

Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi



İÇİNDEKİLER

önsöz / 7

giriş / 11

tarih öncesi çağlar / 15

domuz tabusu/21

sümerler (iö 4000 - 2200) / 23

 bira/birahane/27

hititler (iö 2000-1180), frigler (iö 750-300) / 29

 şarap (1) şarabın ortaya çıkışı/31

mısır (iö 2700 - 1088) / 33

 tuz (1) besicilik ve salamura için tuz/36

antik yunan (iö 1000 - is 30) / 39

 zeytinyağı/44

 şarap (2) şarabın yaygınlaşması/45

roma imparatorluğu (iö 27 - is 476) / 47

 baharat/54

 tuz (2) roma'nın gücü/55

 şarap (3) roma'da şarap/57

tek tanrılı dinlerin mutfağa etkisi (musevilik ve hıristiyanlık) / 59

bizans (is 395 - 1453) / 65

 besinleri tuzda saklamak/69

modern tıp öncesi yeme-içme ve sağlıkla ilgili inanışlar / 73

 kahve (1) kahvenin çıkışı ve osmanlı'ya gelişi/77

iran, hindistan ve çin / 81

 çay (1) uzak doğu'dan batı'ya yolculuk/89

orta asya göçebe mutfağı / 93

 kırmız/99

islam devletleri dönemi (8 - 13. yy) / 101

 şeker/107

tek tanrılı dinlerin mutfağa etkisi (müslümanlık) / 109

 kurban/115

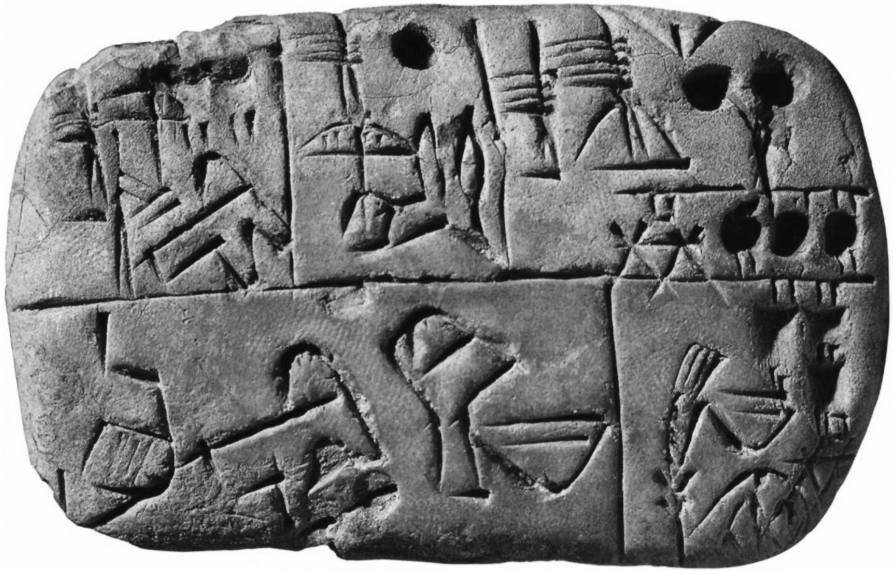
osmanlı imparatorluğu (1299 - 1922) / 117

 rakı/127

doğu-batı, kuzey-güney kültür farkı / 129

 absent/132

ortaçağ avrupası (476 - 1453) / **133**
tuz (3) venedikliler ve tuz tekeli (is 421 - is 1492)/**139**
şarap (4) avrupa'da şarap/**142**
çatal devrimi / **145**
kahve (2) kahve avrupa'da/**148**
rönesans (1400 - 1650) ve rafine mutfak / **151**
damıtık içkiler/**158**
16. ve 17. yüzyıllarda avrupa / **161**
likör/**165**
rom/**168**
avrupa'da restoranların kurulması / **169**
çikolata/**173**
carême ve klasik mutfağın doğuşu (cuisine classique) / **175**
kaz ciğeri/**179**
18 ve 19. yüzyıllarda avrupa / **181**
viski/**184**
diğer avrupa ülkelerinin mutfaklarında kısa bir gezinti / **187**
votka/**193**
sanayi devrimi ve soyer / **195**
cin/**201**
birinci dünya savaşı ve sonrası / **203**
çay (2) çay avrupa'da/**205**
escoffier ve klasik mutfağın olgunlaşması yüksek mutfak (haute cuisine) / **209**
trüf mantarı/**212**
ikinci dünya savaşı (1939 - 45) ve sonrası / **215**
kahve (3) kahve makineleri dönemi/**217**
amerika / **219**
kokteyl/**222**
modern mutfak / **225**
sonsöz / 233
kaynakça / 237



sümerler (iö 4000 - 2200)

Sümerler, zamanımızdan dört ile altı bin yıl önce Aşağı Mezopotamya'da yaşadı. Kazılarda bulunmuş olan tabletler ve adak stelleri, Sümerler döneminde köpek, koyun, keçi, domuz, sığır ve tavuğun evcilleştirilmiş olduğunu kanıtlamaktadır. Arabaları öküz ya da eşek çekiyordu. At henüz bilinmiyor, tanınmıyordu. (Atın Mezopotamya'ya gelişi İÖ 2 bindedir.) Balıkçılık yaygındı, hem denizde hem nehirlerde balıkçılık yapıyordu. Mayalanmadan yapılan ekmeğe, bazlama biçimindeydi. Yiyeceklerde tatlandırıcı olarak hurma kullanılıyordu.

Sümerlerin evlerinde tahıl, baklagiller, bal, şarap ve bira kap ve küpler içinde kilerde saklanırdı. Her Sümer evinde atalarının gömüldüğü bir mezar odası vardı. Bu odaya her öğün evde yenilen yemeklerden, içilen içeceklerden birer parça bırakılırdı. Bu yapılmadığında, ölümlerin gölgelerinin yeraltından yeryüzüne çıkıp sokaklarda, evlerde başıboş dolaşacağına ve önlerine gelene saldıracaklarına inanılırdı.

Her inanmış Sümerli, tanrılara kurban ve sungu (canlı hayvan dışında bağışlanan şarap, meyve vb) yükümlülüğünün yanı sıra ibadetini yaptığı tapınağa karşı da sorumluluk taşıyordu. Ziggurat denilen bu tapınağa, belirli günlerde yiyecek maddeleri götürmek zorundaydı. Çiğ götürülen bu yiyecek maddeleri pişirilerek, tapınak görevlilerinin beslenmesi sağlanıyordu.

Sümer ülkesinde tahıllardan buğday, arpa ve darı, baklagillerden mercimek ve nohut yetiştirilirdi. Şalgam, soğan, sarmısak, salatalık, pırasa, kıvırcık yeşil salata, hardal ve tere en çok yetiştirilen ve yenilen sebze ve otlardı.

Deniz ve tatlısu balıkçılığının gelişkin ve yaygın olduğu Sümer uygarlığında, balıktan sonra en çok tüketilen et, koyun etiydi. Sığırlar, tarımda ve taşımada kullanıldığından, hayvan ancak yaşlanıp güçten düştüğünde kesilirdi. (Hiç lezzetli olmadığını düşünmek pek zor değil.) Eti yenilen hayvanlar arasında keçi ve domuz da vardı.

İnsanlık Sümerler zamanında bir değişim daha geçirmiştir. Verimli topraklarda yerleşik bir hayat sürdüren Sümerler'de hayvancılık gözden düşmüş, tarıma daha çok değer verilir olmuştur. Bu değişim İÖ 2 bin yılı civarına tarihlenen Nippur tablet koleksiyonunda yer alan tabletlerin birindeki şiiir hâlinde yazılmış mitolojik öyküde tarihin derinliklerinden günümüze ses verir.

Cennet tanrısı İnanna evlenecektir ve iki talibi vardır. Biri hayvancılık tanrısı Dumuzi, diğeri çiftçilik tanrısı Enkimdu'dur. İnanna ağabeyi olan güneş tanrısı Utu'nun atılgan ve tuttuğunu koparan Dumuzi'yi seçmesi için tüm ısrarlarına rağmen, temkinli ve her konuda şiddet yerine ikna yolunu tercih eden Enkimdu'yu eş olarak seçer.

Evet, devir tarım devridir artık ve avcılık bir zamanlar nasıl gözden düşüp de yerini hayvancılığa bıraktıysa, şimdi de tarım, hayvancılığın önüne geçmiştir. İşte bu noktadan sonra zamanımıza kadar sürecek bir çatışma başlayacaktır. Ziraat için sulak arazi gerekecek, hayvancılık içinse otlak. İkisinin arasında kalan bölgeler için o günlerde başlatılmış olan amansız mücadele hâlâ sürmektedir.

Sümerlerin yaşadığı bölgenin en eski yemeklerinden biri de yağda kızartılmış pidedir. Gılgamış Destanı'nda da bu yemekten söz edilir. Varlığının dörtte üçü tanrısal olan Kral Gılgamış, uyruklarına karşı acımasızdır. Uruk halkı, onu tanrılara şikayet eder. Tanrılar da bu tanrı kralla başa çıkabilecek, onu yola getirebilecek birini yaratmasını Tanrıça Aruru'dan isterler. Aruru, Enkidu'yu yaratır. Enkidu, genç, çok güçlü, ancak yabanıl ve ilkelidir. Kırılarda hayvanlarla yaşar ve onlar gibi davranır onlar gibi beslenir. Çobanların sürülerine el koyup onlara işkence eder. Enkidu'dan şikayet edenler çoğalınca, Gılgamış onu görmek için bir tuzak kurar; genç Enkidu'ya güzel bir fahişe gönderir. Yabanıl ama toy delikanlı, güzel kadınla birlikte olur ve bir hafta sonra onun peşine takılıp kuzu kuzu şehre iner. Şehre inince ona yiyecek ve içecek sunup gövdesini güzel kokulu yağlarla ovarlar. Delikanlı artık Gılgamış'ın sarayında yaşamaya başlar. Bu sarayda Enkidu'nun en beğendiği yemek, susam yağında kızarmış pidedir.

Bugün özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da değişik adlar verilerek sıkça yapılan, yağda kızarmış yumurtalı ekmektir. Buna Doğu bölgelerimizde "cimur", Trakya bölgemizde ise "cicipapa" diyorlar.

Sümerlerden sonra aynı coğrafyada Asur, Akad ve Babil medeniyetleri hüküm sürdü. Onlar Sümer medeniyetinden devraldıklarını sürdürerek Fenike-Mısır-Yunan-Roma bağlantısıyla zamanımıza kadar ulaştırmış oldular. Muazzez İlmiye Çığ eserlerinde, tek tanrılı dinlerin kitaplarındaki inanış ve felsefenin ve geçmiş peygamberlere ait öykülerin Sümer ve Babil'e dayandığını öne sürer.

Yale Üniversitesi'nde, Mezopotamya'da bulunmuş İÖ 1700, yıllarına tarihlenen Sümerce ve Akadca tabletlerindeki yazılar çözüldüğünde dokuz tablet dolusu yemek ta-

rifi çıkıyor karşımıza. Toplam 25 tarif içeriyor bu tabletler. Tariflerin biri et suyu; aynen bugün bizim yaptığımız gibi eti tuzlu suda haşlarken içine pırasa, soğan ve kereviz koyuyorlar. Diğerinde ise et suya konuyor, biraz yağ, biraz süt, su, selvi kozalağı, pırasa ve ezilmiş sarmısakla bir çeşit çorba yapılıyor. Bu tabletler, dünyadaki en eski yemek tarifleri ünvanını taşıyor. Hem şef hem de Asurolog olan Jean Bottero'ya göre Akadca tabletler *siqqu* denilen ve yemeklere çeşni vermesi için konulan bir sosun tarifini içeriyor. Tarifte balık, kabuklu deniz hayvanları ve çekirge bulunuyor. Bunların karışımı fermentasyona bırakılıp sonunda kalan duru sıvı kullanılıyor. Siz şimdi bu sosa Romalıların meşhur *garum* sosunun atası demez de ne dersiniz?

Egon Friedell "Mısır ve Eski Doğu'nun Kültür Tarihi" adlı kitabında İÖ 1914 yılından sonra II. Hammurabi'nin kanunlarının hüküm sürdüğü Babil'i şöyle anlatıyor: "Babililerin sofrası ihtişamı sefahat eğilimli idi. Sofra zevkleri her türlü narkotik ile artırılıyordu. Makbul olan şarap, Şam'dan ya da Filistin'den gelendi."

Babil kralı Nabukadnezar, Kudüs'ü basıp İsrail kavmini sürgüne göndermişti. Bu arada Kudüs'teki kutsal vazoları da tapınaktan alıp Babil'deki sarayına getirmişti. Nabukadnezar adı günümüzde en büyük boy (20 standart şişe alan) şampanya şişesine verilerek yaşıatılmaktadır. Oğlu Balthazar bu kutsal vazolarda şarap servisi yaptırdığı ziyafetleriyle ünlüydü. Bugün 16 standart şişe alan ve ikinci büyük boy olan şampanya şişeleri Balthazar olarak adlandırılmaktadır.

Sami ırkından olan Kenânlıların yaşadığı şimdiki Suriye ve Lübnan coğrafyasının Lübnan tarafı demir çağı başlarından itibaren Fenike olarak bilinir. Fenike ufak bir ülke olmasına rağmen İÖ 3 ve 2 binli yıllar boyunca Mezopotamya ve Mısır arasındaki ticari ve kültürel bağların kuvveti sayesinde zenginleşmiştir. İÖ 12. yüzyılda denizden gelen kavimlerin bölgede yarattığı siyasi karmaşa durulduğunda Kenân ülkesi dağılmış ve bağımsız şehir devletleri ortaya çıkmıştı. Fenike de bu devletlerden şimdiki Lübnan coğrafyasında yerleşik olanıydı. Akdeniz ticareti ve Arapların "al-Bahr al-Mayyit" dedikleri Ölü Deniz'in tuzları onlardan sorulur. Son derece kolay okunan ve bugün kullanmakta olduğumuz alfabenin atası olan 22 harfli alfabeleri vardır. Ayrıca limanlarda geçen tüm hayatları boyunca biriktirmiş oldukları onca medeniyetin bilgileriyle donatılmış ve her türlü dogmadan uzak bir kültürleri vardır. Fernand Braudel, Doğu-Batı kültür çatışmasının tarihe ilk kez burada çıktığı görüşünü savunur. Fenikeliler Doğu'yu temsil ederler bu görüşte ve bu kültür zaman içinde önce Mısır'ı sonra da Yunan kültürünü teslim alacaktır. Akdeniz, kıyısında yaşayan halkları bir yandan bir araya getirirken, diğer yandan da bu halkları birbirinden uzaklaştıran bir engel olur çıkar.

Fenikeliler yalnızca kültür satmazlar Akdeniz'de. Lübnan'ın benzersiz kerestesi, cam eşya, mor boya, baharat ve zeytinyağı gibi o zamanların katma değeri yüksek mallarının

ticareti onların elindedir. Mısır bunları alır, karşılığını da tahıl ve tuz olarak öder. Ancak dengeyi bir türlü tutturamaz. Mısır'a da katma değeri yüksek mal gerekmektedir. Onlar da tuzlanmış gıdayı satarlar Fenikelilere. Tuzdan beş kazanıyorlarsa tuzlu gıdadan on beş kazanırlar. Alan da veren de memnundur. Şimdi size anlattığım tarih, İÖ 2800 civarındadır. Takip eden iki bin yıl içerisinde Mısırlılar bu dünya meseleleri ile uğraşmak yerine öbür dünyadaki konularını ön plana aldıkları oranda Akdeniz'de tuzlu balık ticaretinin tamamı Fenikelilerin ellerine geçmiş olacaktır. Sicilya'daki Trapani ve Tunus'taki Sfax şehirlerini Akdeniz'in tuzlanmış balık merkezi hâline getirenler Fenikelilerdir.



Sümer bira testileri

bir/birahane

İnsanların bira tüketimine dair en eski buluntular, İÖ 4000-3500 yıllarına ait. Örneğin İran'da Godin Tepe'de yapılmış kazılarda İÖ 3500 civarında arpa fermentasyonu yapıldığını ortaya koyan bulgular var. Türkiye'de Hacinebi Tepe kazılarında ortaya çıkartılanlar da Mezopotamya'da ve Anadolu'da İÖ 4000-3500 arasında arpa fermentasyonu yapıldığını kanıtlamakta; kazı yapılan her iki yer, Sümerlerin ticaret kolonisi.

Sümerler döneminde bütün içkiler Tanrıça Ninkasi'nin koruması altındaydı. Halkın susuzluğunu giderdiği içeceklerin en yaygını, biraydı. Tahıl üretiminin yarıya yakını (% 40'ı) bira üretiminde kullanılıyordu. Sekizi buğdaydan sekizi de arpadan yapılan on altı farklı Sümer birası vardı. Bira tüketimini şarap izliyordu. Şarap hummadan yapılıyordu. Sümerlerden sonra aynı bölgede yaşayan kavimler zamanında toprak verimsizleşti. Tahıl üretimi, bira için tahıl ayırlamayacak kadar azaldı. Sonunda bira, tahtını hurma şarabına bıraktı.

Sümerlerde bira, özel imalathanelerde üretildikten sonra pişmiş kilden yapılmış çeşitli boylardaki testi ya da küplere konurdu. Kabın ağzı yine kilden kapaklarla kapatılarak, kapağa yapım tarihi yazılıp mühürlenirdi. (Bugün de, pek çok ürünün üzerinde firma adıyla birlikte hazırlanma ve son kullanım tarihi yer alıyor. Bu uygulamanın bu kadar eski olduğu aklınıza gelir miydi?) Bira kapları, özellikle içkievlerinde, içecek kişi sayısına göre seçilir, açılırdı. Biralar çeşitli kupalarla ve buğday sapından, kamıştan, sazdan ya da bakırdan yapılmış borucuklarla (bugünün içecek kamışları, "pipet"ler gibi) içilirdi. Ancak, biranın karşılığında para ödenmezdi. O günlerin parası gümüştü ama bira için gümüş değil, biranın değerinde arpa verilmesi zorunluymuştu. (Tahılın önemli bir bölümünü bira üretimine ayırmak, bira için gerekli hammaddeyi de toplamak gerekiyordu kuşkusuz.)

Sümer şehirlerinin kimi mahallelerinde ve liman yerleşimlerinde, oturulup bira içilen ve söylenen içkievleri vardı. Bu içkievlerinin yöneticilerinin (işletmecilerinin) kadın olması kuraldı. Bu yönetim işi, anadan kıza geçirdi. Limanlardaki içkievleri ya da birahanelerin "müdümleri" gemicilerdi ama bu mekânlar kadın erkek herkese açıktı. Yalnızca üst düzeydeki rahibeler buralara giremezdi.