

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Jean-Robert Pitte

ÇEVİRİ
Esra Özdoğan

ŞARAP ve Din



KitapYAYINEVİ

KİTAP YAYINEVİ – 124
İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ – 27

ŞARAP VE DİN/JEAN-ROBERT PITTE
BU KİTABIN BÜYÜK BİR BÖLÜMÜ, 2003 YAZINDA LA VIE'DE YAYINLANMIŞ MAKALELERDEN OLUŞUYOR

ÖZGÜN ADI
LE VIN ET LE DIVIN

© 2004 LIBRAIRIE ARTÈME FAYARD

© 2006, KİTAP YAYINEVİ LTD.

**TÜM HAKLARI SAKLIDIR. BU KİTABIN HİÇBİR BÖLÜMÜ, YAYINCININ YAZILI İZNİ OLMDAN,
FOTOKOPİ DAHİL ELEKTRONİK VEYA MEKANİK YÖNTEMLERLE
KOPYALANAMAZ, ÇOĞALTILAMAZ VEYA KAYDEDİLEMEZ.**

ÇEVİREN
ESRA ÖZDOĞAN

DÜZELTİ
EYLÜL DURU

KAPAK RESMİ
CARAVAGGIO, BACCHUS, 1595

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
DEREBOYU CADDESİ, ZAÇRA İŞ MERKEZİ B BLOK 1
MASLAK-İSTANBUL
T: (0212) 285 11 96
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
EYLÜL 2006, İSTANBUL

ISBN 975 6051-33-7

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
CİHANGİR CADDESİ, ÖZÖĞÜL SORAĞI 20/1-B
BEYOĞLU 34433 İSTANBUL
T: (0212) 292 62 86 F: (0212) 292 62 87
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Şarap ve Din

JEAN-ROBERT PITTE

ÇEVİREN
ESRA ÖZDOĞAN



KitapyAYINEvi

İÇİNDEKİLER

Önsöz 7

I- YUNAN SYMPOSION'U 11

II- NUH VE LÛT, TANRININ SARHOŞLARI 17

III- VE KANA'DAKİ SULAR KÜPLER DOLUSU ŞARABA DÖNÜŞÜR 25

IV- CENNETTEKİ ŞARAP IRMAKLARI 31

V- ŞARABI YAYGINLAŞTIRAN BATILI KEŞİŞLER 38

VI- REFORM ŞARABI 47

VII- ÜZÜM BAĞI, BUDİZMİN YOLDAŞI 53

VIII- SAKİ, JAPON TANNRILARININ İÇKİSİ 59

IX- HURMA ŞARABI, AFRİKA'NIN İÇECEĞİ 65

X- BİRA, DAHA ESKİ TANRILARIN İÇECEĞİ 71

KAYNAKÇA 76

ÖNSÖZ

Yeryüzündeki hayatın en büyüleyici tezahürlerinden biri mayalanmadır. Şaşırtıcı derecede canlıdır, zaptettiği maddeler şişer, ısınır, kaynar, patlar ve güçlü buğular yayar. Besin değeri yüksek ve sindirimi kolay bir gıda maddesi olan ekmek için de aynı şey geçerlidir. Unla suyu karıştırarak mayanın yerleşmesini beklemeyi akıl edip de bir süre sonra bu hamurun gebe kadının karnı gibi şiştiğini fark eden Mezopotamyalı ilk tahıl yetiştiricisinin şaşkınlıktan nasıl serseme döndüğünü hayal etmek güç olmasa gerek. Bu iş için düşünülmüş bir fırında bir kez pişirildikten sonra, maddenin katı ve gaz halini, gevrek ile yumuşağı, kuru ile nemliyi, tuzlu ile tatlıyı bir araya getirir ekmek. Ayrıca sindirimi son derece kolaydır. Akdeniz'in dört bir yanında ve kendisiyle birlikte kurulan uygarlıkların yeryüzünde dağıldığı bölgelerde, ekmek güçlü bir hayat simgesidir; bu da Yahudilik ve Hristiyanlıkta neden bu kadar önemli bir yer tuttuğunu açıklar.

İnsanoğlu, ekmeği yapmadan binlerce yıl önce, aynı tahılları daha fazla suyla karıştırıp mayalanmaya bırakarak birayı elde etti. Bira daha sonra Doğu'da görülmez olduysa da, Kelt uygarlığında (ünlü *cerevisia*) ve neşe içinde paylaşılan bir simge olduğu Germen dünyasında varlığını uzun zaman korudu. Kafkasya'da yaban üzümlerinin toplanması, sonra da üzümleri veren bitkinin, *Vitis vinifera*'nın ehlileştirilmesi Yüksek Antikçağ'a dek uzanır. Daha iyi bitkilerin seçilmesi ve yetiştirilmesiyle birlikte, daha iri ve daha sulu meyveler elde edildi. Çok geçmeden de mayalanmaya başlayan, kendiliğinden ısınan, kaynayan, karbon gazı çıkaran bir içecek elde etmek üzere bu meyveleri sıkma fikri ortaya çıktı. Şarap böyle doğdu. Bereketli Hilal'in halkları bu içiyi severek tüketti ve esenlik verici, hatta belli bir miktardan sonra sarhoş edici etkilerini tattı.

Bunca etkili, üstelik yaşayan, canlı bir içeceğin, niçin dinlerin, bir başka deyişle insanları Tanrılarına bağlayan inanış ve ritüellerin merkezinde yer aldığı kolaylıkla anlaşılabilir. Dahası, Yunan ve Roma dinleri, başlıca Tanrılarından birini, Dionysos ya da Bacchus'u her zaman şarapla birlikte anmışlardır.

Tektanrılı Yahudiliğin gerçek bir devrim olarak doğuşu bol bol akan şaraplar ve kutsal esrimeyle ilgili belli başlı birkaç olay çevresinde gerçekleşir. Daha sonra, Hristiyanlık Kudas ayiniyle bu yolla yepyeni bir adım atar, görünürde ekmek ve şarapla İsa'nın bedeni ve kanıyla birleşmek söz konusudur: *Hoc est enim sanguis meus.*² Böylesi erdemlerle donatılan kutsal içecek, yeni dinin yayılmasına eşlik eder. Ama onu sınırlayan iki engel vardır: Birkaç duraksamanın ardından, şarabı öbür dünyadaki bir nehirde akıtmaya karar veren İslam dini, bir de pirinç. İpek Yolu bağcılık için daha çok bir çıkmaz oluşturur, çünkü Büyük Okyanus'a yaklaşıldıkça, pirinç daha yaygın bir biçimde Tanrıların bir bağışı olarak kendini gösterir. Çinlileşen Asya'nın her yerinde, diğer buğdaygiller gibi pirinç de, şarabın toplumsal ve dinsel rolünü üstlenen bir tür biranın yapımında kullanılır. Sembolik sistemleri, tüketilme ritüelleri ve olağanüstü etkileriyle şaraba çok benzeyen değişik mayalı içkiler Hristiyanlığın geç ulaştığı bölgelerde Tanrıyla bağ kurmak için kullanılmışlardır. Tropik Afrika'daki hurma şarabı ya da Amerika'da Colombus öncesinde üretilen *pulque*³ bunların örnekleridir.

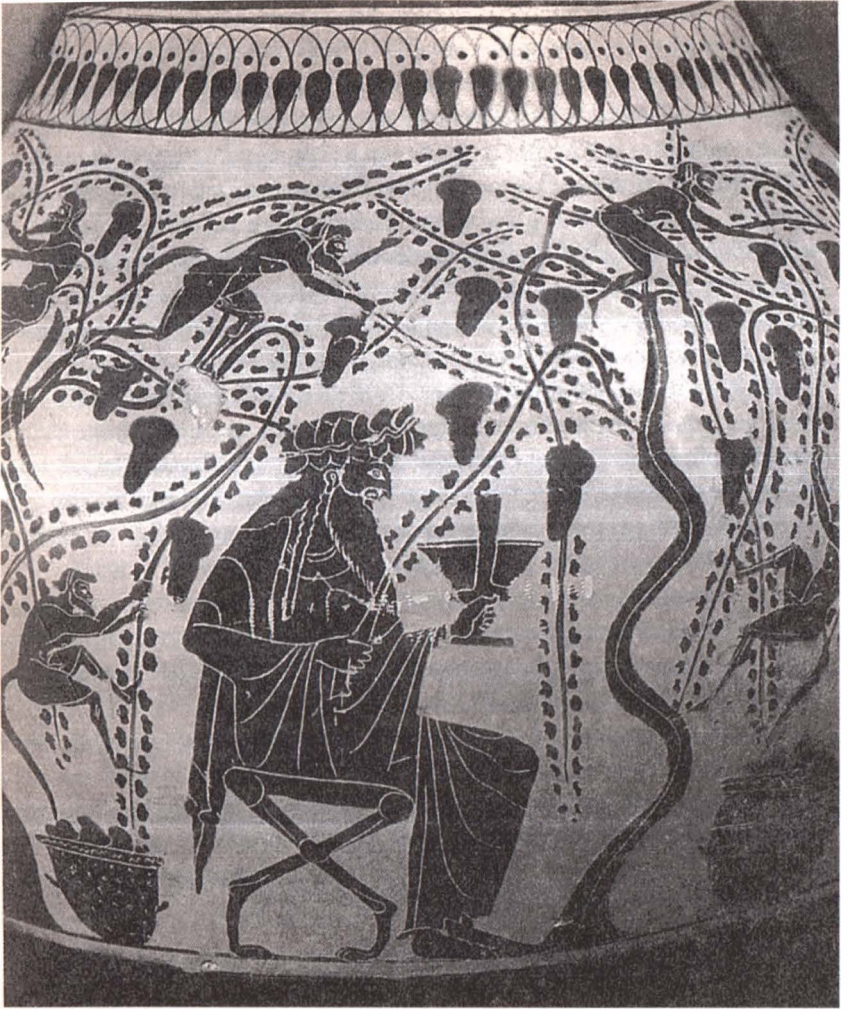
Şarabın, Pasteur'e dek gizemini koruyan mayalanma süreci halen tam olarak aydınlatılmış sayılmaz. Modern şarapçılık bilgisi, ısıların sıkı sıkıya denetlenmesinin ve seçilip klonlanmış maya mantarlarının kullanımının, yaşamın oynaklığını ve taşkınlıklarını engellemeye yeteceğini zannederken büyük bir yanılsama içinde. Ruhu olmayan, her türlü yaşam yetisinden yoksun, teknolojik şaraplar üretiyorlar. İyi şarapçıların sanatı, şaraplarına bölgenin ve yılların cevherini katmalarında yatar. Bugün, doğal mayaların en karmaşık ve incelikli sonuçları verdiği biliniyor. Böylece, bağcılarının yeteneği, dikkati ve bilgeliği, yaşamın kültlerini sürdüren insanların hayranlığıyla buluşuyor.

1 Cerevisia ya da Cerveoise: Galyalıların Ortaçağa kadar içtikleri şerbetçiotu katılmadan üretilen arpa ve buğday birası –ç.n.

2 “İşte bu benim kanım” –ç.n.

3 Amerika'da yetişen sabırotundan yapılan Meksika'ya özgü konyak. Tekilanın atası sayılır –ç.n.

BİRİNCİ BÖLÜM
YUNAN SYMPOSION'U



Resim 1. Dionysos asmaların ortasında. Priamos Ressamı'nın bir amforasından ayrıntı, MÖ 6. yüzyıl, Villa Giulia, Roma.

YUNAN SYMPOSION'U

Bir asker, yükselerek ayak uçlarında, dedi ki, ne kadar Delphoi'li varsa, oturabilir şölen sofrasına. Ve salon hıncahınç doldu, davetliler çiçekten taçlar taktı başlarına, gönüllerinde neşeyle nefis yemeklere boğulmuşlardı. Sonra, açlıkları yatışınca, bir ihtiyar öne çıktı kalabalıkta, gayretle didinip neşe saçtı ortalığa: Kâh ibrikteki sulardan döküyordu davetlilerin ellerine, kâh belsem buharları uçuşturuyordu havada, ya da altın kadehleri dolduruyordu sırayla. Nihayetinde, vakit geçip de flütlerle çift kulplu testilere geldiğinde sıra, dedi ki ihtiyar: "Kaldırın küçük kadehleri, bir an önce büyükleri getirin ki, gülsün insanlarımız daha bir keyifli." Derken, altın phialos'larla' gümüş kadehler elden ele geçirildi.

EURIPIDES, *İon*.

İnsanlar için başlıca iki Tanrı vardır. İlk sırada Demeter, toprak gelir, ne ad verilirse verilsin, fanileri katı yiyeceklerle besleyen odur. İkincisi de bir o kadar güçlüdür, Semele'nin oğlu, insanlara üzümünden elde edilen sıvıyı vermek için gelmiştir: Zavallı fanileri buhranlarından kurtarır; bağın içkisini fazla kaçırdıklarında, uyku verir onlara, gündelik dertlerini alır götürür. Hiçbir merhem bu kadar iyi gelmez ıstıraplarına. Diğer tanrılara da bolca sunar kendini, bir Tanrıdır o, ve onunla kavuşur insanlar mutluluğa."

EURIPIDES, *Bakkha'lar*.

Milattan önce 4. yüzyılda yaşamış tragedya şairi Euripides, *İon* adlı yapıtında, bir şöleni ve sık sık katılmak zorunda kaldığı, olasılıkla kısmen esinlendiği bir symposion'u anlatır. *İon*, Tanrılara çok yakın olan seçkin Delphoi'lilere bir şölen verir. Davetliler büyük Dionysos'la yapacakları o kutsal görüşmeye hazırlanırlar. Çiçekten taçlar takar, kutsal tören sırasında mideleri varlığını acı acı hatırlatmasın diye karınlarını iyice doyururlar. Gülüp eğlenmeye başlarlar, soytarlıklarıyla konuklar

arasında olmazsa olmaz bir yakınlaşma sağlamaya çalışan ihtiyar da eğlenceye katılır. Ardından neşesinden bir şey yitirmeksizin, törenin başladığına, yavaş yavaş kutsal sarhoşluğa geçme vaktinin geldiğine işaret eder. Bunun üzerine, şarap testileri, altın phialos'lar ve gümüş kadehler elden ele dolaşır. Dionysos, Olympos'tan inip insanlar arasına karışır.

Symposion Yunan erkeklerinin sosyalleşme merkezini oluşturur; akıllar ile ruhları yakınlaştırır; siyasetin bir metaforudur. *Symposion* düzenli olarak gerçekleştirilmezse, kentte işler yolunda gitmez. Daha da önemlisi, insanların kendilerini Dionysos'a verdikleri, onunla kaynaştıkları dinsel bir edimdir. Sarhoşluk başgösterdiğinde, Tanrı da kendini gösterir, tesellilerini gönderir. Euripides eserinde bunu açıkça dile getirmektedir: Dionysos "diğer Tanrılara da bolca akıtır kendini, bir Tanrıdır o, ve insanlar mutluluğu onda bulurlar." Böylece *symposion* yalnızca toplumsal bir tören, Tanrıya bir saygı gösterisi değil, tapınanların Tanrılarını seyre dalarak kendilerinden geçtikleri gerçek bir ayin olur çıkar. Roma kültürü Bacchus için de hemen hemen aynı şey geçerlidir ve Bacchus şenlikleri Dionysos şölenlerinden çok esinlenmiştir.

Ama şölen ve *symposion*'un çarpıcı yanı, Kudas'ın habercisi olmalarıdır. Kökleri Doğu Akdeniz dinlerine uzanan Hristiyanlıkta Mezopotamya, Mısır, Yunan ve Roma'dan gelen simgeler ve dinsel törenler korunmuştur. Daha önce Yahudilikte olduğu gibi, keyiflenmeye değil bütünüyle kendinden geçme fikrine karşıdır. Sarhoşluk insanı hayvanla aynı düzeye indirdiği için çok tehlikelidir. Algılarda korkunç aşırılıklara, şiddete, dahası günaha yol açma riski taşır. Pagan dinler, yiyecek, şarap ve cinsellik gibi Tanrı vergisi şeyler söz konusu olduğunda, kendinden bütünüyle geçmeyi yüceltirler. Tektanrılı dinlerse, Tanrı'nın akıl sır ermez gizemi karşısında bilincin aydınlık olmasına olanak tanıyan ölçülülüğü ve kendine hâkimiyeti öğütler. İslam dini daha da ileri giderek şaraptan tamamen el çekilmesini va'zedecektir.

Bu arada, Hristiyan ayinlerindeki pek çok ayrıntı doğrudan Yunan dünyasından miras alınmıştır. Değerli madenden yapılma kutsal çanak, çift kulplu toprak kabın mirasçısıdır. Rahiplerin, İsa'nın kanıyla dolu bir çanağın etrafında, sunakta toplanması *symposion*'u ve Dionysos'un kendisiyle

dolu büyük şarap testisinin elden ele dolaşmasını simgeler. Rahip 'Tanrı'ya yakarırken hazırlanan şarap ve su karışımı, Roma askerinin mızrağının delip geçtiği, çarpmıha gerilmiş İsa'nın bağrından sızan kanın simgesidir, ama aynı zamanda antikçağın yaygın bir geleneğine bağlanır. Bir tek barbarlar bu uygarlık göstergesini hafife almışlardır. MÖ 1. yüzyılda, Apameia'lı Posidonios, Caesar'ın fethinden hemen önce Galya reislerinin verdikleri şöenleri şöyle anlatır: "Zenginler İtalya'dan ya da Mesalyalıların ülkesinden getirilen şarapları içine hiçbir şey katmadan içerler." Diodoros Sikeliotes, etkileri *cerevisia*'dan daha iyi hissedilen bu yeni içkiyi keşfeden soylu sınıfın içkiyi tüketme biçiminden dem vurur: "Şarabı aşırıya kaçacak ölçüde seviyor, tüccarların getirdiği şarapları açgözlülükle mideye indiriyorlar, kudurgan bir tutkuyla içiyor, uyuyana ya da bayılana dek sarhoş olup kendilerinden geçiyorlar." Tüccarlar ellerini ovuşturur, Galyalıların nasıl üretildiğini daha öğrenemedikleri bu içkiden bir amfora verip karşılığında bir köle edinirler. Afrika halkları, Amerika Yerlileri, Eskimolar ya da Güney Pasifiklilerin, Avrupalılar ve onların "ateş suyu"yla karşılaştıkları vakit yaşadıklarının ve bazılarının hiç kurtulamadığı, ileri derecede alkoliklikten başka bir şey olmayan bir ölümcül alışkanlığı andıran bu "tepeden inme" sarhoşluk arayışının Dionysos şenlikleriyle uzaktan yakından ilgisi yoktur.

Şaraba su katma âdeti Fransa'da çok yakın bir tarihe kadar zenginler ve iyi şarap meraklıları arasında yaygındı. Burgonya şarabına buzlu su ekleyen Napoléon'la alay edilir. Oysa Napoléon aslında XIV. Louis'nin Vosne şarabına yaptığıнын aynısını denemiştir. Hatta şaraba buz koymak, o dönemde çok büyük bir inceliğin işaretiydi. Şarabı katkısız içme alışkanlığı ancak köpüklü şampanyayla ortaya çıkmış, kırmızı şarap içiminde ise 19. hatta 20. yüzyılda yaygınlaşabilmiştir. 1950'li yıllarda, Fransızların birçoğu sofrada şarap içiyor, kadehlerine hâlâ su katıyorlardı. Günümüzde ise yalnızca rahipler antik dönemdeki alışkanlığı sürdürüyorlar.

Dionysos'un anısı Parisli Hristiyanlar için ayrı bir önem taşıyor, çünkü ilk piskoposları Dionysos sözcüğünden türemiş "Denys" adını taşıyordu ve Montmartre'da, ancak 19. yüzyılda yükselişe geçen kentleşmenin darbeleriyle yok edilecek bağların her yeri sardığı tepede, 3. yüzyılda başı uçurulmuştu.

REÇİNELİ YUNAN ŞARABI, ANTİK ŞARAPLARIN KALINTISI

Yunanistan, varlığını Akdeniz'in en büyük şarap üretici ve tüketicilerinin biri olarak sürdürmüştür. Ülkede 5 milyon hektolitreye (hl.) şarap üretilmektedir ki, bu da yıl ve kişi başına yaklaşık 50 litrelik tüketim ortalamasına denk düşer. Yakın bir tarihe kadar, Yunan köylüleri şaraplarının kalitesiyle özel olarak ilgilenmezlerdi. Asmalar yarımada rahatça serpiliyordu ve yazın kurak iklimi, çiçeksiz bitkilere dadanan hastalıklardan endişe duyulmasını gerektirmiyordu. Şarap köy usullerine göre üretiliyordu ve özellikle sıcakta korunamıyordu. Ayrıca şişeleme söz konusu olmadığı için içki içilen ya da evlere şarap satan tavernalarda fıçılara delik açılıyordu. Bu koşullarda, şarabın sirkeye dönüşmemesini sağlamanın tek yolu onu reçinelemek, antik dönemde âdet olduğu üzere içine reçine katmaktı. Retsina, daha çok ülkenin güneyinde, özellikle de Attika'da en yaygın olan Yunan şaraplarından biridir. Atinalılar tarafından çok sevilir. Beyazı ve rozesi (kokkineli) vardır ve alkol oranı yaklaşık % 13'tür. Dolia'ları¹ ve amforaları reçinelemek ya da ziftlemek, eski Mısır sülalelerinden beri antik Akdeniz'in tamamında uygulanan bir yöntemdi. Romalılar reçinelili şaraba picatum diyorlardı. Şaraba başka koruyucu maddeler eklendiği de oluyordu: boyotu, deniz suyu, alçı gibi; ayrıca, İspanya'nın Jerez bölgesinde ve Jura'da sarı şarap için uygulanan örtüleme yöntemi de³ iyi biliniyordu.

- 1 Phialos: Eski Yunanların kullandığı, kulpsuz ve ayaksız, ortasında yuvarlak bir çıkıntı bulunan, yassı şarap kadehi –ç.n.
- 2 1200 litreye kadar sıvı alabilen bu çok büyük amfora, şarap ya da yağ saklamak için kullanılırdı –ç.n.
- 3 Örtülü şarap diye anılan türlerde, mayalanmanın ardından, şarap havayla temas ettiği anda yüzeyinde maya mantarlarından lezzetli bir tabaka oluşur –ç.n.

İKİNCİ BÖLÜM
NUH VE LÛT, TANRININ SARHOŞLARI



Resim 2. Aziz Augustinus'un *Tannın Devleti* kitabında "Nuh'un Sarhoşluğu." Bir 15. yüzyıl versiyonunda ağaçoyma illüstrasyon. Abbeville Belediye Kütüphanesi.

NUH VE LÛT, TANRININ SARHOŞLARI

Ve Nuh çiftçi olmaya başladı, ve bir bağ dikti; ve şaraptan içip sarhoş oldu; ve çadırın içinde çıplak oldu. Ve Kenân'ın atası olan Ham, babasının çıplaklığını gördü, ve dışarda iki kardeşine söyledi. Ve Sam ile Yafet bir esvap alıp onu kendi iki omuzları üzerine koydular, ve geri geri gidip babalarının çıplaklığını örttüler; ve yüzleri geri olup babalarının çıplaklığını görmediler. Ve Nuh şarabından ayıldı, ve küçük oğlunun kendisine yaptığını anladı. Ve dedi; Kenan lânetli olsun, kardeşlerine kullar kulu olacaktır.

TEKVIN, Bab 9, 20-25.

Ve Lût Tsoar'dan çıkıp dağda oturdu, ve iki kızı onunla beraberdi; çünkü Tsoar'da oturmaktan korktu; ve o, ve iki kızı bir mağarada oturdular. Ve büyük kızı küçüğüne dedi: Babamız kocamıştır, ve bütün dünyanın yoluna göre yanımıza girmek için memlekette erkek yoktur; gel, babamıza şarap içirelim, ve babamızdan zürriyeti yaşatmak için onunla yatarız. Ve o gecede babalarına şarap içirdiler; ve büyük kız girip babası ile yattı, ve onun yatmasını ve kalkmasını bilmedi. Ve vaki oldu ki, ertesi gün büyük kız küçüğüne dedi: İşte, dün gece babamla yattım; bir gece de ona şarap içirelim, ve babamızdan zürriyet yaşatmak için, gir, onunla yat. Ve o gecede dahi babalarına şarap içirdiler, ve küçük kız kalkıp onunla yattı; ve onun yatmasını ve kalkmasını bilmedi. Lût'un iki kızı böylece babalarından gebe kaldılar. Ve büyük kız bir oğul doğurdu, ve onun adını Moab çağırdı; o bugüne kadar Moablıların atasıdır. Ve küçük kız, o da bir oğul doğurdu, ve onun adını Ben-ammi çağırdı; o bugüne kadar Ammon oğullarının atasıdır.

TEKVIN, Bab 19, 30-38.

Tufandan kurtulur kurtulmaz, Adil Nuh, Tanrı'yla bir akde varıp şarap üretmek üzere üzüm kütükleri dikti. Tekvin metni, şarapla Tanrı arasındaki bağın en eski yazılı tanıklıklarından biridir. Bereketli Hilal'de ve Akdeniz kıyılarında doğmuş hiçbir din bunu bir daha unutmayacaktır. 3. binyıldan itibaren bira tüketen Mezopotamyalılar Toros ve Kafkasya sınırla-

rından şarap ithal ederler. Bu şarabın Ağrı dağının karşısında, Ermeni Hıristiyanlığının önemli mevkii Surp Kevork Manastırı çevresindeki bağlardan geldiğini düşününce heyecan duymamak elde değil. Bu bölgede yaşayanlar dünyanın en eski şarap üreticilerindendir ve şaraplarının içimi çok hoştur.

Tanrı'nın İbranilere vahiy indirme hikâyesine dahil olduğu anda, şarap baştan çıkarıcı, şeytani, tehlikeli, neşe veren, ama aynı zamanda aşırılık nedeni olarak birçok farklı yüzüyle gösterir kendini. Yaratdığı büyü, ekmek gibi, yeryüzünün (bir başka deyişle Yaradılış'ın ilk beş gününün) ve insan emeğinin meyvesi olmasından ve kaynama bir kez gerçekleşikten sonra içinden hayat fışkırmıştıktan ileri gelir. Mayalanma süreci, buna yol açan mantarların varlığı keşfedilene kadar bir mucize olarak görülecektir. Un ve suyla yoğrulmuş hamur, bir gebenin karnındaymış gibi fırında büyür. Üzüm suyu fiçide ısınır, kaynar, kana benzer bir renk alana dek koyulaşır. Bu iki nimete sahip olduğu sürece, insan ne açlıktan ne susuzluktan korkar. Mayalarla tüketilebilir hale gelen bu besin ve bu içecek insanın sindirim sistemine son derece uygundur. Azıcık zeytinyağı, biraz peynir (ki o da mayalanmıştır) ve bir iki meyveyle birlikte, uzun bir dünyevi hayatın, ince bir bedenin güvencesi olan ünlü "Girit diyeti"ni oluşturur.

Ama şarabın ek bir fazileti vardır: keyif vericidir. İnsanlık durumunun kabulü, ölüm bilinci karşısında kaçınılmaz coşku duygusunu getirir. Bahşettiği bu duygu, huzur, neşe ve unutulmuş arasında yer alır. Şarap içmek, insanın Tanrı'nın çocuğu olarak doğasını reddetmeksizin, kendini Tanrı yerine koymaksızın, kendini biraz koyvermesini gerektirir. İşte bu nedenle, iyilik ve kötülük ağacını bir asma olarak yorumlayan *Tekvin* metni çok güzeldir. İlk günah bir kez işlendikten sonra, Tanrı insanlara teselli olsun diye üzümü ve ondan elde edilen içkiyi verir. Mesih bir üzüm kütüğüne benzetilir, havarileri de Kudas'ı, şarap görünümü alan kanının gizemini bıraktığı bağ çubuklarıdır. Çubuğunu diken ve elde ettiği şarabı sakınmadan içen Nuh da çadırında uykuya dalar, ama önce soyunur, oğullarına dünyaya gelmelerini sağlayan görkemli aleti, bir diğer hayat ve iyilik-kötülük ağacını ifşa eder. Adem ile Havva'nın masum halini çağrıştırdığından bu çok önemli bir davranıştır. İlk günahın, İsa'nın tecessümü ve çilesiyle silinmesini, Kudas şarabından Tanrı'yla bir olmayı, çarmıha gerileceği sırada İsa'nın gömleğinin çıkarılmasını ve be-

deni her türlü giysiden sıyrılmış halde, ruhunun Tanrı'ya geri dönüşünü muştular. Bunun ötesinde, seçilmişlerin masumiyete dönüşünün, bedenlerini örtmek için hiçbir giysiye gerek duymayacakları Cennet'te Tanrı'yla kuracakları sonsuz yakınlığın habercisidir. Nuh bütün bunları, şarabının etkileri sayesinde rüyada görür. Kutsal bir uykudadır!

Hakiki sapkınlık, asıl ihlâl, Nuh'un sarhoşluğu ve görünürdeki edep yoksunluğu değil, apansız yakaladığı sahnenin anlamını kavrayamayan Ham'ın kaba gülüşüdür. Kendisi şarap içmemiş olsa bile, babasıyla, Tanrı'nın insanlığı yeniden kurmak için sonuna dek güvendiği o sevgili kulla alay ederek affedilmez bir günah işler. Kabil gibi çok uzun süreliğine, en azından Kefaret gününe dek lâanetlenir. Dehşete düşen kardeşleriyse, tam tersine, bu sahnenin kutsal niteliğini sezmişçesine çadırda başlarını geri çevirerek ilerleyip babalarının üstünü örterler, tıpkı daha sonra Süleyman'ın tapınağında Ahit sandığının on emiri; kefenin, gömütünde İsa'nın bedenini ve kutsal kâsenin bulunduğu dolabın kiliselerde Kudas'ın üstünü örtmesi gibi. Tüm dinlerde, kutsal nesneler inananların gözlerinden saklanmıştır; göz önüne serildiklerinde, kaçamak bir bakışın ardından, inananların yere kapanmaları ve gözlerini kapamaları gerekir.

Tekvin'de şarabın altüst edici etkilerini gösteren bir başka bölüm vardır. Sakinleri hayatın gizemlerini alaya alan Sodom'dan kaçan Lût, nişanlıları Sodom'u tercih edip batağa sürüklendikleri için kızlarını evlendiremez. Nuh gibi sarhoş olup dağdaki mağarasında çıplak uyur. Ama onunla alay etmek ya da bir giysiyle üstünü örtmek yerine, kızlar Rab yolundan gidenlerin soyunu sürdürmek için onunla beraber olurlar. Başlıca yasaklardan biri olan ensest, bu durumda, geçmişte Havva ve oğulları için olduğu gibi zorunludur. Görünürde kötü sayılan bir davranıştan büyük bir iyilik doğabilir. Şu vahyin anlamına ve ruhuna daha uygun düşen bir şey olmaz: “Bize insanoğlunu veren o kutlu ilk günah!”

Kutsal Kitap'ta “insanın yüreğini sevindiren şarap” (Mezmurlar, Bap 104, 13-15), yer yer ihtiyata davet eden uyarılarla da olsa, hayırla anılır. Lût'un kızlarının seçimine uygun olarak, bir tek aşk eylemi onu geride bırakır:

“Beni kendi ağzının öpüşleriyle öpsün. Çünkü okşamaların şaraptan daha iyidir” (Neşideler Neşidesi, Bab I, 1).

DÜNYANIN EN ESKİ BAĞLARI

Mezopotamya'da MÖ 5. binyılın sonlarından beri bağcılık yapılmaktadır, ama tahıl, özellikle de arpa üreticiliği baskın çıktığı için bu işten pek bir başarı elde edilememiştir. Tahıl taneleriyle ekmek ve toplumun her kesiminde çok sevilen bir içki olan bira üretilmektedir. Yine de çiviyazılı bir tablet, MÖ 2350 yılına doğru, Babil'deki Lagas kentinden şarap ithal edildiğini doğrulamaktadır. Kral Uruinimgina "dağdan küpler içinde getirilen şaraplar için bir mahzen yaptırmıştır." Dağ diye anılan, elbette Suriye-Ermenistan sınırlarıdır. Bu bölgede yetiştirilen bitkiler, özellikle de meyve veren ağaçlar sürekli seçilip ehlileştirilir, iyileştirilir. Gürcistan ve Güney Ermenistan vadileri bugün hâlâ gerçek birer meyve cennetidir, Erivan ve Tiflis'teki büyük pazarlar başdöndürücü binlerce koku saçan taze ve kuru meyvelerle dolup taşar.

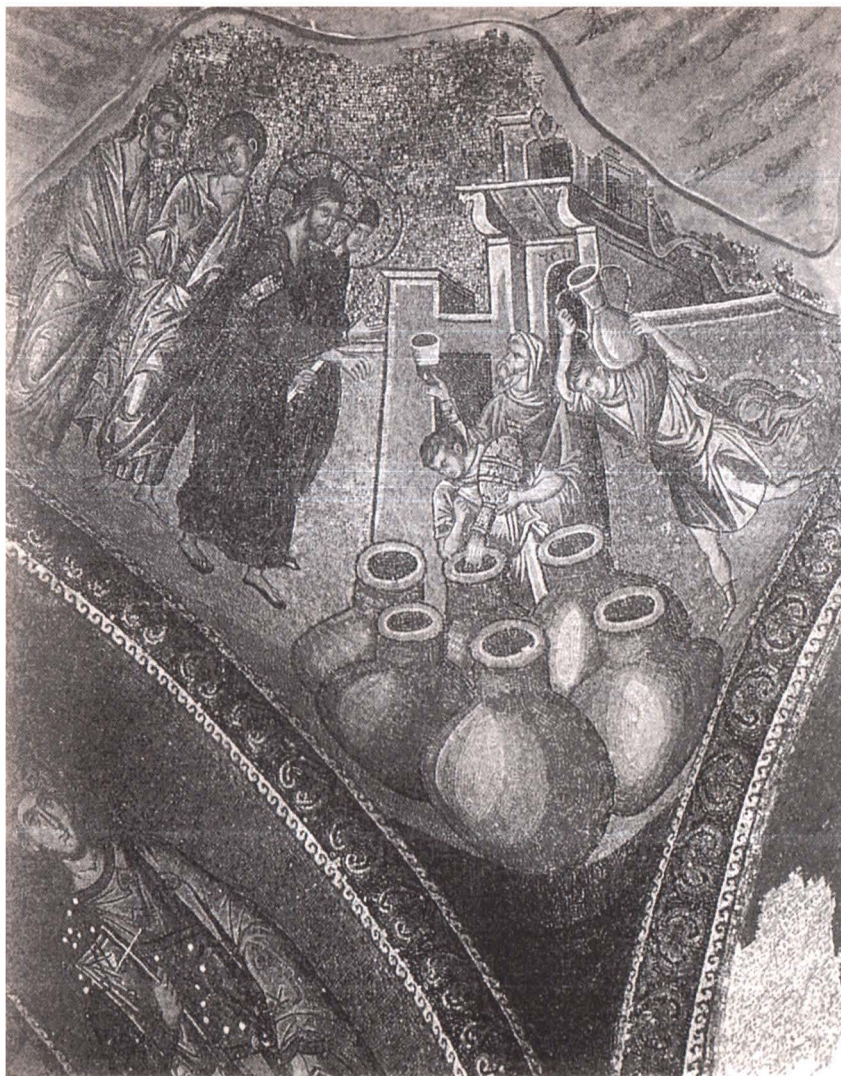
Yine günümüzde, Gürcistan ve Ermenistan'da bağcılık yapılır ve şarap üretilir. Halen kimi bağcılar, antik bir yöntem olan daldırma tekniğiyle yeni kütükler elde ederler. Bu yöntemde bükülüp toprağa gömülen bağ çubuklarından taze filizler çıkar. Asmabittine dayanıklı Amerikan üzüm kütüğüne uygulanan aşıyla birlikte bu teknik dünyanın hemen hemen her yerinde ortadan kalkmışsa da, burada, ufak çuk kırsal alanlarda halen kullanılmaktadır. Daldırma yöntemiyle on ya da yirmi kez çoğaltılmış ve şaşırtıcı büyüklükte kemerler halinde sıralanmış eski bağlara bile rastlanır. Aşılı olmadıkları halde hâlâ bol bol ürün vermektedirler. Şarap, antikçağın dolia'larına denk, pişmiş topraktan geniş küplerde mayalanır ve bundan dört bin yıl önce Mezopotamya'nın güneyine ulaşanlarla karşılaştırılabilecek büyük amforalar içinde saklanır.

Kafkas ülkelerinin, Rusya (sonra da SSCB) yörüngesine girmesi bağcılık ve şarapçılıkta da modernleşmeyi getirmiş, büyük ticari bağ-

ların gelişimine olanak tanımıştır. Kuzeyin soğuk bölgelerindeki pazar, uzun zaman ayırık kalmış bu bölgeler için bir şans yaratmıştır. Kafkasya şarabı, tıpkı Girit şarabı gibi, Çarlık Rusyası'nda ve Sovyetler Birliği'nin her yerinde çok beğenilirdi. Ermenistan, Stalin'in de çok sevdiği damıtılıp bekletilmiş konyağıyla kendine bir spesiyalite yaratmıştı. Hatta Stalin, çok seçici olan Churchill'e de bu içkiden ikram etmiş, o da bu konyağın müdavimi olmuştu.

Bugün Rus pazarı neredeyse tamamen kapalıdır. Hıristiyan Kafkasya'nın üzüm bağları yeniden oluşma yolunda. Ermenistan'da Areni Kooperatifi yeni bağcılık ve şarapçılık yöntemleriyle çalışıyor, toprak ve iklim koşulları da yakın gelecekte büyük başarılar vaat ediyor. Pernod-Ricard tarafından satın alınan konyak fabrikası da yeniden yapılanma yolunda. Hele ki bu cennette şimdiye kadar saklanan, Ekim devriminden önceki yıllarda üretilmiş çok eski konyak damacaneleri da düşünülürse, ürünleri orijinal ve gerçekten de çok lezzetlidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
VE KANA'DAKİ SULAR KÜPLER DOLUSU ŞARABA DÖNÜŞÜR



Resim 3. Suyun şaraba dönüşmesi mucizesi. Kana şehrinde düğün. Mozaik. 14. yüzyıl. Kariye Müzesi, İstanbul.

VE KANA'DAKİ SULAR KÜPLER DOLUSU ŞARABA DÖNÜŞÜR

Ve üçüncü gün Celile'nin Kana kentinde bir düğün vardı; ve İsa'nın annesi oradaydı; İsa ve öğrencileri de düğüne çağırılmışlardı. Ve şarap tükenince İsa'nın annesi ona, Şarapları kalmadı, dedi. İsa ona, Kadın, benden sana ne? Benim saatim daha gelmedi, dedi. Annesi hizmetçilere, Size ne derse yapın, dedi. Ve Yahudiler'in geleneksel temizliği için oraya konmuş, her biri seksenle yüz yirmi litre alan altı taş su küpü vardı. İsa onlara, Küpleri suyla doldurun, dedi. Ve onları ağzlarına kadar doldurdular. Ve onlara, Şimdi bundan alın, ve şölen başkanına götürün, dedi. Onlar da götürdüler. Şölen başkanı şarap olmuş suyu tadınca, ve onun nereden olduğunu bilmiyordu, (oysa suyu çıkaran hizmetçiler biliyorlardı;) şölen başkanı güveyi çağırıp Ona dedi: Herkes önce iyi şarabı, çok içildikten sonra da kötüsünü sunar; ama sen iyi şarabı şimdiye dek sakladın. Mucizelerin bu başlangıcını İsa Celile'nin Kana kentinde yaptı, ve yüceliğini gösterdi; öğrencileri de ona iman ettiler.

YUHANNA'YA GÖRE İNCİL, Bab 2, I-II.

Kana şehrindeki düğün konusunda Tanrıbilimciler çok mürekkep akıtmıştır. Bu olay bir tek Yuhanna İncili'nde anlatılır. Burada otuz yıl gizlice sürdürdüğü bir hayatın ardından, halkın karşısına çıkmak üzere olan bir İsa görürüz. Mesajını yaymaya hazırlanmaktadır ve Tanrısal yanının seçimi olarak başlayan bu üç yılın sonunu düşündüğünde, insan yanının dehşetten kanı donar. Meryem'e kaba bir cevap vermesinin nedeni de budur, annesi duymazdan gelir ki bu da Müjde'nin gerçekleştirmesinden beri Tanrı'nın tasarısına etkin bir biçimde katılımının göstergesidir. "Size ne derse, onu yapın," demesi, "Zamanı geldi oğlum, cesaret!" cümlesiyle aynı anlama gelir.

Bu olayı hafızalara kazımak için, belirleyici bir hareket, çarpıcı bir geçiş ritüeli gerekir. İsa'nın kendi kendisini görevlendirmesidir bu. Bir sü-

re önce, Meryem'le birlikte Tanrı'nın tasarısını fark eden tek kişi, peygamberlerin sonuncusu olan kuzeni Yahya tarafından Şeria'nın suyuyla vaftiz edilmiştir. Her şey suyla başlar ve kanla biter. İkisinin arasındaysa, başlangıçta Kana'daki şarap, bitişte de Son Yemek vardır.

İsa, bir düğün yemeğine seve seve katılmıştır. Neşeli ortamları ve iyi yemekleri sever. Zakkay' ve Mecdelli Meryem'le³ bile olsa, sofraya oturmaya asla karşı çıkmaz. Bu eğilimini gizlemeyerek birden fazla Ferisi'yi⁴ hayretler içinde bırakacaktır. "Yahya geldiği zaman oruç tutup içkiden kaçındı, ona 'cinli' diyorlar. İnsanoğlu geldiği zaman yiyip içti. Bu kez de diyorlar ki, 'Şu obur ve ayyaş adama bakın! Vergi görevlileri ve günahkârlarla dost oldu!' Ne var ki bilgelik, ortaya koyduğu işlerle doğrulanır."⁴ Ama bu durum, İsa'nın farklı zamanlarda yeme içmeden el çekmesini, çöllerde oruç tutup zor kurtulduğu kırk günlük bir deneyimin zorluğunu yaşamasını engellemez.

Şölen sırasında, şarap su gibi akar ve damat, sevincinden, gereken önlemleri almamıştır. Davetlilerin ortak bir mutluluğa gömülmelerini sağlayacak o tatlı sarhoşluğa yaklaşımadan, düş kırıklığına uğrayıp yemekten ayrılma tehlikesi vardır. İsa yeterince içtiklerini düşünüp hiçbir şey yapmayabilir de. Ama o, tam tersine, kendi davranışını hafifletmek istercesine, insanların zevk ve kendinden geçme beklentisine boyun eğmez. Suyu göz açıp kapayıncaya kadar şaraba dönüştürmek zor bir iş değildir çünkü. Dünyanın tüm şarapçıları bu işi çok iyi bilirler, onlar ki göğün yağmurlarını, asmaları ve kendi yeteneklerini kullanarak, hiçbir başarı güvencesi olmaksızın on iki ay didinerek bu mucizeyi gerçekleştirirler!

Bir kez su konduktan sonra, taş küpler şarapla dolar. Bu çok lezzetli bir ilk mucizedir! Hatta o kadar lezzetlidir ki, azla yetinmiş olan ziyafet reisi, hâlâ şarapla ilgili bir görüş bildirebilecek durumdayken, yemeğin sonunda, damadın yanında kendisi de bir o kadar lezzetli bu şaraptan içerek şaşkınlığını gizlemez. Aziz Yuhanna'nın bu şarabın nitelikleri üstünde fazla durmaması yazık olmuş. Damaktaki tomurları ürperten ve insanın gönlüne neşe veren şu iyi şaraplardan biri olduğunu söylemesi de yeterlidir aslında. Zaten İsa'dan da sirke üretmesi beklenemezdi. Küpleri ancak olağanüstü iyi, günümüzde de sevilen hafif balımsı ve baharatlı bir şarapla doldurabilir-

di. Bir kez suyla karıştırıldıktan sonra tek başına içilebilir hale gelir ve Dithyrambos şaraplarını andırır. Ziyafet reisinin dikkat çektiği nokta, bağcılık ve şarapçılık tarihi üstüne pek çok bilgi içermektedir. Filistin’de daha o zamanlarda şarap uzmanlarınca bilinen bir bağ hiyerarşisi vardı. Zaten Akdeniz havzasının tamamında aynı şey geçerliydi. Metinler ve şarapların coğrafi kökenini, üreticisini ve yılını belirten amfora mühürleri bunun bir kanıtıdır. Kuşku yok ki Kana’daki düğünde içilen son şarap Napoli Falernum şarabından daha iyidir. 18. yüzyılda, Kardinal Bernis, komünyon sırasında Yüce İsa’nın yüzünü buruşturmaması için ayını yalnızca en iyi Mersault şarabıyla yöneterek Kana’nın manasına ve ruhuna sadık kalmıştır...

Üzüm bağları ve şarap dört İncil boyunca, her yerde kendini gösterir. İsa üzüm kütüğüdür, takipçileriye bağ çubukları. Kudas geleneğini kurarken, kendi kanına dönüşecek malzeme olarak şarabı seçer.

Daha sonra, eğitsel kaygılarla, akıl almaz gizem karşısında, Hıristiyan sanatçılar ayindekinin tam tersi, harika bir imge tasarlayacaklardır: Mistik cendere. İşkence gören İsa bir cenderenin üstünde yatmaktadır ve yaralarından akan kanlar şarap olarak fiçılara doldurulur.

İsa’nın çilesi simgesel olarak şarabın acılaşmasıyla son bulur. Kendisine bir süngerin üstünde sunulan şey sirkeyle safranın bir karışımıdır. Teselli arama vakti değildir; kadehtekinin “tortusuna kadar” içilmesi gerekmektedir. Diriliş’ten sonraki temsillerinde bir daha şarap içmeyecektir.

Hıristiyanlar Mesih’in şaraba duyduğu büyük saygıyı miras almış, üzüm bağlarını dünyanın her yanına yaymışlardır. Kimi Hıristiyanların, şarap dahil olmak üzere tam bir alkol perhizini öğütleyen¹ derneklerde mücadele etmeleri bu açıdan şaşkınlık verici olabilir! Kana’daki olay, kimi kutlamalarda, özellikle de davetlileri hoşnut bırakmak adına Hıristiyanlığa özel bir tür ölçsüzlük yapılabileceğini gözler önüne serer.

1 Eriha’nın yolsuzluklara bulaşmış en zengin vergi görevlisi –ed.n.

2 Hz. İsa’nın bir fahişe olduğu ileri sürülen öğrencisi –ed.n.

3 Hz. İsa’nın en büyük düşmanları olarak bilinen bir Yahudi mezhebinin mensubu –ed.n.

4 Matta’ya Göre İncil, Bap 11, 18-19 –J-R Pitte.

5 Oysa bu büyük alkollere tavsiye edilmeli –J-R Pitte.

KAŞER ŞARAPLARI, İSRAİL ŞARAPLARI

Kana'daki düğün yemeğinde içilen şarap "kaşer," yani Yahudi olmayan hiçbir elin üzümlere değmediği ve şarap üretimine katılmadığı bir şaraptır. Bunlar günümüzdeki dindar Yahudilerinin halen koruduğu alışkanlıklardır. Dünyadaki bağların büyük bir bölümü kaşer şarabı konusunda uzmanlaşmıştır. Kaliforniya'da, Bordeaux'da, ve anlaşılacağı üzere, İsrail'de bu tür üretilere rastlanmaktadır.

İslam'ın getirdiği içki yasağına rağmen, Hristiyan cemaatlerin korumasıyla birlikte şarapçılığa yönelen bağcılık, antikçağdan bu yana Ortadoğu'da hep varolmuştur. Buna karşılık, Filistin'deki Yahudi bağcılığı ancak ilk Siyonistlerin yerleşmesiyle yeniden hareket kazanmıştır. Baron Rothschild 1882'den itibaren üzümleri bağları oluşturur, sonra da Richon-le-Zion ve Zikhon-Yaocov'da büyük şaraphaneler açar, daha sonra Baron Edmond bunları İsrail devletine armağan edecektir. Bu girişim çok geçmeden taklit edilir: 1890 yılında, yeni göçmenler 2800 hektarlık bir alana dikim yaparlar.

Bugün, İsrail'in en iyi şarapları Celile'de, özellikle de Golan'ın yüksek ve serin bölgelerinde, kuzeyde Karmel tepesinin yamaçlarında üretiliyor. Uzun bir süre boyunca, en önemli ürün, sadece dinsel amaçlarla üretilen tatlı bir kırmızı şaraptı. Şimdi ise sek kırmızı şarap üretimi modern yöntemlerle geliyor; bağcılık hızla kaliteye yöneliyor. Bugün İsrail'de büyük bağcılar, topraktan gelme özel tatlarıyla son derece kendine özgü, dünya çapında şaraplar üretiliyorlar.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
CENNETTEKİ ŞARAP IRMAKLARI



Resim 4. Gençler I. Şah Abbas'a içki ikram ediyor. Fresk, 17. yüzyıl. Kırk Sütun Sarayı, İsfahan.

CENNETTEKİ ŞARAP IRMAKLARI

GİZEMLİ ŞARAP

*Sevgilinin hatırasına içtik badeyi
Üzüm asması yaratılmadan sarhoş etti bizi*

...

*Günün birinde sızarsa birinin ruhuna
Neşeleri getirir, son verirdi acılara
Ve davetliler görselerdi küpteki mührü
İçmeden sarhoş olurlardı görünce bu mührü
Bu şaraptan dökselelerdi bir ölünün toprağına,
Ruhunu geri getirir, can verirdi vücuduna,
Asmasının gölgesine bir hasta yatırılsa
Ne kadar ağır da olsa kalkardı ayağı
Bir kötürüm getirseleler şaraphaneye
Hemen başlardı yürümeye
Ve tadını hatırlayınca dile gelirlerdi
Dilsizler*

*Ve kokusunun buğuları dağılsa doğuda
Nezleli bir burun tekrar koku alırdı batıda*

...

*Halini tavrını değiştirir davetlilerin; ışığında
Bir karara varır, kim ki kararsız kalmıştır
Ve eli sıkı olanların elini bollaştırır
Ve öfke saatinde öfkeliyi yatıştırır*

...

*Aklı başında olmayı dileyene hayat yoktur bu âlemde
Ve şarap sarhoşluğuyla ölmeyen pişmanlık getirecek,
Yıllarını heba eden ağlayacaktır kendine
Badenin gönül gözünden payımı almadım diye.
Hamriye, ÖMER İBN EL FERİD (8. yüzyıl Sufi şair)*

Islam'ın şaraba karşı tutumu çelişkilidir ve çarpıtılmıştır. Kur'an'ın Nahl sûresinde (67. ayet), bir vahiy bu durumu son derece hoş bir dille anlatır: "Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem içki, hem de güzel bir rızık edebilirsiniz. Elbette bunda aklını kullanan bir toplum için bir ibret vardır." Bu sûre Hz. Muhammed'in öğretisinin ilk dönemlerine denk düşüyor olmalı. Mekke ve Medine'de, özellikle Yahudilerle Hıristiyanlar arasında şarap bolca tüketilmektedir, ve İslam'ın kökleri yüksek antikçağdan beri şarabı yücelten Ortadoğu kültürlerine uzanır.

Buna karşılık, Bakara sûresinde (219. ayet) şöyle denir: "Sana içkiyi ve kumarı sorarlar. De ki: 'Onlarda hem büyük günah, hem de insanlar için (bazı zahiri) yararlar vardır. Ama günahları yararlarından büyüktür.'" Bir başka sûredeyse, içki, "kumar, dikilitaşlar ve fal okları" gibi "şeytan işi" olarak gösterilir. Şarabın asıl tehlikesi, sarhoşluğun Allah kuluna işletebileceği günahlardır. Dolayısıyla müminlerin, sonsuza dek genç kalacak güzel delikanlıların elinden, altın ve kristal kadehlerde istedikleri kadar şarap içecekleri ahreti beklemleri gerekir. "Allah'a karşı gelmekten sakınanlara söz verilen cennetin durumu şöyledir: Orada bozulmayan su ırmakları, tadı değişmeyen süt ırmakları, içenlere zevk veren şarap ırmakları ve süzme bal ırmakları vardır" (Muhammed Sûresi, 15. ayet). Allah'ın sevgili kullarına bağışlanan bu manzara birçok Müslümanın nasıl şarap hayalleri kurduğunu ve Sufilerin şiirde ya da gerçekte şarap tüketimini niçin yücelttiklerini açıklıyor. Birçok Müslümanın riyakârlık ederek zevkle şarap ve alkol içmesinin nedeni de budur, çünkü Suudi Arabistan gibi yasağın en katı koşullarda uygulandığı ülkelerde bile gizlice, üstelik erkekler arasında tüketilir. Bu ülkenin kentlileri kolayca şarap bulabilirken, Arabistan'da yaşayan yabancılar için bu iş o kadar kolay değildir, hatta bazıları balkonlarında gaz bidonları içinde üzüm suyu mayalayarak "sürgün şarabı" üretirler. Libya'da Noel zamanı bazı yabancıların evine Albay Kaddafi tarafından şarap ve içki şişeleriyle dolu bir koli gönderilir, yanına da şöyle bir not iliştilir: "Dini bayramlarınızı layıkıyla kutlamanız için..." Libyalılar, şarap konusunda çok daha hoşgörülü olan komşuları Tunusluların ülkesinde, şarabın getirdiği caiz olmayan neşeyi yaşamaktan kendilerini mahrum bırakmazlar; bu amaçla sınır bölgelerinde içki satılan pek çok yer vardır. Bugün

Müslüman köktendinciliğin genel olarak yükselişi şarap ve alkol yasağını, dolayısıyla yasakları delme arzusu ve hazzını daha da güçlendirmektedir.

İslam dini, kendini kabul ettirdiği her yerde bağcılığı kesinlikle kısıtlamış olsa da, bağcılık Yahudi ya da Hıristiyan cemaatlerince sürdürülmüştür. Bu durum Lübnan, Suriye, Ürdün, Mısır ya da Mağrip ülkelerinde de geçerlidir. Ayrıca, Sünni ya da Şii kimi ülkeler, bu yasağa asla bütünüyle uymamışlardır. Türkiye, Orta Asya'daki Türki cumhuriyetlerde ve Humeyni öncesi İran'da da aynı durum geçerlidir.

Türk dünyası İslam dinini geç benimsemiş ve şarap, rakı içmek gibi birçok eski alışkanlığını korumuştur. Turpan'da, Sin-Kiang'daki (Çin Türkistanı) şarap şenliği, sokaklarda kuzu şişi yenerek bol bol içki içilen hoş bir şarap festivalidir. Bölgedeki vahalarda, Uygurlar antik dönemlerden beri, hem kuru üzüm hem de şarap üretmek üzere bağcılık yapmıştır. Bağcılık Kafkasya'dan Uzakdoğu'ya, İpek Yolu boyunca ilerleyerek yayılmıştır. Önce Pagan, sonra Hıristiyan, daha sonra Budist ve derken Müslüman, son olarak da Maocu ateist olan Uygurlar şarap işiyle ilgilenmeyi, şarap üretip tüketmeyi asla bırakmamışlardır.

İran'da, mollalar iktidara geldikten sonra bile Allah'la benzeri bir uzlaşmaya varılmıştır. Şiraz'da eskiden beri ünlü bir şarap üretilir. Hatta bu ürün 17. yüzyılda Hindistan'daki Katolik misyonlarına, örneğin Goa'ya ihraç edilmiştir. 12. yüzyılda, şarabın şerefine yazılmış en güzel şiirlerin, Ömer Hayyam tarafından Farsça kaleme alınmış olması tesadüf değildir. Hayyam'a göre, cennet yeryüzünde başlıyordu:

Vazgeç
Vazgeç bu âlemdeki
Her şeyden:
Servetten, güçten, şereften.
Uzak tut adımlarını
Meyhaneye götürmeyen
Yollardan.
İsteme hiçbir şey,
Arzulama,

Şaraptan ve şarkılardan,
Sazdan ve aşktan başka!

Soylu, güzel delikanlı
Al şarap tulumunu
Kap kadehini

...

Altın şaraptan iç!
Yegâne sükûnet ondadır
Benzersiz merhemdir
Yaralı gönüllere.

FAS ŞARAPLARI

Fas'ta bağcılık ve şarapçılık, 7. yüzyıldaki Arap-Müslüman akınlarıyla 1912'de ülkenin Fransız himayesine girdiği dönem arasında, Yahudi cemaatlerinin yaşadığı bölgeler dışında neredeyse ortadan kalkmıştır. I. Dünya Savaşı'nın sonundan itibaren, bağlardan ürün elde edilmeye başlanmış ve sömürgece yaşayan Fransızlar bu alanı 80.000 hektara çıkarmışlardır. Bugün şaraplık üzümlerin elde edildiği 10.000 hektardan fazla bağlık alan varken, sofraya üzümleri elde edilen bağların alanı bunun üç katıdır. Devlet başkanının müminlerin yol göstericisi olduğu, yani doğrudan Peygamber soyundan geldiği bir ülke için üzümleri bağlarının bağımsızlıkla birlikte ulusallaştırılmış olması çelişkili bir durum oluşturur.

Bugün şaraplık üzümlerin üretimi yine serbest bırakılmıştır. Başta Fransızlar olmak üzere buralara yerleşmiş pek çok yabancı üretici olsa da, birçok Faslı da işin içindedir. Bağlar Rabat, Kazablanka, Fez, Ujda ve Marakeş civarındadır. Kaliteli Akdeniz bağ çubuklarının (örneğin Garnacha ya da Mourvèdre) dikilmesi sayesinde kalite konusunda büyük ilerleme kaydedilmiştir. Ama Carignan ya da Cinsault cinsi üzümlerden kalitesi vasat düzeyde büyük bir üretim de vardır. Bu kategorideki en yaygın şarap, Mağrip ülkeleri bağımsızlaştıktan sonra çok sayıda kuskus lokantası açılınca, 1960'lı yıllarda Fransa'da da çok popüler olan Boualouane Roze'dir. Bu şarap bugün süpermarketlerdeki tanıtım standlarında, ayrıca tüm Fransız kentlerinde Berberiler tarafından işletilen bakkallarda sık sık karşımıza çıkmaktadır.

BEŞİNCİ BÖLÜM
ŞARABI YAYGINLAŞTIRAN BATILI KEŞİŞLER

ŞARABI YAYGINLAŞTIRAN BATILI KEŞİŞLER

Herkes Tanrı'dan şu ya da bu biçimde kendi payına düşeni almıştır. Dolayısıyla başkalarının ne kadar yemek yiyeceklerini belirlemeye kalkışırken tedirgin olduğumuz söylenebilir. Yine de zayıfların mizacını göz önüne alırsak, her birine günde bir hemina' şarabın yeterli olacağını düşünüyoruz.

Tanrı'nın bundan vazgeçecek iradeyi verdiği insanlara gelince, özel bir ödül alacaklarından kuşkuları olmasın.

Yer ya da çalışma koşulları ya da yaz sıcakları biraz daha fazlasını gerektiriyorsa, bu durum Yüce Tanrı'nın iradesine bırakılır; ama her şeyden önce bikkınlık ya da sarhoşluğa varana dek kendini bırakmama ya dikkat edecektir.

Şarabın zamane keşişlerine hiçbir biçimde uygun olmadığını okuyoruz, doğrudur, en azından bulantı hissedene kadar içmemek konusunda anlaşalım; "çünkü şarap bilgeleri bile yoldan çıkarır."

Yaşadıkları yerin yoksulluğu yukarıda belirtildiği ölçüde ya da hiç şarap bulmaya izin vermiyorsa, oranın sakinleri Tanrı'ya dua etmeli ve yakınmamalıdır, çünkü her şeyden önce yakınmalardan uzak durulmasını öneririz.

NORCIA'LI AZİZ BENEDICTUS,

Monte Cassino'da yazılmış kurallardan alıntı (6. yüzyıl başı).

Kutsal metinlerin mirasını benimsemiş ilk Hıristiyanlar, aşırıya kaçıldığında getireceği sürprizleri göz önüne alarak biraz sakınlı yaklaşsalar da şarabı yüceltmişlerdir. İbranilerin on emire bağlılığının tam tersini savunan İncil'in mesajı, on emirin anlamından daha üstün olan ruha bir övgüdür. Ayrıca, Kilise ahlak alanında kurallar getirirse de, ayrıntılı talimatlardan çok bilgi vermek söz konusudur. Aziz Benedictus'un keşişlerin içmesine izin verilen şarap tüketimi konusunda

getirdiği kuralların temel ilkelerinde de aynı şey geçerlidir. Görüldüğü gibi, kanaatkâr Hristiyanlık yolunda dünyevi hayatın sunduğu zevklerin bir bölümünden bile isteye vazgeçme söz konusudur. Kilise babaları tarafından çokça salık verilse de, ruh kudreti gerektirdiğinden herkes bunu yapamaz. Bundan çetin bir yol daha vardır: Keşişlerin yaşantısı, hatta bir sütunun tepesine oturarak orada yıllarını geçiren çilekeşlerinki. Onlar Tanrı'nın karşısında yalnızdırlar, dünyadan, ve elbette şaraptan, hayvan etinden, bile isteye uzak dururlar.

Aziz Benedictus'a gelince, orta karar bir yol, bir pederin idaresindeki topluluk hayatını va'zeder. Kuralları dünya nimetlerinden el çekme ile (yoksulluk, itaatkârlık, dürüstlük) manastırdaki tüm hayata ritmini veren ilahinin neşesini birleştirir. Yine de makul ölçülerde bir yiyecek ve şarap tüketimine izin verir.

Günde çeyrek litre şarap çok değildir kuşkusuz, sarhoş olma riski de azdır, ama kural, ağır çalışma dönemleri, iklim, kutlamalar gibi koşullara göre bu sınırın aşılmasına izin verir. Öte yandan, bazı tarikatların papazları Kudas şarabından da içerler. Yüzyıllar boyunca, kimi tarikatlar (Chartreux tarikatı ve Trappistler gibi) bu metni olabildiğince katı bir biçimde, kimileriye daha serbest bir biçimde (örneğin Benediktenler) uygulayacaklardır. İki Burgonya manastırı bu farklı yollara örnek oluşturur: Cluny ve Cîteaux (Cluniacum ve Cistercium). İlkinde, Tanrı için hiçbir şey çok güzel değildir ve manastır hayatı birkaç hoşluğa izin verir. Şarap da buna dahildir. "Hak" diye adlandırılan kuraldaki *hemina* dışında, keşişlere sık sık bir "sadaka şarabı" ya da bal, tarçın ve karanfil katılan *pigmentum* şarabından verilir. Cistercium'da hayat daha zorlayıcıdır, ama bu durum manastırın çok kaliteli bir bağcılık macerasına atılmasına engel olmaz, çünkü çalışmak ibadettir.

Yüzlerce "kıza"⁴ sahip olacak Cistercium, Saône vadisinin bataklıkları ve sazlıkları (*cisthe'*leri)⁵ ortasındadır, etrafı sık bir ormanla çevrilidir, ama Lyon-Trêves'den geçen eski Roma yolundan, bir başka deyişle hac yolculuğu yapanlar ile seyyahların geçiş yolundan, özellikle de Doğu'ya açılan ve bağcılık için son derece elverişli, güzelim Côte d'Or⁶ dağ sırasından birkaç kilometre uzaklıktadır. 12. yüzyılın başından itibaren,

manastır bu bölgede bağlar satın alır. Vougeot'da, bir süre sonra yaklaşık elli hektarlık bir yüzölçümüne ulaşacak yakın bir arazide çabalarını yoğunlaştırır ve "kapalı" üretim kavramını burada geliştirir. İyi bakılmış bağlık arazinin etrafı topraktan ayıklanmış taşlarla örülü bir duvarla çevrilidir. Bu duvar arazinin sınırlarını belirler, hayvanlarla hırsızların verebileceği zararlara karşı koruma oluşturur, gün boyu süregelen sıcaklığı geceleri dışarı vermek üzere emer. Cistercium'lular, yalnızca Burgonya bağ çubuklarının dikili olduğu bu bağlara meyve ağaçları dikmez. Antik-çağ tanrıbilimcilerinin hararetle tavsiye ettikleri bu eski uygulamaya yüz vermezler; bu yöntem İtalya'nın güneyindeki bağlara uygun olmakla birlikte, bahar ve güz aylarının çoğunlukla serin ve nemli geçtiği Burgonya toprakları için hiç de uygun değildir. Sonuçta, keşişler bağcılık tekniklerini geliştirirler; gözalıcı ilk mayalanma fıçılarıyla bugün hâlâ görülebilen devasa dört sıkma makinesi yapar ve kapalı bağdan gelen şarap fıçılarını saklamak üzere, ısının hep sabit tutulması amacıyla hayranlık verici bir biçimde tasarlanmış bir mahzen inşa ederler. Kapalı Vougeot asması Burgonya'daki büyük üzüm bağlarının ilk laboratuvarlarından biri olmuştur. Devrime dek Cîteaux kentinin ününe ün katmış ve o dönemden sonra da, bugün bu şöhreti 80 arazi sahibiyle paylaşıyor olsa da yitirmemiştir.

Bağcılığın Batı Avrupa'da ve daha sonra Yeni Dünya'da yayılması Hristiyanlığın yayılmasına sıkı sıkıya bağlıdır. Manastırlar gibi piskoposluklar da Roma uygarlığının yeni dinle tamamen bütünleşmiş bu mirasının yayılmasında başrol oynamışlardır. Şarabı Britanya adalarının kuzeyine ve İskandinavya sınırlarına kadar götürerek Müslümanlığın yayılmasıyla Akdeniz'in güneyinde yitirdikleri toprakları telafi eden yeni topraklar kazandırmışlardır. Ayin, konukseverlik görevi ve keşişlerin yaşama sevinci bu yayılmanın itici güçleri olmuştur.

Dinsel yaşamın ayrılmaz parçası olan iyi çalışma kaygısı (*orare ve laborare*)⁷ olmasaydı, bağcılık yüzyıllar içinde bu kadar ilerleme kaydedemezdi. Champagne'daki Benedikten Hauviller Manastırı'nın kilercisi Dom Pérignon'un adı bu konuda son derece yetenekli bir keşiş olarak tarihe geçmiştir. XIV. Louis'nin çağdaşı olan Dom Pérignon, olabilecek en iyi şam-

panyayı üretmek için farklı bağlardan gelen üzümleri bir arada kullanma tekniğinin geliştirilmesine katkıda bulunmuştur. Kalın şişeler ve mantar tıpa sayesinde layıkıyla hazırlanabilen şampanyaya İngilizler de düşkünlük gösterince kuzey bağcılığı kayda değer bir çıkış yaptı. Aynı dönemde, Avrupa'daki birçok manastır zengin olmuş, keşişleri de yeterince tatlı bir hayat sürdürmüştür. "Ruhun hoşnut kalması için bedene özen göstermek gerekir," diyen Sales'li Aziz François'nın felsefesini uygulamışlardır.

- 1 Hemina, 0.27 litre değerindeydi –J-R. Pitte
- 2 Vâiz, Bap XIX, 2 –J-R. Pitte
- 3 Dom Paul DELATTE, *Commentaire sur la règle de Saint-Benoît*, Sablé, Saint-Pierre de Solesmes Manastırı, 1969 –J-R. Pitte
- 4 Cîteaux'daki Cistercium manastırına bağlı olarak kurulan diğer küçük manastırları, tarikat üyelerini "kızlarımız" diye anardı –ç.n.
- 5 *Cisthe*: Latince "sazlık". Sazlıklar bölgesinde bulunan Cistercium manastırının adı da bu kökten türemiştir –ç.n.
- 6 Bölgede yetişen asmaların rengine gönderme yapılarak Saône vadisine bakan bu dağ koluna Côte d'Or (Altın Yamaç) adı verilmiştir –ç.n.
- 7 İbadet etmek ve çalışmak –ç.n.
- 8 *Reblochon*: Savoie bölgesinde üretilen yağlı, tatlı ve yumuşak peynir –ç.n.

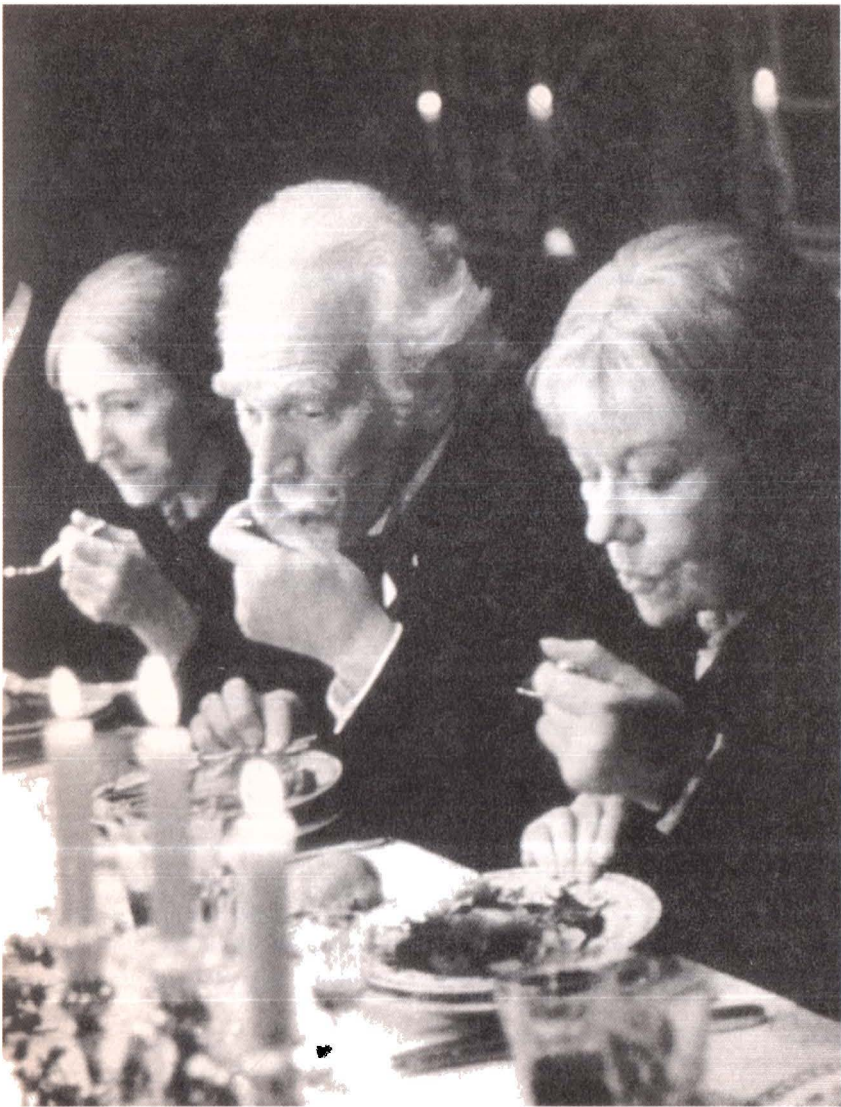
BUGÜNKÜ MANASTIR ŞARAPLARI

Avrupa manastırlarının çoğu bağıcılıktan vazgeçmiştir. Bu geleneği sürdürenler genellikle Navarre'daki La Oliva, Katalonya'daki Poblet, Avusturya'daki Heiligenkreuz ve Fransa'daki Lérins gibi Cistercium tarikatı manastırlarıdır. Cannes açıklarındaki Saint-Honorat adasında, 5. yüzyılda kurulmuş Lérins manastırı, kaliteli beyaz şaraplar ve tadı Bandol'dakilere çok benzeyen yoğun kırmızı şaraplar elde edilen bir bağı işletir.

Cîteaux manastırında bugün yalnızca cins bir sığırın sütünden yapılabilen bir peynir üretilmektedir. Çok ince dilimlendiğinde, Beaune ve Nuits yamaçlarının çok iyi kırmızı şaraplarını, ama ayrıca Mersault, Chassagne ve Puligny-Montrachet ve Aloxe-Corton beyazlarının tadını mükemmelleştiren bir tür reblochon'dur⁸ bu.

Kısa bir süre önce, uzakta Côte d'Or'un seçildiği bir manastır çayır-lığında çekilen bir televizyon programında, küçük bir mandıranın sahibine, Devrim'e kadar manastırının Fransa'nın en geniş bağlarından birine sahip olduğunu ve buraların incisinin de kapalı Vougeot bağı olduğunu düşündüğünde üzülüp üzülmediğini sordum. O da muzipçe asla üzün-tü hissetmediğini, çünkü manastırdakilerin yöredeki şarap üreticileri ara-sında birçok dostu olduğunu ve bu üreticilerin bol bol bağışta bulunduk-larını, başrahibinse iyiliğini göstererek, yirmi yıllık manastır hayatı bo-yunca, Burgonya'nın en iyi şaraplarını tatmasına izin verdiğini söyledi.

ALTINCI BÖLÜM
REFORM ŞARABI



Resim 6. *Babette'in Şöleni*, Gabriel Axel'in filmi, 1987, Karen Blixen'in bir öyküsünden uyarlama.

REFORM ŞARABI

Ayyaş adam bir kadını gebe bırakmaya yeltendiğinde zararlı bir eylemde bulunur; oysa öylece sızıp kalması ve kadınları rahat bırakması daha uygun düşer. Platon evliliği yalnızca kanaatkârlara salık vermekte çok haklıydı. Ayyaşların evlatları, atalarının ölçüsüzlüğünün kefareтини öderler.

...

11 Nisan 1539'da, Doktor Luther bahçesinde dolaşıyor, ağaçların dallarına bakarak, bahar gelir gelmez kışın öldürdüğü her şeye yeniden hayat veren Tanrı'ya şükrediyordu. Ekmeğimizi Tanrı'dan isteyelim, der o. İki yüz yıl ayakta kalan ve çiçeklenen zeytin ağacı Kilise'nin, zeytinyağı İncil'deki hoşluğun, şarap ise Tanrı yasalarının simgesidir.

...

Bir değirmencinin eşiği bağbozumu zamanında bir bağa girip de ağzına kadar dolu bir kaptan kana kana şarap içince, bağın sahibi değirmenciye adaletin ellerine teslim eder ve zararının karşılanmasını talep eder. Yargı, eşek yoldan geçerken bir yudum şarap içti diye sahibinin herhangi bir para cezasına çarptırılmayacağına karar verir.

...

Hizmetkârını mahzenden şarap almaya gönderirken, adamın aşağıya ağzına su doldurup inmesini ve dönüşte başka bir şey içmediğini kanıtlamak için tükürmesini isteyen şu pinti adamın hikâyesi anlatılır. Ama bu hizmetkâr mahzene bir testi su koymuştur, aşağı inmeden önce ağzına doldurduğu suyu tükürür, dilediği kadar şarap içer ve ağzını yine koca bir yudum suyla doldurur. Sonradan, efendisinin cimriliği olmasa, şaraba ilişkin hiçbir aklına gelmeyeceğini kabul eder.

MARTIN LUTHER, Sofra Sohbetleri

Luther'in sofrası üstüne sözleri hoştur, kimi açılardan da Rabelais'vari, hatta kabadır. Şaraptan söz ederken, ya da biradan, Martin Luther neşelidir. Tanrı'nın yenip içilebilen nimetlerinden el çekecek biri değildir. Hristiyanlığın güzel yolunu, İsa'nın kendisinin de önerdiği perhizlerden, ama aynı zamanda dünyevi neşelerden oluşan bir yolu va'zeder. Din adamlarının lüks içinde yaşamalarına karşı çıkılabilir, ama aynı zamanda güzel bir kır yemeğinin, hatta tensel hazların tadına varılabilir, hatta bir rahibeyle evlenilebilir. Bugüne dek, Protestan çevreler sadelikten yana bir imgeyi koruyabilmişken, Katolikler en azından yeme içme konusunda daha hoşgörülü kabul edilmiştir. Bu durum Hristiyanlığın bu farklı yollarının kültürel gerçekliği içinde doğrulanabilir, ama karikatürize etmemek gerekir. Özellikle Alsace'ta' yiyip içmeyi çok seven Protestanlar olduğu gibi, güzel yemeklerden el çekmiş Katolikler de vardır, bugün Hollandalı ya da Fransız dindarlar arasında sayıları çok fazladır örneğin, ama bu Protestan Kuzey Avrupa'da on yıllardır alışlageldiği üzere, özgür bir cinselliği hoşgörmelerini engellemez. Ahlaki coğrafya söz konusu olduğunda hiçbir şey basit değildir...

Protestanların şarapla ilişkisi yine de ortak özellikler gösterir. Reform, bira için Avrupa'da, bir başka deyişle, Ren ve Mosel vadilerindeki en iyi bağlar dışında, asma meyvelerinin olgunlaşamayacağı kadar serin bir Avrupa'da ortaya çıkmıştır. Roma imparatorluğu *limes*'inin,² aşağı yukarı asma tarımının kuzey sınırıyla çakışması belki de rastlantı değildir, Yunanistan'ın ve Doğu'nun mirasçısı Roma uygarlığı şaraptan ayrı düşünülemez çünkü. İmparatorluk sınırlarının ötesindeki Germen bölgeleriye "barbar"dır: Yunan ve Latin dillerini bilmezler, mayalanmış tahıllardan elde edilen *cerevisia* içerler. İmparatorluğu mağlup eden bu Avrupa yine de Romalılığı, Hristiyanlığı ve dolayısıyla şarabı benimser. Şarap bir meyhaneye içkisinden kutsal bir içecek konumuna gelir, Kudas ayininde İsa'nın kanına dönüşür. İnsanların yakınlaşmasını ve gözyaşı ırmaklarını unutturmayı sağlayan belirli tarihlerdeki tüm şenliklerde (karnavallarda ya da güz şenliklerinde) bira su gibi akar. Bir barbar için, şarap, bir Yunan, bir Romalı ya da Akdenizli bir Hristiyan için olduğu gibi –Dionysos, Bacchus ya da İsa'nın kanı– gerçekten de bir tanrı olamayacaktır. Protestanların, kökleri

Akdeniz kültürlerine dayanan, Katolik inancının ruhu Kudas ayinini sonunda reddetmelerinin nedenlerinden biri de budur.

Tüm Hristiyanlar gibi, Protestanlar her şeye rağmen Son Yemek'in hatırasına bağlıdırlar ve onu anmak için şarabı kullanırlar. Kullanım farklılığıysa şarabın esriten içki değil egzotik bir ürün olarak görülmesindedir. Tadını çıkara çıkara, ölçüsüzce içmek söz konusu değildir; bu içecekten uzak durmak uygun düşer. Gerçek anlamda püriten çevrelerde, Bordeaux Les Chartrons'da örneğin, ölçülü tüketme alışkanlığının ve Bordeaux şaraplarını durulaştırmak üzere İngilizlerin buluşu sulandırma işleminin kaynağında da bu vardır; sulandırma şarabın şişelerin dibinde kendini gösteren karanlık ruhuyla, Tanrı'ya kendini olanca saydamlığıyla sunması gereken tüketici arasında bir aracı yöntemdir.

Bir tek bâkir doğa (balta girmemiş ormanlar, azgın dalgalarıyla okyanuslar, geçit vermeyen dağlar) Tanrı'ya özeldir; şarap tam anlamıyla Tanrı'ya özel olamayacak kadar uygarlık işidir ve insana özgüdür. Kendini şaraba verenlere karşı dikkatli olmak gerekir. Karen Blixen, Norveçli son derece püriten, Luther'ci küçük bir topluluğun üyeleriyle büyük bir Fransız aşçıyı konu alan *Babette'in Yemeği*'nde şarabın tehlikelerini gözler önüne sermiştir: "Martine mutfağa getirilen onca şişeyi görünce irkildi. Şişelerden birini alıp alçak sesle şöyle dedi: 'Bunun içinde ne var, Babette? Şarap değildir, umarım?' — Şarap mı, Madam? dedi Babette, yüksek sesle. 'Hayır! Hayır! Bu bir Clos-Vougeot 1846.'"

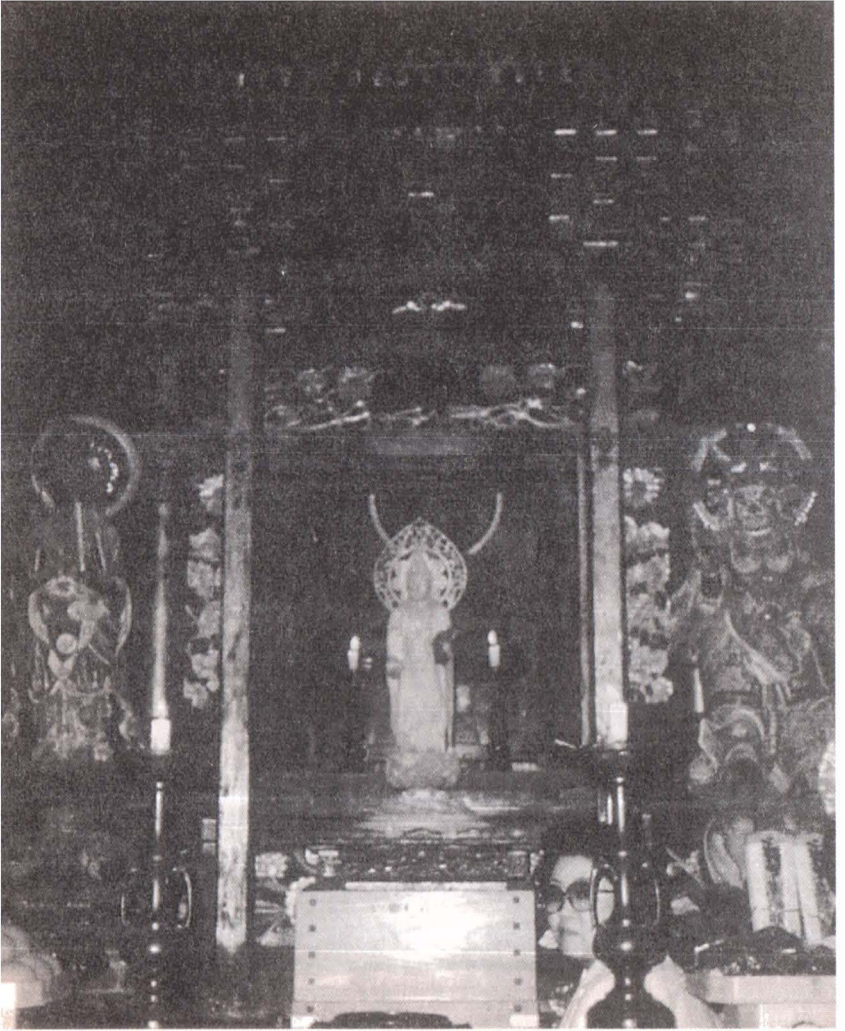
Yemeğin sonunda, tüm yürekler altüst olur; kaplumbağa çorbası ve bildircin yahnisine eşlik eden Amontillado'yla, Veuve-Cliquot ve Burgonya şarabıyla birlikte Güney Avrupa'nın tüm o tutkularının şiddeti Norveç fiyorduna akın eder. "Az konuşan yaşlı insanlar dil yetisine kavuştular; yıllardır sağır olan kulaklar onları dinlemek için açıldı. Zamanın kendisi sonsuzluğa karıştı." Geçmişte karasevda çekmiş yaşlı bir general, sonunda arzularının nesnesine aşkını ilan eder: "Bu akşam, anladım ki, sevgili hemşirem, bu dünyada her şey mümkün."

- 1 Bu konuda İsviçreli papaz Olivier Bauer'in güldürücü öğelerle dolu çalışması zevkle okunabilir, *Le Protestantisme à table. Les plaisirs de la foi, Cenevre, Labor et Fides, 2000* -J.R. Pitte
- 2 *Limes*: Roma imparatorluğunda taşra eyaletlerinin sınır bölgesi -ç.n.

KATOLİK ŞİŞESİ, PROTESTAN ŞİŞESİ

Dünya şarapları çeşitli biçimlerdeki şişelerde piyasaya sürülür, ama iki tip şişe üretimin ağırlıklı kısmını paylaşır: Şarapların yaklaşık % 30'u Burgonya, % 60'ı da Bordeaux şişesine doldurulur. Her iki şişe de yaklaşık 75 cl. şarap alır. İlkinin omuzları düşük, alt kısmı şişkindir. Modern zamanların başında üretilmiştir. O dönemde kullanılan cam üfleme teknikleriyle üretimi en kolay şişedir. Oval bir kabarcık şeklindedir (dik durması için üstüne hasır geçirilmesi gereken geleneksel Chianti şişesi bugün hâlâ bu biçimdedir) ve pontil adı verilen bir değnekle arkası bir dayanak oluşturulacak şekilde göçertilmiştir. Diğer şişeyse uzun bir silindir biçimindedir. Omuzları kare, kısa ağzı da silindir biçimlidir. 18. yüzyıldan 19. yüzyıla geçilirken ortaya çıkar. Büyük olasılıkla, şarapları durulaştırmaya dayalı İngiliz, Hollanda ve Alman alışkanlığına göre üretilmiştir. Omzundaki çukur şarap çökeltisinin daha iyi korunmasını sağlar. Kuzey Avrupa'nın zengin çevrelerinde kırmızı şarap içme alışkanlıklarındaki aşırı incelikler, bu bölgelerin püriten kültürüne doğrudan bağlıdır. Tanrı'ya ve benzerlerine karşı saydam olmak gerekir; ihtiyatla ve ölçülü içmek gerekir. Bunun dışında –bilimsel hiçbir kanıtı bulunmamakla birlikte– bu şişe biçimlerini Katolik ve Protestan dünyasında uzun zaman ölçü alınmış bedensel estetiğe göre düşünmemek elde değildir. Obezlik, Katolik din adamları arasında Protestan papazlarda olduğundan çok daha yaygındı... Bugün, Bordeaux şişesinin Burgonya şişesinden daha sık olduğu söylenir. Özellikle de, Arjantin ve Şili dışında büyük bölümü Protestan olan Yeni Dünya ve güney yarımküredeki bağlarda rakibini epey geride bırakmış olmasının nedeni de budur.

YEDİNCİ BÖLÜM
ÜZÜM BAĞI, BUDİZMİN YOLDAŞI



Resim 7. Elinde üzüm salkımıyla hekim Buda. Katsunuma'daki Daizenji tapınağı, Japonya.

ÜZÜM BAĞI, BUDİZMİN YOLDAŞI

“Batılılar kimi zaman Taocuyu ve Zen Budisti (Çince *Tch’an*) özgülük düşkünü, aşırı içkici, her türlü zorunluluktan sıyrılmış, rüzgâr ne yönden eserse oraya savrulan kaçık bir keşiş gibi düşünürler. Gerçeklikten bu kadar uzak bir yargı olamaz. Budistler perhizle yaşarlar ve Taocular şarap ya da birayı konukları için saklarlar. Bir dostun ziyaretinin saygıyla ve zevkle karşılandığı Çin geleneğine uygun olarak, konuklara yalnızca en iyi şaraplar sunulmalıdır.

En eski ve en beğenilen Çin şaraplarından biri *Zhonguo Hong’dur*. Düz ve koyu renkli şişelerde, burularak açılan kırmızı bir tıpa, kırmızı ipekten bir kurdele ve doreli, kıpkırmızı bir etiketle piyasaya sürülür. Tatlıdır, biraz da aperitif şaraplarını ya da Batı’nın tatlı şaraplarını andırır ve yemeklerden önce ya da sonra bir ziyafete tat katmak için ikram edilebileceği gibi, kışın dondurucu rüzgârlarına karşı ilaç olarak portakal kabukları ve tarçınla sıcak da sunulabilir. Körili yemekleri ve sebze- li yahnileri de çeşnilendirebilir.

Çin’de davetli olduğunuz bir yemeğe şarap götürüyorsanız, yanınıza mutlaka bir tirbuşon almalısınız. Çin şaraplarının çoğu metalden, burularak açılan bir ağız kapçığı olan şişelerde satılır. Ev sahibinde tirbuşon olmayabilir ve tıpayı bir çubukla şişenin içine itelemek zorunda kalabilir.”

MICHAEL SASO,

À la table d’un cuisinier taoïste, Arles, Philippe Picquier, 1998.

Şaraba dair simgeleri ve mitosları birbirlerine Doğu-Batı yolu üzerinden aktarmış olan Ortadoğu ve Akdeniz dinleri ile bu içki arasında bir bağ olduğu çok açıktır. Hindistan’ın kuzeyinde doğan Budizm daha çok çay içme alışkanlığını geliştirmiştir; çay uyarıcı etkileriyle uzun süreli, sessiz gece meditasyonları boyunca uyanık kalmak isteyenler için ideal içecektir. Buda, takipçilerine alkolü yasaklamıştır, ama şenlik

günlerinde ya da hastalık durumunda inananların içmesine izin verilir. Bu arada, üzüm şarabı, en azından Mahayana'nın (kelime anlamı Büyük Araç) yaygın olduğu coğrafi bölgede bilinmeyen bir şey değildir. Eskinin animist dinlerini (Taoculuk, Şamanizm, Şintoizm) silmeden onlara eklenen yeni dinin yayılma yollarından biri incelendiğinde bu durum daha iyi anlaşılır. Budizm önce, MÖ 2. yüzyılda Pakistan'a ve Afganistan'ın kuzeyine, daha sonra Orta Asya'ya, Çin'e, İpek Yolu'na, Kore'ye ve 6. yüzyılda da Japonya'ya ulaştı. Bu arada, üzüm asması da gizlice bu alaya katıldı. Aynı dönemde pek başarılı olmasalar da Çinlilerin evrenine sızmaya çalışan Nasturi Hristiyanlar beraberlerinde asma bitkisini getirdiler. Asmanın ve üzümün Asya dillerindeki adı bunun çok açık bir belirtisidir. Japoncadaki *budo* Kore dilindeki *poto*'ya, Çincedeki *putao*'ya yakındır, ki o da Fergana dilindeki *budaw* ve Farsçadaki *bade*'den (şarap) gelir. Nitekim sofralık üzüm ve şarap elde edilen Çin asmaları, *Vitis bryoniaefolia* ya da Japonya'da, özellikle Hokkaido adasında üretilen, frambuazinkine yakın tatta bir şarap veren (yama-budoşu, dağ üzüm şarabı) yabani asma *Vitis thunbergii* gibi Uzakdoğu türlerinden değil, *Vitis vinifera* türündendir.

Şarap Çin'e, milattan hemen sonra, Hanların egemenliği döneminde İran'dan gelir. Batı'daki uluslar tarafından Çin hükümdarlarına sunulur. Bağcılık ve şarap üretim teknikleri ise 5. yüzyıla kadar Türkistan'da (bugünkü Xinjiang) geliştikten sonra 7. yüzyılda, Tang'lar döneminde Çin'e ulaşır. Daha sonra Marco Polo nefis olduklarını söylediği Shanxi şarapları içecektir. 8. yüzyılda, Japon misyonerleri Çin'e gidip oradan birçok teknik, ama aynı zamanda yazı ve Budizmi öğrenip geri dönerler. Keşiş Gyoki bu misyonerlerin en ünlülerinden biridir; döndüğünde yeni dini yaymak için Japonya'yı bir uçtan bir uca kateder. 718 yılında, Kofu yakınlarında, Tokyo'nun yaklaşık yüz kilometre uzağındaki bir iç havzada, Katsunuma'dayken Buda'nın kendisine görünmesiyle büyük bir şerefe nail olur. Buda ona asma fideleri verir ve bunların mucizevi meyvelerini nasıl kullanacağını öğretir. Bölgede çok yaygın olan bu efsane, asmanın Japonya'ya giriş tarihine uygundur. Ama Budizmin kuşkulu yaklaşımı nedeniyle, asma Japonya'da şarap üretimi için değil üzümleri için yetiştirilir. Görünüşe göre, yeni bir misyoner kuşağının Fransa'ya gidip –özellikle Champag-

ne'da- şarap üretimini öğrenerek bu tekniği Katsunuma'ya getirmesi için 1868'deki Meiji devrimini beklemek gerekmiştir. Asma Japonya'ya, İtalya, İspanya ve Portekiz'de olduğu kadar Suriye, Yemen ve Turfan gibi Orta Asya vahalarının geleneksel bağlarında raslanan, Kafkasya, Mezopotamya ve İran kökenli çok eski bir teknik uyarınca çardak bitkisi olarak getirilmiştir.

Bu önemli yolculuğa rağmen, 20. yüzyılın sonuna dek asma ve şarabın Uzakdoğu'da Uzakbatı'daki kadar yaygınlaşmadığını kabul etmek gerekir. Her şey çok daha hızlı gelişebilirdi. Aslında Japonya'da, az da olsa Kore'de, Çin metropollerinde (Şangay, Pekin, Kanton, Hong Kong), Singapur'da, uluslararası şarapçılık ödüllerini kazanabilen büyük şarap üreticileri vardır. Eğer Çin'in ekonomik büyümesi dünyaya açılışıyla aynı ritimde ilerliyorsa, bunda nüfusun önemli bir bölümünün şarap üretimine yönelerek, yirmi yüzyıl gecikmeyle, bu konuda Batı'yla arasındaki açığı kapamasının da payı olabilir. Doğu'nun incelikli damak zevki harikalar yaratmıştır. Artık Çin 11 milyon hektolitrel bir üretimle dünyanın yedinci şarap üreticisidir. Bu rakam yılda kişi başına bir litre eder. Bu da dünya ortalamasının iki katıdır! Japonya'da şarap içmek artık çok sık bir alışkanlık haline gelmiştir, öyle ki şimdiye dek saki, bira ya da viski gibi erkeklere özgü içkilerin tüketiminden uzak tutulmuş olan kadınlar iyi şaraba bayılırlar. Tokyo ve Osaka'nın iyi restoranları öğle yemeklerinde daha çok kadınlarla doludur ve bu şen ve seçkin müşteriler seçmeyi, lezzetlerini ayırt etmeyi bildikleri büyük bir şişe Fransız şarabı ismarlamaktan geri durmazlar.

UZAKDOĞU'NUN ŞARAP İÇME TARZI

Budist rahipler, özellikle en çileci Zen manastırlarında alkollü içecekleri tüketmekten neredeyse tamamen el çekmişlerdir. Yine de faniler topluluğu aynı yaşağa hiçbir zaman tâbi olmamıştır. Alkol tüketimi meşru olmakla kalmaz, insanlarla yakın ilişkiler kurmak amacıyla dostlar arasında içilmesi öğütlenir. Uzakdoğu ülkelerinin alışkanlıkları, insanları fazla alkole pek dayanamadıkları için daha da korkutucu olur, bir şey yemeden asla içmezler çünkü. Çin, Kore ve Japonya'da hiçbir bar, yanında bir ya da birkaç sıcak ya da soğuk yemek tabağı olmadan alkollü içki servisi yapmaz. Evde ya da restorandaki iyi bir yemek sırasında, belirsiz bir sırayla ve birçok kez, önce bira, sonra viski, tahıl likörü, ardından saki, neden sonra şarap ikram edilmesi ender rastlanan bir durum değildir. Davetlilerin pek azı böylesi bir ikrama dayanabilir ve Tokyo ya da Seul metrosunda, akşam saat 10'a doğru sendeleyerek evine dönen işadamlarının görünümü de hiç şaşırtıcı değildir.

Kültür Devrimi'nden kurtulan ve çıkış yolunu yeme ve içmenin zevkinde bulan ünlü Çin gastronomu Lu Wenfu, romanının sonundaki ziyafette, Çin'de nasıl şarap içildiğini betimler: "Bao Kunnian bardakların bulunduğu bir dolabı açıp kadehleriyle birlikte iki şişe Tonghua şarabı çıkardı. Zhu Ziyi bu ilk kadeh hakkında bir yorum yapmamıştı, ama yemeklerin başında beyaz alkollerden kaçınmak gerektiğini biliyordum, yoksa boğazınız yanar ve tad alma duyunuz körelir. Yine de beyaz alkol istiyordum ben. Ve altmış dört derece değilse eğer, tatsız buluyordum: Kara yıllar döneminde içmeye başlamıştım! Bao Kunnian kadehleri ağzına kadar doldurunca yakut rengi oldular. Çarpıcı, çekici koyu bir kırmızı. Değerli şarapla doldurulunca sanki ışıldayan kadehler."²

- 1 Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, Arles, Philippe Picquier, 1988, s. 146-147 -J-R. Pitte.
- 2 Tang döneminde yaşamış şair Wang Han'ın dizesi -J-R. Pitte.

SEKİZİNCİ BÖLÜM
SAKİ, JAPON TANRILARININ İÇKİSİ



Resim 8. Bir Şinto tapınağının girişinde sake fiçileri. Tokyo, Japonya.

SAKİ, JAPON TANRILARININ İÇKİSİ

8. yüzyıl başında yazılmış kutsal bir şiir, Kojiki, bir bölümünde veliaht prens Homuda'nın, 362-394 yılları arasında hüküm sürecektir müstakbel imparator Ojin'in hac ziyaretinden dönüşünü anar. Annesi, arınması için kutsal bir kıyıya göndermiştir prensi ve tedavi eden ama aynı zamanda yağmur Tanrısı olan Sukuna'ya atfettiği bir saki ikram eder ona.

"Prens geri döndüğünde, annesi Okinaga-taraşi-hime-nomikoto hoşgeldin sakisi hazırlayıp ikram etti ona. Ve annesi şu ezgiyi söyledi:

Bu saki
Benim sakim değil.
Onu gelip sunan
Ona Tanrısal güçlerinin
Görkemini vermek için delice çırpınan
Onu nice erdemiyle
Görkemli kılmak için debelenen
Saki efendisi
Sukuna-no-kami'dir
Tokoyo ülkesinde'
Dikilmiş mezar taşları altında yatan.
Boşalt kadehini.
Hadi, hadi.
Ve annesi ona sakiyi sundu.
KOJIKI, 39. şiir³

Animizme yani ruhun hayat ve varlığın temeli olduğuna derinden inanılan tek zengin ülke Japonya'dır. Takımadanın ilk dini Şinto hem karmaşık hem de anlaşılması güç bir dindir. Tektanlı dinler, hatta Budizm'de olduğu gibi bir Tanrıbilim üstüne kurulmuş akılla birle-

şen bir imandan çok varlıklarla nesnelerin kutsallığına, dile getirilemeyeceğine karşı genel bir kabul, bir yakınlık ister. Lamartine'in dizesi Japonya için çok uygundur: "Cansız nesneler, bir ruhunuz var mı sizin?" Tanrıları, dağlara, taşlara, pınarlara, ırmaklara, göllere, ağaçlara, hayvanlara ve insanlara can veren on binlerce ruhtan, *kami*'den oluşur. İnsanların en kutsalıysa kişi olarak bütünüyle Japon halkıyla ve Japonya'yla özdeşleştirilen imparatorudur. Şintoizm saki'ye büyük saygı duyar, pirinçten elde edilse de şaraba çok benzeyen bir içecektir bu.

Sakiyi kavramak için, Japonya'da tarımın kökenlerine inmek gerekir. Çin'den gelen pirinç, Yayoi döneminde (MÖ 3. yüzyıl-MS 3. yüzyıl), Kore üzerinden Japonya'ya girmiştir. Ormana ve *yamano-kami*'e (dağ Tanrıları) terk edilen ovaların, eğimli bölgelerin (takımadanın % 70'i) özenle değerlendirilmesini sağlayan da odur. Dolayısıyla pirinç en kutsal bitki, başlıca *kami*'lerden [Tanrılardan] biri olur, Batı'da Keres'e ve İsa'ya ("bu benim bedenim") bağlanan buğday ve ekmekle aynı değeri taşır. Tokyo imparatorluk sarayının kutsal çeltik tarlasında her bahar düzenlenen, imparatorun gerçekleştirdiği ekim töreni, basında yer alan önemli bir törendir ve geçmişte Çin imparatorunun, daha sonra da Mao Zedong'un yürüttüğü törenleri andırır. Son dönemlerde tüketimi azalmış olsa da, pirinç Japonların ruh dinginliği için vazgeçilmez, ülkenin kimliğinden ayrılmaz bir besindir. Gerçekten de çok beğenilen tek tür *Oryza japonica*'dır ve eğer Birleşik Devletler'den geliyorsa, Japonlar tadını elbette hiç hoş bulmazlar, çünkü takımadanın kutsal topraklarında yetişmemiştir. Bu durum sıkı bir milliyetçilikten çok kültürel açıdan kendini inandırmaktan kaynaklanır.

Saki şarap yapmak için kullanılanlara benzer büyük, ahşap teknelelerde pirincin saf suda mayalanmasıyla elde edilir. Filtre edildikten sonra alkol oranı 16°- 18° alkollü, yarısaydam bir şarap ya da bira gibi görünür. Tadı biraz yavan ve tatlımsıdır. Yabancıları ve özellikle de, onda her zaman ki içkilerinin sertliğini ve belirgin kokusunu bulamayan şarap meraklılarını, onu acılık bakımından yeterli bulmayan biracıları şaşırtır.

Saki, pirinç ve çok saf su *kami*'lerinin, olanak varsa kutsal bir dağın eteğinde gerçekleşen birleşmesini onaylayan dini törenler eşliğinde üretilir. Üretim düzenli gerçekleşsin diye Şinto rahipleri, özellikle maya-

lama sürecinde sık sık çeltik tarlalarına, pınarlara ya da maya teknelerinin başına çağrılır. Saki üreticilerinin büyük çoğunluğu soyağaçlarından gurur duyan eski ailelerden gelir, atalarının ve ebedi Japonya'nın geleneklerini sofuca korurlar. Artık en modern biyoteknolojiler sakinin dünyasına girmiştir, ama gizliden gizliye iş görürler. El emeğiyle içki üretilen birçok fabrika ise, çoğu Meiji dönemi (1868) öncesinden kalma, eski, ahşap binalara yerleşmiştir. Buralarda hijyenik açıdan çok katı kurallar vardır, çünkü toprağın, pirinç çeşidinin (çok az verim alınarak üretilen çok değerli türleri vardır), bitkilerin büyüdüğü mevsimde hüküm süren havanın ve hazırlanma sürecinin, bölgenin özgün tadının mayalanmada öne çıkarılması önemlidir. İşin erbabları tüm bu nüansları ayırt etmeyi bilirler ve saki fiyatları, tıpkı şarap fiyatları gibi bir bölgeden, ya da bir fabrikadan diğerine farklılık gösterir.

Saki Japonya'da dinsel yaşamla iç içedir. Yakın bir tarihe kadar, evlilik törenleri dışında kadınlar tarafından pek az içilmiştir. Evlerde, özellikle dolunayda odalardaki sunaklarda Tanrılara sunulur. Tapınaklara fıçı ya da şişelerle verilir. Büyük tapınaklar duvarları yerden tavana kaplayan, hasır ya da renkli yazılarla kaplı fıçılarla süslenmiştir. Tüm dini bayramlarda (özellikle yılbaşında) ve Japonların çok sevdiği o olağanüstü doğayla birleşme fırsatlarında, erik ve kiraz ağaçları çiçek açtığında, lâpâ lâpâ kar yağdığında ve dolunayda saki içilir. Bir Japon için, pembe kiraz çiçeklerinin taçyapraklarının yağmuru altında ailece suşi yiyip saki içerek ve o anın yoğunluğunu yansıtan küçük bir şiir, bir *haiku* yazmak kadar heyecan verici bir şey olamaz. Koruyucu Tanrının tahtırevanının dans edilerek dolaştırıldığı köy ya da kasaba (*matsuri*) şenlikleri de bol bol saki içmek için fırsat oluşturur. Şarapta olduğu gibi, yine insanları yakınlaştıran, neşe veren ama aynı zamanda insanlarla Tanrı arasında aracılığı üstlenen bir içki söz konusudur.

SAKİ İÇME SANATI

Saki genellikle lake ahşap, porselen ya da değerli metallerden küçük kadehlerle içilir. Geleneksel olarak el sıcaklığından daha düşük bir ısıda, ılık olmalıdır. İçinde kaynamış su bulunan küçük porselen kaplarda ısıtılarak bu sıcaklığa getirilir. Bu alışkanlık büyük ölçüde Japonya kışlarının soğuğuna bağlıdır, içinden rüzgârların geçtiği evleri ısıtmanın zorluğu, yumuşak yünlülerle astarlanmış giysilerle ısınmayı, kaynar sulara (tercihen termal suyuyla doldurulmuş banyolara) girmeyi, sıcak çay ya da ılık saki içmeyi gerektirir. Bunda doğaya karışma isteğinin de payı vardır, oysa Xavier de Planhol'un göstermiş olduğu gibi,³ buzla içme alışkanlığı, insanın çevresine karşı üstünlüğünü göstermeye önem veren uygarlıklara özgüdür. Sonuçta, 37° sıcaklık, alkolün fazlasıyla buharlaşmasına neden olmadan, çevresiyle aynı ısıdaki sakinin kokularını yayar. Konyak meraklılarının bardaklarını avuç içlerinde tutarak ısıtmalarına benzer.

Bugün Japonya'da buzlu saki içme modası özellikle gençler arasında gitgide yaygınlaşmaktadır. Amerikan modasına uygun olarak Japonya'da buzlu içilen beyaz şarapla rekabete dayalı kültürel bir gelişim söz konusudur.

Kibarlık gereği komşulara saki şişesi iki elle tutularak servis yapılır ve ev sahibi kendi kadehini en son doldurur. İçmeden önce, kadeh kam-pai denerek kaldırılır, "dibini görene dek" diye çevrilebilecek bu sözcük Çince kempe sözcüğünden gelir. Korelilerse kombe der.

1 Öte dünya –J-R. Pitte.

2 Alıntılayan Hartmunf O. Rotermund, *Religions, croyances et traditions populaires du Japon* 1, Paris, Maisonneuve ve Larose, 1988 –J-R. Pitte.

3 Xavier de Planhol, *L'Eau de neige. Le tiède et le frais*, Paris, Fayard, 1995 –J-R. Pitte.

DOKUZUNCU BÖLÜM
HURMA ŞARABI, AFRIKA’NIN İÇECEĞİ



Resim 9. Hurma şarabı testisi. Kamerun, Barnessing işi. İlk Sanatlar Müzesi, Paris.

HURMA ŞARABI, AFRİKA’NIN İÇECEĞİ

Kralın öldüğünü ilan ettikten sonra, müteveffa hükümdarın oğlu kraliyet mutfağına girer, hurma şarabıyla dolu bir asmakabağını yere atıp kırar ve şöyle der:

*Bwaniel ooo,
Mabaang maciaki!*

*Karanlık çöktü
İçkiler döküldü!*

İçkiyle dolu asmakabağı güç simgesidir. Kral hayattayken ona gün boyunca hurma şarabı ikram edilir. Asmakabağının kırılmasıyla, artık sonunun geldiği, bundan böyle içemeyeceği söylenmek istenir. Bu şarap dünyalarına yeni gelen kişiye özen göstermeleri için atalara sunulur.

Bushoong'larda kralların ölüm ritüeli'

*Baobap kesilecek bugün.
Köyün reisi korkmuyor şeytanlardan.
Baobap kesilecek bugün.
Gecenin kazanlarına sahip olanlar korksun.
Yabancı kültlere bağlanmayalım
Atalarımızın ruhlarını çağıralım.
Hurma şarabı içelim.
Arınmak için yıkanalım.
Gücü olan herkes köyü korusun
Büyücüler iş başında.*

Kongolu şarkıcı Itoura Moussongo'

*Ve hurma şarabıyla sarhoş olmak
Rüzgârın sesini dinleyerek.*

"Syracuse," Henri Salvador'un şarkısı (Sözler Bernard Dimey).

Tüm uygarlıklarda, kaynağını doğadan ve daha çok da kültürden alan yiyecekler, içecekler, çiğnenen ve dumanı tüttürülen ürünler vardır. Bunlar kaygıları unutturmaya yaradıkları gibi toplumsal ve dinsel birer aracıdır. Bu tür içeceklerin kimileri meşrubat (gazlı ya da gazsız madden suları, bissap,³ şerbet, limonata, soda vb.), kimileri uyarıcı (çay, kahve, mate, ginseng, Coca-Cola vb) olarak içilir, kimileriye hafif bir sarhoşluk, bir esrime (bira, elma şarabı, saki, Uzakdoğu'nun armut şarabı, *pulque*,⁴ üzüm şarabı vb.) ya da ağır sarhoşluk (tüm anakaralarda var olan ve mayalı tüm içkilerden elde edilen damıtılmış alkoller) ve sanrı (Malinezya *kava*'sı, çeşitli Amazon ya da Afrika içkileri) yapar.

Hurma şarabı Sahra'nın güneyinde Afrika'nın esritici içeceği. Hurma ağacının birçok çeşidinin özsu bu şarabın hazırlanmasında kullanılır.⁵ Ekvator bölgelerinin yağlı hurması (*Elaeis guineensis*), savana bölgelerinin palmira hurması (*Borassus flabellifer*), vadilerin derinliklerinde yetişen Rafah hurması (*Raphia vinifera*), Asya'dan Zengibar üzerinden gelmiş hindistancevizi ağacı (*Cocos nucifera*). Şekerli özsu en tepedeki filize çentik atılmasıyla elde edilir, dolayısıyla sarmaşıklardan ya da ipten bir kemer bağlayıp tehlikeli bir biçimde ağacın tepesine tırmanmayı gerektirir. Tırmanıcılar bir asmakabağı, toprak bir çömlek (*canari*) ya da bir şişe alıp çentiği günde iki kez tazelemek üzere ağaca çıkarlar. Her ağaç, yılda yaklaşık bir ya da iki ay boyunca, günde bir litreden dört litreye kadar özsu verir. Kimi bölgelerde, ağaçlar tüketilene dek kullanılır, sonrasında da gövdelelerinden yararlanılmak üzere kesilirler.

Sıcaklık nedeniyle, güneş ufukta yükseldikçe içeceğin alkol derecesi hızla artar. Başlangıçta epey şekerliyken çabucak sertleşir ve alkol oranı % 6 ya da 7'dir. Yalnızca bir iki gün korunabilir ve sonrasında hemen sirkeye döner. Tadı yalnızca hurmanın cinsine göre değil, ağacın cinsiyetine, mevsime, güne ve özsuyunun alındığı saate göre de değişir. Kurak mevsimde, vadilerin nemli derinliklerde bitmiş ağaçlardan elde edileni en iyisidir. İdeal kalitede bir şarap çentik atıldıktan sonraki on beş gün içinde elde edilir. Sabah alınan daha hafif, akşamki daha keskindir.

Bayram günleri, tüketilen miktarlar göz önüne alındığında, şarabın etkisi tüm görgü kurallarının unutulup tabuların aşılmasına neden olabilir.

Hurma şarabı mevsimlere ve tarım çalışmalarına, insan hayatının belli dönemlerindeki törenlere (doğum, erginlik, nişan, evlilik, cenaze), ataların ve geleneksel Tanrıların kültlerine bağlı olarak tüketilir. Kaygıları ve anlaşmazlıkları unutturur, insanın transa geçmesine, kendinden geçmesine dans etmesine, büyü yapmasına, tedavi etmesine, Tanrılar ve atalarla doğrudan iletişim kurmasına olanak tanır. Uygun kimi kökler ya da otlarla karıştırıldığında bir afrodisyak olarak da kullanılır. Fransa'nın kırsal alanlarında yakın bir tarihe kadar süregelen alışkanlığı anımsatırcasına, cenaze törenleri, tam bir esrime içinde sona ermesi gereken uzun süreli içki sofralarının vesilesidir. Kongolu Apfuru'larda da aynı durum geçerlidir. Hayvanlar (ya da geçmişte Aşkanti'lerde olduğu gibi insanlar) kurban edilirken daima bol bol şarap içilirdi.

Afrika toplumlarının birçoğunda, şarap iktidarın işleyişine sıkı sıkıya bağlıdır. Kimi krallar sürekli esrik bir halde egemenliklerini sürdürürlerdi. Nitekim Portekizli denizci Valentino Fernandez, 16. yüzyılın başında, Casanmansa'da Diola'ların kralıyla karşılaştığında şu açıklamayı getirir: "Sabahtan gece yatana kadar, yanında hurma şarabıyla dolu bir asma kabağı durur, iki üç laf edip hemen kabağı alır ve şarap içer." Fildişi Kıyısı'ndaki Baule'lerde, Pazartesi şarabı genelde ailenin en büyüğüne ayrılmıştır, çünkü bu tatil gününde Toprağın ve Ataların onuruna şarap içilir. Her aile ya da köy reisi evine uğrayan konuklara ikram etmek üzere şarap bulundurmalıdır. Protestan papazlarının soğuk ya da mayalanmış sütü, Uzakdoğu'nun çayı, Arapların naneli çayı ya da kahvesi ve Avrupalı bağcılarının şarabı eşdeğerdir. İslam dini, birayla ve ithal edilen diğer içkilerle rekabet bugün Afrika'daki hurma şarabı üretme ve tüketme geleneğini tehdit etmektedir.

Hurma şarabıyla ilgili bu Afrika ritüelleriyle eski Dionysos ve Bacchus kültleri⁶ arasında karşılaştırmalar yapmak olanaklıdır. Tüm insan toplumlarına ortak eski soy zincirlerini ve kültürel mirası esinler, bu da kitaplı dinler, özellikle de Hristiyanlık için bile rahatsız edici değildir. Ayini dağını ya da hurma şarabıyla kutlama tartışması ilk Portekiz misyonları kadar eskidir. Çin'de pirinç şarabı konusunda olduğu gibi, Roma bu öneriye her zaman şiddetle karşı çıkmıştır. Öyle olmasa, üzüm şarabı Antikçağ'dan beri tüm kıtalara bu kadar iyi yayılamazdı.

HURMA ŞARABI BİR SÜRE SONRA ŞİŞELENIYOR

Hurma şarabının tadı ferahlatıcı etkilerine ve mayalandığı sırada fokurdamasına bağlıdır; üzüm şarabı söz konusu olduğunda buna şıralanma denir. Sorun hurma şarabının son derece dayanıksız olmasından kaynaklanır. Bu nedenle ticareti hep kısa mesafelerde yapılır. Kütükten oyulma kayıklarla taşınabildiğinde biraz daha uzun mesafelere ulaştırılır. Taşıma, kapların patlamasını önlemek için ağzı açık kaplarda yapılagelmıştır.

Kamerun'da ya da Fildişi Kıyısı'nda pastörize edilip şişelenmesi için uzun süre denemeler yapılmışsa da tüketiciler bu ürünü, tadı çok daha yüksek fiyatla satılan doğal ve taze hurma şarabından belirgin bir biçimde farklı olduğu için hiçbir zaman fazla beğenmemişlerdir. Nijerya'da bu denemelerin biraz daha başarılı olduğu anlaşılmaktadır, ama genelde, Afrika'nın zengin kentlileri, ihtiyaç duydukları büyük miktarlarda şarabı köylerdeki akrabalarına ısmarlamayı tercih ederler. Son dönemde Casamance'da (Senegal) Skiring burnuna yerleşmiş bir Bordeaux'lu, André Faureau, ürünün başlangıçtaki tadını ve gazını korumayı sağlayan bir yöntem geliştirmiştir. Şarabı, 2002 yılında Dakar'daki Uluslararası Tarımsal Gıda Fuarı'nda büyük başarı elde eden şampanya şişeleri içinde piyasaya sürmektedir.

- 1 Gérard de WALLENS'den alıntı, *Les Rites de la royauté attachés à la personne du roi chez les Bushoong*, La Celle Saint-Cloud, Les 40 cerisiers, 2002 –J-R. Pitte.
- 2 Le rêve adlı albümünden parça, 1992, (<http://itouramoussongo.free.fr>) –J-R. Pitte.
- 3 Senegal'de *bissap* diye anılan bir tür kuşburnu: *Hibiscus Sabdariffa*. Bu bitkinin kırmızı çenekleri şarap rengi bir su verir ve Afrika'da yaygın olarak tüketilen şurup, çay ya da bira gibi güç verici birçok içeceğin üretiminde kullanılır –ç.n.
- 4 Çeşitli sabırotu türlerinin fermentasyonu ile elde edilen bir tür Meksika içkisi –ç.n.
- 5 Daha fazlasını öğrenmek için bkz. Alain Huetz de Lempis, *Boissons et Civilisations en Afrique*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, "Grappes et millésimes" dizisi, 2001 –J-R. Pitte.
- 6 Henri Jeanmaire, *Dionysos. Histoire du culte de Bacchus*, Paris, Payot, 1951 (1991 baskısı) –J-R. Pitte.

ONUNCU BÖLÜM
BİRA, DAHA ESKİ TANRILARIN İÇECEĞİ



Resim 10. Hastings savaşıdan önceki son yemek sırasında kadeh ve boynuzlarla içki içiliyor, Kraliçe Mathilde'e ait duvarhalısı, 11. yüzyıl, katedral hazinesi, Bayeux.

BİRA, DAHA ESKİ TANRILARIN İÇECEĞİ

*Ve böylece götürsünler beni, tüm Tanrıların huzuruna
Söyleşmek için onlarla, ziyafet sofralarında yer almak için
Ekmeklerini yemek, biralarından içmek için
Ve belirlemek için kaderini intikamcılar Marduk'un!
Tüm büyük Tanrılar [...] meclislerinde [...]
Fısıldaşıp durdular ve yer aldılar ziyafette;
Ekmeklerini yediler, biralarını içtiler:
Başdöndüren tatlı içeceklerle doldurdular kamışlı kadehlerini
Ve içlerine çekip yuttular esritici içeceklerini,
rahatlamış hissettiler bedenlerini;
En ufak bir kaygı duymayan ruhlarına neşe gelmişti.
Ve böylece belirlediler yazgısını, intikamcılar Marduk'un.*

Babil Yaradılış Efsanesi:

Tanrılar Marduk'u kendilerine hükümdar seçerler.¹

*Enki şarabı getirtti, bira üretti,
İki kulplu koca testilere boşalttı şarabı
Lezzetli bir içki elde etmek için işledi buğday birasını
Kurkurru'nun içinde karıştırdı kaynamış maltı
Ve içine bir o kadar hurma şurubu boşalttı
Ve hepsini ferahlatıcı, tatlı bir sıvı elde edene dek karıştırdı.*

Tanrı Enki Nippur yolculuğunda bir ziyafet veriyor.²

Bira, tüm mayalı içeceklerden önce bulunmuştur. Üretimi, tahılların, özellikle de arpa ve buğdayın ehlileştirildiği Cilalı Taş Devri'ne kadar uzanır. İnsanlar ekmeğe dönüştürmeyi öğrenmeden önce tahılları kaynatarak tüketiyor, haşlanmış tahıl da sıcak havada kolayca mayalanmaya başlıyordu. Biranın insanlık tarihinin en eski efsanelerinde ve

en eski yazılarında yeri vardır. Bira, Mezopotamya’da Tanrıların bir araya geldiği ve çoğu zaman kavga çıkan şölenlerde sarhoş olmak amacıyla tükettikleri içecektir. Tanrılar bu şölenlere, onlara hizmet edecek ama aynı zamanda içkilerinden de içecek insanlar da davet ederler. Bir efsanede, Tanrıça İştâr, Assurbanipal’e onun yerine savaşacağına söz verir ve kralı tatlı hayata davet eder: “Biranı iç, müzik yap, beni yücelt.” İki nehir arasındaki bu uygarlığın dışında yaşayanların barbarlığı, tarımdan, mutfaktan, kentlerden, gömütlerden ve uygarlaşmanın çarpıcı göstergesi olan mayalı içeceklerden habersiz olmalarıyla açığa çıkar. Mezopotamyalılar yoğunluklarına, sertlik derecelerine, tatlılıklarına, bal ya da diğer aromalarla zenginleştirilmelerine göre değişen otuz ya da kırk çeşit bira içerlerdi. Bir yıldan fazla bir süre ağzı kapalı küplerde saklanan bekletilmiş bira- lar’ bile vardı.

Bira, Yakındoğu’nun diğer bölgelerine, özellikle de binyıllar boyunca büyük ölçülerde tüketildiği Mısır’a Fırat ve Dicle’nin zengin kıyılarından yayılmıştır. Mısır’da da sunulduğu Tanrılarla, firavunların iktidarıyla, öte dünyaya dek eşlik ettiği ölümlerle, şenlikler ve şölenlerle birlikte anılır. Konuk ağırlama ve konukseverliğin başlıca içeceği. İlk kez Cılatı Taş Devri’nin tarım teknikleriyle birlikte ortaya çıktı ve bölgenin dışına yayılarak tahıl tarımının sınır bölgelerine dek Avrupa’nın kuzeyindeki serin iklimlere ulaştı. Keltlerde, tıpkı Germenlerde ve daha sonra Slavlarla Orta Asya’dan gelmiş göçebe savaşçılarda (örneğin Magyarlar’da) olduğu gibi çok geçmeden erkek erkeğe ziyafetlerin kutsal içeceği haline geldi, yarattığı sarhoşlukla Tanrılarla yakınlaşmaya ve şiddetli taşkınlıklarla onlara öykünmeye olanak tanıyordu.

Germen mitoslarında, sonunda kavga ve cinayet alanına dönüşen birçok şölen anlatılır. Örneğin kuzeyin Egill destanı şöyle der: “Eyvindr ve Alfr kardeşler gelip onların yanında oturdular. Önce sırayla içtiler. İki kişi içmenin vakti geldi çattı. Akşam ilerledikçe kural tanımadan içmeye koyuldular, bunu ağız dalaşları, derken küfürler izledi. O sırada Eyvindr bir anda yerinden kalkıverdi, bir bıçak alıp Thorvaldr’a sapladı. Eyvindr kutsal bir mekânda cinayet işlemişti, bir kurda dönmüştü ve oradan hemen çekip gitmesi gerekiyordu.” İki kişinin birbirine içki boynuzu uzatarak içmesi, Vi-

kinglerde toplumsal ilişkilerde zorunlu âdetlerden biridir. İçki içen iki kişiden biri kadınsa, ritüel belirsizliğe yer bırakmayan bir aşk ilanına döner. Almanlaşmış İsviçreliler hâlâ *schmolitz* dedikleri, iki arkadaşın kol kola girerek içtikleri, sevgi ifade eden bir hareket yaparlar, bu Gürcistan'da da şarap dolu boynuzlarla süregelen bir uygulamadır.

Tüm Germen mitolojisinde bira üretme sanatı doğrudan doğruya Tanrıların gücüne bağlanır. Büyük İskandinav efsanelerinden birinde Tanrı Thor'un bira kazanını ele geçişi anlatılır. Büyülü kazan Keltlerle Germenlere has ortak bir mitostur. Bira bu kazanın içinde sürekli yenilenir ve ölümsüzlük verir. Valkyria'lılar ölü savaşçıları kazana atarlar ve Odin onlara yeniden hayat verir. Keltlerin cennetinde (Büyük Vadi) gökten bira yağar, Germenlerin Valhalla'sındaysa sel gibi akar. Eski İskandinavlar cenaze törenlerinde bol bol içki içerlerdi, kutsal anlamı yitip gitmiş olsa bile, bu âdet hâlâ birçok kültürde sürdürülmektedir.

Tahılların ender olduğu bölgelerde, mayalı bir içkinin ilk temel maddesi baldır. Tüm Kelt ve Germen halkları, efsanelerde, yaşam ve öte dünya kültlerinde, tanrılar onuruna yere içecek dökme törenlerinde birayla aynı işlevi üstlenen bal şerbetini (Brötonların *chouchen*'i)⁴ üretmeyi bilirler.

Avrasya'nın öbür ucunda, Çinliler birayı yüksek antikçağdan beri tanımaktadır. Darı, buğday ama ayrıca pirinçten bira üretirler. Daha sert bir içki elde etmek için tahılları maltlaştırır ve bulamacı mayalanmadan önce ısıtırlar. Çin'de Germen tipi hafif biranın yanı sıra bu içkiler de çok yaygındır. Taoculuğun geleneksel törenlerinde içilirler.

Kore'de (Japon sakisi gibi) pirinçten üretilen, filtre edilmediği için sütümsü bir rengi olan *makkoli* birası Şaman ve geleneksel Konfüçyüs kültürleri çerçevesinde Tanrılara sunulur. Artılmış ya da kendisi de Tanrılarla, bereket ve hayatla anılan ginseng'le ya da çiçek ve otlarla tatlandırılan birçok çeşidi vardır. Yarımada'nın % 1'i aile mezarlarıyla kaplı olduğu için ölümler kültü Korelilerin manevi yaşamına bir manzara gibi egemendir ve kültün vazgeçilmez ögesi de bu içkidir. Geçmişte, Üç Krallık zamanında, milattan sonraki ilk yüzyıllarda, tahıllar mayalanmaya bırakılmadan önce ham ya da maltlı olarak çiğnenirdi. 13. yüzyılda, pişmiş topraktan bir im-

bikte damıtma tekniği Çin’de öğrenilip ülkeye getirildi. Bu yöntemle yapılan ve *makkoli*’yle 30 ya da 40 dereceye ulaşan *soju* halen üretilmektedir; başlıca üretim merkezleriye, geleneksel Kore kültürünün ve Konfüçyüsçülüğün de kalbi olan Andong ve Kyongju’dur. Pirinç mayasının ve bundan damıtılan sıvının son derece kutsal niteliğinin bir göstergesi olarak, üçüncü yüzyılın yarısından beri damıtma işinde olan bir hanedanın mirasçısı Bayan Pae Yongşin, “dokunulmaz kültürel miras” ya da “canlı ulusal hazine” ilan edilmiştir...

- 1 Jean Bottéro, alıntılayan Jean-Jacques Glassner, *Les dieux et les hommes. Le vin et la bière dans la Mésopotamie ancienne*, Dominique Fournier ve Salvatore d’Onofrio, 1991, s. 134 –J-R. Pitte.
- 2 agy., s. 132 –J-R. Pitte.
- 3 Fransa’nın kuzeyi ve Belçika’nın güneyine özgü, bir sonraki yaz içilmek üzere kış sonunda mayalanan, meyveli ve baharatlı bir tadı olan bira. Uzun süre mayalandığı için “bekletilmiş bira” diye adlandırılır –ç.n.
- 4 Bröton dilinde *chouchenn* ya da *mez* diye de anılan, balın suda, kimi zaman da şarapta mayalanmaya bırakılmasıyla elde edilen alkollü bir içecek –ç.n.

EVRENSEL MAYA

Biranın beşiği olmuş Bereketli Hilal'de artık bu içki üretilmemektedir. Bu topraklar çelişkili bir biçimde, biranın nispeten ender bulunduğu ve tüm mayalı içecekler gibi, kimi ülkelerde dini açıdan kesinlikle yasak olduğu dünyanın tek bölgesidir. Şarap, antikçağın Tanrısal mayası biranın bir barbar içkisi sayılmasına neden oldu. Çok daha sonra ise İslam dini, birayı yasaklı içecekler arasına kattı. Ama yine de bira İsrail'de, Lübnan'da ve çok az miktarlarda olmakla birlikte başka birkaç ülkede üretilmektedir. Ama alkolden yoksun kalanlar için, sınırları aşarak bu yasakları delmek için birçok olanak vardır: Dubai, Abu Dabi, Suudi Arablar için Maskat, Libyalılar için Djerba ve başkent Tunus. Bu yerler, özellikle de sarı bira susuzluğunu kana kana giderebilme özgürlüğü açısından çok aranan mola alanlarıdır.

Bugün en büyük bira tüketicileri Avrupa'nın Germen ve Kelt ülkelelerinde yoğunlaşmaktadır. Bunlar Akdeniz etkisinden çok uzak kalmış ve üzüm asmasının daha zor yetiştiği ülkelerdir: Almanya (kişi başına yılda 126 l.), İrlanda (125 l.), Lüksemburg, Avusturya, Danimarka, Belçika, Büyük Britanya. Ama kimi Akdeniz ülkelerinde de artık ciddi sayıda bira meraklılarının varlığını belirtmek gerek: İspanya (72 l.), Portekiz (65 l.). Fransa'da kişi başına yıllık bira tüketimi hâlâ düşüktür (36 l.). Ama özellikle de şimdiden dünyanın en büyük 7. şarap üreticisi olan Çin, Birleşik Devletler'i biraz geride bırakarak dünyanın en büyük bira üreticisi olmuştur; dördüncü, yedinci ve altıncı sıralardaysa geleneksel bir bira kültürü olmayan ülkeler yer alır: Brezilya, Japonya, Meksika... Eski çağlarda dinsel temellere dayanan mayalı içkilerin coğrafyası bugün gerçekten de çok genişlemiştir ve kültürlere göre değişiklik göstermektedir.

- Barrière, Hélène ve Peyronne, Nathalie (yönetiminde), *L'ivresse dans tous ses états en littérature*, Arras, Artois Presses Université, 2004.
- Bauer, papaz, *Le Protestantisme à table*, Cenevre, Labor et Fides, 2000.
- Bihaut, Silvain, *Le Vin authentique*, Paris, Sang de la Terre, 1993.
- Bousserouel, Hébrî, *Ce que disent l'islam et la science sur le tabac et l'alcool*, La Plume universelle, 1999.
- Chalendar, Xavier de, *À table avec Dieu*, Paris, Cana, 2002.
- Chebel, Malek, *Anthologie du vin et de l'ivresse en Islam*, Paris, Seuil, 2004.
- Couard, Julien, *Vins et religions*, Suze-la-Rousse, Collection de l'université du vin, 2003.
- Detienne, Marcel, *Dionysos à ciel ouvert*, Paris, Hachette, 1998.
- Fournier, Dominique ve d'Onofio, Salvatore (yönetiminde), *Le Ferment divin*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'Homme, 1991. (Bu yapıtta bir dizi önemli makale yer almaktadır.)
- Grézar, Marie, "Que valent vraiment les vins kasher?", *La Revue du vin de France*, Nisan 2001, s. 20-22.
- Histoire du vin (L')*, *Une histoire de rites*, Paris, Office international de la vigne et du vin, 1997.
- Jeanmaire, Henri, *Dionysos, Histoire du culte de Bacchus*, Paris, Payot, 1991.
- Kondo, Hiroşi, *Saké. A drinker's Guide*, Tokyo, Kodansha, 1984.
- Krau, rahip E., *Le Vin dans la Bible*, Dijon, L. Venot, 1939.
- Lee Hyo-Gee, "Histoire des boissons alcoolisées traditionnelles de la Corée", *Koreana*, Kış 1996, s. 2-9.
- Lelong, Maurice, *Le Pain, le vin et le fromage*, Forcalquier, Robert Morel, 1972.
- Luther, Martin, *Propos de table*, Paris, Aubier, 1992.
- Pimpaneau, Jacques, *Célébration de l'ivresse*, Arles, Philippe Picquier, 2000.
- Planhol, Xavier de, "Le vin de Chirâz", D. Bogdanovic ve J. Bacque-Grammont içinde, *Iran*, Paris, Publ. orientalistes de France, s. 51-55.
- Seward, Desmond, *Les moines et le vin. Histoire des vins monastiques*, Paris, Pygmalion, 1982.
- Stetié, Salah, *Le Vin mystique et autres lieux spirituels de l'islam*, Paris, Albin Michel, 2002.
- Tchernia, André ve Brun, Jean-Pierre, *Le Vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999.
- Wellens, Annie, *Le Vin des Écritures*, Paris, Desclée De Brouwer, 2001.

Mayalanma, adeta bir mucize. Unla suyu karıştırdıktan bir süre sonra hamurun gebe bir kadının karnı gibi şiştiğini fark eden Mezopotamyalı ilk tahıl yetiştiricisinin şaşkınlıktan nasıl serseme döndüğünü hayal etmek güç olmasa gerek. İnsanoğlu ekmeği yapmadan binlerce yıl önce, yine Mezopotamya'da aynı tahılları daha fazla suyla karıştırıp mayalanmaya bırakarak birayı elde etti. Kafkasya'da ise Antikçağ'ın sonlarında yaban üzümlerini veren bitkinin ehlileştirilmesi, yani daha iyi bitkilerin seçilip yetiştirilmesiyle iri ve sulu taneleri olan üzüm salkımları elde edildi. Bu meyveleri sıkıp suyunu içme fikri de fazla gecikmemiş olmalı. Ama bu "su" çok geçmeden mayalanmaya başladı, kendiliğinden ısınıp kaynadı ve şarap ortaya çıktı. Bereketli Hilâl'in halkları bu içkiyi severek tüketti. Tüketicileri üzerinde bu kadar büyük etkileri olan, üstelik yaşayan, canlı bir içeceğin, niçin dinlerin, bir başka deyişle insanların Tanrılarına bağlayan inanış ve ritüellerin merkezinde yer aldığı kolaylıkla anlaşılabilir. Yunan ve Roma dinleri, başlıca Tanrılarından birini, Dionysos ya da Bacchus'ü her zaman şarapla birlikte andılar. Tektanrılı Yahudiliğin doğuşu bol bol akan şaraplarla ilgili birkaç olay çevresinde gerçekleşti. Hristiyanlık Kudas ayiniyle bu yolda yepyeni bir adım attı: Ekmek ve şarapla İsa'nın bedeni ve kanıyla

birleşmek mümkündü! Böyle büyük bir erdemle donatılan şarap yeni dinin yayılmasına eşlik etti ve onunla birlikte dünyaya yayıldı. Ama şarabı sınırlayan iki engel vardı: Şarabı öbür dünyadaki bir nehirde akıtmaya karar veren İslam dini ve pirinç. Çinlileşen Asya'nın her yerinde, diğer buğdaygiller gibi pirinç de, şarabın toplumsal ve dinsel rolünü üstlenen bir tür biranın yapımında kullanıldı. Sembolik sistemleri, tüketilme ritüelleri ve olağanüstü etkileriyle şaraba çok benzeyen değişik mayalı içkiler Hristiyanlığın geç ulaştığı bölgelerde Tanrıyla bağ kurmak için kullanıldı. Tropikal Afrika'daki hurma şarabı ya da Amerika'da Colombus öncesinde üretilen pulque bunların örnekleri.

İNSAN VE TOPLUM Dizisi



Kitapyayınevi

ISBN 975-6051-33-7



10,-YTL