Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Brillat-Savarin.

DÜŞÜNCE 3

GASTRONOMİ HAKKINDA

Bilimlerin Kökeni

16: Bilimler, orduları Jüpiter'in beyninden çıkaran Minerva gibi değildir, bunlar zamanın kızlarıdır ve önce deneyler tarafından gösterilen yöntemlerin toplanması, ardından da bu yöntemlerin birleştirilmesinden ortaya çıkan ilkelerin keşfi yoluyla ağır ağır oluşurlar.

Böylece, ihtiyatlılıklarından dolayı hastaların başucuna çağrılan ihtiyarlar, merhametlerinden dolayı yaraları tedavi edenler, aynı zamanda ilk doktorlar olmuştur.

Bazı yıldızların belli bir süreden sonra gökyüzünün aynı yerine geri geldiğini gözlemleyen Mısırlı çobanlar, ilk gökbilimcilerdir.

Çok basit bir teorem olan *iki artı iki eşittir dört*'ü işaretler aracılığıyla ilk ifade eden kişi, insanı âdeta evrenin tahtına yüceltmiş bu güçlü matematiği yaratmıştır.

Geçip giden son altmış yıl sırasında birçok yeni bilim ortaya çıkarak, bilgilerimiz sistemi içerisinde yer almıştır: Örneğin taşçılık, betimleyici geometri ve gazlar kimyası.

Sonsuz sayıda kuşak tarafından işlenmiş olan bu bilimlerin, gerileme tehlikesinden de kitaplar sayesinde korundukları için, ilerleyecekleri kesindir. Eh! Kim bilir? Belki de gazlar kimyası bilimi bugüne dek bu kadar asi olan bu elementlere tamamen hâkim olacak, bunları karıştırabilecek, şimdiye kadar denenmemiş oranlarda bileştirebilecek ve bu yolla, güçlerimizin sınırlarını çok daha geniş kılabilen maddeler ve etkiler elde edebilecektir.

Gastronominin Kökenleri

17: Gastronomi de sırası geldiğinde ortaya çıkmış ve onun bütün kızkardeşleri yeni gelene yer açmak için yakınlaşmıştır.

Eh! Bizi beşikten mezara kadar destekleyen, aşkın zevklerini ve dostluğa güveni artıran, nefreti silahsız bırakan, işleri kolaylaştıran ve hayatın kısa yolunda, ardından yorgunluk gelmeyen ve diğer bütün zevklerin yorgunluklarını alan tek zevki sunan gastronomi reddedilebilir miydi?

Kuşkusuz, hazırlıkların yalnızca maaşlı hizmetkârlara bırakıldığı, sırrın yeraltlarında saklandığı, bu konunun yalnızca aşçılara ayrıldığı ve yazılanların küçük kitaplardan ibaret olduğu süre zarfında, bu çalışmaların sonuçları yalnızca bir sanatın ürünleri olmuştur.

Ama nihayet, belki de fazlasıyla geç olarak, bilginler birbirlerine yaklaşmıştır.

Bunlar, besin maddelerini incelemiş, çözümlemiş ve sınıflandırmış, en basit elementlerine indirgemişlerdir.

Sindirimin gizemlerini araştırmış ve cansız maddeyi değişimleri içinde izleyerek, bunun nasıl canlanabileceğini görmüşlerdir.

Beslenme biçiminin birkaç gün, birkaç ay ya da hayat boyu yarattığı geçici ya da sürekli etkileri takip etmişlerdir.

Bunun düşünme yetisine kadar uzanan etkisine, bazen ruhun duyular tarafından etkilendiğine, bazen de ruhun bu organların yardımı olmaksızın hissettiğine şahit olmuşlardır ve bütün bu çalışmaların sonucunda, her insanı ve yaratılışın besine çevrilebilecek her kısmını kapsayan yüksek bir varsayım ortaya çıkarmışlardır.

Bütün bunlar bilginlerin laboratuvarlarında meydana gelirken, salonlar-

da insanı besleyen bilimin, en az onu öldürmeyi öğreten bilim kadar değerli olduğu yüksek sesle söylenmekteydi. Şairler sofra zevklerini şarkılaştırmakta ve güzel ve nitelikli yemekleri konu alan kitaplar, daha derin bakış açıları ve daha genel faydaları olan özdeyişler sunmaktaydı.

İşte gastronominin ortaya çıkışının ön koşulları bunlardı.

Gastronominin Tanımlaması

18: Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir.

Amacı, mümkün olan en iyi besinler yoluyla insanın korunmasıdır.

Bu amaca, besin hâline getirilebilecek şeyleri araştıran, sağlayan ya da hazırlayan herkesi kesin prensipler aracılığıyla yöneterek ulaşır.

Böylece, besinlerin hazırlanması için gerçekleştirdikleri işi hangi unvan ya da nitelik altına gizlerlerse gizlesinler, çiftçileri, bağcıları, balıkçıları, avcıları ve geniş aşçılar ailesini harekete geçiren, aslında gastronomidir.

Gastronomi şunlara bağlıdır:

Besin maddelerini sınıflandırmasından dolayı doğa tarihine.

Besin maddelerinin oluşum ve niteliklerini incelemesinden dolayı fiziğe.

Besin maddelerine uyguladığı çeşitli çözümleme ve ayrıştırmalardan dolayı kimyaya.

Yemekleri hazırlama ve lezzetli kılma sanatından dolayı mutfağa.

Tükettiğini mümkün olan en iyi fiyattan satın alması ve satmak için sunduğu şeyleri piyasaya en iyi koşullarda çıkarmasından dolayı ticarete.

Son olarak da, vergi olarak geri dönen kaynaklarından ve uluslar arasında kurduğu alışveriş imkânlarından dolayı siyasi ekonomiye.

Gastronomi hayatın tümünü yönetir, çünkü yeni doğan bebeğin ağlamaları, sütannesinin memesini çağırmaktadır ve ölüm döşeğindeki insan, ne yazık ki bir daha asla sindiremeyeceği yüce ilacı içmektedir.

Aynı zamanda toplumun bütün sınıflarıyla da gastronomi ilgilenir, çünkü bir araya gelen kralların şölenini yönettiği gibi, taze bir yumurtanın gerektiği biçimde pişmesini sağlayan kaynama dakikalarının sayısını da yine o hesaplar.

Gastronominin somut konusu, yenebilen her şeydir, doğrudan amacı bi-

reylerin muhafaza edilmesidir; bunun uygulanması uğruna kullandığı araçlar, üreten tarım, alışverişi sağlayan ticaret, hazırlayan sanayi ve her şeyi en iyi kullanım için düzenlemeye yarayan imkânları ortaya çıkaran deneyimdir.

Gastronominin Ele Aldığı Çeşitli Konular

19: Gastronomi, lezzeti zevk açısından olduğu gibi, acı açısından da ele alır; lezzetin yol açabileceği dereceli heyecanları keşfetmiştir, bunun etkilerini düzenlemiş ve kendisine saygısı olan bir insanın asla aşmaması gereken sınırları belirlemiştir.

Aynı zamanda besinlerin, uyanık, uyur hâlde, çalışır ya da dinlenir olsun, insanın morali, hayal gücü, ruhu, yargısı, cesareti ve algılamaları üzerindeki etkisini de değerlendirmiştir.

Besin maddelerinin lezzetlilik noktalarını da gastronomi belirler, çünkü her besin maddesi aynı koşullarda sunulmaya değer olmaz.

Bazıları kapari, kuşkonmaz, süt domuzu, *à la cuiller* güvercini ve ilk yılları içerisinde yenilen diğer hayvanlar gibi, tam gelişmeden önce; bazıları kavun, meyvelerin çoğu, koyun, sığır ve bütün yetişkin hayvanlar gibi, kendilerine bahşedilmiş olan mükemmeliyete vardıklarında; bazıları muşmula, çulluk ve özellikle de sülün gibi çürümeye başladığında ve diğerleri ise patates, manyoka gibiler, sanatın işlemleri zararlı niteliklerinden arındırdıktan sonra tüketilirler.

Bu maddeleri çeşitli niteliklerine göre sınıflandıran, beraber kullanılabilecek olanları belirleyen ve bunların çeşitli besleyicilik derecelerini ölçerek yemeklerimizin temelini oluşturacak olanlarla aksesuardan ibaret olanları ve hattâ gerekli olmamalarına rağmen hoş bir eğlence teşkil eden ve samimi sohbetlerin vazgeçilmez refakatçisi hâline gelenleri birbirinden ayırt eder.

Zamana, yere ve iklimlere göre bizim için ayrılmış olan içecekleri de aynı ilgiyle ele alır. Bunların hazırlanılışını, muhafaza edilişini ve özellikle de belli bir sırayla sunuluşunu öğretir. Bu sunuluş sırası o kadar ince hesaplanmıştır ki, sonucunda duyulan zevk gittikçe artar, ta ki zevk bitip de aşırılık başlayana kadar...

Tanınmaya değer şeyleri bir ülkeden diğerine taşımak amacıyla insanları ve nesneleri gözlemleyen ve bilgelikle düzenlenmiş bir şölenin, her kısmı

kendi temsilcileriyle belirgin hâle getirilmiş bir dünyanın özeti gibi olmasını gastronomi sağlar.

Gastronomik Bilgilerin Gerekliliği

20: Gastronomik bilgiler her insan için gereklidir, çünkü bunlar, insanlara bahşedilmiş olan zevk miktarının artmasını sağlar: Bu gereklilik, toplumun daha zengin sınıflarına gittikçe daha da artar ve nihayet bu bilgiler, yüksek bir gelirden yararlanarak birçok insanı ağırlayan -ki bu, gerekli bir temsil eylemi olarak, eğilim nedenleriyle ya da modaya uyma amacıyla gerçekleştirilebilir- kişiler için vazgeçilmezdir.

Bu insanlar bunu yaparken, sofralarının kuruluş biçiminde kişisel bir yön olmasının getirdiği özel ayrıcalığa sahip olurlar. Kendilerine kaçınılmaz olarak güven duyan bu davetlilere belli bir noktaya kadar nezaret edebilir ve hattâ birçok durumda olduğu gibi bu insanları yönetebilirler.

Soubise Prensi bir şölen düzenlemek istiyordu. Bu şölenin bir akşam yemeğiyle sona ermesi gerekiyordu ve prens menünün hazırlanmasını istemişti.

Prens uyandığında sofracıbaşısı güzel bir süslü pankartla onun yanına gelmişti ve prensin göz attığı ilk madde şuydu: *Elli jambon*. "O da nesi Bertrand?" diye sordu, "galiba zırvalıyorsun, elli jambon ha? Bütün ordumumu mu doyurmaya niyetin var?" "Hayır prensim; sofrada yalnızca bunlardan biri gözükecek, geri kalanıyla *espagnole* sosumu, *blond* sosumu, garnitürlerimi ..." "Bertrand, beni soyup soğana çeviriyorsun, bu kalem silinsin." "Ah ekselansları!" dedi sanatçı öfkesine tamamıyla hâkim olamayarak, "Bizim olanaklarımızı bilmiyorsunuz! Siz emir verin, size rahatsızlık veren bu elli jambonu baş parmağımdan daha küçük bir kristal şişeciğe sığdırayım."

Böylesine olumlu bir iddiaya ne cevap verilebilir ki? Prens gülümsedi, başını öne eğdi ve kalem kabul edildi.

Gastronominin İşler Üzerindeki Etkisi

21: Eski usullere bağlı kalan insanların, ne önemlilikte olursa olsun işlerini sofrada hallettiklerini biliyoruz. Eskiden vahşiler savaş açacaklarına ya da ba-

rış yapacaklarına dair kararları, şölenlerde alırdı ve o kadar ileri gitmeksizin, köylülerin işlerini meyhanelerde bağladıklarını görmekteyiz.

Bu gözlem, önemli meseleler hakkında karar alanların dikkatinden kaçmamıştır. Bunlar karnı tok insanla aç olanın aynı olmadığını, sofranın, ağırlanan ile ağırlayan arasında bir çeşit bağ oluşturduğunu, davetlileri bazı etkilere karşı daha açık ve hattâ bu etkilere boyun eğmeye daha elverişli hâle getirdiğini görmüşlerdir. Buradan da siyasi gastronomi doğmuştur. Düzenlenen yemek davetleri bir yönetim aracı hâline gelmiş ve halkların kaderi ziyafetler sırasında belirlenmiştir. Bu ne bir çelişki ne de bir yeniliktir, yalnızca basit bir olgu gözlemidir. Herodotos'tan günümüze uzanan tarihçilerin kitaplarına bakın, göreceksiniz ki, komplolar da dahil olmak üzere bütün büyük olaylar ziyafetler sırasında tasarlanmış, hazırlanmış ve emredilmiştir.

Gastronomlar Akademisi

22: İşte ilk izlenim olarak, her türlü sonuç açısından verimli ve bunu işleyecek olan bilginlerin keşif ve çalışmaları sayesinde mutlaka genişleyecek olan gastronomi alanı budur. Çünkü kısa bir süre içinde gastronominin kendine ait akademisyenlerinin, derslerinin, profesörlerinin ve ödüllerinin ortaya çıkmaması imkânsızdır.

Zengin ve gayretli bir gastronom, ilk olarak kendi evinde düzenli toplantılar olmasını sağlayacaktır. Bu toplantılar sırasında en bilge kuramcılar sanatçılarla bir araya gelecek ve beslenme biliminin çeşitli bölümlerini tartışacak ve derinleştireceklerdir.

Çok geçmeden (ki bütün akademilerin tarihi böyledir) devlet müdahale edecek, düzenleme getirecek, koruyacak, kuracak ve namlunun ucunda kalan yetimler, toplanma borusunun ağlattığı Ariane'lar için halka bir telafi fırsatı sunacaktır.

Adı böylesine gerekli bir kurumla birlikte anılacak iktidar temsilcisine ne mutlu! Onun adı da Nuh, Baküs, Triptolem ve diğer insanlık velinimetlerinin adıyla birlikte çağlar boyu tekrar edilecektir; IV. Henri krallar arasında ne ise, o da bakanlar arasında o olacaktır ve hakkındaki övgüler, hiçbir yönetmelik bunu bir gereklilik olarak dayatmaksızın *ağızlara* pelesenk olacaktır.

DÜŞÜNCE 12

YEMEKSEVERLER HAKKINDA

Her İsteyen Yemeksever Olamaz

61: Doğanın, en nefis yemeklerin bile lezzetini farkedilmesini sağlayan organ narinliğini ya da dikkatli tutumu bahşetmediği bazı insanlar vardır.

Fizyoloji, içine çekmeye ve tatları değerlendirmeye yarayan tat tomurcukları yeterince gelişmemiş olan bazı bahtsızların dillerini bize göstererek, bu iki varyeteden birincisini doğrulamıştır. Gelişmemiş tat tomurcukları insanlarda yalnızca kıt bir his uyandırır, ışık körler için ne temsil ediyorsa, bu insanlar için de lezzet aynı şeyi temsil eder.

İkinci kategori, aynı anda iki işle uğraşmak isteyen ve yalnızca midelerini doldurmak için yemek yiyen dalgınlardan, gevezelerden, işi çok olan ya da öyle görünenlerden, hırslılardan ve diğerlerinden oluşur.

Napolyon

Napolyon da bu diğerleri arasındaydı: Yemek saatleri düzensizdi, hızla ve kötü

yemek yerdi ama bu konuda da, her şey için kullandığı mutlak irade kendini gösterirdi. İştahının geldiğini hissettiği anda tatmin edilmesi gerekirdi ve yemek hizmeti öyle bir düzenlenmişti ki, her yerde ve her saatte, Napolyon'un tek bir sözü üzerine, kendisine kümes hayvanları, pirzolalar ve kahve sunulabiliyordu.

Yemeksever Doğmuş Olanlar

Bu, lezzetin zevklerine doğuştan yatkın olmalarını sağlayan maddi ve organik özellikleri taşıyan ayrıcalıklı bir sınıftır.

Kendimi bildim bileli bir *Lavaterci* ve *Galciyim*: Doğuştan yatkınlığa inanıyorum.

Miyop, topal ya da sağır olarak doğmalarından dolayı dünyada, iyi görememek, iyi yürüyememek, iyi işitememek durumunda olan insanlar bulunduğuna göre, yazgılarında, bazı his dizilerini daha özellikli bir biçimde duyumsamak olan başka insanlar neden olmasın?

Diğer yandan, gözlemlemeye biraz eğilimimiz olması kaydıyla, küçümseyici bir densizlik, kendinden memnuniyet, mizantropi, kösnüllük, vb gibi hâkim bir duygunun söz götürmez izlerini taşıyan fizyonomilerle etrafımızda her an karşılaşabiliriz. Aslında bütün bunlar anlamsız bir yüz ifadesiyle de taşınabilir ama fizyonominin belirgin bir özelliği fark edilmişse bunun yanıltıcı olması çok nadirdir.

Tutkular kaslar üzerinde etki eder ve çoğunlukla bir insan sussa bile, kendisini huzursuz eden çeşitli duygular, yüzünden okunabilir. Bu gerilim alışıldığında bile bir süre sonra belirgin izler bırakır ve böylece fizyonomiye sürekli ve ayırt edilebilir bir özellik kazandırır.

Alınyazı Yoluyla Şehvet

62: Alınyazılarında yemekseverlik bulunanlar genellikle orta boyludurlar, yüzleri yuvarlak ya da kare, gözleri parlak, alınları dar, burunları kısa, dudakları dolgun ve çeneleri yuvarlaktır. Kadınlar dolgun, güzelden ziyade sevimli ve obezliğe biraz meyillidirler.