi hükümdarı II. Hakem, "İspanya'daki asmaların neredeyse tamamının kökünü kazıtmıştır: Üzüm bahçelerinin yalnızca üçte bir kadarına ilişmemiştir; çünkü İslam yasaları, üzümü üzüm olarak, kuru üzüm, pestil, şerbet ve üzüm balı biçiminde tatmaya izin verirdi" (Aschbach, *Geschichte der Ommaijaden in Spanien* [İspanya'daki Emevilerin Tarihi]). İslam dini, İspanya'da başaramadığını –bugünkü Jerez ve Malaga şarapları bunun kanıtıdır– karşı kıyıdaki Fas'ta başarmıştır. Bu ülkenin Atlantik kıyısı, antikçağda övgüler yağdırılan bereketli bir üzüm diyarıydı; bu yöreyi üzümle tanıştıranlar ise Kartacalılar değil, çok daha eski dönemlerde Fenikeliler idi. Günümüzde Spartel Burnu denilen Ampelusia, yani üzüm burnuyla, Kartaca ve Kartaca-Roma sikkelerinin üzerine simgesi üzümü basan antik şehir Lix, işte orada bulunuyordu – söylenceye göre, bu şehrin sakinleri toprağı işlemez, yalnızca yabani üzümle beslenirlerdi (Pausanias). Strabon'un dediğine göre Moritan-

ya'daki asma gövdeleri o kadar kalınmış ki, iki adam tarafından güçlükle çevrelenebiliyormuş ve verdiği üzümler bir endaze boyunda imiş. Söz konusu yörede bol miktarda üzüm yetiştirildiğini ve Fenikelilerin burada ihracat yaptığını, *Periplus* [Deniz Gezisi] adlı eserinde Skylaks da belirtir. Bu kültür ortaçağda bile, Arapların sahneye çıkmasına rağmen, yaşamaya devam etmiş olsa gerektir, çünkü Araplar, bu antik kentin üzerine kurdukları şehre El-Ariş, yani bağ adını vermiştir. Son derece bereketli olan bu ülkede, Arap egemenliğinden dolayı hiç ya da neredeyse hiç üzüm yetiştirilmez artık; İslam, yalnızca Rif'in bağımsız Şilluklarında yasak içkinin kökünü kurutamamıştır.

Uğradığı onca kötü akıbetin, etnolojik ve ekonomik güç kaybının ardından bugünkü Yunanistan, ufak tefek istisnalar dışında, yalnızca kötü şarap üretir; Khios, Lesbos ve Thasos şaraplarının şöhreti çoktan silindi gitti ve Liutprando'nun 968 yılında diplomatik amaçlarla bulunduğu Konstantinopolis ziyaretini anlattığı gezi notlarında da yakındığı reçine dolu Resinato şarabı bu şöhreti yeniden canlandırabilecek güçte değildir. Belki kuşüzümü bile, yalnızca üzüm türünün bozulmasıyla ortaya çıkabilmiş bir çeşittir. Rivayete göre kuşüzümü, ilk Naksos adasında yetişmiş ve Mora'da 1600 yılından önce bilinmiyormuş. İşin tuhaf yanı, bu üzüm türünün, adeta yöreden yöreye dolaşıyor olmasıdır; Naksos'tan kaybolmuş, adını aldığı Korinthos'ta ise artık mevcut değildir, günümüzde üretildiği bölgeler, Patras, Zante ve Kefalonya'dır.

İçtikleri şarabın ruha işleyen nefis bir kokuya sahip olup olmadığı, tüm barbarlar gibi, İtalya'daki Ostrogot ve Langobart prens ve soylularının da umurunda değildi; onların asıl derdi, boyundurukları altındaki sömürgelerin vermekle yükümlü olduğu şarap miktarıydı. Her kim şölen sırasında, öldürülen düşmanın kafatasından içerse, işte o en çok sertlik ve güçten hazzeder, ama hepsinden de öte, savaşçıl kadehini peş peşe boşaltıp, yeniden doldurabilmeyi arzular. Güneydeki Normanlar, Roma

seferine çıkan Alman kralları ve bu krallara eşlik eden prensler, kontlar, şövalye ve soyluların tamamı, adamakıllı birer içkiciydi, ama şüphesiz pek öyle seçkin ve ince bir damak tadına sahip değillerdi. Bütün bunlara, çalışan kesimi koyu bir cehalet içinde bırakan toprak köleliğini, sonu gelmeyen soygun ve talan seferlerini ve yaşamın, uzun vadeli hiçbir yatırıma izin vermeyecek denli vahşi ve güvensiz bir hal almasını ekleyebiliriz. Ruhban sınıfının mülkiyetinin bir kısmı bu tablonun dışında tutulabilir belki; manastırların mahzenlerinde depolandıkları için nefaseti artmış, yıllanmış şarap bulunmuş olabilir arada bir; ama yine de, kutsal Roma İmparatorluğu piskopos ve başrahiplerinin ince bir zevke sahip olduklarını düşünmemek gerekir, ne de olsa şövalyeler gibi onlar da hoyrat bir zamanın evlatlarıydı. Ruhban sınıfı, Homeros'tan bu yana geçerliliğini koruyan ve Zaleukos'un yasalarıyla iyice perçinlenen insani geleneğin, yani eskilerin şarabı suyla karıştırma geleneğinin tersine, su katılmamış şarap içmekle kalmıyor, baharat, üzüm ve balla kaynatılmış şarabı tercih ediyordu: *Vinum moratum, claretum / claratum, lûtertranc, môras, clâret;* ara sıra eskilerin de sözünü ettiği bu karışım, antikçağda gündelik hazza hizmet eden bir ürünün, üzümden yana zengin diyarlarda ancak doğal sayılabilecek çeşitli yan kullanımlarından yalnızca biriydi.

Bu nahoş gelişmelere bakarak, has şarap kültürünün Roma döneminden bu yana sürekli gerilemesini anlaşılır bulabiliriz. Plinius'ta şarabı konu alan ayrıntılı bölümler (14. kitap) ya da Athenaios'un birinci kitabının özetinde yer alan ilgili kısım okunduğunda, seçkinlerin beğeni ve zenginliğinin bu kültür dalını nasıl hep canlı tuttuğu açıkça görülecektir. Kâh falanca kâh filanca soylu tarafından himaye edilen sonsuz sayıda şarap markası ve türü çıkmıştır ortaya (Libya sahillerindeki kumlar kadar, der Vergilius, ya da denizdeki dalgalar kadar); rakibine üstün gelme yarışı, gerek üzümlerin seçimi, gerekse şıranın işlenmesi konusunda sürekli yeni arayışlara sürüklemiştir:

Moda değişiyor – ama bitkinin doğal ihsanı da değişiyordur belki. Nitekim, Augustus zamanında, Latium ve Campania sınırlarında yetişen üzümler, yani hepimizin Horatius'tan bildiği şu Falerna, Massicus ve Caecubus üzümleri, yarımadanın en has üzümleri diye bilinirdi; Plinius da kendi döneminde, yani yaklaşık iki kuşak sonra, bu üzümlerin artık rağbet görmediğini söyler ve böylece, her toprağın bir vadesi olduğu anlaşılmıştır, diye ekler: *Sua quibusque terris tempora esse, sicut rerum proventus occasusque.* Daha önce de, elbette Falerna üzümünü kastederek, bunun artık o eski (*exolescit*) üzüm olmadığını söyler, zira üreticiler, nitelikten çok niceliğe önem vermektedir.

Günümüz Yunanistan ve İtalya'sındaki bağcılığa da aynı serzenişte bulunulur. Buralara hâkim olan toprak vergisine dayalı iltizam ekonomisinde, miktara bakılır ve tercih edilen tarım biçimi de, en bol ürünü vaat eden yöntemdir. Bağbozumuna özen gösterilmez, olgunlaşmamış ya da çürümüş üzümler, olgun üzümlerle aynı sepete atılır; olabildiğince koyu bir şarap elde edebilmek için, genel bir önyargı nedeniyle, şıra küspelerden çok geç akıtılır, bu yüzden de, üzüm tanelerinin kabuğunda saklı bitki salyası ve renk maddesi şaraba karışır ve İtalyan şarabının çoğu zaman daha hasat yılı sona ermeden ekşiyip sirkeleşmesine yol açar. Buna bir de güzün fermantasyon zamanında hâlâ fazla yüksek olan hava sıcaklığı, hava geçirmeyen fıçıların eksikliği ve serin mahzenlerin yokluğu eklenir. Mahzenlerin sıcaklığı, yıllık ortalama sıcaklığın altına nadiren düşer. Antikçağın sıcak iklimde muhafaza yöntemi, şu bizim ahşap fıçılarımızdan daha kullanışlıydı belki de.[2] Şark'taki tulumların, hava geçirmemek, kullanım sırasında gerektiği gibi bükülmek, kolay taşınabilir olmak, seyahatlerde üzerlerine uzanılabilmesi ya da oturulabilmesi gibi yararlı yönleri vardır en azından.

Modern dönemde Orta ve Güney Fransa'nın, şarap üretiminde başı çektiği, herkesin malumudur. İtalya, yıllık mahsulünün 30 milyon hektolitresinin neredeyse tamamını kendisi tü-

kettiği için ihracata pek bir şey ayıramazken, Fransa, yakın bir tarihe kadar (yani, asma biti ortalığı kasıp kavurmaya başlamadan önce) bunun, para değeri 2-3 milyar Frank olan iki mislini üretiyor ve yeryüzünün bütün yörelerine hem en has hem de en sıradan sofra şaraplarıyla tedarik eden başlıca ihracat ülkesi olma özelliğini taşıyordu. Fransa'nın güneyindeki Hérauld ili tek başına yılda ortalama 12-15 milyon hektolitre, yani bütün bir Portekiz krallığının ürettiği şarabın üç ya da dört mislini üretiyordu.

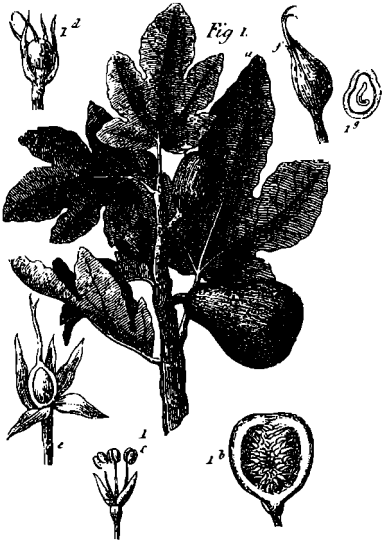
Üzüm bağlarının yayıldığı alanın kuzey sınırının epeyce yakınında, üzümün başlangıçta bin bir zahmetle yetiştirildiği ve en son girdiği bölgelerde, Burgonya, Johannisberg vb. şarabı adı altında dünya çapında bir şöhret kazanan en halis şarabın çıkması pek ilginçtir doğrusu. Kuşkusuz bu noktada kendi payına düşeni yerine getirmiş olan kültür ve teknoloji, asmanın o eski anayurdunda bir araya gelme imkânı bulsaydı, kim bilir ne harikalar yaratırdı. Bu bakımdan, yeni yeni başlayan ortaçağın ilk yüzyıllarında, yani Sidonius Apollinaris, Cassiodorus, Tourslu Gregorius, Venantius Fortunatus, Fulgentius v.d. zamanında ortaya çıkan bir olgu son derece dikkat çekicidir. Zira o dönemlerde batı dünyası, bugün bizim İber yarımadasının Sherry ve Port şaraplarını tercih etmemiz gibi, en kuvvetli ve en has şarap diye bellediği Filistin şaraplarına yönelmişti yeniden. Şöyle diyor Tourslu Gregorius: "...ve görevliler yolladı birbiri ardına, Laodicea ve Gazze'deki zengin şarapları buraya getirsinler diye" [...]. Bizans sarayında da Fenike-Filistin sahillerinin bu şarabı tercih ediliyordu; Corippus der ki:

et dulcia Bacchi
Munera quae Sarepta ferax, quae Gaza crearat,
Ascalon et laetis dederat quae Graeca colonis

[ve bereketli Sarepta'nın, Gazze'nin yetiştirdiği nefis ihsanı Bacchus'un, Askalon ve Yunanistan'ın, şen bağcılarına arma-

ğanı]. Arap istilasıyla birlikte, buradaki şarap üretimi ve bu üretime dayalı ticaret de son bulmuştur.

Antikçağda asma, Akdeniz'i çevreleyen bütün ülkelere yayılmıştır: Şu halde asma –diye sorulabilir– giderek tüm dünyayı kuşatan kültür aracılığıyla bütün kıtalara yayılmış mıdır? Ne yazık ki bu sorunun yanıtı, "hayır"dır. Güney yarımküresinde, şarap açısından önemsiz diyebileceğimiz Güney Afrika'daki Ümit Burnu hariç, asmanın yetişebileceği ılıman bir kuşak yoktur; asma yetiştirme ve verimli hale getirme girişimleriyse Yeni Dünya'da bir işe yaramamıştır. Kuzey Amerika, şimdi neredeyse bir milyon hektolitre şarap üretiyor ve Birleşik Devletler'in çoğu meyhanelerinde, yerli California şarabı bulunuyor olsa da, bu şarabın nahoş bir tadı olduğu söyleniyor. Deyim yerindeyse üzüm, batıyı pek sevmiyor; diyebiliriz ki, eski yurdunu özlüyor. Avustralya'nın bazı yörelerinde, çoğunlukla Almanların başlattığı gelişkin bir bağcılık varmış şimdi; ama işte oradaki Bordeaux şarabı kana fazla karışıyor ve Mosel ile Ren şarapları da rayihadan yoksun. Ortaçağ sona ererken insanoğlu, asmanın alanını yalnızca iki yerde gerçekten genişletebilmiştir, Madeira ve Kanarya adalarında – ne var ki, her ikisi de belli ölçülerde Avrupa'ya ve Akdeniz havzasına aittir. Denizci Prens Heinrich, Madeira'ya Mora ve Girit'ten asma fidanları getirtmiştir; 1507 yılına doğru Alonzo de Lungo, Madeira'dan getirdiği asmaları Tenerife'ye dikmiştir. Yani, daha sonra bütün ülkelerde ünlenecek olan bu şarap, Yunan asmalarından elde edilmiştir; yakın bir tarihte üzüm mantarına yenik düşen bu bağlar, şimdi yeniden verimli hale gelmekte güçlük çekmekteler. Söz konusu adalardaki bağcılığın bir başka ilginç yönü de, bağcılığın tropik iklime en çok bu bölgede yaklaşmasıdır: Güney İran ve Ümit Burnu'ndaki bağlar, Ferro adasındaki bağlara kıyasla, ekvatora 27 derece 48 dakika daha uzaktır.


Fig 1.
1 d
1 g
1 b
1 c
e

İncir

Asma ağacından hemen sonra, şair Hipponaks'ın tabiriyle, "asmanın kardeşi" incir [*syké*] gelir. İncir ağacının anayurdu, Ön Asya Sami ülkeleri Suriye ve Filistin'dir; en çok oralarda bol miktarda yetişmiş, en tatlı meyvelerini bu diyarlarda vermiştir. Asma ağacıyla incir ağacı arasında bağlantı kuran ve incirden sıkça söz eden Eski Ahit, incirden esinlenmiş imge ve benzetmelerle doludur. Asma ve incir ağaçlarının gölgesinde oturmak ya da bunların meyvelerinden tatmak, dingin, huzur dolu bir varoluşu tatmakla eşanlamlı gibidir. Lydia'da bile üzüm ile incir yaşamın temel nimetlerinden sayılırdı, o kadar ki, Kroisos'u Kyros seferinden caydırmaya çalışanlar, kendisine, Perslerin şarap yerine su içtiklerini ve yiyecek incirleri olmadığını söylemişlerdir (Herodotos). Aynı şekilde, Frigya'da komedi şairi Alexis, kurutulmuş incirin *-ischás-* eşin kaynağının Frigya *syké*'si oldu-

ğunu dile getirmiştir. Ancak, *İlyada* döneminde, komşu Anadolu sahilleri ve adalarında, incir ağacı bilinmezdi, dolayısıyla Yunan karasında hiç tanınmıyordu. İncir ağacı, ilkin Odysseia'da sahneye çıkar, ama burada bile, sonradan eklendiği su götürmeyen bölümlerde geçer. Odysseus'un ölüler ülkesine yaptığı yolculuğu anlatan, ama değişik çağlara ait farklı fragmanlardan birleştirilmişe benzeyen şarkıda, açlığa mahkûm edilmiş Tantalos'un üzerinde, diğer meyvelerin yanı sıra incirler de sallanmaktadır:

Başının üzerinde, meyvelerini sarkıtıyordu muazzam yapraklı ağaçlar,
narlar, armutlar ve ışıl ışıl parıldayan elmalarla dolu,
bir de ferahlatıcı tatlı incirler ve şişkin siyah zeytinler.

Son iki dize daha sonra, bir başka yerde tekrarlanır: Phaiak kralı Alkinoos'un sarayını ve üzüm bağlarıyla incir ağaçlarından geçilmeyen bahçesini anlatan antik tasvirin tam ortasına –bağlamı sekteye uğratma pahasına– iliştirilmiştir. Nihayet Odysseia'ya sonradan eklenmiş bir kapanış sahnesinde, Odysseus'un babası Laertes, incir de yetiştiren bir çiftçi olarak karşımıza çıkar.

Hesiodos, inciri ve incir kültürünü bilmez henüz; ama Archilochos'un eserlerinde (İ.Ö. 700 civarında) incir, memleketi Paros adasının bir ürünüdür şüphesiz: "Terket Paros'u, incirlerini ve balıkçı yaşamını!" – Odysseia'nın yukarıda sözü edilen bölümünden belki de daha eski bir dizedir bu. Daha sonra, Sikyon'un yanı sıra Attika da en iyi incirleri yetiştirmekle övünmüştür, hatta Attika yöresinde tanrıça Demeter, kendisini konukseverlikle ağırlayan Phytalos'a hemen oracıkta yarattığı bir incir ağacını armağan etmiştir, vaktiyle Athena'nın bir başka vesileyle zeytin ağacını armağan etmesi gibi; ve gezgin Pausanias, kahramanın mezar taşında şunları okumuştur:

Burası, bir zamanlar kahraman Phytalos'un, yüce Demeter'i
Konukseverlikle ağırladığı yerdir; ve tanrıça ilkin burada,
İnsanoğlunun kutsal incir dediği meyveyi yaratmıştır;
O gün bu gündür, Phytalos soyunun asla tükenmeyen onurunu, süsler.

Bu armağana daha soylu ve daha medeni bir hayatın başlangıcı gözüyle de bakıldığı, Atina'daki Plynteria* şenliklerinde halka sunulan kuru incir yığınlarına verilen *hegetería/hegetoría* adlarından bellidir: İncir kültürü, daha temiz bir ahlakın "yol göstericisi" diye de bellenmiştir. Yunanistan'da üzüm ile incir, hem yoksullar hem de zenginler için genel bir ihtiyaç maddesi haline gelmişti; nasıl Araplar bir avuç hurmayla yetinebiliyorsa, günlerini mevsime göre kâh gölgede kâh güneşte uzanarak geçiren Attikalı miskinlere de birkaç kuru incir yetiyordu. Platon'a yakıştırılan incir dostu, *philósykos*, özelliği (Plutarkhos), temelde her Atinalı için geçerliydi; Atinalıların, topraklarının verdiği bu ürünle ne kadar gurur duyduklarını ise, Pers kralı Kserkses söylencesinden öğreniriz. Bu söylenceye göre kral, incirlerin yetiştiği ülkeyi henüz fethetmediğini ve inciri yerli halktan vergi olarak almak yerine, hâlâ dışarıdan satın almak zorunda kaldığını kendisine hatırlatsın diye, her öğle yemeğinde önüne Attika incirlerinden koydurturmuş (Athenaios, Plutarkhos). Her ne kadar Sykophantların şehri, Perslerin boyunduruğuna karşı direnmişse de, Attika'nın incirlerinden esinlenilen *sykophántes* adından da anlaşılacağı üzere, siyasi ahlakın çözülmesinden kaynaklanan yozlaşmadan yakasını kurtaramamıştır [*sykophántes*, "incir ihbarcısı", Attika'dan incir ihraç etme yasağını ihlal edenleri enseleyip mahkemeye havale eden kişilere denilir, şu halde meslekleri, muhbirliktir].

İncir ağacı, Aşağı ve Orta İtalya'nın kabileleri arasına Yunan kolonileriyle birlikte girmiş olmalıdır. Roma'nın kuruluş söylencesinde incirin yer aldığını görürüz, zira *ficus Ruminalis*'e göre [*rumis*: Emziren göğüs], Romulus ile Remus, dişi kurt tarafından emzirilmiştir – açıkçası, meyveleri yerlere kadar sarkan incir ağacını İbrani cennetine yerleştiren simgeselliğe dayanan bir söylence.[3] Daha sonra İmparatorluk döneminde, incir cinsleri

* Plynteria: Antikçağda Atina'da, *thargelion*'da (Mayıs-Haziran) Athena Polias'ın tahta heykelini bir ayin alayıyla getirerek, Phaleron'dan denize sokarken yapılan şenlikler. (e.n.)

ve adları o kadar çoğalmıştır ki, Plinius bu durumun, türlerin saflığını koruyan kültür yasasının gevşediğinin bir kanıtı olduğunu kaygıyla ifade eder: *Ut vel hoc solum aestumantibus adpareat, mutatam esse vitam* [salt bu durumu dikkate alanlar bile, hayatın nasıl da değiştiğini açıkça görebilir]. Daha İmparator Tiberius döneminde bile, ıslah edilmiş incir türleri, doğrudan doğruya Suriye'den İtalya'ya nakledilmiştir (Plinius).

İster taze olsun ister kuru, incir, o dönemde olduğu gibi bugün de İtalya'da, özellikle de ülkenin güney bölgelerinde çokça tüketilen sağlıklı bir besindir. Yılda bir kez ürün veren incir ağaçlarının yanı sıra, yılda iki kez, yazın ve güz sonunda ürün veren bir çeşit daha vardır: *Ficus bifera.* Olgun meyveler toplandıktan hemen sonra yenmeli, ayrıca fazla ellenmemelidir: Roma senatosuna, Kartaca'dan getirildiği halde tazeliğini yitirmemiş bir inciri gösteren Cato'nun etkili kanıtı buradan kaynaklanır: *Tam prope a muris habemus hostem* [düşman, surların işte bu kadar dibindedir] (Plinius). Akıl yürüterek, elinde tuttuğu incirin muhtemelen ham iken toplandığını, zamanla ve ellendikçe olgunlaştığını söyleyebiliriz. Günümüzde, en has incir diye bildiğimiz Smyrna inciri de henüz antikçağda *caricae* ve *cauneae* adları altında İtalya'ya gelmiş ve şimdiki gibi o zamanlar da yassıltıp sandıklara bastırılarak yollanmış olmalıdır. Horatius'un *ficus duplex*'i bile [kurutulmak üzere ortadan kesilmiş, sonra da birbirlerine yapıştırılmış iki incir], Aşağı İtalya'da hâlâ bulunmaktadır ve kullanılan yöntemi antikçağ kaynaklarından öğrenmek yerine bizzat seyrederek kapabiliriz. Çok yetiştirilen kültür meyvelerinin çoğu gibi, incirin de bir sürü çeşiti vardı ve hâlâ vardır; fakat, tıpkı üzüm gibi, incirin de iki ana türü yaygındır: Bugün bile *neri* ve *bianchi* denilen, mor ve yeşilce olanları. Nispeten daha tatlı olan *bianchi* incirleri daha ziyade kurutulur; acımtırak bir tada sahip *neri* türü ise, tazeyken yenir.

İncir ağacı, dolaşıklı ve kalabalık dallarından biten o iri yapraklarıyla gölge ederek, sıcaklarda insanı serinletir de aynı za-

manda – Eski Ahit zamanında Filistin'de olduğu kadar, bugünkü Yunanistan ve İtalya'da da, yabaninciri ağaçları, ressamın fırçasından çıkmışçasına eski duvar yarıklarından fışkırır, kalıntılar ve kayalıklar üzerinde yetişir; odunu ise *inutile lignum*'dur [işe yaramaz bir odun], yani yaşken süngerimsi, kolay kırılan ve eğrilen bir odundur (Aristophanes'te [ya da daha ziyade Theokritos'ta] *sykinos anér* [incir (odunu) gibi, işe yaramaz herif] benzeri ifadeler buradan gelir); iyice kuruduktan sonra da, meşe odunu kadar sert olur ve asla kırılmaz.



Zeytin

İncir ağacı gibi zeytin ağacı da Güney Ön Asya kökenli bir bitkidir; anayurdunda yaşayan Samiler tarafından erkenden ıslah edilmiş, verimli bir kültür bitkisi haline getirilmiştir. Eski Ahit'in bütün bölümlerinde zeytinyağının genel bir kullanım alanına sahip olduğunu görürüz: Yemeklerde, kurban törenlerinde, yakmak için lambalarda, saçın parlatılmasında ve bütün vücudun ovulmasında vs. Asya'nın içlerine doğru bu kültürün izleri kaybolur, çünkü zeytin ağacı denizi ve kalkerli toprağı sever, nitekim Mısır bile zeytinyağı üretememiştir. Anadolu'nun Ege kıyılarında, adalarda ve bizzat Yunanistan'da, Homeros'un şiirlerinde de sıkça bahsedildiği gibi, bol miktarda yabani zeytin ağacı yetişirdi. Kışın yapraklarını dökmeyen zeytin ağacı, çok uzun ömürlü olması, yok edilmesi olanaksız yaşam gücü ve güzel bir parlaklığa sahip sert odunu sayesinde, halkın ve epik

destanın dikkatini celbetmiştir. Sözgelimi Homeros'ta, Peisandros'un baltasının iyice parlatılmış zeytin odunundan yapılmış uzun bir sapı vardır; Theokritos ve diğerlerine göre, Herakles'in topuzu gibi, Kyklopların topuzu da aynı malzemedendir; Odysseus gerdek yatağını, yabani bir zeytin ağacının toprağa kenetlenmiş köksapı üzerine kurmuştur, muhtemelen dayanıklılığından dolayı, çünkü zeytin ağacı, dört bir yana uzanan kökleriyle yere iyice yapışır, hem sonra döşeğin sarsılmaz olması demek, evliliğin ve mülkün de sağlam olması ve güvence altına alınması demektir; Phaiak halkının, uyuyan Odysseus'u karaya bıraktığı limanın dibindeki mağaranın girişinde bir *tanyphyllos elaie* [uzunca yapraklı zeytin ağacı] bulunurdu ve daha sonra *kutsal* ünvanını almıştı: "Kutsal zeytin ağacının gövdesinde" vb. Efsaneye göre Herakles, Olympia'da galip gelenlere dallarından taç yapılıp takılan *Oleaster*, yani yabani zeytin ağacını (delice), batının en uzak köşesindeki Hyperboreioslulardan alıp buraya getirmiştir (Pausanias); Pindaros'un da sahiplendiği bir söylencedir bu. Megara'daki agorada, geçmişi ta kahramanlıklar dönemine kadar uzanan asırlık bir yabani zeytin ağacı yükselirdi (Theophrastos, Plinius).

Her ne kadar en eski kaynaklarda ve anlatılarda bile Yunanistan'da yabani zeytin ağacı yetiştiği belirtilse de, bu ağacın, daha sert bir iklime ve Samilerinkine kıyasla henüz genç ve gelişmemiş bir topluluğa ev sahipliği yapan Yunan topraklarında, kısa sürede bol yağlı bir zeytine dönüşmüş olması ihtimali gerçekdışıdır: Olsa olsa, başka değerli mallarla birlikte bu kültür de halklararası ilişkilerle taşınmıştır Yunanistan'a. Soru şu ki, ne kadar zaman önce? Homeros'un dünyasında, *yağ* bilinmiyor değildi, ama soyluların ve zenginlerin kullanımına sunulan egzotik bir üründü o zamanlar. Kahramanlar yıkandıktan sonra, vücutları Şark usulünce yağla ovulur, parlatılıp yumuşatılırdı. Deniz kıyısına giden Nausikaa'ya annesi küçük bir şişe mis kokulu yağ (*lékythos*) verir; Patroklos'un naaşı, yıkandıktan son-

ra yağla ovulur; keza Akhilleus'un atlarının yelesine de yağ sürülmüştür, öyle ya, ölümsüzdür onlar da, rüzgâr tanrısı Zephyros'un oğullarıdır; Telemakhos'un hazinesinde altın, demir ve şarabın yanı sıra bir de mis kokulu yağ vardır. Tanrıçaların kullandığı yağ, özel bir tada ve mucizevi bir güce sahiptir: Zeus'u baştan çıkartmak isteyen Hera, hareket ettikçe kokusu yeri göğü tutan bu tanrısal yağla ovar vücudunu; Aphrodite, Hektor'un naaşını, ölümsüz kılan gül yağıyla yuğar; Kıbrıs'ta Kharitler, Aphrodite'yi ebedi yağla mesheder; üzüntüsünden ne yıkanan ne de yağ süren Penelope, derin bir uykuya daldığında, bunu fırsat bilen Athena, güzel taçlı Kytheralının [Aphrodite'nin], Kharitlerle buluşmaya giderken vücuduna sürdüğü ölümsüz güzellikle, Penelope'nin yüzünü yıkar. Homeros'ta zeytin ağacının anıldığı iki ayrı yeri açıklamakta antikçağda da zorlanmış olmalılar: Birincisinde, raks eden delikanlıların eteklerinin yağdan dolayı ışıl ışıl parladığı anlatılır, diğerinde ise, oturan genç bakirelerin giysilerinden yerlere yağ damlamaktadır. Burada ya kumaşın kaygan parlaklığı yağın parlaklığıyla kıyaslanıyor –ama o zaman da benzetme ustası şair, konuyu daha uzun ve ayrıntılı bir biçimde ele alır, "tıpkı" ve "adeta"larını bizden esirgemezdi– ya da, dokumanın iplikleri parlaklık veya esneklik katmak amacıyla önceden yağa batırılıyordu; öyle ki, Alkinoos'un mucizevi sarayında genç kızların giydiği elbiselerden düpedüz zeytinyağı damlar (*apoleíbetai hygrón élaion* [ıslak yağ damlıyor yere]), kızlar gezinirken bile damlamaya devam eder. Gerek Şark'ta gerekse destanın tanrılarında, en azından sonraki tanrılarda, güzel kokulu kıyafetler giymek âdetti – sözgelimi: "Senin esvabın saf mür, öd ve tarçın kokar" (Mezmurlar 45, 8); Athenaios'un *Kypria epe*'lerinden* bize kalan nefis fragmanda Kharitler ve Horalar, Aphrodite'nin elbiselerini bahar çiçeği kokularına batırmıştır; Aphrodite "dört mevsimin kokusuna bulanmış bir elbise" giyer –burada da, elbiselerin üze-

* Kypria epe: Çevrimsel Yunan şiiri (e.n.)

rine damlatılan uçucu bir yağ, bir Fenike esansı gelir akla; ancak, koku değil, parlaklık vurgulanır ve *liparós* "yağlı, parlak" benzetmesi de, (örneğin, *lipará krédemna* [ışıldayan tül örtüler/ parlak dağ zirveleri]) antikçağdakilerin getirdiği açıklamayı destekler. Böylece Nestor'un, evinin önünde üzerine oturduğu beyaz taş bank da, "yağdan dolayı ışıl ışıl", sanki yağla kaplanmışçasına parlamaktadır. Patroklos'un yakılacağı odun yığınının üzerindeki testilerin içinde –Patroklos adından da anlaşılacağı üzere, ölü gömme töreleri tamamen eskiçağa özgü olduğu için– *méli* ve *áleiphar*, bal ve hayvan yağı, diğer bir deyişle ilkel insanın büyük bir değer atfettiği ve ölüleriyle birlikte gömdüğü iki madde bulunmuş olmalıdır. *İlyada*'da, Peneios ırmağıyla birleşen Titaresios nehri, berikinin sularına karışmayıp *eyt' élaion* [yağ gibi] üstte yüzdüğüne göre, bu insanlar yüzme ve yıkanma sırasında, yağın suyun üstünde yayıldığını sık sık görmüş olmalılar.

Bütün bu fragmanları derleyip toparladığımızda zeytinyağının, yerli toprağın bol ve yaygın bir ürünü olmak yerine, ticaret yoluyla Şark'tan getirilen ve giderek hayvansal yağın yerini alan bir süslenme malzemesi olduğunu görürüz. Bu yağ, vücudun ovulmasında kullanılıyordu, aydınlatma ve beslenmede değil. Kuzeyli halklar, yemeklerinde zeytinyağı kullanmaya karar verinceye kadar aradan epeyce zaman geçmiştir. Nasıl günümüzde bir Alman köylüsü, büyük bir zevkle yığınla domuz yağı tüketiyor, ama yemeklerinde zeytinyağı kullanmaya bir türlü yanaşmıyorsa, Poseidonius'un dediğine göre, Galyalılar da alışkın olmadıkları için mutfaklarında zeytinyağı kullanmıyorlardı. Durum Antik Yunan'da daha farklı olmasa gerek. Bu nedenle, o zamanlarda zeytin ağacı dikildiğini düşünmek de doğru olmaz. Hephaistos'un, Akhilleus'un kalkanına işlediği kırsal sahneler arasında, toprağı süren çiftçilerle birlikte bir tarla, bir hasat, bir üzüm bağı ve bağbozumu, sığır ve koyun sürüsü vardır, ama zeytinlik diye bir şey yoktur. Daha önce de belirtildiği gibi, Odysseia'da incir ağacının geçtiği bölümlerde, elbette zeytin

ağacından ve meyvesinden de bahsedilir; ama bu bölümler, yukarıda da ifade edildiği gibi, Odysseia'ya sonradan yapılmış ilavelerdir ve zamanın Olimpiyatlarla* hesap edilmesinin çok da öncesine gitmezler. Odysseia'nın son bölümü için kesindir bu; birbirlerinin yalnızca bir tekrarı olduğu için ikisi aslında bir olan diğer iki kısmın (Nekyía'daki cehennem azabını anlatan fragman ile Alkinoos'un sarayının tasvirine yedirilmiş kısım) sonradan ekleneni hiç olmazsa konuyu aydınlatır. Bu kısımlarda bile zeytin ağacı tarım kültürünün yağ elde etmeye yarayan bir nesnesi olarak değil, yenilebilir meyvelerinden dolayı, elma, armut, nar ve incir ağaçlarının yanı sıra yetiştirilen bir meyve ağacı biçiminde belirir yalnızca.

Ne var ki, Odysseus'un dönüşünü anlatan en köklü ve en muhteşem şarkının tam ortasında, yorum gerçekten doğru olsaydı, zeytincilikle uğraşıldığını kabul etmemizi gerektirebilecek bir dize geçer: Skherie sahiline vuran Odysseus, rüzgâra ve güneşe karşı korunaklı, birbirine yapışmış iki bodur bitki bulur ormanda:

> "*Ve iki küçük ağacın (çifte ağacın) altında durdu,*
> *aynı yerde büyüyordu bunlar, biri bir* phylía idi,
> *diğeriyse bir* elaía"

Eğer buradaki *phylía* yabani zeytin ağacı ise, o zaman *elaía* da olsa olsa meyveli bir zeytin ağacıdır. *Phylía* sözcüğü, şairin neyi tanımladığını eskilerin dahi bilmediği sözcüklerden biri olmalıdır. Ammonius, *phylía*'nın *schínos*, yani mastik ağacı olduğunu söyler; başkalarıysa, bunun, yaprakları mersin ağacının yapraklarına benzeyen bir çeşit zeytin ağacı olduğunu düşünürdü; Eustatius'a göre bu ad, onun dönemine kadar yaygın olarak kullanılmaktaymış. Pausanius da *phylía*'yı, verimsiz zeytin ağacı türlerinden sayar: "Verimsiz zeytin ağacı adına ne varsa:

* Tarihleri Olimpiyat yılları ile belirtmek usülünü Yunan tarihçisi Timaios getirmiştir (İ.Ö. 4. yy. ortası-İ.Ö. 3. yy. ortası). (e.n.)

Kótinos, *phylía* ve *élaios*" Eğer bu ad, daha sonra da gerçekten kullanılmışsa, o halde tek kaynağı Homeros'un yukarıdaki dizesi olmalıdır. Genel olarak *phylía* sözcüğü soyut bir yapıya sahiptir henüz. *Phylía* sözcüğü, *phy* [yetişmek, doğmak] kökünden türetilmiştir, tıpkı *phytón*, *physis*, *phyma* gibi, yalnızca son eki farklıdır, sözgelimi *phylé* ve *phyllon*'da (*phylion* için) ve Latincedeki *folium*'da da görülen son ekler gibi. Şu halde *phylía*, bitkinin ta kendisidir, hem de kışın yapraklarını dökmeyen cinsinden, zira yaşam gücünün en yoğun olduğu bitki bu bitkidir; *phylía* sözcüğü o eski çağlarda tek bir anlama sahip olmayıp, ülkeden ülkeye değişmiş olsa gerek. Ama ille de bir tahminde bulunmak gerekirse, Theophrastos'taki bir bölümden hareketle, en iyi tahminin, Homeros'ta adı geçmeyen *mersin ağacı* olduğunu düşünebiliriz. Zira Theophrastos, bazı ağaçların birbirini sevdiği görüşündedir ve daha eski bir kaynağa, Androtion'a dayanarak mersin ve zeytin ağaçlarının, köklerini birbirlerine doladıklarını, mersin ağacının budaklarının, zeytin ağacının dalları arasında yetiştiğini bildirir; oysa diğer bitkiler, zeytin ağacıyla yakın olmaktan pek hoşlanmazmış. Belki bu inanç da Homeros kaynaklıdır; ama hangi bitkiyi düşünürsek düşünelim (örneğin, kaya ıhlamuru, Phillyrea, ya da bir tür *Elaeagnus*), burada bile *elaíe*, yabani, bodur, *thámnos* diye nitelendirilen yabani zeytin ağacıdır; şairin vurguladığı gibi, şehirden uzakta, su kenarlarında yetişen bir orman bitkisidir. Zeytin ağacından söz edilen bir başka yerde ise bir karara varmak daha zordur: İlgili bölümde Menelaos, Panthoos'un oğlu Euphorbos'u mızrakla yaralamış, Euphorbos da, bir çiftçinin ıssız, sulak bir bölgede yetiştirdiği, daha yeni yeni yeşeren zeytin ağacı filizinin dibine düşüvermiştir; dört bir yandan rüzgâr eser, ağaç baştan aşağı bembeyaz tomurcuk keser; ama ansızın bir fırtına kopuverir ve köklerini, kendisi için kazılmış hendekten söküp atar. Bir zamanlar meyve yerine yalnızca gölge, odun ve yeşil dallar verdiği söylenen bir yabani zeytin fidanı gelebilir burada akla. Yine de, henüz her

tarafın ormanlarla kaplı olduğu Homeros zamanında bir orman ağacının dikilmesi pek olası değildir.

Şu halde, bütün bilgileri devşirerek şöyle özetleyebiliriz: Anıtlarını Homeros'un diktiği o uzun dönem boyunca incir ve zeytin kültürü ilkin insanlara yabancıdır, bu kültür yavaş yavaş kendinden söz ettirmeye başlamış, geç dönemde eserlere sonradan eklenen kısımlarda ise alenen sahneye çıkmıştır, elbette önce İonya sahillerinde ve adalarında.

Zeytin ağacı, çiçeklerini Homeros sonrası dönemde de açmaya devam etmiştir bu topraklarda. Aischylos Samos adasına, *elaióphytos*, zeytinlikli, der; Aristoteles'in, Thales'in yaşamından aktardığı anekdot, Khios adası ve Miletos konusunda daha da eski bir kanıt niteliğindedir. Şöyle ki, Thales, meteorolojik verilere, *ek tes astrologías*, dayanarak olağanüstü zengin bir zeytin hasatının yaklaştığı sonucuna varır, gelecek yıl Miletos ve Khios'ta kullanmak üzere çok miktarda zeytin presi kiralar; tahmin ettiği gibi hasat verimli olunca, o aletleri kiralamış olmakla epeyce kâr eder, dolayısıyla eğer isterse, bir filozofun bile kendi bilimini dünyevi kazanca dönüştürebileceğini kanıtlar. İonya Kykladlarının çevrelediği, daha eski dönemlerden beri İonya tören alaylarının buluşma noktası Delos adasında Leto çocuklarını [Apollon ve Artemis] doğururken ya kollarıyla Delos palmiyesine sarılmış (Homeros'ta, Deloslu Apollon'a yakılan ilahiye ve Theognis'e göre) ya zeytin ağacına tutunmuş (Hyginus, Catullus) ya da bu iki ağaca yaslanmıştır (Aelianus, *İlyada* derkenarı, Ovidius). Euripides'in *İphigeneia Tauris*'te adlı eserinde, koro, *Latoús odína phílan* [Leto'nun aziz doğum sancısı] diye tanımladığı Delos adasındaki palmiyeler, defneler ve kutsal zeytin ağaçları için çekilen hasreti anlatır. Kallimakhos, Delos ilahisinde önce hurma ağacından, hemen ardından da *genéthlion émos elaíes*'ten [doğumun yapıldığı zeytin ağacı] söz eder (ki buradaki *émos elaíes* kalıbı parçalanamaz ve *genéthlion* da doğal olarak yalnızca Leto'nun doğumunu imleyebilir).

Strabon'a göre tanrıça, doğum sonrasında zeytin ağacının altında yalnızca dinlenmiş, bu sayede söylenden sapan yaratıklar da mutlu bir biçimde birleşmiştir. Daha sonra Ephesoslular, zeytin ağacının dibindeki doğumun Delos'ta değil, kendi yurtlarında gerçekleştiğini, üstelik o ağacın hâlâ yerinde olduğunu iddia etmişlerdir (Tacitus, Strabon). Nitekim şehrin kuruluş söylencesi ile, vaktiyle Ephesos'ta bulunan *Hypélaios* (zeytinlerin altında) adında bir pınar iç içe geçmiştir (Strabon, Athenaios). Aslında zeytin ağacı Apollon kültüne yabancı olduğu için (Athenaios'un andığı, Miletos'ta Apollon'a adanan zeytin ağacı, tamamen münferit bir görüngüdür), Delos'taki zeytinin ve buna atfedilen söylencenin de oradan kaynaklanmadığını, varlığını daha ziyade Atinalılara ve giderek yaygınlaşan Athena kültüne borçlu olduğunu söyleyebiliriz. Ancak, bir zamanlar bütünüyle Fenikelilerin mesken tuttuğu, ama daha sonra Dorların kolonileştirdiği Rodos adasında zeytin ağacının geçmişi, ta antikçağ başlarına kadar uzanıyor olmalıdır. Rodos'taki Lindos şehri, daha Danaolar zamanında kurulan bir Athena tapınağına sahipti. Kadmos adayı terkederken bu tapınağa, Attika'nın bütün zeytin ağaçlarını gölgede bırakan bir zeytinlik adamıştır (*Anthologia Graeca*).

Yunan karasında, Hesiodos'un şiirlerinde betimlenen çevrelerde –yani Aiolia-Boiotia törelerinin hüküm sürdüğü alanlarda– zeytin yetiştiriciliğine dair herhangi bir ize rastlamayız henüz; çünkü Plinius'un Hesiodos'tan naklettiği, zeytinin ağır aksak büyümesiyle ilgili ifade, gerek dönemi bakımından gerekse bu ifadenin gerçek sahibi açısından pek kuşkuludur. Sonraki Yunanlılarda Atina, bu kültürün asıl meskeni sayılır; öyle ki, Herodotos'un tuhaf bir ifadesine göre, dünyada, Atina dışında hiçbir yerde zeytin ağacının yetişmediği bir dönem olmuş ve bu dönem, öyle çok da eskilerde kalmamıştır. Bozuk ürün belasından yakalarını bir türlü kurtaramayan Epidauroslular Delphoi kehanet merkezine başvurduklarında kendilerine, zey-

tin ağacının yumuşak odunundan Damia ve Auksesia'nın heykellerini dikmeleri öğütlenir; bunun üzerine, Attika'daki zeytin ağaçlarından birini kesmek için Atinalılardan izin isterler, çünkü en kutsal ağaçların orada yetiştiğine inanıyorlardı ya da iddia edildiği gibi, başka hiçbir yerde zeytin ağacı yoktu. Atinalılar bu isteği, Epidauroslulann her yıl Athena Polias'a ve Erekhteus'a kurban adamaları koşuluyla kabul ederler. O zamanlar Aiginalılar, Epidauros tebaasındandı; "ama ondan beri" (*to de apó toúde*) ana kentlerinden kopmuş, o iki heykeli çalmış ve kendilerine şart koşulan kurban adama işini boş verdikleri için de, Atina'yla araları açılmıştır. Herodotos bu olayın ne zaman geçtiğine dair hiçbir şey söylemez; Ottfried Müller'in tahminine göre, aşağı yukarı 60. Olimpiyata, yani Peisistratos dönemine rastlar; şu halde, 6. yüzyılın ilk yarısına tarihlendirilebilir. Daha 6. yüzyılın başında Solon, zeytincilik ve incirciliğe ilişkin kararnameler çıkartmıştı (Plutarkhos), demek az da olsa bir önemi vardı zeytinin, her ne kadar o zamana dek çıplak ve ağaçsız yere bu yararlı ağacın dikilmesi için çaba harcayan ilk kişinin Athena'nın koruyucusu ve hayranı Peisistratos olduğu söylense de (Dion Chrysostomos). Akademi'de, tanrıçaya adanmış, dokunulması yasak zeytin ağaçları, *moríai*', yükselirdi. Bu ağaçlar –tapınaklardaki olağan durumun tersine– bol mahsul vermiş olmalıdır, zira Peisistratos'un başlattığı o büyük Panathenaia şenliklerindeki yarışlarda birinci gelen atletlere ödül olarak verilen sayısız zeytinyağı testisi oradan doldurulurdu. Akademi'deki ağaçlar, bizzat Athena'nın yarattığı, fakat daha sonra Pers yangınının ardından yeniden kendiliğinden biten, kaledeki ana zeytin *asté elaía* kökenliydi. Kendisine *págkyphos* [yere kadar eğilmiş] dendiği için, toprağa yakın kök sürgünlerinden ibaret olduğu düşünülebilir.

Attikalıların, evcil ve yabani zeytin ağaçlarını, *elaía* ve *kótinos* gibi adlarla birbirinden ayırıyor olmaları, ağacı ıslah etme (*felix oliva*) kültürünün oturduğunu yeterince kanıtlar. Pindaros'un

kendi ilahilerinden birinde *ágrios élaios* [yabani zeytin] demesinden ve Herodotos'un *heméres elaíes*, yani *evcil* zeytinin odunuyla ilgili –yukarıda da nakledilen– kehaneti anmasından da bellidir bu. Attika yarımadasının tahıl ekimine elverişsiz, beyaza çalan kireçli toprağı, *gé skirrás*, zeytini tercih sebebi olmuştur; öyle ki, zeytin –*Ödipus Kolonos'ta* oyunundaki koronun sözleri uyarınca– "Asya topraklarından ve de büyük Dor adası Pelops'tan" daha iyi yetişmiştir burada. Peki bu yeni kültürün koruyucusu neden özellikle Athena'dır, neden zeytinyağı ve zeytincilik, doğrudan doğruya göğün yüzeyinden doğan ışık tanrıçasının kültüyle bu kadar yoğun ve çokyönlü bir ilişki içindedir? Suidas'a göre bunun nedeni, zeytinyağının aydınlatmaya yarıyor, zeytin ağacının ise ateşi besliyor olmasıdır; ("Athena heykeli: Onu... zeytin ağacıyla temsil ediyorlar, çünkü bu ağaç, saflığın doruğundadır: Meşalenin de malzemesi değil midir zaten?) – bu noktada zeytinyağının, aydınlatma amacıyla kullanılmasının zaman dizini içinde ikinci sırada, besin maddesi olarak da üçüncü sırada geldiği kendiliğinden anlaşılır. Homeros'ta, zeytinle tanrıça arasında kurulmuş bir ilişki yoktur henüz; Homeros'un bir yerde zeytin ağacına atfettiği "kutsal" sıfatına dayanarak –"kutsal zeytin ağacının gövdesinde"– böylesi bir ilişkinin varolduğunu söylemek mümkün değildir (Homeros'un, gerek zeytin ağacını gerekse "zeytin ağacının gövdesinde" kalıbını aldığı, Odysseus'un dönüş yolculuğunu anlatan en eski şiirde, "kutsal" sıfatı geçmez henüz). Zeytinciliğin, Peisistratos döneminden bu yana Attika diyarının başlıca zenginlik kaynağı ve belirleyici özelliği olması, Atinalıların daha yakın bir zamana kadar, ıslah edilmiş bir zeytin ağacının sözde dünyanın başkaca hiçbir yerinde bulunmayıp, yalnızca kendi topraklarında yetişmesiyle övünmeleri; bir yerde tahıl ve zeytin ağacı yetişmeye görsün bu toprakları hemen kendi mülkiyetleri addetmeleri (Cicero: *Athenienses jurare etiam publice solebant, omnem suam esse terram quae oleam frugesve ferret*), işte bütün bunlar, topraklarının bunca rahmeti

ve gururu, önemi giderek artan tanrıçalarının ihsanı, onun kutsamasıydı. Bir zamanlar kale diplerinde vahşi zeytin ağaçlarının yetişmesi, deniz yoluyla getirtilen ya da sahil bölgelerinin birinde yetişen has ağaçlardan biriyle aşılanması, bundan da başkaca filiz ve türlerin doğması, *vivax oliva*'nın [yedi canlı zeytin] Pers yangınından sonra yeniden sürgün vermesi... Bütün bunlar doğruluk payı içerse de, söylenin böylesi sahici temellere ihtiyacı yoktu. Pers savaşlarının sonlarına doğru eski milli kahraman Theseus'un macera ve yiğitlikleri hayal meyal hatırlandığında, onun da eline kutsal zeytin ağacından kopartılan bir dal tutuşturulmuş, Theseus Girit'e doğru yola çıkmadan önce dalı beyaz pamuğa sarmış ve Delphinium'da Apollon'un ayaklarının dibine koymuştur yakararak (Plutarkhos). Attika'yla aynı nedenden ötürü, yani elverişli topraklarından ötürü *olivifera* [zeytin yüklü] diye ünlenen ve bol bol zeytin, *Sicyonias baccas*, veren Sikyon'da da eski efsanevi kral Epopeus, Athena'ya bir tapınak yapar; tanrıça ise, hoşnutluğunun bir ifadesi olarak tapınağın önünden bir yağ pınarı fışkırtır (Pausanias) – böylece, Atinalıların ve nitekim sonraki nesillerin de ancak ekin, hasat ve suni preslerle elde edebilecekleri zeytinyağını, Epopeus'a doğrudan doğruya armağan etmiştir.

Olimpiyat hesabının birinci yüzyılı boyunca batı sahillerinin, İtalya, Sicilya ve Galya'nın, kısa sürede yeşeren sayısız Yunan yerleşimine kucak açmaya başlamasıyla birlikte, zeytinin de önünde, günden güne kanıksayacağı, üzerinde egemenlik kurup kendisini anayurdunda hissetmeye başlayacağı yepyeni, devasa bir alan açılmıştır. Yedinci yüzyıl boyunca, ama bilhassa altıncı yüzyılda, adaların ve Güney İtalya'nın o enfes tepeleri ve sahil boyları, bol meyveli, kışın yaprak dökmeyen bu ağaçlarla kaplanmıştır giderek. Ama belki de burada, batının bu uzak köşesinde, ilk zeytin çekirdeğini toprağa eken ya da dışarıdan getirilen ilk fidanı toprağa diken eller Yunanlı değil, Fenikeliydi. Zira, burada karşımıza çıkan bir söylen, Aristaios söyle-

ni, bu ilişkinin unutulmaya yüz tutmuş bir anısını yaşatır gibidir. İlk göçmenlerle birlikte Sicilya'ya geldikten sonra Arkadia, Tesalya ve Boiotia yörelerinde saygı gören eski kır tanrısı Aristaios, bu göçmenlerin halefleri tarafından zeytinin ve zeytinyağının mucidi olarak görülmüştür, Cicero: *Aristaeus qui olivae dicitur inventor*; Plinius: *oleum et trapetas Aristaeus Atheniensis (invenit)*; Diodoros: "Yağ elde etmeyi insanlara öğreten, ilk o olmuştur; kendisi de bunu perilerden öğrenmişti" Aristoteles de, bir Theokritos derkenarına dayanarak, perilerin Aristaios'a "yağın elde edilişini öğrettiğini" bildirir. Burada dikkat buyurulsun: Aristaios, Athena gibi zeytin ağacı yaratmak yerine yağı ya da zeytini *icat etmiş*, insanlara yağ elde etmeyi (*trapetum*, *trapetus*; çoğulu *trapetes*), yağ presini kullanmayı (*katergasía ton elaión* ya da *tou elaíou*) öğretmiş ve hasat zamanında, Sicilya sakinlerince yüceltilmiştir (Diodoros). Ancak, aynı Aristaios, Sicilya'ya ayak basmadan çok önce, Yunanlıların yabancısı olduğu Sardinya adasının hâkimiydi (Pausanias, Aristoteles, Vergilius'un *Georgica*'sıyla ilgili olarak Servius'un yorumu) ve daha önceleri yalnızca çok sayıda iri kuşun yaşadığı bu bölgeyi tarım ve ağaç kültürüyle tanıştırmış, burada iki de oğlu olmuştu: *Chármos* ([*chárma:* Sevinç] Pindaros'ta bizzat Aristaios, "birbiriyle dost erkeklerin gururlu sevinci"dir) ve *Kallíkarpos* [güzel meyve] (Homeros'ta geçen sıfat, *aglaókarpos*'tur [meyve yüklü], çünkü diğeri hece ölçüsüne uymaz). Aristaios Sardinya'dan, Aischylos'un –tıpkı Strabon'un Kyrene'ye yakıştırdığı gibi– *kallíkarpos* [güzel meyveler yönünden zengin] sözcüğüyle tanımladığı Sicilya'ya geçer, bu adayı da medeniyetle tanıştırır ve başka tarım sanatlarının yanı sıra, bilhassa yağı ve yağ çıkarmayı icat eder. Aristaios, özü itibariyle akraba olduğu tanrılar Apollon ve Dionysos'la doğan güçlü ve parıltılı yeni inanç karşısında yerini koruyamayıp onların oğlu ve eğiticisi konumuna düşmüş, giderek, Yunanlı göçmenlerin geldiklerinde hazır buldukları ve kendi tasavvur dünyalarına dahil ettikleri Libyalı-Fenikeli bir tanrıyla

iç içe geçmiştir. Su perisi Kyrene'nin oğlu olan ve Kyrenaia'da ilk *Silphion*'u eken bu tanrı, Sardinya'ya, Afrika dışında bir yerden gelmiş olamaz; Sardinya'dan da Sicilya'ya geçmiş, bitkisi ya da icatı da aynı yolu izlemiş olmalıdır. Elbette söylen, bu olayın tarihine ilişkin bir şey demiyor; Yunanlılann, silah gücüyle işgal ettikleri Fenike ticaret kolonilerine girdiklerinde zeytinliklerle karşılaşıp karşılaşmadıkları asla bilinemeyecektir. Daha sonra, zeytinyağı, Yunan anayurdundaki geleneksel ekonomide de önemli bir yer tutmaya başlayınca, iki farklı akım –Kartacalı olanı ve Attika'dan yola çıkanı– Sicilya'da karşı karşıya gelir.

İtalya'ya dönüp baktığımızda, daha ilk bakışta bir tür kronolojik kayıtla, en eski kültür tarihlerinde son derece ender görülen mutlu bir rastlantıyla karşılaşırız. Şöyle ki, Plinius vakanüvis L. Fenestella'ya dayanarak, Tarquinius Priscus zamanında [Roma'nın kuruluşunun 173. yılında] İtalya'da henüz zeytin ağacının olmadığını kaydeder: *Fenestella vero (ajebat oleam) omnino non fuisse in İtalia Hispaniaque aut Africa Tarquinio Prisco regnante ab annis populi Romani CLXXIII.* Eğer bu malumat, yukarıda Herodotos'tan nakledilen bölümün salt bir uzantısı değilse –İspanya ve Afrika ilaveleri böyle bir şüphe uyandırmaya müsaittir çünkü–, bu veriyi olumlu yönde yorumlayabilir ve Tarquinius döneminde, diğer Yunan sanatlarıyla birlikte zeytini de Latium'a getirmiş olan Campanialı Yunanlılarla yakın ilişkiler kurulduğunu söyleyebiliriz. Belki de bu kayıt, Cumae kökenli tarihi bir kaynaktan alınmıştır. Fakat Latinlerin bu ağaçla, başka yollardan değil de, Yunanlılar aracılığıyla tanıştığını, gerek Latinceye Yunancadan geçen *oliva, oleum* sözcükleri, gerekse zeytin türlerini ve zeytinyağı üretme işlemlerini anlatan –Latin ağzında genellikle bir parça değişime uğramış– Yunanca sözcükler yeterince kanıtlamaktadır: *Orchis* [görünüşü testise benzeyen bir zeytin], *cercitis*, *druppa* [tam olgunluktaki zeytin], *trapetum* [yağ presi], *amurca* [yağ köpüğü], vb. *Flaman Dialis*'in başlığının tepesinde (*apex*) bir zeytin ağacı fışkınının yükseldiği-

ne (Festus), bunun da yünle sarılıp tutturulduğuna (Servius) bakılacak olursa, bu çok eski geleneğin Yunanlıların İtalya'da boy göstermeye başlamasından da, Latin-Yunan alışverişinden de sonra olduğu sonucuna varabiliriz. Çünkü, yün ipliklerle sarmalanmış zeytin dalı, Yunanca kökenli *eiresióne* sözcüğünden başka nedir ki? *Virga lanata* [yün dolanmış zeytin dalı] âdetinin, ilk önce Askania'daki Alba'da uygulandığını ileri süren kaynak, bu ansımayı sürdürür belki de (Servius); şu halde ne Etrüsk ne de Sabin âdetidir bu. Elbette Vergilius'ta Kral Numa, tıpkı Jüpiter rahipleri gibi zeytin dallarıyla süslenmiştir; ancak, zeytin yaprağını *Aineis*'te de bol bol kullanan şair, geç dönem Yunan töresini fi tarihinin kahramanlarına yüklemiştir burada. Defne yapraklarıyla taçlandırılmış muzaffer kumandanların zafer alaylarında, hizmetliler ya da savaşta yer almamış alay tertipçileri de zeytin dallarından yapılma taçlar takarlardı (Paulus: *Oleagineis coronis ministri triumphantium utebantur*, Gellius: *Oleaginea corona, qua uti solent, qui in proelio non fuerunt, sed triumphum procurant*); kısacası, zeytin dalı Yunanlılarda, savaşçı değil barışçı etkinliğin işaretiydi. Zafer alayının hafif bir biçimi olan sevgi gösterilerinde de (*ovatio*) onur tacı, zeytin yapraklarındandı (Plinius – eğer burada bir yanlış anlama yoksa tabii, çünkü *ovatio* ile birlikte hep mersin ağacı anılır ki Plinius da bunlardan biridir). Her yıl, Temmuz ayının on beşinde, Kastor ile Pollux'un [Polydeukes] onuruna kutlanılan *transvectio equitum*'da [Romalı şövalyelerin geçit töreninde], yine zeytin dallarından yapılmış taçlarla süslenilirdi: Bu kahramanların tanrı olarak saygı görmeleri, Büyük Yunanistan'a dayanıyordu.

Bütün bunlar, cumhuriyetin daha ilk zamanlarından itibaren zeytinle tanışıldığının birer belirtisiyse de, gerçekten de zeytin yetiştirildiğinin kanıtı değildir. Zeytincilik, çeşitli Yunan merkezlerinden toprağın elverdiği her yere yayılmak zorundaydı; önce kıyı şeridine, sonra da, aslen sürülerden sağladıkları ürünlerle geçinen yerli halkın zeytinyağını bu ürünlere tercih etme-

leri oranında, ülkenin iç kesimlerine. Dördüncü yüzyılın ikinci yarısında, takriben Makedonya kralları Philippos ve Aleksandros zamanında yaşamış olan komedi şairi Amphis, eski Sybaris civarındaki Thurioi zeytinine övgüler yağdırır (Athenaios). *Oleastellus* da denilen Calabria zeytini (Columella) ve Cato'nun da sözünü ettiği *Sallentina*, hem o yöreden hem de Taranto'dan gelmiş olmalıdır; Campania'daki Venafranus bölgesinin ünlü *Liciniana* ya da *Licinia* zeytinleriyle, Campania ve Samnium sınırındaki Taburnus dağında yetişen zeytinler (Vergilius), buralara ilkin Campanialı Yunanlılar tarafından getirilmiş olmalıdır. Sabini dağlarında bol miktarda zeytin yetişirdi: Ancak, *quam Sabini Regiam vocant* [Sabinlerin "kral zeytini" dediği] (Plinius) *Sergia*, irice, soğuğa karşı dayanıklı, yağı bol, ama tatsız bir zeytin türüydü (Columella) – kısacası, kuzeyin soğuk diyarlarına ekilen asmaların akıbetine uğramıştı.

Apenin sıradağlarının ötesinde, enfes hububat ovalarının uzandığı bölgede iklim –bugün gibi o zaman da– zeytin ağacının yetişmesine izin vermiyordu; oysa Picenum'da, yani Güney İtalya'dan sayabileceğimiz şimdiki Ancona yöresinde zeytin ağaçları çiçek açmaya devam ediyordu (Martialis). İsa'dan önce birinci yüzyılda İtalya, zeytinden yana öyle zengin, bu ürün de öylesine mükemmel, aynı zamanda o kadar ucuzdu ki, İtalya yarımadası bütün ülkeler arasında başı çekiyordu (Plinius: *Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe*). Tıpkı üzüm gibi zeytin de, Provence topraklarının bereketinden ve elverişli ikliminden nasibini alan Massilia'dan yola çıkarak Galya'ya kadar ilerlemişse de, Marne ve Mosel vadilerine giren üzümü buralara dek izleyememiştir. Şu günlerde bile muazzam, bereketli bir zeytin bahçesini andıran Liguria sahilindeki zeytincilik dahi hiç kuşku yok ki, Massilia kökenliydi. Denizden içeride, dağların yükselmeye başladığı yerde zeytin ağacı da yetişemeyeceği için, Alplilerin Hannibal'i dostluk kisvesi altında karşıladıkları fışkınlar ve çelenkler (Polybios), zeytin dalından olamaz, her

ne kadar Polybios'un kullandığı *thalloí* sözcüğü, temelde bu anlamı taşısa da. Strabon zamanında Cenova, bu dağ halklarına zeytin satıyor, karşılığında da sığır, deri ve bal alıyordu. Yukarı İtalya'daki Po deltalarında, rakımı düşük sulak arazi, zeytinin yerleşmesine bir türlü izin vermiyordu; bu yörenin, İonya adaları, Taranto, daha sonra Siracusa v.b. ile yoğun alışverişi ne kadar da eskilere dayanıyordu oysa. Gelgelelim, karşı kıyıdaki İstria ve Liburnia sahillerinde durum tam tersiydi: Geride yükselen dağların koruması altında denize kadar serilen güneşe açık kireçli tepeler, insanları tarıma davet ediyor, bol ürün vererek onları ödüllendiriyordu. İstria zeytini, daha doğrusu İstria yarımadasının batı sahilinin zeytini –çünkü Kırım gibi İstria da, iklimi ve bitki örtüsü subtropik bir sahil şeridine ve kuzey rüzgârlarıyla kamçılanan sert ve soğuk iç kesimlere sahipti– İtalyan zeytininin hemen ardından geliyor ve İspanyol Baetica zeytiniyle yarışıyordu (Plinius: *Reliquum certamen inter Histriae terram et Baeticae par est*). Aquileia'nın sığır, post ve köle karşılığında İllyria'daki Tuna boylarına ihraç ettiği zeytin (Strabon), bu İstria zeytini olsa gerek; bu arada, Strabon zamanında bu yörelerde yaşayan Pannonialılar ile Keltlerin, bütün barbarların pek sevdiği şaraba rağbet etmekle kalmayıp, zeytinyağına da itibar etmiş olmaları –yalnızca lamba yağı biçiminde de olsa– epeyce ilginç bir durumdur. Cassiodoros'un da belirttiği gibi bu bölge, onca yıkım ve dehşete rağmen Gotlar zamanında bile bir zeytin cennetiydi adeta: "İonya körfezinin yukarısındaki size komşu bölge, zeytinliklerle doludur" Apicius, Palladius ve Geoponika, envai çeşit baharat ilave edilerek nasıl yapay yollardan *oleum Liburnicum* yapıldığını aktardığına göre, bu güvenilir kaynakların döneminde pek meşhur bir tür olsa gerek. Strabon'a göre, az önce anılan Baetica vilayeti, yalnızca çok miktarda zeytin değil, aynı zamanda en iyi zeytini de ihraç ediyor; Baetica Cordoba'sı ise, Venafrum ve İstria'nın meşhur zeytin bahçelerine yetişiyor, hatta bunları gölgede bırakıyordu:

Uncto Corduba laetior Venafro,
Histra nec minus absoluta testa.

[Cordoba, yağ damlatan Venafrum'dan bile daha iri, İstria yağ testisinden geri kalmayacak kusursuzlukta (Martialis)].

Konumu ve toprağıyla çok renkli bir çehreye sahip bir güney ülkesi olan İspanya'nın, yabancı medeniyetin önce sahiller sonra da iç kesimler üzerinde hâkimiyet kurup, bu topraklara yerleşmesi oranında zeytin ağacına da kucak açması, şeylerin doğası gereğidir. Roma İmparatorluğu iktidarının doruğuna ulaştığında, has zeytin de, imparatorluğun genişlemeye başladığı Akdeniz'in güneydoğusundan çıkıp, bugün yetiştiği bütün ülkelere yayılmıştır; üstelik, Avrupa'nın güneybatısında o kadar iyi yetişir ki, sanki orada doğmuş ve hep orada kalmış gibidir. Antikçağda da hâkim olan bir halk inanışına göre, Avrupa'daki zeytin ağacı, ancak iki yılda bir mahsul verir; ama bu, yalnızca şu kadarıyla doğrudur ki, ağaç, bir kerede bol ürün vererek kendisini tükettiği için, bir sonraki yıl da aynı mahsulü vermeye gücü yetmez; bu durumda, çok uygun hava koşulları ya da olağandışı bir kültür katkısı, bu ağaca yardım eli uzatmalıdır. Zeytinin, Theophrastos'un iddia ettiği gibi, sahilden en fazla 300 stad (7.5 kara mili) içeride yetişebileceği, tam anlamıyla doğru değildir de, sözgelimi Akdeniz'in soluğuna bayıldığı, ama örneğin, bir Garda Gölü'nün gül yüzüyle de yetinebileceği doğrudur. Zaten yayılma alanı da, Akdeniz'in kıyı ve körfezlerinin çizdiği çembere oldukça denk düşer.

Minerva'nın ağacı, romantik bir güzelliğe sahip değildir, ama ferah ve bakımlı alanlarda, rüzgârın okşadığı gövdesinde nazlı nazlı hışırdayan yapraklarıyla tepelere dizildiği ya da eğimli düzlüklere hafifçe gölgesini saldığı zaman uyandırdığı kültür ve huzur dolu düzen ve bu düzenin sürekliliği duygusunu içimizde onun kadar uyandırabilecek bir başka ağaç daha yoktur; işte o zaman, Columella'nın ona verdiği *prima omnium arborum* [ağaç-

lar arasında birinci] ünvanını hakettiğini düşünürüz. Bu arada, bu ağaçtan elde edilen her ürünün, Provence ya da Cenova ve Lucca ürünleriyle boy ölçüşebildiğini söylemek olanaksızdır. Calabria, Sicilya ve Sardinya zeytinyağları, genellikle saf değildir ve yalnızca sabun üretiminde ya da bez fabrikalarında kullanılır. Bunun sebebi, üretim biçimindeki yetersizliktir, bu da yine dönüp dolaşıp elverişsiz zirai ve ekonomi politik durumlardan kaynaklanır. Özellikle de hasat, her açıdan çok özen gerektiren bir iştir: Daha yeni olgunlaşan meyveler, elle teker teker toplanmalı ve zaman kaybetmeksizin preslenmelidir; hızlılık ve temizlik bu işin temel koşullarıdır. Ne var ki, adı geçen bölgelerde sermaye, donanım ve insan gücü yetersizdir. Narin yapılı meyveler ya sopalarla silkeleniyor ya da –daha da kötüsü– aşırı olgunlaşıp artık çürümeye yüz tuttuklarında kendiliğinden yere dökülmeleri bekleniyor (daha o dönemde Plinius bile bu iki durumdan da şikayetçidir); o zaman zeytinler yerlerde birikiyor, işlenecekleri bir yağhane daha boşalmadan, ekşimeye başlıyorlar. Yağhane de çoğunlukla o kadar kusurlu yapılmıştır ki, iş gücü boşa harcanmakta, kayda değer miktarda yağ küspelerde ziyan olup gitmektedir. Sıradan halk, bu biçimde elde ettiği kötü kokulu ürünü çok kuvvetli bir tadından dolayı, gözünde hiçbir anlam ifade etmeyen o enfes Provence sofra yağına tercih eder ve elbette sofra yağı üretimine özen göstermek gibi bir zorunluluk da hissetmez. Bütün bunlara rağmen, son zamanlardaki gelişmeler kayda değerdir. Toprak kiracıları, toplumsal yapının daha doğal bir çehreye bürünmesiyle birlikte üzerlerindeki baskılardan kurtuldukları zaman, yeni krallığın [II. Vittorio Emanuele'nin 1861'de birleştirdiği İtalya] dağlık güney bölgesindeki zeytincilik de refaha kavuşacaktır.

"İnsan vücuduna iyi gelen iki tür sıvı vardır", diyor Plinius, "içsel olarak şarap, dışsal olarak da zeytinyağı; her ikisi de ağaçlardan elde ediliyor, ama zeytinyağının yeri bambaşka" Yüz yıldan fazla yaşayan ünlü filozof Abderalı Demokritos, "sağlığı-

mızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz" sorusuna, şu perhiz kuralıyla yanıt verir: "İçimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yuğalım" (Geoponika ve Athenaios'ta Diophanes). Yüz yaşındaki Pollio Romilius'un, İmparator Augustus'un "nasıl bu kadar dinç kalabildin" sorusuna verdiği yanıt da buna benzerdi: "İçsel olarak ballı şarapla, dışsal olarak da zeytinyağıyla", *intus mulso, foris oleo* (Plinius). Günümüzde zeytinyağı vücut bakımında kullanılmıyor artık, daha çok sabun biçiminde kullanılıyor; ama işte antikçağda bilinmeyen, bir kuzey icatı olan sabun, vaktiyle İtalya'da da zaten yalnızca yüksek sınıflarda görülen, Şark-Yunan kökenli bedeni yağlama geleneğini büsbütün saf dışı bırakmıştır. Yalnızca kralların ve imparatorların yağla meshedilmesi ve naaşın yağla yuğulması, eski Roma kubbelerinden yükselen bir sedadır artık.

Ağaç Kültürü

Bu üç bitkinin, üzümün, incirin ve zeytinin kültürü [tarımı] giderek yaygınlaşıp kök saldığı oranda, insanların yaşam biçimi ve uğraşları da değişmiş, ülke yeni bir çehreye bürünmüştür. Ağaç yetiştirmek, daha ziyade yerleşik yaşam sürecinde atılmış bir adımdır: İnsan, ilkin onunla ve onun aracılığıyla tamamen yerleşik bir düzen kurabilmiştir. Düzensiz göçebe hayatına son vererek yerleşik hayata geçmek, hiçbir yerde bir anda olup bitmiş değildir; halkların çoğunlukla yüzyıllar boyunca takılıp kaldığı sayısız aşamalar gerekmiştir hep.

Göçebe insan, bir parça toprağı baştan savma eker, güz mevsiminde de yine üstünkörü hasat eder; bir sonraki bahardaysa, yağmaladıktan sonra yine yüzüstü bırakacağı başka taze topraklar seçer. Bu güruh, derme çatma evleriyle verimli bir toprak parçası üzerine yerleştiğinde, toprak birkaç yıla kalmaz burada

da tükenir, bunun üzerine bütün topluluk yeniden yola koyulur, taşınabilir her şeyini hayvanlarına ve arabalarına yükleyip bir başka bölgede konuşlanır. Yerleşim sürekli olsa bile, toprağın bireysel mülkiyeti kavramı mevcut değildir henüz: Nasıl otlak müşterek kullanılıyorsa, nüfusun düşük olmasından dolayı herkese yeten tarım arazisi de yoldaşlar arasında her yıl yeniden paylaştırılırdı. Tacitus zamanında Cermenlerin durumu buydu ve yurtsever yorumcuların –incil tefsircilerini aratmayacak denli– kafalarına göre yorumladıkları yazarın sözlerinden çıkartılması gereken asıl anlam da işte budur. Ataerkillikle yakından ilişkili olan bu komünist ve henüz yarı göçebe özellikteki tarım biçimi, günümüzde Rusya'nın büyük bir bölümünde, Tatarlara, Bedevilere ve başka birtakım halklara hâlâ egemendir. Tarımcılığın bu ilk aşamasında hayvan yetiştiriciliği birinci sıradadır; gezginlik ve talan asıl tutku, et ve süt ise temel besin maddeleridir. Ahşap evler, son derece basit bir yapıdadır ve sık sık yanıp kül olmaktadır; sivri bir ağaç dalından ibaret karasaban, toprağın ancak yüzeyini sürmekte ve bu işi de savaş esiri köleler yapmaktadır; öngörü dediğimiz şey, kısa vadeli, yalnızca bahardan güze kadardır.

Tahılın güzün ekilmesi kaydedilmiş önemli bir aşama gibi görünse de, asıl belirleyici adım, ağaççılıkla atılmıştır. Yurt duygusu ve mülkiyet kavramı, ancak ağaç yetiştirmekle doğabilmiştir. Ağaç, meyve verinceye kadar, yıllar boyunca büyütülmeli ve sulanmalıdır ("korudaki bir ağaç gibi üstüne titrediğim", diyor Thetis *İlyada*'da, oğlu Achilleus için); bu koşullar yerine getirildiğinde, her yıl meyve verir; oysa, Demeter'in ekmeyi öğrettiği, bir yıllık ekinle kaplı tarla, ürün kaldırıldığı anda tükenir. Üzüm bağının, ağaç korusunun etrafı, koruyucu bir çitle çevirilir ki, tamamen özel mülkiyetin bir göstergesidir bu; oysa sade bir çiftçi için tek bir sınır taşı yeterlidir. Ekin arazisi, çiğ ve yağmura tabidir, oysa bitkici, dağlardaki su kaynağına kanallarla yön vererek tarhlarını sular, bunu yaparken de komşula-

rıyla başı derde girer, yalnızca oturmuş bir siyasi düzenin çözebileceği hukuk ve özel mülkiyet sorunlarının içinde bulur kendisini. Bize ulaşan en eski belgelerden birinde –Atinalı hatip Aiskhines'in muhafaza ettiği Delphoi amphiktyoniasının yemininde– şöyle bir hüküm geçer: "Müttefik devletlerin hiçbirinin suyu kesilemez, ne savaşta ne de barışta"

Meyve ağaçlarıyla çevrelenmiş ev de tıpkı ağaçlar gibi çok uzun yıllar iş göreceği için taştan yapılmıştır; evin içi, nesillerin mirasıyla ve gelişmeye devam eden kültürün ürünleriyle süslenmiştir. Demir bulunur ve bütün alet edevat yapımında giderek daha sık kullanılmaya başlar, nihayet hâkim malzeme haline gelir. Tanrılar bile ıslah edilir: Hayvanları kesip biçmeye alışkın olan ve taş baltasıyla açtığı korkunç yaralarla kendinden geçen çobanın kanlı canlı kurbanlar sunduğu tanrılar yerine, öğütülmüş delice buğdayı ve tuzuyla latif tanrıça Ceres vardır artık, taçları ve pastalarıyla Terminus vardır; ama haşin çiftçiyi yumuşatıp neşelendiren ve dramatik oyunlarda onu havaya sokan şarap olmuştur ilkin; insanlara barışın, dileğin ve dostluğun simgesini sunan, tinsel parlaklığın tanrıçası Athena'nın ağacı, zeytindir.

[...]

Roma İmparatorluğu'nun işi bittiğinde, sınırları da aşağı yukarı üzümün ve zeytinin sınırlarına denk düşüyordu; asmanın fazla sıcak bulduğu güneye ya da üşüdüğü kuzeye ya da zeytinyağının, artık günlük ihtiyaçlar arasında sayılmadığı yerlere, Romalı ya hiç girmemişti ya da bir süreliğine egemendi; antik dünyanın toprakları işte orada sona eriyordu. Günümüz Avrupa'sını dahi, *şarap-zeytinyağı diyarı* ve *bira-tereyağı diyarı* şeklinde ikiye bölmek mümkün; şarap ve zeytinyağı diyarı, aşağı yukarı Akdeniz kıyı havzasıyla, bira ve tereyağı diyarı ise, Kuzey ve Baltık denizlerinin hafif meyilli tepeleriyle örtüşür. Bu durum, en eski çağlarda daha farklıydı. Biranın ve tereyağının tarihiyle ilgili, Yunanlı ve Romalıların yazılarına serpiştirilmiş kısımları

derlediğimizde, günümüzde kuzeyli diye bilinen bu iki lezzetin imparatorluğunun, vaktiyle ne kadar geniş bir alanda hüküm sürdüğünü ve koskoca ülkelerin ve halkların onlardan nasıl vazgeçtiğini görür, şaşırmadan edemeyiz. Bacchus'un ihsanı, hububat tanelerinden üretilen bulanık yerli içkiyi saf dışı etmiş, Minerva'nın armağanı ise, çobanın koyun, sığır ve at sütünden elde ettiği hayvansal yağın yerini almıştı. Yabancı bir diyardan çıkıp gelmiş yeni bir din ve törenin, barbar alışkanlıklar üzerinde elde ettiği bir zaferdi bu sanki; eski damak tadı alışkanlıkları, ağır aksak bir biçimde, ilkin kabile liderleri ve soylularda, en sonunda da halkta değişmiştir.

[...]

Antik yüksek medeniyetin o üç asli bitkisi, üzüm, zeytin ve incirle vedalaşmamız gerekiyor ve bu kısmı Kitabı Mukaddes'te [Hâkimler, 9. Bap]* yer alan anlamlı meselle bitirmemizden daha uygun ne olabilir? Bu meseli buraya olduğu gibi aktaracağız, çünkü yer aldığı kitap, bu günlerde pek okunmuyor artık: "Vaktile ağaçlar kendilerine kıral meshetmek için gittiler; ve zeytin ağacına dediler: Bize kıral ol! Ve zeytin ağacı onlara dedi: Allahın ve insanın bende sena ettikleri yağımı bırakayım da ağaçlar üzerinde sallanmağa mı gideyim? Ve ağaçlar incir ağacına dediler: Sen gel, bize kıral ol. Ve incir ağacı onlara dedi: Tatlılığımı ve iyi meyvemi bırakayım da ağaçlar üzerinde sallanmağa mı gideyim? Ve ağaçlar asmaya dediler: Sen gel, bize kıral ol. Ve asma onlara dedi: Allahı ve insanları sevindiren yeni şarabımı bırakayım da ağaçlar üzerinde sallanmağa mı gideyim? Ve bütün ağaçlar kara çalıya dediler: Sen gel, bize kırallık et. Ve kara çalı ağaçlara dedi: Eğer gerçekten siz beni kendinize kıral olarak meshederseniz, gelin gölgeme sığının; yoksa kara çalıdan ateş çıksın ve Libnanın erz ağaçlarını yiyip bitirsin". Suriye doğası ve Sami yaşamının ne müthiş bir tablo-

* Hâkimler (s.253), Eski Ahit, *Kitabı Mukaddes*, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul, 1955. (e.n.)

su! Çölün, uzun ve sivri demir sopalar dışında yaklaşılması olanaksız, o dikenli çalıları, kaktüsleri ve akasya fundalıkları yaz sıcağında, kemik kadar kuru olur, asla gölge vermez ve tesadüfen tutuştuklarında da, yangın, gözün alabildiği genişlikte bir mesafeye yayılır ve yoluna çıkan bütün meyve ağaçlarını yok eder. Zorbalık ve fetih ateşi, işte böyle yayılmıştır bütün Asya'ya ve tüm kişisel mutlulukları, huzurla iç içe bütün kültür [tarım] faaliyetlerini yakıp yok etmiştir. Ninova ve Babil hükümdarlarının korkunç azameti, yaz aylarındaki güneş gibi acımasızca parlamış ve tıpkı kara çalının, Lübnan'ın sedirlerini yakıp yok etmesi gibi, halkları da kırıp geçirmiştir; oysa zeytin ağacı, incir ağacı ve asma, sınırlı bir çevrede barışın eserlerini yaratıp iyiliklerde bulunan insana benzemiştir hep [...].

Son Bakış

Tarım kültürünün bütün Akdeniz ülkelerinde homojenleşmesi, bu kitapta yeniden canlandırmaya çalıştığımız uzun özümleme sürecinin bir sonucuydu. Söz konusu homojenlik, esasen bu iç denizin etrafında yer alan bölgelerin özeti biçimindeki Roma İmparatorluğu'nun birliğinde de kendini gösteriyordu. Bu bölgenin bahçeciliği andıran tarımı ve en önemli kültür bitkileri Sami kökenliydi ve tıpkı Hıristiyanlık gibi, aynı bölgenin güneydoğusundan yola çıkmıştı. Bir zamanlar barbar olan ülkeler, Yunanistan, İtalya, Provence, İspanya ve işlenmemiş ham ürünleriyle ormanlık bölgeler, şimdi de bahçe makası ve tırmıkları, su kanalları ve sarnıçları, küçük göletleri, budanmış ağaçları ve kuş kafesleriyle, yeni yeni yeşeren, hatta bazı bakımlardan bozulmaya bile başlamış küçük çaplı bir kültüre ev sahipliği yapıyordu – tıpkı Kenan ve Kilikya'da olduğu gibi. Kuzey bitki

örtüsünün yaz ağaçlarının gümrah hatlarının yerini, görünüşte kıpırtısız, yaprakları hiç dökülmeyen koyu renkli bir bitki örtüsü almıştı. Selvi ağaçları, defneler, fıstık çamları, mersin, nar ve çilek ağaçları vs. çiftliklerin etrafını çeviriyor ya da yabanileşerek sahildeki sarp kayalıkları ve tepeleri süslüyordu. Yaz yağmuru nedir bilmeyen Yunanistan ve İtalya, bitkicinin titiz özeni ve büyümenin ilk koşulu sulama sayesinde, her daim yeşil ülkeler olarak çıkmıştır tarihin elinden. Bu ülkeler, eski çağlar boyunca *şarklılaşmıştı*, hatta bu garip başkalaşımın canlı bir tanığı olan hurma ağacı bile eksik değildi buralarda.

[...]

Elde bulunan eskizler, birçok bakımdan [...] eksik ve genelleştirilmiş özelliktedir. Her şeyden önce toprak kültürü, bahçe ve ev ekonomisi, yalnızca bir bütünün parçası, geniş bir alana yayılan uygarlık tarihinin bir bölümüdür. Yine de, tekilin yansıttığı geneldir ve tıpkı kültür bitkilerinin halktan halka, doğudan batıya, güneyden kuzeye dolaşması gibi, özgürlük ve kültür de, aynı doğrultu ve zamanda çeşitli biçimlerde yayılmıştır. Nasıl sebze ve meyve veren bitkilerimiz Hindistan ve İran'dan, Suriye ve Ermenistan'dan gelmişse, masallarımız, söylencelerimiz, din dizgelerimizin yanı sıra bütün ilkel icatlar ve temel zenaatlar da, oralardan gelmiştir. Orta ve Kuzey Avrupa'da meskun mahallerimizi çevreleyen o besleyici ve şifalı bitkileri Yunanistan ve İtalya'dan aldık; yine bu ülkeler öğretmiştir bize daha soylu töreleri, derin düşünmeyi, ideal sanatı, insancıl erekleri, siyasi ve toplumsal birliğin daha yüksek biçimlerini. Bitki tarihinin ortaya koydukları, genel anlamda, kültür tarihi kapsamında da daha farklı ifade edilemezdi. Nitekim kültür tarihi, yalnızca bir *ilişkiler* tarihidir ve nasıl her bir insan, kendi belirlenimine, yani yeteneklerinin doruğuna yalnızca toplum içinde ulaşabiliyorsa, keza halklar da, gelişimlere açık oldukları ölçüde, daha üstün durumdaki komşu halkların öğrencileri ve vârisleridir yalnızca. Bu nedenle, yurdunu gerçekten seven ulusal liderler,

yerli özelliklere saplanıp kalmak yerine, yabancı öğretilere ve evvelce başka bir yerde kazanılmış kültüre kucak açmaya herkesten daha istekli, açık fikirli kişiler olmuştur daima.

Bu kitap, bitkilerle evcil hayvanların nasıl elden ele dolaştığını gösteren çok sayıda monografik taslak içerir; bu bitki incelemesini tamamlayacak bir başka görev ise, batının, kendi bünyesindeki yabani bitkilerin hangilerini, yine aynı biçimde –ister doğrudan, isterse doğu ve güney örneğine göre– kültüre mal ettiğini saptamak olacaktır. Bunların bir kısmı, eldeki metinde, yeri geldikçe belirtilmiştir, kalanı ise, başlı başına bir araştırma konusudur. Sözgelimi, şimdilerde en yararlı ve en yaygın sebzelerden biri olan lahana, Avrupa'da kuşkusuz yabani halde yetişiyor ya da yetişiyordu; peki ama, bahçelerde ekilmeye, ıslah edilmeye ve hep daha leziz duruma getirilmeye, biri diğerinden daha narin, daha çok sevilen ve ilk haliyle artık hiçbir ilgisi kalmamış sayısız çeşitlerde yetiştirilmeye ne zaman ve nerede başlanmıştır? Bu konudaki bilgilerin bir kısmı, çok sayıda literatüre serpiştirilmiş durumdadır, ama pek çok nokta da karanlıkta kalmaya devam edecektir; yine de, hâlâ kullanılan ya da geçmişte kalan adlardan bazı şeyler öğrenmek mümkündür. Savoie ve Milano lahanalarının kökeni, adlarından da anlaşılıyor zaten, çünkü Milano lahanası Yukarı İtalya menşeli *verza*'dan, yani yeşil lahanadan başka bir şey değildir; lahana yemeyi ve yetiştirmeyi İtalya'dan öğrendiğimiz, *caulis*'ten gelen Kohl [lahana] sözcüğü ya da *caputium*, *capuccio*'dan gelen ve Slavca *kapus*, *kapusta* olan Kabes [beyaz lahana]sözcüklerinden de bellidir; Almancadaki *Kohlrabi* [alabaş], *Raps* [kolza] ve *Rübsen* [yağ şalgamı] da, Latince-İtalyanca kökenlidir, *cauloropa*, *caulus rapi* ve *rapicium*, ve Almanya'da henüz yeni sayılırlar; garip biçimli narin karnabahar, Şark'tan yola çıkmış, Venedik ve Anvers üzerinden Avrupa'ya gelmiştir; Almanya'ya girişi, Otuz Yıl Savaşlarından kısa bir süre sonraya rastlar. *Sauerkraut* [lahana salamurası] Slavların sahip çıktığı bir Tatar buluşu olsa ge-

rektir; Slav diyarından sonra da doğruca Aşağı ve Yukarı Almanya bölgelerine yayılmıştır. Lahana gibi enginar da Avrupa kökenli, ıslah edilmiş bir devedikenidir; pancar ve havuç da (*Daucus Carota*) Avrupalı'dır. Her ne kadar elma ağacı, ormanlarımızda aslen yabani halde yetişmişse de, bahçelerimizdeki ıslah edilmiş ağaçlar bu yabanelmasından değil, Alpler üzerinden getirilen ve yerli gövdeye aşılanmış dallardan türemiştir – tinsel alanda, kökeni şimdilerde karanlığa gömülmüş birçok iyelik için de aynı durum söz konusudur. Genellikle Avrupa, doğada sahip olduklarının çok azını kendi gayretleriyle yabanlıktan çıkartabilmiş ve ıslah ederek kullanılabilir kılmıştır; bunun için Akdeniz ülkelerinin, medeniyetimizin bütün kaynaklarına ev sahipliği yapan Asya'dan, Avrupa'nın orta kesimlerinin ise Akdeniz'den ilham alması gerekmiştir.

Dipnotlar

1) Bağcılık, sağlam bir yerleşik düzeni gerektirdiği için, göçebe bir halkın töreleriyle bağdaşmaz. Kavim göçleri ancak savaşçıl bir göçebe yaşamda mümkündür; gelgelelim, toprak mülkiyetine ve yerleşik yaşama dayalı gelişmiş bir tarımcılık aşamasında böylesi bir göç, yalnızca çok özel koşullarda ve son derece ender durumlarda görülebilir; hele hele ağaç yetiştiriciliği ve bağcılıkta söz konusu bile olamaz. Britanyalılara ya da Sezar'ın Cermenlerine, sığır yetiştiren, yeni yeni yarı göçebe tarımcılık yapmaya başlayan, süt ve etle beslenen, post giyen bu halklara bir bakalım. Gelecek kaygısı gütmenin yanı sıra bir o kadar da kültür alışverişi gerektiren asmacılıkla uğraşabilirler miydi hiç? Kış hasatı ince planlar ve ileriye dönük hesaplar yapmayı gerektirdiği için muhtemelen yalnızca yaz hububatı ekmiş olan bu halklar [...], ilk üzümlerini ancak yıllar sonra vermeye başlayan bağcılıkla uğraşabilir miydi? Ancak, İtalya'daki göçebe halk da, eski Cermenlerden daha ileri bir yaşam seviyesine sahip değildi elbette, hatta onların da gerisindeydiler; onlar bu topraklara, sığırları, domuzları ve taş baltalarıyla gelmişti, asma çubuklarıyla değil. Avrupa'nın büyük kavimlerinin kaydettiği gelişmeler, kültürün belirli aşamalarında sahneye erken ya da geç çıkmış olmalarıyla belirlenir yalnızca: Yunanlıları harekete geçiren, Şark'tı, İtalya'ya ise Yunanlılar ilham verdi; Keltler, tarım, kent, yol ve köprü imarına, kendilerinden çok şey öğrendikleri Greko-İtalik kavimlerden asırlar sonra yönelmiştir; onları, yine birkaç asır sonra, Keltlerin uygarlaştırıcı etkisi altında kalan Cermenler, bundan çok daha sonra ise, sırtlarını Cermenlere

dayayan ve Cermen batının sürekli etkisi altında kalan Slavlar izler. Burada mizaç ve iklimden kaynaklanan farklılıkları belirtmeye gerek yok elbette; özellikle de iklim, asmanın güneydoğudan başlayarak tırmanışa geçmesine izin vermiş, ama Alplerin berisinden ötesine geçmesini engellemiştir. Roma kaynakları ve gelenekleri açısından ele alındığında, bağcılığın İtalya'da çok eskilere dayandığına bir diyeceğimiz yok; ancak, ne kadar eskiye? Yunan etkisinin hüküm sürdüğü dönem, Roma ritüelinin tespiti açısından, aslında bütün İtalya açısından –Roma penceresinden bakıldığında– çok eskiye dayanan kadim bir zamandır. Sözgelimi, Sabinlerin baş tanrısı Sancus, elinde hilal biçimli orağıyla bir bağcı, *vitisator*, olarak tasavvur ediliyordu ve aynı Sabinler, Ispartalı Sabazios kökenli olduklarını düşünüyorlardı!

2) Provence-Fransız dağarcığındaki *tona*, *tonne* sözcükleri, Eflâk dilinde de mevcut, bütün Kelt ve Cermen dillerine de girmiş, ama İtalyancada yok; bu sözcükler Alp dillerinden birinden, Ligurca ya da Retikçe kökenli olsa gerek. Latince ve İtalyancada, sesli harfleri farklı bir sözcük vardır: *Tina*, üzüm kovası. Strabon'a göre, şarap, Alpler'in ara bölgesindeki Galya'da zift tasfiyehanelerinin (Alpler'in ön dağlarında) yanı sıra, ev büyüklüğünde, muazzam tahta fıçılara doldurulurdu. İllyrialılar da, Aquileia'dan aldıkları şarabı, "tahta fıçılar içinde" arabalarına yüklerdi. Tahta fıçılarla birlikte ortaya çıkan bir başka sözcük, bütün Romen ve Slav dillerine yayılmış, Macar, Arnavut, Eflâk ve çağdaş Yunan dillerinde kullanılmıştır: *Daube*, *Dauge* [fıçı kerestesi] [...]. Sözcüğün yayılmaya başladığı alan, bol ormanlı Tuna ülkesidir, zaten bu iş de, oraya özgüydü – ancak, sözcüğün temelinde, Aquileia'nın teknik ve ticaret dilinde çok kullanılan Yunanca-Latince bir ifadenin yatıyor olması da eni konu mümkündür. Günümüzde bile, Şark'ın kullandığı fıçıların kerestesi büyük ölçüde Macaristan'dan geliyor ve *Corylus pontica*'dan yapılan fıçı çemberleri de, Konstantinopolis üzerinden getirtiliyor. Bol ormanlıklı yeni Roma bölgesinde çok kullanılan ve kavramsal olarak da her yöne dallanıp budaklanan üçüncü kelime, *cupa*, Yunanca kökenli bir kelimedir (*kype*). Maximinus, 238 yılında Aquileia'yı istila etmek isteyip de ordusunun karşısına hırçın, yatağından fırlamış bir nehir çıktığında, Aquileia'da yaygın olan şarapçılık yardımına yetişmiştir: Kıyıda, bir sürü boş, kocaman tahta fıçı bulmuş ve bunlarla nehrin üzerine bir köprü kurmuştur (Herodianos) [...]. Massilialılar da bunlardan kullanmış olmalı, çünkü Sezar şehirlerini istila ettiğinde, surlardan düşman mevzilerine katran ve zift dolu alevli fıçılar yuvarlamışlardır (*de bello civile*). Şair Lukianos'un, Sezarcıları kuşatma altına aldırdığı Salona yakınlarındaki adada, gece çöktüğünde Sezar'ın askerleri, boş şarap fıçılarından yaptıkları sallara binerek İllyria'ya kaçmaya çalışır [...]. Latince *cupa*, *cuppa*'ya karşılık gelen Yunanca *boûtis*, *boútion*, *bytis*, *bytíne*, çok çeşitli bir kullanım alanına sahipti ve bütün Avrupa'ya yayıldı; bugün bile fıçı (Alm. *Bütte*), fıçı imalatçısı (Alm. *Böttcher*), şişe (Fr. *Bouteille*), çizme (Fr. *Botte*) vb. biçimlerde her gün kulağımıza çalınmaktadır. Eskiden *Ahm*, şimdiyse *Ohm* [bir şarap ölçüsü] dediğimiz sözcük, Latincesi *hama* olan, Yunanca kökenli *ámē*'dir. Bizim *Seidel* [kulplu bira bardağı], Latince *situla*, *Flasche* [şişe] sözcüğümüz ise, bilindiği gibi, şimdi çoğunlukla cam kap anlamında kullanılan, Latince *vasculum* kökenlidir. Tahta gibi *cam* da önce kuzeyde kullanılmış, Roma sonrası dönemde ise gündelik hayatta yaygınlık kazanmıştır; *tahta* fıçılardan, *mantar tıpalarla* kapattığımız *cam* şişelere şarap çekeriz. Şişeler, on beşinci yüzyıldan daha eski değildir (Beckmann, *Beiträge*); bir kabın daracık ağzını mantar meşesinin esnek kabuğuyla tıkama sanatı da, antikçağa dayanmaz ve

ancak son yüzyıllarda, üstelik yavaş yavaş yaygınlaşmıştır. Mantar meşesi, *Quercus suber*, Yunanistan'da belki de yoktur artık, antikçağda ise nadiren bulunurdu; bu ağaç, güneybatı Avrupa'ya ve karşı kıyıdaki Afrika'ya özgüdür. Theophrastos'ta geçen meşe türleri arasında, kaydına rastlamak kesinlikle mümkün değildir; kabuğu soyulan ve soyulduktan sonra daha da iyi yetişen bu ağacı, Tyrrhenia'ya, yani batıya uzanan diyara yerleştirir o, ama hemen ardından da, kışın yapraklarını döktüğünü söyler, bu da kafamızı karıştırmaya yeter. Pausanias, Arkadia'daki meşeleri sıralarken, bir ağaçtan da söz eder; bu ağacın kabukları öylesine yumuşak ve hafiftir ki, denize batmadığı için balıkçı ağlarında ve çapa işareti olarak kullanılır – muhtemelen mantar meşesidir bu; ama Pausanias'ın sözlerinden, aslında bu ağaçla, okurların bilmediği ve benzerine rastlanılmamış bir doğa garabeti betimlediği anlaşılır. Romalılarda, mantar meşesi için özel bir ad vardı: *Suber*; bu ağacı, ormandaki diğer ağaçlardan tamamen ayrı tutarlardı. Kabuğu, Camillus söylencesinde bile geçer. Halk, Camillus'u diktatör ilan etmek ister, ama bunun için, Galyalıların Kapitol'de kuşatma altına aldığı senatonun onayı gereklidir. Pontius Cominius adında bir delikanlı, bu haberi iletme işini üstlenir. Fakat Tiber köprüsü düşman gözetiminde olduğu için, geceleyin, mantar parçalarına tutunarak, karşıdan karşıya yüzer (Plutarkhos). Görünüşe bakılırsa, şişeleri katranlı mantarla tıkama geleneği, Galyalılara dayanıyor [...]. Bununla birlikte, mantarlama, Romalılarda pek ender görülürdü: Onlar tıpa olarak daha çok zift, alçı, balmumu v.b. kullanırdı; bugün de İtalya'da sıklıkla yapıldığı gibi, şarabın üzerine dökülen zeytinyağı, şarabın havayla temas etmesini engellerdi; hem toprak testilerin biçimi, büyücek ebatları ve geniş ağızları, mantarla tıkamaya uygun değildi. Bu durum, ortaçağ boyunca hemen hemen hiç değişmedi. Fıçıların ağzı, ağaç takozlarla kapatılırdı; avlanırken, at üstündeyken boyuna asılan toprak, teneke veya ahşap kaplar ya da seçkinlerin kullandığı gümüş veya altın şişeler, aynı malzemeden tıpalarla kapatılır ya da bal mumuyla sıvanılırdı. Dar ağızlı, ehven cam şişelerin ortaya çıkması ve ticaretin yaygınlaşmasıyla birlikte, mantar* da yeniçağda herkes tarafından kullanılmaya başlanmıştır – ki günümüzde, enfes şarapların vazgeçilmez bir unsurudur.

3) Priapos heykellerini incir ağacından oyma âdeti, aynı imgelemden kaynaklanır. *İncir ağacı* ve *domuzun* aşırı doğurganlık anlamına geldiğini, Strabon'un naklettiği eski bir söylencenin çeşitlemesinden öğreniriz: Hesiodos'un anlatmasına göre, Kalkhas, Kolophon'da Tiresis'in torunu Mopsos'a, önlerinde duran incir ağacında kaç tane incir olduğunu sormuş; Mopsos sayıyı ve ölçüyü bildiğinde, Kalkhas, kendisinden daha üstün bir kâhine rastlamanın ıstırabına dayanamayarak ölmüş. Aynı öyküyü Pherekydes de anlatır, şu farkla ki, onun öyküsüne göre soru, incir ağacındaki incirlerin sayısıyla değil, oradaki gebe bir domuzun doğuracağı yavruların sayısıyla ilgilidir. Bundan dolayı, *sykon* ve *sys/sus* sözcüklerinin, aynı farazi kökten, *su*'dan (*generare* [üretmek, meydana getirmek]) türetildiği ve *ficus* (incir) ile *fieri*, *phyein* [büyümek, oluşmak] sözcüklerinin de benzer yapıya dayandığı ileri sürülmüştür. Ama bu etimolojiye, incirin Yunan ve Roma diyarlarına girişi, böylesi ilkel sözcük oluşumlarına izin vermeyecek kadar geç bir döneme rastladığı için güvenemeyiz [...]. Şunu da belirtmeliyiz ki, kültür incirinin atası diye tabir edilmesi olanaksız yabani incir ağacı (*erineós*) daha Homeros'ta bile geçer.

* Alm. *Korke*, Latince *cortex*'ten gelir, fakat ilkin İspanyolca *corcha* kökenli olsa gerektir; Fransızca *liège*, yani hafif madde, *levis* [yumuşak, hafif] kökenlidir.

Dizin

Adriyatik 49.
Ağrı dağı 45.
Afganistan 25.
Afrika 24, 27, 29, 57, 62, 88-89, 105.
Aigina adası 40.
Aitolia 40-41, 43.
Akarnania 40.
Akheloos ırmağı 40.
Alba 86.
Almanya 12-13, 18, 55, 101-102.
Alpler 20, 24, 32, 49-51, 53, 56, 102, 104.
Amerika 23-25, 32, 62.
Ampelusia [Spartel Burnu] 57.
Anadolu 30, 35, 42, 46, 48, 52, 66, 73.
Ancona 87.
Anvers 101.
Apenin sıradağları 87.
Aquileia 49, 52, 88, 104.
Aral Gölü 29.
Argolis 40.
Arkadia 84, 105.
Arne 40.
Askalon 61.
Askania 86.
Asya 11, 35, 56, 73, 82, 97, 102.
Atina 67, 80-83, 95.
Atlas Okyanusu 29.
Attika 26, 40-43, 66, 67, 80-83, 85.
Avrupa 11, 14-15, 17, 19, 23-24, 27-29, 31, 35, 44, 46, 56, 62, 89, 95, 100-105.
Avustralya 62.

Babil 32, 97.
Baetica 53, 88.
Baktria 32.
Birleşik Devletler 32, 62.
Boiotia 40, 43, 80, 84.
Bordeaux 54, 62.
Brandenburg 52.
Brindisi 48.
Britanya 56, 103.
Bruttium 48.
Buenos Aires 24.
Burgonya 53-54, 61.

Caecubus 60.
Calabria 87, 90.
Campania 47-48, 60, 85, 87.
Cenova 88-90.
Cévenne 53.
Cordoba 88-89.
Cumae 85.

Delos adası 79.
Delphoi 43, 80, 95.
Dicle nehri 25.

Ege 44, 73.
El-Ariş 58.
Eleusis 43.
Elis 40.
Endülüs 57.
Ephesos 80.
Epidauros 40, 80-81.
Ermenistan 45, 100.
Etruria 48.
Euboia 40.
Euganei dağları 50.

Falerna 50, 60.
Fenike 35, 43-44, 46, 57-58, 61, 76, 80, 83-85.
Ferro [Hierro] 62.
Fırat nehri 25, 45.
Filistin 25, 30, 61, 65, 69.
Fransa 12, 52-53, 55, 60-61.
Frigya 43, 53, 65.

Galya 49, 52-56, 76, 83, 87, 104-105.
Gardâ Gölü 89.
Garonne 55.
Gazze 61.
Girit 35, 44, 62, 83.

Haemus [Balkan] dağları 42.
Hazar Denizi 45.
Hellas 27, 35.
Hellespontos [Çanakkale boğazı] 42, 44.
Hesperia [İtalya] 25.
Hindistan 100.

İber yarımadası 61.
İkaria yarımadası 41.
İlissos ırmağı 26.
İllyria 52, 88, 104.
İmeretia 45.
İngiltere 27, 30, 52.
İonya 29, 56, 79, 88.
İran 62, 100.
İsmaros [Dedeağaç] 41, 42.
İspanya 24, 48, 56, 57, 85, 89, 99.
İstria yarımadası 88.
İtalya 7, 9, 11-13, 20, 24, 35, 46, 48, 50-54, 56, 58, 60, 67-69, 83, 85-88, 90-91, 99-101, 104-105.

Jerez 55, 57.
Johannisberg 61.

Kafkasya 45.
Kahetia 45.
Kanarya adaları 62.
Karia 43, 46.
Kartaca 57, 68, 85.
Kefalonya adası 58.
Kenan 99.
Khios [Sakız] 44, 58, 79.
Kıbrıs 26, 75.
Kırım 88.
Kilikya 99.
Kithairon dağı 43.
Kolkhis 45.
Kolophon [Değirmendere] 105.
Konstantinopolis [İstanbul] 58, 104.
Korinthos 40, 58.
Korsika adası 26.
Kuzey Denizi 53.
Kyklad takımadaları 53.
Kyrenaia 85.
Kyrene 84-85.
Kyros [Kıbrıs] adası 65.

Lampsakos [Lapseki] 42.
Laodicea [Lâzkiye] 61.
Latium 46-47, 60, 85.
Lesbos [Midilli] adası 58.
Libya 59, 84.
Liguria 52, 54, 87.
Lindos 80.
Lix 57.
Lombardia 31.
Lübnan 97.
Lucania 48.
Lucca 90.
Lydia 46, 53, 65.

Macaristan 104.
Madeira adası 62.
Makedonya 43, 87.
Malaga 57.
Marne ırmağı 55, 87.
Marsala 55.
Massicus adası 60.
Massilia [Marsilya] 48, 52, 55, 87, 104.
Megara 40, 74.
Messenia 40.
Methone 40.
Milano 101.
Miletos [Balat] 41, 79-80.
Mingrelia 45.

Mora 58, 62.
Moritanya 57.
Mosel nehri 55, 62, 87.
Mosia 56.
Mysia 42, 46.

Naksos adası 35, 44, 58.
Ninova 97.
Nysa [Sultanhisar] 41.

Oinotria [İtalya] 48.
Orbelos 42.

Ön Asya 43, 57, 65, 73.

Padova 50.
Pangaion 44.
Pannonia 56, 88.
Parion 42.
Parnassos dağı 43.
Paros adası 66.
Patras 58.
Pedasos [Edremit] 40.
Peloponessos [Mora] yarımadası 25, 27, 40.
Pelops [Mora] 82.
Peneios ırmağı 76.
Phasis ırmağı 45.
Pherai 40.
Picenum 49, 53, 87.
Pireneler 53.
Po ırmağı 48-49, 88.
Portekiz 61.
Porto 55.
Praetutia 49.
Provence 55, 87, 90, 99, 104.

Raetica 50-51.
Ravenna 48-49.
Ren nehri 53, 55.
Resinato 58.
Rheingau 55.
Rhône 53.
Rif dağları 58.
Rio Grande 32.
Rodop dağı 42.
Rodos 35, 80.

Sabini dağları 87.
Salona 104.
Samnium 87.
Samos [Sisam] adası 79.
Sardinya adası 84.
Sarepta 61.
Savoie 101.
Sibirya 29.
Sicilya adası 57, 83-85, 90.
Sikyon 66, 83.
Siracusa 88.
Skherie 77.
Smyrna [İzmir] 68.
Spion 48.
Suriye 25, 30, 46, 53, 65, 68, 96, 100.
Sybaris 87.

Şark 29-31, 43, 49, 56, 60, 74-76, 91, 101, 103-104.

Taburnus dağı 87.
Taranto 87-88.
Teksas 32.
Tenerife adası 62.
Tesalya 84.
Thasos [Taşoz] adası 35, 44, 58.
Thebai 43.
Thüringen 52.
Thurioi 87.
Tiber ırmağı 105.
Tirol 50.
Titaresios 76.
Tokaj 56.
Toros 45.
Trakya 41-44.
Troya 40-42.
Tuna 88, 104.
Tyrrhenia 105.

Ümit Burnu 62.

Veltlin 50.
Venafranus 87.
Venedik 101.
Verona 50-51.
Vienna 53, 54.
Volga 34.

Yeni Dünya 32, 62.
Yeni Meksiko 32.
Yunanistan 11, 24-25, 27-30, 35, 40, 44, 46-47, 53, 58, 60-61, 67, 69, 73-74, 86, 99-100, 105.

Zante 58.

Kitapta Eserlerinden Yararlanılan Antikçağ ve Ortaçağ Yazarları (Alfabetik Sıraya Göre)

Aelianus, *Varia historia*; Aischylos, *Perser*, *Prometheus*; Amphis (Athenaios'ta); Apicius, *De re coquinaria*; Archilochos, *Fragmente*; Aristoteles, *De mirabilibus auscultationibus*, *Politika*; Athenaios; *Anthologia Graeca*; Miletli Hekataios (Athenaios'ta), *Deipnosophistai*; Aurelius Victor, *Caesares*; Caesar, *Bellum civile*; Camillus; Cassiodoros, *Variae*; Cato, *De acricultura*; Catullus; Cicero, *De natura deorum*, *De re publica*, *Pro Fonteio*; Columella, *De re rustica*; Corippus, *De laude Justini*; Dion Chrysostomos, *Orationes*; Diodoros, *Bibliotheka*; Dioskurides, *De materia medica*; Euripides, *İphigenia in Taurerland*; Eutropius, *Historia Romanorum*; Festus, *De verborum significatione*; Flavius Vopiscus, *Probus*; Gellius, *Noctes Atticae*; Geoponika; Hesiodos, *Fragmente*; Herodianos, *Ab excessu divi Marci*; Herodotos, *Historiae*; Hipponax, *Fragmente*; Homeros, *İlyada* ve *Odysseia*; Horatius, *Satiren*; Hyginus, *Fabulae*; Justinus, *Historiae Philippi Pompei Trogi*; Kallimachos, *Delos İlahisi*; Livius, *Ab urbe condita*; Lukanos, *Pharsalia*; Macrobius, *Commentarii ad Ciceronis Somnium Scipionis*, *Saturnalia*; Martialis; Mela, *De chorographia*; Ovidius, *Metamorphosen*;

Palladius, *Agricultura;* Paulus, *Epitome des Festus;* Pausanias, *Graeciae Descriptio;* Philostratos, *Vita Apollonii, Vitae Sophistarum;* Pindaros, *Fragmente;* Pindaros, *Isthmische Oden, Olympische Oden, Pythische Oden;* Plinius, *Naturalis historia;* Plutarchos, *Theseus, Camillus, Regum apophthegmata, Solon, Symposion;* Polybios, *Historiae;* Sevillalı Isidoros, *Ethymologiae;* Silius Italicus, *Punica;* Skylax, *Periplous;* Sophokles, *Antigone;* Strabon, *Geographika;* Sueton, *Augustus, Domitianos;* Tacitus, *Annales;* Theokritos; Theognis; Theophrastos, *De causa plantarum, Historia plantarum;* Tourslu Gregorius, *Historia Francorum;* Varro, *Res rusticae;* Vergilius, *Aeneis, Georgica.*

ZEYTİN ÜZÜM VE İNCİR

Victor Hehn

Türkçesi: Necati Açа

Victor Hehn'in 1870'te yayımlanan bilimsel başyapıtı **Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa** [Kültür Bitkileri ve Evcil Hayvanların Asya'dan Yunanistan, İtalya ve Diğer Avrupa Ülkelerine İntikali] o tarihten bu yana çokça okunmuş, tekrar tekrar basılmıştır. Yunanistan ve İtalya'nın günümüzdeki bitki örtüsü, zeytinlikler, asmalar, incir ağaçları, çam fıstığı ve meşe ağaçları, kısacası Goethe'nin **Mignon-Lied**'inde Almanların İtalya özleminin nesneleri olarak karşımıza çıkan her şey bu eserde, birer ithal malı, Doğu Akdeniz bölgesi kökenli kültür göçünün bir sonucu, toprağı işleyen, özenle çalışan, ıslah eden insanın eseri, kelimenin tam anlamıyla "**cultura**" olarak ele alınır. Elinizdeki kitap, bu dev eserde, antikçağın en önemli üç bitkisi zeytin, üzüm ve incirin ele alındığı bölümlerden Klaus von See tarafından derlenmiştir.

Hehn'in bütün yapıtlarında dikkati çeken yalnızca engin bilgisi değil, antikçağ ve ortaçağ kaynaklarından da yola çıkarak şiirsel bir üslup kullanmasıdır. "Büyüsü" ve "zarafeti" sık sık övülen dili, akademik inceleme ile ruh dolu deneme arasındaki farkı ortadan kaldırmıştır.

Kültür tarihi incelemelerinin üstadı Victor Hehn, yeniden keşfedilmesi gereken bir yazardır.

kültür tarihi

ISBN 975-7501-31-X
9 757501 310008