DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

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/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

MARK KURLANSKY

TUZ

Üzerinden Dünya Tarihi

Tarih - Araştırma

epsilon

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Mark Kurlansky'den dünya tarihine büyüleyici bir yolculuk!

Herkesin mutfağında bulunan ve günlük hayatımızın sıradan bir bileşeni gibi görünen tuz, aslında insanlık tarihinin en etkileyici ve en zengin öykülerinden birini saklıyor. Araştırmacı gazeteci-yazar Mark Kurlansky de bu inanılmaz maddeyi mercek altına alarak tuzun sıradanlığının altında yatan derin kültürel, ekonomik ve tarihsel bağları açığa çıkarıyor.

Tuz, zamanında uygarlıkların yükselişini ve çöküşünü belirleyen bir güç simgesiydi. Antik Roma'dan Ortaçağ Avrupası'na, Amerika'nın köle ticareti tarihinden Hindistan'ın bağımsızlık mücadelesine kadar tuzun hiçbir zaman küçümsenemeyecek kadar önemli bir rolü vardı. Tuzun bu akılalmaz yolculuğu, binlerce yıldır çıkarıldığı yerlerden, ticaret yollarında taşındığı limanlara kadar pek çok tarih sahnesine sebep oldu.

Bu kitap, tuzun dünyayı nasıl şekillendirdiğini ve toplumların üzerindeki etkilerini derinlemesine inceleyerek sizleri tarihsel ve kültürel bir yolculuğa davet ederken Kurlansky'nin sürükleyici anlatımı da tuzun gizemli dünyasına ve insanlığın tuzla olan bağına dair yeni bir bakış sunuyor.

Tuz Üzerinden Dünya Tarihi hem tarih meraklıları hem de yemek tutkunları için muhteşem bir kaynak. Tuzun geçmişten günümüze uzanan serüvenini keşfedin ve dünyayı bir de tuzun gözünden görün!

THG
0231082
VBO

30 yıl 3000 kitap

www.epsilonyayinevi.com

9 786254 144455

KDV'den muaftır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Mark Kurlansky, 7 Aralık 1948'de Hartford, Connecticut, ABD'de doğdu. Yüksek eğitim hayatına yine Connecticut'taki Wesleyan Üniversitesi'nde başladı ve ardından New York Üniversitesi'nde Sanat Tarihi okudu. Yazarlık kariyerine başlamadan önce gazetecilik yapmış ve birçok önemli yayın organında çalışmıştır.

Kurlansky'nin kaleme aldığı kitaplar tarihle gastronomi, kültür ve çevre arasındaki ilişkileri ele alırken, geniş bir okuyucu kitlesi tarafından ilgiyle okunmaktadır. Yazarlık kariyeri boyunca birçok ödül kazanmış ve eserleri çeşitli dillerde yayımlanmıştır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tuz Üzerinden Dünya Tarihi
Orijinal Adı: *Salt: A World History*
Mark Kurlansky
Çeviri: Selim Sezer

Genel Yayın Yönetmeni: Aslı Tunç
Editör: Bengü Impram
Sayfa Tasarım: Ceyda Çakıcı Baş
Kapak Tasarım: İlknur Muştu

1. Baskı: Eylül 2023
ISBN: 978-625-414-445-5

© Mark Kurlansky, 2003
Türkçe yayım hakları Nurcihan Kesim Telif Hakları Ajansı aracılığıyla alınmıştır.
Bu eser, yayıncının yazılı izni olmadan çoğaltılamaz.
© Epsilon Yayınevi Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Baskı ve Cilt:
Vizyon Basımevi
Beylikdüzü O.S.B. Mah., Orkide Cad., No: 1/Z
Beylikdüzü/İstanbul
Tel: (212) 671 61 51 Faks: (212) 671 61 50
Sertifika No: 52098

Yayımlayan:
Epsilon Yayınevi Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Osmanlı Sok., No: 18/4-5 Taksim/İstanbul
Tel: (212) 252 38 21 Faks: (212) 252 63 98
İnternet Adresi: www.epsilonyayinevi.com
E-posta: epsilon@epsilonyayinevi.com
Sertifika No: 49067

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tuz
Üzerinden Dünya Tarihi

Mark Kurlansky

Çeviri
Selim Sezer

Tarih - Araştırma

epsilon

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bana kitapları ve müziği sevmeyi öğreten
annem Roslyn Solomon ile babam Philip Mendel Kurlansky'ye

ve

Kollarımda uyurken dünyaları açan Talia Feiga'ya

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Her şeyin gerçek fiyatı, yani her şeyin onu edinmek isteyen insana gerçek maliyeti, onu edinmenin zahmet ve külfetidir.
—Adam Smith, *Ulusların Zenginliği*, 1776

Bütün icat ve ilerlemelerimiz maddi güçlere entelektüel yaşam kazandırmakla ve insan yaşamını boğup maddi bir güce dönüştürmekle sonuçlanıyor gibi görünüyor.
—Karl Marx, 1856

Bazılarının düşündüğünün aksine hayaller eylemlerden çok farklı değildir. İnsanların bütün eylemleri başlangıçta hayaldir. En sonunda ise eylemleri eriyip hayaller hâlini alır.
—Theodor Herzl, *Eski Yeni Vatan*, 1902

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

Giriş: Kaya 11

Birinci Bölüm:
Tuz, Kadavralar ve Acı Soslar Üzerine Bir Söylev 25

1 Tuzdan Gelen Yetki 27
2 Balık, Kümes Hayvanı Ve Firavunlar 46
3 Morina Balığı Kadar Sert Tuz Adamlar 61
4 Tuzun Salata Günleri 71
5 Adriyatik'te Tuz Ticareti 90
6 İki Liman ve Aralarındaki Prosciutto 101

İkinci Bölüm:
Ringa Balığının Parıltısı Ve Fethin Kokusu 117

7 Cuma Tuzu 119
8 Bir Kuzey Rüyası 139
9 İyi Tuzlanmış Bir Altıgen 154
10 Habsburg Turşusu 172
11 Liverpool'dan Çıkış 188
12 Amerikan Tuz Savaşları 209
13 Tuz ve Bağımsızlık 224
14 Özgürlük, Eşitlik, Vergi Muafiyetleri 235
15 Bağımsızlığı Korumak 248
16 Tuzlar Arasında Savaş 268
17 Kırmızı Tuz 287

Üçüncü Bölüm:
Sodyumun Mükemmel Evliliği 299

18 Sodyumun Utancı 301
19 Jeoloji Mitolojisi 313

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

20 Toprağın Asla Son Bulmadığı Yer 327
21 Tuz Ve Yüce Ruh 341
22 Arkaya Bakmamak 363
23 Zigong'un Son Günleri 377
24 Ma, La ve Mao 395
25 Balıktan Daha Fazla Tuz 406
26 Büyük Tuz, Küçük Tuz 433

TEŞEKKÜR 457
KAYNAKÇA 459
DİZİN 472

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

GİRİŞ

Kaya

Bu kayayı İspanya'nın Katalonya bölgesinde, köhne hâldeki dağ yamacında bulunan madenci kasabası Cardona'dan satın aldım. Üzerinde yağmur damlalarının yüzeyine kazıdığı uzun, kavisli girintilerin bulunduğu, eğri büğrü pembe bir yamuk şeklinde olan bu kaya, tuhaf bir şekilde yarı saydamdı ve kızıl çakmaktaşıyla sabun arası bir şey gibi görünüyordu. Sabuna benzemesi, suda çözünmesinden ve kenarlarının kullanılmış bir sabun kalıbı gibi düz bir şekilde aşınmasından kaynaklıydı.

Ona epey para vermiştim; neredeyse on beş dolar. Fakat bu, sonuç olarak, gül rengi magnezyum kızarıklığına rağmen neredeyse saf tuzdu; yani Cardona'nın meşhur tuz dağından bir parçaydı. Yanı başındaki dağın tepesinde yaşamış muhtelif aileler, bu tür kayalardan yüzyıllardır servet edinmişlerdi.

Kayayı eve getirdim ve bir pencere pervazında koydum. Bir gün üzerine yağmur yağdı ve pembenin üzerinde beyaz tuz kristalleri belirdi. Kayam, mistik hâlini altüst edecek şekilde, tuz gibi görünmeye başlıyordu. Bu yüzden kristalleri suyla duruladım. Ardından on beş dakika boyunca kayayı sıvazlayıp kuruladım. Ertesi gün itibariyle kaya, içinden dışarıya doğru sızmış bir tuzlu su birikintisi içinde duruyordu. Güneş temiz su birikintisine vurdu. Birkaç saat sonra, birikintinin içinde kare şeklinde beyaz kristaller belirmeye başladı. Güneşin sebep olduğu buharlaşma, tuzlu suyu tuz kristallerine dönüştürüyordu.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bir süre boyunca elimde, devamlı olarak tuzlu su birikintileri meydana getirecek sihirli bir taş var gibi göründü. Fakat kaya hiçbir zaman küçülüyor gibi görünmüyordu. Bazen kuru havalarda tamamen kurumuş gibi görünüyor fakat nemli günlerde üzerinde yine birikintiler beliriyordu. Kayayı bir mini fırında pişirerek kurutabileceğime karar verdim. Yarım saat sonra fırının ızgarasından beyaz stalaktitler sarkıyordu. Sonra da onu çelik bir radyatör kapağının üzerinde bıraktım fakat tuzlu su metali aşındırma riski doğuruyordu. Bu sebeple küçük bir bakır tepsinin üzerine taşıdım. Alt kısmında yeşil bir tortu oluştu ve lekeyi sildiğim zaman bakırın cilalanmış olduğunu fark ettim.

Kayam kendi kurallarıyla yaşıyordu. Arkadaşlarım eve uğradığı zaman onlara bu kayanın tuz kayası olduğunu söylüyordum; onlar da dikkatle bir kenarını yalayıp tuz tadı geldiğini doğruluyordu.

Tuzun cazibesine kapılmanın tuhaf bir saplantı olduğunu düşünenler, hiç şüphe yok ki böyle bir kayaya hiçbir zaman sahip olmamıştır.

Göründüğü kadarıyla bundan mahrum şekilde yaşamış insanlardan biri, Sigmund Freud'un dostu olan ve psikoanalizi Britanya ve Amerika Birleşik Devletleri'ne getirmede öncü bir rol oynamış olan Gallerli Jung psikoloğu Ernest Jones'tu. 1912 yılında Jones, insanın tuz saplantısı hakkında bir deneme yayınladı; ona göre bu, irrasyonel olan ve bilinçaltında cinsellikten ileri gelen bir saplantıydı. Jones teorisini desteklemek için Habeşlilerin gelen misafire yalaması için bir parça kaya tuzu ikram ettiği tuhaf bir âdetten söz ediyordu.

Jones'a göre, "Bütün çağlarda tuza, başlı başına ilginç ve önemli olan doğal özelliklerinin çok ötesinde bir önem

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

atfedilmiştir. Homer tuzu ilahi bir madde olarak adlandırır, Platon tuzu özellikle tanrıların sevdiği bir şey olarak betimler, halen de dini törenlerde anlaşmalarda ve büyülerde tuza çok önem verildiğini gözlemleriz. Bunun dünyanın her yerinde ve bütün zamanlarda böyle olması, karşımızda yerel bir âdet, durum veya nosyon değil, genel bir beşeri eğilimin olduğunu gösterir."

Jones'a göre tuz çoğu zaman doğurganlıkla ilişkilendirilmiştir. Bu düşünce, tuzlu denizlerde yaşayan balıkların karada yaşayan hayvanlardan çok daha fazla yavruladığı gözleminden doğmuş olabilir. Tuz taşıyan gemiler, fareler tarafından basılma eğilimindedir ve yüzyıllar boyunca farelerin, cinsel birleşme olmadan, sırf tuzun içinde olmaları sayesinde üreyebildiğine inanılmıştır.

Jones, Romalıların âşık bir adamdan, "tuzlanmış hâlde" anlamına gelen ve *salacious* (müstehcen) kelimesinin de kökeni olan bir kelimeyle *salax* diye bahsettiğine de işaret eder. Pireneler'de evlenecek çiftler iktidarsızlıktan korunmak için kiliseye sol ceplerinde tuzla giderdi. Fransa'nın bazı kısımlarında yalnızca damat, bazı yerlerinde ise yalnızca gelin tuz taşırdı. Almanya'daysa gelinin ayakkabılarına tuz serpilirdi.

Jones iddiasını daha da ileri taşıdı: Dini sebeplerle evlenmeyen Mısırlı rahipler, cinsel arzuya yol açtığı için tuzdan imtina ederdi; Borneo'da Dayak kabilesi mensupları kelle almaktan dönerken hem cinsel ilişkiden hem de tuzdan uzak durmaları gerekirdi; bir Pima bir Apaçi'yi öldürdüğü zaman hem kendisi hem de karısı üç hafta boyunca cinsel ilişkiden ve tuzdan uzak dururdu. Hindistan'daki Behar'da, "yılan tanrının eşleri" diye bilinen kutsal fahişeler olan Nagina kadınları, dönemsel olarak tuzdan uzak durup dilenmeye giderdi. Aldıklarının yarısı rahiplere, yarısı da tuz ve şekerleme almak için köylülere giderdi.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kocanın nasıl daha erkeksi hâle getirileceğini gösteren, "Kadınlar Kocalarını Tuzluyor" başlıklı, 1157 tarihli bir Paris gravürü. Gravüre eşlik eden bir şiirin son mısrasında, "Önden ve arkadan bu tuzlama yapıldı mı, onlar artık güçlü doğadan yoksun kalmaz," yazılıdır. Bibliothèque Nationale

Jones, argümanını güçlendirmek için sekiz yıl önce *Zur Psychopathie des Altagslebens* [Günlük Yaşamın Psikopatolojisi] başlıklı isimli eserinde, boş inançların çoğu zaman önemsiz bir nesneye ya da olguya, büyük önem taşıyan bir şeyle bilinçsiz bir şekilde ilişkilendirilmesi sebebiyle büyük önem atfedilmesinin sonucu olduğunu ileri süren Freud'a başvuruyordu.

Argümanının devamında "gerçekten daha önemli şeyleri – bir saplantıya değer şeyleri– düşünüyor olmasak, tuza yönelen tüm bu ilgi izah edilemez olmaz mıydı?" diye soran Jones'un vardığı sonuç şuydu: "İlkel zihnin tuz kavramını yalnızca meni fikriyle değil aynı zamanda idrarın temel bileşeniyle eşitlediğini düşünmek için her türlü sebep mevcuttur."

Üniversite Kütüphaneleri Konsorsiyumu - turkey.org

Jones, bilimsel izahatlara hararetle ihtiyaç duyulan bir çağda yazıyordu. Meninin ve idrarın –kan, gözyaşları, ter ve insan vücudunun neredeyse bütün parçalarıyla birlikte– hücrenin işlemesi için gerekli bir bileşen olan tuzu içerdiği de doğrudur. Hücreler su olmadan da tuz olmadan da beslenemez ve dehidrasyon sebebiyle ölür.

Fakat insanın bu ortak bileşime olan tutkusuna getirebilecek belki daha iyi bir açıklama, birkaç yıl sonra, 1920'lerde, St. Clair Michigan'daki Diamond Crystal Salt Company tarafından hazırlanan "Elmas Kristal Tuzun Yüz Bir Kullanımı" başlıklı bir kitapçıkta sunuldu. Listelenen kullanımlar arasında kaynatılan sebzelerin renklerini parlak tutmak, dondurmanın donmasını sağlamak, kremayı hızlı bir şekilde çırpmak, kaynar sudan daha fazla ısı elde etmek, pas çıkarmak, bambudan yapılmış mobilyaları temizlemek, çatlakları kapatmak, beyaz organze tülü sertleştirmek, kıyafetlerin üstündeki lekeleri çıkarmak, yağ yangınını söndürmek, mumları yanlardan akmaz hâle getirmek, kesilmiş çiçekleri taze tutmak, zehirli sarmaşıkları öldürmek ve tüm bunların yanında hazımsızlığı, ayak burkulmasını, boğaz ağrısını ve kulak ağrısını iyileştirmek de vardı.

Tuzun 101'den aşkın kullanımı çok iyi bilinmektedir. Modern tuz endüstrisinin verdiği rakamsa genellikle 14 bindir ve buna ilaç yapımı, kışın yollardaki buzun eritilmesi, tarım arazilerinin gübrelenmesi, sabun yapımı, suyun yumuşatılması ve tekstil ürünlerinin boyanması da dahildir.

Tuz, bir asidin bir bazla tepkimeye girmesiyle üretilen bir madde için kullanılan kimyasal bir terimdir. Birdenbire alev alabilen kararsız bir metal olan sodyum, klor olarak bilinen ölümcül zehirli bir gazla tepkimeye girdiği zaman, insanlar tarafından yenilen tek kaya familyasından gelen temel gıda maddesi sodyum klorür (NaCl) hâline gelir. Pek çok tuz vardır ve

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi- https://rantey.org

bunların bir kısmı yenilebilir olup genellikle bir arada bulunur. Yemeyi en çok sevdiğimiz, tuzlu dediğimiz tadı olan sodyum klorürdür. Öteki tuzlar pek hoş karşılanmayan acı veya ekşi tatlar verir ancak onlar da insanların beslenme rejimi için değer taşıyabilir. Bebek maması üç tuz içerir: magnezyum klorür, potasyum klorür ve sodyum klorür.

Klorür, hazım ve solunum için çok önemlidir. Vücudun kendisinin üretemediği sodyum olmadığı zaman vücut besin maddelerini veya oksijeni taşıyamaz, sinir sinyallerini aktaramaz yahut kalp de dahil olmak üzere kasları hareket ettiremez. Yetişkin bir insan vücudu, üç ya da dört tuzluğu dolduracak kadar, yaklaşık 250 gram tuz içerir ancak vücut fonksiyonlarıyla bunu devamlı olarak kaybeder. Bu kayıp tuzun yenisini almak hayati önemdedir.

Bir Fransız halk masalında bir prensesin babasına "Seni tuz gibi seviyorum" dediği, bu saygısızlığa öfkelenen babasınınsa onu krallığından kovduğu, tuzun değerini ve dolayısıyla kızının sevgisinin derinliğini ancak daha ileride tuzdan yoksun kaldığı zaman idrak ettiği anlatılır. Tuz o kadar yaygın, elde edilmesi o kadar kolay ve o kadar ucuzdur ki medeniyetin başlangıcından, günümüzden yaklaşık yüz yıl öncesine kadar tuzun, beşeri tarihte peşinden en fazla koşulan metalardan biri olduğunu unutmuşuzdur.

Tuz muhafaza eder. Modern zamanlara kadar gıdayı korumanın başlıca yolu buydu. Mısırlılar tuzu mumya yapmak için kullanıyordu. Bu muhafaza etme –çürümeye karşı koruma ve hayatı sürdürme– becerisi, tuza geniş bir metaforik önem kazandırdı: Freud muhtemelen bunu görünürde sıradan bir obje olan tuza, kendisini sonsuz önemi olan uzun ömürlülük ve kalıcılıkla bilinçsiz olarak ilişkilendirdiğimiz için duyulan, irrasyonel bir bağlılık olarak görüyordu.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tuz, kadim İbraniler için Tanrı'nın İsrail'le yaptığı ahdin sonsuz doğasının sembolüydü ve bugün de modern Yahudiler için öyledir. Torah'daki *Sayılar* kitabında "Bu, Rab ile senin ve soyundan olanların arasında devirden devre sürecek bir tuz ahdidir," denilmiş, daha sonra ise *Tarihler*'de "İsrail'in Tanrısı Rab'bin bir tuz anlaşmasıyla İsrail Krallığı'nı sonsuza dek Davut'a ve soyuna verdiğini bilmiyor musunuz?" ibareleri yer almıştır.

Yahudiler, cuma geceleri Şabat ekmeğini tuza batırır. Yahudilikte ekmek bir yiyecek, yani Tanrı'dan bir hediyedir; ekmeği tuza batırmaksa onu korur ve Tanrı ile halkı arasındaki anlaşmayı muhafaza eder.

Sadakat ve dostluk anlaşmaları, özü değişmediği için tuzla yapılır. Tuz suda çözüldüğü zaman bile buharlaşıp yeniden kare kristallere dönüşebilir. Hem İslam'da hem de Yahudilikte anlaşmanın değişmez olması sebebiyle tuzla kutsanır. Hint askerleri İngilizlere sadakatlerini tuzla sunardı. Kadim Mısırlılar, Yunanlılar ve Romalılar, kurban ve sunularına tuz katarlar, tanrılarına da tuz ve suyla yakarırlardı ki Hıristiyanlıktaki kutsal suyun kökeninde bunun olduğu düşünülür.

Hıristiyanlıkta tuz, yalnızca uzun ömürlülük ve kalıcılıkla değil aynı zamanda bunun uzantısı olarak hakikat ve bilgelikle de özdeşleştirilir. Katolik Kilisesi yalnızca kutsal su değil aynı zamanda *Sal Sapientia*, yani Bilgelik Tuzu denilen kutsal tuz da serper.

Bir nimet ve onun muhafazası olan ekmek ve tuz, çoğu zaman birbiriyle ilişkilendirilir. Yeni bir eve ekmek ve tuz getirmek Ortaçağ'a kadar giden bir Yahudi geleneğidir. İngilizler ekmekten vazgeçmiş ama yüzyıllar boyunca yeni evlere tuz götürmüştür. 1789 yılında Robert Burns, Ellisland'de yeni bir eve taşındığı zaman, bir tas tuz taşıyan yakınlarından oluşan bir kortej kendisine eşlik etmiştir. Almanya'nın Hamburg şehri, sembolik olarak şükranlarını yılda bir defa, sokaklarda çikolata kaplı bir ekmek ve içi şekerle doldurulmuş orta sınıf tuzluklar taşıyarak yineler.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Galler geleneğinde tabutun üzerine ekmek ve tuz bulunan bir tabak konulur, yerel bir günah yiyici* de tuzu yemeye gelirdi.

Tuz çürümeyi önlediği için zarardan da korur. Erken Ortaçağ'da Kuzey Avrupa'daki çiftçiler, hububat hasatlarını, çavdarmahmuzu denilen ve insanlarla hayvanlar için zehirli olan fena bir mantar enfeksiyonundan, tahılı tuzlu suda ıslatarak korumayı öğrenmişlerdi. Bu sebeple Anglosakson çiftçilerin pulluktaki bir deliğe konulmuş sihirli maddeler arasına tuzu da katıp yeryüzü tanrıçasının adını anmaları ve "parlak mahsuller, bol arpa, beyaz buğday, parlayan darı..." diye mırıldanması şaşırtıcı değildir.

Kötü ruhlar tuzdan nefret eder. Geleneksel Japon tiyatrosunda oyuncuları kötü ruhlardan korumak için her oyundan önce sahneye tuz serpilirdi. Haiti'de büyüyü bozup bir zombiyi hayata döndürmenin tek yolu tuz kullanmaktır. Afrika ve Karayiplerin bazı yerlerinde kötü ruhların geceleri derilerini ışıldatan ve karanlıkta ateş topları hâlinde gezinen kadınlar kılığına girdiğine inanılır. Bu ruhları yok etmek için derileri bulunmalı ve sabaha oraya geri dönememeleri için tuzlanmalıdır. Afro-Karayip kültüründe tuzun büyü bozma marifeti kötü ruhlarla sınırlı değildir. Tuz, bütün ruhları uzakta tutacağı için ritüel yemeklerinde yenmez.

Hem Yahudiler hem de Müslümanlar tuzun nazardan koruduğuna inanır. Hezekiel Kitabı, yeni doğan çocukları kötülükten korumak için onları tuzla ovmaktan bahseder. Avrupa'da yeni doğan çocukları dillerine tuz koymak veya onları tuzlu suya batırmak yoluyla koruma pratiğinin Hıristiyan vaftizciliğinden daha eski olduğuna inanılır. Fransa'da bu pratik 1408 yılında kaldırılıncaya kadar çocuklar, vaftiz edilinceye kadar tuzlanırdı. Avrupa'nın bazı kısımlarında, özellikle de Hollanda'da, bu pratik çocuğun beşiğine tuz koyma biçiminde değiştirildi.

* Eskiden İngiltere'de küçük bir bahşiş karşılığında merhumun göğsünden ekmek parçası yiyerek o kişinin günahlarını üzerine aldığı düşünülen kimse. (ed.n.)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tuz, dikkatle ele alınması gereken kuvvetli ve bazen de tehlikeli bir maddedir. Ortaçağ Avrupa adabı muaşereti, tuzun masaya nasıl temas ettirilmesi gerektiğine büyük önem verirdi: Tuz, bir bıçağın ucunda konulmalı, asla elle konulmamalıydı. Yahudi yasasının en yetkin kitabı olan, 16. yüzyılda yazılmış *Şulhan Aruh* (Kurulu Masa), tuzun yalnızca iki parmağın arasında emniyetli şekilde taşınabileceğini anlatmaktadır. Eğer bir adam tuz dökmek için başparmağını kullanırsa çocukları ölür, serçe parmağın kullanması yoksulluğa sebep olur, işaret parmağının kullanılmasıysa onun bir katil olmasına yol açar.

Modern biliminsanları, bir yetişkinin sağlıklı olmak için ne kadar tuza ihtiyaç duyduğunu tartışmaktadır. Tahminler yılda bir librenin üçte ikisi ile on altı libreden fazlası arasında değişmektedir. Sıcak havada yaşayan insanlar, özellikle kol gücüyle çalışıyorlarsa daha fazla tuza ihtiyaç duyar zira terledikleri zaman kaybettikleri tuzun yerine yenisini getirmeleri gerekir. Bu sebeple Batı Hindistanlı köleler tuzlu gıdalarla beslenmiştir. Fakat kırmızı et yiyen insanlar, eğer aşırı terlemiyorlarsa ihtiyaç duydukları bütün tuzu etten alıyor gibi görünmektedir. Doğu Afrika'daki göçebe sığır çobanları olan Masailer, tuz ihtiyaçlarını hayvanların kanını akıtıp o kanı içerek karşılar. Fakat potasyum yönünden zengin olan sebze diyetleri, sınırlı miktarda sodyum klorür sunar. 17. ve 18. yüzyıl Kuzey Amerika'sı gibi, farklı gelişim safhalarındaki insanlar hakkında kayıtların bulunduğu her yerde genellikle, avcı kabilelerin tuz yapmadığı ve alıp satmadığı fakat tarımsal kabilelerin bunu yaptığı görülmüştür. Her kıtada insanlar mahsul ekmeye başladıktan sonra, yiyecek rejimlerine tuz da ekleme arayışına girmeye başlamışlardı. Bu ihtiyacı nasıl öğrendikleri hâlâ gizemini koruyor. Açlıktan ölen biri açlığı deneyimlemiş olduğundan, yiyeceğe duyulan ihtiyaç aşikârdır.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Tuz eksikliği baş ağrılarına ve zayıflığa, ardından sersemlemeye, sonra da mide bulantısına yol açar. Kişi, yeterince uzun süre tuzdan mahrum kalırsa ölür. Fakat bu sürecin hiçbir aşamasında tuz iştahı deneyimlenmez. Bununla birlikte insanların çoğu ihtiyaç duyduğundan çok daha fazla tuz yemeyi seçer ve belki de bu dürtü –tuz tadından hoşlandığımız şeklindeki yalın gerçek– doğal bir savunmadır.

Tuz ihtiyacını doğuran bir diğer gelişme, et için vahşi hayvanları öldürmek yerine hayvan yetiştirme adımı oldu. Hayvanların da tuza ihtiyacı vardır. Vahşi etoburlar, insanlar gibi, tuz ihtiyaçlarını et yiyerek karşılayabilir. Vahşi otoburlar ise tuzun peşinde koşar ve insanların en eski tuz arama biçimlerinden biri, hayvan izlerini takip etmek olmuştur. Eninde sonunda bu izlerin hepsi bir tuz zerresine veya tuzlu su membaına ya da başka bir tuz kaynağına varır. Fakat evcilleştirilmiş hayvanlar insanların kendilerini tuzla beslemesine ihtiyaç duyar. Bir atın tuz alma ihtiyacı bir insanınkinin beş katı olabilir, bir ineğinkiyse insanın ihtiyaç duyduğu miktarın on katını bulur.

Hayvanları evcilleştirme girişimleri Buzul Çağı'nın sonundan önce yaşanmış olabilir ve o zaman bile insanlar, hayvanların tuza ihtiyaç duyduğunu anlamıştır. Rengeyiklerinin insan idrarının bir tuz kaynağı sunduğu kamp alanlarına gittiği gözlemlenmiştir. İnsanlar tuzun verilmesi hâlinde rengeyiklerinin kendilerine geleceğini ve en sonunda evcilleştirileceğini öğrenmiştir. Fakat her ne kadar bu hayvanlar gıda kaynağı olsa da hiçbir zaman gerçek anlamda evcil hayvanlar hâline gelmemiştir.

MÖ 11000 dolaylarında Buzul Çağı sona erdi ve günümüzün New York ve Paris'i de dahil olmak üzere bilinen dünyanın çoğunu kaplayan buz parçaları küçülüp ortadan kaybolmaya başladı. Aşağı yukarı bu dönemlerde, küçük yapısına rağmen fırsat bulması hâlinde bir insanı yiyebilen vahşi bir yırtıcı olan Asya kurdu, dost canlısı yavrularının beslenip eğitilebilmesi sebebiyle

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://fantey.org

insan kontrolü altına girdi. Tehlikeli bir düşman, adanmış bir yardımcıya dönüşmüştü: köpek.

Buzullar eridikçe dev yabani tahıl tarlaları ortaya çıktı. Hem insanlar hem de koyunlar ve keçiler bu tarlalardan besleniyordu. İlk insan tepkisi muhtemelen gıda arzlarını tehdit eden bu hayvanları öldürmek olmuştu. Fakat bu tür tarlaların yakınlarında yaşayan kabileler kısa süre sonra koyun ve keçilerin, kontrol edebilmeleri hâlinde güvenilir bir gıda kaynağı olabileceğini anladı. Bu işlerinde köpekler onlara yardımcı bile olabilirdi. MÖ 8900 itibariyle koyunlar Irak'ta evcilleştirilmişti ancak başka yerlerde daha bile erken evcilleştirilmiş olabilirler.

MÖ 8000 civarlarında Yakın Doğu'daki kadınlar, tarıma açılan arazilere yabani tahıl tohumları ekmeye başladı. Genellikle bunun tarımın başlangıcı olduğu düşünülür. Ancak 1970 yılında Hawaii Üniversitesi'nin bugünkü adı Myanmar olan Burma'ya gönderdiği bir keşif grubu, Ruh Mağarası adı verilen bir yerde, karbon testlerinin MÖ 9750 tarihli olduğunu gösterdiği ekilmiş sebzeler –bezelye, kestane ve salatalık– gibi görünen şeylerin kalıntılarını bulduklarını bildirdi.

Domuzlar daha sonra, MÖ 7000 yılı dolaylarında geldi çünkü onlar basit bir şekilde çimende otlanmayacaktı ve kendileri için yiyecek toplanması gereken hayvanları elde tutmanın faydasını görmek zaman aldı. Türkiye'de veya Balkanlarda insanların büyük, hızlı, güçlü yaban öküzlerini evcilleştirmek gibi göz korkutucu bir işi başarıyla gerçekleştirmesi MÖ 6000 civarlarını buldu. İnsanlar, yediklerini kontrol etmek, erkeklerini kısırlaştırmak ve hayvanları etrafı çevrili yerlere koymak yoluyla en sonunda vahşi yaban öküzlerini evcilleştirdi. Sığırlar, hem tahıl hem de tuzdan devasa miktarda tüketen, önemli bir yiyecek kaynağı hâline geldi. Hızlı koşan ve acımasız olan yaban öküzlerse 17. yüzyıl ortasında nesilleri tükeninceye kadar avlandı.

İnsanların, kesilen evcil çiftlik hayvanlarının da eklendiği, büyük ölçüde tahıllar ve sebzelerden oluşan bir yiyecek rejiminin

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

olduğu yerde, tuz temin etmek yaşamsal bir gereklilik hâline geldi ve bu da tuza büyük bir sembolik önem ve ekonomik değer kazandırdı. Tuz, ilk uluslararası ticaret metalarından biri hâline geldi; üretimiyse ilk endüstrilerden birinin ve kaçınılmaz olarak ilk devlet tekelinin konusu oldu.

Tuz arayışı binlerce yıl boyunca mühendislere meydan okudu ve en mahirane makinelerden bazılarının yanı sıra en tuhaf makinelerden de bazılarını yarattı. Bugüne kadar tasarlanan en büyük bayındırlık işlerinin bir kısmının arkasında tuzu taşıma ihtiyacı vardı. Tuz, hem kimya hem de jeolojinin gelişiminin ön cephesinde oldu. Ana yol olarak kalan ticaret yolları kuruldu, ittifaklar inşa edildi, imparatorluklar emniyet altına alındı ve devrimler körüklendi; bütün bunlar okyanusu dolduran, pınarlardan fışkıran, göl yataklarında tortu oluşturan ve dünyanın yüzeye epey yakın kayalarının büyük bir kısmını kalın bir şekilde örten bir şey içindi.

Dünyada tuzun olmadığı neredeyse hiçbir yer yoktur. Fakat bu, modern jeoloji tarafından açığa çıkarılıncaya dek bilinen bir şey değildi, dolayısıyla 20. yüzyıla kadar bütün tarih boyunca tuz, çaresizce aranan, ticareti yapılan ve uğruna savaşılan bir şeydi. Binlerce yıldır tuz zenginliği temsil ediyordu. Karayipli tuz tüccarları evlerinin bodrumlarında tuz stoklardı. Çinliler, Romalılar, Fransızlar, Venedikliler, Habsburglar ve sayısız başka hükümet, savaş için para toplamak amacıyla tuza vergi koyardı. Askerlere ve bazen işçilere tuzla ödeme yapılırdı. Tuz pek çok zaman para olarak da kullanılırdı.

Adam Smith, 1776 yılında kapitalizm üzerine yayınladığı *Ulusların Zenginliği* isimli eserinde, değeri olan hemen hemen her şeyin para olarak kullanılabileceğine işaret eder. Tütün, şeker, kurutulmuş morina ve sığır örneklerini veren Smith, "tuzun

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Habeşistan'da ticaret ve alışveriş için kullanılan yaygın bir araç olduğunun söylendiğini" ifade ediyordu. Fakat kendi kanaatine göre en iyi para birimi, gerçek değeri öteki metalar kadar gelip geçici olsa bile fiziksel olarak dayanıklı olduğu için metalden yapılanlardı.

Bugün, binlerce yıl boyunca tuza gıpta edilmesi, uğruna savaşılması, tuzun istiflenmesi, vergilendirilmesi ve aranması pitoresk ve biraz da ahmakça gibi görünüyor. Fransız deniz tuzuna ulusal bağımlılık tehlikesinden aciliyet içinde söz eden 17. yüzyıl Britanya liderleri, yabancı petrolüne bağımlılıkla ilgilenen çağdaş liderlerden daha komik duruyor. Her çağda insanlar, yalnızca kendilerine değerli gibi görünen şeylerin gerçek bir değere sahip olduğundan emin olmuşlardır.

Aşk arayışı ve zenginlik arayışı her zaman en iyi iki hikâyedir. Fakat bir aşk hikâyesi zaman üstü iken yeterince zaman verilen bir zenginlik arayışının hikâyesi, her zaman beyhude bir şekilde bir serap peşinde koşma gibi görünecektir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BİRİNCİ BÖLÜM

Tuz, Kadavralar ve Acı Soslar Üzerine Bir Söylev

"Bir ülke hiçbir zaman,
zenginlerle dolu gibi göründüğü zamanki kadar yoksul değildir."
Laozi'den aktaran, Yan Tie Lun,
Tuz ve Demir Üzerine Bir Söylev, MÖ 81

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

1

Tuzdan Gelen Yetki

Bir vakitler, 'in kırsal Siçuan eyaletinde bir pirinç tarlasının kenarında duruyordum. Üzerinde Devrim'in ilk yıllarında Mao hükümeti tarafından dağıtılmış kırk yıllık soluk mavi ceketlerden biri bulunan, yaşlı ve çelimsiz bir Çinli köylü de kesinlikle amaçsız bir şekilde dizine kadar suya dalmış hâlde durup cüretkâr bir sesle bana doğru bağırdı: "Biz Çinliler çok şey icat ettik!"

Çinliler icatlarından gurur duyarlar. Mao Zedung da dahil olmak üzere tüm Çinli liderler, er ya da geç içinde pek çok "önce Çinliler"in olduğu bir konuşma yapar. Çin'in kırsal kesimleri bugünlerde yeni bir icatlar silsilesine ihtiyaç duyuyor gibi görünse de Çinlilerin kâğıt yapımı, matbaa, barut ve pusula da dahil olmak üzere tarihte dönüm noktası olmuş pek çok yeniliği keşfettikleri tartışma götürmeyecek şekilde doğrudur.

Çin toplumu halen var olan en eski okuryazar toplumdur ve 4 bin yıllık yazılı tarihleri bir icatlar tarihi olarak başlar. Ne zaman efsanelerin insan hâline geldiği, ne zaman yaşayan tarihsel figürlerin efsane hâlini aldığı pek açık değildir. Çin tarihi, Eski Ahit tarihiyle aynı tarzda başlar. Tekvin kitabında önce efsaneler, Yaratılış hikayesi, Âdem ile Havva ve Nuh gibi mitsel figürler, yaşamış ya da yaşamamış olabilecek nesiller gelir ve tedrici olarak nesiller İbrahim'e, belgelenmiş İbrani tarihinin başlangıcına götürülür.

Çin tarihinde ilk olarak, insanları kendi vücudundaki parazitlerden yaratan Pangu vardı. Pangu öldü ama onu, Çin'i ilk

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

medeniyet hâline getiren şeyleri icat eden bilge yöneticiler izledi. Hayvanları ilk evcilleştiren Fu-xi'ydi. Onu tıp, tarım ve ticareti icat eden Shennong takip etti. Saban ve çapa onun hanesine yazıldı. Arkasından gelen Sarı İmparator Huangdi, yazıyı, ok ve yayı, yük arabasını ve seramik ürünlerini icat etti. Huangdi'den birkaç yüzyıl sonra gelen bilge bir yönetici olan İmparator Yao, vasıfsız oğlunu görmezden gelip mütevazı bir bilge olan Shun'u halefi tayin etti. Shun ise kendisine halef olarak bakanı Yu'yu seçti. Geleneğe göre MÖ 2205 yılında Xia (Şia) hanedanını kurdu ve MÖ 1766 yılına kadar varlığını sürdüren bu hanedan, belgelenmiş tarihe girdi.

Çin'in tuz tarihi, yazıyı, silahları ve taşımacılığı icat eden mitsel Huangdi'yle başlar. Efsanelere göre Huangdi, tuz için yürütülen ilk savaşın başında bulunmak gibi ayırt edici bir özelliğe de sahipti.

Tarih öncesi Çin'deki doğrulanabilir en eski tuzlalardan biri, kuzeydeki Shanxi (Şanşi) eyaletindeydi. Kuru sarı toprak ve çorak dağlardan oluşan bu kurak bölgede, bir tuzlu su gölü olan Yuncheng Gölü bulunmaktadır. Bu bölge sonu gelmez savaşlarla bilinirdi ve bu savaşların hepsi gölün kontrolü için yürütülürdü. Çinli tarihçiler, MÖ 6000 itibariyle her yıl, gölün suları yaz güneşinde buharlaştığı zaman insanların, Çinliler tarafından "sürükleme ve toplama" olarak bahsedilen bir sistemle suyun yüzeyindeki kare kristalleri topladığından emindir. Göl civarında bulunan insan kemikleri çok daha eskilere dayanır ve bazı tarihçiler bu sakinlerin de gölden tuz toplamış olabileceği tahmininde bulunur.

Çin'de tuz üretimine ilişkin en eski yazılı kayıt yaklaşık olarak MÖ 800'e tarihlenirken, deniz tuzu üretimi ve ticaretine ilişkin sözlü anlatılar bir önceki binyıla, Xia hanedanına gitmektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Bu anlatıda betimlenen tekniklerin Xia hanedanı zamanında gerçekten kullanılıp kullanılmadığı bilinmemektedir ancak okyanus suyunun kilden yapılmış kaplara konup bol miktarda tuz kristaline indirgeninceye kadar kaynatıldığını betimleyen bu anlatı, zamanında eski yöntemler olarak görülüyordu. Bu, Çin anlatısının yazılmasından bin yıl sonra, Roma İmparatorluğu tarafından Güney Avrupa vasıtasıyla yayılan teknikti.

MÖ 1000 civarlarında demir ilk olarak Çin'de kullanılır hâle gelmiştir ancak demirin tuz yapımında kullanıldığına dair ilk kanıt ancak MÖ 450 yılında Yi Dun isimli bir adam tarafından işaret edilmektedir. MÖ 129 yılında yazılmış bir metinde, "Yi Dun kapların içinde tuz üreterek meşhur oldu," ifadesi geçer. Yi Dun'un deniz suyunu demir kaplarda kaynatarak tuz ürettiğine inanılmaktadır ve bu yenilik, kendisini izleyen iki bin yıl boyunca tuz yapımının önde gelen tekniklerinden biri olacaktır. Efsaneye göre bu adam, Guo Zong isimli bir demir ustasıyla birlikte çalışıyordu ve Fan Li isimli zengin bir müteşebbis bürokratla da dosttu. Fan Li, sonraki yüzyıllar boyunca tuz üretimi bölgeleriyle bağlantılı olacak olan balıkçılığın icadının atfedildiği kişidir. Tıpkı daha ileride Avrupalılarda olacağı gibi Çinliler de tuz ve balığın partner olduğunu görmüştü. MÖ 372-289 yılları arasında yaşayan ünlü Konfüçyüsçü düşünür Mensiyüs da dahil olmak üzere pek çok Çinlinin hem balık hem de tuz satma işinde çalıştığı söyleniyordu.

Çin'in uzun tarihi boyunca doğrudan yiyeceğin üzerine tuz serpmek ender görülen bir durumdu. Tuz genellikle pişirme esnasında yemeğe muhtelif çeşniler –tuz bazlı soslar ve macunlar– vasıtasıyla eklenirdi. Buna dair geleneksel açıklama, tuzun pahalı olduğu ve bu çeşnilerle yeterli hâle getirildiği yönündedir. Akdeniz'den Güneydoğu Asya'ya uzanan antik dünya boyunca

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

kendini gösterecek bir fikir olarak kabul edilen tuzda fermente edilmiş balık, kadim Çin'deki en popüler tuz çeşnilerinden biriydi. Buna *jiang* adı verilirdi. Fakat Çin'de balıkla birlikte fermente edilmek üzere soya fasulyeleri de eklenirdi ve zaman içinde balık, yemek tarifinden tamamen çıkarılırken *jiang* isimli çeşni *jiangyou*, yahut Batı'daki adıyla soya sosu hâline geldi.

Soya, iki inç uzunluğundaki tüylü kabuğun altında iki ya da üç tane fasulye tanesi içeren bir baklagildir. Fasulyeler sarı, yeşil, kahverengi, mor, siyah veya benekli olabilir ve Çin mutfağı bu türevler arasında büyük bir ayrım yapar. *Jiangyou* sarı fasulyeden yapılır fakat farklı macunlar ve çeşniler üretmek için başka tipleri de tuzla fermente edilir. Çin'de soya hakkındaki en eski yazılı metin milattan önce altıncı yüzyıl tarihli olup bu bitkiden, kuzeyden elde edilen 700 yıllık bir mahsul olarak söz eder. Soya, milattan sonra altıncı yüzyılda Çinli Budist misyonerler tarafından Çin'den Japonya'ya götürüldü. Hem din hem de fasulye tohumları başarılı bir şekilde ekildi. Fakat Japonlar onuncu yüzyıla kadar soya sosu yapmadı. Bunu öğrendikleri zaman ise *shoyu* adını verdiler ve ürünü sanayileştirip dünyanın her yerine sattılar.

Jiangyou ve *shoyu* çok farklı şekilde telaffuz ediliyor ve Batı yazısında çok farklı kelimeler gibi görünüyor olsa da bu iki kelime Japonca ve Çincede aynı karakterle yazılmaktadır. Mao'nun 1950'lerdeki okuma-yazma seferberliği dili yaklaşık 40 bin karaktere inecek şekilde sadeleştirmişti ancak Mao'dan önce soya bitkisi için kullanılan *su* karakteri, toprağı canlandıran dipteki küçük kökleri betimlemektedir. Soya besleyici maddeleri toprağa geri döndürür ve başka mahsullerin tükettiği tarlaları onarabilir. Fasulye o kadar besleyicidir ki bir insan su, soya ve tuzdan başka hiçbir şey olmadan kayda değer bir süre boyunca hayatta kalabilir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Çinlilerin ve daha sonra Japonların toprak çömleklerde fasulye fermente ettikleri işlem bugün laktik asit fermantasyon yahut daha yaygın adıyla turşulama adıyla bilinir. Optimum laktik fermantasyon 64 ila 71 fahrenheit arasında gerçekleşir ki bu da ortama dünyanın çoğunda kolayca erişilebilir.

Sebzeler çürümeye başladıkça şekerler çözülüp laktik asit üretir ve bu bir koruyucu işlevi görür. Teorik olarak turşulama işlemi tuzsuz olarak da tamamlanabilir ancak sebzelerin içindeki proteinler, ortaya çıkan laktik asit tarafından korunamayacak kadar hızlı bozulma eğilimindedir. Tuz olmadığında maya oluşur ve fermantasyon süreci turşu değil de alkolleşme sürecinin başlamasına yol açar.

Sebzenin ağırlığının yüzde 0,8 ila 1,5'luk kısmını oluşturan tuz; çürüme sürecini, laktik asit devreye girinceye kadar erteler. Laktik fermantasyonun başarılı olması için oksijenin ya çömleğin üstünü kapayarak ya da daha yaygın uygulanan yöntemle sebzelere, sıvıya batmış hâlde kalmalarını sağlayacak şekilde ağırlık uygulayarak dışarıda bırakılması gerekir.

Kadim Çinliler turşulamayı toprak çömleklerde yapardı ve bu, tepe kısmında, zararı olmayan ama tadı da hoş olmayan, kahm mayası isimli beyaz bir tabakanın oluşmasına yol açardı. Tabakayı ortadan kaldırmak için iki haftada bir, sebzelerin üzerinde ağırlık oluşturan bez, çıta veya taşın yıkanması hatta kaynatılması gerekirdi. Toprak çömleklerde turşulama yapmanın halen daha devam etmesinin sebebi bu ilave çalışmadır.

Siçuan'da turşulanmış sebzeler halen temel besinler arasındadır. Bunlar pilavla servis edilir, pilav ise hiçbir zaman tuzlanmaz. Tuzlu sebzeler, yaygın bir kahvaltı olan, sıcak ama çeşnisiz pirinç lapasıyla hoş bir tezatlık oluşturur. Nitekim turşular pirinci tuzlamaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Siçuan'un başkenti Çengdu'nun güneyinde bulunan Zigong, deniz suyu kuyularının çokluğu nedeniyle büyüyüp şehre dönüşmüş eski bir taşra tepelik tuz kasabasıdır. Şehrin merkezindeki kalabalık, dar, bayır aşağı kurulan açık hava pazarında halen tuz ve aynı zamanda, *paocai* ve *zhacai* adı verilen iki yerel spesiyalite için turşu kavanozları satılmaktadır. Pazarda turşu kavanozlarından satan bir kadın, *paocai* için şu tarifi önerdi:

> Kavanozun üçte ikisini deniz suyuyla doldurun. İçine istediğiniz sebzeleri ve istediğiniz baharatları ekleyip üstünü kapatın, sebzeler iki gün içinde hazır olacak.

Eklenen baharatlar genellikle acı Siçuan kırmızıbiberleri veya Çinlilerin kadim zamanlardan beri bildiği, Hint kökenli bir uzun ömürlü ot olan zencefildir. Günümüzde Siçuan mutfağının kalbindeki maddelerden olan kırmızıbiber ancak 16. yüzyılda geldi; Avrupa'ya Kolomb tarafından, Hindistan'a Portekizliler tarafından, Çin'e ise Hintliler, Portekizliler, Endülüslüler veya Basklar tarafından getirildi.

İki günde yenebilir hâle gelen *paocai* şüphesiz korumadan ziyade tatla alakalıdır. İki günün sonunda sebzeler halen çok gevrektir ve tuz da rengi korur hatta parlatır. *Zhacai* deniz suyu yerine tuzla yapılır ve sebze tabakalarının yerini tuz kristali tabakaları alır. Zaman içinde, tuzun sebzelerden çıkardığı sulardan salamura oluşur. Bir köylünün kız çocuğu olduğu zaman aile her yıl bir sebze koyar ve çömlekleri evlendiği zaman kıza verir. Bu, *zhacai*'nin yenmeden önce ne kadar uzun süre saklandığını göstermektedir. Orijinal Ortaçağ fikri, kızı on iki veya on beş çömlekten sonra evlendirmekti. Bugün genellikle bundan biraz daha fazla sebze konulur.

Çinliler, hassas bir sorun olan yumurta taşıma sorununu da yumurtaları tuzla korumak yoluyla çözmüştür. Yumurtaları bir aydan daha uzun süre tuzlu suda bırakırlardı ve hâlâ da bunu

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

yapmaktadırlar yahut daha kısa süreliğine bırakıp tuzlanmış çamur veya samanda muhafaza ederler. Bunun sonucunda da sarısı parlak turuncu hâlini almış, haşlanmış yumurta yoğunluğundaki yumurta, düzgün taşınırsa kesinlikle kırılmayacak veya bozulmayacaktır. Tuz, kül, sodalı su ve çayın kullanıldığı daha karmaşık bir teknikle "bin yıllık yumurta" üretilir. Çinlilerin şairane bir dille abartma sevgisinin tipik bir göstergesi olan bu bin yıllık yumurtaları yapmak yaklaşık yüz gün sürer ve yumurtalar yüz gün daha saklanır ancak daha sonra yumurtanın sarısı bir parça yeşerir ve yumurta yoğun bir şekilde kokar.

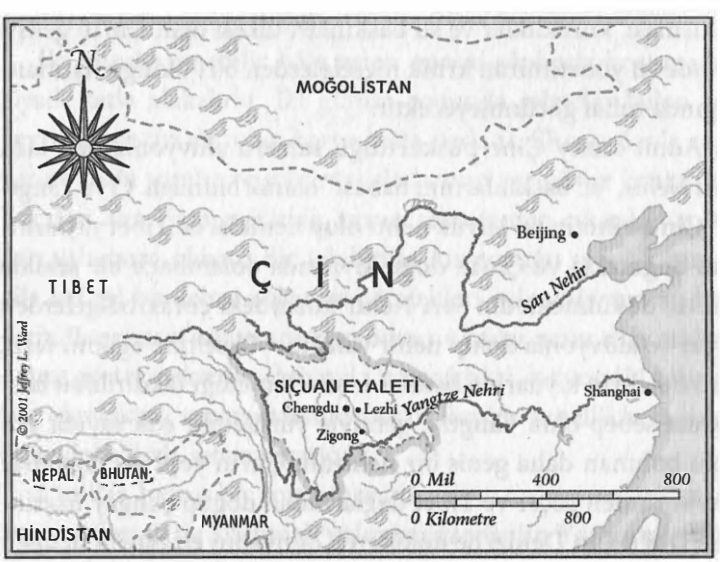
Akdeniz'de Pön Savaşları'nın gerçekleştiği MÖ 250 yılında, bugünkü Siçuan eyaleti olan Shu'nun valisi, Li Bing isimli bir adamdı. Vali, bütün zamanların en büyük hidrolik mühendislik dehalarından biriydi.

Hidrolik mühendislik becerileri ile siyasi liderliğin birbiriyle çakışması, kuraklıklar ve su baskınları ülkesi olan Çin'in gelişiminde su yönetiminin kritik meselelerden biri olduğu hatırlandığında tuhaf görünmeyecektir.

Adını kuzey Çin'e püskürttüğü sarımsı alüvyonlardan alan Sarı Nehir, "su baskınlarının babası" olarak bilinirdi. O ve Yangtze, Çin tarihinin iki büyük nehri olup her ikisi de Tibet yaylasından doğmakta ve Çin'in doğu kıyısında dolambaçlı bir şekilde denize dökülmektedir. Sarı Nehir kuzeydeki çorak bölgelerden geçer ve alüvyonla dolup nehir yatağını yükseltme eğilimi taşır, bu ise nehrin kıyılarına bentler inşa edilmediği takdirde su baskınına sebep olur. Yangtze, gemiyle yüzülebilir çok sayıda yan kolu bulunan daha geniş bir nehirdir. Çin'in yeşil ve yağmurlu merkezinden geçer ve Tibet dağlarından doğup Şangay üzerinden Doğu Çin Denizi'ne dökülerek dünyanın en büyük üçüncü ülkesini ikiye ayırır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bilge İmparator Yao'nun hükümdarlığının kadim Çin adına bir altın çağ olduğu söylenir ve bunun sebeplerinden biri, İmparator Yao'nun su baskını kontrolü kavramını getirerek doğayı ehlileştirmesidir. Li Bing, selleri fetheden ve doğayı ehlileştiren bir tanrı olan Yao'nun bazı mitsel boyutlarını devralmıştır. Fakat mitsel İmparator Yao'nun aksine, Li Bing'in varlığı belgelenmiştir. Onun en olağandışı başarısı, bugün bile modernleştirilmiş biçimiyle işlemeye devam eden ilk barajı inşa etmesiydi. Li Bing, Dujiangyan isimli bir yerde, Yangtze'nin bir yan kolu olan Minjiang Nehri'ni bölmüştü. Yolundan saptırılan su, kuraklık zamanlarında sulama için açılabilecek, su baskını zamanlarında ise kapatılabilecek bir dizi oluk ve kanala gidiyordu. Suda gösterge olarak kullanılan taştan yapılmış üç insan figürü bulunuyordu. Bu figürlerin ayakları görünürse bu kuraklık koşullarına işaret ediyordu ve suyun girmesine izin vermek üzere barajın kapakları açılıyordu. Figürlerin omuzları suya batmışsa sel suları fazla yükselmiş demekti ve o zaman da barajın kapakları kapatılırdı.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Dujiangyan baraj sistemi sebebiyle, doğu Siçuan ovaları Çin'in müreffeh bir tarım merkezi hâline geldi. Çok eski kayıtlarda bu bölgeden "Bolluk Toprağı" olarak söz edilmektedir. Barajın halen faal olmasıyla, Siçuan ovaları bugün de tarım merkezi özelliğini korumaktadır.

Bu heykel 1974 yılında bir sulama sistemi üzerinde yapılan çalışmalar esnasında Siçuan'daki bir nehirde bulundu. Kollardaki yazılar, "suları ebediyen muhafaza etmek" üzere yapılmış üç heykelden bahsetmektedir. Heykelin ön kısmında "Shu'nun müteveffa valisi, Li Bing" yazmaktadır. Ann Paludan

1974 yılında Li Bing'in barajının olduğu taraftaki nehir yatağında, MÖ 168'de oyulmuş iki su göstergesi bulundu. Bunlar, orijinal su göstergesi olan heykellerin yerini almış gibi görünmektedir. Bunlardan biri, tanımlanabilir bir kişiye ait bulunmuş en eski Çin taş figürlerinden biridir ve bir tanesi Li Bing heykelidir. Onun kullandığı orijinal göstergeler, su baskını kontrolü tanrılarını betimliyordu. Ölümünden dört yüz yıl sonra kendisi bu tanrılardan biri olarak görülmüştür.

Li Bing çok basit ancak çığır açıcı bir keşif yapmıştı. Onun dönemi itibariyle Siçuan uzun zamandır bir tuz üretim bölgesiydi.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Tuzun Siçuan'da MÖ 3000 gibi erken bir tarihte yapıldığı bilinmektedir. Fakat içinden tuzun çıkarıldığı doğal tuzlu suların kökeninin bulunan birikintiler olmadığını, yerin altından sızdığını bulan Li Bing'di. Li Bing MÖ 252 yılında dünyanın bilinen ilk tuzlu su kuyularının kazılmasını emretmiştir.

Bu ilk kuyuların daha ziyade açık ocağa benzeyen geniş ağızları vardı ancak bazıları 92 metreden daha derine iniyordu. Çinliler kazmayı öğrendikçe gövdeler daha dar, kuyular daha derin hâle geldi.

Ancak bazen kuyuları kazan kişiler açıklanamaz bir şekilde zayıf düşüyor, hastalanıyor, yatağa düşüyor ve ölüyordu. Ara ara muazzam bir patlama kazı ekibindeki herkesi öldürüyor veya sondaj deliklerinden alevler çıkıyordu. Tuz işçileri ve parçası oldukları topluluklar gün geçtikçe yeraltı dünyasından çıkan kötü bir ruhun kazdıkları deliklerden yukarı çıktığını düşünür hâle geldi. MÖ 68 yılı itibariyle biri Siçuan'da, diğeri komşu Şensi'de bulunan iki kuyu, kötü ruhun çıktığı yerler olarak kötü bir şöhret kazanmıştı. İlgili eyaletlerin valileri yılda bir defa bu kuyuları ziyaret edip ikramlarda bulunuyordu.

MS 100 yılı itibariyle, rahatsızlıklara yol açan şeyin görünmeyen bir madde olduğunu anlayan kuyu işçileri, bu maddenin yüzeye çıktığı delikleri buldu, aydınlattı ve yakınlarına çömlekler yerleştirmeye başladı. Bu maddeyle yemek pişirebiliyorlardı. Kısa süre sonra bambu boruları çamur ve tuzlu suyla yalıtmayı ve görünmez maddeyi boru yoluyla pişirme merkezlerine taşımayı öğrendiler. Bu pişirme merkezleri, tuzlu su dolu çömleklerin su buharlaşıp ardında tuz kristalleri bırakıncaya kadar pişirildiği sundurmalardı. MS 200 yılı itibariyle pişirme merkezlerinde gaz alevlerinin ısıttığı demir çanaklar vardı. Bu, dünyada bilinen ilk doğalgaz kullanımıdır.

Tuz üreticileri, daha derinlere inmelerini sağlayacak şekilde dar bir kuyuyu kazıp payandalamayı öğrendi. Tuzlu suyu, kuyu ağzına uygun uzun bir bambu boruyla çıkarıyorlardı. Borunun

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

dibinde deriden yapılmış bir valf vardı. Suyun ağırlığı, uzun boru dışarı çıkarılırken valfin kapanmasını sağlıyordu. Arkasından boru bir tankın üstüne asılıyor, burada bir çubukla itme yoluyla valf açılıyor ve tuzlu suyun tanka akması sağlanıyordu. Tank, ucu pişirme merkezine giden bambu boru ağlarına bağlıydı. Çıkan gazı hapsetmek üzere kuyu başının hemen altına yerleştirilmiş olan öteki bambu borular da pişirme merkezine gidiyordu.

Muhtemelen ilk defa Siçuan'da yapılmış olan bambu borular tuza dirençlidir ve tuz, çürümeye yol açacak algleri ve mikropları öldürür. Mafsallar ya çamurla ya da tung yağı ve kireç karışımıyla kapanıyordu. Siçuan'daki tuzlu su çalışmalarında kullanılan boru sistemlerinden başlayarak Çinliler ülkelerinin her yerinde sulama ve tesisat sistemleri kurmayı öğrendi. Çiftlikler, köyler, hatta evleri bambu tesisat sistemleriyle inşa edildi. Ortaçağ'a, İngiltere'deki Norman fetihleri zamanına gelindiğinde, Siçuan'da doğmuş bir bürokrat olan Su Dongpo, sofistike bir bambu kent tesisat sistemi inşa ediyordu. 1089 yılında Hangzhou'da, 1096 yılında ise Canton'da büyük bambu su şebekeleri kuruldu. Hem tıkanma hem de hava boşluklarıyla baş etmek için delikler ve havalandırıcılar yerleştirildi.

Tuz üreticileri bambu boru sistemlerini kırsal bölgelere, canavar bir örümceğin ağı gibi görünürde kaos içinde yayıldı. Borular mümkün olan her yerde yerçekimini kullanmak için peyzaj üstüne döşeniyor, bir hız treni gibi yükselip iniyor, spiralleri tepe aşağı uzun yokuşlar meydana getiriyordu.

11. yüzyılda Kral Harold başarısız bir şekilde İngiltere'yi Normanlara karşı savunurken, Siçuan'daki tuz üreticileri, takip eden yedi veya sekiz yıl boyunca dünyanın en gelişkin delme tekniği olacak olan darbeli sondaj sistemini geliştiriyordu.

Bu sistemde, ucunda keskin demir bir delginin bulunduğu, sekiz ayaklı ağır bir çubuk indirmek yoluyla, yaklaşık dört inç çapında bir delik kazılıyor, aynı noktaya vurmaya devam

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

edebilmek için çubuğa bir bambu boru kılavuzluk ediyordu. İşçi ahşap bir kaldıracın üzerinde duruyor, ağırlığı diğer uçtaki sekiz ayaklı çubuğun ağırlığını dengeliyordu. İşçi bir tahterevalli gibi kaldıracı kaldırıp indiriyor, delginin tekrar tekrar yere vurmasını sağlıyordu. Üç ila beş yıl sonra, 30-40 metre derinliğindeki bir kuyudan tuzlu su çıkarılıyordu.

Tuzlu suyu Siçuan kırsalı üzerinden Zigong'un dışına taşıyan, eski bambu borular, 1915 yılı civarları. Zigong Tuz Tarihi Müzesi

1066 yılında Harold, Hastings'de bir okla, yani Çinlilerin tarih öncesinde Huangdi tarafından icat edildiğine inandığı silahla öldürüldü. Harold'un öldüğü tarihte Çinliler, tuz için hayata geçirilen ilk büyük endüstriyel uygulamalardan biri olan barutu kullanıyordu. Çinliler, güherçile diye de bilinen bir tuz olan potasyum nitratı sülfür ve karbonla karıştırmanın, ateşlenip gaza eriştiği zaman çok hızlı şekilde bir patlama meydana getiren bir toz yarattığını keşfetmişti. 12. yüzyılda, Avrupalı Haçlılar Kudüs'ü inançsız Araplardan almayı başaramadığında, Araplar Çin tozunun sırrını öğrenmeye başlamıştı.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Li Bing, Çin tarihindeki en önemli yol ayrımlarından biri esnasında yaşamıştı. Savaşan devletler arasında yüzyıllar boyunca devam eden konsolidasyon süreci, en sonunda birleşik bir Çin meydana getirmişti. Birleşik devlet, hükümetin doğası ve yöneticilerin hakları hakkında yüzyıllar boyunca yürütülen entelektüel tartışmanın tepe noktasındaydı. Bu tartışmanın merkezinde ise tuz vardı.

Pekin'den tuz tarihi profesörü Guo tarafından, yaklaşık MÖ 200'e kadar kullanılan zhuangzi kaligrafi stiliyle çizilmiş yan karakteri. Guo Zhenzhong

Çin hükümeti asırlar boyunca tuzu bir devlet geliri kaynağı olarak görmüştü. Çin'de MÖ yirminci yüzyılda tuz vergisinden söz eden metinler bulunmuştur. Tuz için kullanılan kadim karakter olan *yan*, üç parçadan oluşan bir piktograftır. Alt kısım aletleri, sol üst kısım bir imparatorluk memurunu, sağ üst kısım ise tuzlu suyu göstermektedir. Bu yüzden *tuz* kelimesinin yazılmasını sağlayan karakter bile devletin tuzun imalatı üzerindeki kontrolünü betimlemektedir.

Bütün insanların sağlıklarını korumak hatta hayatta kalmak için ihtiyaç duyduğu bir madde iyi bir vergi kaynağı olacaktır. Herkesin bu maddeyi alması gerekir, bu yüzden herkes tuz vergileri aracılığıyla devleti destekleyecektir.

Tuz vergisine ilişkin tartışmanın kökenleri, MÖ 551-479 yılları arasında yaşamış Konfüçyüs'e gider. Konfüçyüs döneminde

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

muhtelif Çin devletlerinin yöneticileri, bugün düşünce kuruluşu olarak adlandırılacak türden yerlerde bir araya gelir, burada seçili düşünürler yöneticilere tavsiyelerde bulunur ve kendi aralarında tartışırdı. Konfüçyüs bu entelektüel danışmanlardan biriydi. Çin'in ilk ahlak filozofu olarak görülen Konfüçyüs, beşeri zaaflardan rahatsızdı ve insan davranışının standardını yükseltmek istiyordu. Kişinin kendisi gibi insanlara olan muamelesinin tanrılara hürmet etmek kadar önemli olduğunu öğretiyor ve anne-babaya saygının önemini vurguluyordu.

Konfüçyüs'ün öğrencileri ve onların öğrencileri, Konfüçyüsçülük olarak bilinen düşünce sistemini inşa etti. Konfüçyüs'ün torununun öğrencisi olan Mensiyüs, öğretileri *Mensiyüs* isimli bir kitaba geçirdi. Konfüçyüs'ün fikirleri ayrıca, Çin düşüncesinin önemli bir kısmını temeli ve pek çok Çin atasözünün kaynağı olan *Konuşmalar* isimli kitapta da kayıt altına alınmıştır.

Konfüçyüs ile Li Bing arasında geçen iki buçuk asır boyunca Çin, daimi olarak savaş hâlinde olan çok sayıdaki küçük devletler topluluğuydu. Yöneticiler devriliyor, krallıkları daha güçlü olanlar tarafından yutuluyor, sonra da bu daha güçlü krallıklar, hayatta kalan diğer devletlerle mücadeleye girişiyordu. Çin'de seyahate çıkan Mensiyüs, yöneticilere iktidarda ahlaki ilkeler üzerine kurulu olan "gökten gelen yetki" ile kaldıklarını, bilge ve ahlaklı liderler olmamaları hâlinde tanrıların bu yetkiyi kendilerinden alacağını ve iktidardan düşeceklerini anlatıyordu.

Fakat yasacılık olarak bilinen başka bir felsefe daha ortaya çıktı. Yasacılar, bir devletin hayatta kalmasını güvence altına alan şeyin, etkin bir şekilde tahakküm eden dünyevi kurumlar olduğunu savunuyordu. Önde gelen yasacılardan biri, Qin (telaffuzu Çin) devletine tavsiyelerde bulunan Shang isimli bir adamdı. Shang, yaşlılara ve geleneğe saygının, reformlar yapmayı, etkisiz kurumları ortadan kaldırmayı ve yerlerine daha etkin pragmatik programların geçirilmesini engellememesi gerektiğini söylüyordu. Yasacılar aristokrasiyi ortadan kaldırmak ve bu

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

şekilde devlete başarı temelinde ödül ve terfi olanağı vermek için mücadele ediyordu.

Yasacı kanadın tuz hakkında yeni bir fikri vardı. Çin'de tuz idaresi üzerine kaleme alınmış ilk yazılı metin olan *Guanzi*, MÖ 685-643 arasında yaşamış bir bakanın Qi devleti yöneticisine verdiği iktisadi tavsiyeler olduğu varsayılan şeyleri içerir. Tarihçiler, *Guanzi*'nin gerçekte MÖ 300 dolaylarında, yalnızca yedi devletin ayakta kaldığı ve yasacılığın yoğun etkisi altında olan doğu Qi devletinin, batı Qin devletine karşı, en sonunda kaybedeceği varoluşsal bir mücadele içinde olduğu bir dönemde yazıldığı konusunda mutabıktır.

Bakanın önerdiği fikirlerden biri, tuzun fiyatını alım fiyatından daha yüksek bir seviyede sabitlemek, böylelikle devletin tuzu ithal edebilmesini ve belli bir kârla satabilmesini sağlamaktı. "Bu şekilde öteki devletlerin ürettiği şeyden gelir elde edebiliriz," diyordu. Danışman devamında, tuz üretilmeyen bazı bölgelerde halkın tuz yokluğu nedeniyle hasta olduğuna ve çaresizce ihtiyaç duyuyor olmaları sebebiyle daha da yüksek fiyatlar ödemeyi isteyeceklerine işaret ediyordu. *Guanzi*'nin vardığı sonuç, "tuz, devletimizin ekonomisini ayakta tutacak yegâne önemli güçtür," şeklindeydi.

MÖ 221 yılı itibariyle Qin son rakiplerini de yenilgiye uğrattı ve hükümdarı birleşik Çin'in ilk imparatoru oldu. Çin, 1911 yılına kadar böyle imparatorlar tarafından yönetilecekti.

Qi politikası olan *Guanzi*'deki öneriler artık Qin'in ve Çin imparatorluğunun politikası hâline gelmişti. Qin hanedanına yasacıların dev bayındırlık işleri ve sert yasalar eğilimi damgasını vurdu. Tuz ve demir üzerindeki fiyat belirleyici tekel, her iki metanın da fiyatlarını aşırı yüksek tutuyordu. Bu, tarihte yaşamsal bir meta üzerindeki devlet kontrollü tekelin bilinen ilk örneğidir. Tuz gelirleri yalnızca ordular kurmak için değil aynı zamanda Hunları ve kuzeyden gelen diğer atlı göçebe istilacıları Çin'den uzakta tutmak için tasarlanmış Çin Seddi de dahil

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rahtey.org

olmak üzere savunma yapıları inşa etmek için kullanıldı. Fakat sert yönetimli ilk hanedanın ömrü on beş yıldan az sürdü.

MÖ 207 yılında onun yerini alan Han hanedanı, daha iyi ve daha bilgece bir yönetim sergilemek amacıyla, halkın hoşnut olmadığı tekelleri sonlandırdı. Fakat MÖ 120 yılında halen Hunları püskürtmek için seferler düzenleniyordu ve hazine, kuzeydeki "barbarlara" karşı verilen savaşların masraflarını karşılarken kurudu. Han imparatoru, tuz ve demir tekellerini canlandırma ihtimalini araştırmaları için bir tuz üretici ve demir ustası tuttu. Dört yıl sonra tekelleri geri getirmişti.

Çin o dönemde, topraksal genişlemenin, iktisadi refahın ve ticaretin tepe noktasına gelmiş, muhtemelen yeryüzündeki en ileri medeniyetti. Çin dünyası Roma dünyasından çok daha fazla genişlemişti. Roma'nın fetih yoluyla kurulmuş bir imparatorluğu vardı ve gücünün de zirvesindeydi fakat ülke Galyalıların ve Cermen kabilelerinin tehdidi altındaydı ve iç savaşlar daha da büyük tehdit oluşturuyordu. Çinliler, Roma İmparatorluğu'nun varlığını ilk kez MÖ 139'da İmparator Wudi çölleri geçip batıda müttefikler araması için Zhang Qian isimli bir temsilci gönderdiği zaman öğrendi. Zhang Qian on iki yıl boyunca günümüzün Türkistan'ına gidip geldi ve batıda oldukça gelişmiş bir medeniyet olduğu yönündeki şaşkınlık verici keşfi bildirdi. MÖ 104 ve 102'de Çin orduları, başkenti Semerkant olan, Soğdya isimli eski bir Yunan krallığının olduğu bölgeye ulaşarak, kısmen tutsak Roma askerlerinden oluşan bir gücü yenilgiye uğrattı.

Çin'de, gelirleriyle bu türden pek çok maceranın finanse edildiği tuz ve demir tekelleri tartışma konusu olarak kaldı. MÖ 87 yılında, dört asırlık Han hanedanının en büyük imparatoru olarak görülen İmparator Wudi öldü ve yerine sekiz yaşındaki Zhaodi geçti. Altı yıl sonra, MÖ 81'de, artık ergenlik çağında olan imparator, imparatorların tarzıyla, bilge insanları tuz ve demir tekelleri üzerine tartışmaya davet etti. Çin'in dört bir yanından, muhtelif görüşlere sahip altmış soylu kişiyi, devletin idari politikalarını kendisinin önünde tartışmaları için bir araya getirdi.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Tartışmaların merkezindeki konu devletin demir ve tuz tekelleriydi. Fakat ortaya çıkan şey, iyi yönetimin sorumlulukları hakkında Konfüçyüsçülük ve yasacılık arasında bir münakaşa oldu: Kapsamı genişleyen tartışma, hükümetin vazifeleri, devlet kârı-özel girişim karşıtlığı, askeri harcamanın mantığı ve sınırları, hükümetin ekonomiye müdahale etme hakları ve bunun sınırları gibi konuları içine aldı.

Altmış katılımcının çoğunun kimlikleri bilinmese de argümanları Konfüçyüsçü bakış açısıyla, *Yan Tie Lun*, yani Tuz ve Demir Üzerine Söylev isimli yazılı eserde muhafaza edilmiştir.

Tartışmanın bir tarafında yer alan, Mensiyüs'ten esinlenmiş Konfüçyüsçüler, bir devletin nasıl kâr etmesi gerektiği sorulduğunda şu cevabı vermişti: "Neden Majesteleri *kâr* kelimesini kullanmak zorunda? Benim ilgilendiğim şey yalnızca iyi ve doğru olandır. Eğer Majesteleri 'devletimden nasıl kâr ederim?' derse memurlarınız da ailemden nasıl kâr ederim?' diyecek, askerler ve sıradan halk 'kendimden nasıl kâr ederim?' diyecektir. Üstler ve astlar kâr için rekabet ettiği zaman devlet tehlikede olacaktır."

Diğer tarafta, hükümet bakanları ile, MÖ 233 yılında ölmüş yasacı Han Feizi'den etkilenmiş düşünürler vardı. En meşhur Konfüçyüsçü öğretmenlerden birinin öğrencisi olmuş olan Han Feizi, hükümeti ahlak temeline dayandırmanın pratik olduğuna inanmamıştı. Ona göre devlet, gücün ifasına ve çizgileri ihlal edenleri sert şekilde cezalandıracak bir kanuna dayanmalıydı. Ödüller de cezalar da otomatik olmalı ve keyfi yoruma mahal bırakmamalıydı. Han Feizi, kanunların devletin çıkarına yayınlanmasına gerektiğine, halkın ceza korkusuyla kontrol edilmesi gerektiğine inanıyordu. Kendi yolunun izlenmesi hâlinde "devletin zenginleşeceğine ve ordunun güçleneceğine" inanıyordu. "Bundan sonra da öteki devletler üzerinde hegemonya kurmaya yönelmek mümkün olacaktır," diyordu.

Tuz ve demir tartışmasında yasacıların argümanı, "Bu koşullarda, Büyük Duvar'ı (Çin Seddi) savunan askerlerin soğuktan

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

ve açlıktan ölmesini nasıl önleyebileceğimizi görmek zordur. Devlet tekellerini kaldırdığınız zaman ülkeye ölümcül bir darbe indirirsiniz," şeklindeydi.

Konfüçyüsçülerin yanıtı şu oldu: "Gerçek fatihin savaşması gerekmez; büyük general sahaya asker koyma ihtiyacı duymaz ve onun zeki bir muharebe planı da yoktur. İhsanla yöneten hükümdarın göğün altında düşmanı yoktur. Biz neden askeri harcamaya ihtiyaç duyuyoruz?"

Buna gelen yanıtsa şu oldu: "Ahlaksız ve saygısız Hunların sınırlarımızdan içeri girmesine, savaşı ülkemizin kalbine taşımasına, hiçbir otoriteye saygı göstermeden halkımızı ve askerlerimizi katletmesine izin verildi. Nice zamandır onlar ibret olacak bir cezayı hak ediyor."

Sınırların iç kısımlardaki halkın sıkıntı yaşamasına sebep olan daimi askeri kamplar hâline geldiği ileri sürüldü. "Tuz ve demir tekelleri başlangıçta faydalı bir önlemi ifade ediyor olsa bile uzun vadede onlar yalnızca hasar verici olabilir," denildi.

Devlet gelirlerine duyulan ihtiyaç dahi tartışıldı. Bir katılımcı, çağdaş bir Konfüçyüsçü ve Taoculuğun kurucusu olan Laozi'den alıntı yaparak, "Bir ülke hiçbir zaman, zenginlerle dolu gibi göründüğü zamanki kadar yoksul değildir," dedi.

Tartışmanın berabere bittiği düşünülüyordu. Fakat on dört yıl ülkeyi yöneten ancak yalnızca yirmi iki yaşına kadar yaşayan İmparator Zhaodi, tekelleri sürdürdü; hâlefi de aynısını yaptı. Bir sonraki imparator Yuandi ise MÖ 44 yılında bunları kaldırdı. Üç yıl sonra, Türkistan'daki Soğdya'ya düzenlenen üçüncü batı seferinin hazineyi boşaltması sonrasında tekelleri geri getirdi. Tekeller, genellikle askeri faaliyetlerle alakalı bütçe ihtiyaçlarına göre kaldırılıp geri getirilmeye devam etti. Milattan sonra birinci yüzyılın sonlarına doğru ise Konfüçyüsçü bir bakan bir kez daha tekelleri kaldırıp, "Hükümetin tuz satması kâr için tebaalarıyla rekabet etmesi demektir. Bunlar bilge yöneticilere uygun önlemler değildir," diye beyan etti.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Devletin tuz tekeli 600 yıllığına ortadan kalksa da daha sonra yeniden dirilecekti. 618-907 yılları arasında devam eden Tang hanedanı yönetimi altında Çin devletinin gelirlerinin yarısı tuzdan sağlanıyordu. Aristokratlar, tuz zenginliklerini Çin'de ender olarak yapılan bir şeyi yapıp yemek masasında savurganlık derecesinde saf tuz kullanarak ve tuzu müsrif, şatafatlı bir tuzluğa koyarak sergiliyordu.

Yüzyıllar boyunca pek çok halk ayaklanması tuz tekelini şiddetli şekilde protesto etti ve buna kızgın bir topluluğun 880 yılında Siçuan'ın hemen kuzeyindeki Şian şehrini ele geçirmesi de dahildi. Büyük tuz ve demir tartışmasının öteki büyük ahlaki ve siyasi sorunlarının –kâr ihtiyacı, soyluluğun hakları ve yükümlükleri, yoksullara yardım, dengeli bir bütçenin önemi, uygun vergi yükü, hukuk devleti ile tiranlık arasındaki ayrım çizgisi– hepsi de çözülmemiş meseleler olarak kaldı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

2

Balık, Kümes Hayvanı ve Firavunlar

Kuzey Afrika'nın neredeyse akla hayale sığmayacak derecede engin çölünün doğu ucundaki Nil Nehri, her iki yakasının arasında yalnızca birkaç mil bulunan bereketli bir yeşil geçit meydana getirir. Mısır medeniyeti her zaman, kendisini sürükleyip götürme tehdidi meydana getiren, çok dalgalı bir deniz misali sinsi rüzgârların süpürdüğü bir çölle çevrili bu dar şeride sıkışmıştır. Bugün bile modern çok katlı binalardan oluşan Kahire'de çöpçüler sabahları gelip tüketici çölden gelen kumları süpürmektedir.

Mısır'daki en eski defin alanları, yeşil şeridin iki taraftan birinin ucunda çölün başladığı yerlerde bulunmuştur. Bunlar yaklaşık olarak MÖ 3000 yılına, yani Siçuan'daki en eski tuz üretimi kayıtlarıyla aynı zamanlara ancak büyük Mısır devletleri çağının öncesine ve hatta Mısır medeniyetinin hiyeroglif gibi alametlerinden öncesine tarihlenir. Bu erken dönem defin alanlarındaki kadavraların etleri ve derileri hâlâ tazedir. Bunlar mumya değildir ve şaşırtıcı şekilde 5 bin yıllık cenazeler bozulmadan kalmıştır. Kuru, tuzlu çöl onları korumuştur ve bu doğal çöl olgusu eti korumaya ilişkin bir fikrin temellerini atmıştır.

Mısırlılara göre ölü bir beden, dünya hayatını ölümden sonraki hayata bağlayan tekneydi. Kişinin heykel görüntüsü ve

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

hatta ölen kişinin adının tekrar edilmesi yoluyla bile sonsuz bir hayat sağlanabilirdi ancak ideal koşul, bedeni daimi olarak muhafaza etmekti. Antik Mısır medeniyetinin bütün aşamalarında bir mezarın iki kısmı olurdu: bedenin içine yerleştiği, yerin altında bulunan bir kısım ve sunular için ikinci bir kısım. Daha basit defin alanlarında üst kısım, yerin üstünde açık bir alandan ibaret olabiliyordu.

Üst kısım, kadim Mısırlıların yiyeceğin hazırlanmasına ve yenilmesine verdikleri önemi açık hâle getirmektedir. Özenle hazırlanmış cenaze ziyafetleri bu mekânlarda hazırlanır, bol miktarda yiyecek sunu olarak bırakılırdı. Ziyafetler ve bazen yiyeceklerin hazırlanması duvarların üstünde betimlenmiştir. Antik Mısır tarihinin bütün önemli dönemleri, yiyecek hakkında detaylı bilgiler içeren mezarlar üretmiştir. Niyet bunu ölen kişinin faydasına olacak şekilde bırakmak olsa da sonraki nesillere de özenle hazırlanmış, yaratıcı bir antik mutfak hakkında açık bir bakış açısı bırakılmıştır.

En zayıfların mayasız ekmek, bira ve soğandan başka yiyecek pek bir şeyi olmamış olabilir. Mısırlılar soğan ve sarımsağa büyük tıbbi vasıflar atfeder ve soğan tabakalarının evrenin eşmerkezli çemberlerine benzediğine inanırdı. Soğanlar ölülerin mumyalanmış bedenlerine yerleştirilir, bazen gözlerin yerini alırdı. Yaklaşık olarak MÖ 490'da dünyaya gelmiş ve modern tarih disiplininin kurucusu kabul edilen Yunan tarihçi Herodot, MÖ 2900 civarlarında inşa edilmiş olan Giza piramidi mezarını betimlemiştir. Duvarlardan birinin üzerindeki yazıda, yirmi yıllık inşaat süreci boyunca inşaatı yaptıranların işçilere 1600 talent gümüş değerinde –ki bu meblağ günümüzde yaklaşık 2 milyon ABD doları edecektir– turp, soğan ve sarımsak verdiğinin ileri sürüldüğünü yazmıştır.

Üst sınıfların yemek rejimi ise zengin değişkenlikler gösteriyordu ve belki de kendi çağlarının en gelişkin mutfağına denk düşüyordu. MÖ 2000 öncesinden kalma bir mezarda bulunan

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

yiyecek kalıntıları arasında bıldırcın, güvercin haşlama, balık, sığır kaburgası, kırmızı orman meyveleri, peynir, şarap ve bira vardır. Mezarlarda bulunan öteki cenaze sunuları arasında tuzlanmış balık ve içinde sofra tuzu bulunan ahşap bir kap da görülmüştür.

Mısırlılar tuzlu suyu sirkeyle karıştırıp *oxalme* diye bilinen ve daha ileride Romalılar tarafından da kullanılacak olan bir sos olarak kullanırdı. Siçuan'daki Çinliler gibi Mısırlılar da salamurada veya tuzda muhafaza edilen sebzelere değer verirdi. Kadim bir papirüste, "Tuzlanmış sebzelerden daha iyi yiyecek yoktur," yazılıdır. Aynı zamanda, belki soya sosunun Çinli öncülüne benzer şekilde, salamurada muhafaza edilen balıkla veya balık iç organlarıyla bir çeşni yaparlardı.

Antik Mısırlılar, et ve balığı tuzda bekletmiş ilk topluluk olabilir. Çinlilerin balığı tuzla muhafaza ettiğime dair en eski kanıtlar yaklaşık MÖ 2000 yılına tarihlenir. Tuzlanmış balık ve kuşlar Mısır mezarlarında ise çok daha erken tarihlerde bulunmuştur. Eti tuzda bekletmek, içinde bakterilerin yetiştiği nemin emilmesini sağlar. Dahası, bizzat tuzun kendisi bakterileri öldürür. Antik dönemlerdeki sodyum klorürde bulunan dışsal maddelerden bazıları, potasyum nitrat yani güherçile gibi, daha da agresif bakteri katilleri olan diğer tuzlardır. Isıya maruz kaldıklarında gevşeyen proteinler, tuza maruz kaldıklarında da aynısını yapar. Bu yüzden tuzlama, pişirmeye benzeyen bir etki meydana getirir.

Mısırlılar bu işlemi ilk keşfeden topluk olsun ya da olmasın, büyük ölçekte yiyecek muhafaza eden ilk medeniyet oldukları kesindir. Nil'in iki yakasından birinde bulunan dar ve bereketli şeritler onların başlıca gıda kaynağıydı ve Nil'in kabarmadığı kurak bir yıl yıkıcı olabiliyordu. Mısırlılar buna hazırlık yapmak için dev silolarda tahıl stoklamak da dahil olmak üzere mümkün olan bütün yollarla yiyecek saklardı. Bir gıda kaynağını muhafaza etmedeki bu sabitlik, kayda değer düzeyde salamura ve fermentasyon bilgisini beraberinde getirdi.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Mısırlılar domuzlardan tiksiniyor olmasaydı muhtemelen jambonu da icat ederdi zira eti tuzla terbiye ediyor ve domuzun nasıl evcilleştirileceğini biliyorlardı. Fakat Mısırlı dini liderler domuzları cüzzam taşıyıcısı olarak tanımladı, domuz yetiştirenleri toplumdan dışladı ve hiçbir zaman mezar duvarlarında bu hayvanın tasvirlerini yapmadı. Onlar köylerin kenarlarında yenecek paçavralar ve ölü hayvanlar arayarak çöpçülük yapan sırtlanları eti için evcilleştirmeye çalıştı fakat Mısırlıların çoğu böyle bir hayvanı yeme fikrinden tiksindi. Mısırlıların başarısız hayvan yetiştiriciliği girişimlerinin hedefi olan diğer hayvanlar arasında antilop, ceylan, oriks ve dağ keçisi de vardı. Kuzey Sina'da ve günümüzün güney İsrail'indeki Negev Çölü'nde, bu başarısız deneyimlerden kalmış olan bu tür hayvanların ağıllarının kalıntıları bulunmuştur. Mısırlılar kümes hayvanlarını –ördek, kaz, bıldırcın, güvercin ve pelikan– evcilleştirmeyi ise başardı. Antik duvarlar, kümes hayvanlarının etlerinin düzleştirilerek açıldığını, tuzlandığını ve büyük toprak çömleklere konulduğunu göstermektedir.

Mısır yiyeceklerinin büyük kaynaklarından biri, Nil'in sulak alanları, hem kümes hayvanlarının hem de sazan, yılan balığı, tekir balığı, tatlısu levreği ve pirana gibi balıkların bulunabildiği sazlık bataklıklarıydı. Mısırlılar bu balıkların çoğunu tuzluyordu. Ayrıca tekir balığı yumurtalarını da kurutuyor, tuzluyor ve presliyor, bu şekilde İtalyancada *bottarga* olarak bilinen büyük Akdeniz yemeklerinden bir diğerini meydana getiriyorlardı.

Mısırlar, bir başka çığır açıcı yiyeceğin icadını da sahiplenmektedir: zeytin ağacının meyvesinin yenilebilir hâle getirilmesi. Neredeyse bütün Akdeniz kültürü zeytini kendi keşfi olarak gösterir. MÖ 4000 yılının Mısırlıları, Osiris'in karısı tanrıça İsis'in kendilerine nasıl zeytin yetiştirileceğini öğrettiğine inanıyordu. Yunanlıların da benzer bir efsanesi vardır. Fakat İbranicede zeytin anlamına gelen *zait* kelimesi muhtemelen Yunanca *elaia* kelimesinden daha eskidir ve bu kelimeyle Nil Deltası'ndaki Said'e

gönderme yapıldığı düşünülür. Zavallı, çarpık çurpuk, yabani iğde ağacından ilk kez *Olea europaea* yetiştirmiş olanlar Suriyeliler veya Giritliler olabilir. Mısırlılar büyük zeytinyağı üreticileri değillerdi ve zeytinyağlarının çoğunu Ortadoğu'dan ithal ediyorlardı. Zeytin ağacının taze toplanmış meyvesi o kadar sert ve acı, çekicilikten o kadar uzaktır ki birilerinin onu yenilebilir hâle getirmenin bir yolunu bulacak kadar uzun süre deneyimlemiş olması bir tür mucizedir. Fakat Mısırlılar bugün oleroin olarak bilinen bu meyveye özgü olan acı glusitlerin zeytini suya batırmak yoluyla ortadan kaldırılabileceğini ve bu meyvenin salamurada yumuşatılabileceğini çok erken öğrenmişti. Tuz, onu yalnızca yenilebilir değil aynı zamanda keyif veren bir ürün hâline getirecekti.

Zeytin üretmek ve zeytinyağı üretmek birbiriyle ters düşer zira iyi bir yenilebilir zeytinin yağ içeriği düşüktür. Bunun Mısır zeytinlerinin karakteristik özelliği olması muhtemeldir. Bu yenilen zeytinler, Antik Mısır mezarlarının gizli yiyecek bölmelerine dahil edilirdi.

Mısırlılar mayalı ekmeğin de mucitleriydi. Mayalı ekmek yapmak için arpa veya darı değil gluten üreten tahıl gerekliydi ve MÖ 3000 dolaylarında Mısırlılar, yayılıp serilerek mayadaki karbondioksiti hapsedebilen hamur hâline gelen buğdayı geliştirdi. Başlangıçtaki maya çoğu zaman arkasında, laktik asit fermantasyonunun bir başka örneği olan fermente hamur yahut ekşi hamur bırakıyordu. Mısırlı fırıncılar, bazen bal, süt ya da yumurta ekleyerek, farklı biçimlerde muazzam bir ekmek çeşitliliği meydana getirdi. Bu hamurların çoğu, modern ekmeklerde olduğu gibi un, su ve bir tutam tuz temelinde yapılıyordu.

MÖ 1250 yılında Musa, İbrani köleleri özgürleştirip Sina üzerinden Mısır'dan çıkmalarına öncülük ettiği zaman İbraniler yanlarına yalnızca, İbranicede "yoksulların ekmeği" anlamına gelen *lechem oni* tabiriyle anlatılan mayasız ekmek, yani *matzo* almıştı. Yoksul Mısırlılar Mısır'ın şatafatlı mayalı ekmekler

çeşitliliğine sahip değildi ancak Mısır dışındaki insanlar gibi, içinde bazen kaba tahıl taneleri, hatta saman bulunan ve "bir tutam tuz" lüksünden yoksun olan, *ta* denilen bir düz ekmekten yiyordu. Yahudi efsanesine göre kaçan İbraniler, ekmeğin kabarmasını bekleyecek vakitleri olmadığı için yanlarına mayasız ekmek almıştı. Fakat yapmaya alışık oldukları şeyin bu olması da muhtemeldi ya da belki de Mısır kültürünü ve köle sahiplerinin lükslerini bilinçli olarak reddediyorlardı. Mayalı ekmek ve tuzla terbiye etme, üst sınıf Mısırlıların sembolik göstergesiydi.

Mısırlılar, Nil Deltası'ndaki deniz suyunu buharlaştırmak yoluyla tuz ürettiler. Akdeniz ticaretinden de bir miktar tuz temin etmiş olabilirler. Afrika ticaretinden, özellikle Libya ve Etiyopya'dan tuz edindikleriyse kesindir. Fakat Mısırlıların kendi kurutulmuş tuz gölü çölleri ve tuz yatakları da vardı. Mısırlıların "kuzey tuzu" diye adlandırılan bir sofra tuzu ve Memfis yakınlarındaki bir gölden gelmiş olabilecek "kırmızı tuz" denilen bir diğeri de dahil olmak üzere çok sayıda tuz çeşidine sahip oldukları bilinmektedir.

17. ve 18. yüzyılda kimyacıların farklı tuz elementlerini tanımlayıp adlandırmaya başlamalarından çok önce kadim simyacılar, tabipler ve aşçılar, onları farklı görevlere uygun hâle getiren farklı tatları ve kimyasal özellikleri bulunan farklı tuzların bulunduğunu biliyordu. Çinliler güherçileyi, yani potasyum nitratı yalıtarak barutu icat etmişti. Mısırlılar, her ne kadar bu şekilde ifade etmiş olmaları mümkün değilse de az miktarda sodyum klorür de içeren sodyum karbonat ve sodyum bikarbonatın karışımı olan bir tuz buldu. Bu tuzu doğada, Kahire'nin yaklaşık kırk mil kuzeybatısında bulunan, kurumuş nehir yataklarına verilen Arapça isimle bir *vadi*'de buldular. Bu noktaya Natrun ismi veriliyordu, o yüzden tuza da vadinin adıyla *netjry* adını

verdiler. Natron "beyaz" veya "kırmızı" biçimlerde bulunur ancak beyaz natron genellikle gridir, kırmızı natron da pembedir. Antik Mısırlılar natrondan "ilahi tuz" olarak söz etmiştir.

Uzun Mısır cenaze törenlerinin tepe noktasını teşkil eden ritüel, "ağzın açılması" olarak bilinen kısımdı: Yeni doğmuş bir bebeğin göbek bağının kesilmesi dünyevi besinlerini alabilmesinin başlangıcı olduğu gibi, kordonun sembolik olarak kesilmesi cesedi ölümden sonraki yaşamda yemek yiyebilmesi için özgürleştiriyordu. MÖ 1352 yılında çocuk firavun Tutankhamun on sekiz yaşında ölmüştür ve onun 1922 yılında keşfedilen mezarı, bugüne kadar bulunan en özenli şekilde hazırlanmış ve en iyi şekilde korunmuş mezardır. Sembolik kordon kesimi için bronz bir bıçağın yerleştirildiği mezarın etrafında dört mabet bulunmakta olup bunların her birinin içinde mumyaların muhafaza edilmesi için gerekli iki hayati maddeyle dolu kupalar vardır: reçine ve natron.

Araştırmacılar, sodyum klorürün mumyalamada kullanılıp kullanılmadığını tartışmaktadır. Bunu bilmek kolay değildir zira natron, bütün mumyalarda sıradan tuz izleri bırakan küçük miktarda sodyum klorür içermektedir. Sodyum klorür, daha az varlıklı olan bazı insanların defnedilmesinde natron yerine kullanılmış gibi görünmektedir.

Herodot, her ne kadar bu pratik başladıktan iki binyıldan daha uzun zaman sonra yazıyor olsa da Antik Mısır mumyalamasına dair dehşet verici detaylar içeren bir tasvir sunmaktadır; bu tasvir, ardıç yağı ile sedir yağını birbirine karıştırması gibi birkaç istisna hariç olmak üzere, modern arkeolojinin incelemesine ve kimyasal analizine kafa tutmaktadır. Teknikler, Mısırlıların kuş ve balıkların iç organlarını çıkarma ve tuzlama pratiğiyle dikkat çekici benzerlikler taşımaktadır:

> En mükemmel işlem şu şekildedir: Beynin olabildiğince büyük bir kısmı, bir demir kancayla burun delikleri vasıtasıyla çıkarılır

> ve kancayla erişilemeyen kısımlar ilaçlarla temizlenir; bundan sonra bir çakmaktaşı bıçakla böğür açılır ve karın bölgesindeki her şey çıkarılır; akabinde boşluk, önce palmiye şarabıyla, sonra da yer baharatlarının akıtılmasıyla düzgünce temizlenip boşaltılır. Boşluk bundan sonra mürrüsafiyle, çintarçınıyla ve buhur haricindeki bütün öteki aromatik maddelerle doldurulup dikilir; bunu takiben de beden natron içine bırakılıp yetmiş günlüğüne –asla bundan uzun olmaz– tamamen örtülü hâlde kalır. Bu dönem bittikten sonra vücut yıkanır ve küçük şeritler hâlinde kesilmiş keten bezlerle tepeden tırnağa sarılır ve alt kısmına Mısırlıların yapıştırıcı yerine yaygın şekilde kullandığı sakız sürülür. Bedeni bu koşullarda geri alan aile, bir insan şeklinde ahşap bir mahfaza yaptırmıştır ve ceset bu mahfazaya konulur.

Herodot daha sonra daha az pahalı olan bir yöntemden, son olarak da ucuz bir teknikten bahseder:

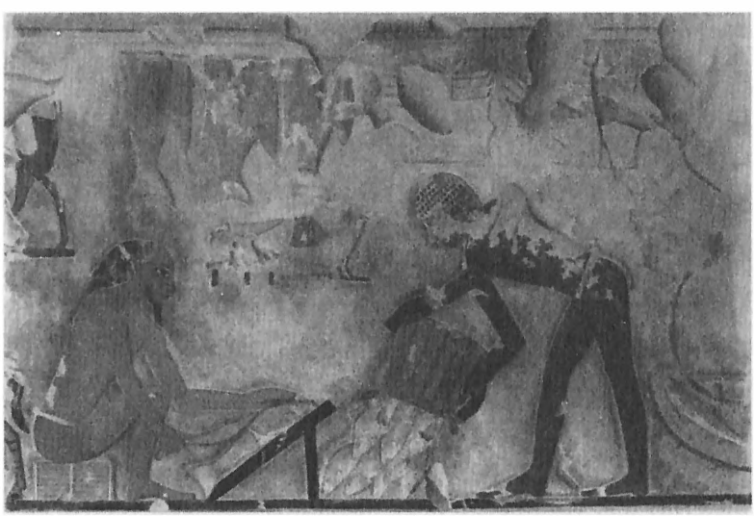
> Yoksulların cesetlerini tahnit etmek için kullanılan üçüncü yöntem, basit bir şekilde bağırsakları çıkarıp temizlemek ve cesedi yetmiş gün boyunca natronda tutmaktır.

Gıdayı muhafaza etmek ile mumyaları muhafaza etmek arasındaki paralellikler göründüğü kadarıyla sonraki nesillerde kaybedilmemiştir. 19. yüzyılda, Sakkara ve Teb'den mumyalar mezarlarından çıkarılıp Kahire'ye getirildiği zaman, şehre girmelerine izin verilmeden önce tuzlanmış balık gibi vergiye tabi tutulmuşlardır.

Kümes hayvanlarının ve özellikle balığın tuzlanması, gastronomik bir gelişme olmanın ötesinde, ekonomilerin gelişmesi yönünde önemli bir adımdı. Antik dünyada Mısırlılar, buğday ve

mercimek gibi hammaddelerin önde gelen ihracatçılarıydı. Tuz ticaret için değerli bir meta olsa da fazla hacimliydi. Tuzla bir ürün yapmak yoluyla libre başına değer ekleniyordu ve taze gıdanın aksine iyi taşınan tuzlanmış balık bozulmuyordu. Mısırlılar büyük miktarlarda tuz ihraç etmese de Ortadoğu'ya kayda değer miktarlarda tuzlanmış gıda, özellikle de balık ihraç ediyordu.

MÖ 2800 civarlarında Mısırlılar, Fenike sediri, camı ve gizli bir Fenike formülüyle deniz kabuklarından yapılan mor boya karşılığında tuzlu balık ticareti yapmaya başladı. Fenikeliler bu ürünlerle bir ticaret imparatorluğu kurmuştu fakat zaman içinde Mısır tuzlanmış balığı ve Kuzey Afrika tuzu gibi, komşu ürünlerinin de Akdeniz genelinde ticaretini yapar hâle geldiler.



Amon İkinci Rahibi Puy-em-rê'nin mezarındaki Mısır duvar resminde yarma ve tuzla terbiye gösteriliyor, yak. MÖ 1450,
Metropolitan Sanat Müzesi

Başlangıçta Karmel Dağı'nın kuzeyindeki Lübnan sahili üzerinde bulunan dar toprak şeridi üzerinde yaşayan Fenikeliler bir

ırklar karmasıydı ve sadece kısmen Sami kanı taşıyorlardı. Hiçbir zaman kaynaşıp homojen bir ulus hâline gelmediler. Kültürel olarak öteki halklar, önce Mısırlılar, sonra da Yunanlılar onların yaşam tarzına hâkim oldu. Fakat iktisadi açıdan, Sur gibi önemli limanlardan hareketle faaliyet yürüten öncü bir güçtüler.

Fenikeliler karşılaştıkları herkesle ticaret yapıyorlardı. Süleyman, Kudüs'te bir tapınak inşa ettiği zaman Fenikeliler hem ahşap –meşhur "Lübnan sedirleri"– hem de zanaatkârlar sundu. Eski Ahit'te Kudüs'ün balık pazarlarının Sur'dan beslendiğinden söz edilmektedir. Sattıkları balık ise muhtemelen tuzlanmış balıktı zira taze balık Kudüs'e varmadan bozulurdu.

Yiyecekle ilgili büyük fikirleri Fenikelilere atfetmek bir Akdeniz alışkanlığıdır. Onların zeytin ağacını Akdeniz geneline yaydığı söylenir. Bir İspanyol deyişine göre bir Batı Asya fasulyesi olan nohudu Batı Akdeniz'e Fenikeliler getirmiştir ancak Güney Fransa'nın Katalan kısmında yabani yerli nohut kanıtları bulunmuştur. Bazı Fransız yazarlar Fenikelilerin balık türlüsünü icat ettiğini söylemiştir ve bu muhtemelen doğru değildir; Sicilyalılar ise ilk defa Fenikelilerin batı sahillerinden orkinoz avladığını söylerler ve bu muhtemelen doğrudur. Fenikeliler ayrıca avladıklarını tuzlamak için Sicilya adasının batı tarafında, günümüzün Trapani'si yakınlarında bir tuzla inşa etmiştir.

Üzerinde tuna balığı bulunan antik Fenike madeni paraları çok sayıda Akdeniz limanının yakınlarında bulunmuştur. O dönemde, tuna balığı familyasının en büyük üyesi, süratli, çelik mavisi sırtlı bir balık olan orkinoz, her biri için 1500 librenin üstüne varan ölçeklere ulaşmış olabilir ancak bu bilgiyi bu balığın palamutla beslendiğini de söyleyen Antik dönem yazarları vermektedir. Yumurtlamak için daha sıcak sular arayan orkinoz, Atlantik Okyanusu'ndan ayrılır, Cebelitarık Boğazı'na girer, Kuzey Afrika ve Batı Sicilya'dan geçer, Yunanistan yakınlarında yolculuk eder, Boğaz'dan geçip Karadeniz'e girer. Fenikeliler orkinozun Akdeniz'deki geçiş yolunun yakınındaki bütün kara noktalarında tuna dalyanları kurmuştur.

MÖ 800 civarlarında, Fenikeliler ilk kez günümüzün Tunus'unun sahillerine yerleştikleri zaman, bugün bile varlığını koruyup gelişmekte olan bir liman kenti olan Sfax'ı (Safakes) kurdular. Sfax, Akdeniz ticareti için bir tuz ve tuzlanmış balık kaynağı hâline geldi ve öyle kaldı. Fenikeliler ayrıca Güney İspanya'da Cadíz'i kurdu ve buradan konserve ihraç etti. Portekizli denizcilerin Batı Afrika'da keşfe çıkmasından neredeyse 2500 yıl önce Fenikeliler Cadíz'den yelken alıp Cebelitarık Boğazı'na ve Batı Afrika sahillerine ulaşıyordu.

İlk alfabe de Fenikelilerin hanesine yazılır. Çin ve Mısır dilleri piktograf denilen, nesneleri ya da kavramları betimleyen çizimler kullanıyordu. Ortadoğu'da ilk uluslararası dil hâline gelen Babilcenin de her biri bir kelime ya da sesler kombinasyonunu ifade eden uzun bir karakterler listesi vardı. Ancak Fenikeliler, kadim İbranicenin bir Sami öncüsünü kullandı; en eski izlerinin Sina'da, MÖ 1400'den kalmış hâlde bulunduğu bu alfabenin sadece yirmi iki karakteri vardı ve her biri belli bir sesi temsil ediyordu. Antik Akdeniz'de ticaretin yolunu açan, onların ticari maharetleri olduğu kadar, bu alfabenin basitliğiydi de.

Sfax limanının iç kısmında, kurak mevsimde kazıma yoluyla tuz çıkarılabilen kurutulmuş tuz gölü yatakları bulunur. 8 bin yıl önce Çin'deki Yuncheng'de de kullanılan ve "sürükleme ve toplama" diye adlandırılan bu teknik, Mısırlıların orijinal tuz toplama yolu ve Natrun Vadisi'nde natron hasadı için kullanılan yöntemdi. Araplar bu türden bir tuzlaya *sebkha* adını vermiştir ve modern bir Kuzey Afrika haritasında, Mısır-Libya sınırından Cezayir-Fas hattına kadar, Sebkaht Şuneyn'den Sebkha de Tindouf'a kadar "sebkha"lar halen belirgin bir şekilde işaretlidir.

Kadim zamanlarda, günümüzün Güney Libya'sında bulunan Fizan bölgesi Mısır'la ve Akdeniz'le temas hâlindeydi. Herodot,

o dönem için alışılmamış bir şey olarak, Fizan'daki savaşta atların ve at arabalarının kullanıldığını yazmıştır. Daha da sıradışı olan şeyse atların tuz taşımak için kullanılmış olabileceğidir. Milattan önce üçüncü yüzyıl itibariyle Fizan tuz üretimiyle meşhurdu. Fizanlı üreticiler sebkhaları basit bir şekilde kazımanın ötesine geçmişti. Dış tabaka, yeterince saf kristaller ayrışıncaya kadar kaynatılır, daha sonra bu kristallerin neredeyse bir metre yüksekliğinde beyaz konik silindirler hâlinde dökümü yapılırdı. Akabinde tüccarlar, titizlikle saz hasırlara sarılmış bu tuhaf nesneleri kervanlarla çölün bir ucundan diğerine taşırdı. Bugün de Sahra'nın bazı yerlerinde tuzun üretimi ve taşınması aynı şekilde yapılmaktadır.

Kârlı bir tuz sevkiyatı büyük çaplı ve ağır olduğu için erişilebilir taşıma sistemleri her zaman tuz ticaretinin temel önemde bir bileşeni olmuştur. Asya, Avrupa ve Amerikaların çoğunda bulunan çözüm suyolları olmuştur. Tuz ticareti ya Siçuan'da olduğu gibi denize açılan limanlar üzerinden ya da sallı nehir sistemi yoluyla yapılırdı. Fakat vadilerde ve susuz Sahra'nın kuru göl yataklarında bolca tuzun bulunduğu Afrika kıtasında başka bir çözüm bulunmuştu: deve.

Sahra üzerinde gerçekleşen, MÖ 1000 yılı civarlarındaki bilinen en eski yolculuklar önce öküzlerin, sonra da atların çektiği arabalarla yapılmıştı. Trans-Sahra ticareti kadim zamanlarda mevcuttu ancak bir uçtan diğer uca geçiş, milattan sonra üçüncü yüzyılda atın yerini deve alıncaya kadar ender görülürdü. Deve, her ne kadar orada iki milyon yıl önce nesli tükenmiş olsa da Kuzey Amerika kökenli bir hayvandı. Hayvanların evcilleştirilmesi tarihinin görece geç bir aşamasında, MÖ 3000 dolaylarında develer Ortadoğu'da evcilleştirildi. Vahşi türleri ortadan kalktı. Devenin evcilleştirilmesiyle Sahra'da kullanılması arasında birkaç binyıl geçti. Fakat evcilleştirilmiş deve Sahra'da sahneye çıktıktan sonra kullanımı hızla yayıldı. Ortaçağ'da 40 bin deveden oluşan kervanlar, bir ay sürecek 700 kilometrelik

yolculuklarla Taoudenni'den Timbuktu'ya giderdi. O zamandan bugünlere kadar deve kervanları Sahra üzerinden Batı ve Orta Afrika'ya dökme mallar taşımıştır. Ticaret gelişip ilerledikçe haydutluk da ilerledi ve koruma amacıyla kervanların büyüklüğü arttı. Tuz güneye giderken günümüzün Nijerya'sında kalan Hausaland'dan kuzeye altın, kola cevizi, deri ve pamuk taşınıyordu. Daha ileride, kumaş apreleme için gerekli akasya zamkı ve Rönesans Avrupa'sının moda yiyeceklerinden olan turuncu bir Batı Afrika meyvesinin tohumları olan malageta biberi de dahil olmak üzere Avrupa'ya yönelik ürünler de kuzeye taşındı. Köleler de bu yoldan götürülüyordu ve hatta bazen tuz karşılığında ticaretleri yapılıyordu.

1352 yılında, Ortaçağ'ın en büyük Arapça konuşan seyyahı olan ve Afrika, Avrupa ve Asya'yı kara yoluyla gezen İbn Batuta, ziyaret ettiği Taghaza şehrinin, zarif bir cami de dahil olmak üzere her şeyiyle tuzdan inşa edildiğini aktardı. Avrupalılar ilk kez 19. yüzyılda burayı keşfettiğinde, masalsı Batı Sahra tuz şehri artık terk edilmişti. Taghaza, binaların tuzdan yapıldığının bildirildiği ilk şehir değildi. Milattan sonra birinci yüzyılda, Mısır'daki kaya tuzu madenciliği hakkında yazan Romalı Yaşlı Plinius da tuzdan inşa edilmiş evlerden söz ediyordu.

Taghaza parlak beyaz bir şehir olarak tahayyül edilmiştir ancak Sahra Çölü'nün kumları şehri süpürmüş, yüzeyi kabarcıklı tuz donuk griye dönüşmüştü. Her ne kadar tuzdan yapılan inşaatlar daha ileride seyyahları etkileyecek olsa da tuz blokları inşaat için elde bulunan tek malzemeydi ve Taghaza muhtemelen, içinde yaşayanların çoğunun bu iş için çalışmaya zorlanan ve tamamen kendilerine yiyecek getirecek kervanların gelişine bağımlı olan köleler olduğu, sefil bir çalışma kampıydı.

Kadim Taghaza'da tuz, yüzeyin yakınlarından, her bir yanına bir blok konulmuş develerin taşıdığı 200 librelik bloklar hâlinde çıkarılırdı. Güçlü hayvanlar bunları 800 kilometre ötede bulunan ve Batı Avrupa'nın çoğunu birbirine bağlayan Nijer Nehri'nin en kuzeyindeki dönemecinde bulunan konumu sayesinde

bir ticaret merkezi olan Timbuktu'ya taşırdı. Timbuktu'da Kuzey Afrika, Sahra ve Batı Afrika ürünlerinin alışverişi yapılırdı ve ticaretten elde edilen servet bir kültür merkezi inşa etmişti. Timbuktu bir üniversite şehri, bir öğrenme merkezi hâline geldi. Fakat Taghaza sakinleri için tuzun inşaat malzemesinden başka hiçbir değeri yoktu. Onlar tuzdan başka hiçbir şeye sahip değildi.

Taghaza'nın güneyindeki pazarlarda tuzun ağırlığı kadar altınla takas edildiği söyleniyordu ancak bu bir abartıydı. Bu yanlış anlama, Herodot'un ve daha sonra pek çok başka Avrupalının not ettiği Batı Afrika'nın sessiz takas tarzından ileri gelmektedir. Batı Afrika'nın petrol üreten bölgelerinde bir yığın altın ortaya konur, bir tuz tüccarı da karşısına bir yığın tuz koyar, taraflar bir anlaşmaya varılıncaya kadar yığınlarını değiştirirdi. Hiçbir sözün söylenmediği bu süreç günlerce sürebiliyordu. Tuz tüccarları çoğu zaman yığınlarını ayarlayıp görünmeden ayrılmak için gece gelirdi. Aşırı derecede ketumlardı ve tuz yataklarının yerini açığa çıkarmak istemezlerdi. Bu sebeple Avrupa'da, tuzun Afrika'da ağırlığı kadar altınla değiştirildiği söylenmiştir. Ancak muhtemelen üzerinde nihai anlaşmaya varılan iki yığın hiçbir zaman eşit ağırlıkta olmuyordu.

Antik Mısır'da yoksulların sodyum klorürle, zenginlerin ise natronla mumyalanması, Mısırlıların natrona daha fazla değer verdiğine işaret eder. Antik Afrika'nın başka kısımlarında ise bunun tersi doğruymuş gibi görünüyor. Genel olarak daha zengin Afrikalılar daha yüksek sodyum klorür içeriği kullanırken natron yoksulların tuzuydu. Batı Afrika'da beyaz natron, *kunu* denilen darı veya sorgumdan yapılan fasulye kekleri için kullanılırdı. Bu yemekteki natronun bebeklerini emziren anneler için faydalı olduğu düşünülürdü. Fasulye yemeklerinde natron tuza tercih edilirdi çünkü karbonatın gazı giderdiği düşünülüyordu. Bu madde aynı zamanda bir mide ilacı olarak da kullanılırdı ve hâlâ da kullanılmaktadır: doğal soda. Natronun erkeklerin cinsel gücünü de artırdığına inanılırdı.

Yalnızca tuz ticaretinin değil tütün ticaretinin de merkezlerinden olan Timbuktu'da bir tütün-natron karışımı çiğnenirdi. Hausalar natronu, rengin sabitlenmesini sağlayacak şekilde çivitotunu çözmek için de kullanırdı. Sabun, natrondan ve kariye ağacının çekirdeğinden elde edilen yağdan yapılırdı.

Afrika tuz pazarı genellikle, çoğu saf olmayan geniş bir tuzlar yelpazesine bölünmüştür. Temelde sodyum klorür olan tuz, yalnızca yemek için kullanılırdı. Sodyum klorür, natron ve farklı yerlerden gelen, farklı saflık düzeylerindeki tuzlar isimleriyle beraber yaygın şekilde bilinirdi. Afrikalı tüccarlar, tabipler ve aşçılar bu tuzlar dizisinde oldukça tecrübeliydi. Trona, yiyecek olarak değer verilen meşhur bir natronun adıydı ve Çad Gölü kıyısından toplanırdı.

Afrikalılar farklı yemekler için geniş bir yelpazedeki farklı tuzları kullanma geleneğini sürdürmüştür ancak her türlü tuza da her zaman, israf edilmemesi gereken değerli bir madde olarak bakmışlardır. Nijeryalı eğitmen R. Omosunlola Williams, Nijerya'nın bağımsızlığından kısa süre önce, 1957 yılında, Nijeryalı ev hanımları için bir yemek kitabı yayınlamıştı. Tuz önerileri arasında şunlar da yer alıyordu:

> Tuz, Nijerya'nın bazı bölgelerinde daha uzun ömürlü olması için kalıplanır. Bunun kullanılmadan önce kazınıp ezilmesi gerekir. Yoruba'lar *iyo obu* denilen bir tür katı tuz kullanır. Bu maddeyi bir kıyafet parçasına bağlayıp suyun içine sıkar. Suya yeterince lezzet verdiği zaman bu katı tuz çıkarılır ve saklanıp yeniden kullanılır.

Afrikalılar, her harmanının farklı görevlerinin olduğu saf olmayan tuzlarına o kadar alışmışlardı ki Avrupalılar sömürgecilik çağında saf sodyum klorür getirdiği zaman daha fazla hoşlarına gidecek tuz bileşimleri meydana getirmek için onu başka tuzlarla karıştırdılar.

3

Morina Balığı Kadar Sert Tuz Adamlar

1666 yılında *Saltzburg Chronicle* gazetesi aşağıdaki olayı haber yapmıştı:

> 1573 yılında, kış ayının on üçüncü gününde, gökyüzünde şok edici bir kuyruklu yıldız belirdi; o ayın yirmi altıncı gününde ise Tuermberg Dağı'nın 6300 ayak derinliğinden, dokuz karış uzunluğunda, biraz düzleşmiş olsa da etleri, bacakları, saçları, sakalları ve kıyafetleri bozulmamış hâlde olan, derisi dumansı kahverengi renkte, bir morina balığı kadar sarı ve sert bir adam çıkarılıp herkesin görmesi için kilisenin önüne konuldu. Fakat bir süre sonra ceset çürümeye başladı ve toprağa verildi.

Bu adam Dürnberg Dağı'ndaki tuz madencileri tarafından, Avusturya'nın "tuz kasabası" anlamına gelen Salzburg şehri yakınlarındaki, "tuzla" anlamına gelen Hallein kasabasında bulunmuştu. "Morina balığı gibi" kurutulup tuzlanmış olan, mükemmel şekilde korunmuş bu beden, yakınlarında bir kazma bulunan sakallı bir adama aitti; bir madenci olduğu besbelli olan adamın üzerinde pantolon, deri ceket, deri ayakkabılar ve koni biçimli fötr şapka vardı. Desenli kıyafetinin –parlak kırmızı ekose fitilli kumaş– parlak renkleri, sadece tuzun renkleri bu

denli korumuş olması bakımından değil aynı zamanda Avrupalıların böyle göz alıcı giyim zevklerinin olmadığı da düşünüldüğünden çarpıcıydı. 1616 yılında, yine "tuz kasabası" anlamına gelen Hallstatt yakınlarında da benzer bir beden bulundu.

Alplerin bu tuz dağlarının içinde, tepedeki kayalar duvarların yer değiştirmesine sebep olup oyuklar açar ve kuyuları kapatır. Kayanın üstünden akan su, tuzu tuzlu suya dönüştürür, tuzlu su ise daha sonra kristalize olup çatlakları kapatır. Karanlık antik çalışma sahalarında sıkışıp kalmış üç tarih öncesi madenci bulunmuştur; yanlarında bulunan birçok alet, deri ayakkabı, orijinal parlak renklerinde giysiler –şimdiye kadar bulunan renkleri korunmuş en eski Avrupa kumaşları– sırtlarında kaya tuzu taşımada kullanılan deri çuvallar, bir araya getirilip reçineye batırılmış, çam çubuklarından yapılmış meşaleler ve muhtemelen göçük ikazı için kullanılan bir boynuzun hepsi de tuzla çok iyi korunmuştur. Bedenler MÖ 400 yılına tarihlenmektedir ancak dağın yamacındaki, çatıları sazdan yapılmış kütük evlerden oluşan bir köyün kalıntıları arasında bulunan bazı nesneler MÖ 1300 yılına ait olabilir.

Hallein'in renkli kıyafetler giymiş tuz madencileri Keltlerdi. Keltler, Mısırlılar gibi kültürlerini tapınak duvarlarında sergilemedikleri gibi, Yunanlılar veya Romalılar gibi tarihlerini kaydeden birileri de yoktu. Kelt kültürünün bekçileri olan Druidler yazılı kayıt bırakmamıştı. Bu sebeple onlar hakkında bildiklerimizin çoğu, Keltleri parlak kıyafetler giyen dev ve ürkütücü adamlar olarak betimleyen Yunan ve Romalı tarihçilerden gelmektedir. Aristo onları soğuk kuzey havasında çıplak gezen, şişmanlıktan tiksinen ve yabancılara karşı misafirperver olan barbarlar olarak tasvir etmiştir. Sicilya'da yaşamış Yunan tarihçi Diodorus ise şunları yazmıştır: "Çok uzun boyludurlar ve berrak beyaz tenlerinin altında dalgalanan kasları vardır. Saçları sarıdır ama doğal sarı değildir. Saçlarını ağartırlar, bugün bile kireçle yıkayıp alınlarından geriye doğru tararlar. Kalın ve at yelesi gibi

tüylü saçlarıyla orman yaratıklarına benzerler. Bazıları yüzlerini tamamen tıraşlar fakat bazıları, özellikle de üst tabakalardan olanlar yanaklarını tıraş ederken ağızlarının tamamını kaplayan bir bıyık bırakırlar ve onlar yiyip içerken bir süzgeç işlevi gören bu bıyıklar, yiyecek parçacıklarını tutar."

Gelecek nesillere düşmanları tarafından anlatılmak, bir halk için acı bir yazgıdır. Kelt adı bile onların konuştuğu Hint-Avrupa dilinden değil Yunancadan gelir. Kendilerine aralarında Herodot'un da olduğu Yunan tarihçilerin verdiği isim olan *Keltoi*, "saklanarak veya örtü altında yaşayan kişi" anlamına gelir. Onları daha az gizemli bulan Romalılar ise onlara Galliler veya Galyalılar derdi; bu ise yine Yunanca olan ve Mısırlılar tarafından da kullanılan, "tuz" anlamındaki *hal* kelimesinden geliyordu. Onlar tuz insanlarıydı. Bir Doğu Alman tuz yatağı üzerinde bulunan bir kasaba olan Halle'nin, Avusturya'nın Hallein, Swäbisch Hall ve Hallstatt kasabalarının isimleri de aynı kökten gelir; keza hem Kuzey İspanya'daki Galiçya hem de Halych kasabasının bulunduğu, Güney Polonya'daki Galiçya için de aynısı geçerlidir. Bütün bu yerler adını Kelt tuzlalarından alıyordu.

Keltlerin yaşadıkları topraklar günümüzün Macaristan, Avusturya ve Bavyera'sıdır. Ren, Main, Neckar, Ruhr ve Isar nehirlerinin hepsine bu isimlerin Keltler tarafından verildiği düşünülmektedir. Kadim Çin İmparatorluğu gibi onların da ekonomisi tuz ve demire dayalı olduğundan, ağır mallarını taşıyacak suyollarına ihtiyaç duymuşlardır.

Keltler ticaret ve fetih için nehirleri kullanmıştır. Batıda Fransa'ya, güneyde Kuzey İspanya'ya, kuzeyde ise adını bir Kelt kabilesi olan Belgae'den alan Belçika'ya doğru ilerlediler. Maden kuyusunun Dürnberg'deki madenciyi hapsettiği dönemde Keltler Britanya adalarına ve Akdeniz'e doğru ilerliyordu. MÖ 390 yılında Keltler, Batı Avrupalıların atlı süvari görmediği bir zamanda seksen mil yolu at sırtında dört günde katettikten sonra Roma'yı yağmaladı. Ağır kılıçları ve yüksek sesli savaş

çığlıklarıyla şehir halkını dehşete düşürdü. Keltler takip eden kırk yıl boyunca Roma'yı kontrol etti ve MÖ 279 yılında günümüzün Türkiye'sini istila etti.

Keltlerin dünyanın tam olarak ne kadarlık kısmına seyahat ettikleri, yerleştikleri ve ticaret yaptıkları kesin değildir. 19. yüzyıla kadar Batı tarihi genellikle Keltleri kaba ve ürkütücü barbarlar olarak küçümseyici bir tarzda görürdü. Fakat 1846 yılında Johann Georg Ramsauer isimli bir maden mühendisi, Hallein yakınlarındaki Hallstatt tuz madeni bölgesinde pirit yatakları aramaya başladı. Bunun yerine bulduğu şeyse iki iskelet, bir balta ve bir bronz mücevher parçası oldu. Ramsauer bundan sonra değerli maddelerle gömülmüş yedi beden daha buldu. Bulgularını Viyana'daki hükümete bildirdi ve imparatorluğun para koleksiyonu sorumlusundan kazılara devam etmek için finansman aldı. Bir yaz 58 mezar daha buldu. 16 yılda hem gömü hem de kül kabı olarak bin mezar buldu ve binlerce objeyi titizlikle kataloglad. Her bir mezara bir rakam veren bir sanatçı da tüm bedenlerin ve el yapımı eserlerin suluboya kaydını çıkardı. Ramsauer'in titiz bilimsel metodolojisi onu yeni arkeoloji biliminde öncü yaptı. Süreç içinde erken dönem tuz ticareti yapan Keltler hakkında çok şey öğrenildi. Hallstatt Dönemi, MÖ 700'de başlayıp MÖ 450'ye kadar devam eden zengin bir erken Demir Çağı kültürünün arkeolojik ismi hâline geldi.

Ramsauer'in bulduğu Hallstatt mezarları çoğunlukla MÖ 700'den MÖ 600'e uzanıyordu, bazıları ise MÖ 500 gibi geç bir tarihe aitti. MÖ 400'e ait Dürnberg keşifleri, Dürnberg madeni daha önemli bir tuz kaynağı hâline geldikçe Hallstatt madeninin öneminin azalmaya başladığına işaret etmektedir.

Ramsauer'in kazısı ve Dürnberg bulguları, tuz madenciliğiyle geçinen, 900 metre yükseklikteki uzak ve sarp dağlarda tecrit olmalarına rağmen kıtanın en uçlarına kadar ticaret yapan bir topluma işaret ediyordu. Bu insanlar Akdeniz'den, Kuzey Afrika'dan ve hatta Yakındoğu'dan gelen değerli mallarla gömülüyorlardı.

Ramsauer'in bu tuz madencilerine ilişkin araştırması, Kuzey Avrupa'nın Demir Çağı barbarlarına ilişkin algıya meydan okumaya başladı.

Batılılar, Çin'in Uygur Özerk Bölgesi'nde mumyaların bulunduğunun ancak 1990'lı yıllarda farkına vardı. Bu mumyalar, Akdeniz ile Pekin arasındaki başlıca ticaret yolu olan İpek Yolu boyunca uzanan, Çin ve Orta Asya arasındaki Semerkant ve Taşkent'in doğusunda, Tibet'in batısında, Tarım Havzası yakınlarında keşfedilmişti. İpek Yolu Marco Polo'nun yoluydu fakat bu insanlar üç binyıldan daha uzun süre önce, yaklaşık MÖ 2000'de yaşamıştı. Bin yıl daha eski olan erken dönem Mısır gömüleri gibi, ölü bedenler doğal tuzlu toprakla korunmuştu.

Bedenlerin durumu ve parlak renkli kıyafetleri göz alıcıydı. Erkekler mavi, koyu sarı ve kırmızı çizgili tozluklar giyiyordu. Sarı veya açık kahverengi saçlarıyla, bazen de kızıl sakallarıyla uzun görünüyorlardı; kadınların saçlarıysa uzun sarı örgülerle örülmüştü. Bu bilinmeyen insanlar görünürde, Romalıların yaklaşık iki binyıl sonra betimlediği büyük mavi gözlü sarışın Kelt savaşçılara oldukça benziyordu. Konik biçimli fötr şapkaları ve fitilli ceketleriyse Hallein ve Hallstatt'taki tuz madencilerininkilere çok benzerdi; çok daha ileride İskoçya'daki Highlands'de giyilecek ekoselerden de çok farklı değildi. Kırmızı-mavi ince çizgili kumaşlar, Dürnberg madeninde bulunan kumaşlarla neredeyse aynıydı. Tekstil tarihçisi Elizabeth Wayland Barber'a göre dokumaları bile neredeyse aynı tipte işçiliğin ürünüydü. Keltlerin Keltler olarak bilinmelerinden yüzyıllar önce neden Asya'nın tuzlu bir çölünde olmuş olabileceği halen gizemini korumaktadır.

Bu Kelt gibi görünen bedenlerin Asya tuzuna gömülmelerinden 1300 yıl sonra başlayan, Kelt kültürünün belgelendiği

yüzyıllarda bu topluluk uzak mesafeler arasında ticaret ve seyahat yapıyor, genellikle zengin Orta Avrupa madenlerinden çıkardıkları tuzu satıyorlardı. Mısırlılar gibi onlar da tuz ticareti ve naklinin tuzlanmış yiyecekler kadar kârlı olmadığını öğrendiler.

Keltler hakkında yazdıkları gibi tuz ve tuz ürünleri karşılığında Akdeniz ürünlerinin ticaretini de yapan Yunanlılara ve Romalılara göre Keltler, hem vahşi hem de evcilleştirilmiş hayvanların etlerinden bol miktarda yiyordu. Tuzlanmış et bir Kelt spesiyalitesiydi.

Romalılar en sonunda kendi kültürlerini Keltlere empoze etmeyi başardığı zaman, "domuz" anlamına gelen Moccus, tanrı Merkür'e verilen Keltçe isim oldu. Keltler bunu düşüncesizce yapmadılar. Domuz sever Keltler, yaban domuzunun bacağını etin en güzel parçası olarak görürdü ve bu kısım savaşçılara ayrılırdı. Milattan önce birinci yüzyılın Yunan tarihçisi Strabo'ya göre Keltler evcil domuzun da bacağını tercih ediyordu. İlk tuzlanmış domuz etlerinin Batı kültürüne yapılmış Kelt katkıları arasında olması muhtemeldir.

Milattan sonra birinci yüzyılda Roma'da yaşayan bir Yunanlı olan Athenaeus, Keltlerin domuz etinin en çok üst kısmına değer verdiğini ve bu kısmın en cesur savaşçıya ayrıldığını yazmıştı. Eğer iki savaşçı bu parça üzerinde hak iddia ederse ihtilaf dövüşle çözümlenirdi. Domuz eti için savaşmak gerçeklikten daha çok Keltler hakkındaki Greko-Romen görüşüne ait olabilir. Fakat Keltlerin domuz eti yaptığı, sattığı ve yediği kesindir.

Kelt kültürlerinden geriye kalan az şey arasında, avdan elde edilen tuzla terbiyelenmiş bacağın tadını çıkarma geleneği de vardır. Bunun bir örneği İskoçların tükettiği tuzlanmış geyik butudur.

Kilerde iki gün asılı kaldıktan sonra geyik etini alıp tuzlayın. Gerekli büyüklükte parçalara ayırın. Etin temiz ve sineksiz olmasına dikkat edin, *ancak kesinlikle suyla yıkamayın* [italikler yazara

ait]. 2 libre mutfak tuzu, çeyrek litre esmer şeker, 1 çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı nitre [natron] alın. Bunları birbirine karıştırın. Bu karışımı 2-3 gün art arda geyik eti parçalarının her tarafına sürün. Daha sonra bunları ahşap bir fıçıya veya toprak çömleğe koyun ve iyice presleyin. 10 gün sonra geyik eti kullanıma hazırdır. Bu şekilde işlem gören geyik eti, havası alınarak bir kavanozun içinde preslenirse aylarca saklanmalıdır ve üç hafta boyunca bu şekilde iyi tuzlanmış bir but, asılıp kurutularak jambon hâline getirilebilir. —Margaret Fraser, *A Highland Cookery Book*, 1930

İskoç yemek tariflerini toplayan Edinburghlu bir kütüphaneci olan Annette Hope'a göre Margaret Fraser, Kuzey İskoçya'daki bir malikânede yaşayan bir av hayvanları bekçisi aileden geliyordu ve her ne kadar aynı fikirler öteki av hayvanları ve evcil hayvanların butları için de kullanılabilir olsa da yaptığı tariflerin çoğu geyik etiyle ilgiliydi. Şeker –Fraser, Britanya Guyanası-Demerara'nın açık kahverengi renkli esmer şekerini belirtiyordu– büyük ihtimalle orijinal Keltler tarafından kullanılmamıştı ancak natron kullanılmış olabilir.

Erken dönem Kelt tuz madencileri dağlarının yapısını anladılar. Yamaç tarafındaki yatay maden kuyularının, içinden geçmek ve kaya taşımak çok daha kolay olsa da zengin tuz yataklarına ulaşmak için çok daha fazla kazmayı gerektirdiğini idrak ettiler. Bunun yerine dik açıları kazdılar ve başarılı bir şekilde kuyulara payanda vurdular. Madencilerin tırmanıp dışarı çıkması, dişlerinin arasında sıktıkları meşaleleri yakması, kaya yüklü çuvalları kırk beş-elli derecelik açıdan geri taşıması gerekiyordu. Kendi çağlarının usta demircileri olmalarına rağmen kazmalarını ve diğer metal aletlerini, daha ilkel bir dönemden kalma modası

geçmiş bir metal olan bronzdan yapıyorlardı. O dönemde bronzun demir gibi tuzla paslanmadığını öğrenmiş gibi görünüyorlar.

Keltler, başka bir deyişle onların ölülerini yakıp küllerini urna denilen kaplarda gömdükleri için Urnfield halkı olarak bilinen Orta Avrupalı ataları, tuz madenciliğindeki yeniliklerin yanında pek çok başka yeniliğe de imza atmıştı. Onlar Kuzey Avrupa'daki ilk organize tarımı geliştirip gübre ve nöbetleşe ekim gibi devrim yaratan fikirleri deneyimledi. Kuzey İspanya'ya buğdayı getirdi. Hem de sofistike bronz dökümcüleri, vasıflı demir madencileri ve demir yapımcılarıydı. Demiri ve aralarında zincir zırh ile bir metre uzunluğundaki korkulan Kelt kılıcı da dahil olmak üzere pek çok demir icadını Batı Avrupa'nın çoğuna getiren onlardı. At arabası tekerlekleri, varil ve muhtemelen nal için kullanılan lehimsiz demir kasnağı icat edenler de onlardı. Avrupa'da at binen ilk topluluk onlar olabilir.

Keltlerin gelişim gösteremedikleri bir alansa devlet idaresiydi. İronik bir şekilde Keltlerin kaynaşıp bir ulus hâline gelmeye en fazla yaklaştığı an, Jül Sezar'ın Galya'yı fethettiği birinci yüzyıldı. "Savaşçı kral" anlamına gelen Vercingetorix adını taşıyan bir Kelt kralı, Aşağı Seine üzerinde bulunan ve bugün Alise-Sainte Reine adını taşıyan Alesia'da Romalıların karşısına çıkmak üzere çok çeşitli Kelt gruplarını bir araya getirdi. Vercingetorix'in babası MÖ 80 yılında aynı şeyi denemiş ancak başarısız olmuştu.

Sezar'a göre kuşatma altındaki Keltler savaşçı olmayan yaşlıları yiyip yememeyi tartışacak kadar çaresiz hâldeyken kırk bir Kelt kabilesi Vercingetorix'in çağrısına, Alesia'ya 8 bin atlı ve 250 bin piyadeden oluşan bir yardım kolu göndererek yanıt verdi.

Bazı tarihçiler, Keltlerin Alesia'da galip gelmesi hâlinde bunun birleşik bir Kelt ulusunun başlangıcı olacak olduğuna inanır. Ancak Romalılar galip geldi ve Keltleri kendilerine boyun eğdirip tarihlerini yazdı.

Avernes kabilesinin, üzerinde Apollon'un yüzü ve "Vercingetorixs" yazısı bulunan altın stateri.
The Granger Collection

Parlak kıyafetlerine rağmen Keltler, savaşa boynuzlu miğferler dışında çıplak gider hâlde betimlenir. Bize onları ürkütücü savaş çığlıkları attığı ve atalarının korku veren şarkılarının şiddetli saldırıların açılışı olduğu anlatılır. Romalıların söylediğine göre de acımasızca savaşırlardı. Büyük demir kılıçlarıyla kelleleri uçurur, bu zafer hatıralarını evlerine asar veya at başlıklarının yanına dizerlerdi. Besbelli ki Vercingetorix acımasız bir lider, halkını Romalılardan özgürleştirme saplantısı taşıyan ve bu amacına ulaşmak için kasabaları tepeden tırnağa yok etmek ve karşı çıkanları acımasızca ezmek isteyen bir fanatikti.

Fakat karşısında durmaya çalıştığı şey, Jül Sezar'ın Roma lejyonlarıydı. Romalı tarihçi Plutarhos, Jül Sezar idaresi altındaki medeni Romalıların, on yıl süren Galya seferi boyunca 800 kasaba ve köyü yok ettiği ve 3 milyon kişiyi köleleştirdiği değerlendirmesini yapmaktadır.

Roma seferleri bittikten sonra Kelt yaşamından geriye kalan yalnızca, uzak Atlantik kıyılarındaki tecrit olmuş gruplardı: Kuzeybatı İber, Bretonya yarımadası, Galler, İrlanda, İskoçya ve Man Adası'nda yaşayan topluluklar. Gelecekteki ulus devletlerin kronikçileri bütün bu gruplardan, büyük devletin –Britanya, Fransa veya İspanya– inşasına müdahale eden dik kafalı insanlar olarak söz etmiştir.

Romalılar mutlak bir zafer elde etmiş, tuz madenciliği, demir, tarım, ticaret, binicilik alanlarındaki Kelt icatları da Roma İmparatorluğu'nu zenginleştirmişti. Kelt tuz madenleri Roma servetinin parçası oldu ve Kelt jambonları Romalıların yemek rejiminin parçası hâline gelirken bu tür şeylerin bir zamanlar Kelt olduğunu gitgide daha az insan hatırladı. Keltler yenilikçilerdi. Romalılar ise ulus inşacılarıydı.

4

Tuzun Salata Günleri

Romalılar demokrasiye, sıradan yurttaşın haklarına ve bir dönem boyunca cumhuriyetçiliğe saygı gösterirdi. Fakat bu ideallerinden herhangi birine uygun yaşamaları ender görülen bir durumdu. Roma tarihi, ayrıcalıklı patrisyenler ile haklarından mahrum bırakılmış plebler arasındaki kronik mücadelenin tarihidir. Plebler seslerini duyurmak için mücadele eder, patrisyenler ise onları dışarıda tutmak için çabalardı. Romalı patrisyen çoğu zaman kendi ayrıcalıklarını, pleblere daha küçük haklar sunmak suretiyle korumaya çalışırdı. Bu ruhla patrisyenler, herkesin tuz hakkına sahip olduğunu savunurdu. Bilinen haliyle "ortak tuz", bir Roma kavramıydı.

Patrisyenler, içerik ve sunum yönlerinden zenginliğin ifadesi olan bir mutfaktan yerdi. Romalı aşçılar herhangi bir şeyi doğal durumunda bırakmama kaygısı güdüyor gibi görünüyordu. Dişi domuzun vulvası ve meme uçları gibi ezoterik yiyecekleri seviyorlardı; ziyafetlerde sık sık bahsi geçen bu yemek, bakire bir dişi domuzdan mı yoksa Yaşlı Plinius'un ileri sürdüğü gibi ilk yavrusu düşmüş bir domuzdan mı yapılması gerektiği konulu bir tartışmaya da yol açmıştır.

Bazen mutfak, yerel gururu vurgulardı. En iyi turna balığının Tibe'de, Roma'nın şehir köprüleri arasında tutulması gerekirdi. Fakat Cermanya'dan gelen domuz etleri, Britanya'dan gelen istiridye ve Karadeniz'den gelen mersinbalığıyla, yiyecek

aynı zamanda fetihle övünmenin de bir yoluydu. Bu esnada plebler ise kaba ekmek, tahıl, bir miktar tuzlanmış balık ve zeytin tüketirdi. Ve hükümet onların tuza sahip olmasını teminat altına alırdı.

Roma hükümeti Çinlilerin yaptığı gibi tuz satışları üzerinde tekel uygulamadı ancak gerekli gördüğü zaman tuz fiyatlarını kontrol etmekten de çekinmedi. Roma hükümetinin tuz fiyatlarına müdahale ettiğine ilişkin en eski kanıt MÖ 506 yılına, yani krallığın cumhuriyete dönüştüğünün ilan edilmesinden yalnızca üç yıl öncesine aittir. O tarihte devlet, Roma'nın başlıca tuz kaynağı olan Ostia'daki özel tuzlaları kendi kontrolüne almıştı zira kral tuz fiyatlarını fazla yüksek buluyordu.

Hem cumhuriyet hem de daha ileride imparatorluk yönetimleri altında Roma hükümeti periyodik olarak, pleblerin kolayca erişebilmesini sağlamak için tuz fiyatını sübvanse etti. Bu, bir vergi indirimi gibi, hükümetin halk desteğine ihtiyaç duyduğu zamanlarda bahşedebileceği bir hediyeydi. İmparator Augustus'un Marcus Antonius'u ve Kleopatra'yı yenilgiye uğratan nihai deniz seferinin arifesinde Augustus, bedava yağ ve tuz dağıtarak halktan destek toplamıştı.

Akdeniz'in kontrolü için Fenike kolonisi Kartaca'ya karşı bir yüzyıl boyunca yürütülen ölümüne bir mücadele olan Pön Savaşları (MÖ 264-MÖ 146) esnasında Roma, savaş için para toplamak amacıyla tuz fiyatlarını manipüle etti. Roma hükümeti, Çinli imparatorların tarzında, tuz için yapay olarak oluşturulmuş yüksek bir fiyat ilan etti ve kârları ordunun hizmetine sundu. Roma şehrinde düşük bir fiyat halen korunuyor ancak başka yerlerde en yakın tuzlaya olan mesafeye göre ilave bir ücret ekleniyordu. Bu tuz vergisi sistemi, yüksek rütbeli bir subay ve plebleri temsil eden bir hükümet görevlisi olan Marcus Livius tarafından tasarlanmıştı. Livius tuz fiyatı şeması sebebiyle *salinator* olarak bilinir hâle geldi; bu daha sonra hazinede tuz fiyatlarıyla ilgili kararlardan sorumlu olan memurların sıfatı hâline geldi.

Pek çok İtalyan şehri tuzlaların yakınında kurulmuştu ve bunların en başında da Tiber Nehri'nin ağzındaki tuzlaların gerisinde kalan tepelerde kurulan Roma geliyordu. Kuzey yaka boyunca uzanan bu tuzlalar Etrüsklerin kontrolündeydi. MÖ 640 yılında, Etrüsk tuzuna bağlı olmak istemeyen Romalılar, Ostia'da nehir üzerinde kendi tuzlalarını kurdu. Deniz suyunu güneş tarafından buharlaştırılıp tuz kristallerine dönüşünceye kadar tutacak tek ve sığ bir gölet inşa ettiler.

Büyük Roma yollarının ilki olan, Tuz Yolu anlamındaki *Via Salaria*, bu tuzu yalnızca Roma'ya değil yarımadanın bütün iç kısımlarına getirmek üzere inşa edilmişti. Bu, İtalyan yarımadasının Roma kısmında iyi işledi. Fakat Roma genişledikçe tuzu yol üzerinden daha uzun mesafelere taşımak fazla masraflı hâle geldi. Roma tuzu halk için erişilebilir kılmak istediği gibi, aynı zamanda ve daha önemlisi, Romalılar hırslı imparatorluk inşacıları hâle geldikçe tuzu ordu için de erişilebilir kılmaya ihtiyaç duyuyordu. Roma ordusunun hem askerleri için hem de atları ve hayvanları için tuza ihtiyacı vardı. Zaman zaman askerlere tuzla ödeme yapıldığı dahi oldu; *salary* (ücret) kelimesinin ve aldığı parayı hak etmek ("*worth his salt*") veya "tuzunu kazanmak" ifadesinin kökeni de budur. Gerçekte Latince *sal* kelimesi Fransızca "ödeme" anlamına gelen *solde* kelimesine dönüşmüştür ve bu, *soldier* (asker) kelimesinin de kökenidir.

Romalılara göre tuz, imparatorluk inşasının gerekli bir parçasıydı. Genişleyen dünyalarının pek çok yerinde tuzlalar yaptılar, bunları İtalyan yarımadasının farklı yerlerindeki deniz kıyılarında, bataklıklarda ve tuzlu su pınarlarında kurdular. Fetih yoluyla yalnızca Hallstatt'ı, Hallein'ı ve Galya ve Britanya'daki pek çok tuzlayı değil aynı zamanda Fenikelilerin ve Kartacalıların Kuzey Afrika, Sicilya, İspanya ve Portekiz'deki tuzlalarını da ele geçirdiler. Yunan tesislerini, Karadeniz tesislerini ve Ölü

Deniz kıyısındaki Sodom Tepesi tuzlaları da dahil olmak üzere Ortadoğu tesislerini aldılar. Roma İmparatorluğu'na ait altmıştan fazla tuzla tespit edilmiştir.

Romalılar deniz suyunu bir çömleğin içinde kaynatır, içeride katı bir tuz bloku oluştuktan sonra çömleği kırardı. Akdeniz boyunca uzanan çok sayıdaki kadim Roma deniz tuzu alanlarına kırık çömlek parçası yığınları damgasını vurmuştur. Romalılar ayrıca Ostia'da olduğu gibi deniz suyunu, güneşte buharlaşması için göletlere pompalardı. Madenlerden kaya tuzu çıkarır, Afrika'daki sebhalar gibi kuru göl yataklarını kazır, bataklıklardan elde edilen tuzlu suyu kaynatır ve bataklık bitkilerini yakıp küllerinden tuz çıkarırdı.

Bu tekniklerin hiçbiri Roma icadı değildi. Aristo, milattan önce dördüncü yüzyılda tuzlu su pınarı buharlaştırmasından bahsetmişti. Milattan önce beşinci yüzyılın hekimi Hipokrat, güneşin buharlaştırdığı deniz suyunu biliyor gibi görünmektedir. Şunları yazmıştır:

> Güneş, suyun en ince ve en hafif parçasını çeker ve yukarı taşır; tuzluluk kalınlığı ve ağırlığı sebebiyle kalır ve bu şekilde tuz meydana gelir.

Roma'nın dehası idareydi: Projenin kendisi değil operasyonun ölçeğiydi.

Romalılar yeşilliklerini tuzlar ve bunun da doğal acılığı dengeleyeceğine inanırdı: tuzlanmış anlamına gelen *salad* kelimesinin kökeni budur. Günümüze tam hâliyle gelebilmiş en eski Latince düzyazı kitap olan, Cato'nun milattan önce ikinci yüzyılda kaleme aldığı kırsal yaşam pratik rehberi *De agricultura*, lahananın şu şekilde yenilmesini önermektedir:

> Eğer lahananızın doğranmasını, yıkanmasını, kurutulmasını, üzerine tuz veya sirke atılmasını isterseniz, bilin ki bundan daha sağlıklı hiçbir şey yoktur.

Tuz sofrada servis edilirdi; bir plebin sofrasında basit bir deniz kabuğu içinde yer alırken bir patrisyenin verdiği ziyafette ise şatafatlı bir gümüş tuzlukta bulunurdu. Gerçekte, tuz bir anlaşmaya varılmasını sembolize ettiğinden, bir ziyafet masasında tuzluğun bulunmaması dostane olmayan bir davranış ve bir şüphe sebebi olarak yorumlanırdı.

Cato, tuzlu suyun turşu yapmada kullanılabilecek kadar tuzlu olup olmadığını, bir hamsi balığı veya yumurtanın suyun üstünde yüzüp yüzmediğine bakarak test etmeyi öneriyordu. Hamsi balığı testi kalıcı olmamıştır ancak yumurta testi halen Akdeniz genelinde standart hane tekniğidir. Kuzey Avrupa'da zaman zaman yüzen patates de kullanılır.

Romalıların tükettiği tuzun çoğu, pazardan aldıklarında hâlihazırda yiyeceklerinin içindeydi. Tuz, *defrutum* adı verilen baharatlı bir karışım içinde şaraba dahi eklenirdi; bu karışım, şişe mantarının olmadığı koşullarda, şarabı muhafaza etmek için kullanılırdı. Bu durum, sofra tuzu tüketimi kayda değer düzeyde olmadığı hâlde yiyeceklerinin aşırı derecede tuzlu olduğunun söylenmesinin sebebini izah edebilir. Milattan sonra birinci yüzyılda Plinius, ortalama Roma vatandaşının günde sadece 25 gram tuz tükettiğini tahmin ediyordu. Modern Amerikalı, paketlenmiş gıdadaki tuz içeriği dahil edilmezse daha da azını tüketmektedir.

Romalılar, jambonda ve Keltlerden öğrenmiş gibi göründükleri diğer domuz ürünlerinde bol miktarda tuz kullanılırdı. Sosisler –tuzla muhafaza edilen, terbiye edilip bağırsak, idrar torbası veya mideden elde edilen doğal kaplayıcılara sıkıştırılan domuz etleri ve öteki etler– hem Galya'dan ithal edilir hem de yerel düzeyde yapılırdı. Günümüzün Fransız ve İtalyan sosislerinin çoğunun tarifleri Roma zamanından kalmadır.

Başlangıçta jambonlar ve sosisler Roma'ya, fethedilen kuzey imparatorluğundan getiriliyordu. Çokça seyahat etmiş, milattan önce birinci yüzyıl Yunan tarihçisi Strabo'ya göre, Roma'da en çok değer verilen jambon Burgonya ormanlarından gelirdi. O zamanlarda bu ormanlar Keltlerin elindeydi ancak Kelt tarihini kendilerine yazma alışkanlığı olan Fransızlar –ki Vercingetorix'i bir Fransız ulusal kahramanına dönüştürmüşlerdir– jambonun, Kelt Galya'sından gelmesine rağmen bir Fransız icadı olduğunu savunurlar. Fakat Romalılar jambonu, günümüzün Almanya'sı da dahil olmak üzere çok sayıda Kelt bölgesinden ithal ediyordu. Kurutulan, tuzlanan ve özgün yerel odunlarla tütsülenen Vestfalya jambonları –bu tarif Vestfalya'da bugün de uygulanmaktadır– Romalılar arasında çok popülerdi.

Cato, pek çok Romalı gibi bir jambon tutkunuydu. Nitekim, Romalıların sıklıkla aile isimlerini tarımdan aldıkları bir dönemde Cato'ya Marcus Porcius denilirdi. Şişko Marcus'un güveye dayanıklı jambon için verdiği tarif, bir Vestfalya tipi ürün üretme çabasıydı. Yağ ve sirke eklemekteki amaç, vahşi kuzeyin yaban tadını yeniden üretmekti.

> Domuzun butlarını aldıktan sonra ayakları kesin. Jambon başına yarım peck* öğütülmüş Roma tuzu kullanın. Tuzu bir küp veya çömleğin alt kısmına dağıtın, sonra da deri kısmı aşağıya doğru gelecek şekilde bir jambon koyun. Üstünü tamamen tuzla kaplayın. Sonra üzerinde bir tane daha koyun ve aynı şekilde kaplayın. Etin ete değmemesine dikkat edin. Hepsini aynı şekilde kaplayın. Hepsi düzenlendikten sonra etin görünmemesi için üzerini tuzla örtün ve dengeleyin.
>
> Beş gün tuzda beklettikten sonra bütün jambonları tuzla birlikte çıkarın. Yukarıda olanları aşağıya koyun, bu şekilde tekrar düzenleyip yerlerini değiştirin. Toplam on iki gün geçtikten sonra jambonları çıkarın, bütün tuzu temizleyin ve jambonları

* Çeyrek kilelik bir ölçü birimi. (ç.n.)

iki gün açık havada bırakın. Üçüncü gün bir süngerle temizleyip her tarafını yağla ovalayın, sonra iki gün boyunca fümede bırakın. Üçüncü gün astığınız yerden alın, yağ ve sirke karışımıyla her tarafını ovalayın ve et deposuna asın. Artık güveler de solucanlar da ete saldırmayacaktır. —Cato, *De agricultura,* MÖ ikinci yüzyıl

Daha eski bir fikir olarak ezilip yağ hâline getirilmesinin yanında tuz içinde muhafaza edilen zeytinler, Roma'nın yemek rejiminin başlıca unsuru ve işçi sınıfının temel yiyeceğiydi. Patrisyenler zeytini öğünün başında yerdi. Plebler içinse zeytin öğünün kendisiydi. Cato, işçilerinin erzaklarını ekmek, zeytin, şarap ve tuz şeklinde sıralamıştır. Sertliklerine rağmen zeytinler elle toplanmalıdır zira herhangi bir çürüme, toplama sürecinde yıkım yaratabilir. Zeytin hasadı o kadar çok özen gerektirir ki kadim zamanlarda yalnızca her ayın son dördünündeki koşulların başarılı bir hasat için elverişli olduğuna inanılırdı.

Çürüyen veya hasar gören meyveler işçiler için kürlenirdi; başarılı bir şekilde toplanan zeytinlerse bir dizi farklı satış biçimi için kürlenirdi. Büyük Romalı yiyecek yazarı Apicius, deniz suyunda bekletilen, *columbades* isimli bir zeytinden bahsediyordu.

Romalılar rezene, kuşkonmaz ve lahana dahil pek çok sebzeyi salamurada muhafaza eder, bazen sirke de eklerdi. Cato'nun oleropini çıkarmak için defalarca sıvıya daldırma ve arkasından laktik asit fermantasyon için tuzlama üzerine kurulu 2200 yıllık tarifi, halen standart tekniklerden biridir. Cato "yeterince sıvıda bekletme" derken, bunun günler süreceğinden bahsetmeyi ihmal ediyordu:

Yeşil zeytinler nasıl muhafaza edilir:

Siyahlaşmadan kırılıp suya konulmaları gerekir. Suyun sık sık değiştirilmesi gerekir. Yeterince sıvıda bekletildikleri zaman kurutulup sirke içine konulurlar ve yağ eklenir. 1 peck zeytin için yarım libre tuz gereklidir. Rezene ve lentisk [sakız ağacının tohumları] ayrı ayrı sirkeye konulur. Bunları katmaya karar verdiğiniz zaman işlemi hızlı bir şekilde yapın. Koruyucu küplerde saklayın. Kullanmak istediğinizde kuru ellerle alın.

Balık, Roma mutfağının merkezindeki unsurdu. Tuzlanmış hâli Roma ticaretinin de kalbindeydi. MS 130-200 yılları arasında yaşayan Yunan hekim Galen, Roma'nın tuzlu balık ticareti hakkında yazmıştı. Galen, nabız dinlemenin önemini anlayan ilk kişiydi ve sağlık ve yemek rejimi hakkındaki yazıları, Ortaçağ'a kadar tıp üzerinde büyük etkiler yaptı. Bir hekimin tuzlanmış balık hakkında yazması tesadüf değildi zira tuz gibi tuzlanmış balık da hem yiyecek hem de ilaç olarak görülüyordu.

Galen, doğu ve batı Akdeniz'den gelen tuzlanmış balıkları indiren gemilerle dolu Roma limanlarını tasvir ediyordu. Bildiği en iyi tuzlanmış balığın *sarda* denen balık olduğunu söylüyordu ancak Sardinya'da veya İspanya-Cadíz'de tuzlanan tuna balığını ve Karadeniz'den gelen tuzlanmış tekir balığını da övüyordu. "Sarda" terimi günümüzde palamut veya Atlantik uskumrusu diye adlandırılan küçük tuna balığını yahut münhasıran Avrupa balığı olan ve küçük genç bir ateş balığı olan sardalyeyi ifade ediyor olabilir. Galen, Mısır'dan gelen tuzlu balığı ve Güney İspanya'daki Sexi limanından gelen, tuzlanmış İspanyol uskumrusunu da övüyordu.

Galen'in dönemi itibariyle hem tuzlanmış balık hem de fermente tuzlu balık sosunun yüzyıllardır yapılan ticareti Akdeniz'de yerleşiklik kazanmış hâldeydi. Hatta daha önce de hekimlerin ele

aldığı bir konu olmuştu. Fakat ikinci yüzyılda Galen için çarpıcı olan şey, tarihte daha önce hiçbir zaman ticaretin bu kadar kapsamlı ve bu kadar büyük ölçekli yapılmamış olmasıydı.

MÖ 241 yılında, Pön Savaşları'nın sonunda, Fenike Kartacası ezildiği zaman, Akdeniz'in en büyük adası olan Sicilya, Roma kontrolü altına girdi. Sicilya, tahılı sebebiyle "Roma'nın ambarı" olarak bilinirdi. Fakat aynı zamanda değerli balık tarlaları da vardı. Balık avlamak, balığı tuzlamak ve satmak bütün Sicilya sahillerinin başlıca faaliyetiydi ve Akdeniz çapındaki en meşhur balık, tuzlanmış mavi yüzgeçli orkinostu.

Sicilyalılar, tuzu adanın çok sayıdaki bataklığından elde edilen deniz suyunu kaynatarak üretiyordu. Kazılar, adanın batı kısmında, Trapani civarlarında ve Favignana adasında yoğunlaşmış kadim tuzlaları ortaya çıkarmıştır. Bunların mavi yüzgeçli orkinos çıkarılan bölgeler olması tesadüf değildir.

Sicilya doğumlu, MÖ 4. yüzyıl Yunan şairi ve gurmesi Archestratus, doğduğu adanın çömleklerde muhafaza edilen hem taze hem de tuzlanmış tuna balığını överdi. Normalde bir tuna balığı yakalandığı zaman kaliteli üst kısımları taze yenir, daha kuru olan kuyruk kısmı etleriyse tuzlamaya ayrılırdı. Fakat Archestratus ilginç bir denge öneriyordu:

> Dişi tuna balığının kuyruk kısmını alın; ana şehri Bizans olan büyük dişi tuna balığından bahsediyorum. Sonra dilimleyin ve hepsini düzgün bir şekilde, sırf üstlerine hafifçe tuz serperek ve yağla fırçalayarak pişirin. Dilimleri sıcak yiyin, keskin salamuraya batırın. Kuru yemek isterseniz de iyilerdir, şekil ve endam yönünden ölümsüz tanrılar gibilerdir. Eğer üzerine sirke atılmış şekilde servis ederseniz bozulacaktır. –Archestratus, *Lüks Yaşam*, MÖ 4. yüzyıl.

Archestratus, günümüzün İstanbul'u olan Bizans'tan gelen Karadeniz tunasına da bayılıyordu. Bu balıklar aynı sürüdendi. Orkinos, Karadeniz'e uzanan yumurtlama yolculuğunda Sicilya'dan geçer. Roma öncesi dönemlerde Karadeniz, özellikle tuna için, aynı zamanda da ringa, mersinbalığı, dil balığı, uskumru ve hamsi için de önde gelen bir balıkçılık ve tuzlu balık bölgesiydi. Herodot, Ukrayna'dan Karadeniz'e akan, günümüzün Dinyeper Nehri'nden gelen mersinbalığını diğerlerinden ayrı tutardı.

Karadeniz'den Cebelitarık Boğazı'na kadar tuz üretimi genellikle balık tutma alanlarının yakınında yapılıyordu ve bu durum, çok çeşitli tuzlanmış balık, balık sosları ve mor boya da dahil olmak üzere bir tuz bazlı ürünler yelpazesi üreten endüstriyel bölgeler meydana getiriyordu.

Tuz anlamına gelen *sal* kökünden gelen *salsamentum*, Romalıların tuzlanmış ürünler için kullandığı kelimeydi. Ticari açıdan en büyük önemi taşıyan salsamentum, tuzlanmış balıktı. Yunanlılar tuzlanmış balık için kür tipini, menşei, balık kesimini, pullu veya pulsuz olarak tuzlanmayı tanımlayan koca bir dağarcık geliştirmişken, Romalılar yalnızca, bol miktarda para kazandıkları "salsamentum"dan söz ediyordu.

Üreticiler bütün bu salsamentumları yaptıktan sonra artıklar –iç organlar, solungaçlar ve kuyruklar– sos yapmak için kullanılırdı. Roma yazıları dört sınıf sostan bahsetmektedir: *garum*, *liquamen*, *allec* ve *muria*. Bu terimlerin tam anlamları kaybolmuştur. *Allec*, sos süzüldükten sonra geriye kalan tortulaşmış yağ olabilir. *Garum* ve *liquamen* ise en sonunda fermente balık sosu için kullanılan jenerik terimler hâline gelmiştir.

Sos yapımı için balık artıkları, değişen tuz tabakalarının olduğu toprak çömleklere konulur, tuz balıktan nemi çıkardıkça gelişen turşunun içine gömülü hâlde kalmaları için de üstüne

ağırlık konulurdu. Klasikler üzerine çalışan araştırmacılar, Antik döneme ait net fermente balık sosu tarifleri aramışlardır ancak bulunan en açık tarifler Ortaçağ'a ait olup, MS 900 civarlarında yazılmış Yunanca bir tarım el kitabı olan *Geoponica*'da yer almaktadır. Bu metin, daha eski kaynaklar temelinde bir dizi tarif sunuyordu:

> Liquamen denilen sos şöyle yapılır: Balığın bağırsakları bir tasa atılır ve tuzlanır. İster en iyi gümüş balığı ister küçük kefal ister çaça balığı ister kurt balığı olsun bütün küçük balıklar ya da küçük olarak görülenlerin hepsi birlikte tuzlanır ve sık sık sallanarak güneşin altında fermente edilir.
>
> Isıda küçültüldükten sonra garum şu şekilde elde edilir: Bahsi geçen balığın tasına büyük, güçlü bir sepet konulur ve garum sepete akar. Bu şekilde liquament denilen sos, bırakıldığında sepetten geçip süzülür. Geriye kalan artık allectir. (...)
>
> Arkasından eğer garumu hemen, yani güneşin altında fermente etmeden, kaynatarak kullanmak isterseniz böyle yapın. Tuzlu su, yüzmesi için bir yumurta konularak test edildiğinde (batarsa yeterince tuzlu değil demektir) ve balık tuzlu suya yeni yapılmış bir toprak çömlek içinde konulup bir miktar güveyotu eklendiğinde, tuzlu su kaynayıncaya kadar, yani bir miktar küçülmeye başlayıncaya kadar yeterli ateşte tutun. Bazıları buna kaynatılmış şıra [fermente edilmemiş şarap] da atar. Arkasından soğutulmuş sıvı bir süzgece atılır, berraklaşıncaya kadar işlem ikinci ve üçüncü kez tekrar edilir. Üzerini kapattıktan sonra saklayabilirsiniz.

Hekimler garumda, tuzlu balığın sağlık yönünden sağladığı bütün faydaların bir şişeye sığdırılmış hâlini görürdü. Bu sos ilaç olarak yazılır yahut daha yaygın bir şekilde, genellikle hazım sıkıntıları için ve tuzun iyileştirici güce sahip olduğu yaralar gibi başka sorunlar için başka bileşenlerle karıştırılıp ilaç

hâline getirilirdi. Aynı zamanda siyatik, tüberküloz ve migren ağrıları gibi başka rahatsızlıklar için de ilaç olarak yazılırdı.

Antik dünyada Roma dışında garumun kullanıldığı tek yer Asya'ydı. Bazı tarihçiler, evcilleştirilmiş domuzda olduğu gibi bu sosun fikrinin doğuda ve batıda birbirinden bağımsız şekilde ortaya çıktığına inanır. Asya sosunun Vietnam kökenli olduğuna inanılmaktadır ancak Vietnamlılar da onu kadim zamanlarda, Çinlilerin balığı fasulyeyle fermente ettiği dönemlerde Çinlilerin soya sosundan almış olmalıdır.

Vietnam'da tuza o kadar değer verilir ki yoksullar bazen pirinç ve bir tuz karışımından başka hiçbir şey olmayan öğünler tüketir; bu karışım tuz ve pul biberden yapılabileceği gibi bazen de daha pahalı tuz ve öğütülmüş, kızartılmış susam tohumlarıyla yapılır. Tuz ayrıca doğranmış zencefil köküyle de karıştırılır. Fakat kadim zamanlardan beri hepsinden daha popüler olan, küçük balıkların tuzlanmasından elde edilen salamura olan *nuóc mám*'dır. Roma versiyonunun aksine Asya garumu, modern zamanlara kadar popülerliğini korumuştur ve Kamboçya, Myanmar, Laos ve *bagoong* diye adlandırıldığı Filipinler de dahil olmak üzere Güneydoğu Asya'nın gerçekten her yerinde yapılmaktadır. Bu sos, *nam pla* olarak adlandırıldığı Tayland'da iki yüzden fazla fabrikada üretilmektedir. Koreliler, Çinliler, Japonyalılar ve hatta Hintliler bunun varyasyonlarına sahiptir.

Vietnam'da *nuóc mam*, Yeni Yıl için acı biber ve sarımsakla birlikte, meyve ve sebzelerin üzerinde servis edilir. *Tré* adı verilen, dilim dilim kesilmiş kaynatılmış domuz başı, *nuóc mam*'la çeşnilenir. *Nuóc mam*'ın pek çok varyasyonu vardır: *mam cáy* yengeç, *mam muc* mürekkep balığı, *mam tôm* ise karides kullanır.

Fransızlar bu sosla ilk kez karşılaştıkları zaman, göründüğü kadarıyla kendi Latin miraslarını unutarak, Vietnamlıların "çürümüş balık" yemesi karşısında dehşete düşmüştü. Romalılar da benzer tepkilerle karşılaşmıştı. 20. yüzyıl başlarında Paris'teki meşhur Pasteur Enstitüsü, Vietnamlı köylülerin yüzyıllar

boyunca kullandığı fermantasyon sürecini anlamak için 16 yıl boyunca (1914-1930) *nuóc mam*'ı inceledi. İki gerekli bileşen balık ve tuzdu. Balıklar genellikle, ringa ve sardalyenin ait olduğu hamsigiller familyasındandı. Balık üç gün tuz içinde kalır, bu şekilde bir özsu üretir, bunun bir kısmı güneşin altında olgunlaşmaya bırakılırken geri kalanı lapa üretmek için balıkla birlikte preslenirdi. Daha sonra ikisi karıştırılır ve üç aylığına, bazen çok daha uzun süreliğine bırakılırdı. Arkasından katı parçalar süzülerek ayrılırdı.

Romalılar garumu büyük ölçüde, Çinlilerin soya sosunu kullandığı şekilde kullandı. Tabağa tuz serpmek yerine etin, balığın, sebzelerin ve hatta meyvelerin üzerine birkaç damla garum eklenirdi. Halen var olan en eski yemek kitabı olan *De re coquinaria* –bu kitap Apicius'a atfedilir ama daha çok milattan önce birinci yüzyıldan çok sayıda Romalı aşçının derlemesi gibi görünmektedir– tuzla olanlara kıyasla garumla çok daha fazla tarif verir. Garum tuzdan çok daha pahalıydı fakat Apicius açık bir şekilde üst sınıflar için yazıyordu. Seneca'ya göre Apicius, kayda değer bir servetin onda birini mutfağına harcadıktan sonra, kendisinin seçtiği tarzı sürdüremeyeceğini anladığı için intihar etmişti.

Apicius'un aşağıdaki tarifi, Romalıların sevdiği özenle hazırlanmış kalıp hâlindeki tabağın bir örneğidir. Bu yemek garumla çeşnilenmektedir ve tabakta tuz kullanımına dair başka bir bahis yoktur.

> [Pişmiş] ebegümeci, pırasa ve pancarları yahut pişmiş lahana filizi, kavrulmuş ardıç ve tavuk göğüslerini, domuz veya bal kabağı çerezlerini, tavuk ve elde bulunabilecek öteki hoş et parçaları[nı koyun]. Her şeyi değişen tabakalarda [bir kalıpta] düzenleyin.

> İki ölçü eski şarap, bir ölçü et suyu [garum], bir ölçü bal ve bir miktar yağ ile biber ve yaban kerevizini [Antik Roma'da maydanoz olarak yaygın olan acı bir bitki] ezin. Tadına bakın; uygun oranlarda iyice karıştırıldığında bir sos tavasına alıp orta derecede ısınmaya bırakın; kaynatırken içinde [yaklaşık sekiz] yumurtanın çözüldüğü yarım litre süt ekleyin; [kalıba dökün ve yavaşça ısıtın ama kaynamasına izin vermeyin] ve koyulaşınca servis yapın. [Yemek genellikle servis edilmeden önce kalıptan çıkarılır.]

Tuz yerine garumun kullanıldığı daha basit bir tarif, ağır ateşte pişirilmiş külbastı içindir:

> Eti bir yahni tenceresine koyun, yarım kilo et suyu [garum], aynı miktarda sıvı yağ, bir miktar bal ekleyin ve bu şekilde kavurun.

Bir tane de balık sosu için:

> Közlenmiş tekir balığı sosu: Biber, yaban mersini, sedefotu [aromatik bir yaprak dökmeyen ağaç bitkisi], bal, çam fıstığı, sirke, şarap, garum ve biraz yağ. Isıtın ve balığın üzerine dökün.

Her ne kadar bu pişirme tarzı elitlere yönelik bir tür yüksek mutfağın parçası olsa da maliyetli garumdan sıklıkla, "çürümüş" diye söz edilirdi. Plinius ondan "şu kokuşan maddenin sıvısı" diye bahsederdi. Açık sözlü birinci yüzyıl filozofu Seneca, "kötü balığın pahalı sıvısı" derdi. Himayesi altındaki şair Martial ise göründüğü kadarıyla onunla aynı fikirde değildi zira bir keresinde garumu "canlı bir uskumrudan akan ilk damla kanla yapılmış değerli bir hediye olan bu enfes garumu kabul ediniz," notuyla göndermişti.

Fakat Martial muhtemelen aslında *garum sociorum*'dan bahsediyordu; "dostlar arasındaki garum" anlamına gelen ve en pahalı

garum olan bu madde münhasıran İspanya'daki uskumrulardan yapılıyordu. Değişen standartlardaki garum fabrikaları yalnızca Pompeii gibi Roma limanlarında değil aynı zamanda Güney İspanya sahillerinde, Libya'daki Leptis Magna Limanı'nda ve Küçük Asya'daki Klazomenai'de de kuruluyordu. Britanyalılar hem tuz yapıp hem de balık ihraç ettiği için İngiltere'nin de Roma tuzlu balık ve garum ticaretine dahil olmuş olması muhtemeldir.

Pek çok garum türü yapılıyordu; Roma işgali altındaki büyükçe Yahudi pazarına yönelik, *garum castimoniale* adı verilen bir koşer garum bile. Yahudi yemek kurallarına uygun bir şekilde "castimoniale"nin, yalnızca pullu balıklardan yapılması tavsiye ediliyordu. Garum için kullanılan alışılagelmiş balıkların –tuna, sardalye, hamsi yahut uskumru– hepsi pulludur ve dinen uygundur. Fakat birinci yüzyılda bile haham onayı daha iyi fiyat getiriyor gibi görünmektedir.

Garum pazarı büyüdükçe düşük fiyatlı markalar pazarda yerini almaya başladı. Köleler bile evlerdeki balık artıklarından garum yapıyordu. Keskin olanla çürümüş olan arasında çoğu zaman ince bir çizgi vardır ve bu soslardan bazıları mide bulandırıcı kokular çıkarmış olmalıdır. Apicius, kötü kokan garumu düzeltmek için bir tarif sunmuştur:

> Garum kötü bir koku verir hâle geldiyse bir kabı ters çevirerek defne ve selvi ile tütsüleyin ve garumu kaba döküp havalandırın. Bu işe yaramazsa ve tat çok belirginse bal ve taze başak [yeni fidanlar-*novem spicum*] ekleyin; bu onu iyileştirecektir. Yeni şıra da benzer şekilde etki göstermelidir.

Romalılar Fenike tuzlanmış balık ticaretini ele geçirdikleri zaman, nasıl mor boya yapılacağını keşfettiler. Balık tuzlamanın mantıksal bir yan ürünü olan boya, üç inçlik kabuğu mükemmel

bir salyangoza benzeyen bir Akdeniz yumuşakçası olan dikenli salyangozun tuzlanmasıyla üretiliyordu.

Efsaneye göre bu boyanın varlığı, Herkül çoban köpeğini Sur sahilinde yürüyüşe çıkardığı zaman keşfedilmişti. Arama köpeği bir kabuklu deniz hayvanını ısırdığı zaman ağzı tuhaf bir koyu renk almıştı. Bu boya en azından MÖ 1500 gibi erken bir tarihten itibaren Sur'daki tüccarlara servet kazandırdı.

dikenli salyangoz

Zahmetli bir şekilde çıkarılan mor boya lüks demekti ve mor rengini zenginlik ve güç gösterisinin bir aracı hâline getirecek kadar prestijliydi. Jül Sezar, yayınladığı buyrukla yalnızca kendisinin ve hane halkının mor işlemeli toga giymesine izin vermişti. Yahudiliğin yüksek rahipleri olan Kohenler, dua şallarının püsküllerini mor boyardı. Kleopatra savaş gemisinin yelkenlerini mor boyamıştı. Milattan önce birinci yüzyıl şairi Virgil, "Ve o mücevherli bir kupadan içsin ve Sarran moru üzerinde uyusun," diye yazmıştı. Sarran, "Sur'dan gelen" anlamına gelmektedir.

Plinius, insanların "fildişi için ve narenciye ağacı için ormanları, dikenli salyangoz için ve mor renk için Gaetulia'nın (Kuzey Afrika'nın) bütün kayalarını aşındıracak derecede, büyük ve etkili bir güç olan lüksün" kölesi olduğunu yazmıştı.

Gücü yeten Romalılar ayrıca, "mor balık" olarak adlandırdıkları, en yüksek lüks yiyecek olan dikenli salyangozu yerdi de. Bir tarif, onun etrafına incir ağaçkakanı olarak bilinen ufak kuşlar yerleştirilmiş hâlde servis edilmesini öneriyordu. Bu canlı, kendisini *rocher* diye adlandıran Fransızlar, *cañadilla* diye adlandıran İspanyollar ve *búzio* diye adlandıran Portekizliler tarafından halen, buharda pişirilip kabuğundan bir iğne ile bükülerek yenilmektedir.

Plinius, zahmet verici boya elde etme sürecini şöyle betimliyordu:

İçinde çok az miktarda sıvı bulunan beyaz bir damar vardır: (...) İnsanlar, deniz salyangozunu ölünce suyunu saldığı için canlı yakalamaya çalışırlar. Daha büyük mor balığın suyunu, onun kabuğunu çıkararak elde ederler: Küçük olanları ise kabuklarıyla birlikte ezerler ki bu da suyunu çıkarmanın tek yoludur. (...)

Yukarıda bahsedilen damar çıkarılır; buna 100 libreye yaklaşık bir pint oranında olacak şekilde tuz eklenmelidir. Üç gün boyunca çözülmeye bırakılmalıdır çünkü tuz ne kadar taze olursa o kadar güçlü olur. Karışım daha sonra her elli libre için yaklaşık yedi galon suyla kurşun bir tencerede ısıtılır ve bir miktar uzakta bulunan bir fırına bağlı bir boru yardımıyla orta sıcaklıkta tutulur. Bu, damarlara yapışacak olan etin sıyrılmasını sağlar. Yaklaşık dokuz gün sonra kazan süzülür ve yıkanmış bir yapağı deneme yoluyla içine daldırılır. Daha sonra boyacılar sıvıyı, sonuçtan emin olana kadar ısıtırlar. —Gaius Plinius Secundus, Yaşlı Plinius, *Historia naturalis*, MS birinci yüzyıl.

İçinden mor boyanın çıkarıldığı değerli sıvının doğasının tam olarak anlaşılması için iki binyıl daha geçmesi gerekecektir. 1826 yılında, yirmi üç yaşındaki *Ecole de Pharmacie* öğrencisi Antoine Jérôme Balard, tuz bataklıklarının bileşimini inceledikten sonra, bataklıkta bulunan siyah-mor renkli, ağır kokulu sıvının, yani içinden tuz kristallerinin şekillendiği artık suyun o zamana kadar tanımlanmamış bir kimyasal element olduğu sonucuna vardı. Sıvı deniz salyangozunun (*murex*) mor salgısıyla aynı olduğu için yeni elemente *muride* adını verdi. Öğrencilerden gelen yeni keşifler konusunda ihtiyatlı olan *Académie Française*, en azından onun bu maddeye isim vermesine izin verilmemesi gerektiğini düşündü. Bu sebeple *muride* adını, "kötü koku" anlamına gelen *bromine* kelimesiyle değiştirdiler.

Deniz salyangozu Roma Akdeniz'inin çoğunda, Kuzey Afrika'da, Galya'nın Akdeniz kıyılarında yapılırdı. İsrail'in Akra

Limanı'nda Roma zamanından kalma kadim deniz salyangozu kabuğu dağları bulunmuştur. Roma İmparatorluğu, boyahanelerden gelen bu kötü kokulu bromin solüsyonu ile kürlenen balıkların kokusu arasında güzel kokulu bir sahile sahip olmuş olmalıdır.

Beşinci yüzyılda Roma'nın yıkılması sonrasında garum, çoğu zaman Roma'yı hafızalara kazıyan nahoş hedonist aşırılıklardan ibaret olarak görüldü. Balığın organlarını çürümesi için güneşe bırakmak, daha ölçülü kültürlerde varlığını koruyan bir fikir değildi. Elbette garum düzgün şekilde yapıldığında tuz, maya tutuncaya kadar çürümeyi engelliyordu. Fakat insanları buna ikna etmek gitgide zorlaştı. 6. yüzyıl Galya'sında, Roma'yı arkasında bırakmış bir kültürde yaşayan Anthimus, garumun tuz ve hatta tuzlu su yerine kullanılmasını reddediyordu:

> Domuz filetosu en iyi kavrulmuş olarak yenir çünkü bu iyi bir yemektir ve hazmı da kolaydır ancak bunun şartı kızartma esnasında salamuraya batırılmış tüylerle yayılmasıdır. Eğer domuz filetosu yenirken fazla sertse saf tuza daldırmak daha iyidir. Balık sosunun her türlü mutfak rolünde kullanımını yasaklıyoruz. —Anthimis, *De obseruatione ciborum* [Yiyeceklerin Gözlemlenmesi Üzerine], MS yak. 500

Anthimus'un garum hakkındaki sözleri tüm Batı mutfağında yankı bulmuştur: "*Nam liquamen ex omni parte prohibemus*" yani "Garumun her türlü mutfak kullanımını yasaklıyoruz."

Adını Sardinya'da kürlenen çokça övülen bir tuzlanmış balık olmaktan alan sardalyeler garum için tercih ediliyordu. Milattan sonra üçüncü yüzyılda yazan Gargilius Martialis, sardalyenin özelliğini garum yapımı olarak gösteriyordu. Güneydoğu Sicilya

açıklarındaki bir gemi enkazını inceleyen modern dalıcılar, içinde tuzlanmış sardalye bulunan elli Roma amforası buldu. Fakat sonraki yüzyıllarda sardalye, üzerine tuz serpilen taze hâlleriyle daha çok değer verilir oldu.

> Sardalye: Doğal hâllerindeyken kızartılmalıdırlar; bunu yaptıktan sonra portakal suyu ve biraz kızartma yağı ve tuzla çeşnileyin. Sıcak yenirler. —Cuoco Napoletano, *Anonim,* Napoli, 1400'lerin sonları

Roma'nın yıkılması sonrasında garum Akdeniz'den kayboldu, bölge tuzlu balık üreticisi olarak sahip olduğu önemi kaybetti ve mor boya sanayii sönümlendi. Fakat Romalıların sahip olduğu, tuzla inşa etmenin imparatorluk inşa etmenin bir parçası olduğu fikri varlığını korudu.

5

Adriyatik'te Tuz Ticareti

Roma İmparatorluğu'nun yıkılması, Batı dünyasının iktisadi yönden en önemli bölgesi olan Akdeniz'i, açık bir liderinin olmadığı fakat liderlik için çok sayıda talibin bulunduğu bir duruma getirdi. Bölge, Fenikelilerin yükselişinden beri görülen en yoğun rekabeti yaşıyordu.

Bütün Akdeniz sahilleri tuzlalarla doluydu; kimisi küçük yerel operasyonların yapıldığı yerlerken Konstantinopolis ve Kırım'dakiler gibi bazıları da büyük ticari işletmelerdi. Tıpkı gücün kendisi gibi, ilk kez Fenikeliler tarafından inşa edilen kadim Akdeniz tuzlaları, Romalılardan Bizanslılara, onlardan da Müslümanlara geçti.

Romalıların övdüğü tuzlalar, en değerli olanlar olarak kaldı. İskenderiye'den gelen Mısır tuzuna, özellikle de *fleur de sel* denilen, suyun yüzeyinden çıkarılmış parlak kristallere oldukça değer veriliyordu. Mısır, Trapani, Kıbrıs ve Girit'ten gelen tuzların hepsi, Roma döneminde Plinius tarafından bahsedildikleri için büyük itibara sahipti.

Roma tarihinin parçası olmayan tek İtalyan şehri olan Venedik, Adriyatik'teki lagünler üzerindeki adalarda kurulmuştu. Venetia sahili, şimdiki hâline kıyasla temelden farklıydı. *Lidi*

denilen sahil kordonları dizisi, lagünleri Adriyatik'in fırtınalarından koruyordu. Bu lagünler, Venetia sahilinin ticari ve siyasi merkezi olan Ravenna'dan, yukarıda Po Nehri ağzına, oradan da Adriyatik'in karşı kıyısında, Trieste'nin yanında bulunan Aquileia'ya uzanıyordu. Lido, Venedik'te bulunan ve özellikle bugün şehrin sokaklarında ve kanallarında gezen turist kalabalıklarıyla popüler hâle gelen bir kordonun adı hâline gelmiştir. Fakat Roma döneminde bile "lidi"ler turistlerin geldiği ve varlıklı Romalılar için sayfiye işlevi gören yerlerdi.

6. yüzyılda, Roma'nın Veneto eyaleti olmuş olan anakara Cermen kabileleri tarafından istila edildi. Küçük insan toplulukları, bağımsızlıklarını korumak için Martha's Vineyard'a kaçan Bostonlular misali, yaz tatillerini geçirdikleri "lidi"lerin koruduğu adalara taşındı.

Sonradan bir manastır âlimi olan 6. yüzyıl yüksek Roma memuru Cassiodorus, lagünlerdeki bu yerleşimlere bayılırdı. Burada yer alan ve bir kısmı karada bir kısmı denizde bulunan evleri su kuşlarına benzetirdi.

> Zenginler ve yoksullar bir arada eşitlik içinde yaşıyor. Herkes aynı yiyeceklerde ve benzer evlerde ortaklaşıyor; bu sebeple birbirlerinin yurtlarını kıskanamayacaklarından, dünyaya hâkim olan kötülüklerden azadeler. Bütün öykünmenizin merkezinde tuzlalar var; pulluk ve tırpanlar yerine, kazancınızı temin ettiğiniz [tuz üretimi amaçlı] silindirler kullanıyorsunuz. Bütün diğer ürünler sanayinize bağlı çünkü altın aramayan birileri olabilse de bugüne kadar bütün yiyecekleri daha iştah açıcı hâle getiren tuzu arzulamayan bir adam hiç yaşamamıştır. — Cassiodorus, MÖ 523.

Roma'da olduğu gibi Venedik demokrasisi de bir pratikten ziyade bir idealdi. Fakat her ne kadar Cassiodorus, Venedik eşitlikçiliği konusunda fazla coşku duymuş olsa da Venedik'te tuza

atfettiği önem abartılı değildi. Tuz, Venedik'i Güney Avrupa'nın hâkim ticari gücü hâline getiren bir politikanın anahtarıydı.

İtalyan anakarası başlangıçta, şimdi Venedik şehri olan adalardan çok daha uzaktaydı. Bu adalar ve Comacchio yarımadası arasındaki bölgeye Yedi Deniz denilirdi. "Yedi denize açılmak" sözü basit bir şekilde Yedi Deniz bölgesine açılmak –tehlikeli yirmi beş millik kordonları geride bırakacak bir seyrüsefere çıkmak gibi korkutucu bir görevi başarmak– anlamına gelirdi.

MS 600 yılı civarlarında Venedikliler anakarayı modern çağın Venedik adalarına daha yakın olacak şekilde genişletmek üzere dolgu yapmaya başladı. Yedi Deniz, Chioggia isimli bir limanı olan bir kara parçası hâline geldi. Onun aşağısında, şimdi çok daralmış bir lagünde bulunan Comacchio vardı ve tepeden Po deltasına bakıyordu. Eskiden liman olan Ravenna bir iç şehir hâline geldi ve yakınlarındaki Cervia da onun limanı hâline geldi.

7. yüzyıl itibariyle Yedi Deniz artık var olmadığından, Venedikliler Chioggia'nın yeni oluşmuş toprakları boyunca tuz göletleri yaptı. Cassiodorus Venediklilerin "makaralar" kullandığını yazmıştır fakat kullandığı kelime bazen "borular" veya "silindirler" şeklinde çevrilmektedir. Cassiodorus'un yapay buharlaşma göletlerinin zeminlerini düzleştirmek için makaralar kullanılmasından mı yoksa deniz suyunu kaynatıp kristale dönüştürmek için silindir şeklinde çömlekler kullanılmasından mı bahsettiği açık değildir. Her iki teknik de Roma'da yaygın olmuştur.

6. ve 9. yüzyıllar arasında, tuz imalatında 20. yüzyıla kadar yapılacak son büyük teknik ilerleme yaşandı. Tuz üreticileri, deniz suyunu tek bir yapay gölette hapsedip, üstünü kapatıp, güneşin suyu buharlaştırmasını beklemek yerine, bir dizi gölet inşa etti. Bunlardan büyük ve açık bir depo olan ilki, tuzluluk oranı arttıktan sonra göletteki deniz suyunu bir sonrakine taşıyacak olan bir pompalar ve oluklar sistemine sahipti. Sonraki gölette su daha fazla buharlaşıyor ve daha da yoğun hâle gelmiş deniz suyu bir sonrakine aktarılıyordu. Aynı zamanda taze deniz suyunun ilk

gölete akmasına izin veriliyor, bu şekilde devamlı yeni bir tuzlu su işi başlıyordu. Deniz suyu yeterli yoğunluğa ulaştığı zaman tuz çöker: kristalleşir ve kristaller göletin dibine iner, buradan çekip çıkarılmaları mümkündür. Yalnızca güneş ısısının olduğu bir gölette deniz suyunun bu yoğunluğa ulaşması bir yıl veya daha fazla zaman alabilir. Fakat yeterli güneş ve rüzgâr sağlanırsa ve mevsim yağmur sularının göletleri seyreltmesine izin vermeyecek kadar kurak geçerse üretimin tek sınırı mevcut alanlar, yani eş zamanlı işleyebilecek göletlerin sayısı olacaktır. Bu, az sayıda ekipman, çok sınırlı yatırım ve sondaki kazıma aşaması olan hasat hariç sınırlı insan gücü gerektirir.

Bazı Batılı tarihçiler bu tekniğin ilk kez Çinliler tarafından MS 500 yılı civarlarında geliştirilmiş olabileceğine inanır. Fakat herhangi bir icadın kurucu haklarını başkasına kaptırmaya hiç de istekli olmayan Çinlilerin böyle bir iddiası yoktur. Çinliler bu teknikle üretilen tuzdan hoşnut değildi. Yavaş buharlaşma kaba tuzla sonuçlanır ve Çinliler her zaman ince taneli tuzun daha kaliteli olduğuna inanmıştır.

Birbirini izleyen buharlaşma göletleri fikri, kaba tuzun balık tuzlama ve jambon kürleme için değer gördüğü Akdeniz'de ortaya çıkmış gibi görünmektedir. Böyle bir sistem ilk defa, Erken Ortaçağ'da Akdeniz genelinde faaliyet yürüten Kuzey Afrikalı Müslümanlar tarafından kullanılmış olabilir. Sistemi 9. yüzyılda İbiza'ya getirenler de onlardır.

10. yüzyıl itibariyle Dalmaçya sahilinde, Venedik'ten itibaren Adriyatik boyunca çoklu göletler kullanılıyordu. 965 yılında Cervia'da göletler yapılıyordu ve 11. yüzyıl itibariyle Venedikliler bir gölet sistemi kurmuştu.

Venedik, Adriyatik'teki küçük şeridi üzerinde yoğun bir rekabet içindeydi. Venedik'in Chioggia'sının yakınında, Benedikten keşişlerinin tuz ürettiği Comacchio vardı. 932 yılında Venedikliler, Comacchio'daki tuzlaları yok ederek bu rekabete son verdi. Fakat bu, yakınlarda bulunan, artık bir sahil şehri olmayan

Ravenna'nın başpiskoposluğunun kontrolündeki Cervia'daki, bölgenin üçüncü önemli tuzlalarının konumunu güçlendirmeye yaradı.

Bir dönem boyunca tuz alanında bölgedeki başlıca iki rakip, Venedik komünü ile Ravenna başpiskoposluğu –Chioggia ve Cervia– idi. Chioggia, Cervia'dan daha verimli olduğu için Venedik avantajlıydı. Fakat Chioggia, *sali minutti* denilen ince taneli bir tuz üretiyordu. Venedikliler daha kaba tuz istedikleri zaman bunu ithal etmeleri gerekiyordu. Arkasından, 13. yüzyılda Chioggia'daki göletlerin yaklaşık üçte birini yok eden bir dizi sel ve fırtına sonrasında Venedikliler daha da fazla tuz ithal etmek zorunda kaldı.

Venedikliler işte bu tarihte önemli bir keşif yaptı. Tuzu üretmek yerine alıp satmak yoluyla daha fazla para kazanılabilirlerdi. 1281 yılından itibaren hükümet, tüccarlara başka bölgelerden getirilip Venedik şehrine indirilen tuz için sübvansiyon sağlamaya başladı. Bunun sonucunda Venedik'e tuz sevkiyatı o kadar kârlı hâle geldi ki aynı tüccarlar rakiplerinin kırdığı düşük fiyatlara başka ürünler getirebilir oldu. Tuz sübvansiyonundan semiren Venedikli tüccarlar Doğu Akdeniz'e gemiler gönderebiliyordu; buradan Hint baharatları dolu değerli yükleri toplayıp bunları Batı Avrupa'da Venedikli olmayan rakiplerinin sunamayacağı düşük fiyatlara satıyordu.

Bu, Venedik halkının tuz için aşırı yüksek fiyatlar ödediği anlamına geliyordu fakat baharat ticaretine hâkim oldukları ve tahıl ticaretinin öncüsü oldukları ölçüde tuzun pahalılığını önemsemiyorlardı. İtalya'da tahıl hasatları başarısız olduğu zaman Venedik hükümeti, Akdeniz'in diğer kısımlarından gelen tahıl ithalatlarını sübvanse etmek için tuz gelirini kullanacak ve bu şekilde İtalyan tahıl piyasasını ele geçirecekti.

Çinlilerin tuz tekelinin aksine Venedik hükümeti hiçbir zaman tuzun sahibi olmayıp yalın bir şekilde, tuz ticaretini düzenlemek yoluyla ondan kâr sağladı. Yüksek fiyatlı tuzun satışından

kendisine düşen paylarla zenginleşen tuz idaresi, başka ticari faaliyetlerini finanse etmek için kredi sunabiliyordu. 14.-16. yüzyıllar arasında, Venedik'in önde gelen bir tahıl ve baharat limanı olduğu bir dönemde, Venedik'e gelen ithalat yüklerinin yüzde 30 ila 50 arasında bir kısmı tuzdu. Bütün tuzların hükümet kuruluşlarından geçmesi gerekiyordu. *Camera Salis* tüccarlara, yalnızca ne kadar tuz ihraç edebileceklerini değil aynı zamanda nereye ve hangi fiyata ihraç edebileceklerini de anlatan ruhsatlar veriyordu.

Tuz idaresi aynı zamanda Venedik'in görkemli kamu binalarının ve metropolün sular altında kalmasını engelleyen karmaşık su sisteminin devamlılığını sağlıyordu. Venedik'in azametli ve el üstünde tutulan görünümü, heykel ve süslemelerinin çoğu, tuz idaresi tarafından finanse ediliyordu.

Venedik, güvenilir tedarikçi ününü titizlikle inşa etti; bu yüzden de tüccar devletiyle sözleşmeler yapmak arzulanan bir şeydi. Venedik bu sözleşmelerin koşullarını dikte etmeyi başarabiliyordu. 1250 yılında Venedik Mantua ve Ferrara'ya tuz tedarik etmeyi kabul ettiğinde, sözleşmede bu şehirlerin başka hiç kimseden tuz satın almayacağı hükmü yer alıyordu. Bu, Venedik tuz sözleşmeleri için model hâline geldi. Venedik gitgide daha fazla sayıda ülkenin tuz tedarikçisi hâline geldikçe bu ürünü satın alacakları gitgide daha fazla sayıda tuz üreticisine ihtiyaç duymaya başladı. Tuz idaresinin finanse ettiği tüccarlar Akdeniz'in daha uzak yerlerine giderek, Mısır-İskenderiye'den Cezayir'e, Karadeniz'deki Kırım yarımadasından Sardinya'ya, İbiza'dan Girit ve Kıbrıs'a kadar pek çok yerden tuz satın alıyordu. Gittikleri her yerde tedarike hâkim olmaya, tuzlaları kontrol etmeye ve hatta güçleri yeterse elde etmeye çalışıyorlardı.

Venedik filosu için tuz üretmek zorlu bir işti: Çamur ve kayalar yerinden çıkarılıyor, göletler açılıp hazırlanıyor, onları ayıran setler inşa ediliyor, hasat edilen kristallerle yüklü ağır çuvallar taşınıyordu. Bazen aileler bir bütün hâlinde –baba,

anne ve çocuklar– birlikte çalışıyordu. Kendilerine, çıkardıkları tuz miktarına göre ödeme yapılıyordu.

Venedik, üretimi kontrol ederek piyasaları manipüle ediyordu. 13. yüzyıl sonlarında dünyadaki piyasa fiyatını yükseltmek isteyen Venedik, Girit'teki bütün tuzlaları yıktırdı ve yerel tuz üretimini yasakladı. Venedikliler bundan sonra yerel tüketim için gerekli bütün tuzu getirtti, ithal edilmiş tuz için dükkânlar kurdu ve tuzla sahiplerine hasar telafisi ödemesi yaptı. Bu politika, fiyatları kontrol etmek ve aynı zamanda sakinleri memnun vaziyette tutmak üzere tasarlanmıştı. Fakat iki asır sonra, İskenderiye'den yola çıkmış bir tuz filosu denizde kaybolduğu zaman Girit'teki çiftçiler krizdeydi zira tuz bu adada o kadar ender olarak bulunuyordu ki adalılar artık peynir –suyu boşaltılıp tuzda muhafaza edilen kaymak tutmuş süt– yapamıyordu.

1473 yılında Venedik, Cervia'yı ele geçirdi ve bir zamanların rakibini kendisinden başka kimseye satış yapmamayı kabul etmek zorunda bıraktı. Cervia'nın yakınlardaki Po Vadisi'nde bulunan Bologna'ya istisnai olarak arza devam edebilmesi için pazarlıklar yapıldı. Venedik'in yeni baş rakibi Ceneviz, İbiza Adası'nı Akdeniz'in en büyük tuz üretici hâline getirince Venedikliler Kıbrıs'ı ikinci büyük üretici hâline getirdi. 1489 yılında Kıbrıs resmen Venedik mülkü hâline geldi.

Ticareti acımasızca manipüle etme ve toprakları kontrol etme becerisinden yararlanan Venedik, tüccar filosu gemilerini yedek deniz kuvveti olarak elinde tutuyor ve ihtiyaç olduğunda onları muharebeye çağırıyordu. Venedik deniz kuvvetleri Adriyatik'te devriye geziyor, gemileri durduruyor, yüklerini teftiş ediyor ve bütün ticaret trafiğinin kendi yaptığı düzenlemelere uygun olduğundan emin olmak için lisans belgeleri talep ediyordu.

Çin'in dışında, ekonomisini Venedikliler kadar tuza dayandırmış veya onlar kadar geniş bir resmi tuz politikası tesis etmiş başka bir devlet yoktur. Bu açıdan tek benzerliğin Çin'le olması

muhtemelen tamamen tesadüf değildi zira Venedik siyaseti, en meşhur ailelerinden biri olan Polo'lardan etkilenmişti.

1260 yılında, her ikisi de Venedikli tüccarlar olan –ki Venedik o tarih itibariyle bir uluslararası tüccarlar şehriydi– Niccolò Polo ile kardeşi Maffeo, Moğolların yöneticisi olan ve kısa süre önce Çin'i fethetmiş olan dinamik lider Kubilay Han'ın sarayına doğru ticari bir yolculuğa çıktı. 1269 yılında ellerinde Kubilay Han'dan Papa'ya mektuplar ve mesajlarla döndüler. Han, daha fazla sayıda Batılı entelektüelin ve Hıristiyan düşüncesi liderinin sarayına gelip kendisine Batı'yı öğretmesini istiyordu. İki yıl sonra Polo kardeşler ikinci bir yolculuğa çıktı ve bu kez yanlarına Niccolò'nun on yedi yaşındaki oğlu Marco ile iki Dominikan keşişini de aldılar. Dominikanlar daha sonra meşakkatli yolculuktan ayrıldı ancak Marco babası ve amcasıyla birlikte kaldı.

Eğer anlattıkları doğruysa daha önce ergenlik çağındaki hiçbir genç daha iyi bir maceraya çıkmamıştı. İpek Yolu boyunca seyahat edip Orta Asya ve Tarim havzasından geçtiler ve Venedik'ten ayrıldıktan dört yıl sonra, Moğolların imparatoru Kubilay Han'ın yazlık başkenti Shando'ya, yahut şair Samuel Taylor Coleridge'in meşhur şiirinde verdiği isimle Xanadu'ya vardılar. Han, en azından Marco'nun anlattığına göre, Polo kardeşlerin yanlarında Batı bilgisinin Niccolò'nun genç oğlundan daha büyük bir temsilcisi olmadan dönmesi karşısında hayal kırıklığı duymamıştı. Marco, hanın fethettiği devasa imparatorluğu bir uçtan diğerine geziyor, diller öğreniyor, kültürleri inceliyor ve Kubilay Han'a rapor veriyordu.

Yaklaşık yirmi beş yıl sonra, 1295 yılında Polo'lar Venedik'e döndü ve kendi hanelerinde bile onları az kişi tanıdı. Dönüşünden üç yıl sonra Marco Polo, başka Venedikli tüccarlar gibi, Venedik'in rakibi Ceneviz'e karşı savaşta bir deniz filosunda görev

yapıyordu. Esir alınan Polo, iddia edildiğine göre maceralarının hikâyesini, Pisa'dan çok tanınmış bir macera hikâyeleri yazarı olan, Rusticello isimli zindan arkadaşına yazdırdı.

Rusticello'ya dair bir dizi sorun bulunuyor. Hikâyeyi geliştirme konusunda fazla hür davranmış olabilir. Büyük büyük pasajlar, hayali aşk maceraları olan önceki kitaplarından ödünç alınmış gibi görünmektedir. Örneğin Polo'ların Kubilay Han'ın sarayına gelmesi, Rusticello'nun Kral Arthur hakkındaki kitabında bulunan Tristan'ın Camelot'a gelmesi anlatısına rahatsız edici derecede benzemektedir.

Kitabın 1300 yılındaki ilk basımından itibaren Venedikliler şüphe içindeydi. Bazıları Marco Polo'nun Çin'e gerçekten gidip gitmediğini dahi sorguluyordu. Neden Çin Seddi hakkında, çay içilmesi hakkında, demir ayakkabı giydirilmiş prensesler hakkında hiçbir bir şey yazmamıştı? Bu, az sayıdaki bilgili Venedikliye tuhaf geliyordu ve Marco Polo'nun, bu büyük icat henüz Avrupa'da görülmemişken Çinlilerin matbaa makinelerine sahip olmasını tamamen gözden kaçırmış olması gelecekteki araştırmacılar için de şüphe verici olacaktı. Bu ihmal, 150 yıl sonra, Johannes Gutenberg Avrupa'ya taşınabilir tipte matbaa getirdiği ve Venedik önde gelen bir baskı merkezi hâline geldiği zaman Venediklilerin gözüne daha da fazla batacaktı.

Kitabı, hiç duyulmamış detaylarla doluydu ve başka tacirlerin bildiği pek çok olguya yer vermiyordu. Fakat daha ileride Çin'e giden seyyahlar, Marco Polo'nun kitabındaki tuhaf detaylardan bazılarını teyit edebildi. Ve Polo yirmi beş yıl boyunca uzaklarda bir yerdeydi. Polo'nun anlatısı, Kristof Kolomb da dahil olmak üzere pek çok Avrupalıda Çin ticaretine ilgi doğurdu ve 19. yüzyıla kadar Batı'da bulunan Çin algısının temeli olarak kaldı. Efsanesi büyüdü.

Yaygın bir şekilde, İtalyanlara makarnayı onun tanıttığı kabul edilir. O dönemdeki Çin'de, bugün de olduğu gibi, taze ve kurutulmuş, düz ve doldurulmuş pek çok makarna çeşidinin

olduğu doğrudur. Ancak Marco Polo'nun kitabı, onun çok tuhaf bulduğu, bir ağacın meyvesinden öğütülmüş bir undan yapılıyor olduğu dışında makarna dışında hemen hemen hiçbir şey söylememektedir. İtalyancada makarna anlamında kullanılan en eski kelimelerden biri olan *maccheroni*, Napoli lehçesinden geliyor gibi görünmektedir ve Marco Polo'nun dönüşünden önce de kullanımda olmuştur. Bu kelime Cenova'da yazılmış 1279 tarihli bir kitapta geçmektedir. Sicilyalıların çoğu ilk makarnanın, 9. yüzyılda Müslüman fatihler tarafından getirildikten sonra kendi adalarından çıktığından emindir. Makarna yapımında kullanılan sert durum buğdayı veya irmiği, makarna tabakları hazırlamış olmaları muhtemel olan Antik Yunanlılar tarafından yetiştirilirdi; Romalılar da lazanyaya benzer bir şey yerdi. *Lasagna* kelimesi, "kurdele" anlamına gelen eski Yunanca *lagana* kelimesinden geliyor olabileceği gibi yine eski Yunancadaki *lasanon* kelimesinden de geliyor olabilir ancak bu ikincisi muhtemelen bu yiyeceği bir Yunan yiyeceği yapmaz zira kelimenin anlamı "lazımlık"tır. Aksini iddia eden teoriye göre Romalılar, *lasanon*'u –muhtemelen aynı şekilde değil ama belki benzer biçimli bir kap hâlinde– şerit makarna pişirme tenceresi olarak kullanmaya başlamıştı.

Marco Polo Çinlilerin kâğıt para bastığından hiçbir zaman bahsetmedi fakat Kain-du'da üzerine hanın resimlerinin yapıştırıldığı tuz keklerinin para olarak kullanılmasını tasvir etmiş olması daha önemlidir. Polo'nun kitabındaki beklenmedik detaylar arasında, tuz ve Çin'in tuz idaresi hakkında bolca detay da bulunmaktadır. Polo, seyyahların tuzun koparıp alınacak kadar saf olduğu tepelere varmak için günler süren yolculuklar yaptığını anlatıyordu. İmparatorun Karazan eyaletindeki tuzlu su pınarlarından elde ettiği vergi gelirlerini, tuzun Changli'de nasıl hem özel sektör hem de kamu sektörüne kâr sağlayacak şekilde yapıldığını, Koigan-zu'nun nasıl tuz yaptığını ve imparatorun buradan nasıl gelir sağladığını yazmıştı. Marco Polo'nun tuzdan

imparator tarafından elde edilen devlet gelirlerine işaret etmeden bahsetmesi enderdir.

Marco Polo Venedikli bir tüccardı ve tuza ve tuzun yönetilme biçimine gerçek anlamda ilgi göstermiş olabilir. Aynı zamanda okuyucuları Venedikli tüccarlar olacağı için bunun onların çok ilgisini çekecek bir konu olacağına kanaat getirmiş de olabilir. Fakat Çin'e gitmiş olsun ya da olmasın, kitabı yazma motivasyonlarından birinin Venedik hükümetini özellikle Akdeniz civarındaki sömürge mülklerinde tuz idaresini genişletmeye teşvik etmek olması da muhtemeldir.

Marco Polo'nun yarattığı etkinin büyüklüğünü ölçmek kolay değildir ancak han gibi Venedik'in de tuz idaresini gerçekten de genişlettiği ve buradan büyük zenginlikler ve güç elde ettiği açıktır.

6

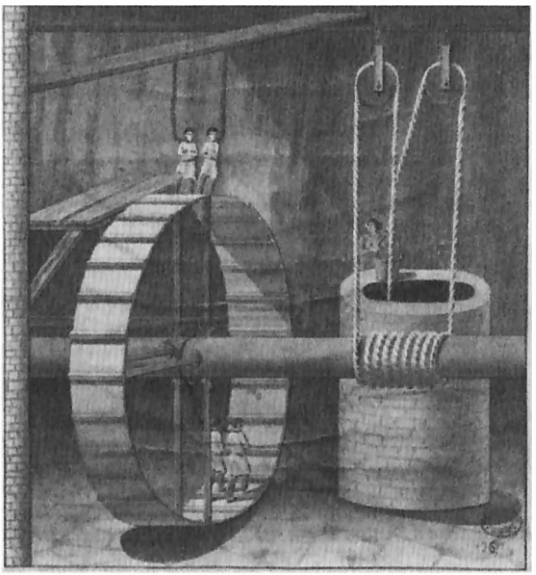
İki Liman ve Aralarındaki Prosciutto

Adriyatik'in bu çok da tuzlu olmayan kısmında, Venedikli ileri Cervia tüccarları, Comacchio keşişleri ve Ravenna başpiskoposluğuyla birlikte tuz ticaretine girmeye yönelten şey neydi? Karşılarındaki denizden ziyade arkalarındaki nehirdi. Po Nehri, İtalyan Alplerinde doğar ve yarımada boyunca düz akarak, Ravenna'dan Venedik'e uzanan sulak bir ağza açılır. Po Vadisi, İtalyan yarımadasında bir anomalidir; o denli çarpıcı bir farklılık gösterir ki özgünlüğü İtalya haritasına bir kez göz atıldığında kendisini gösterir. Kuzeyde Alpler, güneyde Toskana'nın ormanlık dağlarıyla, zengin, inişli çıkışlı yeşil meralar Po boyunca sahilden sahile uzanır. Tarıma çok elverişli olan bu alan, her zaman İtalya'nın suyu en bol bölgesi olmuştur ve bugün Emilia Romagna olarak bilinen bölge halen de öyledir.

Romalılar, Piacenza'dan Parma'ya, Reggio'dan Modena'ya, Bologna'dan Adriyatik sahiline kadar, kültür ve ticaret merkezleri hâline gelen yerleri birbirine bağlayan, *Via Emilia* isimli bir yol inşa etti; bugün burası sekiz şeritli A-1 otobanıdır. Bu bölgenin tarımsal zenginliği hem ürünler için bir liman hem de tarım için tuz kaynağı olmasından geliyordu. Po'nın iki ucundaki iki çetin ticari rakip –Akdeniz'de Cenova, Adriyatik'de Venedik– bu iş için birbiriyle rekabet etmek yoluyla, Ortaçağ'ın en büyük iki limanı hâline geldi.

Büyük Roma yolunun dışında, Emilia-Romagna'nın zengin ovaları üzerinde, Veleia isimli bir Roma şehrinin kalıntıları bulunmaktadır. Tarihçiler Veleia üzerine epey kafa patlatmıştır zira Romalıların şehirlerinin alanları için açık bir kriterler seti bulunmaktadır ve Veleia bunlara uymamaktadır. Burası yoldan fazla uzak olduğu gibi, aynı zamanda bir dağın rüzgâr yönündeki soğuk tarafında bulunmaktadır. Fakat İtalya'daki neredeyse bütün önemli şehirlerle ortak bir tarafı bulunmaktadır: Bir tuz kaynağının yakınındadır. Veleia yeraltı tuzlu su pınarları üzerine inşa edilmiştir, bu sebeple de büyük tuz alanı, Salsomaggiore olarak bilinir hâle gelmiştir.

Veleia'daki tuz üretimine ilişkin en eski kayıt milattan önce ikinci yüzyıl tarihlidir. Pek çok başka tuzla gibi burası da Roma İmparatorluğu'nun yıkılması sonrasında terk edilmişti. Bölgeyi fetheden ve kendisinden önceki Romalılar gibi tuza ihtiyacı olan bir ordusu bulunan Kutsal Roma İmparatoru Şarlman ise burayı yeniden devreye sokmuştur. Salso adı ilk kez 877 tarihli bir belgede görülmektedir.

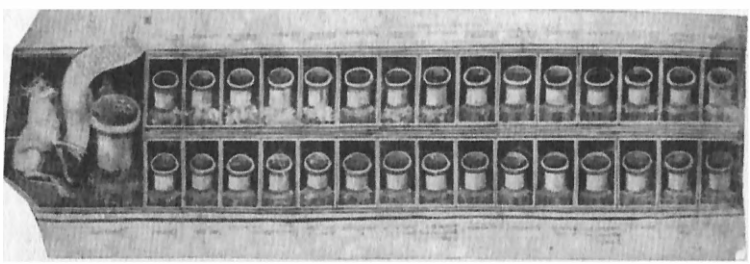


Salsomaggiore'de tuzlu su pompalamak için kullanılan ve esirler tarafından çevrilen bir çarkı gösteren, Geç Ortaçağ dönemine ait bir gravür. Devlet Arşivleri, Parma

Kadim zamanlarda tuzlu su kuyularının iç ve dış kısımlarında ayak basılacak suntaları bulunan dev bir çarkı olurdu. Boyunlarından zincirlenmiş iki adam, alt kısımda içeriye doğru yürür, suntadan suntaya adım atar, yine boyunlarından bağlanmış iki adamsa tepede dış kısımda aynısını yapardı. Çark bir halatla sarılı gövdeyi döndürür, bu şekilde tuzlu su kovaları yukarı çıkarılırdı. Akabinde tuzlu su kaynatılırdı, yani tuzlu su kuyularını kontrolünde tutmak isteyen bir dük ya da lordun yakacak odun temin etmek için geniş bir ormanlık alanı da kontrol altında tutması gerekirdi.

11. yüzyıldan itibaren Pallovicino ailesi kuyuları ve bölgeyi kontrolü altına aldı. Fakat 1318 yılında Parma şehri Pallovicino'nun otuz bir kuyusunu ele geçirdi. Bu olay, şehrin belediye

sarayında bir duvar resminde betimlenecek kadar önemli görüldü. Salsomaggiore'deki tuzlu su kuyularını kontrol eden bölgeyi de kontrol ediyordu ve bu otuz bir tuzlu su kuyusunun ele geçirilmesi, iktidarın feodal beyden şehir hükümetine transferini ifade ediyordu.



Parma Belediyesi binası duvarında bulunan ve şehrin otuz bir kuyuyu ele geçirmesini betimleyen bir duvar resmi. Boğa, Parma'nın sembolüdür. Duvar resmi, 17. yüzyılda bir kule belediye sarayının üzerine çöktüğünde tahrip olmuştur. Devlet Arşivi, Parma

7. ve 8. yüzyıllarda, Şarlman Salsomaggiore'deki kuyuları yeniden devreye sokmadan önce, denizciler Adriyatik'ten Parma'ya tuz getirirdi. Bu emekleri karşılığında para alabildikleri gibi ürün de alabiliyorlardı ve bu ürünlere Parma'nın en meşhur tuzlu ürünü olan jambon –*prosciutto di Parma*– da dahildi.

Parma, jambon üretmek için iyi bir yerdi zira deniz havası Parma'ya ulaşmadan önce dağ zirvelerine takılmakta, yağmur üretmekte ve ovaya gelen rüzgârı kurutmaktadır. Bu kuru rüzgâr, tuzlanmış butu çürümeden kaçınabilecek kadar kuru bir yerde olgunlaştırmak için gereklidir. Jambonlar için kurutma rafları her zaman rüzgârı en iyi şekilde kullanmak için doğudan batıya doğru düzenlenirdi.

Po Vadisi'ndeki Cremona kasabasının yerlisi olan ve Platina müstear ismiyle meşhur bir 15. yüzyıl yazarı hâline gelen Bartolomeo Sacchi, jambonun kalitesini test etmek için açık sözlü ve kolayca takip edilen talimatlar veriyordu:

> Jambonun ortasına bir bıçak saplayın ve koklayın. Güzel kokuyorsa jambon iyi olacaktır; kötü kokuyorsa çöpe atmak gerekir.

Parma'nın güzel kokulu jambonu İtalya'nın dört bir yanında, yalnızca bölgenin kuru rüzgârlarına değil aynı zamanda domuzların yerel peynir sanayinden gelen yiyeceklerine de atfedilen bir şöhret kazandı. Tereyağının zeytinyağına tercih edildiği Po Vadisi, İtalya'nın tek önemli süt ürünleri bölgesidir. Platina'ya göre bu, tattan ziyade bir ihtiyaç meselesiydi:

> Kuzey ve batı bölgelerinde yaşayan hemen hemen herkes yağ veya sıvı yağ yerine onu [tereyağı] kullanır, çünkü onların elinde, sıcak ve ılık bölgelerin geleneksel olarak bolca sahip olduğu yağdan yoktur. Tereyağı sıcak ve suludur, vücudu epey besler ve şişmanlaştırır ama sık kullanıldığında mide hasar görür.

Dikkat çekici bir husus Platina'nın tereyağının şişmanlatma özelliğini bir erdem olarak kabul etmesidir, oysa Platina yiyeceklerdeki sağlıksız olan unsurları arama eğiliminde olan bir yazardı ve bunlardan biri olan tuz hakkında şunları yazmıştı:

> "İştah kabartması dışında mide için iyi değildir. Ölçüsüz kullanılması karaciğere, kana ve gözlere de çok zarar verir."

Doğduğu bölgenin gurur kaynağı olan eski peynir konusunda da çok iyimser değildi:

> Taze peynir çok besleyicidir, mide ısısını bastırır ve kan tükürenlere yardımcı olur fakat soğukkanlılar için tamamen zararlıdır.

> Eski peynirin hazmı zordur, besleyiciliği azdır, mide veya karın için iyi değildir ve safra, gut, plörezi, kum taneleri ve taş üretir. Yemekten sonra, artık her ne kadar olacaksa, az bir miktar alınırsa midenin ağzını kapattığında hem yağlı yemeklerin pıhtısını giderdiğini hem de sindirimi kolaylaştırdığını söylerler.

Taze peynir ve eski peynir arasındaki fark tuzdur. İtalyanlar, ekşimeden önce tazeyken yenilen kaymaklara *ricotta* der ve bunlar yarımadanın her yerinde hemen hemen aynı şekilde yapılır. Fakat tuz eklendiği zaman, peynir üreticileri bozulmayı engelleyip olgunlaşmaya imkân vermek için ürünlerini tuzlu suda kürlediklerinde peynirler birbirinden farklılaşır.

Peynirin kökeni belirsizdir. Hayvanların evcilleştirilmesi kadar eski olabilir. Peynir için tek gereken şeyse tuz ve süttür; evcilleştirilmiş hayvanlar tuza ihtiyaç duyduğundan bu kombinasyon hemen hemen her yerde bulunur. Tıpkı keçi ve koyunların sığırdan daha önce evcilleştirilmiş olması gibi, keçi ve koyun sütünden yapılan peynirlerin de inek sütünden yapılan peynirden çok daha eski bir fikrin ürünü olduğu düşünülür. Sıvıları hayvan derilerinde taşıma alışkanlığı ilk peynirleri beraberinde getirmiş olabilir zira hayvan derisiyle temas eden süt kısa süre sonra kaymak tutacaktır.

Kısa süre sonra çobanlar, muhtemelen koyun çobanları, peynir mayası (*rennet*) olarak bilinen daha sofistike bir varyasyon buldu. Peynir mayası, memelilerin midesinde bulunan ve sütü hazmedilebilir kılacak şekilde kaymak hâline getiren bir enzim olan renin barındırır. Genellikle peynir mayası sütten kesilmemiş küçük bir hayvanın mide astarından yapılır çünkü sütten kesilmemiş hayvanların sütü sindirme kapasitesi daha fazladır. Burada da tuz belli bir rol oynuyordu çünkü bu mide astarları, yavrulama döneminden elde edilen peynir mayasının yıl boyunca kullanılabilmesi için tuzda muhafaza ediliyordu.

Romalılar, yalnızca bölgeden bölgeye değil aynı zamanda aynı yer içinde bir peynir üreticisinden bir diğerine ve hatta belki de

aynı peynir üreticisinin elinden çıkan bir partiden bir diğerine farklılık gösteren, muazzam çeşitlilikte peynirler ürettiler.

Bugün Parma ve Reggio arasındaki yeşil meralarda üretildiği için *Parmigiano-Reggiano* denilen Parmesan peynirinin kökenleri Roma dönemine ait olabilir fakat modern Parmigiano-Reggiano tasvirine uyan eldeki en eski Parma peyniri kaydı 13. yüzyıl tarihlidir. Bataklık bölgelerinin kurutulması, sulama kanallarının inşa edilmesi ve zengin meralara hasredilen arazilerin büyüklüğünün ciddi oranda artması bu dönemdedir. Aşağı yukarı aynı dönemlerde, yerel peynir üreticileri tarafından, o günden bugüne katı bir şekilde takip edilen standartlar oluşturulmuştu. Parma peyniri uluslararası bir şöhret kazandı ve kârlı bir ihraç ürünü hâline gelip bugüne kadar da öyle kaldı. İtalyan düzyazısının 14. yüzyıldaki Floransalı babası Giovanni Boccaccio, *Decameron*'da bu peynirden bahsetmektedir. 15. yüzyılda Platina onu İtalya'nın önde gelen peyniri olarak adlandırmıştır. 17. yüzyıl İngiliz günlük yazarı Samuel Pepys, peynirlerini arka bahçeye gömerek Londra yangınından koruduğunu iddia etmiştir. Thomas Jefferson ise kendisi için Virginia'ya bu peynirden getirmiştir.

Parma'da peynir, jambon, tereyağı, tuz ve buğday üretimi, mükemmel bir sembiyotik ilişkiye doğru evrildi. Parma mandıralarında çok az miktarda üretilen tek şey süttü ve halen de öyledir. Tıpkı Mısırlıların binyıllar önce tuzlanmış balık üretmenin tuz satmaktan daha kârlı olduğunu öğrenmesi gibi, Po halkı da süt ürünleri satmanın süt satmaktan çok daha kârlı olduğuna kanaat getirdi.

Yerel çiftçiler ineklerini akşamları sağar, bu süt de geceyi peynir üreticisinin elinde geçirirdi. Sabah inekler tekrar sağılırdı. Peynir üreticileri önceki gecenin sütünün üzerindeki kaymağı alır, geriye kalan süt sabahın tam yağlı sütüyle karıştırılırdı. Çıkarılan kaymak ise tereyağı yapmak için kullanılırdı.

Karıştırılan sütü ısıtıp peynir mayası ve bir kova peynir altı suyu, yani önceki gün peynir yapımında kaymak yapılan sütten

artan sıvıdan eklerlerdi. Arkasından yeni karışımı daha yüksek fakat hâlâ kaynama seviyesinin epey altında bir sıcaklıkta ısıtır ve kırk dakikalığına dinlenmeye bırakırlardı.

Bu noktada süt kaymak tutar, neredeyse temiz, protein zengini bir sıvı bırakırdı ve bu peynir altı suyuyla domuzlar beslenirdi. Prosciutto di Parma'nın Parmesan peynirinden elde edilen peynir altı suyuyla beslenen domuzlardan yapılması bir zorunluluk hâline geldi. Bu şekilde beslenen domuzların daha az tercih edilen kısımları yakınlardaki Felino kasabasına gönderilir, burada öğütülüp salam hâline getirilirdi. (*Salami* kelimesi Latince *to salt* fiilinden türetilmiştir.)

Peynir üreticileri ayrıca haftada bir defa peynir altı suyunu tam yağlı sütle karıştırıp İtalyan loru (*ricotta*) yapardı. Geleneksel olarak lor perşembe günleri yapılır, bu şekilde peynir Pazar gününün geleneksel *tortelli d'erbette*'si için hazır olurdu. *Erbette* tam olarak "çimen" anlamına gelir fakat Parma'da bu aynı zamanda pazı yaprağına benzer yerel bir yeşilliğin de adıydı. Tortelli d'erbette, içine lor, Parmigiano peyniri, erbette, tuz ve 13. yüzyılda tutkuyla sevilen ve hem Venedik hem de Ceneviz gemileri için oldukça kârlı bir yük olan iki baharat –karabiber ve hindistancevizi– doldurulmuş İtalyan mantısı tarzı bir makarnaydı. Tortelli d'erbette yalnızca tereyağı ve rendelenmiş Parmigiano peyniriyle servis edilirdi ve bugün de öyle servis edilir.

Yoğun şekilde tuzlanmaya yenik düşmeden önce tereyağı, ender bulunan bir lezzetti. Bu özellikle tereyağının Avrupa'daki yelpazesinin güney ucu olan Po Vadisi'nde böyleydi. Parma bölgesinde tereyağı peynir ustalarının ayrıcalığıydı: Ya dağıtır ya da genellikle yüksek fiyatlara satarlardı. Bugün de tereyağı Parmigiano-Reggiano bölgesinde peynir ustaları tarafından satılmaktadır.

İçine tereyağı sosu doldurulmuş makarna, yerel buğdayın İtalya'nın geri kalanından farklı ve yumuşak olduğu, bu buğdayla ise yumurtayla karıştırıldığında zengin, tazeyken yumuşak,

kuruduğu zaman ise gevrek ve kullanışsız olan bir makarna üretilen bu bölgede oldukça başarılı oldu. Zeytinyağı gibi kurutulmuş makarna da İtalya'nın geri kalanına aitti.

Her mandırada elleri bakır fıçılara uğraşan, bilgili parmaklarını peynir altı suyundan geçiren, kaymakları oluşum safhasında çıkarıp presleyen bir peynir ustası vardı. Bu usta peynirin olduğunu söylediği zaman fıçıya bir tülbent bezi konulurdu ve daha sonra bu bez onun talimatlarıyla kaldırılır, peynir altı suyundan 180 libreden fazla kurutulmuş kaymak çıkarılırdı. Ötekiler kütleyi beze asmaya çabalarken yalnızca peynir ustasının büyük, düz, iki kollu bıçağı alıp kütleyi ikiye bölmesine izin verilirdi.

İki peynir parçası bir gün boyunca bezde bırakıldıktan sonra ahşap kalıplara konurdu. Bir ahşap peynir kalıbına verilen Latince isim olan *forma*, İtalyancada peynir anlamına gelen *formaggio* kelimesinin kökenidir. En az üç gün sonra doksan librelik peynirler her gün çevrilen tuzlu su banyosunda yüzdürülürdü. Peynirin eskitilmesi tuzu yavaşça emmesi meselesidir. Tuzun Parmigiano Reggiano peyniri tekerinin merkezine ulaşması iki yıl sürer. Bundan sonra peynir kurumaya başlar. Bu yüzden bu peynirlerin satılmalarıyla çok sert ve kuru, hatta çok tuzlu bulunmaları arasında her zaman bir yıllık bir ömür vardır. Platina'nın eski peynir hakkındaki ikazları, fazla eskimiş peynirden duyduğu kaygıyla ilgili olabilir.

Prosciutto üreticileri Salsomaggiore tuzu kullanırdı, peynir üreticileri ise Venedik veya Cenova tarafından tedarik edilen deniz tuzundan kullanılırdı. 16. yüzyılda güçlü Farnesi ailesi, Cenova'nın bugün İtalyan Rivierası olarak bilinen Ligurya sahilinden tuz taşımak üzere 5 bin katırlık kervanlar kaldırırdı. Cenova'dan yola çıkan kervanlar tuzu iç kısımlara, Piacenza'ya götürür, tuz burada nehir filikalarına yerleştirilip Po'dan aşağı, Parma'ya götürülürdü. Afrika veya Antik Roma'da olanın aksine tek bir tuz güzergâhı oluşturulmamıştı. Her kervanın yol üzerindeki feodal beylerle yapılan düzenlemeler temelinde bir güzergâh tasarlaması gerekiyordu.

Po Vadisi'nin Parma gibi iç şehirlerinin kendi tuz politikaları vardı ve bu şehirler Venedik veya Cenova tuzunun ithalatından vergi alır, bu maliyet onların yerel tüketicilerine geçerdi. Bu durum, Cenova, Piacenza, Parma, Reggio, Bologna ve Venedik arasındaki yan yollar boyunca daimi bir kaçak tuz ticareti meydana getirdi.

Po Vadisi tuz karşılığında tuzlu ürünlerinin ticaretini yapardı: salam, prosciutto ve peynir. Aynı zamanda tuz karşılığı olarak meşhur yumuşak buğdaylarından da verilirdi. Ticaret zaman içinde değişim geçirdi. 18. yüzyılda Bourbonlar Parma'yı yönetirken, tuz karşılığında Fransız lüks ürünlerini veriyorlardı ancak ticaret imparatorluklarını geliştirmek için kürek mahkûmlarına ihtiyaç duyan Cenevizlilere tuz karşılığında kürek mahkûmu da veriyordu. Parma'da on yıllık hapis cezası bir Ceneviz gemisinde beş yıl kürek mahkûmiyetine indirilebiliyordu. Fakat bu mahkûmların çoğu yalnızca iki yıl yaşıyordu, bu ise onların yerlerine devamlı yenilerinin getirilmesini gerektiriyordu.

Milattan önce beşinci yüzyılda Cenova, henüz bir Roma şehri değilken, Liguryalılar isimli yerel bir halkın büyüyen limanıydı. Şehir; önce Roma, sonra Kartaca, sonra yine Roma, daha sonra Cermen kabileleri ve Müslümanlar tarafından ele geçirildi. En sonunda 12. yüzyılda Venedik gibi, kendini ticarete adamış bağımsız bir şehir devleti hâline geldi.

Cenevizliler tuzu, Fransız Provence bölgesindeki Toulon yakınlarındaki Hyères'den satın alıyordu. Hyères adı "çanaklar" anlamına gelir ve muhtemelen tuz çanaklarına gönderme yapmaktadır zira bilinen en eski zamanlardan beri burada tuz üretilmiştir. Fakat 12. yüzyılda Cenevizli tüccarlar Hyères'i güneş yoluyla buharlaşma göletleri sistemi inşa ederek önemli bir

üreticiye dönüştürdü. Ceneviz'in Hyères'deki başarısı Pisa'nın Sardinya tuz ticaretinin gerilemesine neden oldu. Bundan sonra Cenevizli tuz tüccarları Sardinya'ya geçti, Cagliari tuzlalarını geliştirdi, yine bir buharlaşma göletleri sistemi inşa etti ve Sardinya'yı Akdeniz'deki en büyük tuz üreticilerinden biri hâline getirdi.

Cenevizliler İberya'nın Akdeniz sahilinde, Barselona'nın güneyinde bulunan Tortosa'dan da tuz alıyordu. Tortosa, Aragon'dan geçerek Katalonya'dan Bask ülkesine uzanan bir su bağlantısı meydana getiren Ebro Nehri'nin ağzındadır: Burası, İber Yarımadası'nın iktisadi yönden en gelişmiş kısımlarının çoğundan geçen bir suyoludur. Tortosa Morolar için tuz üreten bir yer olmuştur ancak 12. yüzyıl itibariyle, Ceneviz sürece dahil olduğunda, Barselona limanının ve Aragon'un başlıca tedarikçilerinden biri hâline gelmiştir.

Katalonya'nın dağlık iç kısımlarında Cardona dükleri, Cenevizlilerin Barselona'da tuz sattığını görmekten hoşnut değildi. 886 yılında, belki dış görünüşü haricinde kendisi hakkında fazla bilinmeyen bir adam, Tüylü Wilfred, Barselona'dan elli mil içerideki bir dağın üzerinde bulunan terk edilmiş bir 8. yüzyıl kalesini yeniden inşa etti. O tarihte uzaklardaki bir dağ tepesi olan şeyin üzerinde, sarp ve seyrek nüfuslu bir bölgenin en yüksek noktasında, ödülü ve zenginliğinin kaynağı olan mülkünün kalın taş surlarından, bir sonraki dağı belli belirsiz görebiliyordu.

Bir sonraki dağın üzerindeki kalıp ve renk şeritleri o kadar canlıydı ki bakmak neredeyse insanın başını döndürüyordu: beyaz, boz ve kan kırmızısı çizgili somon pembesi kayalar. Bunların hepsi tuzdu. Tuz suda çözülebilir olduğu için her yağmurda uzunca parçalar dağın içine doğru kesikler meydana getiriyordu. Madenin içindeki pembe çizgili şaftlar, kar beyazı kristal sarkıtlarla, tuzun yukarıdaki çatlaklardan damlayan yağmur suyunu kapattığı, uzun ve sarkan dokunaçlarla süslenmişti. Tuz dağı, Ebro'nun sığ bir kolu olan dolambaçlı bir nehrin yanındaydı.

Zengin yeşil ovalar ve incelikle sekilenmiş yamaçlar uzakta ekilmişti ve ufukta Pireneler'in karla kaplı dorukları görülebiliyordu.

Voyage pittoresque et historique de l'Espagne (1807–1818) *isimli kitapta bulunan, Cardona'ya ait bir oyma resim. Kale en tepede, tuz dağı ise aşağıda, nehrin yanındadır. Tuz işçilerinin çalıştığı kasaba uzaktan görülebilmektedir.* Biblioteca de Catalunya

Kaleyi işgal eden lordlar, dağın sahipleriydi. Bitişik bir dağ üzerinde küf kokulu kahverengi bir tuz işçileri köyü serpilip gelişti. Perşembe günleri tuz işçilerinin kendileri için tuz almalarına izin veriliyordu. En azından 16. yüzyıldan itibaren tuz işçileri, pembe mermer görünümlü kayalardan, genellikle dini motifli heykelcikler oymaya başladı. Yumuşak ve çözünebilir olan kaya tuzunu şekillendirmek kolaydır, cilalamak daha da kolaydır.

Tuz dağının etrafındaki bölgede bile toprağın üstündeki bir metrelik kısım dışında her şey tuzdur ve yağmur yağdığı zaman beyaz toz yüzeye sızar. MÖ 3500 gibi erken tarihlerde insanların buradan tuz aldığını gösteren kanıtlar vardır. Burada tarih öncesi

taş aletler –altı inç uzunluğunda, bir ucu kazma, diğer ucu çıkarma aleti işlevi gören siyah taşlar– bulunmuştur.

Cardona'daki en eski yazılı tuz kaydı, genelde deniz tuzunu tercih eden ama Cardona'nın kaya tuzunu da kaliteli gören Romalılara aittir. 9. yüzyılda Cardona dükleri, Katalanca konuşulan bölgenin öteki feodal beyleriyle birlikte, Barselona kontluğu altında birleşmişti. Latince temelli diliyle Katalonya, toprakları Akdeniz sahili boyunca, Pireneler'in kuzeyinden Güney İspanya'ya uzanan önemli bir ticari güç merkezi hâline geldi.

Cardona, Ortaçağ Katalonya'sında jambon ve sosis yapımı için ideal bir tuz kaynağı olarak biliniyordu. Cardona tuzu başkent Barselona Limanı'ndan Avrupa'ya ihraç ediliyordu ve Ortaçağ'da önde gelen kaya tuzlarından biri hâline geldi. Fakat 12. yüzyıl itibariyle Ceneviz, tuzu Barselona'ya elli millik bir karayolu üzerinden getiren Cardona düklerine kıyasla daha ucuza, deniz yoluyla getirebiliyordu. Cardonalı tuz tüccarları Barselona pazarını kaybetmeye başladıkça onlar da tuzlarını Cenevizlilere satmaya başladı.

1250'den sonra Ceneviz, Akdeniz'de daha da fazla ilerleyerek Karadeniz, Kuzey Afrika, Kıbrıs, Girit ve İbiza'da –Venedik'in hâkim olmaya çalıştığı tuzlaların çoğunda– tuz satın almaya başladı. Ceneviz, İbiza'yı bölgedeki en büyük tuz üreticisi olacak şekilde inşa etti.

Tuz, Ceneviz ticaretinin motor gücüydü. Cenevizliler satın aldıkları tuzla salam yapıyor, bu Güney İtalya'da ham ipek yapımı için satılıyor, ham ipek Lucca'da kumaş için satılıyor, kumaşlar ise ipek merkezi Lyon'a satılıyordu. Cenova Venedik'le yalnızca tuz için değil, tekstil maddeleri ve baharatlar gibi, tuz karşılığında satılan öteki mallar için de rekabet ediyordu.

Cenevizliler deniz sigortacılığının, bankacılığın ve Akdeniz ticaretinde Basklardan satın aldıkları veya kiraladıkları dev Atlantik gemilerinin kullanımının öncüsüydü. Muazzam yük ambarlarına sahip bu gemilerin dönüş yolculuğunda kullanılmak üzere tuz için ayrılmış yerleri de vardı. Ticaret için nereye gitseler, dönüş yolculuğunda mal yüklemesi yapacakları bir tuzlanın kontrolünü elde etmeye özen gösteriyorlardı.

Fakat Venedik, daha tutarlı bir siyasi örgütlenmeye ve tuz sübvansiyonu sistemine sahip olması nedeniyle galip geliyordu. Bu tuz rekabeti 1378–80 yılları arasında Chioggia Savaşı olarak bilinen bir savaşa yol açtığı zaman, Venedik'in ticari filosunu savaş gemilerine dönüştürme becerisinin belirleyici olduğu ortaya çıktı. Venedik, Akdeniz'e ticari hâkimiyetin önündeki yegâne büyük rakibi olan Ceneviz'i yenilgiye uğrattı.

Ancak en sonunda Venedik'in deniz imparatorluğunun sonunu getirecek olanlar arasında iki Cenevizli vardı: Cristoforo Colombo ve Giovanni Caboto. Bunların ikisi de Ceneviz adına denize çıkmadı ve hatta Caboto, Venedik vatandaşı oldu. Sonun başlangıcı 1488 yılında Portekizli kaptan Bartolomeu Dias, Afrika'nın Ümit Burnu'nun etrafından dolaştığı zaman geldi. 1492 yılında ters yönde Hindistan'a giden başka bir yol arayan Kolomb, İspanya için yolculuklar serisini başlatarak yeni ve değerli baharatlar getiren transatlantik ticaretinin önünü açtı. Arkasından 1497 yılında, Venedikli olmuş Cenevizli Caboto, yine bir Hindistan yolu arayışı içinde, John Cabot adıyla İngiltere için yelken açtı ve dünyaya Kuzey Amerika'yı ve onun morina balıklarını anlattı. En kötüsü, aynı yıl, bir başka Portekizli olan Vasco da Gama gemiyle Afrika'nın etrafından dolanıp Hindistan'a ulaştı ve iki yıl sonra Portekiz'e geri döndü. Artık yeni bulunan topraklarla ticaret için Atlantik limanlarına ihtiyaç duyulduğu gibi, Portekizliler Atlantik limanlarından Hint Okyanusu'na ve baharat üreticilerine ulaşan yolu da açmıştı. Bundan böyle ticaret için en önemli su kütlesi Akdeniz değil Atlantik'ti.

15. yüzyıldan sonra Akdeniz, Batı dünyasının merkezi olmaktan çıktı ve Venedik'in konumu da artık avantajlı olmaktan çıktı. Ancak Venedik inatla bağımsızlığına bağlı kaldı ve bu yüzden de Akdeniz'le birlikte geriledi.

Ceneviz yeni gerçekliğe teslim oldu ve İspanya'nın altın çağında Cenevizliler, bu büyüyen Atlantik gücünün önde gelen bankerleri ve finansçıları işlevi gördü. Bu sebeple Cenova şehri bir ticari merkez olarak kaldı ve Akdeniz artık önde gelen bir deniz değilse de Cenova şehri halen önde gelen bir Akdeniz limanıdır.

İKİNCİ BÖLÜM

Ringa Balığının Parıltısı ve Fethin Kokusu

Papa VII. Pius, devrimci Fransa'nın fethettiği Roma'dan ayrılmak zorunda kaldığında, Londra'daki Ticaret Odası komitesi ringa balıklarını düşünüyordu. Komitenin bir üyesi, Papa Roma'yı terk etmek zorunda kaldığı için İtalya'nın muhtemelen Protestan bir ülke hâline geleceği kanaatindeydi. "Tanrı bize yardım etsin," diye haykırdı bir başka üye. "Nasıl yani?" diye karşılık verdi ilki: "İyi Protestanların sayısının arttığını görmek sizin için bir üzülme sebebi mi?". "Hayır," dedi diğeri: "Mesele bu değil, fakat artık burada Katolik kalmazsa ringa balıklarımızı ne yapacağız?"

—Alexandre Dumas,
Le grand dictionnaire de cuisine, *1873*

7

Cuma Tuzu

MS 7. yüzyıl itibariyle Basklar hariç bütün Batı Avrupalılar Hint-Avrupa dillerini –Asyalıların Bronz Çağı'ndaki Avrupa istilasından doğmuş dilleri– konuşuyordu. İstisna olan bu topluluğun Atlantik kıyısında, kısmen İspanya olacak olan yerde, kısmen de geleceğin Fransa'sında yer alan küçük dağlık topraklarında, Bask kültürü, dili ve yasaları, Kelt ve Roma istilaları da dahil olmak üzere bütün büyük istilalara rağmen hayatta kalmıştı.

Basklar farklıydı. Bu farklarından biri balina avlamalarıydı. Bütün öteki toplumlardan birkaç yüzyıl önce, ticari amaçlı balina avcılığı yapan ilk topluluk onlardı. Ticari balina avcılığına ilişkin en eski kayıt 670 yılında, bugün Fransa'nın parçası olan, Bask kıyı eyaleti Labourd'dan Kuzey Fransa'ya yapılan kırk küp balina yağı satışının faturasıdır.

Ticari balina avcılığıyla geçen sonraki yüzyıllar boyunca, balinanın doğal yağının kaynatılmasıyla üretilen bu sıvı, balinanın en tutarlı şekilde değer verilen kısmı olacaktı. Balina kemiği, özellikle de fildişinin oldukça dayanıklı bir biçimi olan yüzlerce diş de kârlıydı. Fakat Ortaçağ'da Baskların serveti, balinaların her birinden çıkarılabilen tonlarca yağ ve kırmızı etin ticaretinin yapılmasından elde ediliyordu.

Ortaçağ Katolik Kilisesi dini günlerde et yenilmesini yasakladı ve 7. yüzyılda bu günlerin sayısı ciddi oranda arttı. 4. yüzyılda

başlamış bir âdet olan Lent orucu (Büyük Perhiz) kırk güne çıkarıldı ve ilave olarak İsa'nın çarmıha gerildiği gün cuma olduğundan bütün cuma günleri de bunlara eklendi. Toplamda bir yıldaki günlerin neredeyse yarısı "perhiz" günleri hâline geldi ve bu günlere yönelik yiyecek yasakları katı bir şekilde uygulandı. İngiliz hukukuna göre cuma günü et yemenin cezası asılmaktı. Bu yasa, 16. yüzyılda Kral VIII. Henry Vatikan'dan kopuncaya kadar kitaplarda kaldı.

Perhiz günlerince cinsel ilişki yasaktı ve sadece tek öğün yemek yenilirdi. Kırmızı et "sıcak" olduğundan, cinsel ilişkiyle bağlantılı olduğu için yasaktı. Ancak suda bulunan hayvanlar –kunduzlar, su samurları, liman yunusları ve balinaların etleri değilse de kuyrukları dahil– soğuk olarak görülüyordu ve bunlar dini günlerde yiyecek olarak kabul edilebilirlerdi.

Bu sebeple liman yunusları Ortaçağ yemek kitaplarının çoğuna girmiştir. Fakat tarifler genellikle pahalı malzemeleri talep eder ve bu, liman yunusunun yoksulların yemeği olmadığını gösterir. Pahalı Asya baharatlarıyla aşağıdaki İngiliz tarifi, her ne kadar tarifin kendisi çok daha eski olsa da 14-15. yüzyıllar arasına tarihlenen bir el kitabındandır:

LİMAN YUNUSLARINDAN GALANTİN

Liman yunuslarını alın: Deriyi çıkarın, en fazla bir parmaklık veya daha küçük dilimler hâlinde doğrayın. Kırmızı şaraba batırılmış eti alın; üzerine canella [tarçın] tozu ve biber tozu dökün. Kaynatın ve zencefil tozu, sirke ve tuzla çeşnilendirin.

Taze balina eti de zenginlere yönelikti. En lezzetli kısmı dildi. Her türden tuzlanmış dile değer verilirdi ama balina dilinin yeri ayrıydı. Yoksullar için ise, *craspoix* veya *grapois* da denilen *craspois* vardı. Bu, balinanın domuz pastırması gibi tuzla terbiye edilmiş ve yağlı kısımlarından şeritlerdi; Fransızcada bu yemeğe zaman zaman, "Büyük Perhiz yağı" diye çevrilebilecek şekilde

lard de carême denilmektedir zira bu, başka kırmızı etlere izin verilmeyen perhiz günlerinde köylülerin elinde bulunan başlıca yemeklerden biriydi. Bütün bir gün boyunca pişirildikten sonra bile craspoix'nın katı ve sert olduğu söylenirdi. Bu yemek bezelyeyle birlikte yenilirdi; zenginler de balina dilini bu şekilde yerdi. Ancak İngilizlere craspoix satan Rouen tüccarları Londra Köprüsü'nde yüksek gümrük verileri ödüyordu ki bu da tuzlanmış balina yağının İngiltere'de lüks bir ürün olduğuna işaret etmektedir. Bu, Fransız köylülerinin yemeğinin zengin İngilizler için bir ziyafet ürünü olarak satılmasının son örneği olmayacaktır.

1393 yılında, adı kaybedilmiş olan yaşlı ve varlıklı bir Parisli, on beş yaşındaki hanımına hane idaresi hakkında verdiği talimatlardan oluşan uzun bir kitap yayınladı. *Le mèsnagier de Paris* adıyla bilinen bu kitapta şu tarif yer almaktadır:

> Craspoix. Bu, tuzlanmış balina etidir. Pişirilmemiş dilimler hâlinde kesilmeli ve yağlı sırt eti gibi suda pişirilmelidir: Bezelyeyle servis edilir.

O dönemde bezelye, bugün kuru fasulye için olduğu gibi kurutulup pişirilirdi, bu sebeple bu yemek tabağı domuz ve fasulyeye benzerdi.

> Perhiz günlerinde, bezelyeler pişerken tencerede bezelye kadar pişirilmiş soğanları almalısınız; tam olarak et yenilen günlerde domuz yağının tencerede ayrı pişirilip sonra bezelye ve et suyunun katılması gibi. Aynı şekilde bir perhiz gününde bezelyeler bir tencerede ateşe konduğunda, ince doğranmış soğanları koyup ayrı bir tencerede bezelyeleri pişirmelisiniz. Her şey piştiğinde soğanları kızartın, yarısını bezelyeye, yarısını da et suyuna –ve tuza– koyun. Eğer o gün Büyük Perhiz'e denk geliyorsa crapoix alın ve domuz yağını et yenilen günlerde nasıl kullanıyorsanız onu da aynı şekilde kullanın. —Le mèsnagier de Paris, 1393

7. yüzyıl itibariyle Basklar, sahilleri boyunca uzanan yüksek kara noktaları üzerinde taş kuleler inşa etti. Bunlardan ikisinin kalıntıları halen durmaktadır. Kuledeki gözcü, büyük parlak sırtı buğu fışkırtarak yüzeyin üstüne çıkan bir balina görüp haber verdiğinde, bir dizi şifreli bağırışla balina avcılarına balinanın ne büyüklükte olduğunu ve yakınlarda başka kaç tane balina olduğunu bildirirdi. Beş kürekçi, bir kaptan ve bir zıpkıncı, dev hayvanı fark etmeden zıpkınla vurma umuduyla sessizce denize açılırdı. Her zaman fiziksel güçleriyle nam salmış olan Basklar, zıpkıncılarını efsanevi kişiler hâline getirmişti: onlar, bir zıpkını uyuyan bir devin sırtının derinliklerine saplayabilen büyük ve çok güçlü adamlardı.

9. yüzyıl itibariyle Basklar yerleşik bir balina avcılığı işine sahipken dışarıdan bir istilacı geldi: Vikingler. *Viking*, ticaretten servet kazanma arayışıyla kendi topraklarını terk eden İskandinavyalılar için kullanılan –ve kökeninin eski Norveççe "çıkıp gitmek" anlamına gelen *vika* olduğu düşünülen– bir terimdir. Vikinglerin Cenova veya Venedik gibi merkezi bir konumu yoktu ve onların kuzeydeki yurtları ticaret için kendilerine pek az şey sağlıyordu. Eğer bir tuz kaynağına sahip olsalardı, Keltler gibi tuzlanmış etlerin veya Fenikeliler gibi tuzlanmış balığın ticaretini yapabilirlerdi. Fakat tuz olmadan et de balık da kolay bozuluyordu ve Vikinglerin ticaretini yapabileceği şeyler mors aygırı dişinden ve rengeyiği boynuzundan yapılan aletlerden ibaretti. Bir ticaret metası arayan Vikingler, Kuzey Avrupa'daki kıyı yerleşimlerine baskınlar düzenledi, insanları kaçırdı ve köle olarak sattı. Bugün de gaddarlıklarıyla hatırlanmalarının sebebi budur.

Fakat Vikingler maharetli insanlardı: Muhteşem gemi yapımcıları, gözü pek denizciler ve idrak kabiliyeti güçlü tüccarlardı. Ele geçirdikleri köleler için gümüş, ipek, cam eşyalar ve

İskandinavya'nın üst sınıflarının yaşamlarını dönüştüren öteki lüks ürünlerle ödeme alıyorlardı. Hızlı yelken alan gemileriyle Britanya ve Fransa sahillerine baskınlar düzenlediler. 845 yılından itibaren bu baskınlar, büyük grupların katıldığı seferler hâlini aldı. Vikingler Thames ve Loire nehirleri yakınlarındaki toprakları ellerinde bulunduruyor ve bunları daha da uzaklardaki yerlere hem baskın düzenlemek hem de ticaret yapmak için üs olarak kullanıyordu. Rusya, Bizans ve Ortadoğu'yla ticaret yapıyorlardı. Londra ve Paris dahil büyük Avrupa şehirleri, barış hâlini sürdürmek için Vikinglere ödeme yapıyordu.

9. yüzyıl Vikinglerinin Bask eyaletlerinin kuzey sınırındaki Adour Nehri üzerinde de bir üssü vardı. Vikinglerin Basklara gemi yapımı öğrettiğine ilişkin bir kayıt bulunmamaktadır. Fakat o dönemde Vikingler, tekne gövdeleri üst üste bindirilmiş kalaslardan yapıldığı için daha iyi gemiler inşa ediyorlardı. Öte yandan aşağı yukarı bu dönemlerde Baskların tekne gövdelerini aynı şekilde yapmaya başladığı ve kısa süre içinde Avrupa'daki en iyi gemi yapımcıları olarak ün kazandıkları bilinmektedir.

Devasa ambarları bulunan sağlam, yeni, uzun mesafeli gemileriyle Basklar artık balinanın kendi ülkelerindeki Biscay Körfezi'ndeki kışlık alanlarıyla sınırlı kalmak zorunda değildi. Sandallarını gemilere yüklüyor ve 1000 milden daha uzun yolculuklara çıkıyorlardı. 875 yılı itibariyle, yani Vikinglerin topraklarına gelmelerinden yalnızca bir nesil sonra, Basklar Vikinglerin Faroe Adaları'na doğru 1500 millik yolculuk yapar hâle gelmişti.

Basklar bu soğuk ve uzak Kuzey sularında, balina avcılığından daha kârlı bir şey keşfetti: Atlantik morinası. Dipte yaşayan bu büyük balığın beyaz eti neredeyse tamamen yağsız olduğu için alışılmadık derecede iyi muhafaza olur. Yağ tuza direnir ve tuzun balıkları emprenye etme hızını yavaşlatır. Bu sebeple yağlı balıkların tuzlandıktan sonra korunmak için fıçılara sıkıca preslenmesi gerekirken, morina basit bir şekilde tuzda bırakılabilir.

Ayrıca yağlı balıklar sertleşeceği için kürleme esnasında havayla temas ettirilemez. Morina ise mezgit ve merlanos akrabaları gibi, tuzlanmadan önce havada kurutulabilir; bu ise hamsi veya ringa balığı gibi yağlı balıklarda zor olacak epey etkili bir kürleme sağlar.

Vikingler Basklara morina balığından bahsetmiş, hatta belki onlara biraz satmış olabilir miydi? Vikingler morinayı İskandinav denizlerinden gayet iyi biliyordu. Adour'a geldikten bir yüzyıldan daha az zaman sonra bir Viking topluluğu İzlanda'ya yetişti ve sonra oradan Grönland'a, 1000 yılı itibariyle de Newfoundland'a geçti. İstedikleri gibi morina avlıyor ve kutup havasında soğutuyorlardı. Kurutulmuş morina balığının ticareti yapılabilir bir meta olduğunu anladıktan kısa süre sonra ürünü ihraç etmek için İzlanda'da kurutma merkezleri kurdular.

Fakat Basklar tuzlanmış balığın yaygın bir yiyecek olduğu Roma İmparatorluğu'yla çevrelenmiş hâlde yüzyıllar geçirmişlerdi; balina etini tuzla kürlemeyi düşünmelerinin sebebi de muhtemelen buydu. Şimdi morinayı tuzlamaya başlıyorlardı. Piyasa muazzamdı. Eski Roma dünyasının tamamı tuzlanmış balık yiyordu ve Baskların elinde satılacak, bir gün veya daha fazla süre temiz suda bekletildikten sonra, daha önce kullanılmış koyu renkli, yağlı Akdeniz türlerine kıyasla daha beyaz, daha yağsız ve pek çok kişiye göre daha iyi hâle gelen bir tuzlanmış balık vardı. Yağsız, havada kurutulmuş ve tuzla kürlenmiş bir balık olan tuzlu morina, tahta kalaslar gibi sert olduğundan, yük arabalarına istiflenebiliyor ve sıcak Akdeniz ikliminde bile taşınabiliyordu. Crapoix'dan daha iyiydi ve onun kadar uygun fiyatlıydı; balık olduğu için de kutsal günlerinde tüketilmesi için Kilise'den onay almıştı. Daha şatafatlı bir mutfak isteyenler için ihtiyaç duyduğu tek şey, kendisini süsleyecek zengin katkı malzemeleriydi.

Taillevent olarak bilinen Guillaume Tirel, Fransa Kralı V. Şarl'ın baş şefiydi ve kralı lahanayla tanıştıran oydu. Büyük

Fransız şeflerinin geleneği içinde, çocukluğundan itibaren Normandiya'daki bir kraliyet mutfağında çalışmış, dev kızartıcıları döndüren spatulaların ve üfleçli aletlerin kullanımına yardım etmiş, et suyu kazanlarını taşıyan zincirleri kaldırıp indirmişti. Çırak bir çocuk olarak yaptığı yardımcı işler arasında usta bir aşçının temel becerilerinden biri olarak görülen tuzlu etlerin tuzunu alma işi de vardı. Kullandığı takma isim olan Taillevent, küçük, hızlı ve çok yönlü bir yelkenin adı olan "flok" anlamına gelmektedir. Hazırladığı el yazmasının –*Le viandier* başlıklı yemek tarifleri dizisinin– dört farklı versiyonu bulunmuştur ve bunların hepsinin tarihi belirsizdir ancak Taillevent'ın çalışma hayatı 1330-1395 yılları arasında olduğundan ve bunlar da kendisinin kullandığı tarifler olduğundan, *Le viandier*'nin *Le mèsnagier de Paris*'den daha eski tarihli olduğu düşünülmektedir, bu ise söz konusu kitabı bilinen en eski Fransız yemek kitabı hâline getirmektedir.

Taillevent *Le viandier*'de "Tuzlu morina üzerine hardal sosu veya erimiş taze tereyağı dökülerek yenilir," diye yazmıştı. *Le mèsnagier de Paris* tam olarak aynı tarifi ödünç aldı ancak üzerine bugün bile tuzlu morina hazırlamada bilinen en iyi tavsiyeyi ekledi: "Çok az suda bekletilen tuzlu morina fazla tuzlu olur, çok uzun süre suda bekletilen morina ise iyi değildir. Bu sebeple morinayı alır almaz dişinizle test edin ve bir parça tadın."

Kargaşa içindeki 17. yüzyıl İngiltere'sinde kraliyet yanlılar için aşçılık yapmış olan Robert May, tuzlu morinanın çöreğe dönüştürülebileceğini ileri sürüyordu:

> Kaynadıktan sonra onu [tuzlu morinayı] derisinden ve kemiklerinden ayırın ve biraz alma [elma] ile küçük parçalara ayırın, Hindistan cevizi, tarçın, zencefil, biber, kimyon tohumu, kuş üzümü, doğranmış kuru üzüm, gül suyu, doğranmış limon kabuğu, şeker, dilimlenmiş hurma, beyaz şarap, ham meyve suyu [ekşi meyve suyu, bu örnekte muhtemelen elma

suyu] ve tereyağı ile çeşnileyin, turtalarınızı doldurun, pişirin ve dondurun. —Robert May, *The Accomplisht Cook*, 1685

Her ne kadar morina balığı yalnızca Kuzey sularında bulunsa da tuzlu morina başta taze morinanın bulunmadığı Güney Avrupa olmak üzere Avrupa mutfaklarının çoğunun repertuarına girmiştir. Katalanlar büyük tuzlu morina hayranları hâline gelmiş ve 1443 yılına Napoli'nin kontrolünü ele geçirdikleri zaman Güney İtalya'ya da getirmişlerdir. Aşağıdaki tarif Napoli lehçesiyle yazılmış bilinen en eski yemek kitabındandır:

BACCALÀ AL TEGAME
[TAVADA PİŞİRİLMİŞ TUZLU MORİNA]

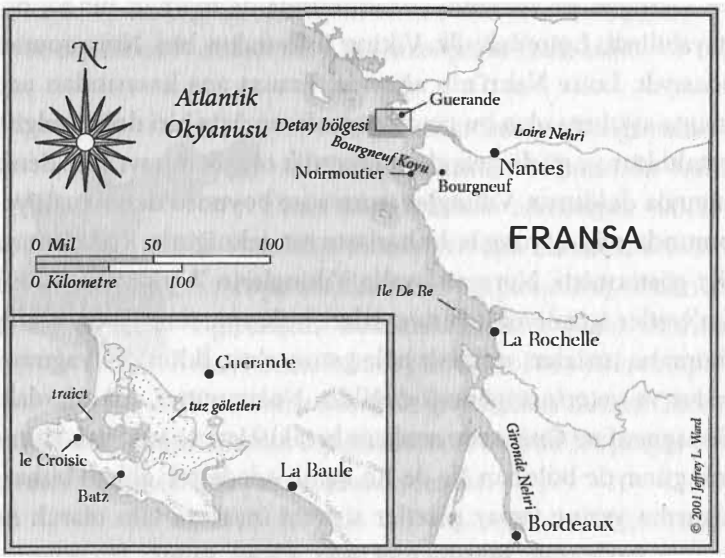
Her zaman en büyük ve derisi siyah olan morinayı seçin çünkü en tuzlu olanı odur. Balığı iyice ıslatın. Daha sonra bir tava alın, içine sıvı yağ ve soteleyeceğiniz doğranmış soğanı ekleyin. Koyulaşınca bir miktar su, kuru üzüm, çam fıstığı ve doğranmış maydanoz ekleyin. Bütün bu malzemeleri birleştirin ve kaynamaya başlar başlamaz morinaları ekleyin.

Domateslerin olgun olduğu mevsimde, düzgün şekilde ısıttığınızdan emin olacak şekilde, yukarıda tarif edilen sosa domates de ekleyebilirsiniz. —Ippolito Cavalcanti (1787–1860), *Cucina casereccia in dialetto Napoletano*, (Napoli lehçesiyle evde pişirme)

Kuzey Avrupa'nın balıkçılık yapan büyük ülkeleri, yeni, hızlı büyüyen ve son derece kârlı olan tuzlu morina pazarına girmek istiyordu. Ellerinde morina vardı ama tuza ihtiyaç duyuyorlardı

ve Vikingler bu sorunun çözülmesinde de merkezi bir rol oynayabilirdi. Loire'daki ilk Viking üslerinden biri Noirmoutier adasıydı. Loire Nehri'nin ağzında, Fransa ana karasından ucu ucuna ayrılmış olan bu uzun ince adanın üçte biri doğal gelgitli bataklıktır ve güçlü gelgitler periyodik olarak burayı taze deniz suyuyla doldurur. Vikingler uzun süre boyunca deniz tuzu yapımında güneş yoluyla buharlaştırma tekniğinin kullanımına ilgi göstermişti. Normandiya'da Vikinglerin 7. yüzyılda bu tür faaliyetler içinde olduğunun izleri bulunmuştur. Fakat Kuzey iklimi bu tuzlaları verimsiz hâle getirecektir. İklim çok yağmurludur ve yeterince güneşli değildir. Noirmoutier, yakınlardaki Bourgneuf ve Guérande anakara bataklıkları ve yaklaşık altmış mil güneyde bulunan Ile de Ré isimli adada tek göletli buharlaştırma yerine yapay göletler sistemi inşasına tam olarak ne zaman başlandığı bilinmemektedir. Gemi yapma becerilerini Basklarla paylaşma konusunda olduğu gibi Vikinglerin yapay gölet tekniklerini öğrettiğine dair herhangi bir kayıt bulunmamaktadır ancak onların geldiği dönemde üretimin çok arttığı, göletlerin 9. veya 10. yüzyılda bir yerlerde yapıldığı ve Vikinglerin Güney İspanya'da birbirini izleyen yapay gölet sistemlerini gördüğü bilinmektedir. Guérande Kelt Bretonya'sında olduğundan, milliyetçi bir damarı bulunan Breton tarihçileri Viking teorisini reddederek fikrin Keltlerden çıktığına inanmayı tercih etmektedir ki bu da mümkündür. Vikinglerin bu bölgenin tuzunu Baltık bölgesine ve öteki Kuzey ülkelerine satan ilk topluluk olduğu, Geç Ortaçağ ve Rönesans'ın en önemli tuz yollarından birini kurduğu daha kesindir.

Avrupalılar deniz suyunun güneş yoluyla doğal yoldan buharlaştırılmasının tuz üretmenin en ekonomik yolu olduğunu anladıkça Bretonya yarımadasının güney tarafındaki bu bölge, Bourgneuf koyu, önde gelen bir tuz merkezi hâline geldi. Bu koy Avrupa'da güneş yoluyla buharlaşan deniz tuzu üretmeye uygun bir iklime sahip en kuzeydeki noktasıydı. Bu koy aynı



zamanda önemi gitgide artan Atlantik kıyısında bulunma ve tuzu iç kısımlara taşıyabilecek bir deniz bağlantısının olması gibi bir avantaja sahipti. Loire Nehri'nin ağzının kuzey tarafındaki Guérande ile güney tarafındaki Bourgneuf ve onların karşısındaki Noirmoutier adası, önde gelen tuz üretimi alanları hâline geldi.

Bir grup Viking İzlanda'da kalarak İzlandalılar adını aldı. Başka bir grupsa Faroe Adaları'nda kaldı. Ana Viking topluluğuna Paris'i koruma karşılığında Seine havzasındaki topraklar verildi. Kuzey Fransa'ya yerleşen bu topluluk bir yüzyıl içerisinde Fransızcanın bir lehçesini konuşur ve Normanlar olarak bilinir hâle geldi. Kısa süre içindeyse Vikingler ortadan kalktı.

Bu esnada Bask gemileri tuzla dolu dev ambarlarla yelken alıyor ve ambarları morinayla istiflenmiş şekilde geri dönüyordu. Basklar tıpkı geçmişte balina pazarına hâkim oldukları gibi hızla büyüyen morina pazarına da hâkim oldu ve balina avlama

tekniklerini morina avlamada model olarak kullandı. Etkili balıkçılardı ve dev gemilerine küçük kayıkları dolduruyor, uzun mesafelere yelken alıyor, morina alanlarına ulaştıkları zaman kayıkları kullanıyorlardı. Bu, son kalan birkaç Breton ve Portekiz gemisinin motor gücüne ve sürükleme ağlarına geçtiği 1950'lere kadar Avrupalıların morina avlamada kullandığı standart teknik oldu.

Ortaçağ'da Basklar dışında başkaları –Britanya Adaları'nın, İskandinavya'nın, Hollanda'nın, Bretonya'nın ve Fransız Atlantik'inin balıkçıları– da morina avlıyordu fakat Basklar devasa miktarlarda tuzlanmış morina getiriyordu. Bretonlar Baskların denizde bir morina yurdu bulmuş olabileceğinden şüphelenmeye başladı. 15. yüzyılın başları itibariyle İzlandalılar, Bask gemilerinin adalarının önünden geçerek batıya doğru seyrettiğine tanık oldu.

Basklar, John Cabot'un 1497'deki yolculuğundan ve keşif çağından önce Kuzey Amerika'ya ulaşmış mıydı? 15. yüzyıl boyunca Atlantik'teki balıkçılık topluluklarının çoğu buna inanıyordu. Fakat buna dair fiziksel kanıt olmadığından pek çok tarihçi buna şüpheyle yaklaşmaktadır ve aynı şekilde yıllar boyunca, Vikinglerin Kuzey Amerika'ya yolculuk yaptığına dair hikâyelere de şüpheyle yaklaşmıştır. Daha sonra 1961 yılında Newfoundland'de, L'Anse aux Meadows isimli bir yerde, MS 1000 yılına tarihlenen sekiz Viking yapımı kulübenin kalıntıları bulunmuştur. 1976 yılında, Labrador kıyısında bir Bask balina avcılığı merkezinin kalıntıları keşfedilmiştir. Fakat bunlar yalnızca 1530 yılına tarihlenmektedir. Marco Polo'nun Çin yolculuğu gibi, Kolomb öncesinde Kuzey Amerika'da bir Bask varlığı da muhtemel görünmektedir ancak bu hiçbir zaman kanıtlanamamıştır.

Balıkçılar, iyi balık avlama alanları konusunda ketumdur. Basklar da sırlarını saklamıştır ve başkaları da aynısını yapmış olabilir.

Bazı kanıtlar, Britanyalı bir morina avlama keşif ekibinin Cabot'tan on beş yıl önce Kuzey Amerika'ya gittiğine işaret etmektedir. Portekizliler de kendi balıkçılarının Cabot'tan önce Kuzey Amerika'ya ulaştığına inanır.

Öte yandan kâşifler keşiflerini duyurmakla meşguldü. Ve Yeni Dünya'daki morina balıkçığının Avrupalıların o güne kadar gördüğü her şeyin ötesinde olduğunu söylüyorlardı. Milano Dükü'nün Londra temsilcisi Raimondo di Soncino, düke bir mektup göndererek Cabot'un mürettebatından bir kişinin sepetleri geminin yan tarafından indirip morina balığı toplamaktan bahsettiğini söylemişti.

Cabot'un yolculuğu sonrasında, Bretonya yarımadasındaki Bristol, St. Malo, Fransız Atlantik kıyısındaki La Rochelle, Kelt Galiçya'sındaki İspanyol limanı La Coruña ve Portekiz balıkçılık limanlarından, Kuzey Amerika'ya doğru büyük ölçekli balık avlama seferleri başlatıldı. Buna, Fransa tarafında Bayonne, Biarritz, Guéthary, St. Jean de Luz ve Hendaye, İspanya tarafında Fuenterrabía, Zarautz, Guetaria, Motrico, Ondarroa ve Bermeo da dahil olmak üzere, uzun süre boyunca balina ve morina limanı olmuş olan pek çok Bask kasabası da eklendi. Bu yüzlerce geminin her birinde üst düzey memur konumunda olan ve doğru tuzlama ve kurutma miktarı ve bunun nasıl yapıldığı konularında zorlu kararlar alan bir "usta tuzcu" bulunuyordu. Az tuzlama da fazla tuzlama da avı mahvedebilirdi.

Ortaçağ'da tuz halihazırda yiyeceği muhafaza etmenin dışında oldukça geniş bir endüstriyel uygulamalar çeşitliliğine sahipti. Tuz, deriyi tedavi etmek, bacaları temizlemek, boruları lehimlemek, çömlekleri cilalamak için kullanıldığı gibi, diş ağrısından mide rahatsızlıklarına ve "zihin ağırlığına" kadar çok çeşitli şikâyetler için ilaç olarak da kullanılıyordu. Fakat Cabot'un yolculuğu sonrasında tuzlu morina sanayiinde meydana gelen patlama, balık kürlemeye uygun tek tuz olduğuna inanılan deniz tuzuna duyulan ihtiyacı muazzam derecede artırdı.

Portekizliler için tuzlu morina ticareti, balıkçılık ve tuz yapımı alanında büyüme yılları anlamına geliyordu. Lizbon şehri, küçük bir ağzı olan geniş bir körfez üzerinde kuruldu. Körfezin daha ilerisindeki bataklık kıyılarında bulunan Aviero, ideal tuz yapımı mekânıydı. Burası 10. yüzyıldan beri Portekizlilerin önde gelen tuz kaynağı olmuştu. Fakat artan taleple birlikte, başkentin hemen güneyindeki benzer bir körfezde kurulmuş Setúbal'deki tuzlalar Portekiz'in başlıca tedarikçisi hâline geldi. Setúbal tuzu büyük kristallerinin kuruluğu ve beyazlığıyla Avrupa çapında ün kazandı. Onun balık veya peynir kürlemek için mükemmel tuz olduğu söyleniyordu.

16. yüzyıldaki morina patlamasına kadar La Rochelle, bir nehir üzerinde olmadığı için önemsiz bir limandı. Fakat sonra nehirsiz La Rochelle birdenbire, Ile de Ré tuzlalarının yakınındaki bir Atlantik limanı olduğu için Avrupa'nın önde gelen Newfoundland balıkçılık limanı hâline geldi. Kayıtlar, Cabot'un 1497'deki yolculuğu ile 1550 arasında Avrupa'dan Newfoundland'e 128 balıkçılık keşif gezisi düzenlendiğini, bunların yarıdan fazlasının Ile de Ré'den elde edilen tuzla dolu ambarlarla La Rochelle'den hareket ettiğini göstermektedir.

Breton balıkçılık limanlarının tuz avantajı da vardı. Tuz Fransa'da ağır vergilere tabiydi fakat Fransa, Bretonya'nın Kelt dükalığını Fransız krallığına kazandırmak için yarımadaya *gabelle* denilen nefret edilen Fransız tuz vergisinden muaf olmayı önerdi. Her ne kadar Breton limanları Bretonya'nın kuzey kıyısında olsa da Guérande, Noirmoutier ve Bourgneuf'ün tuzlalarıyla arada kısa bir mesafe vardı.

Kuzeyliler balığa sahipken tuz yapamıyordu, güneyliler ise tuza sahipti ama morinaları yoktu. Basklar ise ikisine de sahip değildi. Ancak ikisini de elde etmeyi başardılar. 13. yüzyıl itibariyle gemi yapımındaki becerilerini güvenilir bir deniz tuzu tedariki sağlayacak şekilde konuşturmuşlardı. Cenevizlilere büyük, sağlam gemiler vermiş, karşılığında ise Cenevizliler onlara İbiza adasındaki tuzlalara erişim imkânı sunmuştu.

Maharetli ve hırslı balıkçılık filosuyla ve güçlü donanmasıyla İngiltere, deniz tuzundan yoksundu. Kanal (Manş) kıyısında deniz tuzu, tuzlu kumun yıkanması ve tuzlu suyun ateş üzerinde buharlaştırılması yoluyla üretiliyordu. Deniz suyunun güneş yoluyla doğal yoldan buharlaştırılmasına kıyasla bu yöntem daha maliyetli ve daha az verimliydi. Londralı hekim William Brownrigg, 1748 tarihli *The Art of Making Common Salt* kitabında, "İngiliz beyaz tuzu ve kaya tuzu, balık kürleme gibi bazı kullanımlar bakımından, Fransa'dan ithal edilen Körfez tuzu kadar iyi değildir," diye yazmıştı.

Brownrigg "Körfez tuzu" derken güneş yoluyla buharlaştırılan deniz tuzunu kastediyordu. Almanlar bu tuza *Baysalz* diyordu. Gönderme yapılan körfez Bourgneuf Körfezi'ydi. Guérande'den Il de Ré'ye uzanan sahil tuz yapımında o denli hâkim konuma gelmişti ki artık güneş yoluyla buharlaştırılan deniz tuzunun eş anlamlısıydı. Elbette daha iyi tuzlar vardı. Kuzey tuzları kaynatma turbasından yapılıyordu; Setúbal'inkiler gibi güney tuzları ise çok daha beyaz, yani daha saftı. Fransız körfez tuzu ara ara gri, hatta siyah, bazen de yeşil olarak betimleniyordu. Fakat Kuzey Avrupa için büyük taneli, ucuz ve yakınlarda bulunan bir tuzdu. Varlıklı bir hane kürleme için körfez tuzunu, sofra için ise daha maliyetli beyaz tuzu kullanıyordu. Orta sınıf adamlar ucuz körfez tuzunu alıyor, eritip yeniden tuzlu su hâline getiriyor, sonra da tuzlu suyu ateş üzerinde, kristalize olup servise uygun daha ince bir tuz hâline gelinceye kadar kaynatıyordu. *Le mènsnagier de Paris* bu türden bir "beyaz tuz yapımı" tarifi vermektedir.

Romalılaştırmadan kaçabilmiş az sayıdaki Kelt mekânı, Atlantik sahil şeridi üzerinde bulunan ve birbirine çarpıcı derecede benzeyen toprak parçalarıdır. Cezir zamanındaki çamur alanları ve beklenmedik kanallar ve göletlerle dolu bataklıklarıyla Güney

Bretonya çukur ülkesi, Güney Galler'i çağrıştırmaktadır. Güney Gallerli şair Dylan Thomas, ülkesini –"suyla kaplı toprakları"– betimlerken Atlantik'e açılan küçük bir ağzı bulunan 100 bin dönümlük bir iç denizin ortasında yer alan Guérande bölgesini de betimlemiş olabilir. Burada gelgitler o kadar güçlüydü ki 4. yüzyılda Escoublac isimli bir kasaba tamamen denize karışmıştı. Bundan sonra tuz üreticiler denizi bataklık araziden ayıran 17 millik bir duvar inşa etti. 4400 dönümlük tuz göletlerinin sular altında kalmasını engelleyen bu duvar halen tuz işçileri tarafından korunmaktadır. Burada tuz işçisine *paludier* denilir ki bu kelimenin tam anlamı bataklık işçisidir.

Traict denilen gelgitli bölgede daha küçük kanallara açılan iki kanal bulunmaktadır; bu daha küçük kanallar ise büyük ve küçük tuzlalardan oluşan karmaşık bir sisteme açılır. Paludier, küçük ahşap barajlardaki bir dizi kapak yoluyla suyun göletlerine girmesini sağlar. Kapanmamış deliklerin yüksekliği su seviyesini belirler. Paludier, elinde uzun bir sırığı bulunan tahta bir tırmık tutar, kristalleri kazar ve her bir göletin kenarında bulunan toprak setlere yığardı. Bu yığınlar kurumaya bırakılır, akabinde el arabasıyla çekilerek taşınırdı. Bu oldukça zahmetli bir işti zira kil tabanı bozulursa tuz siyahlaşırdı.

Akşamları kuru bir rüzgâr suyun yüzeyinde kristallerin oluşmasını sağladığında, kadınlar ucunda tahta bulunan uzun sırıklar kullanarak yüzeyi sıyırır ve *fleur de sel* getirirdi. Bu kadınların işiydi zira *fleur de sel* çok daha hafifti ve işin bir kadının nazik dokunuşunu gerektirdiğine inanılırdı ancak bu hassas işe, kadınların doksan libre ağırlığındaki hafif tuz sepetlerini başlarının üstünde taşıması da dahildi.

Bretonya halkı Kelt'tir ve Vercingetorix'in dilinden türemiş bir dil konuşur. Paludier denilen tuz işçileri 1920'li yıllara kadar bu dili konuşmuştur. Guérande adı, "beyaz ülke" anlamına gelen Bretonca Gwenn-Rann adından gelmektedir. Öteki köy isimleri arasında "beyaz liman" anlamına gelen Poull Gwenn ile Fransızcada Le Bourg de Batz olarak bilinen ve anlamı "görüş alanına

giren yer" olan Bourc'h Baz da vardır; bu ismin verilmesinin sebebi tuz bataklığının diğer tarafında olmasıdır. Bataklık kıyılarında, yüksek çatılı, tek katlı veya iki katlı taş evlerin yan yana sıralandığı kıvrımlı sokaklardan oluşan köyler gelişmiştir.

Tuz üreticileri, uzun bacaklı balıkçılların ve şaşkınlık verici derecede beyaz renk taşıyan balıkçılların yüzdüğü çimenli bataklıktan göletler çıkardılar. Göze görünmeyen siyah çamurlu suyollarının bulunduğu bu uzun, kehribar rengi bataklıkta kolayca kaybolmak mümkündü. Ancak tıpkı denizdeki denizciler gibi, "paludier"ler de uzaktaki siyah taş kilise kuleleri, özellikle de adını kendilerinin koruyucu azizinden alan, Le Bourg de Batz'daki Saint-Guénolé'nin Mağribi ucunu işaret olarak kullanabiliyordu. 1600'lü yıllarda, gemicilere bataklıktan Loire'a girişi göstermek için 15. yüzyıl kilisesine 55 metre yüksekliğinde bir çan kulesi eklendi.

1557 yılında bataklıktan oluşan iç denizin ağzında bulunan sarp bir liman olan Le Croisic'e, öteki Avrupa limanlarından 1200 tuz gemisi geldi. Çoğu zaman limandaki gemilerin sayısı, Le Croisic'in az sayıdaki sokaklarında bulunan badanalı taş evlerin sayısından açık ara fazla oluyordu. La Rochelle Fransa'nın önde gelen morina limanı olurken, dışarı giden tuz ile tuzla değiştirilmek üzere içeri getirilen ürünler arasında Le Croisic, Bordeaux'dan sonra Fransa'nın ikinci en önemli Atlantik limanı hâline geldi. Britanyalılar, Hollandalılar ve Danimarkalıların hepsi Fransız körfez tuzu alıyordu. İspanyollar bile Kuzey İberya'da bulunan, La Coruña gibi dalyanları için körfez tuzu almaya geliyordu.

İrlandalılar Ortaçağ'dan itibaren Le Croisic'te tuz ticareti yapmaya başladı. Ringa balığı, somon balığı, tereyağı, deri kürleme ve özellikle sığır ve domuz eti için tuz alıyorlardı. Tuz genellikle Cork'a veya Waterford'a gönderiliyordu. Onların ürettiği ve günümüzde İrlanda sığır konservesi olarak bilinen şeyin titizlikle kemikleri ayrılıp tuzlanan öncüsü olan tuzlu sığır eti, bozulmadığı için Avrupa'da değer görüyordu. Fransızlar bunu Brest'ten ve diğer Breton limanlarından Karayipler'de bulunan

yeni ve olağanüstü derecede kârlı şeker kolonilerine gönderiyordu: ucuz, protein değeri yüksek, dayanıklı bir köle yiyeceğiydi bu. Onun yerini daha sonra, daha da ucuz olan New England tuzlu morinası aldı. Ancak İrlanda sığır konservesi uzaklara yolculuk etmeye devam ediyordu ve bu kısmen Britanya donanması tarafından benimsenmesinden kaynaklıydı; bir tedarik olarak tuzlu morinayla rekabet ediyordu.

İrlanda sığır konservesi Britanya donanmasının ziyaret ettiği Pasifik adalarında fıçı adını alarak temel yiyecek hâline geldi. Bu adalar, özellikle de Hawaii zincirinde bulunanlar, tuz yapımına çok uygundu. Hawaiililer geleneksel olarak, bir kayayı kâse biçiminde oyarak ve içine buharlaşması için deniz suyu koyarak, ev kullanımına yönelik tuz üretirlerdi. Kısa süre içinde buharlaşma göletleri kazmayı öğrendiler ve İngiliz, Fransız, daha sonra da Amerikan gemilerine, ileride kendi yemek rejimlerinin de parçası hâline gelecek sığır konservesi temin eden bir ticaret geliştirdiler. 1830'lu yıllarda Amerikan tüccar filosuyla birlikte yola çıkan Harvard mezunu Richard Henry Dana, deneyimlerini anlattığı ve gemi güvertesinde bulunmanın ağır koşullarını ortaya çıkarmasıyla ün kazanan *Two Years Before the Mast* isimli kitapta, denizcilerin Pasifik'te yemek zorunda kaldığı korkunç tuzlu sığır etinden bahsediyordu. Denizciler hoş olmayan bir dille bu eti "tuzlu hurda" olarak adlandırıyordu.

Sığır konservesine (*corned beef*) adını veren 17. yüzyıl İngilizleriydi: Konserve malzemesi parçaları küçük olan herhangi bir şey olabiliyordu ve bu örnekte tuz kristalleriydi. Fakat onu Güney Amerika'da konserveleyerek, bu isme Pasifik Adası ticaretinden daha fazla zarar verdiler. İrlandalılar da bu yiyeceği yapmaya devam etti ve sığır konservesi orada başlıca üç tatil olan Noel, Paskalya ve Aziz Patrik Günü'nde lahanayla birlikte tüketilen bir bayram yemeği olarak kaldı.

1968 yılında *Irish Times* gazetesinde yazan "Kadın Editör" tarafından verilen bu tarif, İrlandalıların sığır konservesine gösterdiği özeni ortaya koymakta ve ona orijinal adına daha yakın

olması muhtemel baharatlı sığır adını vererek daha küçük olan İngiliz versiyonuyla karıştırmaya mâni olmaktadır:

Altı librelik bir eklemi baharatlamak için gerekli malzemeler şunlardır:

3 defne yaprağı
1 çay kaşığı karanfil
6 yaprak Hindistan cevizi kabuğu içi
1 düz çay kaşığı karabiber
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı yenibahar
2 tam dolu yemek kaşığı esmer şeker
2 tam dolu çay kaşığı güherçile
1 libre kaba tuz

Eti pişirmek için şunlara ihtiyacınız olacak:

Bir adet altı librelik yağsız sığır eklemi
Üç adet dilimlenmiş havuç
Çeyrek litre Guinness
Üç adet orta boy dilimlenmiş soğan
Bir demet karışık ot
Birer çay kaşığı öğütülmüş karanfil ve öğütülmüş yenibahar

Bütün kuru malzemeleri birbirine sürtün ve defne yaprağı ile sarımsağı dövün. Eti büyük bir çömlek veya cam kaba yerleştirip baharat karışımını etin her tarafına düzgün bir şekilde sürün. Bu işlem bir hafta boyunca her gün yapılmalı, baharat karışımı tabağın altından alınıp et iki kez çevrilmelidir. Daha sonra eti yıkayın ve pişirmeye uygun bir şekle getirin.

Karışık yenibahar ve öğütülmüş karanfillerin her birinden yaklaşık birer çay kaşığı etin üzerine serpin, sonra da zeminde büyük bir tencereye doğranmış sebzeler olacak şekilde eti

yerleştirin. Üzerine az miktar ılık su ekleyin, kapağı kapatın ve beş saat boyunca hafifçe pişirin. Son saatte Guinness ekleyin.

> Yemek sıcak veya soğuk yenebilir ama Noel'de genellikle soğuk ve dilimlenmiş hâlde servis edilir. Eğer soğuk olması isteniyorsa etin sıvıdan çıkarılması ve üzerinde ağırlık olacak şekilde iki tabak arasında sıkıştırılması gerekir. —Theodora Fitsgibbon, *A Taste of Ireland*, 1968

Tuzlu morina ve sığır konservesinin İngiliz donanmasının tayını hâline gelmesi sebebiyle İngilizler tuzu stratejik önemde görüyordu. Aynısı Fransızlar için de geçerliydi. Nitekim 14. yüzyıl itibariyle Kuzey Avrupa'nın çoğu için savaşa hazırlanmanın standart prosedürü, çok miktarda tuz edinip balık ve eti tuzlamaya başlamaktı. 1345 yılında Hollanda kontu Frizlere karşı düzenlediği seferin hazırlıklarına sahilde tutulmuş 7342 adet morina balığının tuzlanmasını emrederek başlamıştı. İsveçli bir piskopos olan Olaus Magnus 1555 yılında kaleme aldığı *Kuzey Halklarının Tasviri* isimli kitabında uzun bir kuşatmaya dayanmak için gerekli tedariklerin ringa, yılan balığı, mercanbalığı ve morina olduğunu yazmıştı; hepsi tuzlanıyordu.

Guérande bölgesi, berlam balığı, keler balığı, tekir balığı ve yılan balığı dahil tuzlanmış balık alanında uzmanlaşmıştı. Sezon geldiğinde, mayıs ve haziran aylarında, leziz tadıyla bilinen, yaşı ve boyu küçük sardalyeler taze yenirdi. Yılın geri kalanında ise daha büyük sardalye balıkları on iki gün boyunca yerel tuzun için kat kat yerleştirilir, ardından deniz suyunda yıkanır ve fıçılara konulurdu. Fıçıların altında bir delik bulunurdu; üst kısımlarında ise bir tarafından duvara asılmış, diğer tarafında ise üzerine büyük bir taş parçasıyla ağırlık konulan ağır bir tahta kiriş bulunurdu. Balığın suyu alt kısımdan sıkılıp alınır, iki hafta

sonra fıçı başka balık alamaz hâle gelinceye kadar birkaç günde bir yeni bir kat sardalye eklenirdi.

Uskumru, yılan balığı ve somon dahil öteki balıklar, özellikle Büyük Perhiz esnasında tuzlanırdı. İşte, bir merlanos (morinanın daha küçük bir akrabası) ve bir yılan balığı tarifi:

> Üç gün üç gece boyunca balığı tuzda bırakın ve orada ölsün. Daha sonra balığı kaynar suda haşlayın, dilim dilim kesin ve yeşil soğanlı suda pişirin. Eğer bir gecede tuzlamak isterseniz, temizleyip bağırsaklarını çıkarın. Arkasından dilim dilim kesin; her dilimi kaba tuzla iyice ovarak tuzlayın. —Le mèsnagier de Paris, 1393
>
> Tuzlanmış bir yılan balığı alın ve derisi yüzülmüş ve şişe geçirilmiş hâlde, hafif ateşte kaynatarak yumuşatın; arkasından kızartın ve kaynatılıp kızartılmış iki veya üç büyük soğanla birlikte temiz bir tabakta servis edin; soğanları yılan balığı üzerinde, tabaklarda yağ ve hardal olacak şekilde servis edin. —Robert May, *The Accomplisht Cook*, 1685

Tuzlu morina kârlarının sağladığı teşvikle gelişmiş yapay gölet teknolojisi üst üste binerek özellikle Fransa'da, yanı sıra da Atlantik'in her yerinde deniz tuzu üretimini büyük ölçüde artırdı. Bu tuz artışı ise daha fazla balığı erişilebilir hâle getirdi. Balıkçılar artık avladıkları az sayıda balığı çürümeden pazara getirmek için acele etmek yerine günlerini bir köşede avladıklarını tuzlayarak geçirebiliyorlardı. Newfoundland seferleri ilkbaharda başlayıp sonbahara kadar devam ediyordu. Tuz, Kuzey denizlerinin zengin hediyelerinin Avrupa'nın yoksul insanlarına getirilmesini mümkün kıldı. Kovalara doldurulmuş tuzlu morina ile fıçılara doldurulmuş tuzlanmış ringa balığının Avrupa'nın pek çok kısmında açlığı önlediği doğrudur. Avrupalıların çoğunlukla tuzlanmış balık şeklinde olan tuz tüketimleri, 16. yüzyılda kişi başına günlük kırk gramken 18. yüzyılda yetmiş grama çıkmıştır.

8

Bir Kuzey Rüyası

Sessizce yapılıp yoğun bir şekilde tuzlanan şey, İsveç'in bazı kısımlarında "rüya lapası", bazı kısımlarında ise krepti. Âdete göre genç kız bu tuzlu yemekten yer, sonra da hiçbir şey içmeden uyumaya giderdi. Uykusunda müstakbel kocası rüyasına girip susuzluğunu gidermesi için ona su verirdi.

İsveçli kızların bu eş bulma sisteminin başarı oranına dair elde bir veri bulunmuyor. Ancak İsveçlilerin tuz rüyası bolca belgelenmiştir. İsveçlilerin elinde bir ringa serveti vardı ama onu tuzlayacak hiçbir şey yoktu.

13. ve 14. yüzyıllarda tuzun ticari kullanım biçimlerinden biri ringa balığını tuzlamaktı ve bu, Avrupa'nın Perhiz dönemi yemeklerinde kullandığı tuzlu morina balığından sonra ikinci sırada geliyordu. Ringa balığı Ortaçağ pazarına o kadar hâkim bir balıktı ki 12. yüzyıl Paris balıkçılarına ringa satıcıları anlamına gelen *harengères* denilirdi.

Ringa bir hamsigildir; tek sırt yüzgeçli, küçük, çatal biçimli yağlı balıkların oluşturduğu sardalyelerle aynı familyadandır. Ançüez farklı bir familyadandır ama sardalye ve ringayla aynı Clupeiforme grubundandır. Antik zamanlarda bile Akdenizliler ringayı bilirdi ancak Kuzey denizlerinden geldiği için onu taze bir balık olarak bilmiyor olabilirlerdi. Yunanlılar bu balığa, Hallstatt'ta olduğu gibi "tuz" anlamına gelen *als* veya *hals*

kelimesinden türemiş *alexium* adını vermişti. Fakat Akdenizliler tuzlanmış ringa balığına hiçbir zaman tuzlanmış morina balığına açtığı gibi kucak açmadı ve muhtemelen bunun nedeni kendi hamsigillerine sahip olmalarıydı. Ringanın 14. yüzyılda olağanüstü başarılı bir ticaret kalemi hâline gelmesi doğrudan doğruya, ringa üreticisi Atlantik ülkelerinin geçmişte hiç olmadığı derecede güç kazanmasıyla ve piyasaları ve ticareti kontrol etmesiyle bağlantılıydı. Böylelikle Antwerp ve Amsterdam Avrupa'nın önde gelen limanları hâline gelip önem yönünden Cenova ve Venedik'i açık ara geride bıraktı. Ve tıpkı tuzlu morinanın İngiliz ve Fransız donanmaları için temel önemde olması gibi, Hollandalıların hem savaş gemileri hem de ticaret gemilerine de tuzla terbiye edilmiş ringa tedariki sağlanırdı.

Ringa balığı kışın okyanusun derinliklerinde saklanır ancak ilkbahardan sonbahara kadar yukarıya çıkıp kıyıdaki yumurtlama alanlarına doğru, bazen binlerce mil yüzer. Bu yüzme olayı Rus ve İskandinav Baltık'ından başlayıp Kuzey Denizi'ni geçerek, Kuzey Fransa kadar güneye ve Atlantik üzerinden, Newfoundland'den Chesapeake Körfezi'ne kadar devam eder. 19. yüzyılın şairane tarihçisi Jules Michelet, *La Mer* isimli eserinde, "Sıcaklık, arzu ve ışığın çağrısı üzerine, bütün bir yaşayan dünya derinliklerden yüzeye çıktı," diye yazmıştır.

İngilizcenin bir tuhaflığı olarak balıkların çoğu *schools* denilen sürüler hâlinde yüzerken ringa balıkları *shoals* denilen sürüler hâlinde gezer ki her ikisi de aynı Anglosakson kökenden gelen bu kelimelerin anlamı da aslında aynıdır. Bir ringa sürüsü binlerce balıktan oluşur ve yerleştikten sonra bolca av imkânı sunar. Fakat ringa balıkları yüzerken deniz suyunu yutarak ve çok küçük hayvansal planktonları süzerek beslenir. Binlerce mil boyunca bu sürüklenen yiyecek yataklarını ararlar, yani her zaman ringa kaynayan bir nokta bir anda tek bir balığın bile olmadığı bir yer hâline gelebilir ve ringa balıkları o noktaya yıllar boyunca dönmeyebilir. Ringaya bağımlı olan Kuzey halkları

için bu oldukça yıkıcı bir olay olabiliyor ve bunun da suçlusu genellikle köylülerin günahları olarak görülüyordu. Ortaçağ'da zinanın ringa balıklarının gitmesinin başlıca sebeplerinden olduğuna inanılıyordu.

Ringa, binlerce yıl boyunca İskandinavyalıların ve Baltık ve Kuzey Denizi'ndeki öteki halkların başlıca gıda kaynaklarından biri oldu. Arkeologlar 5 bin yıllık Danimarka kalıntıları arasında ringa kemikleri bulmuştur. 13. ve 14. yüzyıllarda gerçekten olan şey yeni tuzlama yolları ya da yeni balık tutma yollarının bulunmasından ziyade tuz tedarikindeki artıştı. Bu ringa için özellikle önemliydi zira tuzun dalyanlar için el altında bulunması gerekiyordu. Yağsız morinanın aksine ringanın denizden çıkarıldıktan sonra yirmi dört saat içinde tuzlanması gerekir. Bu, ringa kürlemenin neredeyse evrensel olarak üzerinde mutabakata varılmış ve ihlal edilemez kanunuydu. Hatta 1424 yılında Hollanda kontu, yirmi dört saatten daha uzun süre önce sudan çıkarılmış bir ringa balığını tuzlayacak bütün balıkçılara dava açma tehdidinde bulunmuştu.

Aynı zamanda yeni bir şey de keşfedilmişti. Balık muhafaza etmenin kökeni Fenikelilere kadar giden standart tekniği, balığın için temizlemek, kurutmak ve tuzla birlikte istiflenmiş hâlde bir kutuda saklamaktı. 1350 yılında Güney Hollanda'nın balıkçılık merkezi Zelanda'dan bir balıkçı olan Wilhelm Beuckelzon –yahut başka anlatılara göre Flaman'dan bir balık tüccarı olan Wilhelm Beucks– ringa balığını salamuraya bırakıp hiç kurutmadan taze hâlde tutma ve bu şekilde balığın havaya maruz kalma nedeniyle yağının kokması riski olmadan kürlenebilmesini sağlama pratiğini başlattı. Yüzyıllar boyunca Avrupalı güçler, Lowlands'in kontrolü için verdikleri mücadelede, fıçıya konmuş ringanın mucidi Beuckelzon'a minnettar oldular. 1506 yılında, Flaman'da büyümüş Kutsal Roma İmparatoru V. Karl, insanlığa yaptığı katkıyı onurlandırmak üzere Beuckelzon'un mezarını ziyaret etti. Fakat gerçekte Beuckelzon'un icadı, tarihin daha

düzmece hikâyelerinden biri olarak, Marco Polo'nun makarnayı keşfetmesiyle ve hatta Kolomb'un Amerika'yı keşfetmesiyle aynı seviyededir.

Beuckelzon'un icadının gerçekleştiği tarih itibariyle ringa balığı, İskandinavyalılar, Fransızlar, Flamanlar ve İngilizler tarafından yüzyıllardır zaten fıçılanmaktaydı. Bununla birlikte bu mit, pek çok başka mit gibi, varlığını korudu. 1856 yılında Rus Çarı II. Aleksandr, fıçılarda saklanan ringa balığını icat edip daha sonra Finlandiya'ya götürdüğünü, bu şekilde fikri İskandinavya'ya yaydığını söylediği, Benkels isimli bir 14. yüzyıl Flaman balıkçısının anısına bir anıt dikti. Bu tür övgüler, olgusal yönden şüphe götürür olsa da Kuzey ülkelerinin fıçılanmış salamuralı ringa balığına verdikleri önemi göstermeleri yönünden anlamlıdır.

Patlama yaşanan Ortaçağ tuzlu balık piyasası düşük bütçeliydi: Yoksul insanlara yönelik bir Perhiz yiyeceğiydi bu. Üst sınıflardan insanlar balıkların kendilerine taze gelmesini sağlıyordu ve eğer denizden çok uzakta yaşıyorlarsa, kraliyete ait balık göletleri veya bekletme depolarından istifade ediyor yahut sazan gibi, çiftlik balıklarından tüketiyordu. Ancak 16. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar Avrupalıların yediği bütün balıkların tahminen yüzde 60'lık kısmı morinaydı; kalan yüzde 40'ın önemli bir bölümü de ringaydı.

Kürlenmiş ringa, tuzlanmış morinadan daha da düşük bir statüye sahipti ve kutsal günlerde yiyecek başka hiçbir şeyi bulunmayan pek çok yoksul insan ondan nefret ederdi. Fransızcada kişinin kökeninin her zaman belirleyici olduğunu söylemek için kullanılan deyim, *le caque sent toujours le hareng*, yani "fıçı her zaman ringa kokar"dır. Bretonya'da, romantiklerin Almanzor Mezarı olarak bildiği, denizde boğulmuş bir aşığın efsanevi mezarı Bretonlar işçiler tarafından alaycı bir ifadeyle *tombeau du hareng saur*, yani "salamura ringa mezarı" olarak bilinir çünkü öğle yemeklerini orada yemişlerdir.

Fakat ringanın düşük statüsüne rağmen yoksullara bu balıktan sağlayarak servet edinmek mümkündü. Ringa balığı bolca bulunuyordu. Tek sınırlamaysa tuza erişimdi.

Deniz suyunu ateş üstünde buharlaştırmak yavaş ve maliyetli bir işlemdi fakat kuzeyliler kapalı, yağmurlu iklimlerde tuz üretmenin tekniklerini geliştirmişti. Kuzey Hollanda ve Güney Danimarka'da turba tuzu, deniz suyuyla emprenye edilen turbaları yakmak yoluyla yapılıyordu. Flemenkçede *zelle* olarak bilinen bu okyanusta ıslanan turba, kıyıdaki gelgit düzlüklerinden kazılıp çıkarılıyordu. Hollandalılar bazen *zelle* hasadı yapılırken bir bölgenin etrafını kapamak için geçici bentler dikerdi. Çıkarılan turba kayıklara yüklenir ve anakaraya taşınırdı.

Ortaçağ'da, Güney Hollanda'daki Schelde Nehri'nin okyanusun kabarcıklaştırdığı ağzı olan Zelanda, bir turba tuzu merkeziydi. Taşıyıcılar denizde ıslanan turbayı, kurutulup yakılacağı kulübelere taşırdı. Geriye sadece kül ve tuz kalırdı. Bunun üzerine eklenen tuzlu su, salamura içinde tuzu emer ve külleri geride bırakırdı. Arkasından da salamura buharlaştırılırdı. Bu işlem kötü yapıldığında, siyah tuz olarak bilinen, saf olmayan bir ürün meydana getirirdi. Ancak turbanın toprakla karışmaması ve vicdansız bir tuz üreticisinin kasten beyaz kül ekleyerek kristallerini büyütmemesi hâlinde çok beyaz, ince taneli bir tuz üretmek de mümkündü. Lowlands'den gelen kaliteli turba tuzuna ringa için çok değer verilirdi ancak bu tuz pahalıydı ve yalnızca küçük miktarlarda üretilirdi.

13. yüzyıl ortası itibariyle kaliteli *zelle* bulmak zorlaşıyordu ve ürün çok değerli hâle geliyordu, bu ise turba tuzunu daha da pahalılaştırıyordu. Açgözlü kişiler turba için dikilmiş ve deniz suyunu uzakta tutan bentleri aşırıyordu. Deniz seviyesinde ve aşağısında yaşayan bir ulus olan Hollanda toplumunun en kutsal yasası bentleri korumaktır. Tuz üreticileri ulusal savunmanın

bu kritik ilk hattının önünde tehdit olarak görülmeye başladı ve *zelle* üzerine ağır vergiler getiren, arkasından Zelanda bentleri içerisinde turba çıkaran herkese para cezası uygulayan, zaman içinde de tuz endüstrisini baskı altına alan yasalar çıkarıldı.

Olaus Magnus'un 1555 tarihli Kuzey Halklarının Tasviri'nde tuz yapımı. –Kungliga Biblioteket

Bazı deniz tuzları İngiltere'nin güney kıyılarında üretilirdi ancak bu yalnızca sıradışı şekilde kuru ve güneşli geçen yazlarda yapılırdı. Danimarka'nın Laesø adasında, Kattegat olarak bilinen ve Danimarka ile İsveç arasında yer alan su kütlesinde deniz tuzu, okyanus suyunu buharlaştırıp daha yoğun tuzlu su hâline getirmek ve arkasından kaynatmak yoluyla üretilirdi. Finler de tuzu bu işlem yoluyla üretir, günümüzün Rus şehri Murmansk yakınlarındaki kutup denizi sularını kaynatırdı. Tuz en çok bölgenin üretken somon dalyanı için kullanılırdı ancak bir kısmı yük arabalarıyla Finlandiya ve Rusya'ya gönderilirdi. Norveçliler de benzer bir işlem yapardı. Bu tuz pahalı olsa da talep onu ekonomik yönden makul hâle getiriyordu. Oslo fiilen bir tuz ticareti merkeziydi.

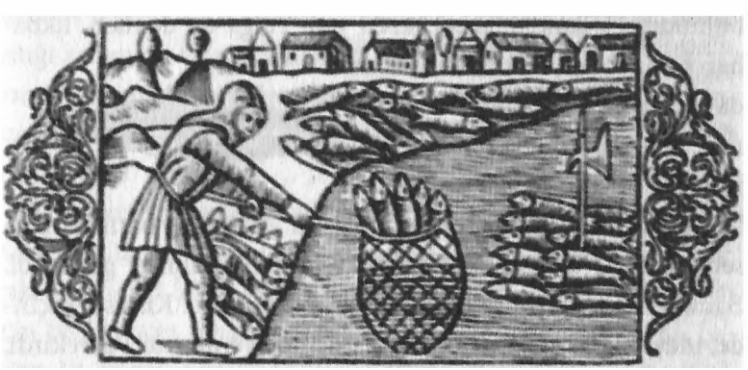
Olaus Magnus, Norveçlilerin oyuk açılmış ağaç gövdelerinden yapılmış borular yoluyla denizin derinliklerinden daha

tuzlu suları pompalamak suretiyle, bu müşkül deniz tuzu işlemini nasıl geliştirdiklerini betimlemiştir. Aynı pratik, 18. yüzyıla kadar İsveç'te de uygulanmıştır. Bu işlemle yakıt ve tesisat kaynağı olan çok miktarda orman, sadece az miktarda tuz üretmek için tahrip edilmiştir.

İsveç, Karayip'te tuz üreteceği bir ada elde etmeyi umuyordu ancak bunu başarıp St. Barthélemy adasını gerçekten ele geçirdiğinde, burada üretilen ve İsveç'e taşınan tuz miktarı, adaya köle yiyeceği olarak gönderilen ringa balıkların kürlemeye zar zor yetecek kadardı.

Kuzey'deki tuz azlığı hayal kırıklığı yaratacak derecedeydi zira dünyanın bütün okyanusları içinde, en yoğun sürülere ve en geniş tür çeşitliliğine sahip olan, soğuk kutup altı denizleridir. Magnus şunları yazıyordu:

> Arz bol olduğu için ringa balığı çok ucuza satın alınabiliyor. Bunlar kıyıda o kadar çok sayıda bulunuyor ki balıkçıların ağlarını yardıkları gibi, sürü hâlinde geldikleri zaman ortalarına atılan bir balta ya da teber dimdik durabiliyor. —Olaus Magnus, *A Description of the Northern Peoples*, 1555



Olaus Magnus'un 1555 tarihli Kuzey Halklarının Tasviri'nde ringa balıklarının karaya çıkarılması. –Kungliga Biblioteket

Ringa balığının bolluğu, deniz suyunu yutarak yiyecek çıkarma yöntemleriyle ve sudan çıkarıldıkları anda ölüyor gibi görünmeleriyle üst üste bindiğinde, Ortaçağ'ın bazı doğal olgu gözlemcilerini bu balığın tek besin kaynağı deniz suyunun kendisi olan, özgün bir balık türü olduğu sonucuna götürmüştür. Onları daha da mistik kılacak şekilde ringa balıkları, ölürken sanki çığlık atıyormuşçasına çok tiz bir ıslık sesi çıkarıyor gibi görünmektedir, esasında ise bu muhtemelen yüzme kesesinden çıkan havanın sesidir.

Küçük balık, deniz kıyısında yaşayan insanların dikkatini, sürüler ışık yansıtacak kadar yoğun olduğu için meydana gelen ve ringa şimşeği olarak bilinen bir olgu sebebiyle de çekmişti:

> Geceleri denizde gözleri lamba gibi parlar; dahası, bu balıklar hızlı şekilde hareket ettiğinde ve devasa sürü gidip geldiğinde, çalkalanan suda şimşek ışıltılarına benzerler. —Olaus Magnus, *A Description of the Northern Peoples*, 1555

Ringa balığını az miktarda tuzla muhafaza etmenin bir dizi yolu bulundu. Hollandalıların, bazen yeni ringa da denileṇ, ilkbahar başında veya sonbahar sonunda iç organları gemide temizlenen *groene haringen*, yani yeşil ringaları vardı. Ringa balığının kemikleri ayrılırdı fakat onu kürleyen enzimleri barındırması sebebiyle safra kesesinin balığın içinde bırakılması gerekirdi. Balıklar bundan sonra ılık tuzlu suya batırılırdı. Kısa süre içinde, ideal olarak da yirmi dört saat içinde yenilmeleri gerekirdi, bu yüzden yeşil ringa daha az tuz gerektirse de ticari değerleri sınırlıydı.

Hem et hem de balık için tütsüleme, tuz yokluğuna getirilmiş Kuzey çözümüydü. Tütsüleme için de tuz gereklidir ama az miktarda olması yeterlidir zira tütsüleme muhafazaya yardımcı olmaktadır. Tütsülemenin kökeniyse bilinmiyor. Romalılar peynirleri tütsüler ve tütsülenmiş Vestfalya jambonu yerdi. İlk balığın ne zaman tütsülendiği de bilinmemektedir. 1960'lı yıllarda Polonyalı bir arkeolog Znin bölgesinde, 8-10. yüzyıllar arasına tarihlediği bir balık tütsüleme merkezi bulmuştur. Keltler ve Cermenlerin tuz bulamama sorunu yoktu ancak onlar da soğuk kışların yiyecekleri ateşle ısınan odalarda tutmayı zorunlu kılması sebebiyle jambonlarını tütsülerdi.

Tütsülenmiş yemekler her zaman, kazara yaratıldıklarına dair efsanelerini de beraberlerinde getirirler: Genellikle köylü, yiyeceği ateşin çok yakınına asmıştır, sonra sabah kalkınca ona şaşkınlık verecek şekilde görür ki....

İngiltere'nin Kuzey Denizi üzerindeki Doğu Anglia bölgesinden gelen ünlü bir ihraç ürünü olan kırmızı ringa, tuzlu su ve güherçileyle yapılan bir salamurada ıslatılır ve daha sonra meşe odunu ve turba kömürü üzerinde tütsülenir. Kırmızı ringanın keşfi, 1567 yılında Thomas Nash isimli bir Doğu Anglialı tarafından tasvir edilmişti. Nash, bu keşfin alışılmamış derecede fazla av toplamış Yarmouthlu bir balıkçı fazla ringayı bir kirişe astığı zaman ve tesadüfen odada epey dumanlı bir ateşin olması sonucunda gerçekleştiğini iddia ediyordu. Balıkçı sabah kalkınca şaşkınlık verecek şekilde görür ki beyaz etli balık, "ıstakoz gibi kırmızı" olmuştur.

Tuzlu suda ıslatılan ve arkasından turba kömürü ve talaş üzerinde tütsülenen bir mezgit balığı olan *Finnan haddie*, Aberdeen yakınlarındaki İskoç Kuzey Denizi kasabası Findon'da yapıldığı için başlangıçta *Findon haddocks* olarak adlandırılırdı. Bu balığın 18. yüzyıl ortalarına kadar alım-satımı yapılmazdı ancak çok daha eski tarihlerden itibaren bir hane tüketimi ürünü olmuş olabilir. Görece yakın tarihli olmasına rağmen yaygın bir

şekilde *finnan haddie*'nin de başlangıçta tuzlu balıklarını kulübelerinde dumanlı kömür ateşine çok yakın asmış balıkçılar tarafından kazara yapıldığı söylenmiştir.

16. yüzyıl itibariyle, hatta belki daha erken tarihlerde, İsveç ve Finlandiya arasındaki bir su kütlesi olan Bothnia Körfezi'nin İsveç kıyısında Baltık ringası için hafif kürleme yapılıyordu ve bu salamuralanmış balıklar *surströmming* olarak bilinir hâle geldi. Kuzey Denizi'ne göre daha az tuzlu olan Baltık Denizi'nde, İngilizlerin ve Hollandalıların yediği Atlantik ve Kuzey Denizi ringasına göre daha yağsız ve daha küçük bir ringa türü vardı. Hem Kuzey Denizi hem de Baltık Denizi'nde kıyısı bulunan İsveç'te bu balıklar tamamen farklı isimlerle bilinir. Baltık ringasına *strömming* adı verilirken Kuzey Denizi ringasına *sill* adı verilir. Bir dizi Baltık dilinde de bu ayrım vardır. Ruslar Baltık *salaka*'sından ve Atlantik *sel'd*'inden söz eder.

İsveç'te hâlâ anlatılan bir hikâyeye göre *surströmming,* tuzu tasarruflu kullanmaya çalışan İsveçliler tarafından tesadüfen keşfedilmişti. 17. yüzyılda, Otuz Yıl Savaşları adıyla bilinen, gerçekte elli yıl sürmüş aralıklı silahlı çatışmalar esnasında *surströmming,* İsveç ordusunun temel tayınlarından biriydi. Bu yiyecek bugün bile Ortaçağ'a ait bir kraliyet buyruğundaki talimatlara göre hazırlanır ve nisan ve mayıs aylarında, yumurtlamadan hemen önce yakalanan ringa balıklarından yapılmalıdır. Balığın başı ve iç organları çıkarılır fakat yumurta, 200 libre balık barındıran fıçıların içinde hafif salamuraya bırakılmış ringa balığının içinde tutulur. Balıklar on ila on iki hafta boyunca elli dört ila altmış dört Fahrenheit'lık ısıda fıçıların içinde fermente olmaya bırakılır. Ağustos ayının üçüncü perşembe günü üretilen balıkları pazara çıkarmaya izin verilir.

Başlangıçta balıklar fıçıdan çıkarılırdı fakat modern zamanlarda temmuz ayında konservelenirdi. Eylül'deki yeme zamanı itibariyle konserve üstten ve alttan şişmiştir ve patlamaya hazır gibi görünür. Konserve açılırken aile ilk tütsüleri almak üzere

etrafında toplanır. Günümüzde ailenin daha genç üyelerinden bazıları odadan kaçmaktadır. Konserveye açacak saplanır ve içinden beyaz, sütlü bir tuzlu su fışkırır; bu tuzlu su fermente elma şarabı gibi köpürür ve Parmesan peyniri ile eski bir balıkçı teknesinden gelen sintine suyunun karışımı gibi kokar.

Bu küçük ve kuvvetli balık her zaman ihtilafların konusu olmuştur zira tıpkı Romalıların garumu gibi, fermente olmuş ile çürümüş arasında cilveli bir şekilde gidip gelirler. Ancak garum gibi *surströmming* de gerçekte çürümemiş fermente olmuştur zira balığın içine batırıldığı tuzlu su, fermantasyon süreci devreye girinceye kadar kokuşmayı önler. Eğer doğru bir şekilde yapılırsa *surströmming*'in güçlü bir tadı vardır; kürlenmiş balık meraklılarının taptığı, işin daha başında olanların ise pek hoşlanmadığı bir tattır bu.

Surströmming'i yemek için şişkin, maviye yakın beyaz, küçük, başsız balığın karnı kesilir ve yumurtası çıkarılır. Yumurtayı cesaret gösterenlerden başka kimse yiyemez. Yayvanlaştırılan balık bir çatal yardımıyla sırtından sert bir şekilde ezilir ve ters çevrilir. Bundan sonra kemikle kolayca çıkarılabilir. Akabinde balığın içindeki şarap renkli fermente et, bir İsveç krakeri olan tereyağlı krisp üzerine patates püresiyle birlikte yerleştirilir. İsveçliler, un benzeri bir dokuya sahip küçük, uzun, sarı bir parmak patates kullanır; kuzey kışında hayatta kalmak için tasarlanmış bir türdür bu. İsveç'in kuzeyinde soğan da eklenir ancak güneyde bu gereksiz bir uzaklaşma olarak görülür. Tüm bu tatlar ve dokularla uygun şekilde harmanlandığında balık şaşırtıcı derecede hoş bir hâl alır. Geriye kalan tek soruysa kokunun evden nasıl çıkarılacağıdır ki kolay kolay gitmeyen koku akla şu soruyu getirir: "Böyle bir şey nasıl afiyetle yenmiş olabilir?" Son yıllarda bir İsveç firması Amerika Birleşik Devletleri'ne *surströmming* ihraç etmeye çalışmış ancak ABD hükümeti çürük olduğu gerekçesiyle bu ürünün ülkeye girmesini kabul etmemiştir.

Balığı muhafaza etmenin daha olağan yolu, bol miktarda tuz gerektiriyordu. Britanya hükümeti için çalışan Simon Smith, 1641 yılında ringa tuzlamayı betimlemişti. Buna göre ringa bağları ağlardan çıkarılır çıkarılmaz "tutucuların" eline geçiyor, onlar ise balıkları temizleyip kuru tuz kristalleriyle karıştırıyor ve fıçıya yerleştiriyordu. Fıçılar bundan sonra ringa suyunun çıkması ve tuzun çoğunun çözülmesi için bir gün bırakılıyordu. Arkasından daha fazla tuz ekleniyor ve fıçı kapatılıyordu. Smith'e göre tuzlu suyun ringa balığının batmadan yüzmesini sağlayacak kadar yoğun olması gerekiyordu. 500-600 ringa balığı alan bir fıçı, elli beş pint tuz gerektirirdi.

Kuzey dalyanlarının tuz kıtlığı, hem ringa hem de tuz ticaretini organize eden bir ticari grup tarafından çözüldü. 1250-1350 yılları arasında, kuzey Alman şehirlerinde bir küçük birlikler topluluğu oluşturuldu. 11.-15. yüzyıllar arasında konuşulan Almancadaki "paydaşlık" anlamına gelen *Hanse* kelimesinden türetilen Hansa Birliği adıyla bilinen bu topluluklar, ticari çıkarları doğrultusunda hareket edecek daha güçlü gruplar kurmak üzere kaynaklarını bir havuzda birleştiriyordu. Topluluklar, Baltık'ta korsanlığı durdurdu, ticareti yapılan kalemler üzerinde kalite kontrolünü başlattı, ticari yasalar hazırladı, güvenilir deniz haritaları sundu ve deniz fenerleri inşa etti ve başka seyrüsefer yardımları sağladı.

Hansa Birliği Kuzey'deki ringa ticaretinin kontrolünü eline almadan önce, turba tuzu çoğu zaman külle karışırdı ve kalitesiz, hatta çürümüş ringa balıkları yaygın şekilde satılırdı. *Le mèsnagier de Paris* şu tavsiyeyi veriyordu: "İyi salamurayla kürlenmiş ringa anlaşılabilir çünkü yağsızdır ve sırtı kalın, yuvarlak ve yeşildir, kötü olanlar ise yağlı ve sarıdır veya sırtları düz ve kurudur."

İnce, yuvarlak sırtlı olanlar fıçının üstünde hoş bir şekilde sergilenirken, yalnızca birkaç kat aşağıda düz ve kuru sırtlı

olanlar bulunuyordu. Hansalılar bütün fıçının kaliteli olmasını garanti etti. Kötü ringaları fıçının en altına koyanlara ağır para cezaları kesildi ve bu kişiler aldıkları parayı geri ödemeye mecbur tutuldu. Kalitesiz balıklar yakıldı ve başka balıkların onları yiyip bozulması korkusuyla denize de atılmadı.

14. yüzyıl itibariyle Hansalılar, Ren'den Vistula'ya kadar Orta Avrupa'nın tüm Kuzey denizlerinin ağızlarını kontrol ediyordu. İzlanda'da, Londra'da, Ukrayna kadar güneyde ve hatta Venedik'te teşkilatları vardı. Bu onlara Kuzey ülkelerine tedarik sağlamak üzere çok sayıda kaynaktan tuz alma imkânı veriyordu. 14. yüzyıl başlarında Portekiz tuzunun düşük fiyat ve hafif vergilerinin uzun mesafede taşımanın maliyetinden fazlasını karşıladığını anlayan Hansalılar, Danimarka ve Hollanda dalyanlarında satılmak üzere Setúbal beyaz tuzunu ithal etti. Yalnızca 1452 yılında 200 Hansa gemisi Le Croisic'te durup Baltık'a götürülmek üzere Guérande tuzu yükledi.

14. ve 15. yüzyıllarda, İsveç'in güneyindeki Fasterbö ve Skanör, önde gelen ringa üreticileri hâline geldi. Bu şehirler Hansa üyesi Alman Lübeck limanından tuz ithal ediyor ve kürlenmiş ringa balıklarını Avrupa geneline pazarlanmak üzere Lübeck'e geri ihraç ediyordu. Tüm bu ticaret Hansa gemileriyle gerçekleşiyordu. 15. yüzyılda güçlerinin zirvesinde oldukları sırada Hansalıların emri altında 40 bin gemi ile 300 bin kişi olduğuna inanılıyordu.

Bir dönem boyunca Hansalılar, kaliteyi temin eden ve ahlaksızca pratiklere karşı mücadele eden onurlu tüccarlar olarak epey değer gördü. Onlara doğudan geldikleri için Doğulular anlamında *Easterlings* denilirdi ki "teminat altına alınmış değer" anlamına gelen *sterling* [sterlin] kelimesinin kökeni de budur. Bask şehri San Sebastián'daki bir Ortaçağ liman bölgesinde bulunan bir cadde halen Hansalıların onuruna Esterlines Caddesi adını taşımaktadır.

Fakat zaman içinde, bütün iktisadi faaliyetleri kendi tekellerine almak isteyen acımasız saldırganlar olarak görülür hâle

geldiler ve tüccar sınıfı onlara isyan etti. Ringayı ve tuzu kontrol etmek, kuzey ekonomilerini kontrol etmek demekti. 1360 yılında Danimarkalılar ringanın kontrolü için Hansalılarla savaşa girdi ve kaybetti. 1403 yılı itibariyle Hansa Birliği, Norveç-Bergen'in tam kontrolünü elinde tuttuğu sırada, Kuzey Amerika'daki ringa ve tuz üretiminde tekele sahip olmuş durumdaydı ancak bu, isyancı Baltık devletleriyle devamlı savaştan azade bir şekilde olmamıştı. 1406 yılında Hansalılar Bergen'de doksan altı İngiliz balıkçıyı yakaladı, ellerini ve ayaklarını bağladı ve denize attı.

Baltık ringaları ortadan kalkmaya başladı –belki Baltık köylerinde çok fazla zina ediliyordu– ve Kuzey Denizi'nden elde edilen avlar hiç olmadığı kadar fazlalaştı. Birdenbire *strömming* yok oldu ve *sill* bollaştı. Bu, İngilizleri ve Hollandalıları güçlendirip Hansa Birliği'ni zayıflattı. Yavaş yavaş İngilizler ve Hollandalılar kartelin üstesinden gelecek kadar ekonomik ve askeri güç elde etti. Bu, özellikle sömürgeleştirme sonrasında Kuzey Amerika dalyanlarına sahip olmalarıyla mümkün oldu.

Fakat Hansa Birliği solup gitmeye başladıktan sonra Hollandalılar ve İngilizler halen rekabet hâlindeydi. Onların Avrupa'da lider hâline gelen ringa dalyanları –Hollanda tarafında Brielle, İngiliz tarafında Yarmouth– Kuzey Denizi'nin iki yakasında karşı karşıyaydı.

Ringa sürülerinin mevsimsel gelişi, hem İngiltere hem de Hollanda'nın ekonomileri açısından temel bir önem kazandı. Ortaçağ İngiltere'sinde her baharda, ringaların gelişini tespit etmek için Doğu Britanya'nın deniz tarafındaki önemli noktalarına gözcüler dikilirdi. Gözcüler, sürülerin haziran başında Shetlands'deki Crane Head'den çıkıp Eylül'de Yarmouth'a varıncaya kadar yüzdükleri yönü bir sopayla gösterirdi. Yarmouth'ta 14. yüzyıl gibi erken bir zamanda, 19 Eylül'den 10 Kasım'a kadar, ringa sezonunun bitimini ifade eden yıllık bir panayır düzenlenir ve bu panayır Avrupa'nın geri kalanından ringa tüccarlarını celp ederdi.

Venediklilerin tuz filosu gibi, Hollandalıların dev ringa filosu da Avrupa'da ve Karayiplerde İngiliz profesyonel donanmasına karşı sayısız savaşa girmiş silahlı bir deniz gücü olarak eğitilmişti. En sonunda 1652 yılında İngiliz donanmasını Hollandalıların ringa filosunu yok etti. Bir süre sonra Hollandalılar İngilizlerle barış yaptı. İngiltere'nin bir Hollanda kralı oldu. Fakat geride halen, kendi ringa filoları bulunan ve tuzu kontrol edip bir dünya gücü olma niyetleri çok güçlü olan Fransızlar vardı.

9

İyi Tuzlanmış Bir Altıgen

Charles de Gaulle, 1961 yılında yaptığı bir konuşmada, Fransız ulusunun yönetilemez karakterini açıklarken, "Kimse 265 çeşit peyniri olan bir ulusu kolay kolay bir araya getiremez," diyordu. Bu çeşitliliğin sebebi, Fransa hâline gelen alaşımın, sınırlı alanı içerisinde kayda değer bir iklim, topografya ve kültür çeşitliliğine sahip olmasıdır. Ulus, feodal krallıklar üzerinde yavaş yavaş inşa edilmiştir. Burgonyalılar ve Provensliler, Almanca konuşan Alsaslılar, Keltçe konuşan Bretonlar, Basklar ve Katalanlar ona dahildi. Fransızların vereceği isimle Altıgen'in sınırları, Çukur Ülkeler, Ren, Alpler, Akdeniz, Pireneler, Atlantik ve Fransızların hiçbir zaman "İngiliz" adını kullanmayacağı, basitçe, uzun ve dar yapısına gönderme yaparak giysi kolu anlamına gelen *La Manche* [Manş] adını vereceği İngiliz Kanalı arasındaydı. Bu Altıgen tuz yönünden zengindi: Kaya tuzu, tuzlu su pınarları ve hem Akdeniz hem de Atlantik denizi tuzu bulunuyordu.

Muhtelif Ortaçağ ve Rönesans Fransız krallıklarının kraliyet sofraları *nef* denilen dev, şatafatlı, gemi şeklindeki masa süsleriyle, bu örnekte üzerine tuz konulan mücevherli çanaklarla kurulurdu. Bir nef hem bir tuzluk hem de "devlet gemisinin" bir sembolüydü. Tuz hem sağlığı hem de korumayı sembolize ederdi. Verdiği mesaj, yöneticinin sağlığının ulusun istikrarı demek olduğuydu.

1378 yılında Fransa kralı V. Şarl, nefin nereye konulacağı şeklinde sıkıntı verici bir soruyu gündeme getiren bir ziyafete ev sahipliği yaptı. Kralın önünde mi yoksa misafiri, Prag doğumlu Kutsal Roma İmparatoru IV. Karl'ın yanında mı olmalıydı? Belki de aynı yılın ilerleyen kısımlarında babasının ölümü üzerine imparator olacak olan ve burada IV. Karl'a eşlik eden Cermenya Kralı Wenceslaus'un önünde olmalıydı? En sonunda masaya üç monarkın her birine birer tane düşecek şekilde üç büyük nef konulması gerektiğine karar verildi.

Hem kaba savurganlığı hem de Fransa'yla olan Yüz Yıl Savaşı'nı donuk şekilde sürdürmesi sebebiyle popüler olmadığı düşünülen 14. yüzyıl İngiliz monarkı II. Richard, sofrasında gemi güvertesinde Fransa bayrakları sallayan sekiz küçük adam şeklinin olduğu bir nef bulundururdu. Bu sıra dışı nef, tanık olanların hayranlığından yoksun kalmazdı zira Richard iki bin şef çalıştırırdı ve günde 10 bin ziyaretçi karşıladığı, bunların çoğunun akşam yemeğine kaldığı söylenirdi.

15. yüzyılda Berry Dükü Jean, ziyafet sofrasında içine yalnızca tuz değil aynı zamanda karabiber ve bazı anlatılara göre toz hâline getirilmiş tek boynuzlu at boynuzu da olan altın bir gemi bulundururdu. Gerçekteyse birinin herhangi bir zamanda tek boynuzlu bir at görmüş olup olmadığı şüpheli olduğundan, bu toz gerçekte balinanın tek boynuzlu akrabası olan bir denizgergedanının dişinden gelmiş de olabilir. Tek boynuzlu atın boynuzunun panzehir olduğuna inanılırdı ve bu yüzden pek çok monark yemek zamanında yakınlarında ondan olmasını isterdi. Bazı neflerde aynı amaç doğrultusunda, aslında köpekbalığı dişi olan "yılan dili" de bulunurdu. Neflerin bölmeleri sık sık bloke olurdu.

Yalnızca gemi biçimindeki değil her biçimdeki süslü tuzluklar popülerdi. Önde gelen bir sanat destekçisi olan Berry Dükü, 1415 yılında nefine ilave olarak, sanatçı Paul de Limbourg'dan altın kapaklı ve dört incisi bulunan safir tokmaklı akik rengi bir tuzluk aldı.

16. yüzyılda, İtalyan ürünlerinin epey moda olduğu bir dönemde, Floransalı Yüksek Rönesans heykeltıraşı ve sarrafı Benvenuto Cellini, daimi savaş yapıcı ve doyumsuz bir sanat düşkünü olan Fransa Kralı I. François için bir tuzluk yaptı. Tuz tabağı deniz tanrısı Neptün figürü ile yer tanrıçası arasında duruyordu: Tuz, iki kaynağı olan deniz ve yerin arasındaydı. Neptün'ün dizinde küçük bir karabiber gözü bulunan bir tapınak vardı.

Benvenuto Cellini'nin I. François için yaptığı tuzluk.
Kuntshistorisches Müzesi, Viyana

Büyük Tuz olarak adlandırılan şatafatlı bir tuzluğa ilave olarak, tabaklar değiştikçe daha küçük tuzluklar da masadan kaldırılır ve yerlerine yenileri getirilirdi. Büyük Tuz, yemek boyunca efendi ya da ev sahibinin yahut en onurlu misafirin yanında kalırdı.

Tuza parmakla dokunmak kaba hatta bazen talihsiz bir şey olarak görülürdü. Tuz, tuzluktan bıçağın ucuyla alınır ve yemek tabağına küçük bir yığın hâlinde konulurdu. Bazı Ortaçağ ve Rönesans tabaklarında küçük bir tuz çukuru bulunurdu.

Sofraya tuz koymak zengin adamların lüksüydü ama bütün sınıflardan insanlar tuzlu yemekler yerdi. 1268 yılında, aşçılık mesleğinin kurallarını listeleyen Meslekler Kitabı anlamındaki *Livre des métiers*, pişmiş etin tuzlanmaması hâlinde yalnızca üç gün tutulabileceğini söylüyordu. *Le mèsnagier de Paris*'de yalnızca tuzlanmış balina değil aynı zamanda sığır, koyun, geyik, sakarmeke (bir su kuşu), kaz, yaban tavşanı ve çok sayıda domuz ürünü için de tarifler bulunuyordu. Her ne kadar tuzlama çoğu zaman evde yapılsa da bu genellikle kadınların işi değildi. Çinliler gibi Ortaçağ Fransızları da kadınların bulunmasının fermantasyon için yıkıcı olabileceğine inanıyordu. Fransızcada adet dönemindeki bir kadının *en salaison*, yani tuzla kürleme hâlinde olduğu söylenirdi. Bir kadının, bizzat kendisi fermantasyon hâlindeyken, fermente olan yiyeceklerle dolu bir odada olması tehlikeliydi. İnsanlar "bu yağı bozar," derdi. Başlangıçta tuzlama, yiyeceği kış boyu saklamanın bir yoluydu ancak Ortaçağ itibariyle bu tür yiyecekler yıl boyu yenirdi.

> Haziran ve temmuz aylarında tuzlanmış sığır ve koyun eti parçaları, sabahtan akşama kadar, yahut bir gün veya daha uzun süre tuzda bekletildikten sonra, yeşil soğanlı suda iyi pişirilmelidir. —Le Mèsnagier de Paris, 1393

Fransızların tuzlu yiyeceklere olan sevgisinin tipik örneği olan bir yiyecek, Alsas ve Loren bölgelerinin şukrut (*choucroute*) isimli yemeğidir. Almancada Elsass olarak bilinen Alsas, Kutsal Roma İmparatorluğu'nun bir parçasıydı ve Fransa bu bölgeyi Altıgen'ine ancak 1697 yılında kattı. Alsas dili Almancanın bir lehçesidir. *Choucroute*, Almanca *sauerkraut* kelimesinden evrilmiş gibi görünmektedir. Ancak kültürlerindeki Alman kökenlerini kabul etmeye direnç gösteren Fransızlar, Çinlilerin lahanayı tuzladığını, Tatarların da bunu yaptığını ve yabancı yemeklerinin her zaman favori Fransız kaynağı olan

Catherine de Médicis'in bu yemeği ülkeye getirdiğini iddia eder. Catherine, geleceğin Fransız Kralı II. Henri'yle evlenen ve onun ülkesine çok sayıda İtalyan yemek fikriyle taşınan bir 16. yüzyıl Floransalısıydı.

Fransızlar arasında yaygın bir halk efsanesine göre süperstar Sarah Bernhardt, Paris'te bulunan bir Çin restoranına gider ve şukrut sipariş eder. Garson gidip şefi getirir, şef ise biraz içerleyerek "Burası bir Çin restoranı hanımefendi," der.

İddiaya göre oyuncu, "*Mais oui, Monsieur* [Evet ama bayım]," diye cevap verir, "Şukrut bir Çin icadıdır."

Çinliler bu yemeği icat etmemiş olabilir. Biliminsanları, erken dönem avcılarının lahanaya benzer bir yaprağı pişirdiğine dair kanıtlar bulmuştur. Fakat Çinliler binyıllar boyunca sebzeleri turşulamıştır ve lahana da kullanılan ilk sebzelerden biri olmuştur.

Romalılar lahana turşusu yapardı ve büyük lahana tutkunlarıydı. Cato, kadınların genital bölgelerinin lahana yiyen birinin idrarıyla ıslanması hâlinde uzun, sağlıklı bir hayatlarının olacağını iddia ederdi. Cato sağlık meselelerinde kendisine kulak kabartılan biriydi zira ömrün kısa, çocuk ölümü oranlarının yüksek olduğu bir çağda seksen yıldan fazla yaşamıştı ve yirmi sekiz oğlunun olduğunu iddia ediyordu; bunların hepsini de tuz ve sirkeyle lahana yemesine bağlıyordu.

Diğer tarafta, 15. yüzyıl Cremona'sından Platina, lahanaya karşı ikazda bulunmuştu:

> Lahananın sıcak ve kuru bir doğasının olduğu, bu sebeple de melankoliyi arttırdığı, kâbus görmeye sebep olduğu, fazla besleyici olmadığı, gazı sebebiyle mideye bir miktar, kafaya ve gözlere ise çok zarar verdiği ve görme yeteneğini azalttığı, üzerinde mutabakata varılmış hususlardır.

Alsas dilinde şukrut için kullanılan *surkrut*, Almancada lahana turşusu anlamında kullanılan *sauerkraut* kelimesine

benzemektedir. Her iki kelimenin de anlamı aynıdır: ekşi veya turşulanmış ot. XIV. Louis'nin üvey kız kardeşi Alman prensesi Palatine'in bu yemeği Versailles Sarayı'na getirdiği iddia edilir. Palatine, Almanya'daki kız kardeşine "Vestfalya tipi çiğ jambonları da burada moda yaptım. Şimdi herkes ondan yiyor ve Alman yemeklerimizin de çoğundan –lahana turşusu, şekerli lahana ve domuz yağlı lahana– yiyor ama kalitelilerinden bulmak zor," diye yazmıştır. Almanya'dan lahana tohumları gönderilmesini de istemiş fakat yine de bu sebzenin kumlu Fransız topraklarında iyi yetişmediğinden yakınmıştır.

Alman toprağına en yakın olan yer, Ren'in batı yakası olacaktı: Alsas. *Als* kökünden gelen *Alsace*, orijinal olarak "tuz yurdu" anlamına gelmiş olabilir. Alsas kaya tuzu yüksek klorür konsantrasyonu içermeyip kayda değer miktarda, potas diye bilinen potasyum klorür içerir ve modern zamanlarda Alsaslıların Ren'de gübre amaçlı potas çıkarması ve sodyum klorür yığması önemli bir çevre sorunu hâline gelmiştir.

1766 yılına kadar Loren, adını 9. yüzyıl kralı Lothair'den alan bağımsız Lotharingia krallığıydı. Fransa'nın ele geçirmesinden çok önce Loren, Almanya'nın çoğundan daha yoğun tuzlu su çıkarılan ve tarih öncesi zamanlardan beri kullanılan tuzlu su pınarlarının zenginliğiyle halihazırda nam salmıştı. Loren'in Seille Vadisi'nde Keltler zamanından beri tuz üretilirdi. Adı "tuzlu" anlamına gelen Seille, Moselle'in koludur. Kelt tuz madeni terk edilmişti ancak 10. yüzyılda Lotharingialılar tuzlu suyu odun ateşlerinde kaynatmaya başladı. Tuz, Moselle üzerinden Alsas, Almanya ve İsviçre'ye taşınabildi. "Choucroute", "surkrut", ve "sauerkraut"un hepsi de Loren tuzuyla yapılıyordu.

Surkrut, özel vesilelerle –düğünler ve devlet ziyafetleri– hazırlanan bir yemekti. 16. yüzyıl itibariyle Alsas'ta *surkrutschneider* olarak bilinen bir meslek grubu vardı. Kelime anlamıyla lahana turşusu terzileri olan surkrutschneider'ler, lahanayı doğrayıp anason tohumu, defne yaprağı, mürver, rezene, yaban

turpu, kekik otu, karanfil, kimyon ve başka otlar ve baharatlarla birlikte fıçıların içinde tuzlardı. Her surkrutschneider'in kendine ait gizli bir tarifi vardı.

18. yüzyılın başı itibariyle Fransızlar surkrut için kendi kelimelerini türetmişti: *sorcrotes*. 1767 yılında ansiklopedist ve filozof Denis Diderot bir mektupta "saucroute"tan bahsediyordu ve en sonunda 1786 yılında, Fransız Devrimi'nin arifesinde ilk kez *choucroute* kelimesinin kullanıldığı görüldü. O tarih itibariyle şukrut genellikle başka tuzlanmış yiyeceklerle karıştırılarak veya onların altına serilerek servis edilirdi ve bu yemek tabağına *choucroute garnie* denilirdi. İlk zamanlarda tuzlanmış balıkla, özellikle de ringayla servis edilirdi. Fakat tedrici olarak tuzlanmış balığın yerini tuzlanmış etler –terbiye edilip tuzla kürlenmiş lahananın olduğu büyük bir tabağın üzerine bir şölen havasında yığılmış sosis ve kürlenmiş domuz eti çeşitleri– aldı. Şarap, tuz ve tuzlanmış etler gibi şukrut da Alsas için önemli bir uluslararası ticaret metasıydı.

Sauerkraut'un kıta sahnesine dikkat çekici şekilde çıkışı 1753 yılında, bir İngiliz doktorun amiralliğe bu yiyeceğin iskorbüt hastalığını engellediği bilgisini vermesiyle yaşandı. Pek çok Ortaçağ Avrupalısı Cato'nun lahananın sağlığa yararları hakkında söylediklerine kulak vermiş, onun yapraklarından yakılar ve öksürük ilaçları türetmişti. 1569 yılında Kutsal Roma İmparatoru II. Maximilian'ın lahana yakıları sürülmesiyle iyileştirilmesi çok geniş bir alanda duyulmuştu.

Bir kez daha, lahana ilaç olarak kullanılmaya başlandı. Britanya donanması, tüm kraliyet gemilerinin *sauerkraut* tedarik etmiş hâlde denize açılabilmesini sağlamak üzere Britanya limanlarında "sauerkraut depoları" kurdu. Kaptan James Cook, müretteba-tına her öğünde bu yemekten verdirirdi. Aynı zamanda Paris'te kanal boyunca kraliyet

sarayının ziyafet yemeği olarak kaldı. Babası Loren hanedanından olan Marie Antoinette, saraydaki önde gelen şukrut taraftarıydı. Aşağıdaki klasik 20. yüzyıl başları tarifi, o günden bu yana az bir değişim geçirmiştir:

Şukrutu bir şarküteriden veya hazır yiyecek dükkânından tüketmeye hazır şekilde alabilirsiniz ama kırsalda bu yiyeceği bulmak kolay değildir. Bu sebeple şukrutun mümkün olan en basit tarifini veriyoruz.

Yuvarlak ve şekli düzgün bir beyaz lahana alın, yeşil veya solmuş yapraklarını çıkarıp lahanayı temizleyin, dört parçaya bölün ve kalbi meydana getiren kalın tarafları çıkarın. Arkasından lahanayı saman gibi kalın dilimler hâlinde kesin ve aşağıdaki salamurayı hazırlayın:

Önceden içinde beyaz şarap bulunan küçük bir fıçı alın, iyice temizleyin ve altını bir kaba tuz tabakasıyla kaplayın; sonra bunun üzerine küçük şeritler hâlinde kesilmiş bir lahana tabakası koyun; üzerine ardıç meyveleri ve bazı yerlerine de karabiber serpin, dağılmasına izin vermemek kaydıyla tabakayı iyice bastırın; üstüne bir kat daha tuz, bir tabaka lahana, ardıç meyveleri ve biber ekleyip iyice bastırmaya özen göstermeye devam edin.

Bir düzine lahana için yaklaşık iki libre tuz gerekecektir. Fıçının yalnızca dörtte üçü dolu olmalıdır. Şukrutu bir parça gevşek dokunmuş bezle, arkasından da fıçının içine tam oturan tahta bir kapakla örtün. Kapağın üzerine 30 kiloluk ağırlık koyun. (Eğer ağırlığınız yoksa bir kaya ya da kaldırım taşı kullanın.) Fermantasyon başladıktan sonra –ki bu kısa süre sonra olacaktır– kapak düşer ve tuzun şekillendirdiği suyla kaplı hâle gelir. Bu suyu dökün ama kapağın üzerinde bir miktar bırakmaya dikkat edin.

Şukrutu ayın sonunda kullanabilirsiniz ama bir miktar aldıktan sonra bezi ve kapağı yıkayıp değiştirmeye dikkat etmeniz,

alınanın yerine gelmesi için de en üste bir miktar taze su eklemeniz gerekir.

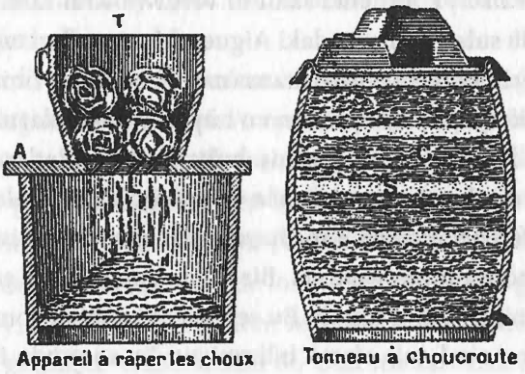
Fermantasyon şukruta kötü bir koku verecektir ama bu sizi endişelendirmemelidir çünkü servis yapmadan önce şukrutu az bir suyla yıkarsınız ve kötü koku kaybolur.

Choucroute garnie: Şukrutu yıkayın, suyunu birkaç kez değiştirin ve elinizle iyice sıkın; tamamen süzülüp içinde su kalmadığı zaman, altına bir parça domuz yağı koyarak bir güveç hazırlayın (yağlı taraf tabağa değmelidir). Üzerine fazla sıkılaştırılmamış bir şukrut yatağı, tuz, karabiber, ardıç meyveleri, biraz kızartma yağı, küçük bir dilim *lard maigre* [domuz pastırması biçiminde göğüsten kesilen bir parça], küçük bir sosis ve yarım çiğ *cervelas* [tamamen domuzdan yapılmış ve genelde sarımsakla çeşnilendirilmiş tıknaz bir sosis. İsmi *cervelle*, yani domuz beyninden gelir ancak bu artık ender olarak içine konulmaktadır] koyun. Daha sonra bir kat daha şukrut, tuz, karabiber, ardıç meyveleri, kızartma yağı, lard maigre, sosis, cervelas koyun ve hiç şukrut kalmayıncaya kadar bu şekilde devam edin. Ortaya çıkan bütünü bir şişe beyaz şarap ve iki bardak et suyuyla ıslatın. Üzerini kapatın ve düşük ısıda beş saat pişirin.

En sonunda üst kısımdaki yağı alın ve bir kaşıkla şukrutun üzerine kuvvetlice bastırın. Arkasından güvecin üzerine bir tabak koyun ve şukrutunuzun pate gibi çıkması için güveci ters çevirin.

İki libre şukrutu iki ya da üç kişi tüketebilir. Sonraki gün tekrar ısıtılması daha iyi olacaktır. —Tante Marie, *La veritable cuisine de famille* [Gerçek Aile Mutfağı], 1926

Plinius zamanında Peccaius isimli bir Romalı lejyoner, Galya'da savaşan muazzam büyüklükteki Roma ordusunun ücretlerini ödeyecek parayı elde etmek için Rhône Nehri'nin ağzında bir



Larousse Gastronomique'*in 1938 baskısında,*
Prosper Montagné'nin nasıl şukrut yapılacağını gösteren şeması.

deniz tuzu göleti kurdu. Camargue adıyla bilinen bataklığın da bulunduğu sulak bölge, tuz yapımına hayli elverişliydi. İtalyanlar, hem Akdeniz üzerinde hem de Galya'ya ve daha ileride Fransa'ya açılan nehrin üzerinde bulunan Rhône ağzının tuz yapımında ideal bir yer olduğunu kabul etmişlerdir. Cenevizlilerin Hyères'de kendi tuz madenlerine sahip olduğu yere yakın bir mesafede öteki İtalyanlar, özellikle de Toskanalılar, Rhône ağzındaki tuzlalara yatırım yapmışlardır.

13. yüzyılda, Albi kasabasında yerleşik olan ve Albililer olarak bilinen bir grup dinsel aşırılık yanlısı, Papa III. Innocentius'a bölgeyi "sapkınlardan" temizlemek üzere bir dizi Haçlı Seferi başlatması için ilham verdi. Efsaneye göre bir Haçlı, bir sapkının gerçek inançlıdan nasıl ayrılacağı sorulduğunda, "Hepsini öldürün. Tanrı kimin ne olduğunu bilir," diye cevap vermişti. Bu yaklaşımdan doğan kaos, Albili Savaşları olarak bilinir. 1229 yılında 15 yaşındaki Fransız Kralı IX. Louis, ülkesinin Albililere karşı yürüttüğü seferi sonlandıracak bir anlaşma imzaladı ve bu anlaşmayla Rhône Nehri ağzı Fransız kraliyetine bırakıldı.

Bu, Fransa'ya Akdeniz sahilini verdi ve Kral Louis 1246 yılında, "ölü sular" anlamındaki Aigues-Mortes adını taşıyan, surlarla çevirili bir şehir olan, Fransa'nın ilk Akdeniz limanını kurdu. Bu ölü sular, şehri çevreleyen büyük istihkâmların ötesinde, Akdeniz'de inşa edilmiş geniş buharlaşma göletleri boyunca uzanıyordu. Louis, tuz geliriyle Ortadoğu'ya düzenlenecek bir Haçlı Seferi'ne öncülük etme hayalini finanse etmek istiyordu ve iki sene sonra bunu yaptı da. Bir Mısır limanını ele geçirdikten sonra yenildi ve esir alındı. Bu sebeple o tarihten sonra Fransız tarihinde Aziz Louis olarak bilinmiştir. En sonunda 1254 yılında Fransa'ya döndüğünde, tuzlaları, uzun pembe flamingoların içinde yürüdüğü beyaz göletleri halen tuz üretiyor ve devlet geliri meydana getiriyordu.

1290 yılında kraliyet, yakınlarda bulunan Roma tuzlaları alanı Peccais'yi satın aldı ve ikisi birlikte, İbiza ve Kıbrıs'tan sonra Akdeniz'deki üçüncü en büyük tuz üretici hâline geldi. Aziz Louis'nin Akdeniz tuzlalarının kraliyet geliri için kontrol edilmesi fikri, bir gün Fransız kraliyet yönetiminin en büyük felaketlerinden biri olarak hatırlanır hâle gelecekti.

Akdeniz tuzlaları, ürünlerini Rhône'dan Lyon gibi uzak noktalara kadar sevk ediyordu. Tuz, Provence dağları üzerinden, Roquefort-sur-Soulzon gibi daha yakın hedeflere kara yoluyla da taşınıyordu.

Fransa'yı 265 peynir türünün olduğu, yönetilemez oluşuyla kötü nam salmış bir yer hâline getiren, inekler, keçiler veya koyunlarla birlikte ülkenin her yerinde tuzun bulunmasıydı. Fransız peynir üreticileri ne zor ne de orijinal bir iş çıkarmaya çalışıyordu. Hepsinin çabası sütü, bir gıda kaynağı olarak korumanın bir yolunu sağlamak için tuzda muhafaza etmekti. Fakat farklı gelenekler ve iklim koşullarıyla birlikte, tuzlanmış kaymağın

265 farklı biçimi ortaya çıktı. Bir noktada muhtemelen bundan çok daha fazla türev vardı.

Çarpıcı kaya çıkıntılarının ve ince bir yüzey toprağının bulunduğu dağlık bir bölge olan Aveyron'da yapılan peynir, meşhur tuz kaynağı kadar eskidir. Plinius, Akdeniz sahilinin üstündeki dağlardan gelen ve muhtemelen bugünün ünlü rokfor (Roquefort) peynirinin öncüsü olan bir peyniri överdi. Belgelenmemiş olmasına rağmen yaygın şekilde inanılan bir efsaneye göre Şarlman, 778 yılındaki felaket getiren İspanyol seferi sonrasında bu bölgeden geçmişti. Yakınlardaki St. Gall manastırının keşişleri imparatora rokfor peyniri ikram etmiş, imparator da hemen tiksindirici bulduğu küflü mavi kısımları kesip çıkarmaya koyulmuştu. Keşişler, imparatoru mavi kısmın peynirin en iyi kısmı olduğuna ikna etmişti: Bu çaba karşılığında, 814 yılında ölünceye kadar kendisine her yıl iki tekerlek rokfor peyniri temin etmek gibi maliyetli bir görevle ödüllendirilmişlerdi.

Eski peynir, adını en büyük kasabası olan St. Affrique'ten alan saklı bir dağlık bölgenin kayalık bayırlarında otlayan koyunların sütünden üretilirdi ve hâlâ da bu şekilde üretilmektedir. Her ne kadar St. Affrique'in nemli bir iklimi olsa da toprağı mahsul vermemektedir zira gözenekli kireç kayaları nemin çoğunu emmektedir.

Çiftçiler sütü toplar, peynir mayasıyla kaymak hâline getirir, sonra da kesilmiş sütleri elle alıp kalıplara dökerdi. Kesilmiş peynirlere küflü ekmeklerin rendelenmesiyle yapılan bir toz serpilirdi. En azından 17. yüzyıldan beri, küf, yarı buğday ve yarı çavdardan yapılan büyük bir yuvarlak ekmekten çıkardı. Muhtemelen daha önceleri başka ekmekler kullanılıyordu. Ekmek, peyniri eskiten nemli mağaralarda aynı yerde tutulur, birkaç hafta içinde maviye döner ve peynir yapımı için toz hâline getirilirdi. Kırıntılar peynirin içinde fermente olup baloncuklar oluşturur, birkaç hafta sonra onlar da mavi renk alırdı.

1411 yılında Fransa tahtı, yalnızca Roquefort-sur-Soulzon'da yapılan peynire Roquefort peyniri denilebileceğini bildiren bir patent verdi. Roquefort-sur-Soulzon, Combalou Platosu isimli bir kayalığın yakınında bulunan, az sayıda ailenin yaşadığı küçük bir köydü. Köyün altındaki mağaralarda, yeraltı pınarlarından gelen ısı ve nem kayalara hapsolmaktadır. Fakat hava, kayalardaki yarıklar üzerinden devamlı olarak dolaşıma girmekte, *fleurines* adı verilen havalandırma borusu benzeri tüneller meydana getirmektedir. Peynir mahzenleri, pınarların nemlileştirdiği ve "fleurine"lerin havalandırdığı doğal mağaralarda, kayaların otuz metre içinde inşa edilirdi.

Mahzenin ortamı serin, aşırı nemli ve küflüdür. Sıcaklık sabittir: yıl boyu geceleri ve gündüzleri yaklaşık kırk beş fahrenheit derece. Kaya duvarları, elle yapılmış eski ahşap kirişler, peynirlerin eskitildiği ahşap raflar: bunların hepsi nemin etkisiyle devamlı olarak kayganlık derecesinde ıslaktır. Kayalar, küf ve yosun modelleriyle dolu bir manzara sunmaktadır ve modern zamanlarda bu büyümenin peynirin tadının gelişmesi için temel önemde olduğu keşfedilmiştir.

Burada yine karşımıza tesadüfi bir keşif hikâyesi çıkmaktadır: Dalgın bir çoban çocuk, peynir kaymağı ve çavdar ekmeğinden oluşan öğle yemeğini bir mağarada unutmuş ve haftalar sonra rokfor peynirini keşfetmiştir. Hikâye sonradan uydurulmuş olsa bile bu peynirin nasıl yapıldığına dair makul bir tasvir sunmaktadır. Ancak peynirin ticari değerinin olması için bir süre kalması gerekir. Aigues-Mortes tuzu, eskitmenin başlangıcında peynirlerin üstüne ovularak dökülür. Yirmi dört saat sonra peynir ters çevrilir ve işlem tekrarlanır. Tuz erir ve peynirin içine girmeye başlar. Parma peyniri gibi rokfor da fazla tuzlu bir hâl alır ve bu hakkaniyetsiz bir şekilde peynire tuzluluk ünü vermektedir. İlk yemek gazetecisi olduğu söylenen 18. yüzyıl Fransız'ı Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, peynirin içkinin yanına koymak için tuzlu bir meze olduğunu

ileri sürerdi: "Susuzluğunu kızıştırmak isteyenler için rokfor peyniri, ayyaş bisküvisi sıfatını her şeyden daha fazla hak eder."

Basklar, Keltlerle olan uzun savaşlarında jambon yapmayı öğrendiler; sonra da jambon seven Romalılarla olan uzun barışlarında onları pazarda satmayı öğrendiler. *Jambon de Bayonne* yahut Bayonne jambonu, hiçbir zaman Bayonne'da yapılmadı fakat Adour Nehri'nin ağzındaki Bask limanı Bayonne'dan gemilere yükleniyordu. Bununla birlikte her ne kadar Basklar bunun kendilerinin olduğu konusunda ısrar ederek kimseyi şaşırtmasa da gerçekte jambonun bir Bask yiyeceği olup olmadığı hiçbir zaman açık olmamıştır. Modern Fransa, hakkındaki ilk yazılı metinlerin 6. yüzyıla ait olduğu ünlü Bayonne jambonunu, bütün Fransız Bask bölgesi ile komşu Landes, Béarn ve Bigorre bölgelerinden parçaların oluşturduğu bir alan olan Adour havzasında yapılan bir ürün olarak tanımlamıştır.

Şu oldukça açıktır ki bu ürünün yapımında kullanılan tuz Basklara ait değildir. Béarn'dan, yani Bask ülkesine birkaç kilometre mesafedeki Salies-de -Béarn yahut Béarn tuzlaları adı verilen bir köyden gelmektedir. Ortaçağ efsanesine göre bir avcı bir yaban domuzunu yaralamış ve bataklığa kadar kovalamıştı. Hayvanı suda yatar hâlde bulduğu an itibariyle domuz tuzda muhafaza edilmiş vaziyetteydi. Hamburg yakınlarındaki Lüneburg tuzlu su pınarları hakkında da bunun neredeyse aynısı olan bir efsane vardır ve bir domuz kâşifi tarafından yapıldığı varsayılan kadim bir jambon, belediye sarayında sergilenmektedir.

Adour havzası boyunca tuz yapımında kullanılan çömlek kırıkları bulunmuştur ve bunlardan bazıları MÖ 1500 gibi erken bir zamana tarihlenmektedir. Salies de Béarn'a yürüme mesafesinde de kırık Roma çömlekleri bulunmuştur.

Salies de Béarn'in merkezindeki o noktaya yaralı bir yaban domuzu gerçekten düşmüş olsun ya da olmasın, bu köyde o zamandan beri milyonlarca domuz tuzlanmıştır. Kasaba, çıkan tuzlu suyu yakalamak için büyük bir havuzun inşa edildiği bir doğal tuzlu su pınarı civarında büyümüştür. Havuz, kovalarla inebilmeyi kolaylaştırmak için basamaklarla çevrelenmiştir. Bu havuzdan en eski bahis 12. yüzyıla aittir ve Salies'deki bütün dar, rüzgârlı sokaklar oraya çıkar.

Bir kasaba yetkilisi, tuzlu su yoğunlaşmasını havuza bir yumurta bırakarak test ederdi. Yumurta yüzdüğü zaman tuz yapımı başlayabilirdi. Haftada bir veya iki tanzim mümkündü. Bazıları ellerinde bir kovayla havuza bizzat inerdi fakat ailelerin çoğu tuzlu su toplamak için *tiradous* denilen kişilerden tutardı. Kullandıkları *sameaux* denilen büyük ahşap kovalar resmi bir ölçüm birimiydi ve her biri doksan iki litre (yirmi dört galon) tuzlu su tutuyordu. Her tanzimde hanelerin her birine yirmi altı *sameaux* hakkı verilirdi.

Zil çaldığında *tiradous* denilen kişiler basamaklardan aşağı doğru koşarak tuzlu suya iner, bunları *sameaux*'larına toplar ve bu ağır, yirmi dört galonluk yükleriyle evlerine geri koşarlardı. Her biri bunu yirmi altı kez ve mümkün olduğunca hızlı bir şekilde yapardı zira öteki ailelerle yarış hâlindeydiler ve havuzun en altındaki en yoğunlaşmış tuzlu su, en süratli *tiradous* tarafından toplanırdı. Daha sulu olan tuzlu suların buharlaşması daha uzun zaman alırdı, bunlar daha fazla odun ateşi gerektirirdi ve dolayısıyla daha az kârlıydı.

Her evin önünde, *tiradous* denilen kişilerin tuzlu suyu, yenilerini getirmek için geri koşmadan önce hızlı ama dikkatli bir şekilde içine dökeceği taş bir kuyu bulunurdu. Evin altında bulunan bir oyuk meşe tomrukları kanalı, bodrumda, tuzlu suyun kaynatılacağı tuz üretme dükkânına açılırdı.

Bu topluluk kaynağına dahil olma şansı verilen ailelere *part-prenants* denilirdi. Bir "part-prenant"ın orijinal ailelerden

birinin neslinden gelmesi gerekirdi ancak kimse bu ailelerin tam olarak ne zaman ortaya çıktığını veya bunlardan kaç tane olduğunu bilmiyordu. Bir kanun ilk kez 11 Kasım 1587 tarihinde, geleneğin ortaya çıkmasının üzerinden halihazırda yüzyıllar geçmişken çıkarılmıştı. Bernez dilinde yazılan bu kanun, grubu tanımlıyor ve eski ailelerin soyundan gelenlerin yalnızca kasaba surları içinde ikamet etmesi hâlinde part-prenant haklarına sahip olduğunu ifade ediyordu. Eğer bir kadın bir "yabancıyla" –kasabanın dışından biriyle– evlenirse çocukları yalnızca yarım istihkaka, yani on üç sameaux'ya sahip olacak, gelecekte onların neslinden gelenlerse hiçbir şey alamayacaktı. Fakat bir erkek kasaba dışından bir kadınla evlenebiliyordu ve kendisi ve soyundan varisleri tam istihkak alıyordu. 14. yüzyılda iki yüz part-prenant aile vardı fakat Fransız Devrimi'nin gerçekleştiği tarih itibariyle Salies de Béarn'daki part-prenant aile sayısı sekiz yüzü bulmuştu.

Akdeniz sahilinde, Aigues-Mortes'un batısında, Katalan ülkesinin İspanyol sınırı yakınlarında, Collioure balıkçılık köyü vardı. Collioure halkı yaşamlarını şarap ve tuzlanmış balık satarak idame ettiriyordu. Mayıs ayından ekim ayına kadar, sığ limanın kayalarının üzerinden geçebilen, altmış derecelik bir açıyla çapraz bir direğe zarafetle çekilmiş tuval üçgeni olan bir yelkenle hareket edebilen küçük ahşap teknelerle, hamsi avına çıkıyorlardı. Tasarımın kökeni Fenikelilere kadar gidiyordu fakat Collioure'da balıkçı teknelerine katalan diyorlardı ve teknelerini ana renklerle boyuyorlardı.

Ekim ayında, hamsi sezonu biterken, kasabanın üstündeki taraçalı tepelerde şarap hasadı başlardı. Banyuls denilen şarabın, tuzlu hamsileri mükemmel şekilde dengeleyen koyu baharatlı bir tatlılığı vardır. Collioure halkı bağlardaki kendi arazi

parçalarında çalışır, asmaları keser, yapraklar ve budaklar çıkana kadar gelecek yıl için hazırlanır ve ardından üzümleri büyümeye bırakma ve hamsi avlama ayı olan mayıs gelirdi. Her ailenin balığa çıkmak için katalanı ve tepede üzüm yetiştirmek için bir bağ parçası bulunurdu. Erkekler denize çıkar, kadınlar ise ağları onarır ve avlanan balıkları kasabada satardı.

Avlanan balıkların çoğu tuza bırakılırdı. Başlangıçta hamsi tuzlayıcıları, Katalan sahili boyunca uzanan doğal göletlerdeki birkaç deniz suyu işleme yerinden biri olan Laplame'dan gelen yerel deniz tuzunu kullanırdı. Fakat zaman içinde Rhône ağzındaki tuzlalar hâkim hâle geldi. 14. yüzyılda, sayıklayan kurbanlarının şiddetli acılar içinde birkaç günde hayatını kaybettiği bir bubonik veba salgını, bütün kıtayı silip süpürdü ve 75 milyon kişinin –bazı tahminlere göre Avrupa nüfusunun yarısının– ölümüne sebep oldu. Fakat Collioure balıkçılık köyü bunun dışında kaldı ve yaygın bir şekilde, kasabanın hamsiler için hazırlanmış dev tuz istifleri sebebiyle bağışık kaldığına inanıldı. Antik Yunan'dan beri hamsi Akdeniz'de en çok övülen tuzlanmış balıktı ve Ortaçağ'dan beri Collioure hamsileri dünyanın en iyi tuzlanmış hamsileri olarak görülürdü. Bunlar Atlantik'teki kuzenlerinden daha küçük, daha yağsız ve daha lezzetlidir. Ortaçağ'da Collioure, tuzlanmış ton balığı ve sardalyeleriyle de ün kazanmıştı. Tuzlayıcılar erkekti çünkü tuzu kaldırmak için onların gücüne ihtiyaç vardı. Hamsi filetolama ise kadınlar tarafından yapılıyordu çünkü küçük filetoları kemiklerden ayırmak için küçük parmaklar gerekiyordu. Yeni avlanmış hamsiler deniz tuzunda karıştırılır ve bir ay tutulurdu. Sonra başları çıkarılır, balıklar kadınların hızlı ve çevik parmaklarından başka bir alet olmadan temizlenir, kadınlar daha sonra balıkları, sırayla bir balık katı bir tuz katı gelecek şekilde, fıçılarda titizlikle düzenlerdi. Balıklar üzerlerinde büyük bir ağırlık olacak şekilde yaklaşık üç ay fıçıda kalırdı. Bu sürenin ne kadar olacağı balığın büyüklüğüne ve havaya, özellikle de sıcaklığa bağlıydı. Hamsiler olgunlaştığı zaman

kemiklerin etrafındaki et şarap rengine yakın koyu pembe hâline gelir, tuzun balıktan çıkan suda erimesiyle oluşan salamura da pembeleşirdi. Bazı ahlaksız hamsi üreticileri salamuralarını pembeye boyardı.

HAMSİLER: Bu narin balıklar, kaba tuzla fıçılarda muhafaza edilir ve yüzgeçli balık familyasında bu kadar hoş bir tadı olan başka balık yoktur. Kırmızı ve yumuşak görünenleri seçin; bunların kemikleri yağlı olmalıdır. Lezzet dereceleri yüksek, kokuları da hoş olmalıdır; fakat renklerini ve görünümlerini iyileştirmek için kırmızı boyayla karıştırılmış olup olmadıklarına dikkat etmeniz gerekir. –Mary Eaton, *The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary*, Bungay, England, 1822

Fransız kraliyet tahtı, Collioure tuzlanmış balığının ticari potansiyeline o kadar büyük önem atfediyordu ki kasaba her türlü tuz vergisinden muaf tutuldu. Bu, yerel hamsi işlerine büyük bir yardım sağladı fakat Fransız tuz vergisini siyasi bir felaket hâle getirecek olan da bu tür bir keyfi istisnaydı.

10

Habsburg Turşusu

Almanya'da, Romalılar kadim tuz madenlerinin olduğu bir bölge bulmuştu. Tacitus, MS 1. yüzyılda, Cermen kabilelerinin tanrıların duaları bir tuz madeninde dile dökülmesi hâlinde daha dikkatli şekilde dinlediğine inandığını yazmıştı. Fakat bu madenlerin pek çoğu Roma'nın dağılmasını izleyen savaş sürecinde tahrip edilmiş veya kapanmıştı. Fransa'da olduğu gibi orada da Ortaçağ Kilisesi bu madenleri yeniden açtı. Manastırlar çoğu zaman, tuzun gelir getirmesini sağlayacak şekilde kadim maden alanlarında bulunurdu.

Kilise'nin yönetimi altında, Ortaçağ'da Bavyera'dan Avusturya'ya uzanan Alp bölgesinde tuz madenciliği patlama yaşadı. Bavyera'da Berchtesgaden ve bitişiğinde bulunan Reichenhall, Avusturya sınırı boyunca uzanan Hallein, Hallstatt, Ischl ve Aussee'nin hepsinde aynı yer altı tuz yataklarından tuz çıkarılıyordu. Avusturya kısmı Salzkammergut, yani tuz ana damarı olarak bilinir hâle geldi; burası yeşil-pembe örtülü dağların ve koyu mavi göllerin altında tuz madenlerinin bulunduğu bir bölgeydi. Kışın sarp çam ormanları tamamen kar beyazına bürünürdü fakat yeraltındaki madenlerde sıcaklık ılık seviyede kalırdı.

Yeraltı pınarları kaynatılıp tuz kristallerine dönüştürülebilen tuzlu su sağlıyordu. Bol ve gür ormanlar ucuz enerji sunuyordu. Roma dönemlerinde halen aktif olan Reichenhall, 5. yüzyılda ya

Hun lideri Attila ya da muhtemelen Roma'nın son fatihi, 476 yılında Batı Roma İmparatorluğu'na resmen son veren Odoacer'in yerel destekçileri tarafından tahrip edildi. Bazı anlatılara göre bir asır sonra, tuzlalar yeniden inşa edildi. Bazı başka anlatılara göre ise bu tuzlalar ancak 300 yıl sonra, Salzburg başpiskoposu tarafından yeniden inşa edilecekti.

Reichenhall'un yanında bir tuz dağı vardı. Bavyera tarafında Berchtesgaden bulunuyordu; sınırın karşısında, Dürnberg olarak bilinen aynı sarp ormanlık dağın karşı tarafında ise antik Kelt madencilik alanı Hallein vardı.

Ortaçağ'da Salzburg başpiskoposları ile Bavyeralılar arasında tuz madenlerinin kontrolü için yürütülen çatışma yüzyıllar boyunca devam etti zira Dürnberg Dağı Hallein tarafından girilen bir Salzburg madeni ve Berchtesgaden tarafından girilen bir Bavyera madeni barındırıyordu. Yeraltında iki madenin arasındaki mesafenin yarım milden az olduğu düşünülüyordu fakat Hallein'den gelen kuyular sınırın altından geçiyordu, dolayısıyla Salzburglu madenciler teorik olarak Bavyera tuzunu alıyordu.

İlk Salzburg başpiskoposu antik Kelt madenini 8. yüzyıl sonunda yeniden canlandırmış ve buradan elde edilen tuz geliriyle, 1816 yılına kadar Avusturya'yla birleşmeyecek olan Salzburg şehrini inşa etmişti. Her ne kadar Salzburg topraklarında altın, bakır ve gümüş bulunsa da Salzburg'un sık sık uğruna savaşa girdiği şey tuzdu. Bu tuzdan elde edilen servet Salzburg'a bağımsızlığını kazandırdı.

17. yüzyılda Wolf Dietrich isimli bir başpiskopos, kendi madenlerinden, özellikle Dürnberg'den gelen tuzun satış fiyatını çarpıcı oranda düşürerek tuz pazarına hâkim olmaya çalıştı. Bir dönem boyunca Dietrich muazzam kârlar elde etti ve bunların bir kısmıyla Salzburg'daki büyük barok binalar inşa edildi. Bavyera Salzburg'la ticareti yasaklayarak misilleme yaptı ve bu en sonunda, Dietrich'in kaybedeceği bir "tuz savaşına" yol açtı. Bu yenilgi Dürnberg ve ona bağlı Hallein köyü için felaket getirdi

zira bir dönem boyunca bölgesel tuz ticaretinin çoğundan dışlandılar. Yenilgi, Kilise görevinden uzaklaştırılan ve hapiste beş yıl geçirdikten sonra 1617 yılında ölen Başpiskopos Wolf Dietrich için çok daha yıkıcı oldu.

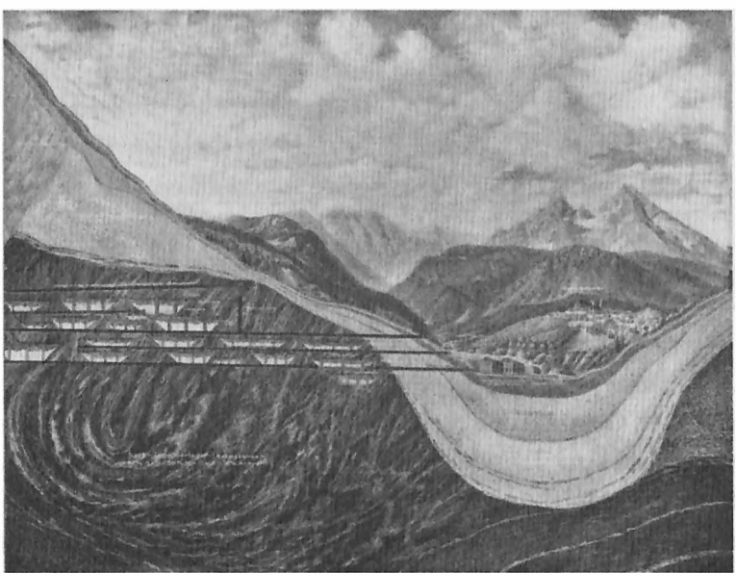
Dürnberg dağının iki tarafı arasındaki ilişkiler ancak Salzburg'un Avusturya'nın bir parçası hâline gelmesinden sonra, 1829 yılında Bavyera ve Avusturya arasında varılan bir anlaşma Avusturyalıların sınırlarının bir kilometre ötesine kadar madenden tuz çıkarmasına izin verdiği zaman çözümlenecekti. Bunun karşılığında maden işçilerinin yüzde kırkının Bavyeralı olması gerekecek ve Bavyeralılar, kazanlarını Avusturya tarafında kesilen ağaçlarla ısıtabilecekti. Ortaçağ'da bolca yakıt bulunmuş olsa da madencilikle geçen yüzyıllardan sonra odun temin etmek önemli bir mesele hâline gelmişti.

1268 yılında, hatta belki de daha eski bir tarihte, kaya tuzu çıkarmada yeni bir teknik kullanılıyordu. Madencilerin kaya parçalarını sırtlarına asılmış sepetler içinde dik kuyulardan yukarı çıkarması ve arkasından kayayı ezip tuz hâline getirmesi yerine, içi oyulmuş bir kaya tuzu damarına su pompalanıyordu. Su, hızlı bir şekilde yoğun bir tuzlu su hâline geliyor, arkasından borularla dağdan Hallein köyüne doğru çıkarılıyor, burada odun ateşi üstünde kaynatılarak kristallere dönüştürülüyordu.

Son kertede, bu fikir Salzkammergut'ta *sinkwerken* olarak bilinen daha sofistike bir sistem hâline geldi. Bir *sinkwerk*, çevredeki tuz ve kilin büyük ahşap haznelerde suyla karıştırıldığı bir yeraltı çalışma alanıydı. Solüsyon bundan sonra ahşap borulardan geçip demir kaynatma kazanlarına indiriliyordu

Hallein, servetinin iki kaynağı olan sert, kaya yüzeyli Dürnberg Dağı ile Salzach Nehri arasında sıkışmış bir köydür. Salzach, Tuna'nın bir yan kolu olup, koyu renkli Tuna, küçük yan

kollarıyla birlikte, Bavyera'nın batısından Orta Avrupa'ya doğru akıp Karadeniz'e dökülür. Tuz, bugün hâlâ Sahra Afrika'sında yapılana çok benzer bir şekilde silindir biçimli kalıplarda kaynatılabiliyordu ve silindirler mavnalara yüklenebiliyordu; Salzach'tan Passau'ya giden mavnalar ise Almanya'ya veya Orta Avrupa'ya ticaret için gönderilmek üzere Tuna'ya giriyordu.



Berchtesgaden'de, Bavyera tarafından gösterilen, Dürnberg Dağı'ndaki sinkwerken şeması. Deutsches Museum, Münih

Fakat Hallein tuzunun çoğu yerel kullanıma yönelikti ve nehir yoluyla sadece Passau'ya gönderiliyor, burada bölgede satılmak üzere yük arabalarında istifleniyordu. Kara yoluyla taşıma pahalıydı zira ana yollar boyunca tuz taşıyan yük arabalarından geçiş ücreti talep ediliyordu. Kaçınılmaz yanıt, yasadışı tuz taşıyan ve geçiş ücreti ödemedikleri için bu tuzu daha ucuza taşıyan kaçakçıların sarp dağların üzerinde bir patikalar ağı oluşturması oldu.

Nehirler, Orta Avrupa tuzlaları için temel önemdeydi. Almanya'nın orta kısımlarındaki Halle ve meşhur kurucu jambonuyla, kuzeydeki Lüneburg, ağzı Kuzey Denizi'ndeki Hamburg limanında bulunan Elbe avantajına sahipti. 14. yüzyıl sonlarında Lüneburglular, tuzlarını Elbe'ye bağlamak için Steckenitz Kanalı isimli bir kanal inşa etti. Bunu tuzu yakınlardaki Hamburg'a taşımak için değil, Baltık'ın yan kollarından biri üzerindeki Lübeck'e sevk etmek için yaptılar zira Lübeck Hansa Birliği'nin ticaret merkeziydi.

Ortaçağ'da hiçbir Alman tuzu Lüneburg tuzu kadar uluslararası üne sahip değildi ve Hansalılar bu tuzu Güney İsveç'in ringa dalyanlarına, Riga'ya, Danzig'e ve Baltık geneline taşırdı. Hansa Birliği'nin kalite garantörü olarak görüldüğü bir dönemde Lüneburg tuzu Hansa tuzu olarak görülüyordu. Daha küçük Alman tuzlaları, yabancı pazarlara giriş imkânı elde etmek için fıçılarının üzerine hileli bir şekilde Lüneburg kelimesini yazıyordu.

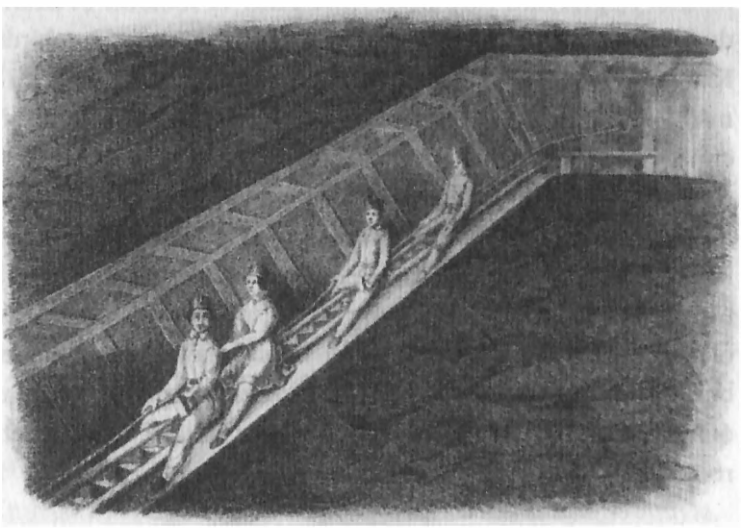
Lüneburg, Halle ve diğer Alman tuzlalarındaki tuz, tuzlu suyu kovalarla çekmek ve dikdörtgen şekilli dev bir demir kazana yığıldığı kaynatma kulübelerine taşımak yoluyla üretilirdi. Kazan, odunla yanan bir ocağın üstünde bulunurdu. İçine, kaynamayla birlikte bir köpüğün çıkmasına yol açan kan da eklenirdi. Köpük kirli maddeleri içine çeker ve titizlikle çıkarılırdı. Tuz üreticisinin devamlı olarak sıvıyı karıştırması gerekirdi. Kristalleşmeden az bir zaman önce kristallerden biraz daha kirli madde çıkarmak için bira eklenir, sonra da kristaller koni biçimli sepetlerde kurumaya bırakılırdı.

Haftada bir yapılan temizlik dışında kazanlar günün yirmi dört saati çalışırken, bütün bir işlem için yalnızca üç kişi gerekiyordu: bir usta tuz yapıcısı, bir yardımcı ve ocağa odun atacak bir çocuk. Bu ekip genellikle bir adam, onun eşi ve oğlundan oluşurdu. Bir ailenin tuz işine girmesi kolaydı. Fakat Lüneburg'de işletme ailenin içinde kalmadı zira Hansalı tüccarlar onları birer birer satın alıp tek ve büyük bir tuzlalar ağının kontrolünü ele geçirdi.

Salzkammergut kendi tuz madenciliği kültürünü geliştirdi. Azize Barbara bu kasabanın koruyucu aziziydi ve madenciler onun günü olan 4 Aralık gününü üniforma tipi kıyafetleriyle geleneksel danslar sergileyerek ihya ederdi. 19. yüzyıl itibariyle bu kıyafetler, pirinç düğmeli ve apoletli siyah yün bir ceket ile üzerinde ipek düğmeler ve iki çapraz kazmalı altın bir amblem bulunan siyah kadife bir şapkadan oluşuyordu.

Dürnberg madeninde 19 mil uzunluğunda bir tünel sistemi vardı. Ana tünel 1450 yılında inşa edilmişti, fakat şu anda var olan kereste payandalar yalnızca 100 yıllıktır. Tüneller, yaklaşık üç metre yüksekliğinde tavanlarla ve bir adamın içinde rahatça yürüyebileceği genişlikte inşa edilmişti. Fakat dağın ağırlığının

basıncı onları yavaşça sıkıştırıyordu. Ortaçağ madencileri, Kelt seleflerinin kalıntılarını işte bu sıkışmış kadim kuyularda buldu. Bugün 400 yıllık tünellerden birinin bazı yerlerindeki genişlik sadece elli santimdir. 17. yüzyıldan kalma bir başka tünel yaklaşık bir metre genişliğindedir.



Dürnberg tuz madeninde bir kuyudan aşağı kaydırakla inen madencileri betimleyen gravür. Sağ taraflarındaki halat fren olarak kullanılıyordu. Salinen Austria, Dürnberg

Kerestelerle payandalanan tünellerin beyaz tuz kristali izleri bulunan koyu renk kaya duvarları vardır. Bazı noktalarda kayalarda kabuklu veya başka türden deniz hayvanlarının fosil parçaları görülmektedir. Madenciler dik, düzgün ahşap kaydıraklardan geçer, bu onların bazen neredeyse otuz metre kadar aşağıda bulunan tünellere kayda değer bir hızla inmesini sağlardı. Kaydıraklardan bazılarının uzunluğu neredeyse 110 metredir. Sağ tarafta bulunan bir halat, madencilerin aktif kullandıkları eldivenli elleri için fren işlevi sunardı.

Dürnberg, en azından turların Salzburg başpiskoposunun seçkin misafirleri için özel bir ikram olduğu 17. yüzyıl sonundan beri ziyaretçileri ağırlamaktadır. Kaydırakların eğlenceli olabileceği yüzyıllar önce fark edilmişti. En üstte bir madenci ve onun altında, hepsi birbirine sarılmış beş ya da altı misafir, bir hız trenindeymişlercesine kaydıraktan aşağı kayardı. Madende tekne gezisi yapılan yirmi beş kadar yeraltı gölü de bulunmaktadır.

Orta Avrupa tuzunun çoğu son kertede Habsburgların kontrolü altına girdi. 10. yüzyılda Alsas'taki ilk varlıklarından itibaren ve hâkimiyetleri Orta Avrupa çapına yayıldıkça Habsburg ailesi yönettikleri yerlerdeki tuz madenlerini kontrol etmişti. 1273 yılında bir Habsburg mensubu I. Rudolf unvanıyla Almanya kralı oldu ve Bohemya'yı fethederek mülklerini genişletti. Habsburglar Tuna, Silezya, Macaristan ve Polonya'nın Galiçya olarak bilinen güney bölgesinin kontrolünü ele geçirdi. Bir dönem İspanya ve onun Yeni Dünya'daki mülkleri ile Hollanda, Napoli, Sardinya, Sicilya ve Venedik bile onların elindeydi.

Habsburglar bir tuz tekeli kurarak üretimi, nakliyeyi ve toptan ticareti kontrol etti. Avrupa'nın müreffeh bölgelerinden biri olan Bohemya tuzdan yoksundu ve Habsburgların günümüzün Almanya, Avusturya ve Güney Polonya'daki diğer toprakları için istekli bir pazardı.

Macaristan da Habsburg yönetimi altına giren bir diğer tuz fakiri bölgeydi. Gıda ihracatına dayanan bir ekonomisi bulunan 16. yüzyıl Macaristan'ında ithal edilen yalnızca dört gıda vardı: baharatlar, şarap, ringa balığı ve tuz. Gıda ihracatının çoğu tuz ithalatına bağımlıydı. Domuz yağı hem yemek için hem de diğer gıdaları muhafaza etmek için kullanılan başlıca ürünlerden biriydi. 17. yüzyıldan itibaren yağ, ücretlere dahil edildi. İçinde fazlaca yağın bulunduğu bir yiyecek rejimi bir

zenginlik göstergesi olarak kabul ediliyordu ve şehir halkı köylülere kıyasla daha fazla yağın tadını çıkarıyordu. 1884 tarihli bir çalışma, Macar kırsal nüfusunun kişi başına ortalama kırk libre kürlenmiş –tuzlanmış veya tütsülenmiş– yağ tükettiğini, şehir halkının kişi başına düşen ortalama yağ tüketiminin ise elli altı libre olduğunu göstermişti. Buna tereyağı gibi yenilen kayda değer miktardaki kuyruk yağı ve tabii ki tereyağının kendisi dahil değildi.

Muhafaza edilen parçalar yerine eritilmiş yağla pişirmek, bir 18. yüzyıl yeniliği –üst sınıflar için bir zarafet– idi. Geleneksel yağ, yeni kesilmiş bir domuzun etlerini açıp yağın bütün kalın dış tabakasını çıkarmak yoluyla yapılıyordu. Bu yağ kuru tuzda muhafaza edilir, daha sonra tütsülenir, istisnai olarak Tuna'nın doğusundaki düz tahıl yetiştirme bölgesi olan Büyük Ova'da havada kurutulurdu. Köylüler et sulu çorba yapmaya bu tuzlanmış yağın parçalarını eriterek başlar, buradan meydana gelen yağ ile çorbanın geri kalan malzemelerini kızartacak yağ ve en üste serpilen yağ atıkları meydana getirilirdi.

Güney Polonya, MÖ 3500 gibi erken bir tarihte tuzlu suyun kil çömleklerde toplanıp kaynatıldığı kadim pınarlar bölgesiydi. Fakat bu pınarlar tedricen kurudu. 1247 yılında madenciler tuzlu su kaynağında sertleşmiş kata tuzuna erişmek için toprağı kazmaya başladı. 1278 yılında Polonya tahtı madenin mülkiyetini kendi eline aldı ancak işletilmesi için madeni aralarında Yahudi ve Hıristiyan Polonyalıların, Fransızların, Almanların ve İtalyanların olduğu, birbirini izleyen bir dizi girişimciye kiraladı. Bu girişimciler madeni kontrol eden monarka ödemeler yapıyor ve aristokrasiye indirimli fiyatlarla tuz temin diyordu.

Başlangıçta, çoğunlukla savaş esirleri olan tuz madencileri, kölelik koşullarında ölümüne çalışıyordu. 14. yüzyılda hür

insanlar madenlerde çalışmaya başlayıncaya kadar burada çalışmak idam cezasına mahkûm edilmekten daha azı değildi. 16. Yüzyılda madenler daha derinlere indi ve sekizer atın oluşturduğu grupların çalıştırdığı dev kasnak sistemleri tuzu yüzeye çıkarmaya başladı. Madenlerde çalışmaya getirilen atlar bütün hayatlarını yerin altında geçiriyordu.

> Özellikle Wieliczka ve Bochnia'da, tuzun çok derinlerde bulunduğu dağlar vardır. Burada 1528 yılının ocak ayının beşinci gününde, kendi gözlerimle görmek için elli basamak indim ve orada sıcaklık sebebiyle çıplak olan, âdeta altın veya gümüşmüş gibi bu tükenmez madenlerden en değerlisinden tuz yığınları çıkarmak için demir aletler kullanan işçileri gözlemledim.
> —Olaus Magnus, *A Description of the Northern Peoples*, 1555

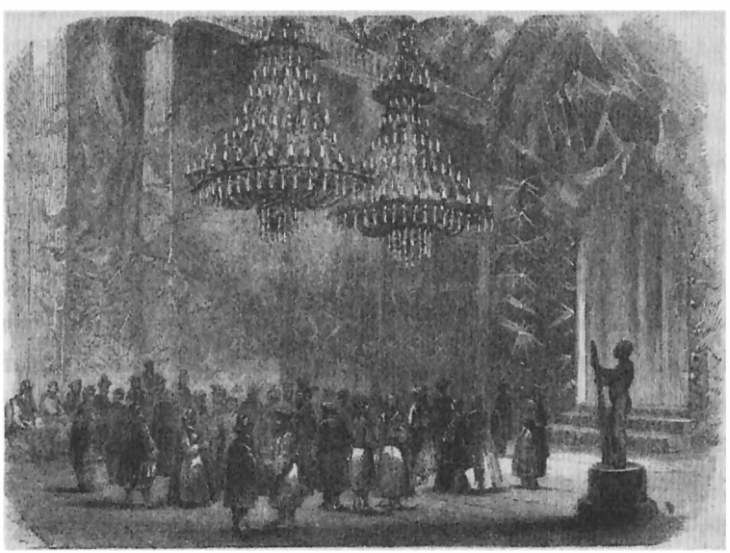
Polonya krallığı, yıllık gelirlerinin üçte birini Krakov, Wieliczka ve Bochnia yakınlarındaki bu iki madenden çıkarılan tuzdan elde ediyordu.

1689 yılında madenler, madencilere yeraltındaki işyerlerinde günlük Katolik hizmetlerini sunmaya başladı. Wieliczka madencileri kaya tuzundan dini figürler oymaya başladı. Yerin doksan metre altında madenciler, kaya tuzundan, zemin, duvarlar ve tavanla birlikte heykeller ve rölyefler barındıran bir şapel çıkardı. Tuz kristallerinden zarif avizeler bile yaptılar.

Maden gitgide daha fazla sayıda ziyaretçi çekti. 17. yüzyıl başında kraliyet, Dürnberg'de olduğu gibi, ağırlıklı olarak hanedanlardan gelen özel konuklar ağırlamaya başladı. Bu kişiler balo salonlarında dans ediyor, oyulmuş yemek odalarında akşam yemeği yiyor ve su altı lagünlerinde kürek çekiyordu. 1830 yılında, madenin akustik kalitesi sebebiyle, bugün de performanslarına devam eden Wieliczka Tuz Madeni Bandosu kuruldu.

Wieliczka madeni ile yakınlardaki Bochnia madeni, Krakow'un birkaç mil kuzeyinden akıp Varşova'ya, oradan da Baltık'a

uzanan Vistül Nehri'nin yakınlarındaydı. Baltık'a uzanan bir suyolu bulunan bütün tuzların muazzam bir pazarı olurdu. Fakat Baltık limanı aynı zamanda Güney Polonya'nın kaba, koyu gri kaya tuzunun Fransa ve Portekiz'den gelen deniz tuzuyla rekabet etmesi gerektiği anlamına geliyordu. Portekizliler Setúbal tuzlarını Hansalılara satıyor, onlar da satın aldıkları bu tuzu Hollanda ve Danimarka'da satıyordu. 16. yüzyıl itibariyle ucuz, beyaz Setúbal tuzu Polonya ve diğer Baltık ülkelerinde de popülerleşti. Polonya tahtı buna, bütün yabancı deniz tuzlarının ithalatını yasaklamak suretiyle kendi tuzunu koruyarak yanıt verdi.



1867 yılında Wieliczka tuz madenindeki Büyük Salon'da ziyaretçiler için tertip edilen eğlence. Duvarlar, tavan, zemin, avizeler ve heykellerin tamamı tuzdan yapılmıştır. Culver Pictures

Polonya 1772 yılında Avusturya, Prusya ve Rusya arasında paylaşıldı; Birinci Dünya Savaşı sonrasına kadar bir ülke olarak varlığı ortadan kalktı. Avusturyalı Habsburglar, Galiçya bölgesini ele geçirince, Wieliczka ve Bochnia'nın kontrolünü eline aldı. Bu madenlerden çıkarılan tuz sadece Polonya'da değil, Habsburg İmparatorluğu'nun her yerinde ve Rusya'da satılıyordu. Dev bir ülke olan Rusya'da özellikle uzun ve verimsiz bir kış boyunca et ve sebzeleri muhafaza etmek için tuza epey ihtiyaç duyuluyordu. Pek çok toplumda sığır eti tuzlama veya salamuralama işi, ilk beş kaburganın altından kesilmiş göğüs eti olan döş veya en sert but parçası olan kavisli kısım için yapılır. Fakat Rusya'da sığır eti çoğu zaman yerin üstünde katı şekilde dondurulur ve farklı kesimlere fazla dikkat edilmeden parçalara ayrılırdı.

Rusya'nın Güney Urallar bölgesindeki Baskunçak Gölü'ndeki tuz, develerin çektiği arabalarla demiryoluna taşınıyor, yak. 1929.
Culver Pictures

Aşağıdaki tarif, Elena Molokhovets'in kaleme aldığı *Genç Ev Hanımlarına Bir Hediye* isimli kitaptandır. Molokhovets ve onun serflerin kurtuluşu ile komünist devrim arasında geçen çalkantılı 1861-1917 yılları arasında devamlı olarak revize ettiği kitabı, Rus hanelerinde iyi biliniyordu:

SOLONİNA (TUZLANMIŞ SIĞIR ETİ)

Yeni kesilmiş sığır etinden akabilecek kanları silmek için bir havlu kullanın. Bu işlem et yığını hâlâ sıcakken yapılmalıdır çünkü kan eti çok hızlı bozar. Çok büyük kemikleri çıkarın, etin üzerine ağırlık koyun ve fırında kurutulup güherçile ve baharatlarla karıştırılmış tuzla üstünü tamamen ovun. Eti tamamen soğuması için bir masa üzerine bırakın. Sonra küçük fıçılara doldurun; hiç boşluk kalmayacak şekilde, büyük parçaları ortaya, orta ve küçük parçaları ise kenarlara koyun. Bir tokmakla eti hafifçe bastırın. Fıçıyı doldururken dibine ve her et katmanının üzerine tuz, güherçile, defne yaprağı, biberiye ve yenibahar serpin. Fıçı tamamen dolduğunda üzerini bir kapakla örtün, her tarafı katranla kapatın ve fıçıyı her gün önce bir ucu, sonra diğer ucu üstünde çevirerek iki ya da üç gün [sıcak] bir odada tutun. Fıçıyı soğuk kilere taşıyın ve haftada iki kez ters çevirin.

Şu tuz ve baharat oranlarını kullanın: Bir buçuk pood et (1 pood = 36.113 libre; bu yüzden burada yaklaşık 54 libre) için iki buçuk libre iyice kurutulmuş tuz, altı zolotnik (1 zolotnik = yaklaşık 1 çay kaşığı) güherçile ve üçer lot (1 lot = yaklaşık bir buçuk ons veya bir çay kaşığı) kişniş, mercanköşk, fesleğen, defne yaprağı, yenibahar ve karabiber. Arzu ederseniz sarımsak da ekleyin. Daha sonra kullanılacak fıçılara bir miktar ilave tuz serpin.

Fıçılar küçük ve meşeden yapılmış olmalıdır çünkü fıçı açılıp et havaya maruz kaldığı zaman et kısa zamanda bozulacaktır. Etin suyunun sızmasını engellemek için fıçılar tamamen kapatılmalıdır.

Etin tuzlanmasından önce fıçılar ıslatılmalı ve dezenfekte edilmelidir. —Elena Molokhovets, *Genç Ev Hanımlarına Bir Hediye*

Alsas'tan Urallar'a kadar en yaygın şekilde tuzla kürlenen sebzeler salatalık ve lahana –salatalık turşusu ve lahana turşusu– idi. Orta Avrupa'da, sebzelerin yaygın şekilde turşulama olarak bilinen laktik fermantasyonunun önemini en iyi ifade edesi, Litvanyalıların Roguszys adında bir turşu koruma ruhuna inanmasıdır.

Her türlü turşulama işinde, fermantasyona değil çürümeye yol açacak olan havaya maruz kalmayı engellemek hayati önemdedir. Bu, ya yukarıdaki sığır eti tarifinde olduğu gibi dikkatle kapamak ya da yiyeceği ağırlıklar yardımıyla tuzlu suya bastırmak yoluyla yapılır. Aşağıdaki tarifte ağırlık olarak kum kullanılmaktadır:

SOLENYE OGURTSKY (TUZLANMIŞ SALATALIKLAR)

Çok temiz nehir kumunu kurutun ve ince bir elekten geçirin. Bu kumdan avucunuz kalınlığında bir tabaka alıp fıçının alt kısmına yayın. Üzerine bir kat temiz siyah frenk üzümü yaprağı, dereotu ve parçalar hâlinde kesilmiş yaban turpu, devamında da bir kat salatalık ekleyin. Salatalıkların üzerine bir yaprak, dereotu ve yaban turpu tabakası daha yerleştirin ve üzerini bir kum tabakasıyla örtün. Fıçı dolana kadar bu şekilde devam edin. Salatalıkların üzerindeki son kat kuş üzümü yaprakları olmalı, en üstte ise kum olmalıdır. Tuzlu suyu, bir kova su için bir buçuk libre tuz kullanacak şekilde hazırlayın. Kaynatın, arkasından soğutun ve salatalıkları tamamen tuzlu suyla kaplayın. Tuzlu su buharlaştıkça yenilerini doldurun. Her türlü tuzlamadan önce salatalıklar buzlu suda 12-15 saat ıslatılmış hâlde bekletilmelidir. —Elena Molokhovets, *Genç Ev Hanımlarına Bir Hediye.*

Bakır iyonları bakır tavalardan süzülerek yiyeceğin içine girebiliyor; renkleri, özellikle de sebzelerin yeşilini parlatabiliyordu. Bu, turşuların güzel görünmesini sağlıyordu ancak bakıra fazla toleransı olmayan sindirim için sorun meydana getiriyordu. Molokhovets şu ikazda bulunmuştu:

> "Satın alınan salatalıklar bazen çok çekicidir, yani, kalaysız bakır bir tasta hazırlanmalarının sonucunda yeşildir ama bu sağlığınız için son derecede zararlıdır. Salatalıkların yeşilliğinin gerçekten bu hazırlama işleminin sonucu olup olmadığını kontrol etmek için bir salatalığın içine temiz bir çelik iğne saplayın. Eğer salatalıkların içine yabancı madde girmişse iğne kısa sürede bakır rengi alacaktır."

Rusya ve Polonya'da lahana turşusunda kullanılan tuzun miktarı, ailenin ekonomik statüsüne bağlıydı. Gücü yeten aileler sadece tuz değil aynı zamanda frenk kimyonu, dereotu ve Güney Polonya'da kiraz yaprakları gibi çeşniler de kullanıyordu. Moravya'da elma ve soğan da ekleniyordu. Moravyalılar fermantasyonu hızlandırmak için ekmek de kullanıyordu. Polonya'da lahana turşusu yapmak, her sonbaharda patates hasadının ardından gerçekleşen bir topluluk ritüeliydi. Kadınlar lahanayı dilimler, sıcak suda haşlar ve fıçılara –bazen topraktaki ahşap kaplı hendeklere– yerleştirirdi. Arkasından erkekler çürümeye neden olabilecek hava kabarcıklarının oluşmasını önlemek için sopalarla veya ayaklarıyla basarak lahanayı döverdi. Kadınlar daha sonra, tamamen su altında kaldığından emin olmak için lahanayı ketenle ve ağır taşlarla ağırlık konulan kapaklarla kaplardı. Yıllık dans, o yılki lahana turşusu arzının tamamlanıp kapatıldığının habercisi olurdu. Fakat iş orada bitmiyordu. Kumaşın periyodik olarak temizlenmesi, kapaklardan küfün çıkarılması, lahananın bütün kışı geçirmek üzere kilere konulabilmesi için lahanayı iki hafta boyunca suda tutmak üzere su eklenmesi gerekiyordu.

Polonya ve Rusya'da lahana turşusu, başka yemeklerde kullanılan bir malzemeydi. Bütün hâlindeki lahanalar, dilimlenmiş olanlarla birlikte dahil edilebiliyordu zira aslında "güvercin" demek olan ama gerçekte içine karabuğday ve et tıkıştırılmış lahana olan *golabki* için bütün hâlinde turşulanmış yapraklar gerekiyordu. Salamura, çorba harcı olarak kullanılırdı. Bazen lahana turşusunun suyu sıkılır ve lahana parçaları atılırdı.

Polonya ulusal yemeği *bigos*, et, domuz pastırması, turşulanmış erik ve başka meyvelerin eklendiği lahana turşusudur. Bir tür Polonya şukrutu olan bu yemek, geçmiş yüzyıllarda ormandaki bir açık alanda yapılırdı. Genellikle aristokrat olan avcılar bu alana gelir ve yakaladıkları avları buraya eklerdi. Bugün Polonya ulusal şairi olarak görülen, Litvanya kırsal yaşamı şairi Pan Tadeusz, bir şiirinde *bigos*'u betimlemektedir.

Bigos pişiriliyor. Yoktur onun renginin, tadının
Ve kokusunun harikalığını anlatacak bir kelime.
Kelimeler ve kafiyeler çınlayan seslerden ibarettir,
Ve yoktur şehirde onları gerçekten anlayacak mide.
Litvanya yemeği ve şarkısı için,
İyi bir sağlık, kır yaşamı ve spor olmalı.
Fakat bigos böyle bir sos olmadan bile güzel,
Sebzeleri ilgiyle mayalı.
Onun temeli dilimlenmiş lahana turşusudur ki,
Dedikleri gibi ağızdan geçer gider;
Bir kazana kapatılmış nemli kalbi,
Preslenmiş halde, en güzel etin üstünde durur.
Orada, yarım kaynar, ta ki ısı,
Canlı suları kazandan dışarı atana,
Ve bütün hava mis kokuyla dolana kadar.
—Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, 1832

11

Liverpool'dan Çıkış

Tuz tarihinde temel rol oynamış büyük nehirler –Yangtze, Nil, Tiber ve Po, Elbe ve Tuna, Rhône ve Loire– listesine, İngiltere'nin orta kısımlarından İrlanda Denizi'ne yalnızca yetmiş mil boyunca akan, çağlayanlı, çamur zeminli bir suyolu da eklenmelidir: Mersey Nehri.

Mersey'in önemi İngiltere'nin içine doğru birkaç on mil boyunca taşıdığı ürünlerde değil İngiltere'den dünyaya taşıdıklarında yatmaktadır. Nehrin son üç mili korunaklı bir derin deniz limanı meydana getirmektedir ve 1207 yılında Kral John orada, Liverpool adını taşıyan bir kasaba inşa edilmesine izin vermiştir. Başlangıçta Liverpool, İrlanda'yı İngiltere'ye bağlayan limandı. Fakat zaman içinde İngiltere'nin Londra'dan sonra en önemli limanı hâline geldi. Burası Batı Hindistan şekerinin limanı, köle ticaretinin limanı, kömüre demir getiren ve arkasından çelik çıkaran Sanayi Devrimi limanıydı. Fakat bütün bunlardan önce, İngiliz tuzunun, yani Cheshire tuzunun yahut bütün dünyada bilinen adıyla Liverpool tuzunun limanı olmuştu.

Romalılar MS 43 yılında İngiltere'ye geldiklerinde, Britanyalıları tuzlu suyu sıcak kömürün üstüne döküp meydana gelen

kristalleri kazıyarak çıkarmak yoluyla tuz üretir hâlde bulmuştu. Romalılara göre bu acınası bir geri kalmışlık göstergesiydi ve model emperyalistler olarak, bu ilkel yerlilere tuz yapmanın doğru yolunu öğrettiler: tuzlu suyu toprak çömleklerde buharlaştırmak ve arkasından beyaz tuz keklerini çıkarmak için çömleği kırmak. Romalılar bütün bir doğu sahili üzerinde tuzlalar kurdu. Britanya'daki ilk yıllarında Londra'yı kurdular ve Ostia'nın Roma'nın büyümesi için sağladıklarını hatırlayarak, Thames üzerinde önde gelen bir liman şehri olmasını umdukları şehre tedarik sağlaması için Essex'te tuzlalar inşa ettiler.

Romalılar, muhtemelen yakıt için kuzeybatı İngiltere'nin sık ormanlarına yöneldiler zira sahilde tuzlu suyu buharlaştırmak için kullandıkları turba kömürü kıtlaşıyordu. Kuzeybatıda, yerlilerin Kelt dilindeki "siyah kuyu" anlamına gelen "Hellath du" adıyla bildikleri bir yer buldular. Romalıların daha ileride Cheshire olarak bilinecek bu bölgeye vardığı tarih itibariyle bölgede yüzyıllardır tuz üretiliyordu. Cheshire'daki tuz yapımının en eski kanıtları olan, MÖ 600'e tarihlenen çömlek parçaları, Britanyalıların "yeni" Roma tekniğini uzun zamandır bildiğini göstermektedir.

Günümüzün Kuzey Galler'i olan komşu bölgenin gümüş madenleri bulunuyordu. Madenden gümüş çıkarıldığında kurşun kalıyordu ve Romalılar bu kurşunu, Hellath du'da tuzlu su kaynatmak için, bazen 300 libreden daha ağır dev kazanlar yapmak için kullandı ve bu şekilde İngiltere'de kazanda buharlaştırılan ilk tuzu üretti. Yerliler de kurşun kazanlarda buharlaştırma yapmayı öğrendi ancak yakınlarda bulunan Hellath Wenn, yani beyaz kuyu isimli bir yeri tercih etti ve burada daha beyaz bir tuz üretilmesi tesadüf değildi.

Zaman içinde Hellath du, Anglosakson adı olan Northwich, yani kuzey tuzlaları adını aldı. Anglosaksonlar tuzlalara *wich* derdi ve İngiltere'de adı "wich" ekiyle biten her yerde bir zamanlar

tuz üretiliyordu. Hellath Wenn Nantwich hâline geldi; Nantwich ve Northwich arasında ise Middlewich bulunuyordu.

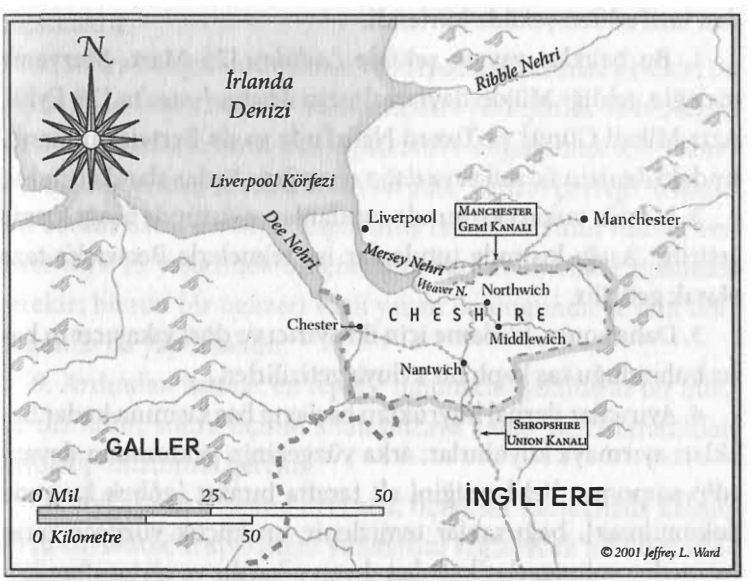
9. yüzyıl itibariyle, Mersey'in ağzındaki bölge olan Cheshire, önemli bir tuz üretim bölgesi hâline gelmişti. Ticari merkez olan Chester'da 11. yüzyılda, Roma yapımı hisar I. William'ın (Fatih William) eline geçen son Sakson kalesi oldu ve bu şekilde İngiltere'deki Normandiyalı fethi tamamlandı. Normandiyalılar 1070 yılında direnişi ezmek için Chester ve onun tuzlalarını yok etti ve Chester'ı yeniden inşa etmekle geçen on yıllar içerisinde, Worcestershire'daki Cheshire'ın güneyinde bulunan Droitwich İngiltere'nin önde gelen tuz üreticisi olarak ortaya çıktı.

Chester, Mersey'inkine benzer bir derin deniz limanı sunan bir ağzı bulunan Dee Nehri üzerindeydi. Liverpool, Mersey üzerinde kurulduktan sonra iki kasaba, birbirine yalnızca birkaç mil mesafedeki iki paralel nehirle rekabete girişti ve bu, Dee'nin alüvyonla dolmasına ve bütün ticaretin Liverpool'a kaymasına kadar devam etti.

Yüzyıllar boyunca Bristol, Liverpool'dan daha önemli bir liman ve çok daha önemli bir tuz limanıydı. Bu yalnızca Britanya tuzunun ihracından değil aynı zamanda ithal edilmiş Portekiz ve Fransız deniz tuzu taşıyan pek çok geminin oraya yanaşmasından kaynaklıydı. Britanya tuzlaları, Britanya dalyanları için gerekli deniz tuzunu temin edemiyordu. İngilizler en iyi ringa balığının kürlenmesi için, beyaz üstüne beyaz denilen özel bir kaliteli tuz yaptıklarında bile bunu Fransız deniz tuzuyla –Fransız tuzunu suda çözüp yeniden buharlaştırmak yoluyla kirli kısımlarını çıkararak– yapıyorlardı.

Tuzlu balık pazarının, onu meydana getiren dini kanaatlerden daha uzun ömürlü olduğu görüldü. Kral VIII. Henry'nin Roma Kilisesi'nden koptuğu 1533 sonrasında bile Perhiz günlerinde et

yiyenler hâlâ, aralarında üç ay hapis ve halkın karşısında aşağılanmanın da olduğu bir dizi cezaya tabiydi. Bu tarih itibariyle bu uygulamanın arkasındaki gerekçe dini olmaktan çok iktisadiydi: Hükümet, balıkçılık endüstrisini desteklemek istiyordu. 1563 yılında, cumaya çarşambanın da eklenmesiyle Perhiz günlerini haftada ikiye çıkarma önerisi, bunun balıkçılık filosunun inşa edilmesini sağlayacağı argümanıyla desteklendi. Tartışma yirmi iki yıl sürdü ancak en sonunda 1585 yılında ikinci oruç günü fikri terk edildi. İngiliz halkı oruç yasalarından yorulmaya başlıyordu ve Kilise kendini buna uyarladı. Oruç günlerinde et yeme izni satmak, Kilise geliri için kârlı bir kaynak hâline geldi.



1682 yılında, Britanya Kraliyet Dalyanı'nda muhasebecilik yapan John Collins, denizde ağırlıklı olarak Türklerle savaşan Venedik filosuna hizmet ederek geçirdiği yedi yıldan (1642-1649) esinle, *Salt and Fishery, Discourse Thereof* [Tuz ve Dalyan Hakkında Söylev] başlıklı bir kitap yazdı. Collins denizde

geçirdiği bu süreç boyunca kötü tuzlanmış, besbelli ki çürümekte olan ve kendisinin "leş gibi" dediği etlerden yemek zorunda kalmıştı. Bu deneyimin kendisinde "tuzun doğasını araştırma merakı peyda ettiğini" söylüyordu.

Collins'in verdiği çok sayıdaki tariften biri de aşağıdaki somon balığı kürleme tarifiydi. Uzun sürecek zıplama işlemleri için on beş yaşında bir çocuğun hazır bulunduğu varsayıldığında, bu tarif bugün de faydalı olacaktır. Her ne kadar balık İskoçya-Northumberland sınırından olsa da özel olarak belirtilen tuz, balık kürlemede genellikle olduğu gibi, Fransız deniz tuzuydu:

Somon balığı Berwick'te, tüccar Benjamin Watson tarafından tarif edilen şekilde kürlendi.

1. Bu balıklar yaygın şekilde *Ladiday* [25 Mart, Meryem'e meleğin geldiği Müjde Bayramı] veya *Michael-mas*'ta [29 Eylül, Aziz Mikail Günü] ya Tweed Nehri'nde ya da Berwick'in karşısındaki denizin üç mil veya daha az açığına kadar alanda tutulur.

2. Nehrin yukarı kısmında tutulanlar at üstünde aşağı kısma getirilir. Aşağı kısımda tutulanlar ise teknelerle Berwick'e taze olarak getirilir.

3. Daha sonra, kürleme için iki ayırıcı ve dört yıkayıcının hazır bulunduğu taş kaplı bir avluya getirilirler.

4. Ayırıcılar derhal kuyruktan başlayıp baş kısmına kadar balıkları ayırmaya koyulurlar; arka yüzgecinin yakınından devam edip somonun bel kemiğini alt tarafta bırakır [göbek kısmına dokunulmaz], bağırsaklar temizlenir, en küçük yüzgece zarar vermeden solungaçlar kafadan dışarı çıkarılır ve alt taraftan küçük bir kemik çıkarılır, böylece ayırıcılar, yıkayıp çıkaracakları kana ulaşırlar.

5. Bundan sonra balık büyük bir varile konulur ve dışarıdan ve içeriden yıkanır ve bir midye kabuğu veya onun gibi ince bir demirle kazınır; daha sonra içinde temiz suyun olduğu başka bir varile konulur, burada tekrar yıkanır ve sonra çıkarılır,

dört saat boyunca bekletilip kurutulmak üzere ahşap şekillerin üzerine konulur.

6. Balıklar bundan sonra kilerlere taşınır, burada açılır veya deri tarafı aşağıya gelecek şekilde büyük bir tekne veya boruya konulur, burada üstü Fransız tuzuyla veya benzeriyle tamamen kaplanır ve kat kat sıralanıp altı haftalığına bırakılır. Tecrübelerin gösterdiği üzere bu şekilde yeterli düzeyde tuzlanmış olacaklardır.

7. Daha sonra, üstüne onları aşağıda tutacak taşlar yerleştirecek şekilde, varilin üst kısmına kurutulmuş dana derisi konulmalıdır; bunun kaldırılmasından itibaren yaklaşık 40 gün içinde üstte, yaklaşık iki inç derinde, alınıp atılması gereken bir köpük oluşacaktır.

8. Sonra balığın çıkarılması ve turşuda yıkanması gerekir; bu yapıldıktan sonra balıklar özenle fıçılara yerleştirilir ve her katın arasına, balıkların birbirine yapışmasını engellemek için teknelerde kalan erimiş tuzdan bolca serpilir. Varilin çeyreği dolduktan sonra, dana derisiyle kaplanmış halde üzerinin mühürlenmesi veya 15 yaşlarında bir çocuğun varilin üzerinde zıplaması gerekir; bunun bir benzeri varil yarım dolduğunda ve tam dolduğunda da yapılmalıdır.

9. Ardından üstüne, en tepede bulunacak şekilde az bir miktar tuz atılır; sonra fıçının sıkılaşıncaya kadar fıçıcı tarafından bastırılıp ittirilmesi gerekir.

10. Arkasından fıçının ortasına, fıçıya sık sık teknede kalmış turşu suyu doldurup balığın yüzmesini sağlayacak bir boru işlevi görecek şekilde, yakınlarına bir kil rulo veya bilezik konulması gereken bir delik açılır; sık sık köpüğün alınması gerekir bu köpük yün yağı olarak kullanılabilir. Bu şekilde 10 ya da 12 gün içinde balık yeterli miktarda kürlenmiş olacak ve ihraç etmeye uygun hâle gelmiş olacaktır. —John Collins, *Salt and Fishery, Discourse* Thereof, 1682

Balık olmadığı zamanlarda bile Cheshire tuzu bolca kullanılıyordu. Hem insanların hem de canlı hayvanların besleneceği mahsuller ancak kasım hasadına kadar toplanabiliyordu. Hayvanlar bundan sonra kesilir ve bahar çimenleri yeni bir sürüyü destekleyebilir hâle gelinceye kadar dayanmaları için tuzlanırdı. Hayvanlar, Hıristiyanlığa geçip, ıslah edilen ayyaşların koruyucu azizi hâline gelmiş Galyalı haşin bir Roma askeri olan Aziz Martin'e adanmış Martinmas günü olan 10 Kasım'da kesilirdi. Hıristiyanlık öncesi dinler de 10 Kasım'ı hayvanların kesilip kış için tuzlandığı bir gün olarak ihya eder, bunu, onlar da din değiştirmişse Aziz Martin'in af bahşedeceği kişiler için yapılan bir kutlama izlerdi.

İngiliz yiyecekleri aşırı tuzlu olurdu. Domuz pastırmasının kullanımdan önce ıslatılması gerekirdi.

> En beyaz ve en taze pastırmayı alın ve otları [deriyi] çıkarıp, kolopları [kalın parçaları] ince dilimler hâlinde kesin, bir tabağa koyun ve tabağın içine sıcak su koyun. Bu şekilde aşırı tuzluluğun giderilmesi için bir-iki saat suda bekletin. –Gervase Markham, *The English Huswife*, 1648

Sebzeler de kış boyu kullanılmak üzere tuzlanırdı ve onların da kullanılmadan önce tazelenmesi gerekiyordu. Daha fazla sebze ve daha az et tüketilmesi taraftarı olan önde gelen bir 17. yüzyıl İngiliz araştırmacısı olan John Evelyn, yeşil fasulyelerin muhafaza edilmesi için şu tarifi veriyordu:

> Taze ve genç hâlde olup tam büyümeye yaklaşanları alın. Bir yumurtayı üstünde taşıyabilecek güçlü bir beyaz şarap sirkesi ve tuz salamurasına koyun. Üstlerini çok yakından örtün, böylece on iki ay muhafaza olacaklardır ancak onları kullanmadan

bir ay önce, üç aylık tüketim için yeterli olduğunu düşündüğünüz miktarı çıkarın (bu süre zarfında ikinci turşu onları sağlam hâlde tutacaktır) ve onları, kısa süre sonra olacağı üzere, yeşil görünmeye başlayıncaya kadar bir tavada tatlı suda kaynatın. Sonra onları (temiz bir peçetede süzmek için) birer birer ve sıralar hâlinde bir kavanoza dizip üstlerini sirkeyle ve dilediğiniz baharatlarla kaplayın; onları turşunun altında tutmak için üzerlerine biraz ağırlık koyun. Böylece Fransız fasulyelerini, kuru fasulyeyi vs. yıl boyunca muhafaza edebilirsiniz. —John Evelyn, *Acetaria: A Discourse of Sallets*, 1699

Tereyağı da çok tuzluydu. Winchester başpiskoposluğunun malikânesinden çıkan 1305 tarihli bir tarif, on libre tereyağına bir libre tuz konulmasını öneriyordu. Bu, Roma garumu kadar tuzlu bir tereyağı üretecekti. Tuzun işlevi tat vermekten ziyade tereyağını muhafaza etmekti ve çok sayıda Ortaçağ yazarı, tereyağının kullanımdan önce tuzdan arındırılması için çoğu zaman onu taze tereyağıyla karıştırmayı da içeren tarifler vermişti.

Tereyağının kökeni konusunda da peynirinki gibi olasılık dışı bir mit vardı: Orta Asya göçebelerinin hayvan derilerinde kazara çalkalanarak oluştuğu. Güneş ışığında kolayca bozulan tereyağı bir kuzey yiyeceğiydi. Tereyağının Kuzey Avrupa'da popülerleştirilmesi, Keltler ve Vikingler ile onların torunları olan Normandiyalılara atfedilir. Güneyliler ise bu yiyecek karşısında şüpheci olmuş ve yüzyıllar boyunca kuzeyde cüzzam vakasının çıkmasının sebebinin kuzeylilerin tereyağı yemesi olduğunu ileri sürmüştü. Sağlık konusunda bilinçli olan güneyli ruhban sınıfı mensupları ve soylular, Kuzey Avrupa'ya seyahat ettiklerinde, bu korkunç hastalıktan kendilerini kendi zeytinyağlarını yanlarında getirmek suretiyle korurdu.

Bir soğutma sistemi olmadığında, tuzlanmamış tereyağı kısa sürede kokuşur. "Tatlı" olarak satılan tereyağı bile hafifçe tuzlanırdı. İngilizlerin, tuzlanmamış hâlde günler boyunca

gün ışığında bırakılan taze bahar tereyağı olan, Mayıs tereyağı isimli bir spesyaliteleri vardı. Güneş ışığı karoteni yok eder, tereyağını beyaza çevirirdi ve renk maddesiyle birlikte bütün A vitamini de giderdi. Yağ küflenir ve hiç kuşkusuz küf kokardı. Ama her nasılsa Ortaçağ'da Mayıs tereyağı bir sağlık yiyeceği olarak görülürdü.

Ortaçağ'da, çeşitli türlerden sarı çiçekler tuzlanıp toprak çömleklerde tutulur ve karotenini kaybetmiş tereyağını renklendirecek bir su çıkarmak için dövülürdü. Daha ileride, Kolomb'un yolculuklarından sonra, anatto tohumları kullanılır hâle geldi. Bu tohumlar günümüzde de büyük Amerikan mandıralarında –ancak tereyağında bozulmayı gizlemek için değil, tüketicinin kıvama gelmiş koyu sarı renk istediğine inandıkları için– kullanılmaktadır.

İngilizler küflenmiş tereyağı satılmasına karşı yasalar çıkardılar. 1396 tarihli bir yasa, tuzlanmış sarı çiçek kullanımını yasakladı. 1662 yılında İngiltere'de standart oluşturmak üzere bir tereyağı yasası çıkarıldı. Bu yasa küflenmiş tereyağının iyi tereyağıyla karıştırılmasına izin veriyor ve tereyağının kaba taneli değil, yalnızca ince tuzla tuzlanabileceğine ve üreticilerin önadları ve soyadlarının açıkça belirtildiği ambalajlara konması gerektiğini belirtiyordu.

Tereyağını uzun süre saklanmak üzere taze tutmak için şu öneri sunuluyordu:

> Yukarıda tarif edilen şekilde (tuzun bir yumurtayı yüzdürecek kadar olduğu) bir salamura hazırlayın ve tereyağını ona batırılmış halde tutun. Mayıs ayı başları civarında ben bunun uygulamaya konmasını sağladım ve pazardan yeni çıkmış çok sayıda tereyağı kümesini sakladım, hepsi de tatlı ve taze hâlde kaldı.
> —John Collins, *Salt and Fishery, Discourse Thereof,* 1682

Kilise, ineklerden geldiği için tereyağının oruç günlerinde yenilmesine izin vermiyordu. Fakat kırk günlük Büyük Perhiz

boyunca tereyağsız kalamayacak varlıklı kişilere özel muafiyetler satmaktan da devasa kârlar elde ediyordu. Perhiz'in dışında, tereyağı ucuz bir yiyecekti ve zenginlere kıyasla yoksullar arasında daha popülerdi. Yoğun şekilde tuzlanması sebebiyle yılın çoğunda bulunabilir durumdaydı. 16. yüzyıldan itibaren, kraliyet donanmasının tayınlarına dahi eklendi.

Tereyağını kır elitleri için bir lüks olmaktan fazlası hâline getirmeye kararlı olan Kuzey Avrupalılar, devamlı olarak onu tuzda muhafaza etmeye çalıştı. Fakat soğutma icat edilinceye kadar iyi, layıkıyla muhafaza edilmiş tereyağı bir sorun olarak kaldı. Nitekim ilk soğutma deneyimleri balık ya da et için değil, herkesin favori lüks ürünü olan tereyağı için olmuştu.

Süt ve kremayı muhafaza etmenin daha başarılı yolu olan peynir de her ne kadar İngiliz peynirleri yelpazesinin tamamına –yaklaşık 150 çeşit– sadece zenginler sahip olabilse de yoksullar için popüler bir tuzlanmış yiyecekti (en azından 1970'lerde İngiliz peynir tutkunu Patrick Rance, geleneksel İngiliz peynir üreticiliğini korumak için bir kutsal savaş başlattığı zaman 150 kadar çeşit vardı).

Şaşırtıcı olmayan bir şekilde hem süt veren hayvan sürülerinin hem de tuzlaların bulunduğu bir yer olan Cheshire, bol miktarda peynir üretiyordu. Cheshire, bilinen en eski İngiliz peyniri türüdür ve çedara veya mavi damarlı Stilton peynirine kıyasla Ortaçağ İngiliz peynirini daha fazla temsil ettiği düşünülmektedir. Çedar kadar sert olmasa da sert bir peynir olan Cheshire peyniri, Cheshire ineklerinin üzerinde otladığı tuzlu topraktan geldiği düşünülen, kendine özgü bir tada sahiptir.

17. yüzyıl itibariyle İngilizler, tuzlanmış ançüezlerin eriyip sosa dönüşebileceğini keşfetmişti. Bu pratik kıtada yüzyıllar öncesinden beri var olmuş olabilir ancak 17. ve 18. yüzyıllarda ançüez

sosları son derece popüler hâle geldi. 18. yüzyılın büyük ançüez sosu tutkunu Grimod de La Reynière, "Bu sos iyi yapıldığı zaman size fil bile yedirir," yazmıştı.

1668 yılında Fransız yazar Pierre Gontier, "ançüezler muhafaza edilebilmeleri için tuza konulur ve garum hâline gelirler," diye belirtmişti. Kuşkusuz o dönemde İngilizler ançüez sosunu garuma çok benzer bir şekilde kullanıyordu: tuzlu bir çeşni olarak ete ve diğer yiyecekler konulan bir muhafaza edilmiş balık sıvısı.

18. yüzyıl İngiltere'sinde ançüez sosu, *ketchup*, *katchup*, veya *catsup* [ketçap] olarak bilinir hâle geldi.

İngiliz ketçabı yapmak için:

> Ağzı geniş bir şişe alın, içine en iyisinden bir pint beyaz şarap sirkesi koyun, onun içine de on ya da on iki diş soyulmuş ve yeni ezilmiş yaban sarımsağı koyun; sonra en iyisinden çeyrek pint Langoon beyaz şarabı alın, biraz kaynatın ve içine yıkanıp rendelenmiş on iki uya da on dört adet [tuzla kürlenmiş] ançüez koyun, onları şarabın içinde parçalayıp çözün ve soğuyunca bir şişeye koyun; arkasından çeyrek pint daha beyaz şarap alın ve içine Hindistan cevizi, dilimlenmiş zencefil, birkaç diş sarımsak, bir kaşık yeni ezilmiş kırmızı biber koyun ve hepsini biraz kaynatın; soğumaya başladığı zaman içine neredeyse tam bir Hindistan cevizi ve bir miktar limon kabuğu koyun ve benzer şekilde iki ya da üç kaşık bayır turpu koyun. Sonra kapatın ve günde bir veya iki kez çalkalayın. Bundan sonra kullanabilirsiniz. Balık sosu veya herhangi bir lezzetli et yemeğine koymak iyi olacaktır. Mantardan elde edilen berrak sostan da ekleyebilirsiniz. —Eliza Smith, *The Compleat Housewife*, yazarın ölümünden sonra yapılan 16. baskı, 1758.

Ketçabın adı, Endonezya'nın balık ve soya sosu *kecap ikan*'dan gelir. Bazı başka Endonezya soslarında *kecap* diye yazılıp KETÇAP diye okunan, anlamı koyu, kalın soya sosu

temeli olan kelime geçmektedir. Peki neden İngiliz garumunun Endonezyalı bir adı vardı? Çünkü Ortaçağ baharat ticaretinden itibaren İngilizler, Asya'da çeşni arıyordu. 1840'larda icat edilen pek çok İngiliz çeşnisi, hatta Worcestershire sosu bile Asya fikirlerine dayanmaktadır.

Adı ister garum ister ançüez sosu ister ketçap olsun, yüksek dozda tuz bu sos için temel bir maddeydi. Margaret Dods, 1829 yılında Londra'da yayınlanan yemek kitabında, "iyi hâlde tutulmaları için ketçaplara bol miktarda (tuz) koymak gerekir," ikazında bulunmuştu. Ketçaptaki tuz başlangıçta tuzla kürlenmiş balıktan geliyordu ve Eliza Smith'inki gibi en eski ançüez ketçabı tariflerinde, zaten ançüezin parçası olması sebebiyle tuz, malzemeler listesinde yer almıyordu bile. Fakat İngilizler ve Amerikalılar zamanla ketçaplarına balık koymaktan uzaklaştılar. Ketçap bir mantar sosu, ceviz sosu, hatta tuzlanmış limon sosu hâline geldi. Başlangıçta bu ketçaplarda tuzlu ançüez bulunurdu fakat Anglosakson aşçılığı cesaretini kaybettikçe aşçılar balığın varlığını çeşninin faydasını sınırlayan güçlü bir tat olarak görmeye başladı. Romalı aşçılar böyle bir cüret yoksunluğu karşısında herhalde dehşete düşerdi ama Margaret Dods, verdiği ceviz ketçabı tarifinin sonuna şunları eklemişti:

> Bazen bu ketçaba ançüez, sarımsak, arnavutbiberi vs. de konulmaktadır fakat biz bunun kötü bir yöntem olduğunu düşünüyoruz zira bu tatlar ketçabı bazı yemekler için uygunsuz hâle getirebilir ve arzu edildiği zaman irticalen eklenebilir. —Margaret Dods, *Cook and Housewife's Manual*, Londra, 1829

Ketçap daha sonra domates sosu hâline geldi. Başlangıçta Amerika'da "domates ketçabı" olarak adlandırılırdı ve bu daha yerinde bir kullanımdır zira domates, Avrupa'ya Hernán Cortés tarafından getirilmiş, Akdeniz'de benimsenmiş, Kuzey'de ise büyük kuşkuyla yaklaşılmış bir Amerikan bitkisidir. İlk bilinen

"domates ketçabı" tarifini bir New Jersey sakini yapmıştı. Tarihine dair kesin olan tek şey bunun 1782'den önce olmuş olmasının gerektiğidir zira o tarihte onun Britanya krallığına gösterdiği modası geçmiş sadakat, bu kişiyi Nova Scotia'ya kaçmak zorunda bırakmıştır.

İlk basılı domates ketçabı tarifi ise 1812 yılında yayınlanmış olup önde gelen bir Philadelphialı hekim ve bitki yetiştiricisi olan James Mease tarafından kaleme alınmıştır. Mease daha 1804 yılında, o dönemde Amerika Birleşik Devletleri'nde domates için kullanılan terimle *love apple* denilen bitkiyle "güzel bir ketçap" yapıldığını gözlemlemişti. Mease bu çeşninin Fransızlar tarafından sıklıkla kullanıldığını söylüyordu. Fransızlar hiçbir zaman domates ketçabına düşkünlükleriyle bilinmediğinden, o tarih de dikkate alındığında, Mease'in Haiti devriminden kaçan plantasyoncu mültecilere gönderme yaptığı düşünülmektedir. Domates sosu o günden bugüne Haiti'de yaygın şekilde kullanılmakta ve *sauce creole* olarak adlandırılmaktadır.

DOMATES KETÇABI

Elmaları [domatesleri] ince dilimler hâlinde kesin ve her katın üzerine biraz tuz serpin; üzerlerini örtün ve yirmi dört saat dinlenmeye bırakın. Sonra onları iyice çırpın ve metal bir kazanda yarım saat pişirin, daha sonra üstüne Hindistan cevizi kabuğu ve yenibahar ekleyin. Soğuduğu zaman her şişeye iki diş küçük doğranmış çiğ arpacık ve çeyrek pint konyak ekleyin. Şişeler sıkı bir mantarla kapatılmalı ve soğuk bir yerde tutulmalıdır. — James Mease, *Archives of Useful Knowledge*, Philadelphia, 1812

Ketçap tuzlu bir ürün olarak kaldı. Lydia Maria Child, 1829 yılında Boston'da yayınlanan *The American Frugal Housewife* [Amerikalı Tutumlu Ev Hanımı] başlıklı yemek kitabında, domates ketçabı yapılırken "ürünü iyi hâlde tutmak için bol miktarda tuz ve baharat kullanılması" tavsiyesinde bulunuyordu.

17. yüzyılın sonunda Cheshire tuzu halen Middlewich'teki iki tuzlu su kuyusundan –biri Nantwich'te, diğeri Northwich'te– üretiliyordu. Eğer Çinli bir tuz üreticisi 1500'lü yıllarda Cheshire'a gitmiş olsaydı, gördüğü teknolojinin ilkelliği karşısında dehşete düşerdi. Gömleksiz adamlar kuyunun basamaklarından aşağı iniyor, deriden yapılmış kovalara tuzlu su dolduruyor ve yukarı tırmanıp tuzlu suyu ahşap yalaklara yığıyordu. Arkasından bir borular ve oluklar ağıyla tuzlu su, bölgedeki çok sayıdaki tuz üreticisine taşınıyordu. Fakat 1636 yılı itibariyle tuzlalara yapılmış bir ziyarete ilişkin anlatıda, yakın zamanda tuzlu suyu çıkarmak için Nantwich'e pompaların yerleştirildiğinden bahsediliyordu.

18. yüzyılda İngiltere'deki hayat değişmeye başladı. İngiltere, iklimde kendi lehine olan ve yetiştirme mevsimlerinin daha uzun, yiyeceklerin daha ucuz olmasına imkân veren, aşırı bir değişime tanıklık ediyordu. Yiyecek fiyatlarının düşmesiyle pek çok İngiliz çiftliği çöktü. Çöken çiftlikler ise sanayi için işgücü yarattı.

İngilizler, geri kalan herkesten önce, sanayinin bütün sorunlara yanıt olduğuna inanmıştı. En iyi yiyeceği üretme amacını terk eden ve dönüm başına en fazla miktarda üretimi gerçekleştirmek için çaba gösteren tarımsal sanayi bir İngiliz icadıydı. Buğday mahsulleri muazzam bir artış kaydetti. Turp gibi yeni yemlerle canlı hayvanlar bütün yıl boyunca besleniyordu. Jethro Tull'un bir seferde üç sıra eken 1701 tarihli tohum ekme makinesinden başlayarak, 18. yüzyıl Britanya'sında neredeyse yer yıl yeni bir yeni bir tarımsal icat, yeni bir melez bitki, yeni bir canlı hayvan ırkı veya yeni bir alet meydana getirildi. Bu, sanayileşmiş ülkelerde muazzam gıda artıkları meydana getiren ancak yine de dünyadaki açlığı bitiremeyen modern tarımın başlangıcıydı.

Tarım alanındaki bu yeni gelişmeler, yiyeceğin yıl boyunca üretilebileceği anlamına geliyordu, bu ise tuza daha az bağımlı

olmak demekti. Daha az tuz modern bir fikir gibi görünüyordu. Ancak tuz üretimi artıyordu. Romalı işgalcilerin turba kömürünü tüketmesi gibi, İngiliz tuzlaları da şimdi ağaçları tüketiyordu.

> Şimdiye kadar kullanılan tek yakıt odundu, şimdi demir atölyeleri yok edildiğinden, makul bir mesafedeki odunlar yılın bir çeyreğinde bile üretim alanlarını beslemeye yetmeyecektir. Bu sebeple şimdi neredeyse sadece, bize 13 ya da 14 mil mesafeden kara yoluyla getirilen maden kömürünü kullanıyoruz. —Dr. Thomas Rastel, *Droitwich*, 1678

1650 yılı itibariyle Cheshire ormanlarından geriye çok azı kalmıştı. Bu tarih itibariyle kurşun kazanların her biri neredeyse bir oda kadar büyüktü ve kömürle ısınan ocakların tepesine konuluyordu. Cheshire'a kömür taşımak, tuz üretiminin başlıca harcama kalemlerinden biri hâline geldi. Tuz üreticileri Cheshire'ın altında kömür yok mudur diye merak etmeye başladı. Zira etrafları kömür bölgeleriyle çevriliydi. Cumberland'de, çok kuzeylerinde olmayan Whitehaven'da ve biraz daha yukarıda, Clyde ağzındaki Glasgow yakınlarında tuz, bu tuzlaların kendi kömür sahalarının olması sebebiyle, çok daha düşük fiyata yapılıp satılıyordu.

İngiltere'nin Fransız tuzuna bağımlı hâle gelmesinden endişe eden I. Elizabeth, Northumberland'de Tyne boyunca tuz üreticilerine devlet kontrolünde piyasaları garanti etti. Kraliçenin üretimi teşvik etmek için bu bölgeyi seçmesinin sebebi, ucuz yakıt olarak kömüre sahip olmasıydı.

Cheshire'ın tuzu, bir nehri ve bir Atlantik limanı vardı. Bölgenin tuz üreticileri, Britanya nüfuzunun hızla genişlediği bir dünyaya tuz tedarik edebilirdi – ucuz yakıtları olsaydı. Cheshire tuz üreticileri kömür aramaya başladı. 1670 yılında John Jackson, Notrwich yakınlarında, William Marbury'nin malikanesinde kömür aradı ve yalnızca otuz metre derinlikte bir sağlam kaya tuzu yatağı buldu; kömür ise hiç yoktu.

Royal Society, haberi başlangıçta büyük bir coşkuyla duyurdu. Jackson, yeraltı tuzlu suyunun kaynağını mı keşfetmişti? Bu gömülü bir deniz yatağı mıydı? 1682 yılında John Collins, Cheshire hakkında, "Denizden uzakta bulunan bu pınarların, yerin altındaki kayalardan veya tuz madenlerinden geldiği, bunların yeraltındaki bazı kanallar veya gizli geçitler tarafından nemli hâle getirildiği düşünülüyor," diye yazdı.

Fakat Jackson'ın kömür bulamaması karşısında hayal kırıklığına uğrayan Marbury, madenlerden kaya tuzu çıkarmayı düşünmedi ve 1690 yılında iflas etti. 1693 yılında bir başka Cheshireli toprak sahibi olan Sir Thomas Warburton, malikânesinin altında kaya tuzu buldu ve dört yıl sonra Cheshire'da açılan dört kaya tuzu madeninden birinin sahibi oldu.

Kaya tuzunun yakıta ihtiyacı yoktu ancak Cheshire'daki tuzlu su kaynatıcılarının ivedilikle verdiği tepki, madenden kaya tuzu çıkarılmasını yasaklayan bir yasa çıkarılması için parlamento nezdinde lobi faaliyeti yürütmek oldu. Bu kişiler, keşfin Cheshire'ın doğasını değiştireceğine, bir kuyuya ve bazı kurşun kazanlara mütevazı yatırımlar yapmış küçük ölçekli girişimcilerin büyük ve tam sermayeli madencilik şirketleri tarafından dışarıya itileceğine inanıyordu.

Ancak kaya tuzunun keşfiyle birlikte büyüyen tuz sanayii, hükümeti kanallar inşa etmeye ikna edecek ekonomik önemi kazandı. Hükümet 1713-1741 yılları arasında tuzlaları Mersey'e bağlayan bir suyolları ağı inşa etti. Yüzyılın sonu itibariyle Mersey boyunca tuz rafinerileri inşa ediliyordu ve Liverpool limanlarında bir tuz deposu yapıldı. Mersey'in karşı yakasında bulunan Güney Lancashire'dan gelen kömür, mavnalarla ucuz bir şekilde taşınabilirdi. Tuz sanayii, kömür sanayii ve Liverpool limanı birbirini besledi ve hep birlikte refah kazandı.

İskoçya için olumsuz olacak şekilde Cheshire, yeni güç ve etki konumunu 1707'de, tam da İskoçya'nın İngiltere'yle birliğini etkileyecek bir zamanda kazandı. Bir Katolik olan II. James

İngiltere'de tahttan indirildikten sonra, İskoçya için Presbiteryenlik güvence altına alındı ve birleşmenin önündeki son engel ortadan kalktı. İskoç ve İngiliz parlamentoları birleşti. Fakat İskoçya'nın eklenmesi, İskoçya tuzunun İngiltere'ye getirilmesi anlamına geliyordu ve Cheshireli tüccarlar birlik anlaşmasına, tuz üretimi ve fiyatlaması hakkında, İskoçya tuzunun Cheshire'la rekabet etmesini engellemeyi amaçlayan çok sayıda madde ekletti. Katılmalarından yaklaşık otuz yıl önce John Collins, tuz rekabetinin "gümrükte hafiflememesi hâlinde" İngiltere ve İskoçya arasında husumet ekeceği ikazında bulunmuştu.

Bu esnada Cheshireli tuz üreticileri, etraflarındaki kömür yataklarının kendi bölgelerine kadar uzandığı fikrini terk etmedi. 1899 yılı gibi geç bir tarihte, yaklaşık iki metre derinlikte bir kuyu kazdılar. Fakat buldukları şey yine sadece tuz oldu.

Gerçek anlamda sanayileşme İngiltere'ye hâkim olmadan önce bile çevrede meydana gelen endüstriyel bozulma, Cheshire'da kabul gören bir gidişattı. Cheshire tüccarları tuz kazanı ocaklarından çıkan duman bulutlarının günün yirmi dört saati kararttığı gökyüzüne bakar, bölgelerinin ne denli sanayileştiğini idrak ederdi.

Cheshire ormanları kesilip yakıt ocaklarına dönüştürülmüştü. Tuz kazanlarından periyodik olarak ufalanıp kazınması gereken artık olan kazan tortusunun bırakıldığı meralarda çorak beyaz izler kalıyordu. Toprağın kendisi de çökmeye başlıyordu.

1533 yılında, Cheshire'a bağlı Combermere'de toprağın göçtüğü ve tuzlu suyla dolu bir kuyu meydana geldiği bildirildi. 1657 yılında Bickley'de başka bir tuz göleti meydana çıktı. 1713'te Winsford'un hemen güneyinde, Weaver Hall isimli bir yerde bir delik ortaya çıktı. Bu huni biçimli deliklerin hepsi tuz üretilen yerlerin yakınındaydı ve çok kısa süre içinde tuzlu suyla doldu. Pek çok yerel sakin, deliklerin terk edilen tuz

madenlerinin çökmesinin sonucunda oluştuğuna inanmıştı. Fakat maden firmaları obrukların terk edilmiş kuyuların yakınında ortaya çıkmadığına işaret etti. 18. yüzyılın son yirmi yılı itibariyle, her yıl bir ya da iki göçme çukuru meydana gelirken, artan miktarda tuz üretilmesiyle toprağın çökmesi arasında bağ olduğu anlaşılmaya başladı.

Cheshire'daki üretimin artışına rağmen İngiltere hâlâ yabancı tuzuna, Kraliçe Elizabeth'i kaygılandıran türden, tehlikeli bir bağımlılık içindeydi. 17. ve 18. yüzyıllarda bu, özellikle yabancı tuzunun çoğu İngiltere'nin baş düşmanı olan Fransa'dan geldiği için tekrarlanan bir kaygı konusu oldu. Kara seferlerinde her bir Britanya askerine, yürüyüş yolu boyunca taze ete erişebilmesi ve ihtiyaç duyulan şekilde tuzlayabilmesi için dev bir tuz istihkakı verilirdi. Britanya donanmasına da tuz ve tuzlu yiyecekler tedarik ediliyordu. Tuz, tıpkı yine tuzdan yapılan barut gibi, stratejikti.

1746 yılında bir Cheshire yerlisi olan Thomas Lowndes, deniz kuvvetleri komutanlığına, Britanya'nın kendi deniz tuzu tedarikini geliştirmesi hakkında kitap uzunluğunda bir rapor sundu. Lowndes, Fransız ve Hollanda tuzunu inceledikten sonra büyük bir coşku içinde, yüksek tuzun sırrını keşfettiğini duyuruyordu:

İşlem şöyledir:

> Bir Cheshire tuz kazanını (ki genellikle sekiz yüz galon alır), en tepeden yaklaşık bir inç içinde tuzlu suyla doldurun, sonra ateş hazırlayın ve yakın, sonra tuzlu su ılıklaşınca kasaptan alınmış yaklaşık bir ons kan veya iki yumurta beyazı ekleyin. Kazan mümkün olan en şiddetli şekilde kaynasın. Köpük çıktığı zaman köpüğü alın, tatlı veya sulu kısım yeterince azaldığında kazanın içine üçte bir pint yeni yapılmış bira veya aynı miktarda malt içecek dibi atın. Tuzlu su tanelenmeye başladığında küçük bir Hindistan cevizi kadar taze tereyağı atın ve çözelti yarım

saat kadar tuzlandığında, yani iyi miktarda tuz ürettiğinde, kazanı çekin, yani tuzu çıkarın. Bu an itibariyle ateş epey kısılmış olacak, çözeltinin kalbi de öyle olacaktır. Ateşi harlamayın ve tuzlu suyun, elle temas etmeye dayanılacak noktaya gelinceye kadar usul usul soğumasını sağlayın. Tuzlu suyu mümkün olduğunca ısıya yakın tutmaya çalışın ve bir süre işleyip tanelenmeye başladığı zaman içine küçük bir Hindistan cevizi kadar taze tereyağı atın ve iki dakika kadar sonra, kazanın her yerine olabildiğince eşit serpilecek şekilde, çok ince tuz hâline getirilmiş bir ons ve üç çeyrek temiz yaygın bulunan alum atın. Sonra hemen, basit hurda tavayla, tuzlu suyu yaklaşık bir dakika boyunca çok hızlı bir şekilde kazanın her yerine dağıtın. Ardından kazanı yatışmaya bırakın ve tuzlu suyun kaynar derecede sıcaktan kaçamayacağı, ılık denecek kadar soğuk hâle de gelmeyeceği şekilde devamlı ateş beslemesi yapın. Kazan bu şekilde üç gün üç gece çalışır hâlde kalsın ve sonra ateşin üstünden çekin.

Bu zaman itibariyle geriye kalan tuzlu su, işe yaramayacak kadar soğuk olacaktır, bu yüzden ateşe yeni kömürlerin atılması ve tuzlu suyun yaklaşık yarım saat kaynaması fakat bunun ilk çekişten önceki kadar şiddetli olmaması gerekir. Bundan sonra alışılagelmiş alet vasıtasıyla, (kullandıkları tabirle) düşmeye başlayan tuzu çıkarın ve ayrı bir yere koyun, bundan sonra da kazanı yatışıp soğumaya bırakın. Tuzlu su elle tutulabilir seviyenin üstünde olmayan bir sıcaklığa indiği zaman her bakımdan önceki seferde olduğu gibi ilerleyin, tek fark olarak alum miktarının bir ons ve bir çeyreği geçmesine izin vermeyin. Sekiz ila kırk saat geçtikten sonra kazanı ateşten çekin. —Thoma Lowndes, *Brine-salt Improved, or The Method of Making Salt from Brine, That Shall Be as Good or Better Than French Bay-salt*, 1746

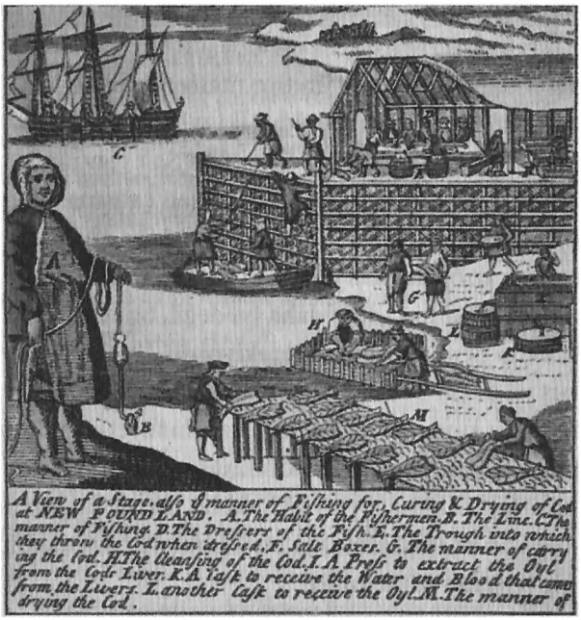
Lowndes, deniz kuvvetleri komutanlığına, "Benim yöntemimle ne kadar çok tuz yapılırsa toplum da benim sırrımın

gerçekten bilinir hâle geldiğinden o kadar çok tatmin olacaktır," diye teminat veriyordu. Fakat anlaşılır şekilde bazıları, onun sırrını, ticari başarısı düşük üretim maliyetlerine bağlı bir ürün olan tuzun yapımı için aşırı buldu. İki yıl sonra Hekim William Brownrigg, *The Art of Making Common Salt* [Sofra Tuzu Yapımı Sanatı] başlıklı, yaygın şekilde dağıtılan çalışmasında Lowndes'ın formülünü eleştirerek "daha saf ve daha güçlü bir tuz yapılabilir ve bu daha az maliyetle gerçekleştirilebilir," diye yazdı.

Cheshire tuzunun sadece daha iyi değil, bundan daha önemli olarak, daha ucuz da olması gerekiyordu. Bu tarihten yaklaşık yetmiş beş yıl önce, Droitwichli Dr. Thomas Rastel, Droitwich'in Cheshire tuzlu suyunda kullanılan kan maliyetini yumurta beyazı köpüğü çıkararak ortadan kaldırdığını ve bu şekilde tuz yapımını basitleştirdiğini söylüyordu ki bu teknik bugün de temiz bir etli jöle için et stoklarındaki pis kısımları çıkarmak için kullanılan bir pişirme yöntemidir:

> Temizleme için yumurta beyazından başka bir şey kullanmayız; bir beyazın çeyreğini alır ve bir ya da iki galon tuzlu suyun içine koyarız. Elle çırpılan bu su sabun gibi köpüklenir, her bir teknenin içine konulan az miktardaki köpük, kir tabakasını yukarı çıkarır. Bir yumurtanın beyazı yirmi kile tuzu temizler, bu şekilde tuzumuz olabilecek en beyaz hâli alır; âdeta kanla temizlenmiş gibi, artık bu tuzun kötü bir tadı da yoktur. Bu tuzu tane hâline getirmek için başka hiçbir şey kullanmayız çünkü tuzlu suyun kendisi o kadar güçlüdür ki sık sık karıştırılmadığı takdirde tuzu kaba tuz kadar büyük taneli hâle getirecektir. —Dr. Thomas Rastel, 1678

Amaç her zaman, Bourgneuf Körfezi'nin deniz tuzuna benzeyen kaba tuz yapmaktı çünkü bu dalyanların tuzuydu. Lowndes, tezinde bir kaptandan, 5 Haziran 1745 tarihli, Newfoundland'deki morina dalyanlarının yılda en az "on bin ton tuz" kullandığını tahmin ettiğini söyleyen bir mektup aldığından bahsediyordu.



Newfoundland'de morina balığının tuzlanması ve kurutulmasını betimleyen bir 18. yüzyıl İngiliz kabartması. The Granger Collection

1713-1759, yılları arasında İngiltere, Fransa'yla neredeyse dünya çapında yürüttüğü savaşta Kuzey Amerika'daki morina balığı sahalarını çoğunu elde etmişti. İngilizler yeni morina potansiyellerinden heyecan duyuyordu. Fakat en büyük zaferlerini elde etmelerinden on yıl önce bile Brownrigg, İngiltere'nin sadece Nova Scotia'nın Fransızların elindeki uç bölgesi olan Cape Breton'u ele geçirmenin avantajından yararlanabilmek için bile tuz tedarikini arttırmasının gerekeceği yönünde ikazda bulunuyordu.

Kuzey Amerika morinası sınırsız gibi görünüyordu ve Britanya'nın kâr elde etmesinin önündeki tek engel, gemi ve balıkçı sayısı ile tuz tedarikiydi.

12

Amerikan Tuz Savaşları

Kuzey Amerika'nın neredeyse herhangi bir yerine ait bir yol haritası incelendiğinde, haritayı okuyan kişinin tali yolların, yerel yolların geometrik olmayan tuhaf modelini fark ederek, kasabaların herhangi bir şema ya da tasarım olmadan rasgele yerleştirilip birbirine bağlandığını varsayması makul olacaktır. Zira yollar basitçe genişletilmiş keçiyolları ve patikalardır, üstelik bu patikalar başlangıçta tuz arayan hayvanlar tarafından açılmıştır.

Hayvanlar ihtiyaç duydukları tuzu, tuzlu su pınarları, hafif tuzlu su, kaya tuzu ve yalanabilecek her türlü doğal tuz bularak elde eder. Kıta boyunca bulunan kaya tuzu kaynakları, çoğu zaman birkaç dönüm çorak, beyaza yakın kahverengi veya beyaza yakın gri toprağın bulunduğu düz arazilerdi. Neredeyse mağara denebilecek derin delikler devamlı olarak bunların yalanmasıyla oluşmuştu. Yolun sonundaki kaya tuzu kaynağı, tuz tedariki sağladığı için yerleşime uygun bir yerdi. Köyler bu kaya tuzu kaynakları üzerinde kuruldu. Erie Gölü yakınlarındaki bir tuz kaynağının bufalolar tarafından oluşturulmuş geniş bir yolu vardı ve burada kurulan kasabaya Buffalo, New York adı verildi.

Avrupalılar bu kıtaya geldikleri zaman Kuzey Amerika köylerinde bol miktarda tuz üretildiğini gördüler. 1541 yılında, Missisippi'ye kadar seyahat eden İspanyol kâşif Hernando de Soto, şunları not etmişti: "Tuz, suyun çekildiği zaman kumun

üzerinde tuz bıraktığı bir nehir üstünde yapılıyor. Büyük bir kum karışımı olmadan tuzu toplayamadıkları için bu amaçla yapılmış, ağzı büyük, alt kısmı küçük bazı sepetlere konuyor. Bu sepetler bir çatı direği üzerinde açık havaya bırakılıyor; üstlerine su atıldığı için altlarına, içine düşebilecekleri tekneler konuluyor, sonra ateş üzerinde kaynamaya bırakıldıkları zaman tuzu alt kısımda bırakıyorlar."

Çiftçilikle uğraşmayan avcı grupları tuz üretmiyordu. Bunun bir istisnası, rengeyiği, yaban koyunu, ayı, fok, denizaygırı ve avladıkları diğer hayvanları alıp tadının tuzlu olması için onları deniz suyunda kaynatan Bering Boğazı Eskimolarıydı. Penobscot, Menomini ve Chippewa gibi yerli toplulukları, Avrupalılar gelmeden önce hiç tuz kullanmamıştı. Huron ülkesindeki Cizvit misyonerler hiç tuzun olmamasından yakınıyordu ancak bir misyoner, Huronların Fransızlardan daha iyi gördüğünü ileri sürmüştü ve bunu onların içkiden, tuzdan ve "göz sıvılarını kurutabilecek ve gözün sağlığını bozabilecek diğer şeylerden" uzak durmalarına atfediyordu.

Yemek rejimleri büyük ölçüde somon balığı üzerine kurulu Puget Sound yerlilerinin hiç tuz yemediği söyleniyordu. Connecticut Mohikanları büyük miktarlarda ıstakoz, midye, bufa balığı ve ayrıca mısır yerdi fakat Cotton Mather, "Biz onlara bahşedinceye kadar ellerinde tek bir tuz tanesi bile yoktu," diyecekti.

Delawareliler ise mısır unlarını tuzluyordu. Hopi yerlileri fasulyeleri kaynatıyor ve tuzla eziyor, tuzlu suda kırmızı biber ve yabani soğanlarla birlikte pişirilen Amerikan tavşanı servis ediyordu. Zuni yerlileri, kaynatılmış tuzlanmış hamur köftelerini bir salamura sosunda servis ediyor, ıhlamur ve tuzlanmış iç yağıyla yapılan tuzlu bir ekmek olan *kushewe* yapıyordu. Bir Zuni yerlisi seyahate çıktığında yanına mutlaka bir kavanoz veya toprak kutuda tuz, bir diğerinde de acı biber alırdı; bu karışım Güneydoğu'da klasik bir çeşni olarak kalacaktı.

Aztekler, takvimlerinin yedinci ayında, kardeşleri olan yağmur tanrıları tarafından tuzlalara sürgün edilmiş olan ve bu şekilde tuzun kâşifi, tuz üretiminin mucidi olan tanrıça Vixtociatl için törenler düzenlerdi. 16. yüzyıl İspanyol rahibi Bernardino de Sahagun, onun görünümünü şöyle betimliyordu: altından kulaklar, yeşil kıyafetler, pırıltılı yeşil tüyler ve balık ağından bir gömlek. Bu tanrıça üzerine kartal, papağan ve küesal kuşu tüylerinin yerleştirildiği bir zırh taşır ve en üstünde tütsü doldurulmuş bodur begonviller bulunan bir değnekle tempo tutardı. Vixtociatl'ı temsil etmek üzere seçilen kız, tuz yapan kadınlarla on gün dans ederdi. Son olarak şenlik gününde iki köle öldürülür, arkasından kız da kurban edilirdi.

Kuzey Amerika yerli kültürlerinin çoğunda bir tuz tanrısı vardı ve bu hemen hemen her zaman dişi bir tanrıça olurdu. Navajo'larda bu yaşlı bir kadındı. ABD'nin güneydoğusu ve Meksika'daki tarımsal nüfus arasında tuz toplama seferleri çoğu zaman büyük törenlerle başlatılırdı. Hopi'lerde buna "tuz kadını" tayin edilen bir kadınla cinsel ilişkiye girmek de dahildi. Pek çok güneydoğulu topluluk arasında tuz toplama işi dini liderler tarafından organize edilirdi. Genellikle katılımcıların bir tuz toplayıcıları tarikatına dahil edilmesi gerekirdi. Çoğunlukla tuz seferine yalnızca, Laguna'ların papağan klanı gibi ayrıcalıklı bir klanın üyeleri çıkabilirdi. Pek çok kültürde sadece erkeklerin tuz toplamasına izin verilirdi ama Navajo'lar kadınların da bunu yapmasına izin veriyordu. Efsaneye göre Zuni'ler başlangıçta hem erkeklere hem de kadınlara izin verirdi fakat görevdeki havailikleri tuz tanrıçasını rahatsız etmiş ve tuz tedariki kaybolmaya başlamıştı. Bu yüzden âdette değişikliğe giderek sadece erkeklere izin vermeye başladılar. Bütün Zuni halkı tuz seferine gidenlerin sağ salim dönmesi için dua ederdi. Erkekler döndüğü zaman her bir tuz toplayıcısının halası onun başını ve vücudunu avize ağacı sabunuyla karıştırılmış suyla yıkardı.

Amerikalar tarihi, devamlı tuz savaşları tarihidir. Tuzu kontrol eden kimse, iktidar konumunda da o oluyordu. Bu, Avrupalılar gelmeden önce de böyleydi ve Amerikan İç Savaşı sonrasına kadar böyle kaldı.

İtalyan yarımadasında olduğu gibi Amerika kıtalarındaki bütün büyük medeniyet merkezleri de tuz erişimi bulunan yerlerde kurulmuştu. İnkalar, Cuzco'nun hemen dışında tuz kuyularına sahip olan tuz üreticileriydi. Kolombiya'da göçebe kabileler muhtemelen ilk daimi yerleşimleri, tuza ihtiyaçları olduğu için ve tuzun nasıl yapıldığını öğrenmek için kurdu. Toplumları, doğal tuzlu su pınarlarının etrafında örgütlenmişti. Gelecekte modern başkent Bogotá olacak olan bölgede yaşayan bir yayla kabilesi olan Çibçalar, en iyi tuz üreticileri oldukları için hâkim grup hâline geldi. 20. yüzyıl psikologlarının üzerine düşüneceği, cinsellik ve tuz arasındaki ilişkinin bir başka örneği olarak Çibça tuz efendileri, tanrıları yılda iki defa cinsel ilişki ve tuzdan uzak durarak onurlandırırdı.

Afrika'da olduğu gibi Çibçalar tuzlu suyu koni biçimleri hâlinde buharlaştırmayla üretirdi. Çoksınıflı bir toplum olmaya yaraşır bir şekilde, zenginler için en beyaz tuzdan, yoksullar için siyah, tadı hoş olmayan bir tuza kadar farklı derecelerde tuzlar üretiliyordu. Çibçaların bütün doğal tuzlu pınarlarına, tuz dağıtabilme erdemi sayesinde yöneten, zipa denilen monark sahipti. İspanyollar geldikleri zaman kralların gücünü anladıklarından tuzlu su pınarlarını ele geçirip kendi krallarının mülkü ilan ettiler ve bu şekilde zipaların otoritesini yok ettiler.

Hernán Cortés'in fethinin kronikçisi olan Bernal Díaz'a göre Aztekler, idrarı buharlaştırarak tuz yapıyordu. Honduras'taki bir kabile, tıpkı Romalıların Bretonlar tarafından yapıldığını gördüğü gibi, okyanusa sıcak çubuklar saplıyor ve tuzu kazıyarak çıkarıyordu. Daha yaygın bir şekilde, doğal pınarlardan gelen

tuzlu su buharlaştırılıyor veya Sahra sabkalarında olduğu gibi çöl tuzu yatakları kazınıyor yahut okyanus kıyılarından deniz tuzu tırmıkla toplanıyordu.

Aztekler tuz yollarını askeri güç yoluyla kontrol edebiliyordu ve Tlxalacaltecalar gibi düşmanlarının tuza erişimini engelleyebiliyordu. William Prescott'un 1819 tarihli *History of the Conquest of Mexico* [Meksika'nın Fethinin Tarihi] isimli klasik çalışması, Azteklerin halkından haraç almasını şu şekilde betimliyordu: "Kalıp şeklinde rafine edilmiş 2 bin somun çok beyaz tuz, yalnızca Meksika seçkinlerinin tüketimine ayrılırdı."

İspanyollar iktidarı, fethettikleri ülkelerin yerli halklarının tuzlalarını ele geçirmek yoluyla elde etti. İspanyol ve Portekiz tuzlalarının ikisine de uzak olmayan Güney İspanya'dan gelen Cortés, tuzun gücünü ve siyasetini anlamıştı. Tlatoque'ların tuzdan uzak durarak bağımsızlıklarını koruduklarını ve Azteklerin baskısından uzak kaldıklarını hayranlıkla gözlüyordu. "Onlar ülkelerinde hiç tuz olmadığı için tuz yemiyorlar," diye yazmıştı ve Britanyalılar gibi onlar da tuzda bağımlı hâle gelmekten korkuyordu.

Mayaların tuz üretimine ilişkin en eski kanıtlar yaklaşık MÖ 1000 yılına tarihlenmektedir ancak Oaxaca gibi, Meksika'nın Maya olmayan kısımlarında daha eski tuzlaların kalıntıları bulunmuştur. Büyük Maya medeniyetinin yükseliş ve düşüşünün tuz kaynaklı olduğunu ileri sürmek abartılı olabilir. Ancak bu medeniyet tuz üretimini kontrol ederek yükselmiş ve tuz ticareti becerisiyle refahı yakalamış, tuz kaynaklarının kontrolü için yürütülen daimi savaşlara rağmen serpilip gelişmişti. Avrupalıların geldiği tarih itibariyle medeniyet gerileme hâlindeydi ve bunun başlıca göstergelerinden biri de tuz ticaretindeki bozulmaydı.

Maya dünyası Yucatán'dan günümüzün Meksika eyaleti Chiapas'a ve Guatemala'ya kadar uzanıyordu. Hernán Cortés 16. yüzyıl başında ilk kez Yucatán yarımadasına gittiği zaman büyük bir tuz endüstrisine sahip ve yalnızca tuzun değil, tuzlu balık ve kürlenmiş derilerin de kapsamlı şekilde ticaretini yapan bir Maya halkı buldu.

Mayalar tuzu bir ilaç olarak kullanır; doğum kontrolü için mercanköşk ve xul ağacı yapraklarını yağla karıştırdıklarında epilepsi için, doğum sancılarını hafifletmek için de balla karıştırırdı. Tuz, hem doğum hem de ölümle ilişkili ritüellerde de kullanılırdı.

Yucatán'da güneş yoluyla buharlaşma yöntemiyle tuz yapımı en az 2 bin yıl önce gerçekleştiriliyordu, yani yerli Amerikalılar güneş yoluyla buharlaştırılmış deniz tuzunu en az Avrupalılar kadar uzun zamandan beri yapıyordu. Mayalar, her ne kadar bitki tuzu genellikle sodyum klorür değil potasyum klorür olsa da bitkilerden tuz çıkarmayı da biliyordu. Bitkileri, bazı palmiye türlerini ve otları yakar, küllerini tuzlu suda ıslatır ve bu su daha sonra buharlaştırılırdı. Bu teknik, Amerikalar ve Afrika'nın her yerinde izole orman toplulukları tarafından uygulanıyordu.

Chiapas Lakandonları, kendileri için talihsiz olacak şekilde Meksika-Guatemala sınırı hâline gelecek bir yağmur ormanında kendi kendilerine yeter hâlde yaşayan, izole ve kültürel açıdan farklılaşan bir Maya grubudur. Lakandonlar belli bir palmiye türünü yakarak tuz üretir ve bu tuzu para olarak kullanırdı. Uzun beyaz elbiseler giyen Lakandonlar yağmur ormanlarında kanoyla gezer ve modern Meksika ve Guatemala devletlerinin Lakandon ormanından geçen uluslararası sınırla ilgilenmeye başladığı 20. yüzyıla kadar rahatsız edilmeyen, kendilerine özgü bir hayat tarzıyla yaşardı. Ordunun gözünde orman, sınırın korunmasını zorlaştırıyordu. Bazı Lakandonlar için ise orman bir zenginlik kaynağıydı ve onlar meşe ağaçlarını kereste firmalarına satıyordu. Orman ortadan kalktıkça kabile geleneklerini ve

kendi kendisine yeter durumunu kaybetmeye başladı. Tomruk firmaları kendilerine tuz temin ettiği için Lakandonlar palmiye ağaçlarını yakmayı bıraktı.

Chiapas Mayalarının uğradığı kültürel yıkımın tipik bir örneği olarak 1970'li yıllarda La Concordia kasabası ve kasabanın çevresindeki tuzlalar baraj sularının altında kaldı ve şu anda bir gölün dibinde bulunuyor. 1920'lerden 1940'lara kadar Maya kültürünü araştıran Danimarkalı antropolog Frans Blom'a göre bu alanda Maya yaylalarının eşsiz tuzlaları bulunuyordu; taş çanakların kullanıldığı Hawaii tekniğine benzer şekilde burada pınarlardan çıkan tuzlu su, ağaç gövdelerinin kullanılmasıyla, sığ taş kazanlara yönlendiriliyordu.

La Concordia halkı çoğu zaman altı köşeli yıldız şeklinde yapılan buharlaştırma kazanlarına kazıklar çakardı. Kazıkların üzerinde kristaller oluşur, tuz üreticilerinin dinsel sunular olarak kullanılmak üzere sattığı kalın, parlak beyaz süsler meydana getirirdi. Blom'un dönemi itibariyle Mayalar bu sunuları Katolik kiliselerine getiriyordu.

Bir rastlantı olarak Cheshireli tuz üreticilerinin de benzer bir geleneği vardı. Bu üreticiler Noel zamanında buharlaştırma kazanlarına, tuz yeni düşmüş bir kar tanesi gibi kristalize oluncaya kadar dallar koyar, sonra da bu karlı dalları Noel süslemesi olarak eve götürürdü.

İspanyolların gelişi yalnızca tuzu kontrol eden yeni bir güç değil aynı zamanda endüstriyel tuz talebinde dev bir artış anlamına geliyordu. İspanyollar, tuzla beslenmesi gereken ve derileri müreffeh bir deri endüstrisinde tuzla kürlenen sığırları sürüler hâlinde getirdi. Değerli metallerin çıkarılması konusunda saplantılı olan İspanyollar, 16. yüzyıl ortası Meksika'sında gümüş madenciliği için patio işlemini icat etti. Bu işlemde gümüş

maden cevherinden tuz kullanılarak ayrılıyordu çünkü tuzdaki sodyum yabancı maddeleri çıkarıyordu. Patio işlemiyle yapılan gümüş madenciliği devasa miktarda tuzu gerektiriyordu ve İspanyollar gümüş madenlerinin yanı başında büyük ölçekli tuzlalar inşa etti.

Yucatán yarımadasının iklimi tuz üretimi için oldukça uygundu; coğrafi konumu da Karayiplere ve Orta Amerika'ya yakınlığıyla ticaret için oldukça uygundu. Yarımada Kolomb öncesi Amerika'daki en büyük tuz üreticiydi ve İspanyollar tarafından ele geçirildiğinde lider konumunda kaldı.

Yucatán'daki değerli metal yataklarını bulamayan İspanyollar, Yucatán tuzlalarından devlet geliri elde etmenin yollarını aramaya başladı. İspanyol kraliyet tahtı çeşitli tuz vergileri önerdi. Fakat bu, oradaki tuzu daha pahalı hâle getirdi ve Küba'da Britanya tuzuyla rekabet edemedi. Bir İspanyol sömürgesi olan Küba, İspanyol pazarı olmalıydı. Fakat 19. yüzyılda, tuz fiyatlarında korkunç dalgalanmalar yaşanırken, Yucatán tuzunun Liverpool limanı üzerinden İngiltere'ye ihraç edildiği bir an geldi.

İngilizler Kuzey Amerika'da ilk olarak kuzeye, Newfoundland'e geldi ve morina aldı. Daha sonra güneye, Karayiplere geldiler ve buradan, morina için ihtiyaç duydukları tuzu aldılar. Amerika'yı Liverpool tuzunun satılacağı bir pazar olarak görmeleri ancak ikisi arasında, kayda değer sayıda yerleşimci taşıdıktan sonra oldu.

Britanya deniz kuvvetleri komutanlığının gözünde deniz suyundan yoksun olmanın çözümü, savaş ya da diplomasi yoluyla bu tuzun üretilebileceği yerleri elde etmekti. Portekiz'in hem deniz tuzu hem de önemli bir balıkçılık filosu vardı ancak korunmaya, özellikle de düzenli olarak onların balıkçılık gemilerine el koyan Fransızlardan korunmaya ihtiyacı vardı. Bu şekilde İngiltere ve Fransa, deniz koruması karşılığında deniz tuzu verilen bir ittifak kurdu.

Portekiz ittifakı İngilizlerin Yeşil Burun Adaları'na erişim sağlamasına imkân verdi. Britanya gemileri, Atlantik boyunca uzanan yolları üzerinde burada depolarını deniz tuzuyla doldurabilecekti. Takımadaların doğu tarafında kalan adalar olan Maio, Boa Vista ve anlamı "tuz" olan Sal'da, güçlü deniz sularının bulunduğu bataklıklar vardı ve 17. yüzyılda Portekiz İngilizlere, Maio ve Boa Vista'nun tuz bataklıklarının kullanım tekelini verdi.

Yaz yağmurları tuzlu suları mahvettiğinden, Britanya gemilerinin tuz yapmak için yalnızca kasımdan temmuza kadar vakti vardı. Genellikle Ocak'ta durur, May Island adını verdikleri Maio önünde demir atarlardı. Denizciler buradan sonra istimbotlarıyla 200 yardadan kısa bir mesafede kürek çekip geniş bir plaja ulaşırdı. Plajın gerisinde bir mil uzunluğundaki göletler sırasının sekiz inç derine kadar tuzlu suyla dolu olduğu bir tuz bataklığı bulunuyordu. Denizcilerin gemiyi dolduracak kadar tuz kristalini kazıyıp çıkarması aylar sürerdi. Bazen erken gelen yağmurlar onları ayrılmak zorunda bırakırdı. Bazı gemilerin Boa Vista'ya gitmesi gerekirdi zira Maio'da halihazırda çalışan mürettebatın fazla olduğu görülürdü. Boa Vista'da tuzlu su daha zayıftı ve kristalize olması daha uzun sürüyordu; demir atılan yer de daha dışarıdaydı ve gemiciler gemiye tuz getirmek için bir mil boyunca kürek çekmek zorunda kalıyordu.

Fakat deniz tuzu, bir gemi yükü kadarıyla bütün bir geminin ve mürettebatının masraflarını aylar boyunca karşılamaya yetecek kadar değerliydi.

17. ve 18. yüzyıllarda Avrupalı güçler, üzerinde şeker kamışı yetiştirilecek Karayip adaları için çetin bir kavgaya tutuşmuşken, Kuzey Avrupalılar –İngilizler, Hollandalılar, İsveçliler ve Danimarkalılar– aynı zamanda Yeşil Burun Adaları gibi, iç kısımlarında tuz bataklıkları bulunan adalar da arıyordu.

1568 yılında Hollandalılar, kendilerini İspanyol tuzundan mahrum bırakan İspanya'ya karşı Orangeli William liderliğinde sekiz yıllık bir bağımsızlık mücadelesine girişti. Fakat aynı Hollandalılar Amerika kıtasında, Venezuela kıyılarında, seksen millik sıcak ve ıssız bir lagün olan Araya'da fark edilmeden karaya çıkabiliyor ve Karayip deniz suyunun buharlaşıp kalın beyaz bir kabuk hâline geldiği sahilden İspanyol tuzu çalabiliyordu. Hollandalılar yakınlardaki Hollanda Antilleri'nde bulunan Bonaire'den de tuz temin etti.

İngilizler, Tortuga veya Salt Tortuga olarak adlandırılan ve bugün Venezuela'nın parçası olan başka bir adada İspanyollardan yasadışı şekilde tuz topladı. Ayrıca morina dalyanının bulunduğu Kuzey Amerika'ya yakın olma avantajını taşıyan Anguilla ve Turks adalarında da tuz yapıyorlardı. Tuz adalarından birinde duruyorlardı ve Yeşil Burun'da olduğu gibi gemiciler bizzat tuzu kazıyıp gemilerine yüklüyor ve New England, Nova Scotia veya Newfoundland'e doğru yelken alıyordu.

Düşman savaş gemilerinden ve korsanlardan korkan tuz gemileri, konvoylar hâlinde seyahat ediyordu. Aynı nedenlerle Avrupa'da da bunu yapıyorlardı. Tuz yüklenirken, muhtelif milliyetlerden gemilerden oluşan dev silahlı filolar Le Croisic'e demir atardı. Denizcilerin sahile çıkarken silahlı olmasına izin verilmezdi, zira iki ülkeden konvoylar aynı anda gelirse bir liman arbedesi bir kara savaşına dönüşebilirdi. Özellikle İngiliz ve Hollandalı denizciler birbirine çok düşmandı.

Kış sonunda birkaç düzine İngiliz gemisinden oluşan ve savaş gemilerinin de eşlik ettiği bir filo Barbados'da bir araya gelirdi. Burada birleşip tek ve büyük bir filo hâline gelir ve bir komutan seçerlerdi. Daha sonra tuz adalarından birine, genellikle de Tortuga'ya giderlerdi ve mürettebat aylar boyunca gemilerine tuz yüklemek için çalışırdı. Eğer filo fazla büyükse veya fazla yağışlı bir yıl olmuşsa bütün gemileri dolduracak kadar tuz olmazdı ve oradakiler yalnızca geçici bir düzenleme kapsamında bir arada olduklarından aralarında rekabet başlar, mümkün olan en hızlı şekilde çalışılmasıyla her gemi kendi deposunu tam doldurmaya çalışırdı. Daha sonra birlikte kuzeye doğru yelken alırlardı ve tehlikeden, özellikle de İspanyol filosundan gelebilecek tehlikeden emniyette olduklarına inandıkları zaman her biri kendi yoluna sapardı.

1684 yılında, İngilizler tarafından ilk kez 150 yıldan daha uzun bir süre önce keşfedilmiş olan Bermuda en sonunda bir Britanya sömürgesi hâline geldiğinde, ilk valiye "tuz aramaya koyulma" tavsiyesi verildi. Amerika'daki sömürgelere doğru yelken alan İngiliz gemileri, Atlantik'in ortasında, Kuzey Amerika sahilinden yaklaşık 600 mil açıktaki bu küçük adalar topluluğunda durabiliyor ve dalyanlar için tuz toplayabiliyordu. Bu, Bermuda'yı verimli hâle getirmek için bir şanstı.

Fakat Bermuda'daki iklim, başarılı bir deniz tuzu operasyonu için yeterince sıcak ve güneşli değildi. Bermuda'da bulunan şeyse sedir ağacıydı. Bu yüzden çoğu aslında Devon'dan denizciler olan Bermudalılar, sedir ağacından küçük, hızlı şalupalar yaptı. New England balıkçılarının ıskuna denilen iki direkli yelkenli gemiyi icat ettiği 18. yüzyıl başına kadar Bermuda şalupası, tek direği ve yelkenlerinin muazzam genişliğiyle, her türlü gemiyi arkasında bırakabilecek, en hızlı ve en iyi yelkenli gemi olarak görüldü. Bu şalupalar Karayip ve Kuzey Amerika sömürgeleri arasındaki ticarete hâkim oldu ve hatta Liverpool-Batı Afrika ticaretinde bile kullanıldı.

Karayip'te Kuzey Amerika'ya taşınan başlıca yük tuzdu; şeker, pekmez ve içkiden bile daha fazla yük taşınıyordu. Bunun karşılığında Kuzey Amerika'dan Karayip'e dönen başlıca yükse şeker plantasyonlarındaki köylüleri beslemek için kullanılan tuzlu morina balığıydı.

Bahamalar zincirinin güney kısmında ve Turks ve Caicos olarak bilinen güney takımında tuz tırmıkçıları, iç kısımlarında hafif tuzlu göllerin yer aldığı küçük adalar buldu. Büyük Inagua, Turk, Güney Caicos ve Salt Cay ("key" kelimesi gibi okunur), tuz üretimine çok uygun tuzlu adalara sahipti. Kolomb ve onun İspanyol halefleri yerli nüfusu halihazırda ortadan kaldırmış olduğundan, bu seyrek nüfuslu adalar kolayca tuz merkezlerine dönüştürüldü.

Büyük Inagua'da tırmıkla tuz çıkarma işi ilk olarak İspanyollar ve Hollandalılar tarafından yapıldı. İspanyollar az sayıdaki yerli kabile mensubunu öldürdükten sonra burası kimsenin yaşamadığı bir ada hâline gelmişti ve muhtelif ülkelerden gelen denizciler orada durup gemilerini dolduruyordu. İspanyollar, adaya "suyun içinde" anlamına gelen Enagua adını verdi. 1803 yılında Bermuda'dan tuz tırmıkçıları, düz ve çimenlerle doldu bu adanın bir uzundaki bir tuz göledinin kenarında Matthew Town isimli küçük bir kasaba inşa etti.

İlk olarak tuz tırmıkçıları gelir, bu kişiler basit bir şekilde, göletlerin kenarında buharlaşma sonrasında oluşanı kazıyıp çıkarırdı. Gemi mürettebatı adada gemiden iner, burada birkaç ay, bazen ise tüm bir yılı tuz toplayarak geçirir, kaptan ve üç ya da dört köle ise bu esnada denize açılır, deniz kaplumbağası avlar, gemi enkazlarını kaldırır ve korsanlarla ya da adalar arasında ticaret yapardı. Bazen tehlikeli kayalar ve keşfedilmemiş sığlıklar arasındaki koylarda saklanıp bekler, hatta gemileri yem olarak kayalara doğru yöneltir ve sonra enkazlarını temizlerlerdi.

18. yüzyıldaki bir Bermuda valisi, "Caicos ticareti, bağlılarını bir biçimde yırtıcılaştırmaktan geri kalmadı çünkü aşırma, yağmalama ve enkaza çevirme fırsatları vardı," diye yakınıyordu. Aynı zamanda hür denizciler tuz toplarken kölelerin yağmaya çıkarılması da onu kaygılandırıyordu. Vali, "Zenciler hem kamusal hem de özel hırsızlar olmayı öğrendiler," diye yazıyordu.

Kaptan ve köleleri aylar sonra kârlı maceralarını tamamladıkları zaman geri döner, mürettebatlarını toplar ve Kuzey Amerika kolonilerine satılacak tuzla dolu depolarıyla yola çıkardı.

1650'li yıllarda Bermuda'dan İngiliz yerleşimciler, küçük bir ıssız ada olan Grand Turk ve onun yalnızca iki mil uzunluğunda ve bir buçuk mil genişliğindeki ufak komşusu Salt Cay'e doğru yelken aldı. Salt Cay yakınlarından geçen gemiler burada durup, adanın üçte birini kaplayan göletlerden tırmıkla tuz çıkarırdı. 1660'lı yıllarda, Bermudalılar burayı daha sistematik olarak işletmeye başladılar. Başlangıçta bu sadece kuru yaz aylarında yapılıyordu.

1673 yılı itibariyle Bermudalı tırmıkçıların Salt Cay'e gelişi rutin bir durumdu. Beş yıl sonra tırmıkla tuz çıkarma işi, kuzeyde bulunan ve biraz daha büyük bir ada olan, adını orada yetişen ve bir Türk sarığına benzediği düşünülen bir kaktüsten alan Turk veya Grand Turk adasında da bir o kadar organize hâle geldi. Fakat İspanyollar kışın geliyor ve tuz tırmıkçılarının aletlerini alıp kulübelerini tahrip ediyordu. 1700'lerin başları

itibariyle Bermudalılar mülklerini korumak için devamlı olarak Salt Cay'de yaşamaya başladı. Taş iskeleli küçük limanın ne zaman inşa edildiğini kimse bilmemektedir ancak burası Turks ve Caicos'da fırtınaya en dayanıklı yer ve yükleme için birkaç hafta geçirecek olan gemiler için güvenli bir sığınaktı. Fakat tekneler büyüdükçe küçük liman fazla sığ bir yer galine gelmeye başladı ve tuzu demir atmış ana gemilere taşımak için fener gemileri kullanılır hâle geldi.

Salt Cay tuz üreticileri bir göletler ve oluklar sistemi inşa etti. Taş veya kilden dip kısımların suyu tutabilmesini ve tuzun içine çökmemesini sağlayacak şekilde onarılması için göletlerin kurutulması gerekiyordu. Göletler bundan sonra yavaş bir süreç olan güneş yoluyla buharlaştırma için yeniden doldurulacaktı.

Tuz üreticileri Bermuda'dan geliyordu ve piramit gibi basamaklar hâline inşa edilmiş bir kesme taş çatıyı taşıyacak kalın duvarları olan, Bermuda tarzı büyük taş evler inşa etti. Ağır çatı kasırgalara direnecek şekilde tasarlanmıştı. Adaya maun ağacından yapılmış mobilyalar getirildi. Bunlar köle plantasyonlarının köşkleriydi ancak Virginialı tütün, Alabamalı pamuk veya Batı Hint Adaları'ndan şeker plantasyonu sahiplerinin evlerinin zarafetinden eser yoktu.

Tuz üreticilerinin evinin, tuz göletlerin bakan bir doğu verandası ve yükleme rıhtımlarına bakan bir batı verandası vardı. Evler her zaman suyun kenarında, bir yükleme rıhtımının yanında yapılırdı. Başkasına emanet edilemeyecek kadar değerli olan tuz, yerin bir kat altındaki bodrumda tutulurdu ancak evin penceresiz ilk katının zemini yoktu, bu yüzden fiilen her evin alt kısmında iki katlı bir deposu olurdu. Tuz, tuz üreticisinin servetiydi ve üreticiler gece gündüz tuzu gözetlerdi.

Yel değirmenleri deniz tuzunu birbirini izleyen göletlere pompalardı ve değirmenler ve olukların bakımı evde bulunan bir demir atölyesinde yapılırdı. Köleler bahçelerde bazı sebzeler

yetiştirirdi ancak tuz kazanlarını beslemek için ağaçlar kesildikçe toprak gitgide fakirleşti. Ada sıcak, kuru, çıplaktı ve yiyecek hatta temiz su bile gitgide kıtlaşıyordu.

1790 yılında, Britanya yönetimine sadık kaldığı için Kuzey Amerika kolonilerini terk eden Stubbs isimli bir adam, kardeşi Thomas Stubbs'ı yanına çağırdı ve Turks ve Caicos'taki bir ada olan Providenciales'e yerleşti. Stubbs ailesi fertleri Cheshire'da tuz üreticisiydi ancak Thomas ve kardeşi Batı Hint Adaları plantasyon sahipleri olarak yeni bir hayata başlamak istiyordu. Plantasyonlarına Cheshire Hall adını verdiler ve agav bitkisinin liflerinden yapılan, kenevir otunun muadili bir bitki olan sisal yetiştirmeye çalıştılar. Fakat Cheshire Hall'da sisal yetiştirmek hataydı ve başarısız oldu. Daha sonra uzun elyaflı pamuk yetiştirmeyi denediler ama o da başarısız oldu. Bu düz ve çorak küçük adalarda tuzdan başka her şey başarısız oluyordu. Tuz üreticileri canlı hayvanlar getirdi: Eşekler tuz yüklü arabaları iskelelere taşıyacak, sığırlarla da tuz üretirken kendileri beslenecekti.

Bu küçük tuz üretim adalarının sahip olduğu tek şey, nakliye rotaları üstündeki konumları, güneş ışığı ve deniz suyunu hapseden bataklıklardı. Fakat bir süre sonra refah kazanacaklardı çünkü Britanya İmparatorluğu'nun tuza ihtiyacı vardı.

13

Tuz ve Bağımsızlık

İngilizler, Hollandalılar ve Fransızlar, ellerinde bulunan sınırsız balıkla dolu yeni Amerikan denizlerini sınırsız zenginliğe çevirebilecek sihirli iksir olan tuzun peşinde koşuyordu. Hollandalılar yerleşimcilere teşvikler sundu ve 1660 yılında bir yerleşimciye New Amsterdam yakınlarındaki, Coney Adası olarak bilinen küçük bir adada tuzlalar inşa etme hakkı tanıdı. Fransızlar, yerli halktan kaya tuzu kaynaklarının, pınarların ve bataklıkların yerini öğrendi. Onondaga-New York ve Shawneetown-Illinois'dekiler dahil var olan pek çok tuzlayı kullandılar.

1614 yılında Kaptan John Smith, Penobscot Körfezi'nden Cod Burnu'na kadar, New England sahilini deniz yoluyla keşfe çıkmıştı. Jamestown'dan ilk gelen 105 yerleşimciden biri olan ve Kuzey Amerika'daki İngiliz yerleşiminin öncüleri arasında bulunan Smith, Virginia ve Chesapeake Körfezi'nin haritasını da çizmişti. Bu işi hem Virginia hem de New England'da yerleşimcileri cezbetme niyetiyle yapan Smith, balık, tuz, meyve, değerli metaller ve kürk yoluyla zenginleşme olasılıklarına hatta ipek üretme imkânına dikkat çekmişti.

Smith kasıntı derecesinde kendini beğenen tabiatıyla biliniyor olsa da bu yeni toprakların zenginliklerini dikkat çekici şekilde kendini zaptederek tasvir ediyordu. 17. yüzyıl başı itibariyle Amerikaların zenginliği üzerine kayda değer bir yazın halihazırda birikmişti ve bu çalışmaların çoğu o denli taşkınca

John Smith'in, onun notları temelinde hazırlanmış 1616 tarihli bir New England haritası üzerindeki portresi.
The Houghton Library, Harvard Üniversitesi

abartılırdı ki Smith'in gözlemine göre yerleşimciler kısa sürede hayal kırıklığına uğrayıp geri dönüyordu. Bu yüzden de gerçekçi olmaya çaba gösteriyordu ancak yine de onun kendine özgü tarzı, Ann Burnu'na Türkiye'de geçirdiği askerlik döneminde âşık olduğu bir kadının adını vermesinde görülebiliyordu. İngiltere'de ise adaya, Prens Charles'ın annesinin adından hareketle "Cape Ann" adı verildi.

Smith balık avlamaktan şahsen hoşlanmasa da bunun kârlı bir iş olması hâlinde yerleşimcileri çekeceğini anladı. Ahenksiz nesrinde "Onların zenginliğini var eden ve sevkiyatlarını bu denli çeşitlendiren ringa, morina ve uzungelincik balığı üçlüsüdür," diye yazdı ve *Description of New England* [New England Tasviri] başlıklı çalışmasının birkaç sayfasını, çeşitli ulusların bu balıklardan elde ettiği serveti betimlemeye ayırdı. Karakteristik sezgisinin bir göstergesi olarak, kendisi sahilleri keşfetmeye çıkarken mürettebatına morina avlama ve tuzlama emri veriyor, tuzlanmış morinayı İngiltere ve İspanya'da satarak da mütevazı –ama bolca bahsedilen– bir servet kazanıyordu.

Smith ayrıca tuzun İngiliz Amerika'sı rüyası için taşıdığı önemi de anlamıştı. Jamestown'da 1607 yılında tuzlalar inşa etmişti. New England'ın kayalık sahil şeridinde yelken alırken, uygun limanlar gibi görünen yerleri not ettiği gibi, tuz üretimi için uygun gibi görünen yerleri de not ediyordu. Koşulların "beyaz üstü beyaz" yapmak için yani İngilizlerin Fransız kaba tuzunu geliştirdiği şekilde deniz tuzunu yeniden buharlaştırmak için uygun olduğunu düşünüyordu. Ann Burnu'nun hemen kuzeyindeki Plum Adası'nın bir tuzla için bilhassa iyi bir yer olacağına inanıyordu. Balık avlama için yirmi beş "mükemmel derecede iyi limanı" sıraladığı listede, Ann Burnu'ndaki en iyi limanı tamamen ihmal ediyordu; burası yalnızca dokuz yıl sonra Gloucester balıkçılık istasyonu ve en sonunda New England'ın önde gelen morina limanı hâline gelecekti.

Smith'in *Description of New England* çalışması, Pilgrimler'in New England'a gitme kararında etkili oldu ve Pilgrimler oraya gittiklerinde Smith'in sunduğu portrenin tamamen gerçek olduğunu gördü. Onlar, vadedildiği üzere, tuz yapılabilecek bir morina ülkesindeydiler. Her ne kadar kraliyet adı olan Ann Burnu'nu kabul ettilerse de bir diğer Jamestown kurucusu olan Bartholomew Gosnold'un türettiği Cod Burnu için Smith'in adını kullandılar zira onlar da Smith gibi balıkçılıktan servet edinme niyetindeydiler. 1630 yılında Peder Francis Higgenson, *New England Plantation* [New England Plantasyonu] isimli kitabında, "Ülkenin tuz üretimi için mükemmel bir kıvamda olması muhtemeldir," diye yazdı. Fakat Pilgrimler'in nasıl tuz yapılabileceği konusunda hiçbir fikirleri olmadığı gibi, nasıl balık tutulacağını da bilmiyorlardı.

Plymouth Kolonisi Valisi William Bradford, İngiltere'den balık tutma, tuz üretme ve gemi yapma konularında danışmanlar gönderilmesini talep etti. Birkaç yıl içinde koloni, balıkçılık alanında ilerleme kaydetmeye başladı. Fakat hâlâ tuz tedariki yönünden sınırlama altındaydı. Tuz danışmanı, Fransız tarzıyla, kille kaplı

buharlaştırma göletleri kazarak kaba tuz yapmaya çalıştı. Fakat New England'ın havası bu teknik için pek uygun değildi. Bradford'a göre tuz üreticisi "cahil, ahmak, inatçı bir herif" idi.

Massachusetts, tıpkı Kraliçe Elizabeth gibi, tuz üretimini ucuz bir şekilde tuz üretme becerisini gösteren kişilere tekel vermek yoluyla teşvik ediyordu. Koloni, Samuel Winslow'a tuz üretimine dair fikirlerini hayata geçirmesi için on yıllık bir tekel vermişti ki bunun Amerika'da verilmiş ilk patent olduğu düşünülmektedir. Aynı yıl John Jenny'e yirmi bir yıllığına Plymouth'taki münhasır tuz üretimi hakları verildi. Salem, Salisbury ve Gloucester'da tuzlalar kuruldu. Tuz yalnızca balık ihracatı için değil, kürkler için de ihtiyaç duyuluyordu. Yerleşimciler, yerli Amerikalılarla, kazançlı bir Avrupa pazarının bulunduğu ayı, kunduz, mus ve su samuru postu ticareti yapıyordu. Kürkler tuzlandığı için sık sık morina balıklarıyla aynı gemilerde ihraç ediliyorlardı. Fakat İngilizlerin yerli halkın daha fazla kürk üretmesini sağlamak için onlara daha fazla tuz tedarik etmesi gerekiyordu.

New England hanesi, ev içi amaçlar için de bol miktarda tuza ihtiyaç duyuyordu. Tipik kolonyal New England evi –New England *saltbox*– adını her evde bulunan tuz kaplarına benzemelerinden almıştı. New Englandlılar etlerini yiyecekleri hayvanları sonbahar aylarında keser ve eti tuzlardı. Akşam yemeğinde yanında lahana ve turpların bulunduğu tuzlu morina veya tuzlu sığır eti şeklinde New England haşlanmış yemekleri yerlerdi. Aynı zamanda bol miktarda tuzlu morina da yerlerdi; ancak hafifçe tuzlanmış ve tütsülenmiş ringa balığını tercih etmişler gibi görünmektedir ve bu onların tuz tedarikinin sınırlı olmasından kaynaklı olabilir. Bu erken dönem yerleşimciler, ava çıktıkları zaman, yayacakları güçlü kokunun kurtların kafasını karıştıracak olması sebebiyle geçtikleri yol boyunca ringa balığı bırakırlardı. Esas anlamı "sahte iz" olan *red herring* ifadesinin kökeni de budur.

Müreffeh Virginialılar, kendi sığırlarını yetiştirmelerine rağmen muazzam miktarda İngiliz tuzlanmış sığır eti ithal ederdi. İngiliz sığır etinin daha iyi kürlendiğini düşünüyorlardı; bu belki de İngilizlerin bolca tuza sahip olmasından kaynaklıydı. Fakat Virginialıların kendilerine ait bir miktar tuzu vardı ve İngiltere'den daha fazlasını ithal ediyorlardı. Tuzlanmış domuz yağı alanında bir ev içi üretim sanayii inşa ettiler. Amerikan Devrimi'nin gerçekleştiği tarih itibariyle Virginia jambonları şöhret kazanmış durumdaydı ve yalnızca New York'tan Jamaika'ya kadar diğer kolonilere değil, İngiltere'ye bile ihraç ediliyordu.

Devrim döneminde Virginia jambonu, Kıta Ordusu'nun erzakları arasına girdiğinde Fransızların hayranlığını kazanmıştı ki bu her zaman bir jambon için büyük bir övgü olarak görülür. Amerikan Devrimi'nin Fransız kahramanı, daha ileride Haiti Devrimi'nin tiranı olacak olan Comte de Rochambeau, 1781 yılında Virginia seferine dahil olduğunda Fransız jambonunun "onlarınkinin kalitesi ve tadıyla kıyas kabul etmeyeceğini" söylemişti.

Charlotte County-Virginia'da yazılmış bu tarihsiz tarifin Monticello'da Jefferson ailesi tarafından kullanıldığına inanılmaktadır:

FIRINDA PİŞMİŞ BAHARATLI JAMBON

İyi kürlenmiş bir jambon seçin. Bir gece soğuk suda bekletin. Daha sonra silip kurulayın ve üzerini örtecek kadar su koyun. Üç saat kaynatın. Jambonu içinde piştiği suda soğumaya bırakın. Sonra çıkarın ve kesin. Bir fırın tepsisine koyun, üzerine karanfiller saplayın ve kahverengi şekerle kaplayın. Orta sıcaklıktaki fırında iki saat pişirin. Ardından da üzerine beyaz şarap sürün. Baharatlı bir salatayla servis edin.

Amerikalı koloni yerleşimcileri bir dönem karakteristik özgüvenle kendi tuz üretimlerinin peşinden koştu ve gerçekten de kayda değer miktarda üretim yaptı. Ancak bu kolonilerin İngilizler tarafından bağlanması, Cheshire'da kaya tuzunun bulunması ve üretimdeki artışla çakışmıştı. Zamanla İngilizler, Liverpool tuzunu yerel tuza kıyasla daha ucuz ve daha kolay erişilebilir hâle getirdi ve iç Amerikan üretimi düşüşe geçti. Bu, tam da sömürgeciliğin izlemesi beklenen yoldu.

İngiltere'yle ilişkilerin bozulmadan kaldığı bu dönemde yerleşimcilerin iç ihtiyaçlar için yeterli tuzu vardı fakat tuz tedariki dış ticarete ket vuruyordu. Elbette dış ticarete girişmeleri beklenen bir şey değildi. Onların her şeyi İngiltere'den almaları ve her şeyi İngiltere'ye satmaları bekleniyordu. Ancak Amerikan yerleşimcileri, İngilizlerin satabileceğinden daha fazla ürün, özellikle de daha fazla tuzlu morina üretiyordu. Amerikalılar ürünlerini İngiliz tuzuyla yaptığı müddetçe İngilizler onların fazla üretim yapmasına izin vermekten memnundu.

Ancak İngilizler çoğu zaman Amerikan ihtiyaçları için yeterince tuz temin edemedi. 1688 yılında Daniel Coxe, New Jersey hakkında yazarken balığın bolca bulunduğunu ancak koloninin "tuz ihtiyacı" sebebiyle başarılı bir dalyan kuramadığını belirtmişti. New Jersey kolonisi Fransa'dan uzmanlar –"güneş yoluyla tuz yapma konusunda becerikli çeşitli Fransızlar"– göndermesini talep etti. Sömürgeciliğin işlemesi beklenen yol bu değildi.

Amerikan kolonileri, özellikle de en üretken iki koloni olan Virginia ve Massachusetts, ürünlerini Atlantik dünyası geneline satmaya alıştı. New England, işe tuzlanmış morina balığı ve tuzlanmış kürkler satarak başladı ama kısa süre sonra mamul ürünler satan, Bask limanı Bilbao'da demir ve Akdeniz ürünleri alan, Batı Afrika'da köle karşılığında morina, Karayip'te ise

pekmez karşılığında ve Batı Afrika pekmezinden yapılmış içki karşılığında köle satan bir konuma geldi.

1700'lerin başlarında Boston tüccarları artık İngiltere'ye ihtiyaçlarının olduğu hissiyatı içinde değillerdi. Önemli bir açıdan haksızlardı. Gitgide bağımsızlaşan ve sofistike hâle gelen transatlantik ticaretine rağmen tuzda hâlâ İngiltere'ye bağımlıydılar. New Englandlılar zaman zaman başka ülkelerden tuz ithal ediyordu. Bilbao'ya morina satan gemiler Güney İspanya'da Cadíz'den veya Portekiz'de Lizbon'dan tuz topluyordu. Fakat 1775 yılında, tıpkı ilk örnek olan İngiliz yerleşimciler gibi, Amerikalılar hâlâ Britanya tuzuna –ya Liverpool'dan gelen Cheshire tuzu ya da Britanya kolonilerinden, özellikle Büyük Inagua, Turk adası ve Salt Cay'den gelen deniz tuzuna– bağlıydı.

Tom Paine'in dile getirdiği, bir kıtanın elbette bir ada tarafından yönetilemeyeceği yönündeki itiraz, tüccar sınıfı arasında her geçen gün daha fazla yankı buluyordu. 1759 yılında, Amerikan ticaretinin Amerikan bağımsızlığına doğru götürdüğünü hisseden Britanyalılar, cezalandırıcı gümrük vergilerini, ürün vergilerini ve Amerikan ticaretine ket vurmak üzere tasarlanmış başka önlemleri hayata geçirmeye başladı. Amerikalılar buna öfkeyle yanıt verdi; Britanyalıların buna yanıtı ise daha da sert önlemler oldu. 1775 yılında ortam o kadar kızışmış haldeydi ki Britanya, isyancı Boston'a Tümgeneral Thomas Gage komutasında üç bin asker konuşlandırmanın gerektiğini düşündü. Bu askerler kırsala yayılmaya çalışınca Amerikalılar silahlı isyana yöneldi ve 19 Nisan'da Concord ve Lexington'da İngiliz askerlerine ateş açtı. İlk kez 1774 yılında bir protesto olarak toplanmaya çağrılmış olan Kıta Kongresi, Mayıs 1775'te savaşa hazırlanmak için tekrar toplandı.

Haziran ayında, Kongre halen toplantı hâlindeyken, isyancılar Boston üzerine yürüdü ve Gage, 500 tanesi hariç bütün askerlerini Boston Limanı'nın üzerindeki Breed's Tepesi'ndeki muharebeye sevk etti. Her ne kadar Britanya'nın Boston'u elde

tutma hedefi gerçekleştirildiyse de Gage bu çatışmada askerlerinin yüzde kırkından fazlasını kaybetti. Hatalı bir şekilde Bunker Tepesi Muharebesi olarak bilinen bu muharebe, Britanya'nın savaştaki en kötü kaybı olacaktı.

1775 yazında İngilizler, kolonilerin açık isyan hâlinde olduğunu ilan etti ve buna bir deniz ablukasıyla yanıt vererek, sadece dalyanlar için değil aynı zamanda George Washington'un Kıta Ordusu'nun askerleri, atları ve tıbbi tedarikleri için ivedi ve ciddi bir tuz kıtlığına yol açtı. Ablukaya ilave olarak İngiliz kara kuvvetleri, Orta Atlantik kolonilerini Amerikan tuzunun iki kaynağından –New England ve Güney– tecrit etti. Hatta Orta Atlantik tuzlalarına saldırdı ve bu tuzlaları tahrip etti.

Bunker Hill bozgunundan sonra Amerika'daki Britanya güçleri komutanı olarak Gage'in yerine, kraliyet ailesinin gayrimeşru bir akrabası olan General William Howe geçirildi. Howe 1758 yılında milletvekili seçilmişti ve Britanya'nın izlediği politikanın kolonilerin kaybedilmesine yol açacağı korkusuyla, Amerikan ticaretine karşı hayata geçirilen önlemlere itiraz etmişti. Şimdiyse kendisine bu kolonileri güç yoluyla elde tutması emrediliyordu. Howe, Ağustos 1776'da Long Island'ı, arkasından da New York City'yi aldı. Ertesi yıl Washington'u Philadelphia'dan çıkardı. Savaşın bu noktasında, Washington'un ordusunun kıyıdan gelen tuz tedarikini başarılı bir şekilde kesmiş ve hatta Amerikan generalinin çaresizlik içinde gönderdiği mesajda, "korunması için her türlü çabanın gösterilmesi" ikazında bulunmasına rağmen Washington'un tuz rezervlerini de ele geçirmişti.

Amerikalı yerleşimciler İngiliz ablukasına başlangıçta deniz suyunu kaynatarak yanıt verdi. Fakat kaynatma işlemi, çok az miktarda tuz üretmek için muazzam miktarda odun kullanılmasın gerektiriyordu. Bir kile tuz yapmak için yaklaşık 400 galon deniz suyu gerekliydi. Kışın aileler, hane ateşinin üstünde

demirden yapılmış bir deniz suyu pişirme kazanı tutardı ve ateş evi ısıtmak için her halükârda devamlı olarak yandığı için bu ciddi bir ilave masraf yaratmazdı. Fakat bu şekilde sadece az miktarda tuz üretiliyordu. Tuz üreticileri ahşap kazıkları gelgit havuzlarına taşıyordu ve havuzlar buharlaştıkça ahşabın üzerinde tuz kristalize oluyordu. Bu teknik pahalı değildi ama bu şekilde de az ürün alınabiliyordu.

Kıta Kongresi tuz kıtlığına ilişkin birkaç önlem aldı. 29 Aralık 1775'te Kongre, "çeşitli meclis ve konvansiyonlara kendi kolonilerinde tuz yapımı için yeterli teşvik sağlanmasını ısrarlı bir şekilde tavsiye" etti.

Mart 1776'da *Pennsylvania Magazine*, Brownrigg'in kaba tuz yapımına ilişkin denemesinden uzun bir alıntıya yer verdi. Makale, kitapçık olarak yeniden basılıp Kongre tarafından dolaşıma sokuldu. 28 Mayıs 1776'da Kongre, ertesi yıl koloniler-deki bütün tuz ithalatçılarına veya imalatçılarına, yaklaşık elli libre ağırlığına denk düşen bir kile başına üçte bir dolar hibe verilmesine karar verdi. Kitapçığın ve hibe arzı ilanının basıldığı an Amerikan sahil şeridi boyunca tuzlalar kurulup çalışmaya başladı. New Jersey, devlet tarafından işletilen bir tuzla kurmayı tasarlamıştı ancak 1777 yılında sahilinde o kadar çok özel tuzla inşa edilmişti ki bu planlar gereksiz görülerek iptal edildi.

Haziran 1777'de, "Amerika Birleşik Devletleri'ne tuz tedarik etmenin yol ve araçlarını tasarlamak" üzere bir kongre komitesi atandı. On gün sonra komite, her bir koloninin hem tuz ithalatçılarına hem de tuz üreticilerine mali teşvikler sunabileceği yönünde öneride bulundu. On üç koloniden bazıları halihazırda bunu yapmaya başlamıştı. New Jersey, her tuzlanın sayısı ona kadar çıkabilecek çalışanını askerlikten muaf tutabileceğini ilan etti.

Hükümetin Brownrigg'in kitapçığını yayınlamasının ve hediye ilanında bulunmasının yanıtı olarak başlayan çok sayıda deniz

tuzu operasyonundan biri, Cod Burnu'ndaki ilk tuzlanın kurulmasıydı. Morina avlayan toplulukların, deniz ve rüzgârın bulunması sebebiyle Cod Burnu, tuz üretmek için mantıklı bir yerdi. Hem körfez tarafındaki hem de Nantucket Boğazı'ndaki su, Atlantik açıklarındaki sudan bile daha tuzludur.

İlk tuzlalar Dennis kasabasında, John Sears tarafından kuruldu. Sears günlerini o denli düşüncelere dalmış şekilde geçirirdi ki "Uykulu John Sears" olarak bilinirdi. Komşuları, Uykulu John'un Sesuit limanında inşa ettiği 10'a 100 feet'lik ahşap sarnıçtan şüphe duyuyordu. Sarnıç sızıntı yapıyordu ve haftaların sonunda Saears yalnızca sekiz kile tuz üretmişti.

Komşuları gülüyordu fakat Uykulu John Sears kış mevsimini, sarnıcı bir gemi gövdesinin sızdırmaz hâle getirileceği şekilde kalafatlayarak geçirdi. 1777 yazında, büyük bir tuz kıtlığı yaşanırken otuz kile tuz üretti. Bundan sonra komşuları gülmeyi bıraktı ve Uykulu John, Tuzlu John Sears olarak bilinir hâle geldi.

Ertesi yıl, İngiliz savaş gemisi *Somerset,* Burun etrafında devriye gezmeye çalışırken karaya oturdu. Sahil şeridi fazla dikkat çekmiyordu ve gemi enkazlarını kaldırıp götürmek güçlü bir yerel gelenekti. Sears, *Somerset*'in sintine tulumbasını sarnıçlarını doldurmak için alıp götürdü. Fakat sintine tulumbası kullanıldığı zaman bile Sears'in tuz üretimi çok miktarda ağır kol işçiliği gerektiriyordu ve yalnızca savaş dönemi fiyatları bu yüksek maliyetli tuzu iktisadi yönden sürdürülebilir kılıyordu.

Daha sonra, yakınlardaki Harwich'ten Nathaniel Freeman isimli bir adam, Sears'in deniz suyu pompalamak için yel değirmeni kullanmasını önerdi. Aynı şey 8. yüzyıl Sicilya'sında, Trapani'de yapılmıştı ancak Cod Burnu sakinleri bunun parlak bir yeni fikir olduğunu düşündü. Kısa süre sonra Cod Burnu kasabalarının çoğunun kıyılarında basit kırsal yel değirmenlerinin ahşap iskeletleri görülüyordu. Tuz değirmeni olarak bilinen yel değirmenleri, deniz suyunu borular –kurşun astarlı içi oyuk

çam tomrukları– üzerinden buharlaştırma kazanlarına taşıyordu. Fakat güneş yoluyla buharlaştırmanın yalnızca yaz aylarında sürdürülebilir olduğu iklim koşullarında, savaş zamanının zorlukları bu işlemi kârlı hâle getirdi. Ve hâlâ bu isyancı koloniler ihtiyaçlarını karşılamaya yetecek kadar tuz üretemiyordu.

Elinde tuzlanması gereken avlar bulunan balıkçılar ve kıştan önce kesilip tuzlanması gereken domuz ve sığırlar bulunan çiftçiler, savaşın kısa sürmesini umuyordu ancak böyle olmayacaktı. Savaşın Eylül 1783'te Paris Antlaşması'yla bittiği tarih itibariyle Amerikan Devrimi, Vietnam Savaşı'na kadar Amerika Birleşik Devletleri'nin yürüteceği en uzun savaş niteliğini taşıyordu. Yeni bir ülke, tuzda başkalarına bağımlı olmanın ne anlama geldiğinin acı hatırasıyla doğmuştu.

14

Özgürlük, Eşitlik, Vergi Muafiyetleri

1875 yılında, Matthais Jakob Schleiden isimli önde gelen bir Alman botanikçisi, tuz vergileri ile despotlar arasında doğrudan korelasyon olduğunu ileri süren *Das Salz* isimli bir kitap yazdı. Schleiden, Atina'nın da cumhuriyet olarak kaldığı dönemde Roma'nın da tuza vergi koymadığına işaret ediyor ancak Meksika ve Çin'i kendi döneminin tuzu vergilendiren tiranlıkları arasında sayıyordu. Tuz vergilerinin her zaman demokrasi için isabetli bir turnusol testi olup olmadığı belirsiz gibi görünmektedir ancak *gabelle* denilen Fransız tuz vergisi hiç kuşkusuz Fransız monarşisinde neyin yanlış olduğunu gösteriyordu.

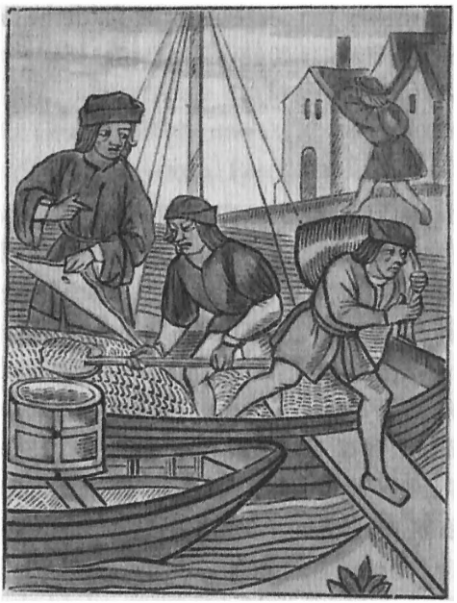
Gabelle lehine savunulan argüman, zengin ya da fakir herkes şu ya da bu düzeyde eşit bir şekilde tuz kullandığı için bir tuz vergisinin gerçekte kelle vergisi, yani kişi başına alınan eşit bir vergi olacağı yönündeydi. Tarih boyunca, en yoksul köylüye ve en zengin aristokrata aynı yükü getiren kelle vergileri, en nefret edilen vergi tipi olmuştur. *Gabelle* de bunun istisnası değildi. Bu vergi, vergilendirmenin karmaşık kuralları ticarete ket vurduğu için çok yaygın bir ürünün ender görünmesini sağlamak gibi tuhaf bir işlev görüyordu. Daha da öfkelendirici olan ise *gabelle*'in kraliyete kâr sağlamak amacıyla temel bir ürünü pahalı hâle getirmesiydi.

Kraliyetin ileri sürdüğü, *gabelle*'in herkesi eşit şekilde vergilendirdiği için adil olduğu iddiası bile doğru değildi. Collioure kasabası için, hepsi değilse de bazı dini kurumlar için, bazı memurlar, bazı yargıçlar, bazı itibarlı kişiler için muafiyet uygulanması gibi pek çok keyfi hüküm vardı.

Gabelle, Fransa'nın kendisi gibi, parça parça şekillendi. Kapsamlı bir tuz idaresi yönündeki ilk girişim 1259 yılında Marsilya yakınlarındaki Berre tuzlasında, Saint Louis'nin kardeşi Comte Charles de Provence tarafından gerçekleştirildi. Bu idare ertesi yıl Peccais, Aigues-Mortes ve Camargue'ı –idari olarak Pays de Petite Gabelle olarak bilinen bir bölge– içine alarak genişledi. 1341 yılında VI. Philippe, Kuzey Fransa'da, Pays de Grande Gabelle adı verilen bir tuz idaresi kurdu. O dönemde bu iki bölge, Fransız kraliyetinin kontrolündeki toprakların çoğunu içine alıyordu.

Başlangıçta *gabelle*, tuz üzerine yüzde 1,66 gibi mütevazı bir satış vergisi getiriyordu. Fakat bütün monarklar eninde sonunda kendisini, tuz vergisinde artışla çözülecek bir krizin –fidyeyle kurtarılacak bir prens, ilan edilecek bir savaş– içinde buldu. 1660 yılı itibariyle Kral XIV. Louis, *gabelle* vergisini önde gelen bir devlet geliri kaynağı olarak görüyordu.

Gabelle vergisinin en sinirlendiren icatlarından biri, *sel du devoir* denilen zorunlu tuz uygulamasıydı. Grande Gabelle bölgesinde yaşayan on sekiz yaşından büyük herkesin her yıl, hükümet tarafından sabit olarak belirlenmiş yüksek bir fiyattan yedi kilo tuz alması gerekiyordu. Bu, eğer tuzlanmış balık, sosis, jambon veya tuzla kürlenmiş başka bir ürün yapılmayacaksa kullanılabilecek olandan çok daha fazla tuz demekti. Fakat *sel du devoir* tuzunu tuzlanmış ürün yapmak için kullanmak yasadışıydı ve fail, yakalanması hâlinde, ciddi cezalara tabi olan *faux saunage*, yahut tuz hilesinden yargılanabilirdi. Pek çok basit fiil, *faux saunage* cezası için zemin oluşturuyordu. Camargue'da sürülerini tuzlu havuzdan su içmeye götüren çobanlar, *gabelle* vergisinden kaçmakla suçlanabiliyordu.



Ordonnances de la Prévôte des Marchands de Paris, *1500'den, tuzun ölçüldüğünü gösteren bir ağaç baskı.* The Granger Collection

1670 yılında ceza kanununda yapılan bir revizyon, Fransa'da tuz için başka bir kullanım daha meydana getirdi. İntihar karşıtı yasayı hayata geçirmek için kendi canını almış kişilerin cesetlerinin tuzlanması, bir yargıcın önüne getirilmesi ve halkın önünde teşhir cezasına çarptırılması emredildi. Suçlananlar, hapishanelerin çoğu zaman sefil hâldeki koşullarında ölerek de mahkemelik olmaktan kurtulamıyordu. Onların da tuzlanması ve mahkemeye çıkarılması gerekiyordu. Breton tarihçileri, 1784 yılında Cornouaille kasabasında Maurice Le Corre'un hapishanede öldüğünü ve mahkeme için tuzlanması talimatı verildiğini keşfetmiştir. Fakat bazı bürokratik hatalar sebebiyle ceset bir mahkeme tarihi alamamış, yedi yıldan daha uzun bir zaman sonra bir gardiyan tarafından yalnızca tuzlanmış halde değil

aynı zamanda birayla fermente edilmiş hâlde bulunmuş ve bu noktada mahkemesiz olarak gömülmüştür.

XIV. Louis, devletin maliye ve ticaretini, Champagne bölgesinden tüccar bir ailenin çocuğu olan Jean-Baptiste Colbert'in eline teslim etmişti. Colbert, merkantilizm olarak bilinen ve devletin değerinin ihraç ettiği ürünler ve ithal ettiği değerli metallerle ölçüldüğünü savunan iktisat okulunun önde gelen savunucularındandı. Bu amaç doğrultusunda hem üretimin hem de ticaretin, ürün vergileri ve gümrük vergileri gibi araçlarla devletin sıkı kontrolü altına alınması gerekiyordu. Merkantilizm, dünya ticaretinin genel toplamının sınırlı olduğunu, dolayısıyla İngiltere ticaretini arttırırsa bunun Fransa'nın ve geri kalan herkesin aleyhine olacak şekilde gerçekleşeceğini savunuyordu.

Colbert, Fransa'nın tuz sayesinde değerli bir ihraç ürününe sahip olduğunu düşünüyordu. Fransız tuzunun Kuzey ülkelerine pazarlanması işinin doğrudan içindeydi ve tuzu daha etkin bir şekilde taşımak için Fransız suyollarında önemli iyileştirmeler yaptı. Colbert, Fransa'nın dünyanın en iyi tuzunu yaptığına inanıyordu ki bu yalnızca bir Fransız'ın bakış açısından şaşırtıcı olmayan bir nokta olmakla kalmayıp, dönemin pek çok İngiliz, Hollandalı ve Alman'ının da mutabık olduğu bir noktaydı. Colbert tuz üreticileriyle teknik iyileştirmeler konusunda yazışmalar yaptı. Bugün Guérande'da, XIV. Louis'nin yalnızca Guérande tuzu yediği gururla söylenir. Eğer bu doğruysa onun rengi geliştirmeye neden bu kadar ilgi gösterdiğini izah etmek gerekecektir. Colbert, tuzun Fransa'nın başlıca tuz rakipleri olan İspanya ve Portekiz'inkiler kadar beyaz olması hâlinde daha iyi satılacağına işaret ediyordu. Fakat Guérande *paludier*'leri, tuzu göletlerin üzerine inşa edildiği yeşil alg ve kömür rengi kil çamuruyla birlikte kazımaya devam etti.

Colbert'in adı 1860 yılında *gabelle* vergisinde revizyon yapıp bölgeler arasındaki adaletsizlikleri eşit olmayan altı alan hâlinde resmileştirdiği zaman Fransız tuz tarihinde kötü bir şöhret kazandı. Pays de Grand Gabelle en eski kısımdı; Fransa'nın kalbiydi ve Paris'i de içine alıyordu. Fransa nüfusunun yalnızca üçte birini oluşturan, Fransız tuzunun çeyreğini tüketen ancak devletin tuz gelirlerinin üçte ikisini ödeyen bu bölgenin sakinleri Fransa'daki en öfkeli kişilerdi. Yerel tüccarlar, yerel fiyatı düşürmeyi denemek için Portekiz'den ucuz bir tuz olan Setúbal beyaz tuzunu ithal ediyordu.

Akdeniz'de bulunan ve tuz üretiminin çoğunun kraliyete ait olduğu Pays de Petite Gabelle bu kadar sert bir kontrol altında değildi ancak bu bölge de o denli ağır bir vergilendirmeye tabiydi ki bütün tuz vergisi gelirlerinin dörtte biri, nüfusun beşte birini oluşturan bu bölgeden çıkarılıyordu.

Loren'in ve başka denizden uzak tuzlu su kuyularının içinde bulunduğu üçüncü bölge olan Pays de Salines'de de üretimin çoğu krala aitti. Fakat Grande ve Petite Gabelle'lerden farklı olarak bu bölgelerde hem toptan hem de perakende satış, devletin aracılarından ziyade özel tüccarlar tarafından gerçekleştiriliyordu. Bu sebeple bu bölgede çok daha az siyasi gerilim vardı ancak kraliyet çok daha az gelir elde ediyordu. Pays de Salines'deki insanlar, Grande Gabelle'dekilerin iki katı kadar tuz tüketiyordu. Adam Smith hiç kuşkusuz Pays de Salines'in göreceli serbest ticaret ortamının satışlarını arttırdığını ileri sürerdi ancak kuzeydeki Fransızların geleneksel olarak, jambon, sosis ve şukrutlarıyla Doğu Fransa'daki kadar tuzlanmış yiyecek yemediğini ileri sürmek de mümkündür.

Güneybatı Fransa'da, sofra tuzunu bir Cellini eserinde tutan 16. yüzyıl monarkı I. François, küçük ama rahatsız edici olan tüketici vergisini bıraktı ve onun yerine üreticilerden alınan çok daha büyük bir vergi getirdi. Öfkeli tepkilerle geçen bir yılın arkasından bu vergide yarı yarıya kesinti yaptı ve ertesi yıl olan

1543'te vergi tamamen terk edildi. Bunun yerine, üretim, toptan işlemler ve perakende satışlar üzerindeki kontrollerle, Grande Gabelle'in katı idaresi bu bölgeyi de içine alacak şekilde genişletilecekti. Bunun sonucu, kırk bin çiftçinin "*Vive le roi sans gabelle*" –"Gabelle olmadan yaşasın kral"– sloganıyla silahlı isyan başlatması oldu. İsyanın büyüklüğü ve gaddarlığı karşısında şok olan Fransız kraliyeti, en azından hâlâ "Yaşasın kral" demeleri sayesinde geri adım attı.

Gabelle vergisi yönünden Pays Redimées olarak bilinen bu çalkantılı bölgede kraliyetin yalnızca tuz taşımacılığından alınan resimle yetinmesinin ihtiyatlı bir tutum olacağına karar verildi. Colbert *gabelle* düzenlemesini yaptığında, güneybatıdaki Pays Redimées'nin muafiyetlerini korudu, yani kuzey katı tuz kontrollerine, doğu ve Akdeniz bölgeleri de bazı kontrollere tabi olurken, vergilendirilmeyen güneybatı tuzunun bölgenin güney sınırı üzerinden İspanya'yla ticareti rekabetçi fiyatlarla yapılabilecekti. Daha kötüsü, tam İspanya sınırı üzerinde bulunan Bask bölgeleri, Fransa'ya katılmalarının bir koşulu olarak *gabelle* vergisinden muaf tutuldu ve bu şekilde Basklar, her iki ülkeyle de ucuz tuz ticareti yapabilecek ideal bir konumda kaldı.

Gabelle vergisinin karmaşık çok katmanlı sistemine ilave olarak, bir başka ayrıcalıklı sınır bölgesi daha vardı: Manş Denizi üzerinde bulunan, tuz üreticilerinin deniz suyunu suyosunu külleriyle kaynattığı, turba tuzuna benzer ince taneli, beyaz bir tuz yaptığı bir bölge. Kraliyet, bu bölgeyi yalnızca hafif tuz vergileri getirerek hoşnut etmişti fakat bu kaliteli ve ucuz tuzun kolayca komşu Grande Gabelle bölgesine akabileceğini anladığı zaman, tuzlaların sayısına sınırlama getirerek, üretilen tuz miktarını kısıtladı.

Fransa'nın geri kalanında en rahatsız edici derecede eşitsiz bölge, Bretonya ile, kuzeyde bulunan, Fransa'ya *gabelle* vergisine dahil olmayacakları vaadiyle katılmış Flaman gibi, yeni kazanılmış bölgelerden oluşan Pays Exempt'di. Bunlar aynı zamanda

Collioure gibi balıkçılık bölgeleriydi ve Colbert balıkçılık bölgelerinin tuz vergisinden muaf olmasını istiyordu. Yalnızca bir ihraç malı olarak tuzlanmış balığın değil aynı zamanda potansiyel bir deniz askeri olarak balıkçının değerine büyük inancı vardı.

Pays Exempt ayrıca, Guérande'dan La Rochelle açıklarındaki tuz yapılan adalara kadar, bütün bir tuz üretilen sahili içine alıyordu. 18. yüzyıl ortasında tuz, sadece Guérande bölgesinde 950 aileye iş sağlıyordu. Yaklaşık 500 kişi *paludier* olarak çalışıyor ve 32 bin tuz göletini işletiyordu. 16. yüzyıldan beri üç binden fazla gölet eklenmişti. *Gabelle* vergisi *paludier*'leri, dönemin köylülerinin çoğundan daha iyi kazanan bir tarım eliti hâline getirmişti. Hatta bazıları çalıştıkları tuzlaların küçük kısımlarının mülkiyetine sahipti.

Bask ülkesi gibi Bretonya da ticareti yapılacak ucuz, vergilendirilmeyen tuza sahip bir sınır bölgesiydi; bu örnekte ise ticaret Manş Denizi üzerinden İngiltere'ye ve sahilin yukarı kısmı üzerinden Hollanda'ya yapılıyordu. 17. yüzyılda, o kadar çok İngiltere, Galler, İskoçya ve Hollanda gemisi tuz için Le Croisic limanına girdi ki yerel Katolik kilisesi kasaba halkı üzerinde Protestan etkisi meydana gelmesinden kaygı duymaya başladı.

1784 yılında Fransız hükümeti yüzünü İsviçreli bir banker olaran Jacques Necker'e döndü. Necker, korkunç hâldeki Fransız ekonomisinin idaresinde o denli parlak bir başarı sergiledi ki bir ara monarşiyi kurtaracak gibi göründü. Necker 1784 yılında, kırk dokuz kiloya denk gelen bir *minot* tuzun Bretonya'da yalnızca 31 sou iken Poitou'da 81, Anjou'da 591, Berry'de ise 611 sou olduğunu bildirdi. Necker, bu denli fiyat farklılıklarının bulunduğu Fransa'nın kaçakçılar için fırsatlar yönünden zengin olduğunu idrak etti.

Tuz kaçakçıları ve yasadışı tuz üreticileri, yani *faux-sauniers* denilen kişiler, basit bir şekilde, yasal tuzu fiyat kırarak satarak yasadışı servetler kazanan fırsatçılardı. Ancak kırsal alanları gezip köylülerden tek bir şikâyet bile duymaksızın çiftlik ürünlerini aşırabilen halk kahramanları hâline geldiler. Colbert'in 1680 yılında *gabelle* vergisinde yaptığı revizyon, bir hancının bir tuz kaçakçısına oda vermesini suç olarak tanımlamıştı. Suçu tekrar eden, idam cezasına çarptırılabilirdi.

Gabelle vergisini toplayıp tatbik eden ve *gabelous* denilen kişiler çoğu zaman kaba ve kanun tanımaz kişilerdi ve silah taşımaktan, insanları istedikleri zaman durdurma, sorgulama, üstlerini arama ve tutuklamaya kadar sahip oldukları özel yetkileri istismar ediyorlardı. *Gabelous*'lar özellikle kadınlara karşı güvensizdi ve onlara hor davranır, bazen zevk için bir yerlerini sıkıştırırlardı. Ancak hayal kırıklığı yaratacak şekilde buralarda boş tuz heybeleri bulurlardı. Kadınlar tuzu göğüs bölgelerine, korselerine, kaba etlerine –sıkıştırılmayacağını umdukları yerlere– saklardı. Bazen tuzu kıyafete saklamak için *faux culs*, yani sahte kalçalar yapılırdı.

Tuz kaçakçıları ile *gabelous*'lar arasında, daimi savaş durumuna yakın bir şey gelişti. *Gabelous*'lar öldürülüyor, tahtın yanıtı ise kraliyet birliklerine suçun işlendiği köyü yağmalatmak oluyordu. 8 Eylül 1710 tarihinde *gabelous*'lar tuz kaçakçılarını yakalamak için Avignon yakınlarındaki ormanlarda ağır silahlarla silahlandı ve kırk-elli kadar tuz tüccarı üstlerine ateş açtı. Bölge açık isyan hâlindeydi. Benzer isyanlar Fransa'nın her yerinde patlak verdi.

Fransa'daki en önemli kaçakçılık sınırı, Necker'in tuz fiyatının sırasıyla 31 ve 591 sou olduğunu tespit ettiği Pays Exempt ve Pays de Grande Gabelle arasında, Bretonya ve Anjou arasında sınır meydana getiren Loire Nehri'ydi. 1698 yılında bir hükümet yetkilisi, "Loire'da tuz kaçakçılığının sonsuz olduğunu" bildirdi. Nehir üzerinde yaşayan ve normal koşullarda yoksullaşan köylüler, tuz taşımaktan tatmin edici kazançlar elde

ediyordu. Efsanevi kaçakçıların renkli takma adları vardı, örneğin François Gantier'nin diğer adı *Pot au Lait*, yani Süt Maşrapası'ydı. Nehrin bütün koylarını ve saklı adaları bilen yerel balıkçılar tuz taşıyacağından, kraliyet geceleyin balığa çıkmayı yasadışı ilan etti. 1773 yılı itibariyle *gabelle*, tuz kaçakçılığını durdurmak için Loire'da üç bin askerin konuşlandırılmasıyla uygulanıyordu.

Bazı üçkâğıtlar karmaşıktı. Le Croisic'e çıkarılan tuzlu morina, Fransa'da satılmak üzere Loire'a taşınıyordu. Morinalardan bazıları karada tuzlanıp kurutuluyordu fakat rengi sebebiyle değil, doğal durumuna daha yakın olduğu için yeşil tuzlu morina olarak bilinen başka bir ürün gemide yapılıyor, burada hem tuzlanıyor hem de kurutuluyordu. Bu daha hassas bir kürleme işlemiydi ve geçiş yolunda bozulmayı önlemek için bol miktarda tuz kullanılmasını gerektiriyordu. Fakat müfettişlerin gördüğü kadarıyla bazen balık dikkat çekici derecede fazla tuzlanıyordu. Morina, kalın tuz tabakaları içinde taşınıyordu. Loire'daki tuz müfettişleri Le Croisic'ten gelip Pays de Grande Gabelle'e giden sevkiyatları inceliyor, balıklara teker teker bakıp fazla tuzu sallayıp atıyor, kaç balığın üzerinden ne kadar tuzun döküldüğünü not ediyordu. Eğer çok fazla tuz dökülürse bu bildiriliyordu. Ancak tüccarlar, doğru memura biraz tuzlu morina hediye edildiğinde yolculuklarının hızlanabileceğini fark etti.

18. yüzyıl sonu itibariyle her yıl 3 binden fazla Fransız erkeği, kadını ve hatta çocuğu, *gabelle* karşıtı suçlardan ötürü hapis veya ölüm cezasına çarptırılıyordu. Daha ileride Hindistan'da da olacağı üzere Fransa'daki tuz yasası devrimin tek sebebi olmamakla birlikte, hükümetin bütün adaletsizliklerinin sembolü hâline gelmişti.

1789 yılında Fransızlar ayaklanarak Ulusal Meclis'in kuruluşunu ilan etti. Kral XVI. Louis bu devrimci yasama meclisine

karşı asker göndermeye kalktığı zaman bir topluluk Bastille'e saldırdı ve silahlı bir devrim başladı. Aynı yıl devrimci meclis *gabelle* vergisini yürürlükten kaldırdı. Meclis'teki bazı kişiler düşük bir tuz vergisinin herkes için uygulanmasını savunuyordu. Fakat en sonunda Meclis hiçbir türden tuz vergisinin uygulanmaması yönünde karar aldı ve devlet gelirlerinin bu dayanak noktasının yerine başka bir gelir kaynağı geçirmeye dahi tenezzül etmedi.

22 Mart 1790'da tuz vergisini "iğrenç" olarak adlandıran Ulusal Meclis, *gabelle* ihlalinden kaynaklı bütün davaları iptal etti ve mahkemesi devam eden veya hüküm giymiş tüm sanıkların serbest bırakılmasını emretti.

Devrimi ezmek için Avusturyalılar ve Prusyalılarla birlikte komplo kurmakla suçlanan Louis, kafası uçurularak idam edildi. Şukrutu seven karısı Marie Antoinette ile, Kraliyet Muhafızları'nın pek çok İsviçreli askerinin de kafası uçuruldu. Bu askerler şukrutun saraydaki tadını da almıştı ve Kraliyet Sarayı yakınlarında yemek aralarını geçirdikleri, sosis ve tuzlanmış etlerle birlikte şukrut ziyafeti çektikleri çok sayıda han kurulmuştu. Paris'in bu kısmında restoranların gün ortasında şukrut servis etmesi geleneği günümüze dek sürdürülmüştür.

1804 yılında, önde devrimci ordunun başına geçmiş, oradan da birinci konsüllüğe yükselmiş olan Napolyon Bonapart, Fransızların imparatoru oldu. Bonapart *gabelle* vergisini geri getirdi ancak Bretonya için muafiyet koymadı.

Tuzlarının artık rekabetçi bir avantaja sahip olmadığı *paludier*'ler, ortalama Fransız köylüsünden biraz daha iyi durumda oldukları konumlarını kaybedip en yoksullar arasına yerleşti. 18. yüzyıl köylülerinin tarzında geniş, sarkık, üç köşeli şapkaları takmaya devam ediyordu. Ziyaretçiler bunu Bretonya'nın pitoresk bir unsuru olarak görüyordu. Roman yazarı Honoré

de Balzac, *paludier*'leri ve onların ağaçsız tuz bataklıklarını tasvir ederken kendine koyduğu şairane sınırlamayı bırakıyor ve onların "bir buket menekşenin zarafetine" sahip olduklarını yazıyor ve bunun "bir seyyahın Fransa'nın başka hiçbir yerinde göremeyeceği" bir şey olduğunu ileri sürüyordu. Bölgeyi Afrika'yla kıyaslıyordu ve Fransız sömürgeciliği çağında pek çok kişi onu takip ederek, yoksullaşan Bretonyalı *paludier*'leri Tuaregler, Araplar ve Asyalılarla kıyaslayacaktı. Kendilerini egzotik bulan varlıklı Fransızların akınlarıyla karşı karşıya kalan *paludier*'ler, hediyelik eşyalar yaptılar: Kıyafetlerini betimleyen seramik tabaklar ve deniz kabuklarından yapılmış, *paludier* kostümlü oyuncak bebeklerdi bunlar. Bataklık yakınındaki bu tuz kasabasının Le Bourg de Batz olan adı, kulağa turizme daha uygun gelmesi için, Batz-sur-Mer, yani Deniz Kıyısındaki Batz olarak değiştirildi.

H. Charpentier'nin yayınladığı 1829 tarihli bir kitaptan, Guérande bölgesindeki tuz işçilerin giydiği kıyafetleri gösteren suluboya bir paludier resmi. Musée des Marais Salants, Batz-sur-Mer

Bretonya tuz mutfağı gücünü gösterdi. Breton aşçılığı, *paludier*'lerin kille sınırlanan toprakta yetiştirdikleri, başta topraktaki suyosunundan tuzlu bir tadı emen patates ve soğan olmak üzere birkaç mahsule dayanıyordu. Tam anlamı "hiçbir şeyden yapılmayan yahni" olan *ragoût de berniques*, gerçekte patates, havuç ve soğandan yapılıyordu. Fransa patates yemeyi kabul eden son Avrupa ülkelerinden biri olsa da Bretonya, Fransa'nın ilk patates yenen kısımlarından biriydi. Antoine-Augustin Parmentier'nin kraliyet ailesini patates tüketimini teşvik etmeye ikna etmesinden yaklaşık kırk yıl önce Blanchet isimli bir adam Bretonya'da bir patates yeme kampanyası başlatmıştı. Bundan kısa süre sonra de la Marche isimli bir din adamı, Kilise cemaatinin yoksul üyelerine patates dağıttı. Bu kişinin lakabı da *d'eskop ar patatez*, yani patates piskoposu olacaktı. Devrim'den sonra *paludier*'ler, azalan gelirlerini, tuzlu suda kaynatılan ve kabuğun üzerinde ince bir tuz tozu bırakan türde bir patates – *patate cuit au sel*– yetiştirerek arttırdı.

Batz yakınlarındaki Pouliguen'de sardalyelerin tuzlanmasını gösteren bir 19. yüzyıl kartpostalı. Musée des Marais Salants, Batz-sur-Mer

Bir Breton deyişinde, "Kement a zo fall, a gar ar sall," yani "İyi olmayan her şey tuzlanmayı gerektirir," denilirdi. Etten tereyağına ve patatese kadar her şey tuzlanıyordu. Tuz Bretonya'nın en ucuz ürünüydü ve herkes onu temin edebiliyordu. Bir başka Breton atasözünde ise "Aviz hag holen a roer d'an nep a c'houlenn," yani "İsteyen herkes için tavsiye ve tuz vardır," denilirdi.

Kig-sall, yani tuzlanmış domuz, genellikle kulak, kuyruk ve ayaklardan –bazen, eğer temin edilebilirse daha iyi parçalardan– yapılır, domuz yağı ve tuzla birlikte fıçıya konulur, jambon gibi muhafaza edilene kadar iki veya üç ay bu şekilde tutulurdu. Bunun dışında, Bretoncada *bloneg* olarak bilinen ve tuz ve karabiberle eritilen, açık havada ve kâğıdın üstünde kurutulan ve daha sonra bir şöminede tütsülenen domuz yağından başak bir şey olmayan oing vardı. Sebze çorbasına, eti ikame edecek şekilde bir dilim oing atılırdı.

1870'lerde, bölgenin ulusal demiryolu sistemiyle bağlantısı kurulduğu zaman, gevşek, üç parçalı şapkalar kayboldu. Aynı demiryolu sistemi, çelik gibi yeni sanayilerin bulunduğu Doğu Fransa lehine oldu ve Loren'i deniz tuzuna kıyasla daha erişilebilir hâle getirdi. *Gabelle*, 1946'nın özgürleştirilmiş Fransa'sında nihai olarak kaldırılıncaya kadar Fransız idaresinin parçası olarak kaldı.

Ulusal Meclis'i açarak XVI. Louis'ye meydan okumuş Honoré-Gabriel Riqueti, Comte de Mirabeau, şöyle demişti: "Son tahlilde, halk devrimi yalnızca şu olguyla yargılayacaktır: Ellerine daha fazla mı yoksa daha az mı para geçiyor? Daha müreffeh durumdalar mı? Daha fazla işleri var mı? Ve bu işe daha iyi ödeme yapılıyor mu?"

15

Bağımsızlığı Korumak

Antlaşmalar genellikle mükemmel olmayan çözümlerdir ve Paris Antlaşması yeni kurulan Birleşik Devletler ile Britanya arasındaki tüm husumetleri bitirmemiştir. Nitekim ABD'ye her türlü Britanya ürünü için ambargo uygulanıyordu ve Britanya sömürgelerinin ABD'yle ticaret yapmasına izin verilmiyordu. Salt Cay de dahil olmak üzere Turk Adaları, günümüzün Turks ve Caicos adaları, halen Britanya'ya sadık olan Amerikalılar için sığınak oldu. Cod Burnu'nda tuzun fiyatı kile başına elli sentten sekiz dolara yükseldi.

1793 yılında, halen tuza ihtiyaç duyulan savaş sonrası ekonomi koşullarında, bir başka Sears, bu kez Cod Burnu'ndan bir marangoz olan Reuben Sears, meşe silindirler üzerinden kayarak açılıp kapanan, deniz tuzunun bundan böyle mart ayından kasım ayına kadar etkin bir şekilde yapılabilmesine olanak veren bir çatı icat etti. Güneş parlarken sarnıçların üstü açık oluyordu fakat günbatımından sonra ve yağmur yağmaya başladığı zaman çatılar sarnıçların üzerine doğru silindirle iniyordu. Her ne kadar tuzlalar özel mülkiyette olsa da Cod Burnu sakinleri bunları genel refah yönünden o kadar temel önemde görüyordu ki gündüz vakti bulutlar gökyüzünü karartmaya başladığı zaman erkekler ve kadınlar bütün çatıları yuvarlayıp kapamaya koşar, çocuklar da yardım için okuldan çağrılır, sahil şeridi,

meşeden yapılmış yüzlerce çarkın çıkardığı sesle, yakınlarda bir fırtına varmış gibi gümbürderdi.

Sarnıçların tuzlu suyla dolu olduğu, silindirli çatıların açık olduğu, 19. yüzyılda Yarmouth'ta hâlâ faal olan son Cod Burnu tuzlalarından biri. Arka planda işleyen bir yel değirmeni bulunmaktadır. The Snow Library, Orleans, Massachusetts

New England'a şöhret kazandıran küçük ölçekli Yankee [Kuzeyli] girişimci, tuzda bir fırsat gördü. 1800 yılı itibariyle, Cod Burnu'nda başlangıçta küçük olan bir yatırım, kısa sürede yüzde 30'luk dönüş sağlar hâle geldi. O zamana kadar faydasız görülen el değmemiş kumsal şeritleri ve yayla kumulları, şimdi yel değirmenleri, borular ve silindir çatılı sarnıçlarla işleniyordu. Fiyatlar yüksekti ve pazar sonsuz gibi görünüyordu. Yerel balıkçıların kullanmadığı ne kadar tuz varsa Boston veya New York'a sevk ediliyordu. Kârlar bol ve kolay olduğu müddetçe Cod Burnu sakinlerinin bozulan kumullar için duyduğu endişe, Cheshire halkının kararan gökyüzünden duyduğu endişeden fazla olmayacaktı.

Cod Burnu'nda "tembel adamın altın madeninden" bahsediliyordu ve herkes tuz yapımına girişmek istiyor gibi görünüyordu. 19. yüzyılda küçük cam tuzluklarıyla ün kazanan Sandwich'teki cam atölyeleri, cam yapımı için yoğun ısıya ihtiyaç duyuyordu. Soğuyan ateşler deniz suyunu buharlaştırmak için yeterli ısı vermeye devam ediyordu ve tuz, cam yapımının yan ürünü hâline geldi.

Tuz arzının artmasıyla, balıkçılık endüstrisi büyüdü.

Amerikalılar, Devrim döneminin tuz kıtlıklarını unutmadı. Massachusetts dahil bazı eyaletler tuz üreticilerine hediye ödemeleri yapmaya devam ediyordu. Yeni ülke, prensip olarak, tuz üretimini teşvik etme kararlılığını korudu. Ancak pratikte durum her zaman böyle değildi. Yeni hükümet Batı Pennsylvania'da, Allegheny'de tuz karşılığı alınıp satılan viskinin ticaretinin kuralsız olduğunu fark ettiği zaman verdiği yanıt, ticareti durdurmak için viskiye vergi getirmek oldu. 1791 yılında viski üreten çiftçiler ayaklandı ve çok sevilen Başkan Washington, Viski Ayaklanması olarak bilinir hâle gelen şeyi bastırmak için milis güçlerini çağırarak kamuoyunu şok etti.

1787'de yeni Amerikalılar Onondaga-New York'ta tuz üretmeye başladı. 17. yüzyılda Onondaga kabilesiyle birlikte olmuş Cizvit misyonerler ilk kez Avrupalılara oradaki tuz pınarlarından bahsetmişti. Bir Fransız misyoneri olan Peder Simon Le Moyne, günlüğüne şunları yazmıştı: "Yerlilerin içmeye cüret edemedikleri bir pınardan tattık. Onlar bu pınarda bir şeytanın yaşadığını ve suyu kokuttuğunu söylüyor. Ben bunun bir tuz pınarı olduğunu keşfettim. Nitekim deniz suyu kadar iyi tuz yaptık ve bir miktarını Quebec'e taşıdık."

Onondagalar İrokua dili konuşan bir kabiledir ve İrokuaların yıllık buluşmalarına ev sahipliği yapar. İrokua gruplarının hepsi

değilse de bir kısmı gibi Devrim zamanında Britanyalıların yanında durmuşlardı. 1788 yılında New York Eyaleti Onondagalarla bir sözleşme için müzakere yürüterek, 10 bin dönüm toprak üzerinde ortak mülkiyet kurdu. Fakat 1795 yılında sözleşme yeniden müzakere edildi ve geleneksel olarak tuz kullanmış bile olmayan bir halk olan Onondagalar, kendilerine yıllık 150 kile tuz verilmesi karşılığında topraktaki haklarından vazgeçti. 1787 yılında beyazlar orada tuz üretmeye başladığı zaman bu sadece günde on kilelik bir hızda olmuştu.

Devlet halen yıllık tuz ödemeleri yapmaktadır ancak bazı Onondagalar şimdi, toprakları kendilerine geri verilse daha iyi olacağını düşünmektedir. Ödemeler bir kamyon dolusu beşer librelik çantalarla yapılmakta, devlet bunu alabildiği en iyi fiyata almaktadır: Bu meblağ genellikle 1000-2000 dolar arasındadır ve 150 kile tuzun o dönemdeki 900 dolarlık maliyetiyle karşılaştırıldığında bu devasa bir artış değildir. Bugün Onondagalar tuzlarının çoğunu geyik ve diğer av etlerini muhafaza etmek ve bol miktarda lahana turşusu yapmak için kullanmaktadır ki Avrupalılarla temastan önce bunların ikisinin de bir geleneği yoktu. Bir Onondoga topluluğu mensubu olan Audrey Shenandoah, "Biz çokça lahana turşusu yapıyoruz, tabii temastan beri böyle. Birçok bahçe sebzesi yetiştiriyoruz. Çokça lahana yetiştiriyoruz ve lahana turşusu yapıyoruz. Fakat temastan önce tuzu ilaç amaçlı kullanmak dışında pek kullanmazdık," demektedir. Tuz halen Onondagalar tarafından böcek ısırması ve diken batmasından kaynaklı enfeksiyonu gidermek için kullanılmaktadır.

1797 yılında New York Eyaleti, Onondaga tuzlu su pınarlarının işletilmesi için kira sözleşmeleri sunmaya başladı. Eyalet yönetimi kile başına azami fiyatı altmış sent olarak belirlerken, kile başına dört sentlik vergi getirdi. O yıl, merkezi Salina kasabasında olan pınarların üretimi 25,500 kilse seviyesindeydi ancak 1810 yılı itibariyle Onondaga ve Cayuga idari bölgeleri, hem güneş hem odun ateşi yoluyla buharlaştırma yöntemlerini

kullanarak yıllık yaklaşık 3 milyon kile tuz üretiyordu. Tuzlu su pınarları yeni kurulan Amerika Birleşik Devletleri'nin en önemli tuzlaları hâline geldi.

Amerika Birleşik Devletleri'nde, İngilizlere güvenilmemesi gerektiği hissi güçlüydü. İngilizler verdikleri sözün aksine, Büyük Göller boyunca uzanan ABD topraklarından hiçbir zaman çekilmemişti, Onondaga ve Cayugalar dahil yerli Amerikalıların Birleşik Devletler'e husumet beslemesini teşvik etmişti ve ABD ekonomisine herhangi bir şekilde faydası dokunabilecek her türlü anlaşmayı reddediyordu. John Jay'in Britanya'yla yaptığı ve ticareti açan, ancak İngilizlere sunduğu faydası Amerika Birleşik Devletleri'ne sunduğu faydasından fazla olan antlaşma, halk arasında destek görmüyordu.

İngilizler, bir Amerikan gemisinde hizmet veren tüm İngiliz denizcileri kendileri için çalışmaya zorlama hakkının olduğunu iddia etti ve onları aramak için Amerikan tüccar gemilerine bindi. Sık sık Amerikalı denizcileri de alıyorlardı. 1807 yılında bir İngiliz savaş gemisi, Amerikan fırkateyni *Chesapeake*'e ateş açtı. Başkan Thomas Jefferson buna ABD gemilerinin yabancılarla ticaret yapmasını yasaklayan Ambargo Yasası'yla yanıt verdi. Bu yasa hem İngilizleri hem de Fransızları hedef alıyordu zira her ikisinden de Amerikan tüccar gemilerine binenler vardı. Ancak ticaret yasağı Avrupa politikasını değiştirmeyi başaramadığı gibi, New England için bir felaket de oldu. Ambargo bırakıldı ancak Kuzey Amerika'daki geriye kalan Britanya kolonilerine, yani günümüzün Kanada'sına misilleme saldırısı yapılması yönünde çağrılar vardı.

Kuzey ve Güney'in birbiriyle gitgide daha fazla ters düştüğü genç bir ülkede, Kanada'ya karşı bu tür radikal önlemlerin hayata geçirilmesi çağrısı genelde Güneylilerden geliyordu. New

Yorklular basit bir şekilde, Kanada'nın daha iyi ticari suyollarına sahip olması sebebiyle taşra ticaretinden daha fazla pay alabiliyor olmasından yakınıyordu.

1808 yılında, tuz üretimi yapılan Salina kasabasından Joshua Forman tarafından New York Meclisi'ne, Büyük Göller'i Hudson Nehri'ne bağlayan bir kanal açılması üzerine düşünmeyi tavsiye eden bir öneri sunuldu. Forman, kanalın tuz sanayiini genişletmek için ihtiyaç duyulan anahtar olduğuna inanıyordu. Kanal New York City'ye yapılacak dökme sevkiyat için Onondaga tuz bölgesine pahalı olmayan bir yol kazandıracaktı. New York City'den sonra ise tuzun pazarı bütün dünya olacaktı.

Öneri kayda değer bir muhalefetle karşılaşsa da olası bir güzergâhın araştırılması için 600 dolar tahsis edildi. New York'taki siyasetçiler ve finansçılar projeye güven duymuyordu ve New York limanının önemini azaltmasından korkuyordu. Bunun tek istisnası, New York City'nin eski belediye başkanı ve o tarihteki valisi olan De Witt Clinton'du. Kanalın başlıca savunucusu olan Vali Clinton, New York'un en önde gelen ailelerinden birinden geliyordu. Babası James, devrimci savaşın kahramanlarındandı; amcası George ise 1805-1812 yılları arasında, hem Thomas Jefferson hem de James Madison yönetimlerinde başkan yardımcısı olarak görev yapmıştı. Ancak bu başkanların her ikisi de projeden duydukları şüpheleri ifade ediyordu.

Vali Clinton, araştırmayı yapması için James Geddes'i atadı. Onandaga bölgesinde yaşayan Geddes, bir avukat, hâkim, eski eyalet meclisi üyesi ve amatör bir arazi araştırmacısıydı. Tuz üretilen Geddes kasabasına onun adı verilmişti ve Geddes yerel tuz sanayiinin –kanala ihtiyaç duyan sanayinin– öncülerinden biri olmuştu. 1808 yılının çoğunu Hudson Nehri ve Erie Gölü arasında seyahat yapıp topografyayı inceleyerek geçirdi.

1809 yılında New York'tan bir heyet, proje için federal bütçeden finansman sağlamaya ikna etme umuduyla Jefferson'ı ziyaret etti. İçinde bulunulan an bunun için elverişli gibi görünüyordu.

Amerika Birleşik Devletleri'nin kısa tarihinde ilk kez ülke ödemelerini yapabilir hâldeydi, devasa borcunu çözmüştü ve gelirler artıyordu. Ancak Jefferson, "Bu çok şatafatlı bir proje ve ifa edilmesi bir asır sonra olabilir," dedi ve şöyle tamamladı: "Bunu şu anda düşünmek biraz çılgınlık olur."

Clinton daha sonra, gitgide "Clinton kanalı" olarak bilinir hâle gelen projeye finansman sağlamak için New York eyaletine yöneldi. 1810 yılında New York eyalet meclisi, Erie Gölü'nü Hudson Nehri'ne bağlayacak ticari bir kanalın yapılabilirlik düzeyini araştırmak üzere, üç bin dolar bütçeyle bir "temsilciler heyetini" görevlendirdi. Bunun yapılabilmesi hâlinde Amerika Birleşik Devletleri, New York City'den, bugün ortabatı olan ama o dönemde batı sınırı olarak görülen yere uzanan bir suyoluna sahip olacaktı.

Kamuoyu bu komisyonu bir düzenbazlık olarak görüyordu: Vergi mükelleflerinin parasıyla, New York City'de güzel manzaralı bir tatil bölgesi olarak görülen taşrada yaz tatili yapacaklardı. Komisyondaki temsilcilerden bazılarının eşlerini de yanlarında götürmeyi planladığının ortaya çıkması üzerine bu şüpheler arttı.

Komisyon destek kaybediyordu ve tamamen ilgisiz bir mesele olan bir çamur birikintisi gündemi olmasa muhtemelen dağıtılırdı. Meclis, halkın ilgisini olası kanaldan çok daha fazla çeken çamur birikintisinin araştırılması için komisyonu görevlendirdi.

De Witt Clinton, tuzlaların kapasitelerinin çok altında üretim yaptığını fakat kötü yolların onları sınırladığını bildiren 1810 komisyonuna katıldı. Alternatifleri inceleyen komisyon üyeleri, yerel sakinlere sadece dokuz mil uzaktaki Erie Gölü'ndeki tuzlalara giden iyi bir yol yapmaları hâlinde sonucun ne olacağını düşündüklerini sordu. Sakinler, böyle bir yolun ancak İngilizlerin faydasına olacağına katılmak suretiyle Clinton'a ideal cevabını verdi. Erie Gölü'ndeki Kanada ıskunaları tuzu toplayacak ve Britanya Kuzey Amerika'sında satacaktı.

Kanal lehine nihai argüman, 1812-1815 yılları arasında yaşanan kaçınılmaz savaş oldu. Bu savaş patlak verdiği zaman Amerikalılar bir kez daha tuz kıtlığıyla karşı karşıya kaldı. İngilizler Massachusetts'e blokaj uyguladı ve her ne kadar kurnaz New England denizcileri bazen geceleri gözden uzak bir şekilde iş görebilse de Cod Burnu tuzunun Boston veya New York'a ulaşmasını engellemeye çalıştı. Aralık 1814'te İngilizler Orleans, Cod Burnu'nun körfez tarafındaki Rock Harbor'a bir savaş gemisi çıkardı ve yerel tuzlaları yakma tehdidinde bulundu. Önceki yaz İngilizler Washington'a ulaşmış ve başkanlık konutu da dahil olmak üzere kamu binalarının çoğunu yakarak Başkan Madison'u kaçmak zorunda bırakmıştı. Bu yüzden Orleans'da hiç kimse, İngilizlerin yel değirmeni ve silindirli çatılardan oluşan küçük tuzlaları yakma niyetinden şüphe duymuyordu.

İngilizler çıkmaya çalıştığı zaman sahilde bir Cod Burnu milis gücü bekliyordu ve söylenene göre iki İngiliz denizciyi vurup öldürdükleri kısa bir çatışma neticesinde İngilizleri çekilmeye zorladılar. Bir ay sonra Andrew Jackson, nihai muharebe olan ve iki bin İngiliz askerinin öldüğü New Orleans Muharebesi'ni kazandı ve Cod Burnu sakinleri tuzlaları için yürüttükleri kendi kısa çatışmalarına "Orleans Muharebesi" adını vermekten geri duramadı.

Savaş biter bitmez yasa koyucular Erie Kanalı'nı onaylamaya yöneldi ve çalışmalar 1817 yılında başladı. Projenin tahmini maliyeti altı milyon dolardı; New York eyaleti sakini başına neredeyse beş dolar düşüyordu.

Eyalet yönetiminin kanalın tamamlanmasını finanse etme planları arasında, taşra tuzunu kile başına 12,5 sentlik bir oranda vergilendirmek de vardı. Bu, tarihte tepkiyle karşılanmayan çok az sayıdaki tuz vergilerinden biriydi. Neticede kanal tuz bölgesine refah getirecekti.

Kanal kısımlar hâlinde inşa edildi ve her bir kısım, tamamlanmasının ardından hizmete girdi. İlk tamamlanacak kısım Utica'dan Seneca Nehri'ne uzanan, tuz üretilen bölgeden geçen doksan sekiz millik kısımdı. Küçük, ormanlık mola yeri Syracuse'da, bir Yunan sahil tapınağı gibi görünecek şekilde tasarlanmış, duba yüklerini ölçecek bir ağırlık ölçüm istasyonu kuruldu.

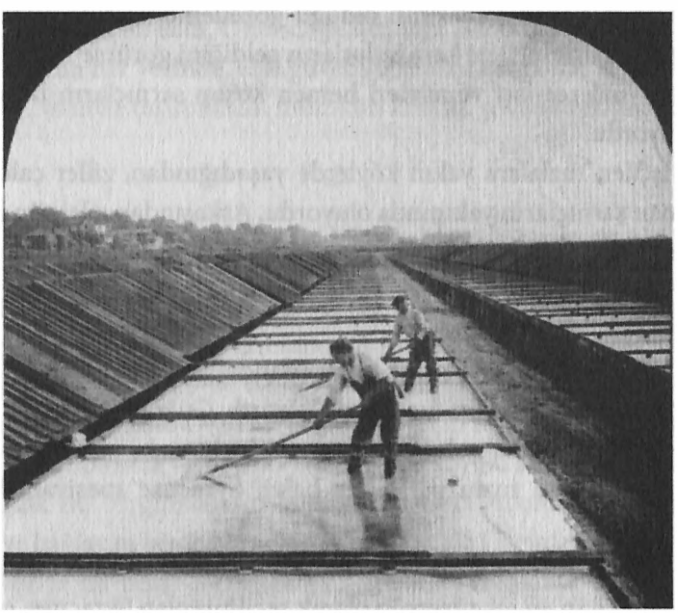
Ekim 1825'te kanalın son kısmı tamamlandı ve Vali Clinton ile diğer önde gelen isimler, New York City'ye doğru yapılacak açılış yolculuğunu gerçekleştirecek filodaki gemilere binmek üzere Buffalo'ya gitti. Filonun en önündeki gemi, o zamanın seçkin bir taşbaskıcısı tarafından yapılmış, Clinton'u bir Roma tören elbisesi içinde resmeden bir portre taşıyan *Seneca Chief*'di. Gemide Clinton'a eşlik eden önemli kişiler arasında Joshua Forman da vardı. Gemiye, Sandy Hook'tan Atlantik'e dökülecek iki fıçı Erie Gölü suyu, bir miktar alabalık, Superior Gölü kabilesi mensupları tarafından yapılmış bir kano ve tuzlalardan getirilmiş potasyum tuzu da dahil olmak üzere sembolik ürün kalemleri yüklenmişti.

Erie Kanalı 584 kilometre uzunluğundaydı. Ünlü köprü ve suyollarının çoğu gibi, zaman zaman ölüme atlamak isteyen mutsuz âşıkları kendine çekiyordu. Fakat bu kişiler Clinton kanalına düştükleri zaman şok içinde, eyalet yönetiminin sınırlı finansmanla kanalı ancak yaklaşık bir buçuk metre derinlikte kazabildiğini fark ediyorlardı.

Kanal, Amerikan tuzu için müreffeh bir dönemde açılmıştı. 1837 yılında yalnızca Cod Burnu'nda yılda 26 bin tondan fazla üretim yapan 658 tuz şirketi vardı. Fakat New York taşrası New York City'ye uzanan kendi yoluna sahip olduğu zaman Cod Burnu avantajını kaybetti.

New Yorklular artık daha etkin taşımacılık yapabildikleri gibi, Cod Burnu fikirlerini ödünç alarak, kendi tuzlarını da daha etkin şekilde yapabiliyordu:

Onondaga bölgesinin Liverpool, Salina ve Syracuse kasabaları tuz pınarlarıyla dolu. (...) Syracuse'da inceleme fırsatı bulduğumuz tuzlalar Burun'daki tuzlaların planı üzerinde ve kendi sahil ve plajlarımızda inşa edilmiş: Üstü açık ve geniş sarnıçlar, geceleri ve yağmurlu ve nemli havalarda kapanıyor. Fakat Liverpool ve Salina'da bu amaçla inşa edilmiş geniş kazanlarda suyun kaynatılmasıyla buharlaşma hızlandırılıyor. Odun bolca bulunuyor ve o kadar ucuz ki maliyeti önemsiz denebilecek bir derecede. Su, beygir ve buhar gücüyle kaldırılıyor ve 90 galon sudan bir kile tuz üretileceği tahmin ediliyor, bu yüzden su mükemmel tuz doygunluğuna sahip. —Barnstable Patriot, 4 Eylül 1830



Onandoga tuzlasında tuzun, Cod Burnu tuzlalarından kopyalanmış bir tasarıma sahip, silindirli çatıların altındaki güneş yoluyla buharlaşma sarnıçlarından kazınarak çıkarılmasını gösteren 1890 tarihli bir stereo kartın yarısı. Onondaga County Salt Museum, Liverpool, New York

New York tuzlaları, Cod Burnu tarzı silindirli çatılar kullanıyordu. Besbelli ki bu çatılarda insanları çok eğlendiren bir şeyler vardı. Hem Cod Burnu hem de Syracuse'de aileler devamlı olarak çocuklarının gizlice tuzlalara kaçmasından, çatılardan aşağıya kayıp sarnıçlar arasında sürünerek pantolonlarını yırtmasından şikâyet ediyordu. Çocukluk anıları, beyaz, kehribar ve pas kırmızısı damlataşların sarktığı çok büyük sarnıçların oyun alanı olduğu detaylı tasvirler içermektedir.

New York tuzlalarının gelişmesi ve tuz sarnıçlarının gitgide daha fazla alana yayılmasıyla birlikte, ani bir sağanak yağmur başladığında bütün çatıları yuvarlayıp kapatmak daha zorlaştı. Bu sebeple ikaz çanlarının olduğu gözetleme kuleleri yapıldı. Yağmur gözlemcileri kara bulutların geldiğini görürse zilleri çalıyor, yüzlerce işçi ve aileleri hemen koşup sarnıçların üstünü örtüyordu.

İşçiler, tuzlalara yakın köylerde yaşadığından, ziller çaldığı zaman sarnıçların yakınında oluyordu. Arkasından ailelerin bütün fertleri tuzlaya koşuyor, bir sıranın üstünü tamamen örten ilk aile olmak için birbiriyle yarışıyordu. Kazanan ailelere küçük nakit ödüller veriliyordu.

New York tuz işçilerinin çoğu İrlandalıydı. İrlandalılar hem patatesi hem de mısırı tuzlu suda ıslatırdı. Guérande'deki tuz işçilerinin yaptığına çok benzer tarzda tuzlu suda pişirilen yeni patatesler olan tuzlu patatesler halen Syracuse spesiyaliteleri arasındadır.

Salina, yüzlerce tuzla ve birkaç yüz evle önemli bir merkezdi. Kanallar için en iyi güzergâh olarak seçilmiş olan Syracuse, geçmişte gelişmemiş bir bataklık ovasıydı. Syracuse nüfusunun 250 kişiden ibaret olduğu 1820 yılında oradan geçen Albay Colonel William L. Stone, "Burası o kadar ıssızdı ki üstünden uçmak baykuşu bile ağlatırdı," diye yazmıştı.

Erie Kanalı batıdan doğruya doğru akarken, bu kanalı Ontario Gölü'ne bağlayan Oswego Kanalı kuzeyden güney doğru

akıyordu. Bu iki kanal, Syracuse kasabasının merkezinde kesişiyordu. Birbirine yansıyan kanallar üzerindeki meşaleyle aydınlanan köprüleriyle Syracuse, "Amerikan Venedik'i" hâline geldi. Syracuse, Venedik olduktan sonra Salina bir banliyö konumuna indi. Syracuse şimdi İtalya'daki Venedik gibi bir tuz limanıydı ve Onondaga tuzu burada Erie Kanalı mavnalarına yükleniyordu. Kanalın tamamının açıldığı tarih itibariyle, yani kasabanın yolunu kaybetmiş baykuşları ağlattığının söylenmesinden yalnızca beş yıl sonra Syracuse nüfusu üçe katlanmıştı; 1850 yılı itibariyle ise 22 bin kişi burada yaşıyordu.

New York'un bir Venedik'i olduğu gibi bir Liverpool'u da vardı; kasabaya bu isim, Onondaga tuzunun Amerika Birleşik Devletleri'nin her yerinde, eski güvenilir marka ismi olan "Liverpool tuzu" ismiyle taşınmasını mümkün kılacak şekilde verilmişti.

Amerikan Devrimi sonrasında, yeni ülkenin başkentinin nerede olacağı hakkında bir tartışma başlamıştı. Potomac'a taraftar olan Virginialılar, Chesapeake Körfezi'ne dökülen bu Virginia Nehri'nin Ohio ile de bağlantısı olduğu yönünde saçma bir iddiada bulundu. Ohio Ortabatı'dan geçip Mississippi'ye girdiği için bu, Potomac'ı Amerika'nın merkezi suyolu hâline getirecekti. Ancak bu Virginialıların hilesiydi ve Orta Atlantik'i Mississippi'ye bağlayan böyle bir nehir yoktu. Ancak Virginia'nın bir nehri vardı ve bu nehir hiçbir zaman Atlantik'e ulaşmasa da Virginia'yı Ohio Nehri'ne bağlıyordu. Eyaletin bugün Batı Virginia olan batı kısmında Büyük Kanawha Nehri doğmakta ve Ohio'ya doğru akmakta, ürünleri ve insanları Cincinnati ve Louisville'e taşımaktadır. Amerikalılar, Apalaş Dağları üzerinden batıya doğru ilerledikçe bu başlıca güzergâhlardan biri oldu. Nehir ticareti ve göç, sınır kasabası olan Batı Virginia'daki Charleston'u bir ticaret merkezi hâline getirdi. Bu ticaret için hayati, Ortabatı'nın iktisadi

gelişimi için ise daha da hayati olan bir unsur, Kanawha'nın tuz üreten on millik bir parçasıydı.

Büyük Kanawha'nın kuzey yakasında, Great Buffalo Lick olarak bilinen dev bir kaya tuzu kaynağı vardı. Bölgedeki ilk Avrupalılar yerlilerin kaynakta tuz yaptığını fark ettiği gibi, burada bufalo ve geyiklerin bıraktığı pek çok büyük iz de bulmuştu. Nitekim Allegheny Dağları'ndan Ohio Nehri Vadisi'ne uzanan izleri meydana getiren, Daniel Boone gibi sözde öncüler değil hayvanlardı.

1769 yılında Daniel Boone, bu yolu takip edip Cumberland Geçidi üzerinden Kentucky'yle ilerlerken, binlerce başka yerleşimci gibi yanına Kanawha tuzu almıştı. 1797 yılında Elisha Brooks isimli bir adam kaya tuzu kaynağı üzerinde arazi kiraladı ve üç çınar ağacının içi oyulmuş gövdelerini yerin üç metre derinine sapladı. Üç boru kuyu işlevi görüyordu. Yaklaşık beş odun istifi yakarak tuzlu suyu buharlaştırmak için yirmi dört kazan kullanan Brooks, bir günde üç kile tuz üretti. On yıl sonra, yenilikçi tuz madeni arayıcıları olan Ruffnerlar, konik biçimli bir ahşap boruya demir bir çubuk takarak yeni bir çıkarma yöntemi üretti. Ağır bir ahşap blok üst üste defalarca kaldırılıp çubuğun üzerine bırakılıyor, borunun ray işlevi görmesiyle zemine itiyordu. Fakat beş metreden sonra, sert kayaya ulaşıldığında çubuk artık daha derine inemiyordu. Bundan sonra çubuğa metal bir keski takmayı deniyorlardı ve alttaki kayanın üst üste dövülmesiyle yavaş yavaş delik açılıyordu. Her ne kadar Siçuan Çinlileri 12. yüzyıldan beri aynı şeyi yapıyor olsa da bu, o dönemde toprak delmede büyük bir yenilik olarak görülüyordu. 1807 yılında Kanawha'daki tuz üreticileri, Çinlilerin 700 yıl önce yaptığı tarzda tuzlu su çıkarmak için alt kısmında bir supap olan bir boru dahi icat etti.

1809 yılı itibariyle Kanawha bu yeni icatlarla bir patlama yaşıyordu. Elli kadar Kanawhalı tuz üreticisi küçük nehir kenarlarını Onondaga bölgesinden sonra Birleşik Devletler'deki en önemli ikinci tuz bölgesi hâline getirmişti. Yeni delikler açılıyor,

yeni kaynatma istasyonları kuruluyordu. Kanawha'daki tuz üreticilerinin çoğu, yalnızca birkaç yıl içinde zengin olma fırsatı görmüş kısa vadeli, küçük ölçekli operatörlerdi. 1815 yılında, elli beş ocak çalışırken, en büyük üreticinin elindeki ocak sayısı dörttü. Çoğunlukla yerel kömür kullanan tek ocaklı işletmeler vardı.

1812 savaşı, Kanawha tuzlalarının en iyi yıllarını meydana getirdi. Liverpool tuzunun bulunmadığı ve kıtlıkların her yerde yaşandığı koşullarda, ocak sayısı üç yıllık savaş süresince on altıdan elli ikiye çıktı.

Sadece konserve et yemek istediğiniz zaman yapmanız gereken tek şey, eti tuzun içinde bolca ovmak ve bir veya iki gün boyunca kilerde bekletmektir. Göğüs etinin orta kısmı, salamura yapmak için en iyi kısımdır.

Altı librelik sığır konservesi parçası üç tam saat kaynamalıdır. Su soğukken kaynatmaya başlayın. Eğer küçük bir tencerede kaynatıyorsanız bir buçuk saat kaynadıktan sonra suyu değiştirmek iyi olacaktır; yarı pişmiş et yeniden konulmadan önce taze su kaynamalıdır. —Lydia Maria Child, *The American Frugal Housewife*, 1829

Kanawha tuzu için büyük fırsat, savaş sonrasının Ortabatı domuz ve sığır endüstrileriyle geldi. Kanawha tuzu Ohio Nehri'nden aşağıya ucuza taşınabildiği için, Ortabatılı çiftçiler muazzam miktarda domuz ve sığır (özellikle de domuz) üretebiliyor, Louisville ve Cincinnati nehir limanlarına sevk edilmek üzere rıhtıma taşıyabiliyordu. Etler sevk edildikleri yerde tuzla kürlenip Kuzey Amerika'nın yerleşim bulunan her yerine gönderiliyordu. Salies de Béarn'ın tuzlu su pınarlarından elde edilen tuz gibi, Kanawha tuzu da yüksek oranda eriyebiliyor ve hızlı bir şekilde ete nüfuz ediyordu, bu sebeple de et kürlemek için ideal uygunluğa sahipti.

Cincinnati şehri, Kanawha'dan gelen tuz ve Ohio, Kentucky ve Indiana'dan gelen domuzlarla büyük bir ticaret merkezine dönüştü. 1830'ların sonu itibariyle, bütün Batı Amerika domuzlarının yaklaşık üçte biri Cincinnati'de paketleniyordu: yılda yüz binden fazla domuz. Louisville, Kentucky ve Madison, Indiana gibi, Ohio üzerindeki başka merkezler de refah kazandı.

Kanawha bu Ortabatı pazarına sınırlı bir rekabetle karşılaşarak hizmet ediyordu. Fransızlar ve İspanyolların aksine, İngiliz yerleşimciler ve onların Amerikalı torunları, gittikleri yerde tuz bulmaktan ziyade tuzu kendileriyle birlikte götürme eğilimindeydi. Piyasa güdümlü bir toplumda, iyi taşımacılık imkânlarıyla birlikte uzak ama etkili bir tuzlaya sahip olmak, yakın ama etkisiz bir tuzlaya sahip olmaktan daha pratik bir çözüm gibi görünüyordu. Amerikalılar batıya doğru ilerledikçe doğudan tuz taşıdılar; tıpkı doğudaki yerleşimcilerin İngiltere'den tuz taşımış olması gibi.

Bir Virginia tuzlasında çalışan bir köleyi resmeden ahşap oyma.
The Granger Collection

Çoğu Fransızlar tarafından yerlilerin tuzlalarından uyarlanmış olan Indiana, Illinois ve Kentucky tuzlaları, Kanawha'ya kıyasla daha zayıf tuzlu suya sahipti ve kömürden çok odun kullanıyordu. Bu, Kanawha tuzunu üretmeyi çok daha ucuz hâle getiriyordu. Nitekim saldırganca şişirilmiş fiyatlarla bile Kanawhalı tuz üreticileri rakiplerinin fiyatlarını kırabiliyordu ve bunu sadece tuzlu sularının yoğunluğu sayesinde değil aynı zamanda çalıştırdıkları işçilerin köle olması sonucunda yapabiliyordu.

Kanawha, yavaş yavaş gerilemekte olan, dev bir köle temelli tütün endüstrisinin bulunduğu Virginia eyaletindeydi. Büyük tütün plantasyonlarının kullanabileceklerinden daha fazla kölesi vardı ve plantasyon sahipleri bu fazla köleleri Kanawhalı tuz üreticilerine göndermekte ekonomik bir fırsat gördü. 1810 yılı sayımına göre Kanawha bölgesinde 352 köle vardı fakat 1850 yılı itibariyle bu sayı 3140'a çıkacaktı ve bu kölelerin çoğu tuzlalara gönderilmişti.

Kanun uyarınca tuzlalar kölelerin yalnızca haftada altı gün çalışmasını isteyebilirdi ancak bu kanun seyrek olarak uygulanırdı. Tuzlalardaki bir köle için en iyi iş fıçı yapımıydı. Tuz, fıçıların içinde sevk edilirdi ve kölelerden günde yedi fıçı yapmaları istenirdi. Bazen kölelerini kiralık veren köle sahipleri, günde altı fıçının yapılması gibi daha iyi koşullar için pazarlık yapabiliyordu. Tuzlalardaki en kötü ve neredeyse sadece köleler tarafından yapılan iş kömür madenciliğiydi. Köle sahipleri bazen, değerli mülklerinin kötü kullanımı olduğu iddiasıyla, kölelerinin kömür madencisi olarak kullanılmayacağı hükmünü getirirdi. Kömür madencileri pek çok zaman göçüklerde sakat kalır veya ölürdü. Tuzlaların kendisi de özellikle bu sanayi için eğitilmemiş köleler için tehlikeliydi. Kazanlar patlıyor, bazen de işçiler kayarak yakınlardaki kaynayan tuzlu su kazanlarına düşüyordu. Köle sahipleri bazen beşeri mülklerinin kaybı veya uğradığı hasar sebebiyle tuz üreticilerine tazminat davası açıyordu.

Plantasyon köleleri tuzlalara kiralanmayı istemezdi ve bazen batıya götürülürken kaçarlardı. Köleler, tuz gibi, özgür bir eyalet olan Ohio'ya kısa bir yolculukla varabileceklerini biliyorlardı. Pek çok köle kara veya deniz yoluyla kaçıyordu ve tuz üreticileri Ohio'ya gidip onları geri getirmeleri için adamlar tutuyordu. Buharlı gemiler ortaya çıktıktan sonra kaçışlar arttı ve bu, kısmen gemilerin sunduğu taşımacılık imkânından, kısmen de gemilerde kaçmayı teşvik eden özgür siyahların çalışmasından kaynaklıydı. Gemilerde çalışan köleler bile Kanawha'daki kölelere göre belirgin şekilde daha iyi yaşam koşullarına sahipti.

Ocak 1835'te Yargıç Lewis Summers, "Tuzla köleleri arasında bazı huzursuzluklar var gibi görünüyor ve bu mülkiyet türüyle alakalı olarak olağandan daha fazla sıkıntı olduğunu düşünüyordum," diye yakınıyordu.

Robert Fulton buharlı gemiyi icat etmedi, ancak ilk denizaltılardan biri olan ve Fransız, İngiliz ve Amerikan hükümetlerinin hepsinin reddettiği, *The Nautilus* isimli ilk denizaltılardan birini inşa etti. Fulton'ın kalıcı ünü ise 1807'de New York Limanı'ndan denize açılmasını sağladığı ve Hudson'a giden bir buharlı gemiden gelmektedir. Daha önce çok sayıda buharlı gemi yapılmıştı ve 1790 yılında John Fitch, Philadelphia ve Trenton arasında yolcu taşıyan ilk buharlı gemi hizmetini sunmuştu. Fakat bu deneyimlerin hepsi ticari açıdan başarısız olmuştu. Robert Fulton'un Hudson Nehri gemisi ise para getirdi ve ilk kez buharla çalışan, düz tabanlı, çarkla hareket eden nehir gemilerinin ticari açıdan sürdürülebilir olduğunu gösterdi.

Bu gemiler Kanawha'nın ilk gerçek rekabetini meydana getirdi. 1820'li yıllar itibariyle buharlı gemiler ilk kez Liverpool tuzunu ABD'nin iç kısımlarında erişilebilir hâle getirdi zira batıdaki

suyollarının güçlü akıntılarına karşı ağır tuz yükünü nehirden yukarı taşıyabilecek güce sahipti. Britanyalılar New Orleans'la yaptıkları pamuk ticaretinde ağırlık dengesi olarak tuz taşımaktan hoşlandı ve Liverpool, Turks ve Salt Cay tuzunu oraya götürdü. Yeni buharlı gemiler yabancı tuzunu Ohio da dahil olmak üzere Mississippi Nehir sisteminden yukarıya taşıyordu. Sığ gövdeli buharlı gemiler, geçmişte Madison ve Cincinnati'yi Mississippi trafiğinin dışında bırakan Louisville'deki Ohio şelalelerinden bile geçerek seyrediyordu.

Bunlar yaşanırken Erie Kanalı açıldı ve Syracuse'a bir batı suyolu kazandırdı. Erie Kanalı'ndan önce Onondaga tuzunun Erie Gölü'ne yük katırlarıyla taşınması gerekiyordu. Pek çok kişi New York tuzunu tercih ediyordu zira Fransız kaba tuzunda olduğu gibi güneş yoluyla sağlanan yavaş buharlaşma, arzulanan tipte kaba taneler üretiyordu. Fakat kölelik ve yakınlarda yakıt amaçlı yararlanılabilecek bol miktarda kömür sahasının bulunası sebebiyle Kanawha tuzu daha ucuzdu.

Erie Kanalı açılır açılmaz başka kanal projeleri de önerildi. Bunlarsan ilkine 1832 yılında başlandı: Ohio Nehri'nden Erie Gölü üzerinden Cleveland'e ulaşan, Trans-Ohio Kanalı adı verilen 334 millik yapay bir suyoluydu bu. Tuz, Trans-Ohio Kanalı üzerinden taşınan yegâne yığma metaydı. 1845 yılı itibariyle kanallar Onondaga tuzunu Indiana'daki Wabash'a da bağlamıştı.

Erie Kanalı, tuzlarını eyaletten dışarıya taşımak için kanalı kullanmaları hâlinde New York eyaleti tuz üreticilerine geçiş ücreti iadesi sunuyordu. Büyük Göller'le yapılan ticarette tuz ağırlık dengesi olarak kullanılır hâle geldi ve boş gemilerde ağırlık olarak kullanılan kumun yerini aldı. Bazen tuzu bedavaya taşıdıkları da oluyordu. 1840'lı yıllar itibariyle Kanawha değil Syracuse, Ortabatı'daki önde gelen tuz tedarikçisi hâline geldi.

1840'larda Kanawhalı tuz üreticileri bir darbe daha aldı. Devrim'den sonra yurtiçi tuz üretimini teşvik etmek üzere ithal tuza getirilen koruyucu gümrük vergileri, tuzun fiyatını artırdığı için batılıları öfkelendiriyordu. Onların bakış açısına göre hükümet, ithal tuzu vergilendirerek, yurtiçi üreticilerin fahiş fiyatlar koymasına izin veriyordu. Özel olarak Kanawha bu suçlamanın hususi olarak yöneltildiği tuz üreticisiydi.

1840 yılında Missouri senatörü Thomas Hart Benton, ABD Senatosu'nda Kanawhalı tuz üreticilerini, Amerikalıların iki defa savaştığı iktisadi sistem olan Britanya sömürgeciliğinin nefret edilen aracı olan Britanya Doğu Hindistan Şirketi'ne benzeten bir konuşma yaptı.

> Yabancı tuzuna getirilen vergi, ithalatını azaltma eğilimi göstererek ve tek deniz limanı olan New Orleans'da ithal edileni usulsüz şekilde kâr elde eden kişilerin ellerine bırakarak, tuz tekelinin babası ve yardımcısı olmuştur. Bu tuz tekelinin ise üzerinde faaliyet yürüttüğü toprakların genişliği, ezdiği insanların sayısı ve ezme biçimlerinin çokluğu ve devasalığı ile, Doğu Asya'da Britanya Doğu Hindistan Şirketi'nin demir despotizminin Hinduları ezmesi haricinde dünyada bir benzeri yoktur. (...) Amerikalı tekelleştiriciler, paraya dayalı güçleriyle ve bankaların yardımıyla faaliyet yürütüyor. Ödünç para verip tuz kuyularını âtıl durmaları için kiraya veriyor; kuyu sahiplerine onları işletmemesi için para veriyor; başka sahiplere de yeni kuyular açmamaları için para veriyor. Bu yüzden, tuz üretimini engelleyerek bizim aramızda üretimi ortadan kaldırıyorlar. —Thomas Hart Benton, ABD Senatosu, 22 Nisan 1840

Senatör Benton'un Senato'daki muarızları arasında, gümrük vergilerini korumak için çaresizce çabalayan Massachusetts

delegeleri de vardı. Ancak 1840'ların sonunda gümrük vergileri kaldırıldı. Bundan sonra yalnızca Kanawha değil Cod Burnu da rekabet edemeyecekti.

Henry David Thoreau 1849'da Burun'u ziyaret ettiği zaman, halihazırda tuzlaların dağılıp hurda satışına çıkarıldığını yazıyordu. Depo sundurmaları yapmak için kullanılan kerestelerden yüz yıl sonra bile tuz kristalleri sızacaktı. Ancak o tarih itibariyle Cod Burnu tuz endüstrisi çoktan ortadan kalkmıştı.

Kanawha varlığını korudu. Kısa süre sonra bölge Kuzey ve Güney olarak ikiye bölündü ve bir güney tuzlasının önemli ve oldukça ender bulunan bir varlık olduğu anlaşıldı.

16

Tuzlar Arasında Savaş

Amerikan İç Savaşı hakkındaki 1939 tarihli klasik film *Rüzgâr Gibi Geçti*'de Rhett Butler, Güneylilerin çok yakında gelecek zafere ilişkin böbürlenmeleriyle alay ediyor ve bütün Güney'de tek bir topun bile yapılmadığına işaret ediyordu. Ancak bir silah sanayiinin bulunmaması, Güney'in tek stratejik eksikliği değildi. Güney yeterince tuz da üretmiyordu.

1858 yılında Güney'in başlıca tuz eyaletlerinde –Virginia, Kentucky, Florida ve Teksas– 2 milyon 365 bin kile tuz üretilirken New York, Ohio ve Pennsylvania'da üretilen tuz miktarı on iki milyon kileydi.

1860 yılı itibariyle Birleşik Devletler dev bir tuz tüketicisi hâline gelmişti ve Amerikalıların kişi başına tuz tüketimi Avrupalılarınkinden çok daha fazlaydı. Kuzey'de çok sayıda tuzla serpilip gelişmişti. Önde gelen tuz tedarikçisi olan Onondaga, üretimde zirve noktasına İç Savaş sürecinde ulaştı. 1829 yılında 200 dönüm olan sarnıçlar 1862 yılı itibariyle altı bin dönüme ulaşmıştı ve bu sarnıçlarda üç bin işçi çalışıyor, dokuz milyon kileden fazla tuz üretiliyordu.

Bir bütün olarak Amerika Birleşik Devletleri halen yabancı tuzuna bağımlıydı ancak ithal tuzun çoğu Güney'e gidiyordu. İngiltere'den ve İngiliz Karayiplerinden gelen ithal ürünler New Orleans limanına çıkarılıyordu. Amerika Birleşik Devletleri'ne giren bütün İngiliz tuzunun çeyreği New Orleans üzerinden geliyordu.

1857'den 1860'a kadar her gün New Orleans'ta, pamuk ticaretinde denge ağırlığı olarak kullanılan 350 ton tuz indirildi.

George Washington'dan Napoleon'a kadar generallerin keşfettiği üzere, tuz olmadan savaşa girmek çaresiz bir durumdu. Napoleon'un Rusya'dan çekilmesi esnasında ordunun dezenfektan tuzuna sahip olmaması sebebiyle binlerce asker hafif yaralardan ötürü hayatını kaybetti. Tuz yalnızca ilaç olarak veya bir askerin günlük tayını için değil aynı zamanda süvarilerin atlarının, tedarik ve cephanelikleri taşıyan yük beygirlerinin ve insanları besleyen canlı hayvan sürülerinin ihtiyaçları için de gerekliydi.

Tuz her zaman Konfederasyon askerinin tayın listesindeydi. 1864 yılında bir askerin istihkakında, on libre domuz pastırması, yirmi altı libre kap içinde yemek, yedi libre un veya peksimet, üç libre pirinç, bir buçuk libre tuz –yanında mevsimlik sebzeler–bulunurdu. Fakat Konfederasyon tayın listesi gerçekte, yalnızca zaman zaman gerçekleşen bir dilek listesiydi.

Birlik ordusunun genelde bolca erzakı olurdu ve tayınlar arasında tuz, tuzlanmış domuz, zaman zaman domuz pastırması ve hem taze hem de tuzlanmış sığır eti de vardı. Burada da gerçeklik tayın listesiyle her zaman aynı olmazdı. Bir Birlik askerine günde bir libre, dört ons verilen tuzlanmış sığır eti yeşilimsi renkliydi ve bu yemekten hiç hoşlanmayan askerler ona "tuzlu at" takma adını vermişti. Bir Birlik gazisi olan Billings, savaştan sonra tayınlar hakkında yazarken, içine tuzlanmış mısır unu ve su doldurulan ve külde pişirilen lahana olan *ashcake* gibi yenmesi zor çok sayıda yemeğin tarifinden bahsediyordu.

Savaşın başlamasından dört gün sonra, 12 Nisan 1861'de Başkan Abraham Lincoln, bütün güney limanlarının abluka altına alınmasını emretti. Abluka, savaş 1865 yılında bitinceye kadar devam etti. Kuzey, bunu sürdürmek için muazzam kaynaklar kullanabilir durumdaydı. 1865 yılında tepe noktasına ulaştığında 2455 silahın bulunduğu 471 gemi yalnızca ablukayı uygulamak için kullanılıyordu.

Abluka kıtlıklara ve buna eşlik edecek şekilde, yalnızca tuzda değil pek çok temel gıda maddesinde de spekülatörlerin yarattığı yüksek fiyatlara yol açtı. 1864 yılında Kuzey'de patatesin fiyatı kile başına 2,25 dolar, Richmond'da ise kile başına 25 dolardı. Başlangıçta yüksek fiyatlar kıtlıktan daha fazla sorun yaratıyordu. Aşağıdaki tuzlanmış sığır eti tarifi savaşın erken dönemlerinde, tuzun hâlâ bulunabilir olduğu, domuz etininse alınabilir olmadığı bir zamanda çıkmıştı:

Domuz pastırması çok pahalı olduğunda

Aşağıdaki tarifi deneyen bir beyefendi, onu samimiyetle tavsiye ediyor:

Sığır etini paketlemeye uygun büyüklükte parçalar hâlinde kesin, hafifçe tuz serpin ve yirmi dört saat bekletin. Ardından tuzu silkeleyin ve etleri bir fıçıya koyun. On galon suya dört galon tuz, bir kilo güherçile, yarım kilo karabiber, yarım kilo yenibahar ve yarım kilo şeker koyun. Karışımı yavaş ateşte bir kaba koyup kaynatın. Sonra kabı ateşten alın, soğuyunca karışımı sığır etinin üzerini örtecek kadar dökün ve fıçıyı doldurun. Üç veya dört gün geçtikten sonra, etin tamamen tuzlu suyla kaplandığından emin olmak için fıçıyı ters çevirin. Sığır eti iyiyse bir kralın sofrasına konulacak derecede kaliteli olacaktır. Sığır eti uzun süre boyunca muhafaza olacaktır. Pastırma kıtlığı ve fahiş fiyatlar devam ettiği müddetçe okuyucularımız bu tarifi deneyebilir ve meziyetini test edebilir. —Albany Patriot, Georgia, 31 Ekim 1861

Tuz Konfederasyon'da ilk kez kıt hâle gelmeye başladığı zaman sahil bölgelerindeki büyük plantasyon sahipleri Amerikan Devrimi savaşındaki pratiğe geri dönerek kölelerini, buharlaştırmak üzere kazanlarına deniz suyu doldurmaya gönderdi. Fakat kısa zaman içinde ablukanın da savaşın da önceden tahayyül

edilenden çok daha ciddi olduğu anlaşıldı. Bu kazanlardan üretilen az miktardaki tuz, sorunlarını çözmeyecekti.

Savaş patlak verdiğinde, 200 librelik bir çuval Liverpool tuzu New Orleans'da iskelede elli sente katılıyordu. Abluka altında bir yıldan daha uzun zaman geçtikten sonra 1862 güzünde, Richmond'da altı dolarlık bir çuval kelepir olarak görülüyordu. Ocak 1863 itibariyle, ablukaya kadar önemli bir liman olan Savannah'da fiyat, çuval başına yirmi beş dolardı.

Birlik, Güney'deki tuz kıtlığının önemli bir stratejik avantaj olduğunu hızlıca idrak etti. Şehirlerin ezildiği ve sivillerin açlıktan öldüğü modern bir savaşın vizyonerlerinden General William Tecumseh Sherman, Güney'i tuzdan yoksun bırakmak istiyordu. Sherman, Ağustos 1862'de "Yokluğunda orduların varlığını idame etmesinin mümkün olmadığı etlerin kürlenmesindeki kullanımı sebebiyle tuzun çok fazla kaçakçılığı yapılıyor," diye yazmıştı.

Savaş nihayet sona erip generaller Ulysses S. Grant ve Robert E. Lee konuşmak üzere masaya oturduğu zaman Lee, adamlarının iki gündür yemek yemediğini söyleyip Grant'ten yiyecek istedi. Bazı gözlemcilere göre, Birlik tedarik arabaları görülünce, açlıktan kırılan Kuzey Virginia Ordusu'nun yenilgiye uğramış askerleri tezahürat yapmaya başladı.

1861 yılında Virginia'nın batı bölgeleri Batı Virginia biçiminde organize oldu ve Birlik generali Jacob Dolson Cox, Ohio'dan, Büyük Kanawha Nehri vadisine kadar yürüdü. Temmuz 1861'de Cox, tuzlalar da dahil olmak üzere vadinin tamamını kontrol ediyordu. Bu, Güney'e indirilen ilk büyük darbelerden biriydi. Fakat 1862 sonbaharında Konfederasyon'un bağlıları, gönüllülerden tuzlaları kurtarmasını istedi ve sürpriz bir saldırıda beş bin Konfederasyon askerinden oluşan bir kuvvet Birlik askerlerini Ohio

Nehri'ne o kadar hızlı bir şekilde döndürdü ki askerler geri çekilmeden önce tuzlaları tahrip etmeye vakit bulamadı.

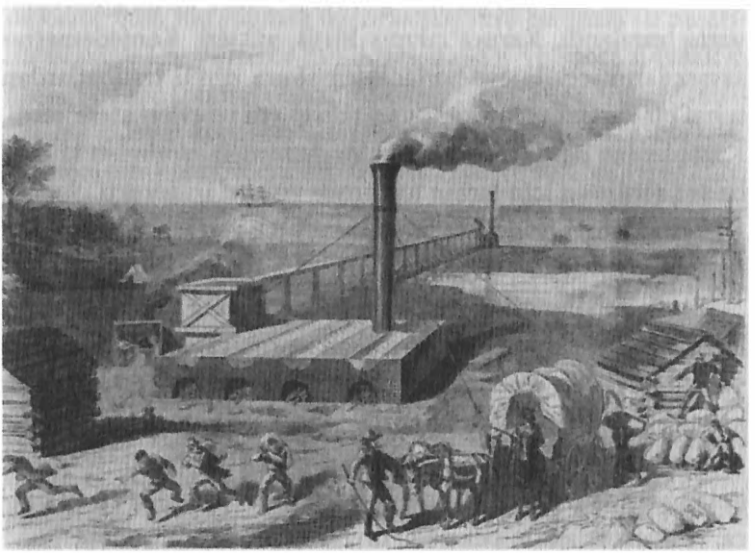
Birlik bundan bir ders çıkardı: Bu tarihten sonra tuzlaları ele geçirdiklerinde yıkacaklardı. Eğer tuzlalar, Cox'un Kasım 1862'de geri aldığı ve Güney'in hiçbir zaman geri alamadığı Kanawha'da olduğu gibi tuzlu su pınarlarıysa pompaları kırıyor ve parçaları kuyulara geri atıyorlardı. Bu, Konfederasyon'un yaptığının aksiydi: Onlar bir tuzlayı ele geçirdiğinde bunu kutluyor ve üretime başlıyordu.

Konfederasyon Savaş Bakanlığı'nda görev yapan bir kâtip, Kanawha'nın kaybedilmesi sebebiyle Konfederasyon başkanı Jefferson Davis'in kararlılık yoksunluğunu suçluyor ve günlüğüne şu satırları yazıyordu:

> Başkan, uzaktaki devlet adamlarının gözünde iyi bir ulus-yapıcı gibi görünebilir ama bu ulus için iyi bir tuz yapıcısı gibi görünmüyor. Yakın zamanda düşman üreticisinin eline bıraktığı tuzlalarda günde yedi bin kile –yılda iki buçuk milyon kile– tuz üretiliyor. Bu, Konfederasyon'un bütün nüfusu için bolca tedarik demek ve o vadideki elli bin kişilik ordunun ihtiyaçları için uygun bir kaynak. Bunun yanı sıra, burasının işgali için gerekli askerler kısa süre sonra karargâhlarda olacaklardır ve bunun hükümete maliyeti, vadide olmaları kadar olacaktır. Hepsi de büyük ulus-yapıcıları olan bir Sezar, bir Napoleon, bir Pitt ve bir Washington, bu işi dikkate değer görürdü.

Savaş ilerledikçe Birlik ordusu Virgina'dan Teksas'a kadar bulduğu her yerde tuzlalara saldırdı. Birlik donanması, bütün Konfederasyon sahili üzerinde tuz üretimine saldırıyordu. Başlangıçta Florida Körfezi sahilindeki tuzlalar gelişti çünkü bu bölge savaşın etkisinin büyük ölçüde dışında kalmıştı. Fakat 1862 sonbaharı itibariyle Birlik, bütün bir sahil boyunca ama özellikle de orta

körfez sahilindeki Tampa ile Alabama yakınlarında, toprak şeridinin batı ucundaki Choctawhatchee Körfezi arasında yapılan Florida Körfezi tuzu üretiminin ölçeğinin ve öneminin farkına vardı. Tuzlalar genellikle koylardan birkaç mil yukarıya saklanmış hâldeydi ve körfezden zar zor görülüyordu. Saptanmaları hâlinde bile savaş gemilerinin koylara girmesi zordu.



Harper's Weekly'*de yayınlanan, 15 Eylül 1962'de Birlik gemisi Kingfisher mürettebatı tuzlaları yıkmak üzereyken Florida Körfezi sahilindeki işçilerin tuzla birlikte kaçışını gösteren bir çizim.* Collection of the New York Historical Society

8 Eylül 1862'de Birlik gemisi *Kingfisher,* toprak şeridi üzerindeki St. Joseph Körfezi'nde bulunan tuzlalara mütareke bayrağıyla yanaştı ve tuz işçilerine alanı terk etmeleri için iki saat süre verdi. Yanlarına dörder el arabası yükü kadar tuz alan işçiler gitti. Üç gün sonra Birlik donanması tuzlaları yıktı.

4 Ekim 1862 günü Birlik gambotu *Somerset*, sahilin daha aşağı kısımlarına ilerleyerek, Suwannee Körfezi'ndeki Cedar Key yakınlarındaki tuzlalara saldırdı. Yaklaşık on iki top atıldıktan sonra tuz işçileri beyaz bayrak kaldırdı. Karaya çıkan müretteba direnişle karşılaşmadı ve birkaç tuzlayı tahrip etti. Fakat beyaz bayrağın gösterildiği tuzlaya yaklaştıkları zaman, binanın arkasına saklanmış yirmi beş adam ateş açtı. Yakınlardaki bir Birlik istimbotundan takviye gelinceye kadar Birlik güçlerinin yarısı yaralandı. Karaya çıkmış Birlik güçleri, Konfederasyon savaşçılarını çekilmeye zorladıktan sonra eğreti tertibatlardan tuhaf bir karışımı olan kazanları tahrip etti ve evleri ateşe verdi. Kazanlardan bazıları o kadar kalın demirden yapılmıştı ki parçalara ayrılması için havan toplarıyla vurmaları gerekti. *Somerset* komutanı, "İsyancılara bir ders vermek gerekiyordu, şimdi o dersi aldılar," dedi.

Birlik donanması Florida sahilinde tuzlalara saldırmaya, evleri yakmaya, ekipmanları parçalara ayırmaya devam etti. 1863 yılı itibariyle St. Andrews Körfezi bölgesindeki kara parçasına kadar altı milyon dolardan fazla değere sahip tuzlaları yok etmişlerdi. Fakat tuzlalar kolayca yıkılabilir olsa da aynı derecede kolayca ve ucuz bir maliyetle yeniden inşa edilebilir. Üç ay sonra, yıkılan tuzlaların pek çoğu üretime geri dönmüştü.

Kuzey tuzu, özellikle Tennessee'de, silahlarla birlikte Güney'e kaçırılıyordu. Tuz ablukayı yaran kişiler arasında da yaygın bir kalemdi. Liverpool salt tuzu Meksika'nın Veracruz Limanı'na sevk ediliyor, oradan da Brownsville, Teksas ve Konfederasyon'a gönderiliyordu.

Mississippi Valisi John J. Pettus, Pontchartrain Gölü kıyısına getirilen pamuk karşılığında elli bin çuval Fransız tuzu ithal etmek için titiz bir proje tasarladı. Bir balya pamuk on çuval tuzla değiştirilecek, alışveriş, Birlik ablukasının ticari kaybı ifade ettiği Fransa ve Britanya'nın konsoloslukları üzerinden gerçekleşecekti. Fakat her ne kadar Fransa'ya beş yüz balya pamuk teslim edildiyse de Fransızlar tuzu hiçbir zaman vermedi.

Konfederasyon'un savaş zamanında yapılmış derme çatma tuzlalarında çalışmak, Kanawha'dakilerde çalışmaktan bile daha zordu. Mobile, Alabama'nın birkaç mil kuzeyinde, Tombigbee Nehri boyunca gelişen tuzlalarda, Georgia kadar uzak yerlerden gelmiş insanlar her gün yeni kuyular kazıyordu. Savaş esnasında Güneyliler tuz yapmak üzere sahile veya bir tuzlu su pınarına erişmek için yüzlerce millik yolculuklar yapıyordu. Birlik'in Mobile'ı alma ihtimaline karşı Konfederasyon tarafından kurulan bir kaleyle korunan Tombigbee boyunca uzanan bölgeye, yalnızca tencereler, kazanlar ve potansiyel olarak tuz yapımında kullanılabilecek diğer ekipmanlarla değil aynı zamanda kümes hayvanları ve diğer yiyeceklerle –tuz karşılığında ticareti yapılabilecek her şeyle– dolu el arabaları ve yük arabalarının oluşturduğu devasa bir trafik damgasını vuruyordu. Şefler katır arabalarını sürüyor, köleler de yürüyerek onları takip ediyordu.

Köleler, yüzlerce baltanın ağaçlara vurarak havayı gümbürdetmesiyle yakıt için ağaç kesiyor, diğerleriyse neredeyse beş metre derinliğinde kuyular kazıyordu. Savaşın başlarında herkesin gelip birkaç haftasını tuz üreterek geçirmesi mümkündü fakat 1862 yılı itibariyle Alabama yasalarıyla düzenlenen kiralama işlemleri gerekliydi. O tarih itibariyle ağaçlar seyrelmişti ve yakıt sıkıntısı yaşanıyordu. Izgaralı ve demir kapılı, neredeyse bir metre yüksekliğindeki ocaklarda daha etkili buharlaştırma için sığ tencereler tasarlandı. Bu ekipman, suyun tuzluluk derecesine göre günde yirmi ila otuz beş kile arası tuz üretebiliyordu. Tuz üreticileri, kuyu ne kadar derinse suyun da o kadar tuzlu olduğunu keşfetti ve başlangıçta yapılmış kuyuların diplerini daha derine doğru kazmaya başladı.

Uzun vardiyalar hâlinde çalışan köleler, kuyuların günün yirmi dört saati faal olmasını sağlıyordu. Tuzlalar birbirine o kadar yakındı ki bölge, tek bir dalgalı ve boğumlu köle emeği kütlesi hâline geldi. Sıtma veya çiçekten titreyerek ölen kölelerin

kısa sürede doldurduğu mezarlık için toprak ayrılıyordu. Tuz üretmek için kendinden geçmişçesine çalışırken birbirini itip kakan köleler kayıp kaynayan kazanların içine düşüyordu. Bazıları hemen, bazıları ise günlerce acı çektikten sonra ölüyordu.

Beyaz işçi sayısı azdı zira beyaz erkeklerin çoğu Konfederasyon ordusunda askere alınmıştı. Az sayıdaki denetçi, askere alınması reddedilmiş kişiler veya yaralanıp terhis edilen gazilerdi. Savaş devam ettikçe gitgide daha fazla sayıda tuzla yaralı ve genellikle ampüte gaziler tarafından denetlenir hâle geldi. Nisan 1862'de Konfederasyon'un ilk askere alımı ilan edildiği zaman tuz üreticileri için muafiyet yoktu fakat ağustos ayı itibariyle Jefferson Davis onları muaf tutacak şekilde askere alım politikasını revize etti. Tuz üretmek, askerlikten uzak durmanın bir yolu hâline geldi. Ordudan firar edenler de bataklıklarda güvende olmak veya tuz işçisi olarak muafiyet elde etmek umuduyla tuzlalara yöneliyordu. Savaşın son yılında ordu tuzlalara giden yük arabalarını arıyor, tükenmiş köleler, ampüteler ve asker kaçakları arasında firarilerin olup olmadığını kontrol ediyordu. O tarih itibariyle o kadar çok kişi Konfederasyon ordusundan firar etmişti ki Virginia'da örgütlü bir firariler birliği bile vardı.

Saldırıya uğrayan bölgelerden kaçan mülteciler de hayatta kalmanın bir yolunu bulmak umuduyla tuzlalara geldi. Kısa süre sonra bu karmaya kumarbazlar da katıldı. Baptist ve Metodist tarikatları, gitgide daha günahkâr hâle gelen bu çalışma kampına papazlar gönderdi.

Güney'deki yokluklar spekülatörlere fırsatlar sunuyordu. Kayda değer bir servet edinmenin bir yolu, tuz üretilen bir bölgeyi satın almak ve yerel tuz fiyatını kontrol etmekti. Apalachicola'da tek bir mülk sahibi, bütün Batı Florida'yı kontrol ediyordu. Georgia'da bu tür dümenleri engellemek için sahil şeridi mülkiyetini kısıtlayan yasalar çıkarıldı.

Tuz işçileri, şişirilmiş fiyatlardan kendileri de kâr sağlayabilsin diye, kendilerine para yerine tuzla ödeme yapılmasını istiyordu. Richmond'daki merkezi hükümetin yetkilileri, paralarının değerinin düştüğünü ve tuzun değerinin yükseldiğini anladığında, olası takas düzenlemelerinde kullanılmak üzere bol miktarda tuz stokladı.

Küçük bir paket tuz, modaya uygun ve çok değer verilen bir hediye hâline geldi. Böyle bir paket, daha ileride, 4 Temmuz 1863 tarihinde Gettysburg Muharebesi'nin tepe noktasında Pennsylvania'daki eğimli bir tarladan yukarıya doğru yıpratıcı bir sefere öncülük ederken, hiçbir Konfederasyon askerinin ulaşmadığı kadar kuzeye ulaşacak olan George Edward Pickett'e evlilik hediyesi olarak sunulmuştu.

1862 yılı itibariyle Alabama Valisi John G. Shorter, "Bir tuz açlığının yaşanacağı artık neredeyse kesindir," diyordu. Mississippi'den Jefferson Davis'e yazan Vali Pettus, kesildikten sonra hayvanları muhafaza edecek tuzun bulunmaması sebebiyle etlerin çöpe gittiğini ve yiyecek listelerinden çıktığını bildiriyordu.

Güney Carolina'dan bir kadın şunları yazmıştı:

> Radcliffe'teki ev sahibim, çatışmaların patlak vermesinden hemen önce, bazı tatmin edici olmayan topraklarda [gübre olarak] kullanılmak üzere bir tekne dolusu tuz sipariş etmişti ve sahile abluka uygulanmasının tuz açlığına yol açacağını anladığında, ihtiyaç zamanı gelinceye kadar tedarikini istifleyip sakladı. Senatör Hammand'ın tuz tedariki erişilebilir hâle geldiğinde, uzaktan yakından herkes gelip talep etti. Bu, hububat almak için Mısır'a gitmeye benziyordu ve değerli kristaller gelen herkese, ailelerindeki kişi sayısına göre dağıtılıyordu.

Ailelerin tuz tedarikleri, mücevher zulası gibi titizlikle saklanıyordu. Kül gibi maddelerle seyreltilen ucuz tuz pazara çıkıyordu.

Tallahassee Sentinel, okuyucularını sahil şeridine getirilen koyu renkli ve saf olmayan tuzu satın alma budalalığı konusunda uyarıyor. Bu tuz eti korumayacak, aksine bozacaktır. Pazar için üretim yapan bazı tuz yapıcılarının kilesine altı-sekiz dolar istedikleri daha düşük seviyeli bir ürün yaptıkları yönünde bilgi aldık. Yarı fiyatına, karşılaştırınca değersiz olan o ürünü aldıktan sonra kile başına on iki veya daha fazla dolar verip iyi bir ürün almak daha iyi olur. Eğer insanlarımız düşük seviyeli ürünü almayı reddederse bu kısa süre içinde tuz üreticilerini iyi bir tuz yapmaya sevk edecektir. Saf tuz beyazdır ve eti muhafaza etmek için en iyi tuz kaba taneli olanıdır. Arif olan anlar. —Southern Confederacy, Atlanta, 28 Ağustos 1862

Tuzu ikame edebilecek ürünler hakkında söylentiler yayılıyordu. 1862 yılında domuz pastırması ve sığır eti kürlemeyi ikame etme hakkında bir söylenti vardı. Alabama'da çıkan bir gazete, sert ağaçtan yapılan bir sirke olan odun asidinin eti muhafaza edebileceğini bildiriyordu. Dönemin olağanüstü derecede popüler olmuş bir İngiliz kitabı ise bu maddeye karşı ikazda bulunuyordu:

Odun asidinin yahut ağaçların çok yıkıcı bir şekilde damıtılmasıyla üretilen sirkenin hiç saf olmayan bir türevi, içerdiği katran ruhunun yüksek koruyucu gücü sebebiyle ve aynı zamanda tütsü tadı çıkarmak için zaman zaman kullanılıyor; ancak gerçekte aldıkları şey, ahşabın yanmasından gelen tütsü tadından ziyade, katranın kaba tadıdır. —Isabella Beeton, *Beeton's Book of Household Management*, 1861

Güney'de çıkan bir yayın, balığı tuz olmadan muhafaza etmenin üç yolunu öneriyordu:

Yağ ile: Balıkları kavanozlara koyun ve üzerleri tamamen kaplanana kadar salata yağı dökün. Ardından kavanozları hava

almayacak şekilde bağlayın. Bu, ülkemizde pahalı denebilecek bir yöntemdir ancak daha sonra kızartılan balıklar için mükemmel olacaktır.

Asitle: Balıkları odun asidine daldırın veya asitle fırçalayın ve ardından havaya maruz bırakarak kurutun. Bu, tütsülü bir tat verecektir ancak güçlü sirke veya saf asetik asit kullanılırsa tat oluşmaz. Bir ressamın temiz fırçasıyla geniş bir yüzey üzerinde sürülebilir. Bu şekilde hazırlanan balık ve et, Doğu Hint Adaları'na gidiş-dönüş yolculuğu yaptıracaktır.

Şekerle: Balık kuru hâlde muhafaza edilebilir ve şekerle, hatta şekerin miktarı az olsa bile oldukça taze tutulabilir. Balık, kaynatıldığında yeni tutulmuş gibi olması için birkaç gün bu hâlde tutulabilir. Kuru ve küfsüz hâlde kalabilirlerse balığın muhafaza süresi için bir sınır yok gibi görünmektedir ve bu şekilde, tuzlandığında olduğundan çok daha iyi durumda olurlar. Şekerin nahoş bir tadı yoktur. Bu işlem özellikle tuzlanıp tütsülenmiş somon (*kippered salmon*) denilen şeyin yapımında çok kıymetlidir bu şekilde muhafaza edilen balıklar, tek başına tuzlanmış veya tütsülenmiş balıklara göre kalite ve lezzet bakımından çok daha üstündür. Arzu edilirse istenen tadı vermek için gerektiği kadar tuz kullanılabilir. —Southern Cultivator, Augusta ve Atina, Georgia, Mart–Nisan 1863

İnsanlar sığır etini güherçileyle, domuz pastırmasını da odun külüyle kürlemeye çalıştı ve ikisi de çok iyi neticeler vermedi. Gazeteler devamlı olarak alternatif kürleme tekniklerini ortaya çıkarıyordu ama bunların çoğu etkisizdi. Bu gazete tarifleri sık sık, ıstırap çeken okurlarına ilham vermek için Amerikan Devrimi zamanındaki tuz kıtlıklarına göndermeler yapıyordu. 1861 yılında Richmond'da yayınlanan bir gazete, siyasi yakınlıkları sebebiyle tuzdan mahrum bırakılan bir Albemarleli bir Tory destekçisinin hikâyesini anlatmıştı. Bu adamın eşi, yalnızca bir tutam tuz ve çok miktarda ceviz ağacı külüyle kaliteli domuz pastırması yapabilmişti:

Külleri sürerken, bir kova melas bulundurmak ve her bir mafsala badana fırçasıyla bir miktarını sürmek iyi olacaktır. İyice sürüldüğünde külleri ovalayın, böylece bunlar sıkıca birbirine yapışacak ve geçirimsiz bir çimento meydana getirecektir. —Daily Richmond Examiner, 23 Kasım 1861

Tuz muhafazası için yeni fikirler bulmak, komşular arasında devamlı konuşulan bir konuydu. Sahillerde yaşayanlar nişastalarını –pirinç, mısır lapası veya yulaf unu– deniz tuzunda pişiriyordu ve yemeğin içindeki yegâne tuz böyle meydana getiriliyordu. İnsanlar tuzlanmış et yerken bütün gevşek tuz kristallerini yeniden kullanmak üzere titizlikle silkeliyordu. Oluk ve varillerde bulunan ve turşulama için kullanılan salamura daha sonra kaynatılıyor ve yeniden kullanılmak üzere tuza dönüştürülüyordu. Tütsühanelerin etrafında bulunan ve yılların damlamalarıyla tuzlu hâle gelen toprak kazılıyor ve sabun yapımında kül süzme için tasarlanmış hunilere konuluyordu. Bu teknik buharlaştırılabilir bir tuzlu su meydana getiriyor, arkasında donuk, koyu renkli bir tuz kristalleri yatağı bırakıyordu.

Kömür temel olarak, yandığı zaman çok kuru bir ısı oluşturan ahşap içindeki odundan oluşur. Okuyucularımızın çoğu, büyük et parçalarını kömür üzerinde barbekü yapmanın olağan işlemine aşinadır. Bu etler kömür ateşinin kızaramayacak kadar üstünde olursa kısa sürede kuruyacaktır. Kuruyken çok az tuz ve tütsüleme eti sonsuza kadar koruyacaktır. Et kürlenmiş domuz pastırması gibi dar fıçılara sıkıştırılmalı ve kuru bir odada tutulmalıdır.

Bir kişi domuzlarını öldürdükten sonra, eğer fazla tuzu yoksa, mümkün olduğunca çabuk bir şekilde kömürlerin üzerinde kurutarak ve başlangıçta tuzla biraz ovarak etin suyunu çıkarsın. Bir et muhafaza evinin etrafındaki gölgelik ağaçlar rutubet oluşturduklarından zararlıdır. Et tütsülendikten sonra

kömür ateşinde kurutulur. Etin burada önerildiği kadar kuru olması hoşunuza gitmeyebilir fakat kendi gözleminiz size en kuru jambonların genellikle en iyi şekilde muhafaza edildiğini gösterecektir. Kuşkusuz tatlı, kuru domuz pastırması rutubetli, lekelenmiş domuz pastırmasından daha iyidir ve bizim amacımız yalnızca, savaşın tuzu kıt ve pahalı bir ürün hâline getirdiği koşullarda etin bir tutam tuzla nasıl kürlenip uzun süre saklanabileceğini göstermektir. —Dr. F. P. Porcher of the Confederate army, *Economy in the Use of Salt*, 1863

EV KULLANIMI İÇİN NASIL TUZ YAPILIR?

Bir havlu ya da iki yarda kadar uzunlukta herhangi bir kumaş parçası alın, iki ucunu birbirine dikin, bir kasnağın üzerine asın ve bir ucunu tuzlu su dolu bir küvet ya da leğende döndürün. Güneş ve hava kumaşa etki edecek ve suyu hızla buharlaştıracaktır. Bez, tam doygunluğa ulaşması için gün içinde birkaç kez döndürülmelidir. Solüsyon buharlaşıp dibe yaklaştığında, konsantre tuzlu sudan alın ve büyük bir düz ya da eğri tabağa dökün. Tuz oluşana kadar güneşin altında kalsın. Her gece alın ve üzerine bir örtü koyun. Bu işlem kılcal çekme ile gerçekleştirilir ve çuval başına bir dolara büyük ölçekli üretim yapılabilir. Her bir galon tuzlu su, buharlaştırıldığında iki buçuk ons tuz üretecektir.

Not: Oluşması yavaş olacağından, tuz üretmek biraz sabır gerektirir. —John Commins, Charleston tannery, Charleston Mercury, 11 Haziran 1862

Savaş başlamadan hemen önce Fransız jeolog M. J. Raymond Thomassy, şeker ve pamuğa sahip olan Louisiana'nın gerçek anlamda müreffeh bir ekonomiye sahip olmak için ihtiyacı olan tek şeyin tuz üretimi eklemek olduğunu yazmıştı. Thomassy şu ikazda bulunuyordu:

> Geleceğin refahının bu ürünü, bu hayati yiyecek, ulusal bağımsızlık için barut ne kadar gerekliyse iktisadi bağımsızlık için o kadar gerekli olan bu madde, onlara yalnızca yabancılar tarafından sunulduğundan, onu tutan eller, bütün o kalıcı barış rüyalarına rağmen bir gün düşman elleri hâline gelebilir ve bir tahakküm aracı değilse de en azından açlık ve iç kargaşa aracına kolayca dönüşebilir. —Géologie Pratique de la Louisiane, *1860*

Thomassy'nin bir teorisi vardı. O dönemde Louisiana'daki insanların çoğunun dikkate almadığı bu teoriye göre eyaletin güney kısmındaki bazı bölgeler –özellikle de bir zamanlar Petite Anse, yani "küçük liman" olarak bilinen bataklık bölgesi– kaya tuzu yatakları üzerinde bulunuyordu. Petite Anse eğrelti otları ve yosunlara damlayan uzun köklü ağaçlarla kaplıydı ve geniş yapraklı bitkiler o kadar sıktı ki burasının bir ada, Mississippi'ye ve yakınlardaki Meksika Körfezi'ne akan nehir kollarını Vermilion Körgezi isimli bir limanda birbirine bağlayan karanlık suyollarıyla kaplı, 2200 dönümlük yükseltili bir bölge olduğunu ancak yetenekli bir yerel sakin fark edebilirdi.

John Hayes 1791'de Petite Anse'a yerleştiğinde, orada uzun zamandır tuz yapılmaktaydı. Salies-de-Béarn ve Lüneburg'un bataklıktaki domuz hikâyesinin hafif farklı bir versiyonuna göre Hayes domuz değil geyik avlıyordu ve biraz su içmek için durduğunda tuzlu suyu keşfeden avı değil kendisi olmuştu.

Hayes'in Petite Anse'taki bu doğal tuzlu pınarını bulmasından az bir zaman sonra Jesse McCaul isimli bir adam oradan on dokuz dönüm toprak aldı ve tuz üretmeye başladı. Birkaç kuyu kazdı ve üç ila altı inç derinlikle çömlek parçaları buldu. Daha ileride bu parçaların, tuzlu suyun çömleklerde buharlaştırıldığı ve daha sonra çömleklerin kırıldığı, erken Roma tarzı üretim yapılan bir tarih öncesi tuzla alanı olan beş dönümlük bir bölgeye dağıldığı keşfedildi. Hâlâ zaman zaman adada antik çömlek parçaları bulunmaktadır. Arkeologlar bu tuzlaların

bin yıllık olduğuna inanmaktadır. Fakat yakın zamanda adada Banana Bayou isimli bir höyük bulunmuştur ve karbon testi yaklaşık MÖ 2500 tarihini vermektedir, bu ise burayı Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan en eski insan yapımı yapılardan biri hâline getirmektedir.

Hayes de McCaul da görünmez kıyıları bulunan bataklık adası Petite Anse'un tuzuyla fazla bir şey yapmadı. McCaul birkaç kuyu kazarak bunu denedi ama kâr sağlayamayınca projeyi terk etti. 1812 Savaşı tuz fiyatlarını yükseltip girişimcileri tuzlu su aramaya yönelttiğinde ise John Marsh isimli bir adam Petite Anse'ı kârlı bir tuzlaya dönüştürdü.

1841 yılında New Orleans Amerika Birleşik Devletleri'nin üçüncü büyük şehri, önde gelen bir liman ve bankacılıktan servet elde etmeye çalışan Edmund McIlhenny için apaçık bir hedefti. Fransız ve İspanyol yerleşimcilerin torunlarının hâkim olduğu Kreole New Orleans'ta McIlhenny gibi kişiler "Amerikalılar" olarak adlandırılan göçmenlerdi. Yerel mutfağı ve yabancı restoranlarıyla hâlihazırda ün kazanmış bu kozmopolit şehirde iş hayatına muhasebeci olarak başlamış olan McIlhenny, 1857 yılı itibariyle Louisiana'da beş bankaya sahipti ve benimsediği metropolün lükslerinin tadını çıkaran zengin bir adamdı. Kendisinden yalnızca beş yaş büyük olan Baton Rouge yargıcı Daniel Dudley Avery ile dostluk kurdu. Avery bir Marsh ile evliydi ve şeker plantasyonu olarak kullandığı Petite Anse'ın sahibi olmuştu.

1859 yılında orta yaşlı McIlhenny, bazılarını şok edecek şekilde arkadaşının genç kızı Mary Eliza Avery ile evlendi. Savaştan kaçmak ve şatafatlı Louisiana hayatlarını sürdürmek isteyen McIlhenny ve Avery ailelerinin her ikisi de Petite Anse'ın sığınma sağlayan karanlık nehir kollarına taşındı. Fransız jeolog Thomassy'nin haklı olduğu keşfedilmeseydi, savaş yıllarını orada sessizce geçirebilirlerdi.

Edmund McIlhenny. McIlhenny Company, Avery Island, Louisiana

4 Mayıs 1862 günü, yaklaşık beş metrelik bir deliğin dibinde bulunan bir köle, bir tuzlu su kuyusunu temizleyip derinleştirmeye çalışırken kaldıramadığı bir kütüğe çarptığını söyledi. İnceleme sonrasında kuyuyu tıkayan şeyin katı tuz olduğu anlaşıldı. Petite Anse, yaklaşık on üç metre derinliğinde, yedi milyon ton tuz içerdiği tahmin edilen bir katı ve dikkat çekici derecede saf tuz yatağı üzerindeydi. Nesiller sonra bu tahminin oldukça mütevazı olduğu anlaşılacaktı.

Keşif, her ne kadar Thomassy'nın öngördüğü şey olsa da büyük bir sürpriz olarak görüldü. Tuz oldukça değerliydi çünkü bilinen kaya tuzlarının çoğundan çok daha saf ve kuruydu. Aşırı derecede sertti ve dinamitle patlatılması gerekiyordu; patlama sonrasında büyük ve tırtıklı beyaz kristal parçaları veriyordu. İki aile, tuzu taşımak için nehir kolu ve bataklık bölgesi üzerinden New Iberia kasabasına uzanan iki mil uzunluğunda bir dolgu yol inşa etti.

Pek kibar McIlhennyler ve Averyler kendilerini birdenbire stratejik bir savaş hedefinin üzerinde oturur hâlde buldu. Güney için tuz üretmeye başladılar. Yargıç Avery'ye sözleşme teklifleri yağıyordu. Vali Pettus, Mississippili mevkidaşı Jefferson Davis'e Petite Anse'ta "bütün Konfederasyon'a yetecek kadar tuz" olduğunu yazdı. Gazeteler benzer tuz keşiflerine dair haberler yayınlıyordu ancak bunlar gerçekliği olmayan şayialardı.

Birlik güçleri Petite Anse'ı ele geçirmek için birkaç saldırı düzenledi ve aileler Texas'a kaçtı. Ocak 1863'te birlik, ada tuzlalarına iki mil uzaktaki Vermilion Körfezi'ne bir vapur ve iki gambot gönderdi. O gece rüzgâr kuzeye döndü ve suyu nehir kolundan uzaklaştırdı; sabah saatleri itibariyle iki gambot çamura saplanmış hâldeydi ve yirmi gün boyunca da öyle kaldı. Ancak 17 Nisan 1863'te bir Birlik albayı askeri birliklerini New Iberia'nın güneyine taşıyıp tuzlalara saldırdı ve on sekiz binayı buharlı motorları, kaynatma ve maden ekipmanları, ayrıca da Konfederasyon gönderilmeyi bekleyen ve ivedilikle ihtiyaç duyulan 600 varil tuzla birlikte yok etti.

Birlik askerleri bu büyük tuzlaları bu kadar kolay ele geçirmiş olduklarına kendileri de şaşırdı ve Konfederasyon güçlerinin bu stratejik noktayı savunamamasını Güney'in çökmekte olduğunun bir alameti olarak yorumladı.

Fakat en kanlı muharebelerden bazıları henüz yaşanmamıştı. Birlik, özgürleştirilen kölelerin yardımıyla, tuzlalara –Eylül'de Darien, Georgia'ya ve Back Bay, Virginia'ya, Noel'de ise Bear Inlet, Kuzey Carolina'ya– saldırarak Güney'in savaş çabalarını felç etmeye devam etti. Ertesi yıl Goose Creek, Florida; Masonborough Inlet, Kuzey Carolina; Cane Patch, Güney Carolina; Tampa Körfezi'ndeki Tampa ve Rocky Point; ve Salt House Point, Alabama'daki tuzlaları yok etti. Sherman'ın Georgia üzerine gerçekleştirdiği imha yürüyüşünü tamamladığı 10 Aralık günü George Stoneman komutasındaki birlikler, Doğu Tennessee ve Güneybatı Virginia'daki tuzla ve tedarik depolarını yok etme hedefiyle Knoxville,

Tennessee'den harekete geçti. 20 Aralık'ta Stoneman'in birlikleri Saltville, Virginia'daki tuzlaları yıktı. 1 Şubat 1865'te son kez, Birlik donanması Florida toprak şerifi üzerindeki St. Andrews Körfezi'nde bulunan tuzlaları imha etti.

İç savaşlarda bile zaman zaman nezaket olur. St. Andrews Körfezi'ne yönelik nihai hücumdan on sekiz gün sonra, Columbia, Güney Carolina'yı ele geçirmiş olan General Oliver Otis Howard, depolar yıkılmadan önce Columbia hastanesine ihtiyaç duyulan miktarda tuz temin edilmesini ve daha fazla miktarda tuzun evlerinden kaçmak zorunda kalmış olan yoksullar için saklanmasını emretti.

YAZIN ETİN BOZULMASINI ÖNLEMEK İÇİN

Eti ilkbaharda yiyin. —Konfedere Devletler Almanağı, Macon, Georgia, 1865

17

Kırmızı Tuz

Bir milyondan fazla Amerikalının hayatını kaybettiği savaş sona erdikten sonra Dudley Avery, Petite Anse'a döndü. Avery Konfederasyon için savaşmış ve 1723 Konfederasyon ve 1754 Birlik askerinin hayatını kaybettiği, yenilmezlikle sonuçlanan Shiloh, Tennessee muharebesi gibi muharebelerden sağ çıkmıştı. Yargıç Avery'nin oğlu hayatta kaldığı gibi, yargıcın mali kaynakları da o kadar iyi hâlde kalmıştı ki 2200 dönümlük adanın kalan üçte birlik kısmını da satın alabildi ve tarihte ilk kez bir adanın tek bir ailenin mülküne dönüşmesiyle, Petite Anse "Avery Island" hâline geldi.

Edmund McIlhenny eşiyle beraber, iş becerilerini Konfederasyon ordusunun ikmal ve haznedarlık ofisinin hizmetine sunduğu Teksas'tan döndü. McIlhenny kaçmadan önce tuzdan kayda değer bir servet elde etmişti. Fakat Konfederasyon bütçesinden ödeme almıştı. Bu işe yaramaz para dağlarını elde etmesini sağlayan tuz fiyatlarını geri gelmeyeceğini bildiğinden, yeni iş fırsatları aramak üzere New Orleans'a gitti.

Savaş sonrası dönemin New Orleans'ı, işsiz kalmış bir bankacı için sınırlı fırsatlar sunuyordu. Bu kritik aşamada McIlhenny'nin hikâyesinin nasıl devam ettiği belirsizdir zira arkasında olaylara dair bir kayıt bırakmamıştır. Geriye kalan şeyler, hikâyenin çeşitli kısımlarını anlatan muhtelif akrabalarının anılarından ibarettir.

Anlaşıldığı kadarıyla McIlhenny sokakta bir adamla karşılaşmıştı. Hikâyenin bir versiyonuna göre bu kişi 1846 Meksika-Amerika savaşının yaşlı bir gazisiydi. Daha olası bir versiyona göreyse Birlik ordusunun eline geçmemek için Meksika'ya kaçmış bir Konfederasyon gazisiydi. İsmi Gleason olan bu adam, bir Meksika baharatından, küçük kırmızı pul biberlerden çok heyecan duyuyordu.

1866 yılında, iş kariyerini canlandırmada başarısız olan McIlhenny Avery Island'a geri döndü ve acı biberle uğraşan, keyif için çiftçilik yapan biri olmaya karar verdi.

Biberin verdiği yanma hissi, kapsaisin adı verilen, bitkiyi yenilmez hâle getirerek koruma işlevi gören doğal bir zehir olan bir maddeden gelmektedir. Ancak bu, Meksikalılar, Karayiplileri ve çok sayıda başka insanı caydırmamıştır. Kapsaisin güneş ışığında ve bazı topraklarda gelişir. Şarap üzümlerinde olduğu gibi biberlerde de bütün fark nerede yetiştiklerinden gelir. Edmund McIlhenny'nin eve getirdiği ve daha sonra *Capsicum frutescens* adı verilen biberler, Avery Island kıyılarındaki verimli topraklarda yetiştirildiklerinde aşırı derecede acıydı.

Biber sosu fikri Güney Louisiana'da yeni değildi. 18. yüzyılda İngilizlerin eline geçtikten sonra Nova Scotia'dan kaçmış Fransız mülteciler olan Cajunlar, Avery Island bölgesindeki nehir kolları üzerine yerleşmişti ve New Orleans Kreoleleri gibi liman üzerinden gelen Karayiplilerin ve Meksikalıların getirdiği acı biberleri kullanmayı öğrenmişti. İç Savaş'tan önce New Orleans aşçıları acı biberleri kurutur, şeri ve sirkede marina ederdi. Acı biber ve tuz Cajun mutfağında halihazırda yaygın bir çeşni karışımıydı.

McIlhenny'nin eşi Mary Eliza Avery, arkasında bir el yazısı tarifler koleksiyonu bırakmıştı. Kapak sayfasında bekârlık soyadını kullandığından, koleksiyon evlilik tarihi olan 1859 öncesine tarihlenebilir. Bu Cajun ve Güney Louisiana tarifleri koleksiyonunda çok sayıda yemek, "acı biber ve tuz" kullanımını istemektedir.

KARİDES YAHNİSİ

Bir tavuk alın ve yahni gibi doğrayın. Çorba tencerenize bir kaşık dolusu domuz yağı koyun, sıcakken yağı iki yemek kaşığı unla hafif kahverengi renk alana kadar karıştırın. Büyük bir soğanı ince ince doğrayıp tavukla birlikte un ve domuz yağı ekleyin ve tavuk hafifçe pişene kadar karıştırın. İyice karıştırarak bir çorba için [uygun miktarda] kaynar su ekleyin. İçine damak tadınıza göre kırmızıbiber ve tuz, bir tutam maydanoz ve kekik koyun (bu hazırlık karidesle yapılabileceği gibi tavukla da yapılabilir).

4 veya 5 pint karides alın ve pazardan gelir gelmez üzerlerine kaynar su dökün. Etleri ve yumurtaları kabuklarından çıkarın. Başları ve kabukları bir karıştırma kabına koyun ve üzerlerini kaynar suyla kaplayın. Ezerek sularını çıkarıp süzün ve bu sıvıyı çorbaya ekleyin. Yemeği sofraya götürmeden 15 dakika önce karidesleri atın. Çorba servise hazır olduğunuzda, büyük bir çorba kaşığı dolusu taze filetoyu karıştırın ve hemen servis kâsesine dökün. —Mary Eliza Avery

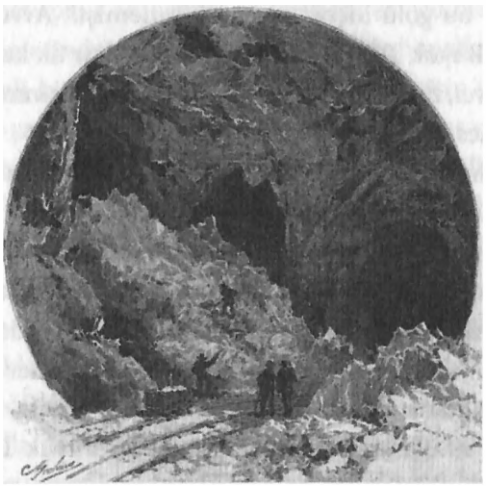
McIlhenny, biber sosu deneyimlerine, fermente etmek için tuz kullandığı ve yeni ezilmiş biberlerden sıvı çıkardığı bir lahana turşusu tarifi varyasyonuyla başladı. En olgun biberleri kullanması gerektiğini hızlı bir şekilde öğrendi ve yıllık bitkisinin her bir meyvesini optimum anda, en parlak kırmızı rengi aldığında topladı. Galon başına kendi Avery Island tuzundan yarım fincan

karıştırarak karışımı eskitti ve bunun için turşu kavanozlarını, sonra da domuz fıçılarını kullandı. Kapakları, fermente olan biberlerin sularıyla karıştığında fıçının üstünü sert bir kabukla kaplayan tuzla örttü; tesadüf ürünü olarak bu, Çinlilerin binlerce yıl boyunca soya sosu için fasulye püresini eskitmede kullandıkları yöntemin aynısıydı.

Bu noktaya kadar bu ürün, adanın tuz ve biberleriyle yapılan bir yüzde yüz Avery Island ürünü niteliği taşıyordu. Güney, Karayipler ve Meksika'nın çoğunda bu bir acı sos meydana getirecekti. Fakat New Orleans geleneği sirke gerektiriyordu. McIlhenny, sosu bir ay boyunca eskittikten sonra süzdü ve Fransız beyaz şarap sirkesiyle karıştırdı. Sonra küçük kolonya şişelerine doldurup üstünü yeşil mumla kapattı. Her şişenin, üstündeki mühür kırıldıktan sonra ağza konulabilen küçük bir serpici ilavesi vardı.

McIlhenny'nin Avery Island'da, "laboratuvarım" dediği bir kulübesi vardı. Burası, insanın burun deliklerini gıdıklayan ve yoldan geçenlerin hapşırmasına sebep olan, tatlı-keskin bir koku yayan bir yerdi. McIlhheny kendisine laboratuvarda yardım etmeleri için çocuklarının okuldan erken çıkmasına izin veriyordu.

McIlhenny 1869 yılında 658 şişe üretti ve New Orleans'ta ve Körfez boyunca her bir toptan satış için bir dolar gibi iyi bir fiyata sattı. İnsanlar sosu kırmızıbiber ve tuz gerektiren tariflerde çeşni olarak kullanıyordu. 1870 yılında McIlhenny patent aldı ve karışıma Petite Anse Sosu adını verdi. Ailesi, eksantrik projesi için tarihi aile adını ticarileştirmesi karşısında dehşete kapıldı. Bu yüzden adını Körfez üzerinde bulunan ve acı biberleriyle bilinen, gizemli Gleason'un orijinal biberleri almış olmasının da muhtemel olduğu Meksika eyaletinden olan "Tabasco sosu"na razı geldi.



28 Nisan 1883 tarihli Harper's Weekly'de Avery Island'ın altındaki tuz madenciliği hakkında çıkan çizim.

Bunlar Avery Island'da kazançlı geçen yıllar değildi. Tuz madenciliğine dönme girişimi de başarısız oldu. Edmund McIlhenny, yetmiş yaşında öldüğü 1890 yılı itibariyle Tabasco sosuyla mütevazı bir aile işletmesi kurmuştu ancak iki yıl boyunca savaş tuzundan elde ettiği, işe yaramaz para birimiyle oluşmuş servetle bunun kıyas kabul eder tarafı yoktu.

İç Savaş'tan sonra, acı sos Louisiana'da tuzdan daha kazançlı gibi görünürken, Amerikan Batı'sı çarpıcı fırsatlar sunuyordu. Batı, değerli mineraller yönünden ve halen daha madeni, özellikle de gümüşü saflaştırmada kullanılan tuz yönünden zengindi. Kuzey Amerika'daki en göz alıcı tuz keşfi, Utah'daki çekilen bir buzul gölünde gerçekleşmişti. 18. yüzyılda, Utah'da altın ve gümüş arayan İspanyollara dev bir tuz gölünden bahsedilmişti. Ancak

İspanyollar bu gölü hiçbir zaman görmemişti. Avrupa kökenli birilerinin Büyük Tuz Gölü'nü görmesine dair ilk kayıt 1824 yılında, bir avcı, tuzakçı, kâşif ve efsanevi "dağ adamının" prototipi olan James Bridger'ın göle ulaşmasıydı.

1846 yılında Carthage, Illinois'de öfkeli bir kalabalık, Mormonlar olarak bilinen yeni bir dini grubun lideri olan Joseph Smith'i öldürdü. Smith'in yerine geçen Brigham Young, Mormonların öteki Amerikalıların gözlerinden uzakta kendi topluluğunu kurabileceği yeni bir bölge bulmak istiyordu. Tecrit olmuş grubun ekonomik yönden kendi kendine yeter olması için doğal kaynakların bulunduğu bir yer arayan Young, o dönemde Meksika'ya ait olan bir çölün ortasında bu Büyük Tuz Gölü'nü seçti. Gölün çıkışı yoktu ve gölde konsantrasyon oranı yüksek tuzlu su bulunuyordu. Yanında, o zamana kadar bulunan en büyük sabkalardan biri vardı: Mormon ekonomisinin ana geçim kaynağı hâline gelen düz, kalın, yüz mil uzunluğunda bir tuz tabakasıydı bu.

Batı'da başka tuz yatakları da bulundu ancak hiçbiri, jeologların Bonneville Gölü adını verdiği, yirmi bin mil karelik çok daha büyük bir tarih öncesi gölünün kalıntıları olan Büyük Tuz Gölü bölgesi kadar büyük ve onun kadar saf bir sodyum klorür konsantrasyonuna sahip değildi.

Fakat tuza esas ihtiyaç duyulan yer daha batıda, gümüşün bulunduğu Nevada ve Kaliforniya'daydı. Keşfedilen bu gümüş yataklarının görece yakınında, Amerikan Batı'sının en eski tuzlalarından biri vardı.

San Francisco Körfezi'nin güney ucu, tuz yapımı için ideal koşullara sahip, sağlıksız bir bataklık bölgesidir. Burası San Francisco ve kuzey körfezine göre daha fazla güneş ve daha az yağmur aldığı gibi, buharlaşmaya yardımcı olan rüzgârlar da almaktadır. Orta Kaliforniya'dan gelen yoğun sıcak hava dağlara ulaşmakta, sıcaklık farkı ise serin deniz esintileri tarafından emilmektedir.

İşte bu sebeple Kaliforniya ve Nevada'daki gümüş yataklarının keşfedilmesinden yüzyıllar, hatta belki de binyıllar önce, Ohlonelar isimli bir halk bu bölgeye tuz üretimi için yıllık kutsal yolculuklar yapardı. Suyun kıyısında tuzlu su güneş ve rüzgâr etkisiyle yavaşça buharlaşır, geride kalın bir tuz kristalleri tabakası bırakırdı. Topluluğun tek yapması gereken şey bu tabakayı kazımaktı. Bu yerel tuz üretimini ilk fark eden Avrupalı, 1795 yılında körfezin doğu tarafını inceleyen İspanyol rahip José Danti oldu. Danti doğu körfezinin güney ucunda kalın tuz tabakalarına sahip bataklıklar buldu ve aktardığına göre "yerliler" kendisine, burasının bölgenin çoğu için tuz temin ettiğini söyledi.

İspanyolların Ohloneların tuz üretmesine izin vermekten yana bir sorunu yoktu. İstedikleri tek şey kârdan bir pay –epey büyük bir pay– almaktı. Bu amaç doğrultusunda Ohloneları bütün tuzu dağıtımı kontrol eden İspanyol misyonerlere teslim etmeye zorladılar. İspanyolların bu sürece eklediği tek teknoloji, ilave buharlaşma yüzeyleri sunmak için suyun kıyısında zemine kazıklar çakmaktı.

1827 yılında, Kaliforniya'ya yerleşen en eski ABD vatandaşlarından biri olan Jedidiah Smith, San Francisco Körfezi'ne geldi ve şunu fark etti: "Körfezin güneydoğu ucundan itibaren, her yıl çok miktarda tuzun toplandığı, kayda değer bir tuz bataklığı uzanıyor ve çıkarılan miktar daha da artırılabilir. Bu bataklık San Jose Misyonu'na ait."

Kaliforniya 1850 yılında eyalet olduktan sonra, John Johnson isimli San Franciscolu bir liman işçisi bu tuz bölgesine ilgi gösterdi. Otuz iki yaşındaki Johnson'un hayat hikâyesi halihazırda bir halk efsanesiydi. İnanılan hikâyeye göre Johnson, Almanya'nın Hamburg şehrinde çıkan bir yangında anne-babasını kaybetmiş, kendisi de bebek hâliyle kurtarılmıştı. On üç yaşındayken deniz yolculuğuna çıkmıştı ve gemi battığı zaman, en yüksek bayrak direğinin tepesine tünemek yoluyla, hayatta kalan iki kişiden biri olmuştu. Sözleşmeci, balina avcısı ve köle

tüccarı –para kazanmak için her şeyi deneyecek acımasız bir maceracı– olduğu söyleniyordu. Johnson körfezin güney kısmını öğrendiği zaman tuzu denemeye karar verdi.

Başlangıçta Johnson aşırı yüksek fiyatlar koymayı ve muazzam kârlar elde etmeyi başardı. Fakat bu dönem, altına hücum dönemiydi ve dünyanın her yerinden maceracılar hızlı kârlar elde etmek için Körfez bölgesine geliyordu. Pek çok kişi güney körfezine doğru Johnson'u takip etti. Bolluk, kısa süre sonra fiyatların çakılmasına sebep oldu.

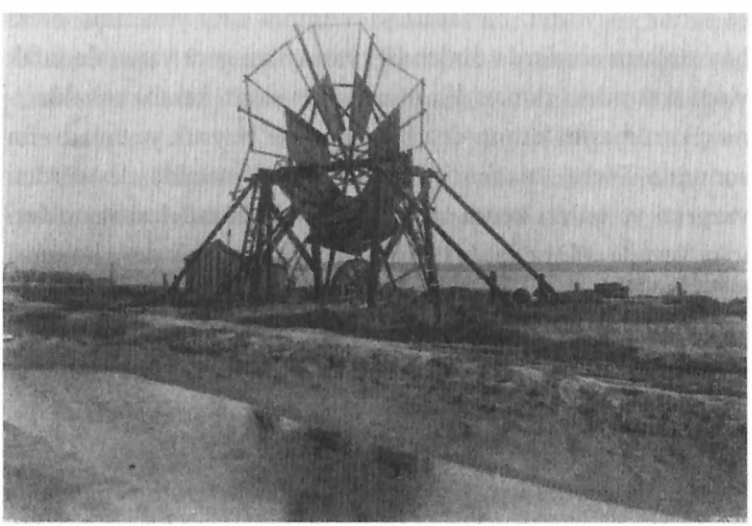
San Francisco Körfezi tuzunun kalitesinin düşük olduğu düşünülüyordu ve bu tuz, Kaliforniya buğdayını satan İngiliz gemilerinde denge ağırlığı olarak gelen Liverpool tuzuyla kolayca rekabet edemiyordu. Kaba tuz; Çin, Hawaii ve Güney Amerika'daki pek çok yerden de düzenli olarak ithal ediliyordu.

Ancak 1859 yılında tuz fiyatlarını yeniden yükselten bir şeyler oldu. Batı Nevada'da, Kaliforniya sınırı yakınlarında, Sierra Nevada dağlarının üç buçuk millik bir kesitinin Birleşik Devletler'de o güne kadar keşfedilen en zengin gümüş yatağına sahip olduğu anlaşıldı. Buraya, damarın kapsamı bilinmezken onu satmış eski bir yatırımcının adıyla, Comstock damarı adı verildi. Gümüş madeni 16. yüzyıl Meksika'sındaki patio yöntemine benzer bir teknikle ayrılıyordu ve bu işlem tuz dağlarını gerektiriyordu.

Comstock damarının keşfedilmesinden sadece dokuz yıl sonrasına denk gelen 1868 yılı itibariyle, güney körfezinde faaliyet yürüten on sekiz tuz şirketi vardı. Kâr marjının yüksek tutulması için tuz hasadı çoğunlukla, o dönemde Kaliforniya'daki en ucuz işgücü kaynağı olan Çinli işçiler tarafından toplanıyordu. Tuz işçileri, beyaz kristallerin oluşturduğu kalın tabakaya batmamak için geniş tahta sandaletler giyiyordu.

Kazıma işlemleriyle geçen birkaç yılın ardından bölge, doğal yoldan buharlaşan tuzları tüketir hâle geldi ve tuz üreticileri, yel değirmenlerinin gücüyle suyu bir göletten bir sonrakine pompalayan, ardışık yapay göletler inşa etmeye başladı.

Nevada'da gümüşten, Kaliforniya'da da tuzdan servetler kazanılıyordu. Ardından 1863 yılında Otto Esche isimli bir adam, ikisi arasındaki bağdan para kazanacak bir tasarıyla çıkageldi. Tuz, iç bölgelere ve Sierra Nevada'lara at arabalarıyla taşınıyordu. Esche, bugün bile dünyanın uzak köşelerinden biri sayılan Moğolistan'a gitti ve otuz iki adet çift hörgüçlü deve satın aldı. Anlaşıldığı kadarıyla Esche develer hakkında bir şeyler biliyordu zira Ortadoğu'nun huysuz mizaçlarıyla kötü şöhret kazanmış çöl develeri yerine daha uysal olan bu iki hörgüçlü develerden almıştı. Marco Polo'nun zamanının öncesinden beri çift hörgüçlü develer, kahverengi renkli, geniş Moğol çölünün bir ucundan diğer ucuna, tuz da dahil olmak üzere mallar taşımaktaydı.



San Francisco Körfezi'nin güneyindeki bir tuzlaya tuzlu su pompalayan bir yel değirmenini gösteren 19. yüzyıla ait bir fotoğraf.
The Bancroft Library, Kaliforniya Üniversitesi, Berkeley

Hayal kırıklığı yaratan ilk sürpriz, Pasifik'i aşarak yapılan Kaliforniya yolculuğu sonrasında yalnızca on beş devenin hayatta kalmış olmasıydı. Hayatta kalan bu develer de öyle kötü bir durumdaydı ki Esche'nin onları iyileştirmek için aylarca ilgilenmesi gerekti. Develer dağların üzerinden tuz taşıyordu ancak bu tuhaf, tüy kaplı, uzun bacaklı yaratıklar Nevada'da iyi karşılanmıyordu.

Gümüş madencileri, develerin, hatta daha iyi huylu çift hörgüçlü develerin bile nahoş olabileceğini fark eden çaylakların uzun listesine eklenebilir. Bu hayvanlar ısırıyor, tükürüyor ve tekmeliyordu. Hem madenciler hem de onları görünce histerik hâle gelen atları ve katırları onlardan nefret ediyordu. Öteki hayvanların verdiği bu tepki, develeri kamusal bir rahatsızlık unsuru hâline getirdi. Birkaç tanesi kasabaya doğru koşuyordu ve birdenbire bütün cadde; kişnemeler, anırmalar ve tekmelere sahne oluyordu. Nevada'daki Virginia City yönetimi, öteki hayvanların ahırlarda dinlendiği varsayılan gece yarısı ile şafak vakti arasındaki zaman dilimi hariç develerin kasaba sokaklarına çıkarılmasını kanun dışı ilan eden bir buyruk yayınladı. En sonunda Esche, madencileri rahatlatacak şekilde develerden vazgeçti ve onları kendi başlarına hayat mücadelesi vermeleri için Nevada çölüne saldı. Burada hiçbir zaman bir deve kolonisi bulunmadığından develerin hepsinin öldüğü, muhtemelen de yavaş ve acılı bir şekilde öldüğü varsayılmaktadır.

İlkbaharda deniz suyu, güney körfezinin göletlerine pompalanıyordu. Yaz boyunca tuzlu su taşınıyordu; yaz sonu itibariyle tuzlu su kristalize olacak kadar yoğunlaşıyordu. Önce pembe, sonra da koyu kiremit rengi alıyordu. Bugün insanlar San Francisco'ya uçarken bazen pencereden bakar ve körfezin ucundaki pembe-kahverengi geometrik göletlerin ne olduğunu merak eder.

Bu renk, daha önce deniz tuzu yapan başka yerler arasında Avrupa'da, Ölü Deniz'de ve Çin'de de gözlemlenmiş yaygın bir olgudur. Hem Strabon hem de Plinius, tuzlu suyun kristalleşme sonrasında ortadan kalkan bu tuhaf rengi hakkında yazmıştır. Kızıldeniz'in renkli kısımları üzerine kafa yoran Strabon, buna ya ısının ya da yansımanın sebep olduğunu düşünüyordu.

Collins, *Salt and Fishery, Discourse Thereof* [Tuz ve Dalyan Hakkında Söylev] isimli kitabında bu olgudan bahsederek rengi kırmızı kuma atfediyordu. Kırmızı rengin genellikle bozulmaya yol açabilecek bir saf olmama hâli olduğu düşünülüyordu ve balığı ya da eti kırmızıya çevirebileceğine, kısa süre sonra da yiyeceğin bozulacağına inanılıyordu. Derme çatma bir mikroskopla sayısız keşif yapmış Hollandalı doğa bilimci Anton van Leeuwenhoek, 1677 yılında kırmızı renge sebep olanın tuzlu suyun içindeki mikroorganizmalar olduğu sonucuna vardı.

Sebebi ne olursa olsun, gözlemlenebilir basit gerçek, Denis Diderot'nun 18. yüzyıl ansiklopedisinde işaret ettiği gibi, "su kırmızıya döndüğünde tuzun oluşmakta olduğunun biliniyor" olmasıydı.

Charles Darwin bu olguyu Patagonya'da gözlemlemişti:

> Gölün kısa mesafeden görülen kısımları kırmızımsı bir renkte görünüyordu ve bu belki de bazı tek hücreli hayvancıklardan kaynaklıydı. Pek çok yerdeki balçık, sayıca çok olan, bir tür kurt veya halkalı solucanımsı tarafından kusuluyordu. Herhangi bir yaratığın tuzlu suda var olabilmesi ne kadar da şaşırtıcı.

1906 yılında E. C. Teodoresco, dunaliella adı verilen bir tek hücreli bir bitki tanımladı ki pek çok gözlemciye göre bu aslında, tuzlu suyun başlangıçta yeşil bir kirli köpük üretmesi ve yalnızca daha sonra, daha yoğunken kırmızıya dönmesi sebebiyle iki tür olmalıydı. Hem yeşil hem de kırmızı dunaliellalar mı vardı? Darwin, deniz tuzlalarının, tek hücreli alglerin tuzlu

suda yaşayıp suya yeşil renk verdiği fakat daha yoğun bir düzeyde küçük karides ve kurtların tuzlu suyu kırmızıya çevirdiği, bu kırmızı hayvanların da onları yemeleri nedeniyle pembe renk alan flamingoları kendine çektiği karmaşık ekolojisi hakkında yazmıştı. Gerçekte Darwin bütün gizemi 19. yüzyılda çözmüştü fakat 20. yüzyıla kadar ona çok az insan kulak verdi.

San Francisco Körfezi'nin gümüşe hücum günlerindeki tuz üreticileri, koyu kırmızı rengin tuzlu su içindeki böceklerden geldiğine inanıyordu. Dunaliellanın yeşil olduğu fakat tuzlu su belli bir tuzluluk seviyesine ulaştıktan sonra kırmızı renk aldığı ancak modern zamanlarda anlaşıldı. İlave olarak, zar zor görülen bir karides türü olan tuzlu su karidesi, bu yoğunluktaki tuzlu sularda yaşamaktadır. Ayrıca tuzlu suyun kendine çektiği, kırmızı tonlu tuz sever bakteriler de vardır. Kırmızı renk tuzlu suyun hazır olduğunun habercisi olduğu gibi, aynı zamanda güneş ısısını yoğunlaştırıp buharlaşmayı hızlandırır ve tuzun kristallere dönüp kırmızımsı sudan çıkmasına yardımcı olur. Günümüzde San Francisco Körfezi tuzlaları kırmızımsı küçük yaratıklarını, buharlaştırma süreçlerini geliştirmek isteyen öteki tuzlalara satmaktadır.

Tıpkı Diderot'nun gözlemleyip sebebini izah edemediği gibi, tuzlu su karides, alg ve bakterileri kendine çektiği zaman bu, tuzlu suyun kristalleşme noktasına yakın bir yoğunluğa ulaştığı anlamına gelir. Tuz yapımı süreci, kadim zamanlardan beri uygulanıyor olsa da artık yavaş yavaş anlaşılmaya başlıyordu.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Sodyumun Mükemmel Evliliği

Eskiden beri dillendirilen bir görüşe göre bütün sanatlar ve bilimler birbirine karşılıklı olarak bağımlıdır. (...) Bu sebeple, deha ve meşguliyet yönlerinden birbirinden çok farklı olan insanlar karşılıklı olarak birbirinin hizmetkârı hâline gelir ve eski sanatların geliştirildiği, yenilerinin de her gün icat edildiği, çok faydalı türden bir ticaret teşekkül eder.

—William Brownrigg, *The Art of Making Common Salt*, Londra, 1748

18

Sodyumun Utancı

1875-1956 yılları arasında yaşamış olan İngiliz suç romanları yazarı Edmund Clerihew Bentley'nin kimya öğrencisiyken şu satırları yazdığı söylenir:

Sör Humphry Davy
Gravy sosu tiksindirici.
Yaşadı utanç içinde,
Sodyumu keşfetti diye.

Bu, taşlama kıtası (*clerihew*) diye bilinen, kafiyelerden birini öznenin adının oluşturduğu, iki kafiyeli beyitten oluşan sözde biyografik mısraların ilk örneğiydi. Her ne kadar taşlama kıtasının başka bir örneğini sunabilen fazla insan olmasa da bu, bir mizahi şiir örneği hâline geldi.

Sir Humphry Davy de 1778 yılında dünyaya gelmiş bir İngiliz ve büyük ölçüde kendi kendini eğitmiş bir kimyacıydı. Cornwall'da yirmi bir yaşındaki bir eczacı çırağıyken, Bristol Pnömatik Enstitüsü ona gazların tıbbi kullanımını araştırmak üzerine kurulu bir iş teklifinde bulundu ve bu belki de yirmi bir yaşındaki Davy'nin hayalindeki işti. Davy'nin gravy sosu hakkındaki hislerine ilişkin fazla kanıt yoktur fakat uzun uzun tecrübe ettiği ve yalnızca keyif verici bir uyuşturucu madde değil aynı zamanda sarhoşlar için iyileştirici bir madde olduğunu

keşfettiği azot oksit yahut kahkaha gazına düşkün olduğu bilinmektedir. Davy'nin şairler Robert Southey ve Samuel Taylor Coleridge dahil seçkin arkadaşları da deneylere katılmıştı. Ancak Davy bazı gazların diğerlerinden daha iyi olduğunu öğrendi ve karbon monoksit deneylerinde az kalsın ölüyordu.

James Gellray tarafından çizilen karikatürde genç Humphry Davy, Kraliyet Enstitüsü'ndeki halefi Benjamin Thomas tarafından sunulan bir kahkaha gazı deneyinde üfleçleri keyif içinde takviye ediyor.
The Chemical Heritage Foundation, Philadelphia

Davy'nin Bristol'daki çalışmaları muhafazakâr siyasetçilerin hücumuna uğradı. Bunlardan biri olan meşhur İrlandalı milletvekili Edmund Burke, gaz deneylerini yalnızca ateizmi değil aynı zamanda Fransız Devrimi'ni de teşvik etmekle suçluyordu.

Ancak birkaç yıl içinde, kimyasal bileşenleri parçalara ayırmak için içlerinden elektrik geçirmeye dayanan elektroliz deneyleri Davy'ye kalıcı bir ün kazandırdı. Davy'nin Kraliyet

Enstitüsü'nde verdiği kimya dersleri, konuşma tarzındaki harikuladelikle o kadar dikkat çekiyordu ki onun konuşmaları moda kültürel etkinlikler olarak görülür hâle geldi. Davy daha ileride, 1812'de ise hayranlarını hayal kırıklığına uğratacak şekilde zengin bir dulla evlendi ve zamanını Avrupa'yı gezmek için harcamak üzere derslerini bıraktı.

Parlak bir biliminsanı olan Davy yalnızca performans ve iyi yaşam bakımından değil, kendini tanıtma bakımından da çok yetenekliydi. Kendi zamanının bir dizi harikulade bilimsel atılımıyla itibar elde etmeyi başardı. Elektroliz yoluyla ilk kez bir dizi elementi izole etmeyi başardı ve buna 1807 yılında, dünyanın en yaygın yedinci elementi olan sodyumun izole edilmesi de dahildi. Bu keşif, tuzun gerçek doğasının en sonunda anlaşılması yönünde atılmış ilk önemli adımdı.

Farklı tipte tuzların olduğu ve bunların farklı amaçlar için uygun olduğu fikri, çok eski bir fikirdi. Antik Mısırlılar sodyum klorür ile natron arasındaki farkı biliyordu. Ancak bunların bileşimini veya nasıl yapılması gerektiğini anlamıyorlardı. Sodyum nitrat veya potasyum nitrat olabilen güherçile Ortaçağ Çinlileri tarafından biliniyordu ve barut olarak kullanılıyordu. Avrupalılar barutu öğrendikten sonra potasyum nitrat pazarı sonsuz gibi görünmeye başladı. Fakat onun özellikleri hakkında az şey biliniyordu.

16. yüzyıl gibi erken bir tarihte nitrat, kürlenmiş etlerde, etin doğal rengiyle daha uyumlu olduğu düşünülen kırmızımsı bir renk meydana getirmek için kullanılıyordu. 15. yüzyıl Polonya'sında av hayvanlarının eti, basit bir şekilde hayvanın içi temizlenerek ve boşluklar tuz ve potasyum nitrat karışımıyla, yani barutla ovalanarak, nitratla muhafaza edilirdi. Birileri potasyum nitratın ve onun daha ucuz kuzeninin, yani çoğu zaman

Şili güherçilesi de denilen sodyum nitratın etin kürlenmesi esnasında bakteriler tarafından nasıl parçalandığını anlayıncaya kadar yüzyıllar boyunca bu maddeler kullanıldı. Nitrat nitrite dönüşür ve bu madde etin içindeki miyoglobin denilen bir proteinle tepkimeye girerek pembemsi bir renk verir. Bu tepkime, nitrozamin denilen ve kansere yol açabilen şeyden de çok az miktarda üretir. Bugün nitrat miktarı kanunlar tarafından, tuhaf bir şekilde sorgulanmayan, jambonu kırmızımsı yapma amacı doğrultusunda kabul edilebilir bir risk olarak görülen seviyeyle sınırlanmıştır.

Yüzyıllar boyunca farklı tuz türleri tatlarıyla tanınırdı. Büyük Tuz Gölü bariz bir şekilde bir sodyum klorür konsantrasyonuydu zira keyif veren tuzlu bir tadı vardı; Ölü Deniz'in "mide bulandıran acı" tadı ise magnezyum klorüre işaret ediyordu. Tuzlu suyu buharlaştırmanın uzun süre uygulanan ilkesi, tuzlu su aşırı doygun hâle geldiğinde –deniz suyunun yüzde 2,5 veya 3'lük tuz oranına kıyasla çok yüksek olan en az yüzde 26 tuz oranına vardığında– sodyum klorürün kristalleşip sıvıdan ayrıldığı veya çöktüğü şeklindeydi. Fakat yavaş yavaş, birinci derecede ilgi gören sodyum klorür çöktükten sonra, bir dizi farklı tipteki tuzların daha da yoğun doygunluk oranlarında kristalleştiği keşfedildi.

1678 yılında Droitwich'li Dr. Thomas Rastel şunları yazmıştı:

> Yukarıda bahsedilen beyaz tuzun dışında, toprak tuzu denilen, sarnıçların dibine yapışan ve beyaz tuz boşaltıldıktan sonra bir çelik kazmayla kazınan başka bir tuz türü daha vardır. Bu, benim bugüne kadar gördüğüm en güçlü tuzdur ve en çok domuz pastırmasını ve öküzdillerini tuzlamada kullanılmaktadır: Domuz pastırmasını diğer tuzdan daha kırmızı hâle getirmekte, yağlı eti sıkılaştırmaktadır.

"Kimya" kelimesi ilk kez 1600'lü yılların başlarında kullandı; bu bilimin ayrı bir araştırma sahası olarak görülmesi ise yüzyılın sonunu bulacaktı. Erken dönem kimyacılarının başarılarından biri, tuzlu sudan çıkan tuzlardan bazılarını tanımlamalarıydı. Ancak bu çalışmaya rağmen göründüğü kadarıyla 17. yüzyılda tuzun ne olduğuna dair bir fikri olan insanların sayısı epey azdı.

1636 yılında Bernard Palissy tarafından yayınlanan ve *Nasıl Zengin Olunur ve Fransa'da Her Adamın Hazine ve Mülklerini Büyütüp Çoğaltmasının Gerçekçi Yolu* şeklinde hayalci bir başlık taşıyan kitap, "tuzun şeker olduğunu" söylemektedir. Bütün "muhtelif tuzları" listeleyen Palissy, bu listeye "şaraba tat ve aroma katan üzüm tuzunu" da dahil etmektedir. Palissy'nin bütün tuzları listelemenin imkânsız olduğu sonucuna varması şaşırtıcı değildir. John Evelyn ise 1699 tarihli salatalar üzerine söylevinde şekerden zaman zaman "Hint tuzu" olarak bahsedildiğini ifade etmektedir.

Göründüğü kadarıyla tuz hakkında, beyaz kristallerden oluşan bir şey dışında pek bir tanım yoktu. Bu, 17. yüzyıl başlarında Alman kimyacı Johann Rudolf Glauber Viyana yakınlarındaki bir pınardan bir numune alıp sudan *sal mirabile* adını verdiği bir tuz çıkardığı zaman değişmeye başladı. Tuz, hidratlaşmış sodyum sülfattı ancak Glauber bunu böyle tanımlayamazdı zira Davy henüz sodyumu keşfetmemişti. Glauber, keşfini gizli bir tedavi olarak, sağlığa harikulade faydaları olduğu varsayılan mineral bir banyo olarak sattı. Bu keşif o kadar ün kazandı ki bugün metalürji, tekstil ve diğer endüstrilerdeki kullanımının banyo tuzu olarak kullanımından daha fazla olmasına rağmen bu madde halen yaygın bir şekilde Glauber tuzu olarak bilinmektedir. Formülünü gizli tutacak kadar girişimci ruhlu olan Glauber aynı zamanda, servetini elde ettikten sonra, yüzyıllardır zaten bilinmekte olan bir yöntem uygulanıp, hidroklorik asit

üretecek şekilde sofra tuzuna sülfürik asit eklendiği zaman, hep geride kalan artığın Glauber tuzu olduğunu açıklayacak kadar da biliminsanı ruhluydu.

Yüzyılın ilerleyen zamanlarında, bitkilerin üremesini gözlemleyen ve belgeleyen ilk insan olmakla ün kazanmış İngiliz bitki fizyoloğu Nehemiah Grew, İngiltere'nin Surrey kontluğundaki Epsom'un sağlık ünü kazanmış pınar suyunu inceledi. Bundan sonra Epsom tuzu olarak bilinecek olan tuzu, magnezyum sülfatı izole etti. Epsom tuzu bugün yalnızca tıbbi amaçlarla değil aynı zamanda tekstil endüstrisinde, patlayıcılarda, kibrit başlarında ve yangından korumada da kullanılmaktadır.

Fakat Nehemiah Grew, keşfi konusunda Glauber'den bile daha az açık sözlüydü. Kimyacı Caspar Neuman'ın 1715 yılında Epsom tuzunun ana sıvıya sülfürik asit eklenmesiyle yapılabileceğini keşfetmesi ancak spekülasyonlarla geçen yıllardan sonra mümkün oldu.

Ana sıvı, tuzlu sudan sofra tuzu çıkarıldıktan sonra geride kalan koyu kan kırmızısı sudur. John Brown isimli bir 18. yüzyıl Londra kimyacısı, Epsom tuzunun sülfürik asit olmadan ana sıvının kaynatılmasıyla çıkarılabileceğini keşfetti. Brown ayrıca sıvıda başka bir tuz daha buldu. Bugün magnezyum klorür olarak bilinen bu üçüncü tuzun incelenmesi, Davy'nin 1808 yılında yeni bir element olarak magnezyumu bulduğunu ilan etmesi de dahil olmak üzere bir dizi keşfin önünü açtı. 1828 yılında Antoine Bussy, işlenebilir miktarda metalleri izole etti ve bir sanayi doğdu. Magnezyum çeliğin paslanmasını önlemede, patlayıcılarda, ampullerde ve hafif metal alaşımlarda kullanılmaktadır.

Neuman'ın ana sıvıyla erken 18. yüzyıl deneylerini yaptığı zamanlarda sıvıya acı tortu suyu (*bittern*) denilirdi ve tuz üreticileri genellikle bu sıvıyı atıyor veya hayvanları besliyor, hatta ucuz bir tuz kaynağı olarak yoksullara veriyordu. Hollandalılar bu maddenin pencere camlarını yıkamada işlevli olduğunu fark etti. Biliminsanlarının itirazlarına rağmen tuzlaların çoğu arta kalan acı tortu suyunu atmaya devam ediyordu.

Ardından 1792 yılında ana sıvıdan sodyum karbonat, yani soda yapıldı. Doğada bulunan soda kadim zamanlardan beri cam yapımı gibi sanayilerde kullanılıyordu. Natron da bir tür sodadır. Nitekim Davy sodyuma soda adını, bunun elementin en iyi bilinen bileşenlerinden biri olması sebebiyle vermiştir. Pek çok sanayide yapay soda imalatı başladı. Sodyum; hidrojen karbonat yahut sodyum bikarbonat, hem gıdada hem de cam yapımı ve tekstilde kullanılmaktadır.

İç Savaş zamanında Amerika'da ticari olarak üretilen soda yaygındı ve soda çeşmeleri halihazırda yaygınlaşmıştı. Popüler bir Amerikan kadın dergisi, karbonatlı içecekler yapmak için bir tarif vermişti:

> Bir bardağa limon, ahududu, çilek, ananas şurubu veya herhangi başka bir asit şurubunu koyun ve miktarını içeceği çok yüksek oranda tatlandırmaya yetecek şekilde oluşturun. Sonra bardağın yarısına kadar çok soğuk buzlu su dökün. Yarım çay kaşığı karbonat (eczaneden alınacaktır) ekleyin ve bir çay kaşığı ile iyice karıştırın. İçecek hemen köpürecektir ve köpürme sırasında içilmelidir.
>
> Sodanın şerbetini ve karbonatını evde muhafaza edip yukarıda anlatılan şekilde buzlu su ile karıştırarak bu çok hoş içecekten her an bir bardak içebilirsiniz. Bu, dükkânlardan aldığınızın çok benzeri olacak, maliyeti ise kıyas kabul etmeyecek kadar daha az olacaktır. —Godey's Lady's Book, 1860

Yüzyıllar boyunca potas ve soda birbirine çok karıştırılmıştır. Potas adı, toprak çömleklerde suyu ve odun külünü kaynatmak yoluyla potasyum karbonat üretme işleminden türetilmiştir. Soda gibi potasın da kimyasal olarak anlaşılmadan önce pek çok endüstriyel uygulaması olmuştur. Bu madde, başka şeylerin yanı sıra, cam ve sabun üretiminde kullanılırdı.

Pişirme sodası biçiminde sodyum karbonat üretilmeden önce pişirme işleminde potas kullanılırdı. Amelia Simmons'un 1796 yılında önce Hartford, daha sonra Albany'de yayınlanan yemek kitabı, yalnızca Devrim'den sonra yayınlanması sebebiyle değil aynı zamanda Amerikalılar için bir Amerikalı tarafından yazılmış olması sebebiyle ilk Amerikan yemek kitabı olarak kabul edilir. Simmons, dev görünümlü kekler için bu maddeden muazzam miktarlarda kullanırdı. "Bağımsızlık keki" olarak adlandırılan kek için verilen bir tarif, yirmi libre un, on beş libre şeker, on libre tereyağı ve yirmi dört yumurta kullanma çağrısı yapıyordu. Simmons'un pek çok pişirme tarifi, yükselen bir madde olan "inci külü", yani potas kullanmayı gerektiriyordu.

BALLI KEK

Altı libre un, iki libre bal, bir libre şeker, iki ons tarçın, bir ons zencefil, bir tutam portakal kabuğu, iki çay kaşığı inci külü, altı yumurta: inci külünü sütte çözün, bütün malzemeleri bir araya getirin, gerekirse sütle nemlendirin, 20 dakika boyunca pişirin.
—Amelia Simmons, *American Cookery*, 1796

1807 yılında, potas endüstrisi halihazırda asırları devirmişken, Davy bir parça potası bir pilin kutuplarına bağladı ve negatif kutupta bir metalin açığa çıkmasını sağladı. Kuzeni Edmund'un anlattığına göre, bir elementi daha izole ettiğini anlayan Davy, kendinden geçmiş bir şekilde odada dans etmeye başladı. Yeni keşfettiği metale potastan hareketle potasyum adını verdi.

18. yüzyıl sonuna kadar beyazlatma, kumaşın yayık altı suyuna batırılması ve sonra yere serilip beyazlaması için haftalar boyunca güneş ışığı altında bırakılması yoluyla sağlanıyordu. Beyazlatma sahaları olarak bu bölgeler muazzam büyüklükte topraklara yayılıyordu. 19. yüzyılın Sanayi Devrimi hem sabuna

hem de beyazlatmaya yönelik talebi çok daha fazla artırdı. Sanayi, şehirleri bütün hâlinde karartıyordu ve gökyüzü –ve kıyafetler– isle kaplandıkça kent bölgelerinde beyazlatma sahaları için yeterli yer bulmak zorlaşmaya başladı.

Bir başka kendi kendini eğitmiş kimyacı olan, Carl Wilhelm Scheele isimli bir İsveçli, ünlü oksijen keşfinden on iki yıl önce, 1774 yılında, klor isimli bir maddeyi ilk kez tanımladı ve bu maddenin beyazlatma kabiliyetinin olduğunu belirtti. Scheele ayrıca laktik asidin fermente etme özelliklerini inceleyen ilk kişilerden biriydi.

Fakat pratik bir uygulama ancak Scheele'in klor gözlemlerinden on yıl sonra gerçekleşebildi. 1786 yılında büyük Fransız kimyacı Claude-Louis Berthollet, klorun potas içinde emildiği zaman sıvı bir beyazlatıcı meydana getirdiğini gösterdi. Bir yıldan daha az bir zaman sonra endüstriyel beyazlatma, Britanya tekstil endüstrisinin önde gelen faaliyetlerinden biri hâline geldi.

1810 yılında Davy kloru izole etti ve onun da bir element olduğunu kanıtladı. Bu yeşilimsi gaza, Yunancada yeşilimsi sarı anlamına gelen kelimenin adını verdi.

Klor önemli bir endüstri hâline geldi. Beyazlatma, su arıtma ve kanalizasyon arıtmasında kullanılan bu madde aynı zamanda plastik ve suni lastiğin de bileşenleri arasındadır. Ve pek çok bilimsel keşifte olduğu gibi klor içinde askeri bir uygulama bulunmuştur. Klor, gaz savaşının temeliydi. 1914 yılında Birinci Dünya Savaşı patlak verdiği zaman şarapnel parçalarında klor gazı patlıyordu ancak savaşın ilerleyen kısımlarında karbonik klorür doldurulan top mermilerinin daha etkili olduğu görüldü. Hardal gazı olarak bilinen bu bileşim, sekiz yüz bin can kaybının sorumlusu olarak görülmektedir.

Kimyacılar ve girişimciler, "tuzun" çoğu zaman bir arada bulunan çok özgün bir maddeler grubunun bir parçası olduğunu ve

bizim bugün "sofra tuzu" olarak adlandırdığımız şeyin pek çok bakımdan bu gruptaki en az değerli madde olduğunu anlamaya başlıyordu. 1744 yılında Fransa Kraliyet Bilimler Akademisi üyesi Guillaume François Rouelle, kalıcı hâle gelen bir tuz tanımı kaleme aldı. Rouelle, bir tuzun bir asit ile bir bazın tepkimesinin yol açtığı herhangi bir madde olduğunu söyledi. Uzun süre boyunca asitlerin ve bazların varlığı bilinmiş fakat çok az anlaşılmıştı. Asitler ekşi tatlıydı ve metali eritebiliyorlardı. Bazlar ise sabun hissi veriyordu. Fakat Rouelle, bir asit ve bir bazın birbiriyle doğal bir yakınlığının olduğunu zira doğanın tamamlanma arayışında olduğunu ve bütün iyi çiftlerde olduğu gibi asit ve bazların da birbirlerini daha tam hâle getirdiğini anladı. Nitekim asitler, sahip olmadıkları bir elektron ararlar; bazlar ise ekstra bir elektronu çıkarmaya çalışırlar. Bir araya geldiklerinde dengeli bir bileşim olan tuzu üretirler. Sofra tuzunda baz yahut elektron vericisi sodyumdur; asit yahut elektron alıcısı ise klordur.

Tuzun, en eski doğa ve evrenin düzeni konseptlerinden birinin mikrokozmosu olduğu anlaşıldı. Çinlilerin yin ve yang güçleri hakkındaki MÖ 4. yüzyıl inançlarından, dünya dinlerinin çoğuna, modern bilimden temel pişirme ilkelerine kadar, her zaman iki zıt gücün tamamlanma arayışında olduğuna –birinin eksik bir parçayı alıp diğerinin fazla bir parçayı çıkardığına– inanılmıştır. Tuz, küçük fakat mükemmel bir şeydir.

Erken dönemde Çinlilerin güherçileyle olan deneyimlerinde olduğu gibi, tuza gösterilen yeni ilginin çoğu, ordulara insanları ve şeyleri havaya uçurmanın gitgide daha etkili yollarını sunmaya odaklanmıştı. 19. yüzyılda potasyum kloratın geleneksel barut olan potasyum nitrattan daha büyük bir patlama meydana getirdiği keşfedildi. Magnezyumun patlayıcı özellikleri ise daha da etkileyiciydi.

Bu bilim geniş bir endüstriler yelpazesini doğurdu ve bunlardan bazıları da halkı zehirliyordu. 18. yüzyıl Fransız cerrahı Nicolas Leblanc tarafından icat edilen Leblanc işlemi, sodyum karbonat üretmek için tuza sülfürik asit katıyordu. Bu işlem esnasında aynı zamanda hidrojen klorür gazları ve katı kalsiyum sülfür de çıkıyordu. Kalsiyum sülfür, sülfürün klasik "çürük yumurta" kokusunu yayarak sanayi, merkezlerindeki kara bulutları ve cürufları artırıyordu. Hidrojen klorür gazları ise daha da beterdi:

> Bu fabrikalardan çıkan gazlar etkilediği her şeyde yıkıma yol açacak derecede zararlı nitelikte ve hem sağlığa hem de mülkiyete zarar veriyor. Yakınlarındaki tarlalarda bulunan otlar kavrulmuş, bahçeler ne meyve ne sebze veriyor; gelişmekte olan pek çok ağaç sonradan çürümüş çıplak sopalar hâline geldi. Sığırlar ve kümes hayvanları kuvvetten düşüp soluyor. Bu gazlar evlerimizdeki mobilyaları karartıyor ve bunlara maruz kaldığımız zaman, ki bu sık sık başımıza geliyor, öksürük ve baş ağrısından mustarip hâle geliyoruz. –Newcastle upon Tyne Belediye Meclisi Oturumu, 9 Ocak 1839

Tuzlalar, kömür dumanı ve terazilerle kontamine olduktan sonra ürün gruplarını genişletti ve daha da zehirli hâle geldi. 1880'li yıllar itibariyle demiryollarının gelişimiyle kanallar çağı son bulmuştu ve tuz artık New York taşrasında kârlı değildi. Fakat soda külü, kostik soda, soda bikarbonat ve öteki kimyasal maddelerin üretilmesi için tuz kullanılıyordu. Syracuse tuz merkezi bir kimyasal üretim merkezi hâline dönüşerek endüstriyi geçici olarak kurtardı ancak Onondaga Gölü'nü neredeyse kirlilikle yok olma noktasına getirdi. Klor, PCB kısaltmasıyla daha fazla kötü nam salmış olan poliklorlu bifenil de dahil olmak üzere en ölümcül endüstriyel kirleticilerden bazılarının bir bileşenidir.

Syracuse, New York şehir merkezindeki kanallar.
Onondaga Historical Association, Syracuse

15 Mayıs 1918 tarihinde, Erie Kanalı'nın Syracuse üzerinden geçen kısmı kapatıldı. Beş yıl sonra belediye, kanal mülkünü 800,000 dolara satın adı ve üstünü kapatıp Erie Bulvarı'nı meydana getirdi. Kısa süre sonra tuz endüstrisi bile yok oldu. 1930'lu yıllarda tuzlalar ortadan kalkmıştı ve belediye, bölgenin eğlence için kullanılabilmesi için gölü kurutmaya çalışıyordu.

19

Jeoloji Mitolojisi

Kimya, tuza bakma biçimimizi ebediyen değiştirdi. Tuzun dünyadaki rolünü radikal olarak değiştiren şeyse başka alanlardaki icatlar oldu.

Yiyecek amaçlı tuz hiçbir zaman kullanımdan kalkmadı. Ancak Sanayi Devrimi'nin başlangıcından itibaren istikrarlı bir şekilde önemi azaldı.

İlk darbe, Nicolas Appert isimli Parisli bir aşçıdan geldi. İcadının önemi düşünüldüğünde, Appert hakkında az şey bilindiği söylenebilir. Bazıları onun ön adının François olabileceğini düşünür. Bir tatlıcı olan Appert, yiyeceği bir kavanoza ağzı sıkıca kapanacak şekilde yerleştirip arkasından kavanozu ısıtmanın, yiyeceğin bozulmasına sebep olan, *ferment* (maya) adını verdiği maddeyi yok edeceğine inanıyordu.

Appert'in fikirleri karşısında yenilgiye uğrayacak ilk tuzlanmış balık müşterileri, Napoleon'un donanmasındakilerdi. 1803 yılında Appert, donanmayı, hepsi de cam kavanozlarda ısıtma ve kapama işlemiyle muhafaza edilmiş olan et suyu çorba, sığır eti ve sebzeleri denemeye ikna etti. Bu yiyecekler donanmadakilerin hoşuna gitti. Bir raporda "Etli ve etsiz fasulye ve yeşil bezelyeler, yeni toplanmış sebzelerin tazeliğine ve tadına sahip," deniliyordu.

Hayatında bir kez olsun konserve fasulye ya da bezelye yemiş herkes burada bir abartma olduğu şüphesine kapılabilir ancak

uzun yolculuklarında hiç sebze tüketmemiş denizcilerin gözüne Appert'in ikramları muazzam bir icat gibi görünmüştü. Dönemin Fransa'sının önde gelen gastronomi yazarı Grimod de La Reynière, Appert'in yiyeceklerini övdü.

Appert'in 1809 tarihli, *Her Tür Hayvan ve Sebze Maddesini Birkaç Yıl Koruma Sanatı* başlıklı kitabı hatırı sayılır bir okur kitlesine ulaştı ve hatta İngilizceye çevrildi. Kitabın yayımlanmasından sadece birkaç ay sonra Peter Durand isimli bir Londralıya yiyecek muhafaza patenti verildi. Durand, kitabının ismi belirtilmeyen bir yabancıdan geldiğini kabul ediyordu ve muhtemelen bu yabancı Appert'di. Gerçekte 1807 yılında Thomas Saddington isimli bir İngiliz de benzer bir süreci göstermişti. Ancak Durand'a dair önemli olan husus, onun cam ve çömleklerin yanı sıra, "teneke ve öteki metalleri" de yiyecek muhafazasında kullanılabilecek kaplar listesine dahil etmiş olmasıydı.

Vizyon sahibi bir erken dönem İngiliz sanayicisi olan Bryan Donkin, teneke fikrinin potansiyelini, belki Durand'dan daha iyi anlamıştı. Donkin, Dartford Dövme Demir firmasını kurmuş ve 1805 yılında ilk endüstriyel kâğıt yapımı maddesinin finanse edilmesine yardım etmişti. Durand 1809 yılında patentini aldıktan sonra Donkin, Thames Nehri'nin Londra'dan geçen kısmı üzerinde Britanya'nın ilk konserve yapımı tesisi olan "Donkin, Hall, and Gamble"ı kurdu. Burası, William Edward Parry'nin 1820'lerde yaptığı kutup seyahatleri gibi meşhur keşif seyahatlerinin malzeme tedarikçisi oldu.

Napoleon Savaşları'nın sonuna doğru Britanya donanması, Donkin, Hall, and Gamble'dan gelen konserve yiyecekleri deneyimlemeye başladı. Başlangıçta konserve yiyecekler hasta listesindeki kişiler için özel tayın olarak kullanılıyordu ancak 1830'lu yıllar itibariyle genel tayın listelerinin parçası hâline geldi. Ne yazık ki konserve açacağı henüz icat edilmemişti. Denizcilere konserveleri keserek açmalarını sağlayacak özel bıçaklar dağıtıldı.

1830 yılında Guérande bataklığının Le Croisic'teki ağzı üzerinde bulunan sardalye avcılığı kasabası La Turballe'da bir konserve yapımı tesisi kuruldu. Tesis gelişti ve tedrici olarak, bölgenin konserve ürünlerle rekabet edemeyen tuzlanmış balık işletmelerinin çoğu çöktü. Zamanla Fransız Atlantik tuzlanmış balık endüstrisinin önemli bir kısmı ortadan kalktı. Kuzeydeki tuzlanmış ringa endüstrisi ve güneydeki ançüez endüstrisinin çoğu da benzer bir kaderi yaşadı.

Bir 20. yüzyıl icadı, tuzlanmış balık endüstrisine ve bu sebeple de balığa çok daha kötü bir darbe indirdi. 19. yüzyılda yiyecekleri muhafaza etmek için soğuğu kullanma fikri üzerine çok düşünülmüştü. 1800 yılında, Maryland'deki çiftliği ile yeni kurulan başkent Washington D.C.'deki pazar arasındaki yirmi millik yolculuğu boyunca tereyağını soğuk tutmak isteyen Thomas Moore isimli Amerikalı mühendis, içinde buzla çevrili metal bir tereyağı kabı bulunan ahşap bir kutu yaptı. Arkasından kutuyu tavşan kürküyle doldurdu. Anlattığına göre, yazın bile sağlam ve soğuk hâlde kalan tereyağı Washington'da epey iyi satıldı.

1820'ler gibi erken bir tarihte balık zaman zaman, tazeliğinin muhafaza edilmesi için buz içinde paketlenirdi. Amerikalı çiftçiler "buz da tuz gibi kullanılamaz mı?" diye sorgulamaya başladı. Sarah Josepha Hale tarafından "karda tuzlama" tartışıldı. 1837-1877 arasında –savaş kadınların işi olmadığı için bu yaygın şekilde okunan derginin İç Savaş'tan neredeyse hiç bahsetmediği yıllarda– *Godey's Lady's Book* dergisinin editörü olarak Hale, Amerika'nın en etkili kadınlarından biri olarak görülüyordu.

> Kış aylarında eti taze tutmanın mükemmel bir yolu, ülkedeki çiftçilerin uyguladığı ve "karda tuzlama" adını verdikleri yöntemdir. Büyük, temiz bir varil alın, alt kısmını üç veya dört inç

kalınlığında temiz karla kaplayın; daha sonra taze et parçaları, kaburgalar, kümes hayvanları eti veya muhafaza etmek istediğiniz ne varsa içine koyun ve her katmanı iki veya üç inç karla kaplayın. Parçalar arasındaki ve varilin kenarlarının etrafındaki her yarık ve gediğe kar doldurmaya özellikle dikkat edin. Keza kümes hayvanının içi de karla doldurulmalıdır.

Fıçı dolduğunda son tabakanın sıkıca bastırılmış kar olması gerekir. Daha sonra fıçıyı kapatın ve soğuk bir yerde tutun; koyacağınız yer ne kadar soğuksa o kadar iyi olacaktır. Bu yöntem uygulandığı zaman et donmayacak, uzun süre sıcak hava olmadığı müddetçe de kar erimeyecektir ancak et, pişirilmek üzere çıkarıldığında ilk kesildiği zamanki kadar taze ve sulu hâlde kalacaktır. —Sarah Josepha Hale, *The Good Housekeeper*, 1841

Clarence Birdseye isimli tuhaf bir New Yorklu, yiyeceğin buz içinde paketlenmesi fikrinden rahatsız oluyordu zira buz eriyor, buradan çıkan su ise içinde bakterilerin gelişebileceği bir ortam yaratıyordu. New York'taki ofis işlerinden sıkılan Birdseye, kürk amaçlı avcılıkla geçimini kazanmak üzere, eşi Eleanor ve oğullarıyla birlikte Labrador'a taşınmıştı. Birdseye, oradaki yerli halkların uzun zamandır bildiği üzere, kışın Labrador'da avlanan balıkların hemen donduğunu ve birkaç hafta bu şekilde tutulmaları hâlinde, çözüldüklerinde taze balık tadında olduklarını fark etmişti.

Birdseye evi, öteki Labrador hanelerinden çok farklı bir hâl aldı. Pencerelerde lahanalar donduruluyor, balıklar banyo küvetinde yüzüyor ve bu esnada Birdseye deney yapıyordu. Birdseye, sert Labrador rüzgârlarının ıslak yiyeceği nasıl etkilediğini gözlemlemiş, yiyeceğin bakterilerin gelişme fırsatı bulamayacağı kadar hızlı donduğunu görmüştü. Kısa süre sonra Washington'a gidip yeni teknolojisi olan hızlı dondurma işlemini açıkladı. Birdseye bu açılışa bir buz kütlesi, bir pervane ve bir kova tuzlu suyla –ev yapımı bir Labrador kışı için gerekli tüm

malzemelerle– gitmişti. Tuzlu suyu, deneyler sonucunda sıcaklığı sodyum klorürden daha düşük tuttuğunu gördüğü kalsiyum klorürden yapmıştı.

Birdseye, hızlı dondurmanın, bütün tuz üreticilerinin bildiği bir prensip sebebiyle işlediğini keşfetti: Hızlı kristalleşme küçük kristaller, yavaş kristalleşme ise büyük kristaller üretir. Hızlı dondurulmuş yiyecekteki buz kristalleri küçük olduğu için bunlar dokuya işlemiyor ve yiyecek orijinal hâlinde daha iyi muhafaza ediliyordu.

1925 yılında Birdseye, önde gelen New England morina balıkçılığı limanı olan Gloucester, Massachusetts'e taşındı ve bir dondurulmuş deniz yiyecekleri şirketi kurdu. Birdseye'ın icadı tuzlanmış balığa yönelik talebin hem Amerika Birleşik Devletleri hem de Britanya'da hızla azaldığı bir dönemde gelmişti. Demiryolu, daha hızlı taşımacılık ve daha iyi piyasa sistemleri, daha fazla sayıda insanı taze balıkla tanıştırmıştı. 1910 yılı itibariyle New England'a indirilen balıkların yalnızca yüzde biri tuzla kürleniyordu.

1928 yılı itibariyle Amerika Birleşik Devletleri'nde Birdseye yöntemiyle dondurulmuş bir milyon libre yiyecek satılıyordu. Bunların çoğunu satan da piyasaların 1929'daki çöküşünden hemen önce şirketi için bir alıcı bulabilmiş olan Birdseye'ın kendisi tarafından satılıyordu. Şirkete, kendi endüstrilerinde lider olan General Electric ve General Motors şirketlerinin isimleri model alınarak General Foods adı verildi. Birdseye bir keresinde "Ben kendimi dikkat çekici biri olarak görmüyorum. Ben sadece çok güçlü bir merak dürtüsü ve kumar içgüdüsü olan bir adamım," demişti. Altmış dokuz yaşında öldüğü tarih itibariyle, dondurulmuş gıda işlemini geliştiren onlarca cihaz ve makine de dahil olmak üzere 250 icadın patentini almıştı. Bir gömme reflektörlü ampul ve bir okuma lambası da icat etmişti. Ama her zaman dondurulmuş gıdayla hatırlanacaktı.

Hızlı dondurma en sonunda tuzlanmamış balığı herkes için, hatta denize en uzak iç kısımlarda yaşayanlar için bile erişilebilir kılmıştı. Kısa süre sonra balıkçı tekneleri, avladıkları balıkları denizde tuzlamak yerine teknede dondurur hâle geldi. Tuzlanmış balıkların çoğu ihtiyaç maddesi yerine keyif yiyeceğine dönüştü.

Endüstriyel mühendislik çağı, yeni fikirler geliştirme konusunda yavaş kalan bir tuz endüstrisine icatlar kazandırdı. Tuzlaların çoğu faaliyete, teknik sorunlarına orijinal çözümler bulan bireylerin girişimleriyle küçük işletmeler olarak başlamıştı. Siçuan doğalgazı gibi bazı fikirlerin kalıcı ve geniş kapsamlı uygulamaları olmuştu. Çınlamalarıyla kanalların tuzlu su kanallarıyla karışmamasını sağlamak üzere Lorraine tuzlalarının tatlı su kanallarına çanları bulunan küçük çarklar yerleştirme gibi bazı fikirler saf anlamda yerel fikirler olmuştu. Daha başka fikirler ise ucuz –genellikle aile içi– işgücüne dayalıydı. Bunun daha tuhaf örneklerinden biri, depolardan bir kaldıracın bir ucundaki sepet yardımıyla tuzlu su çıkarmak için yapılan bir 16. yüzyıl makinesi olan *grau* idi. Bu makinenin diğer ucunda ise halatlar vardı. Kadınlar, halatları tutup oyun parkındaki çocuklar gibi sallanır, ağırlıkları diğer uçtaki kovaları yükseltirdi.

Ucuz işgücünün, bu kez köle işgücünün kullanıldığı bir diğer örnek, tuzlu su pompalamak için kullanılan ve insan gücüyle çalışan bir tekerlekti. Ortaçağ Salsomaggiore'sinde, boynundan zincirlenmiş adamlar, bir değirmendeymiş gibi dev tekerleklerin çıtalarında yürürdü. Halle'da tuzlu su, on iki adamın çalıştırdığı bir çarkla çıkarılırdı. İnsan-çark 19. yüzyıla kadar Avrupa'da kullanıldı. 1840 yılında, Ann Burnu, Massachusetts yakınlarındaki yirmi sekiz göletli bir tuzla, soğuk günlerde yel değirmenlerinden gelen enerjiyi, dış kenarında kovalar bulunan, dört buçuk metre çapında, bir buçuk metre genişliğinde

bir çark yoluyla tuzlu su pompalayarak takviye ediyordu. Çarkı hareket ettiren şey içinde yürüyen büyük bir boğaydı.

Tuzlu su pompalamak, tuz üreticilerinin karşı karşıya olduğu en önemli mühendislik sorunlarından biriydi ve çok sayıda icada ilham verdi. İlk makine olan ve Sanayi Devrimi'ne giden yolu açan buhar makinesi, 1712 yılında Thomas Newcomen isimli bir İngiliz tarafından icat edilmiş ve yalnızca su pompalamak için kullanılmıştı. Motor ve onu izleyen gelişmeler, başta kömür olmak üzere bolca yakıtı bulunan İngiliz ve Amerikalı tuz üreticileri tarafından memnuniyetle karşılandı. Gün ışığının güneş yoluyla buharlaştırma için yetersiz olduğu ve kaynakların çoğunun tuzlu sularının tuz oranı yönünden görece zayıf olduğu Almanya'da ise yakıt maliyeti temel sorundu. 17. yüzyılda, Salsomaggiore'deki tuzun Almanya'dakinden daha kârlı olduğunu öğrenen Almanlar, yeni bir yakıt tasarrufu sağlayacak teknoloji bulacakları kanaatiyle Parma'ya araştırmacılar gönderdi. Ancak bu kişilerin bulduğu sonuç Parmalıların yalnızca tuzları için çok daha fazlasını talep ettiği oldu. Almanlara göre buhar makineleri çok fazla yakıt tüketiyordu.

Tuz, taşımacılık alanında, belki en fazla da Kuzey Almanya, Cheshire ve Amerika Birleşik Devletleri'nin kanallarında yeniliklere ilham verdi. Anderton gemi asansörü, tamamen tuz yüklü mavnaları Cheshire kanalından on beş metre aşağıya, Liverpool Körfezi'nden geçen Mersey'in ağzına akan Weaver Nehri seviyesine indiriyordu. 1875 yılında Trent ve Mersey Kanalı'nı Weaver Nehri'ne bağlamak üzere inşa edilmiş olan bu asansör başlangıçta mavnaları karşı ağırlıklara ve su gücüne dayanan bir kolon destekli hidrolik sistemle indiriyordu. Fakat dökülen tuz taneleri en sonunda kanalı tuzlandırdı ve makineyi paslandırdı. 20. yüzyılda bir elektrikli motor eklendi.

Fakat tuz üreticilerinin modern dünyada gerçekten mühim bir etki yarattığı alan sondaj teknolojisi oldu. Uzun süre boyunca önde gelen icat Çinlilerin darbeli sondaj tekniğiydi. Erken dönem Siçuan'ından 19. yüzyıl Kanawha'sına kadar bütün darbeli sondaj işlemleri temelde uzun gövdeli bir keskinin bir tür çekiçle vurulması üzerine kuruluydu. 16. ve 17. yüzyıllarda Avrupalılar döner matkap kullanmaya başladı. Buna ekledikleri, delici çubuk denilen genişletme çubukları, 1640 yılında Hollandalıların bir tatlı su kaynağına ulaşmak üzere Amsterdam'ın altmış beş metre derinine kadar kazmasına olanak verdi.

19. yüzyıl başlarında sondaj işlemlerinin Kanawha'da o kadar başarılı olduğu görüldü ki pek çok Amerikalı tuz arama amaçlı derin sondaj projelerine başladı. Amerika Birleşik Devletleri'nde tahrik mili ile delme mili arasında daha iyi bir bağlantı geliştirildi; bu bağlantıya, dövme milinin sarsıntısını daha iyi etkisizleştirmek için tasarlanması sebebiyle sarsıntı (*jar*) adı verildi. Avrupalılar bu Amerikan icadını hızlı bir şekilde benimsedi. Sarsıntılar gerçekte Çinliler tarafından yüzyıllar önce kullanılmıştı ama Batılılar bunu bilmiyordu. Amerikalıların sarsıntıyı icat ettiği dönemde Batılı bir misyoner olan Peder Imbert, kadim Siçuan kuyularını incelemek üzere Çin'e gitmişti. Burada binden fazla kadim kuyunun çok derinlere kadar kazıldığını ve tuzlu suyun uzun bambu kovalarla yukarı çıkarıldığını bildirdi. Ayrıca Çinlilerin hasar gören delme millerini tamir etme konusunda girift tekniklere sahip olduğunu gözlemledi. Batı'da bu tür arızalar çoğu zaman bir kuyunun terk edilmesine sebep olurdu.

17. yüzyıl sonunda kömür arayanlar Cheshire toprağını kazıp kaya tuzu bulduğu zaman, bu buluştan heyecan duyanlar tuz tüccarları değil biliminsanları olmuştu. Bu, geliştirilmiş delme tekniklerinin günün birinde yepyeni bir bilim alanının kapısını

açabildiğini göstermişti: jeoloji, yani dünya bilimi. İngiltere'nin jeoloji çalışmalarında ilk sistematik müfredatın oluşturulması için nerdeyse bir buçuk asır daha geçmesi gerekecekti; bunu yapan da bir jeolog değil Humphry Davy olmuştu.

Jeologlar ortaya çıkmadan çok uzun zaman önce, dünyanın yapısı üzerine düşünen doğa filozofları vardı. Bu filozofların en iyi fikirlerinden bazıları ispatlanmamış ve kabul görmemiştir. Oysa Kolomb'un yolculuklarından on dokuz asır önce Aristo dünyanın yuvarlak olduğunu yazmıştı. Tıp ve felsefe alanlarında yaklaşık yüz kitap kaleme almış olan 11. yüzyıl Fars hekimi İbn-i Sina, toprağın tarih öncesindeki sel baskınları, erozyonlar, çökeltiler ve yumuşak kayanın başkalaşımı yoluyla şekillendiğini yazmıştı. Eğer daha fazla insan onun neyden bahsettiğini anlamış olsaydı İbn-i Sina jeolojinin babası olarak hatırlanabilirdi. Fakat bilim dünyasının onu yakalaması yüzyıllar alacaktı.

Rönesans boyunca çeşitli alanlardan düşünürler, dünyanın oluşumu hakkında yeni fikirler sundu. Bunlardan biri olan Leonardo da Vinci, fosillerin yaygın şekilde inanılanın aksine kayaların arasına Şeytan tarafından bırakılmadığı, sıkışıp kalmış bitki ve hayvanların toprak içinde başkalaşıma uğramasıyla oluştuğu kanaatindeydi.

16. yüzyıl ortasında, Georgius Agricola mahlasını kullanan Alman yazar Georg Bauer, dağların, madenlerin ve yeraltı sularının kökeni üzerine yazdı. 1556 tarihli çalışması *De re metallica,* metallerin ve tuz da dahil olmak üzere madenlerin çıkarılma ve üretilme teknikleri hakkında o zamana kadar yazılmış en eksiksiz çalışmaydı ve takip eden yüzyıllar boyunca da öyle kalacaktı.

Bu bilime jeoloji adı verilmeden uzun zaman önce bir dizi jeolojik tartışma yürütüldü. Bunlardan biri tuzun kaynağı hakkındaydı. Okyanusu tuzlu hâlde tutan, denizin dibindeki dev bir tuz yatağı mıydı? Yahut bazılarının inandığı gibi, çok derinlerdeki muazzam basınç, suyu tuzlu hâle gelecek kadar sıkıştırıyor muydu? Bir başka teoriye göre ise tuz aslında okyanuslardan gelmiyordu; dünyadaki tuz denizlere nehirler tarafından taşınıyordu.

17. yüzyılda René Descartes, tatlı suyun yumuşak olduğunu ve buharlaşacağını, tuz partiküllerinin ise sert olduğunu ve kalacağını, denizin tuzlu kalmasının sebebinin de bu olduğunu ileri sürdü. Descartes'ın teorisine göre okyanusun yumuşak kısmı olan tatlı su yeryüzünün gözeneklerinde emiliyor ve daha sonra tatlı su nehirleri, akıntılar ve göller biçiminde yeniden ortaya çıkıyordu. Yeryüzünün yalnızca gözenekleri değil çatlakları da vardı ve bu çatlaklar deniz suyunun, partiküllerin ve her şeyin için girmesine izin verecek kadar genişti. Bu deniz suyu genellikle tuzlu su pınarlarını oluşturuyordu. Fakat bu çatlakların bazıları çıkmaz sonluydu ve pınarlara gitmiyordu. Bu tür yerlere sızan deniz suyu sertleşip kaya tuzuna dönüşüyordu.

18. yüzyılda ileri sürülen bir teoriye göre doğal tuzlu suyun kaynağı, deniz suyundan özütlenmiş tuzla doygunluğa ulaşmış alçı taşıydı. Bir başka teoriye göre ise dünyanın çoğunda yaygın olarak bulunan yumuşak bir maden olan alçı taşı tuza dönüşüyordu. Bu hipoteze göre su, doğal durumunda tuzluydu. Gerçek soru ise şuydu: Tatlı suyun tuzlu olmamasına sebep olan şey neydi?

Çok sayıdaki bilimsel başarısının arasında temel organizma için hücre kelimesinin üretilmesinin de bulunduğu 17. yüzyıl filozofu Robert Hooke, tuzun havadan geldiği sonucuna ulaşmıştı. Başkalarına göre tuz, alkaliden geliyordu –ki alkaliler baz olduğu için bunun doğru olduğu anlaşılmıştır. Bazıları ise ikisini birleştiriyor, tuza havadaki tuzla karışan deniz suyundaki alkalinin sebep olduğunu söylüyordu.

Almanlar, çok sayıdaki tuzlu su pınarlarını anlamaya çalıştı. Tuzlu su, Cheshire örneğinde halihazırda görüldüğü gibi aşağıdaki kaya tuzundan mı geliyordu? Prusyalı avukat, kendi kendini eğitmiş biliminsanı ve yedi ciltlik bir jeoloji çalışmasının yazarı olan Christian Keferstein, çok sayıda tuzlu su pınarının yakınlarında kaya tuzunun keşfedilmesinin tesadüf olduğu kanaatindeydi. Ona göre kaya tuzu bazı kayalardan geliyordu.

18. ve 19. yüzyıllarda kızışan jeolojik tartışma, neptünizm ve plütonizmi karşı karşıya getirdi. Alman maden bilimci Abraham Gottlob Werner'in başını çektiği neptünistler, bütün dip kayaların kaynağının tek bir kadim deniz olduğuna inanıyordu. Plütonizme göre ise kayaların çoğu dev bir erimiş kaya kütlesinin katılaşmasıyla oluşmuştu. Neptünizm tuzun denizden geldiğini savunurken plütonizm tuzun volkanik kökenli olduğu iddiasındaydı.

1775 yılında William Bowles, neptünizmin tuz teorisine itiraz etmek için Cardona Tuz Dağı'nı kullandı. Mantık, böylesi dev bir sert kaya dağının muhtemelen okyanustan arta kalmış olmadığını söylüyordu. Bazı başka kişiler de Pireneler büyüklüğündeki bu dağın kaya tuzu olduğunu veya ağırlıklı olarak –bir çalışmanın iddiasına göre yüzde 70 oranında– tuzlu olduğunu, böylesi bir kütlenin de başka kayaların başkalaşıma uğramasıyla şekillenmiş olması gerektiğini doğruladı. Son kertede neptünizm reddedildi zira hem granit hem de bazaltın volkanik kökenli olduğu doğrulandı. Fakat bu, plütonizmin tuzun volkanlar tarafından oluşturulduğu noktasında haklı olduğu anlamına mı geliyordu?

19. yüzyılda Avrupalılar, Ölü Deniz gibi, dünyanın başka yerlerindeki tuz yataklarının yapısını aşırı derecede merak eder hâle geldi. Avrupalılar devamlı olarak Thomas Jefferson'a, bazıları Louisiana Alımı'nın kuzey eteklerinin el değmemiş bölgelerinde var olduğu rivayet edilen mitsel yapılar olan Amerika'daki tuz formasyonları hakkında sorular soruyordu.

Sondaj işlemleri geliştikçe, yeryüzünün dev yeraltı tuz yataklarına sahip olduğu ve kaya tuzunun ender bulunmak bir yana, oldukça yaygın olduğu anlaşıldı. 18. yüzyılın sonu itibariyle pek çok jeolog, Orta Avrupa'nın çoğunun devasa bir tuz yatağının üzerinde oturduğu kanaatindeydi. Büyük ölçüde haklıydılar. Alsas ve Loren'i besleyen tek ve aynı tuz yatağı, Almanya üzerinden Avusturya'daki Salzkammergut'a uzanmaktadır. Cheshire'ın altındaki kalın tuz tabakası Kuzey İrlanda'da başlayıp Kuzey

Avrupa'ya kadar devam etmektedir. New York'taki Onondaga bölgesi, bütün bir Büyük Göller bölgesi boyunca uzanan, Detroit şehrinin altındaki, Cleveland'daki ve Ontario'daki kaya tuzu madenlerini besleyen muazzam bir tuz sahasının parçasıdır.

Dünyanın pek çok büyük tuz yataklarının oluşumu konusunda hâlâ tam bir mutabakat yoktur. Fakat her ne kadar henüz denizin tuzluluğu hakkında bir izahat olmasa da bunların kökeninin volkanlar değil okyanuslar olduğu konusunda genel olarak anlaşmaya varılmıştır.

Jeologlar, hem meraktan hem de tuz arayışının parçası olarak tuz tümsekleri, yani Avery Adası gibi, yer değiştiren plakaların basıncıyla derinlerden patlayıp tümsek şehrinde dünya yüzeyine çıkmaya zorlanan derin saf sodyum klorür yatakları bulunan bölgeler aramaya başladı. Tuz tümseği teorileri tarihi, Avery Adası'nın kaya tuzu olduğunu söyleyen Fransız Thomassy ile başlamaktadır. Thomassy, oradaki tuzun "bir su, balçık ve gaz volkanından" geldiğini savunuyordu. Tuzun volkanik kökenine ilişkin bu plütonist teori daha sonra jeologların çoğu tarafından reddedilecekti.

1867 yılında Amerikan Maden Bürosu'na bir rapor sunan C. A. Goesmann, Avery Adası'nın altındaki tuzun daha eski tabakalaşmış tuz yataklarından çıkan tuzlu su pınarlarından kaynaklı olduğu teorisini ileri sürdü. Goesmann'a göre tuzlu su dünyanın derinliklerinden yükselmekte, yeryüzünün çatlakları üzerinden hareket etmekte ve yüzeye yakın kristalleşmekteydi.

Tuz arayanlar, dünyanın yüzeyinin üstünde dışarıya doğru çıkmış yuvarlak şekli tanıyarak tuz tümsekleri bulabildi. Hepsi de tuzlu su veren bu noktaları deleceklerdi ancak çoğu örnekte tuz, siyahımsı bir çamurla o kadar kontamine olmuştu ki ticari değerleri çok az olacaktı.

1901 yılında Pattillo Higgins ve Anthony Lucas isimli iki adam, jeologların tavsiyelerini görmezden gelip Teksas'ta bulunan Spindletop isimli bir tuz tümseğini kazmaya başladı. Bir daha kimse tuz tümseklerine aynı şekilde bakmayacaktı. Bundan

böyle kuyu ve sondaj makinesi gibi terimler akla tuz imgesini getirmeyecekti. Spindletop, petrol çağını doğurmuştu.

1859 yılında, Titusville, Pennsylvania'nın dış kısımlarında Edwin Drake, tuz üreticilerinin sondaj tekniklerini inceledikten sonra yaklaşık yirmi metre derine kazıp kendinden başka herkesi şaşırtacak şekilde petrolle karşılaştığı zaman bu zaten böyle bir çağın habercisi olmuştu. Drake günde yirmi beş varil üretmeye başladı ve pek çok kişi petrolün bol bulunan bir ABD kaynağı olacağına inanmaya başladı. Ancak daha sonra özellikle doğuda yapılan sondaj çalışmaları sınırlı miktarda petrol verdi.

Titusville'den yedi yıl sonra, 1866'da Ontario'da tuz keşfedildiği zaman farklı bir çağ yaşanıyordu. Kanada fazla tuz üretmemişti ancak zengin bir yeni tuz sahasından heyecan yerine, petrol bulunduğu yönünde yüksek umutlar vardı. Goderich, Ontario'da Samuel Platt, Maitland Nehri'nin kuzey yakasında çalışmaya başlayan –gri kireçtaşını yaklaşık 210 metre derinliğe kadar delen– Goderich Petrol Şirketi'ni kurdu. Petrol bulunduğuna dair bir gösterge yoktu ve başlangıç parası olarak 10 bin dolar vermiş hisse sahipleri projeyi terk etmek istedi. Ancak ilçe meclisi Platt'a 1000 dolarlık teşvik primi sağlarken, belediye de neredeyse 300 metre derine kadar inmeye devam etmesi için 500 dolar verdi. Delik halkasından 290 metre derinde Platt sert kaya tuzuna ulaştı.

52 kaynatma kazanıyla Goderich Tuz Şirketi kuruldu ve Ontario tuz sahaları, modern dünyanın en üretken tuzlalarından biri hâline geldi.

Higgins ve Lucas'ın Spindletop'ta sondaja başladığı tarih itibariyle, Amerikan petrolü umutları solmuştu. Fakat Spindletop; jeologların, kimyacıların, mühendislerin ve iktisatçıların düşüncelerini değiştirdi zira tek bir noktanın, tek bir tuz tümseğinin köşesinin kendi başına, kısa bir zaman dilimi içinde muazzam miktarda petrol üretebileceğini göstermişti. İlk altmış

beş yılında Spindletop 145 milyon varil petrol üretti. Spindletop sonucunda Amerika Birleşik Devletleri, o dönemin en büyük petrol üreticisi olan Rusya'yı geride bıraktı.

Yine Spindletop sebebiyle jeologlar tuz tümseklerine farklı bir gözle bakmaya başladı. Tuz, içine girilemez nitelikte olduğundan, organik madde tuzun yanı başında sıkışır ve yavaşça çözülüp petrol ve gaza dönüşür. Bu sebeple tuz kaynağının kenarında sıklıkla petrol, doğalgaz veya her ikisi bulunur. İşte şimdi Siçuan'ın iki bin yıllık gizemi çözülmüştü.

Spindletop'tan sonra, 1902'de Sour Lake, 1905'te Humble, 1908'de ise Goose Creek'te olduğu gibi, Teksas-Louisiana sahili üzerinde daha fazla petrol bulundu. Amerika Birleşik Devletleri, artık jeologlar yeryüzünde sondaj yapmak için muhtemel tuz tümsekler aradığından, bütün dünyada talep edilen bir sondaj teknolojisinde lider hâline geldi. Aranan tümseklerin pek çoğu Fars Körfezi'nde bulundu; 1908 yılında Pers ülkesinde, yani şimdiki İran'da, Herodot'un tuzdan bahsettiği yerlerde petrol keşfedildi.

Kuzey Amerika'da arama çalışmaları devam diyordu. Columbus Joiner, "Overton yukacı" adını verdiği, duyulmamış bir jeolojik yapıda petrol için sondaj çalışmalarına başladığı zaman kendisine pek az kişi inanıyordu. Bugün onun jeoloji teorisinin tamamen yanlış olduğu bilinmektedir. Ancak neyse ki o dönemde kimse bunu çürütemezdi. İnsanlar ona gülüyordu, o ise sondaja devam etti ve Kuzey Amerika'daki en büyük petrol sahası olan Doğu Teksas Sahası'nı buldu.

Kurumsallaşmanın daha az olduğu bir çağda, petrolcüler Amerikan petrol tarihindeki en önemli üç keşfin –Titusville, Spindletop ve Doğu Teksas Sahası– jeologların tavsiyelerine aykırı şekilde yapılan sondaj çalışmalarıyla bulunduğunu keyifle söylüyordu.

Brownrigg'in 18. yüzyıl ortasında öngördüğü gibi, "eski sanatlar geliştiriliyor, yenileri de her gün icat ediliyor" idi. Tuz arayışı beklenmedik dönemeçlerden geçmiş ve onlarca sanayi yaratmıştı.

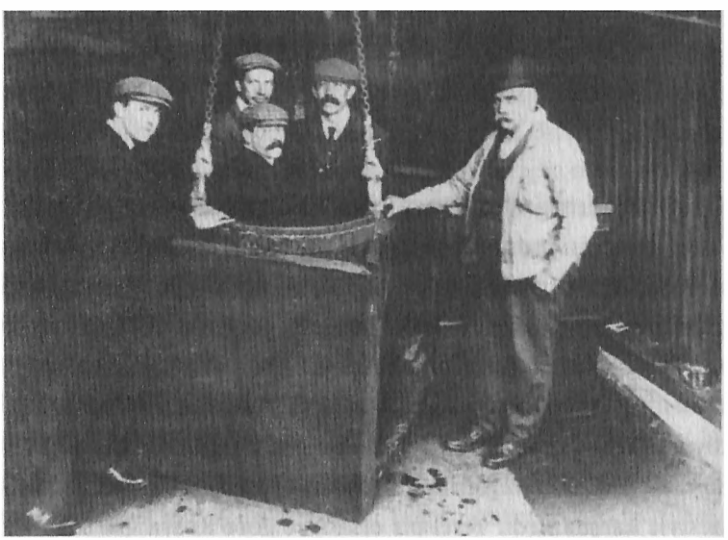
20

Toprağın Asla Son Bulmadığı Yer

Britanya İmparatorluğu gücünün doruğundayken, "Liverpool tuzu" imparatorluğun tuzuydu ve bütün dünyada bilinen prestijli bir üründü. Cardona, Hallein ve Wieliczka'da olduğu gibi Cheshire tuz madenlerini ziyaret, gezgin aristokratlar için özel bir keyifti. Bu elit misafirler devasa tuzlu su kovalarında madenlere indirilirdi. Mumlarla aydınlanan kova dar maden kuyusundan geçer, aşağıdaki madene ulaştığı zamansa ziyaretçiler, işçilerin tuz zeminine mumlarla yazdığı *hoş geldiniz* kelimesiyle karşılanırdı. Yerel bir efsaneye göre Rusya Çarı İngiltere'yi ziyaret ettiği zaman Cheshire'ın altında "bin mum ışığıyla" akşam yemeği yemişti.

Cheshire'a küresel bir pazar kazandıran şey, Liverpool'a açılan kanallar olmuştu. Tuz yalnızca Britanya sanayiine pamuk ve öteki ithal maddeleri getirmek için yapılan Amerika yolculuklarında denge ağırlığı olarak kullanılmıyordu, aynı zamanda Liverpool limanı köle ticaretine yoğun bir şekilde dahil olduğundan, Batı Afrika'ya doğru düzenli olarak yola çıkan gemilerin dışarı giden bir yüke ihtiyacı vardı. Nijerya, Biafra iç savaşı sonucunda piyasasının çöktüğü 1968 yılına kadar Cheshire tuzunu satın almaya devam etti.

1890 yılı itibariyle Cheshire, kârlı dış pazarın yanında, Britanya tuzunun da yüzde 90'ını tedarik ediyordu. Cheshire'da tuz üretici şehirlerden birinin yakınında küçük bir arazi satın alabilen veya kiralayabilen ve zeminde bir delik açıp kömürle yanan bir ocak üzerinde bazı geniş, düz, demir kazanlar kurmaya yetecek kadar görece az miktarda sermayesi bulunan herkes iyi bir gelir elde edebilirdi.



Turistler bir 19. yüzyıl Cheshire tuz madenine indiriliyor.
Tuz Müzesi, Cheshire County Council, Northwich

Cheshire tuzlu su atölyelerindeki bacalar rüzgârın is ve yanan korları uzaklaştırmasına yetecek kadar yüksek yapılmadığı için işçiler ve kasaba halkı tutuşan siyah dumanlar –bir gazetenin 1880'lerdeki betimlemesiyle "bezmiş Winsford'un boğucu dumanları– arasında yaşıyordu. 1878 tarihli bir kraliyet komisyonu, hava kirliliğinin yerel bitki örtüsünü boğduğunu bildirdi. Tuz üreticilerine kirlilik sebebiyle para cezası kesiliyordu ancak

bu onların uygulamalarını değiştirmiyordu. Bir üretici, bir soruşturma heyetine, para cezaları kendisini işletmeden çıkarıncaya kadar devam edeceğini, bundan sonra da başka bir yere yerleşeceğini söylemişti.

Tuz, kolay bir hayat sunmuyordu. Çoğu zaman bir adam bir kazan kiralıyor, eşi ve çocukları ise kazanın devamlı üretim hâlinde kalması için gece gündüz devam eden vardiyalar hâlinde çalışarak azami kârı temin etmeye çalışıyordu. Çocuklar dokuz yaşında tuz atölyelerinde çalışmaya başlıyordu. Kadınlar atölyeler ve evleri arasında gidip geliyor, bir ev işiyle, bir tuz yapımı işiyle ilgileniyordu. Ücretli bir tuz işçisi için normal çalışma süresi günde on iki saatti ama çoğu zaman bunun çok üstüne çıkılıyordu. Bazı işçilere saat başına, bazılarına ise ürettikleri tuz miktarına göre ödeme yapılıyordu.

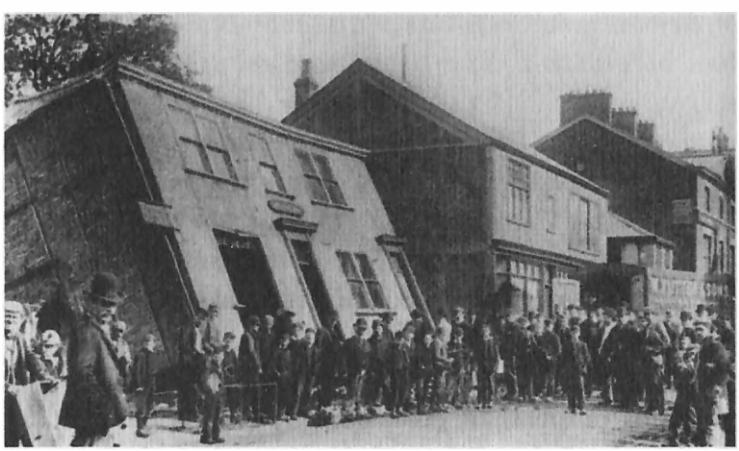
Reform yavaş bir şekilde geldi. 1867 tarihli bir yasa, kadınların ve çocukların akşam 6 ile sabah 6 arasında çalışmasını yasakladı. Fabrika müfettişleri kadınların çalışma koşullarını protesto etmeye, işin fiziksel açıdan fazla ağır olduğunu söylemeye başladı. Müfettişler sıcak kaynatma istasyonlarında erkekler ve kadınların bir arada çalıştığını, erkeklerin belden yukarısının çıplak olduğunu, elbiselerini çıkarmış kadınların da iç çamaşırları ve iç eteklikleriyle çalıştıklarını ortaya çıkardığı zamansa bu bir skandal olarak görüldü.

1876 tarihli bir soruşturma, on sekiz yaşın altındaki kızların tuzlalarda çalışmasının yasaklanmasını talep etti. Müfettişlerden biri olan Robert Baker, erkekler için çalışma haftasının da daha kısa olmasını talep etti. Baker, soruşturma heyetine, "Erkekler cumartesi gecesi dışında yatak yüzü görmüyor," dedi.

Yüzyıllar boyunca Nantwich, Cheshire'ın önde gelen tuz kasabası olmuştu. Ancak 20. yüzyıl başlarında jeologlar, en önemli

yatakların Northwich ve Winsford'un altında olduğu, burada kaya tuzunun kalınlığının yaklaşık 55 metreye kadar ulaştığını ve en ince olanın da yaklaşık 15 metre aşağı olmadığını keşfetti.

18. yüzyılda zaman zaman sağda solda ortaya çıkan tuhaf obruklar, 19. yüzyıl sonu itibariyle –Nantwich'te fazla değilse de Northwich ve Winsford'un içinde ve etrafında– muntazam bir sorun hâline gelmişti. Her yıl çayırlar, otlaklar ve hatta kasabalarda yeni noktalar çöküyordu. Delikler yağmur suyunu içinde tutuyor ve küçük göller meydana getiriyordu. Yüzyılın sonlarına doğru Northwich'te birdenbire yüz akreden büyük bir göl ortaya çıktı. Bazen tuzlalar yeni oluşan delikleri kullanıyor, bunları kül ya da kireç atıklarıyla dolduruyor, kömür dumanından kararmış bölgeye bir kirletici daha eklenmiş oluyordu.



Yatışma: Castle, Cheshire'daki ofis binaları batıyor.
Tuz Müzesi, Cheshire County Council, Northwich

Tuzlu su üreticileri, batmaya terk edilmiş maden kuyularının yol açtığını söyleyerek, obruklar sebebiyle kaya tuzu madencilerini suçlamaya devam etmeye çalıştı. Bu, kaya tuzu yeni bir icatken

daha iyi işlemişti. Fakat 19. yüzyılda, obrukların yerinin maden kuyularıyla herhangi bir alakasının olmadığı açık hâle geldi ve batmalar sıklaştıkça vaka sayısının açıklamaya yetecek kadar kuyu bulunamaz oldu. Öte yandan tuzlu su üretimindeki artış ile obruklardaki artış arasında kesinlikle bir korelasyon vardı.

Batma, demiryolu hatlarını altüst etmeye ve hatta köprüleri tehdit etmeye başlıyordu. Northwich ve Winsford'da, altlarındaki zeminin yol vermesiyle evler ve binalar yıkılıyordu. 1880 yılı itibariyle yalnızca Northwich'te dört yüz bina yıkılmış veya hasar görmüştü. Winsford'da yeni bir kilise tehlikeli görülerek kalıcı olarak kapatıldı. Su boruları, kanalizasyon hatları ve gaz boruları devamlı olarak kırılıyor ve bunları onarmanın maliyeti belediye bütçelerini kurutuyordu. Arka arkaya pek çok dükkân kalıcı olarak kapatıldı ve söküldü.

Northwich'ten geçen bir yolcu, gördüklerini şöyle betimliyordu:

> Yolun karşısında bir dizi minyatür vadi var gibi görünüyor ve onların yakın çevresinde bulunan çoğu ev dikmenin çok dışında. Evlerden bazıları sokaktan bir metre kadar sarkarken, bazıları komşularına yaslanıp onları itiyor. Çatılardaki bacalar eğikleşip tehlikeli hâle geliyor; kapılar ve pencereler düzgün şekilde açılıp kapanmayı reddediyor. Pek çok pencere camı kırılmış; duvarlarda en küçüğünden üç veya dört inç genişliktekilere kadar boy boy çatlaklar kendini gösteriyor; kapılar ve geçitler üzerindeki tuğla kemerlere gelince, kilit tuğlası ya düşmüş ya da düşmek üzere ve birçok durumda normal kemerin yerine kısa kirişler konulmuş. İçeride, işler çok daha iyi değil. Tavanlar çatlıyor ve kornişler düşüyor; duvarlardaki sıva ve onu kaplayan kâğıt ise çeşitli çatlaklar ve yarıklarla dolu. Kapılar ya ancak marangoz tarafından sürekli değiştirilerek açılabiliyor ya da kilitlendikleri anda sallanıp odaya giriyor. —Chamber's Journal, 1879

İngilizlerin kibar hüsnütabir yeteneğinin bir sonucu olarak, büyüyen felakete *yatışma* (*subsidence*) denildi. Cheshire'daki yatışma İngiltere genelinde kayda değer bir eğlence konusu hâline geliyor, Cheshire fıkraları türetiyordu. Fakat aynı zamanda deliklerin önüne gelip boş boş bakan kalabalıklara vaaz vermek üzere Cheshire'a giden dini fanatikleri de kendine çekiyordu. Vaizler, kraterlerin kenarında durup toprağa batmış kaynatma istasyonlarına ve kırılmış bacalara bakıyor, cehennemin de böyle görüneceği ikazında bulunuyordu.

Hakikat, Cheshire'ın altından çok fazla tuzlu suyun çok hızlı pompalanmasıydı. Yüzlerce hırslı küçük girişimci tuz üretiyordu. Aşırı bir rekabete girmişlerdi. Bazıları dışarıya ilave tuzlu su pompalıyor ve sırf rakiplerini bundan yoksun bırakmak için kanallara boşaltıyordu.

Cheshire tuz kayalarının üstünden akan tuzlu su, doygunluğa ulaşmış bir solüsyondur –dörtte bir oranında tuzdur– ve bu yüzden daha fazlasını ememez. Fakat tuzlu su çıkarıldıkça yerini tatlı yeraltı suyu alır ve bu su, tuzlu su bir kez daha dörtte bir tuz oranına ulaşıncaya kadar tuzu emecektir. Sorun, çok miktarda tuzlu su çıkarıldıktan sonra bunların yerini, kayda değer miktarda tuzu hararetle emmiş çok miktarda tatlı suyun almasıydı. Bu olmaya başladıktan sonra tatlı su, tuz kayası ile yüzey arasındaki alanı destekleyen doğal tuz sütunlarını aşındırmaya başladı. Bir sütun çöktüğü zaman, üzerindeki toprak batıyordu.

Fakat 19. yüzyılda bu süreç anlaşıldığı zaman bile kimin suçlanacağını bilmek kolay değildi. Bir tuzlanın etrafındaki alan, pompaladığı tuzlu su dört mil uzaktaki toprağın çökmesine sebep olabilse dahi sağlam kalabilir. Başka iki ya da üç tuzla, deliğe suçludan daha yakın olsa bile hiçbir hasara yol açmamış olabilir.

Suçluyu teşhis etmek önemli bir hukuki meseleydi zira pek çoğu tuz endüstrisinde olmayan yüzlerce kişi mülklerini kaybetmişti ve tazminat talep ediyordu. Bir davalı ismi vermeden dava açamazlardı. Genel olarak tuz endüstrisini suçlayabilirler miydi?

Yurttaşlar komiteler oluşturdu ve Parlamento'ya giderek kurbanların tuz endüstrisinden kaynaklı zararlarını tazmin eden bir yasa çıkarılmasını talep etti. Toprağın sahibinin toprağın altındakilerin de sahibi olduğu yönündeki, geçmişten beri var olan bir İngiliz hukuk ilkesine gönderme yapan mülk sahipleri, yalnızca mülklerinin zarar görmediğini, sahip oldukları kaya tuzundan da yoksun bırakıldıklarını ileri sürüyordu. Tuz pompalayıcıları, batan mülklerinin altında bulunan ve kendilerine ait olan kaya tuzunu emiyorlardı.

Tuz üreticileri, 19. yüzyılın tipik kapitalist güveniyle, tuz endüstrisinin ekonomik faydalarına sahip olmaları sebebiyle yerel sakinlerin zararlarının halihazırda tazmin edilmiş olduğunu ileri sürdü. Yatışmaya pompalamanın sebep olduğunu reddederek, obrukların pompalama olmadan da devam edecek doğal bir olgu olduğunu savundu. Bu argümanlar galip geldi ve 1880 yılında yasa geri çekildi.

1887 yılında bir grup Londralı finansçı, Salt Union Limited isimli bir şirket için tuzla satın almak üzere dört milyon sterlin topladı. Önceden tuz endüstrisiyle bağlantısı bulunmayan yedi girişimci tarafından kurulan şirket, Britanya'daki bütün tuz üretimini satın almak ve İngiltere'deki en büyük sanayi şirketi hâline gelmek istiyordu. Hem *London Times* hem de *Economist,* böyle bir devin, hammaddesi bu kadar yaygın olan ve başlangıç yatırımı ihtiyacı bu kadar mütevazı olan bir sanayi üzerinde tekel kuramayacağı yönünde ikazda bulundu.

Uzun bir bireysel girişimciler ve küçük özel operatörler geleneği bulunan Cheshire'da pek çok kişi, dev bir şirketin yerel tuz üreticilerini birer birer satın almasının ufukta görünmesine öfkelendi. Fakat sanayi liderleri, Salt Union'un çok fazla katılımcısı bulunan bir sektör için işleyebilir bir çözüm olduğunu düşünüyordu. Bu rekabetin teşvik ettiği tuzlu su pompalama

hızı, hepsini kelimenin gerçek anlamıyla batırma tehlikesi doğuruyordu. 1880'lerin sonlarının düşük tuz fiyatları elden çıkarmalar için fazladan bir teşvik daha doğurdu.

Altmış beş tuz üreticisi, şirketlerini Salt Union'a sattı. Bunlar sadece Cheshire'dan değil, aynı zamanda komşu Staffordshire, Worcestershire, Kuzeydoğu İngiltere ve Kuzey İrlanda'dandılar. Salt Union, Britanya tuz üretiminin yüzde 85'ini ele geçirmişti. Fakat analistlerin çoğu, Salt Union'un bu şirketleri elde etmek için olması gerekenden epey fazla ödeme yaptığına inanıyordu.

Ancak şirket ilk birkaç yılında yüksek oranda kâr elde etse de sonrasında keskin bir düşüş yaşadı. Kârlar 1890 seviyesine ancak 1920 yılında ulaşabildi.

1891 yılında Cheshire Tuz Bölgeleri Tazmin Yasası parlamentonun önüne geldiği zaman, Salt Union tuz üreticilerinin on yıl önce kullandığı argümanları kullandı: Bir tuz endüstrisine sahip olmanın ekonomik faydaları insanlara zaten tazminat sağlıyordu ve batma, tuzlalar olmadan da yaşanacak doğal bir olguydu. Ancak şimdi Salt Union, bir hedef, açıkça sorumlu olan tek bir oluşum –bir sanık– konumundaydı. Yerel sakinler yasanın kabul edilmesi için bir servet harcadı; Salt Union ve hisse sahipleri de ona karşı mücadele etmek için servet harcadı. Ancak yasa geçti ve on yıl içerisinde bizzat Salt Union hasarlarının tazmin edilmesi için başvuru yapıp başkalarının pompalamaları sebebiyle mülklerinin yatışmaya uğradığını söyler hâle geldi.

Uzun vadede Tazmin Yasası Salt Union'a yardımcı olmuş olabilir. Yasayla kurulan Cheshire Tuzlu Su Tazmin Kurulu, tuz üreticilerinden alınan bir sabit oranlı vergiyle finanse ediliyordu. Verginin maliyeti küçük işletmeler için sıkıntı verici, büyük işletmeler için ise önemsizdi. Küçük ölçekli üreticiler Tuzlu Su Kurulu'na, büyük tuz firmalarının kendilerini pazardan çıkarmak için yürüttüğü ve zaten biliniyor olan girişimlerin bir yenisi olarak bakıyordu.

Tuzlu Su Kurulu, yeni binaların tazminat almaya başvurabilmek için izlemesi gereken bir inşa yönetmeliği hazırladı. Çöken

kasabalar eski Tudor tarzında yeniden inşa edildi; yeni evlerin her biri, batan binaları kaldırmaya yetecek kadar güçlü hidrolik krikoların yerleştirilmesi için gömülü payandaları bulunan bir ahşap çatkıya dayanıyordu. Teneke kutu gibi görünen on sekiz inçlik bir kaldıraç, elli ton kaldırabiliyordu. Bu, Anderton gemi asansöründe tuz mavnalarını kaldırmak için kullanılan teknolojinin aynısıydı.

İngiltere bazen, antika ve umutsuzca modası geçmiş tarzlara inatçı bir şekilde tutunan tuhaf insanların ülkesi olarak görülür ama aynı zamanda Sanayi Çağı'nı yaratmış girişimcilerin ülkesidir. İngiliz sanayiciler, günümüzün çokuluslu devlerinin öncüleri olan, Salt Union gibi güçlü şirketler kurmuştu. Cheshire'da bu iki İngiliz türü, Thompsonlar ve Stubbslar tarafından temsil ediliyordu.

Her iki ailenin de Cheshire tuzuyla geçen uzun bir tarihi vardır. 1710 tarihli bir haritanın üzerinde, her ne kadar bugün Stubbslar John'un tam olarak kim olduğunu bilmese de, "John Stubbs tuz kuyusu" ibaresi vardır. Stubbsların bazıları hayalci insanlardı. Turks ve Caicos adalarında bir plantasyon inşa eden, Cheshireli bir Stubbs'dı. Ancak 19. yüzyılda Stubbslar Sanayi Çağı'na katıldı ve çocuklarını mühendislik eğitimi almaları için okula gönderdi.

Thompsonlar uzun ömürlülüğün musallat olduğu bir aileydi. Bu sebeple Stubbsların aile işletmeleri, yeni teknolojileri öğrenmiş eğitimli genç mühendisler tarafından yönetilirken, Thompsonlar ailesinin tuz işletmesini çoğu zaman seksenlerini geçmiş büyükbabalar ve büyük büyükbabalar yönetiyordu.

Her iki ailenin de çökmelerin yaşandığı Northwich kasabası yakınlarında tuzlaları vardı. Son kertede Stubbs ailesinin çeşitli mensupları bütün Cheshire'da tuzlalara sahip hâle geldi. Fakat

yüzyılın sonlarına doğru, büyük şirketlerle rekabet edemeyen tuzlu su atölyeleri, ya mali açıdan ya da kelimenin gerçek anlamıyla batarak, birer birer son bulmaya başladı. 1870'li yıllarda çeşitli Stubbs kardeşler işletmelerini konsolide etti ve 1888 yılında bu işletmeleri Salt Union'a sattı.

İşletmelerini satıp yönetim kurulunda bir sandalye elde ettikten sonra kardeşlerden bazıları bölge sınırında yeni tuzlalar açtı. Daha sonra 1923 yılında Northwich yakınlarında New Cheshire Salt Works'ü satın aldılar.

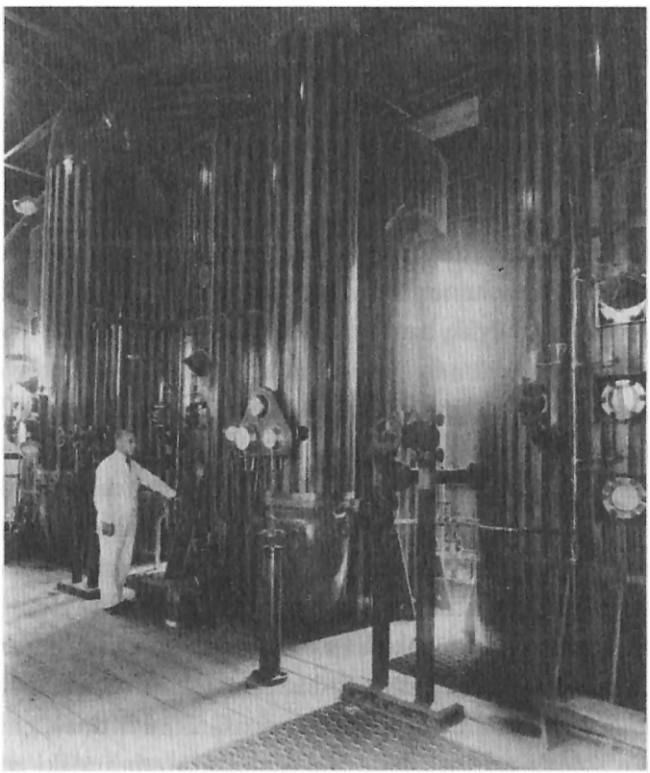
Thompsonlar o kadar da farklı değildi. 1856 yılında Red Lion Oteli'nin arkasında bir delik kazarak Alliance Salt Works çalışmalarını başlattılar. Ama onlar da bağımsız bir aile işletmesi olarak kalmak istiyordu ve 1888 yılında Alliance Salt Works'ü Salt Union'a sattıktan sonra Red Lion Oteli'nin yanında yeni bir kuyu kazılar ve buraya Lion Salt Works adını verdiler. Yeni teknoloji, tuz bulma ve yüzeye çıkarmaya yoğunlaşmıştı. Fakat tuzlu suyun tuzlalara ulaşması sonrasındaki aşamalarda Romalılar döneminden beri değişen çok az şey vardı. Tuzlu su hâlâ kurşun kazanlarda buharlaştırılıyordu. Kazanlar bire bir metrelik Roma kazanlarından daha büyük hâle gelmişti. Thompsonların dokuza altı metrelik kurşun kazanları, kazanın altındaki dev kömür ocağındaki dört fırın kapağından tutuşturulan kömürle ısıtılıyordu. 19. yüzyıla gelindiğinde tuzlu su boruları bile hâlâ oyuk ağaç gövdelerinden yapılıyordu. Kazanların daha büyük olması ve odun yerine kömür yakılması hariç, sürecin çoğu Georgius Agricola'nın 1556 yılında yayınladığı ve Avrupa'nın tuz yapımına ilişkin standart metni olarak kalan *De re metallica* isimli çalışmada betimlenen şekildeydi. Çalışma ilk kez 1912 yılında o dönemin maden mühendisi, geleceğin ABD Başkanı Herbert Hoover ve eşi Lou Henry Hoover tarafından İngilizceye çevrildi.

Cheshire tuz üreticileri, büyüyen ve çeşitlenen bir müşteriler listesi için farklı ürünler yapma konusunda becerikli hâle gelmişti. Bu işin çoğu, pişirme zamanını ayarlamaktan ibaretti. Mandıra

tuzu, hızlı hareket eden suyun tereyağı ve peynirde kullanılacak ince kristaller meydana getireceği şekilde çabuk pişiyordu. Güneşle ısınan deniz tuzunun büyük taneleri, on dört gün tuzu denilen ve morina tuzlamak için Grimsby'a sevk edilen tuzun yavaş bir şekilde ısıtılmasıyla çoğaltılıyordu. Katılaşıp kalıp hâline getirilen ve arkasından ezilen tuza, Batı Afrika'ya gönderilmesi sebebiyle "Lagos tuzu" deniliyordu. Batı Afrika piyasası tuzu ağırlığına göre değil hacmine göre aldığından, bütün Cheshire şirketleri bu piyasa için büyük, hafif kristaller üretiyordu.

Ancak 1905 yılında James Stubbs, yeni bir "evaporatör" hakkında bir şeyler öğrenmek için Michigan'a gitti. Bir vakumlu evaporatörün temel konsepti, düşük basıncın bir sıvının kaynama noktasını aşağı indirmesidir. Bir kaynatıcı buhar üretir, bu buhar ise bir hazneyi, evaporatörü ısıtır. Buhar daha sonra boru yoluyla ikinci bir evaporatöre aktarılır. İkinci evaporatör o kadar yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtamaz çünkü bir vakum içindedir, basınç daha düşüktür ve buhar için daha az ısı gereklidir. Bu buhar daha sonra üçüncü bir evaporatöre aktarılabilir. Bu yüzden de bütün bir evaporatörler dizisi, ilkini ısıtmak için harcanan yakıtla çalıştırılabilir. Bu, tuzlu su üretimindeki en eski sorunlardan birini, kadim Çinlilerin gazla çözdüğü sorunu –yakıt maliyeti sorununu– çözmektedir.

Liverpool şeker rafinerileri, William Furnical'ın şeker arıtmada buhar ısısı kullanımını getirdiği 1823 yılından beri buharlı evaporatörler kullanıyordu. 1887 yılında Silver Springs, New York'ta Joseph Duncan, ilk vakumlu kazanda tuz üretme işlemini devreye soktu. Evaporatör tuzlu suyu buharlaşacak kadar ısıtıyor ve tuz kristallerinin oluştuğu bir hazneye sokuyordu; kristaller belli bir büyüklük ve ağırlığa ulaştıkları zaman dip üzerinden damlıyorlardı. Eğer fazla büyüklerse ıslatılıp yeniden gelen tuzlu suya katılıyorlardı; eğer fazla küçüklerse damlamıyorlardı. Tuzun uzun tarihinde ilk defa bütün kristallerin aynı büyüklükte olduğu bir tuz üretiliyordu.



Stubbsların ilk vakumlu evaporatörü.
New Cheshire Salt Works, Ltd., Northwich

İlk hazneden gelen buhar ikinci bir hazneyi ve üçüncü bir hazneyi ısıtmak için kullanılıyordu. Bugün ilk buharlaştırmaya haznesi, her biri tuzlu suyu buharlaştıran ve sayıları altı hatta sekize kadar varan hazneler için yakıt olarak kullanılabilmektedir. 1930'larda Stubbslar en sonunda ilk tuz evaporatörlerini New Cheshire Salt Works'e ithal etti. Üç sütunlu bu muhteşem makine, koyu renkli ve sarı dikey ahşap şeritleri ve cilalı pirinç bağlantı parçaları ve göstergeleriyle bir *art deco* tasarımıydı. Bir dönem boyunca Stubbsların elinde daha büyük kristalli tuz için bazı açık

kazanlar bulunmaya devam etti, ancak zaman içinde eski kazanlar ekonomik açıdan modern evaporatörlerle rekabet edemez hâle geldi. Önce 1950'lerde, sonra 1990'larda, yeni ve daha etkili evaporatörler getirildi. Stubbslar, Salt Union'la birlikte, varlığını sürdürebilmiş üç İngiliz ticari tuz üreticisi arasındadır.

Hangi miktarda olursa olsun ekmek yapan herkes, kendini bir tuz pazarlığının içinde bulur. O hâlde hangi tuz kullanılacaktır? Doğu kıyısında Essex'ten gelen ünlü Maldon tuzu –yine lüks bir ürün– hariç olmak üzere artık İngiliz veya İskoç denizlerinden hiç deniz tuzu gelmediği için ben 1 buçuk librelik kalıplar veya 2 librelik kutular ya da 6 librelik şeffaf plastik kavanozlar hâlinde satılan Cheshire kaya tuzunu kullanıyorum. Bunlardan sonuncusu en değerli ve en uygun olanıdır. Bu tuz, tuzlaları Northwich'te bulunan eski Liverpool firması Ingram Thompson tarafından üretilmektedir ("Liverpool tuzu" bahsi 18. ve 19. yüzyıl aşçılık kitaplarında epey sık geçmektedir). Bu firmanın paketleri minimal, toptan fiyatları da uygundur, bu sebeple eğer kaya tuzuna veya "kristal" tuzuna çok fazla para ödediğinizi görüyorsanız muhtemelen aracılar bunu yığın hâlinde aldığı ve perakendecilere olması gerekenden fazla fiyat çıkardığı içindir.
—Elizabeth David, *English Bread and Yeast Cookery*, 1977

Etraflarındaki tuzlu su atölyeleri kapanır veya batarken Thompsonlar eski usullerle devam etti. Çocukların tuz oymaları yapması için Cheshire okullarına tuz blokları gönderiyordu. Noel zamanında işçiler hâlâ kristal çıkarmak için tuzlu su kazanlarına dallar batırıyordu. 1960'lı yıllarda Thompson'lar hâlâ kurşun kazanlarını tamir etmeleri için perçin ustaları istihdam ediyor, tuzlu su meydana getirmesi için de buhar makinesi kullanıyordu. Ardından, 1960'ların sonlarında, Thompsonların elde kalan başlıca piyasası olan Nijerya, Biafra savaşıyla yıkıma uğradı.

Pek çok zanaatkâr, sanayileşme ya da küçük bir dükkân olarak kalma arasında bir seçim yapmak zorunda kalmıştı. Ancak bir noktada bu seçim imkânı kaybedilebilir. Eğer işletme fazla kârsız hâle gelirse modernleşmek için gerekli yatırımı artık çekemeyecektir. Thompsonların kaderi de bu oldu. Bir on yıl kadar daha, para kazanmadan işlerine tutunmaya devam ettiler; en sonunda 1986 yılında pes ettiler.

Cheshire bugün yeşil bir İngiliz kırsal bölgesidir. Meralar, sarı ve mor noktalarla bezelidir ve kır çiçekleri ile üzerinde böğürtlen sarmaşıklarının kıvrıldığı çitler görülür. Kullanılmayan kanallarda sazlık kuşları kanat çırpar. 100 yıl önce burada gökyüzünün kömür dumanıyla karardığına, ufuk çizgisinin yüz bacayla dolu olduğuna, toprağın kontamine, kurak ve çorak olduğuna kazan taşlarının döküldüğü yerlerde beyaz lekeler kaldığına inanması güçtür.

Yerel halktan insanlar Thompson atölyelerine yazıp, ahşap fıçılarda saklanan ve kurutulup tuz bloklarına dönüştürülen eski tuzdan istemektedir. Buna yumru tuz deyip fasulye pişirme ve et kürleme için bu tuzun daha iyi olduğunu söylemişlerdir. Fakat artık Thompson tuzu yoktur.

Vale, Royal Belediye Meclisi bu alanı satın almış ve bu son Northwich tuzlu su atölyesini restore edilmiş bir müzeye dönüştürmeye çalışan bir vakıf kurmuştur. Vakıf, etrafındaki obruklar sebebiyle finansman bulmakta zorlanmaktadır. Siyah-beyaz inekler, çimen ve çalılara ve ince beyaz yabani havuçlarla örtülü obruklara miskince sokulmaktadır. Fakat ara ara biraz daha yatışma yaşanmakta, bir şeyler daha batmaktadır. Pek çok kişi eski Thompson tuzlu su atölyelerinin de bir gün batacağına inanmaktadır.

21

Tuz ve Yüce Ruh

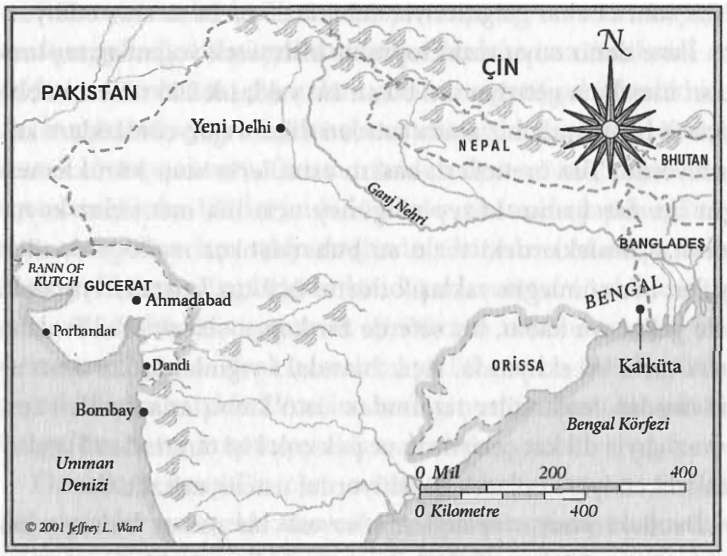
20. yüzyıl Hindistan'ı Madison ve Jefferson'ın reddettiği türden –Adams'ı öfkelendirecek türden– sömürge yönetimi altında yaşıyordu. Ve bu pek çok Hindistanlıyı da öfkelendiriyordu. Britanyalıların gözünde Hint ekonomisi Büyük Britanya'yı zenginleştirmek için vardı. Sanayi, İngiliz Midlands bölgesinin kârı içindi. Hint tuzu Cheshire'a fayda sağlayacak şekilde yönetilmeliydi.

Britanyalıların Hindistan'ı her zaman ticari bir girişim olarak gördüğünün göstergesi, Asya alt kıtasında ilk kez bir tutunma noktası elde ettikleri zaman, bunu özel bir ticaret şirketi olan Onurlu Doğu Hindistan Şirketi'nin ellerine vermesiydi. 1600 yılında Kraliçe I. Elizabeth'in verdiği imtiyazla kurulan Doğu Hindistan Şirketi, ticari bir girişim olmasına rağmen bir ülke gibi işlev görebilecek, kendi parasını basacak, çalışanlarını uygun gördüğü şekilde yönetecek, hatta kendi kara ve deniz kuvvetlerini kuracak ve Hıristiyan olmamaları kaydıyla başka uluslara savaş ilan edebilecek veya onlarla barış müzakeresi yürütebilecekti. Şirket ilk Hindistan mülkü olan bir sahil şeridini 1639 yılında satın aldı ve yüzyıl sonu itibariyle Kalküta şehrini inşa eder hâle geldi. 18. yüzyılda İngilizler ve Fransızlar arasında yürütülen bir dizi muharebe son kertede Hindistan'ı İngilizler için emniyet altına aldı ve İngilizler ülkenin yönetiminin çoğunu İngiliz Doğu Hindistan Şirketi'ne devretti.

Şirket, büyük, iyi ödemeler alan sivil memurların bulunduğu sofistike bir bürokrasi meydana getirdi. Üst düzey görevlerin hiçbiri hiçbir zaman bir Hindistanlıya verilmedi. 19. yüzyıl itibariyle Hindistan'ın yarıdan fazlası Doğu Hindistan Şirketi tarafından, geri kalanı ise İngilizlerin kukla yöneticileri işlevi gören yerel prensler tarafından yönetiliyordu. 1857 yılında Hindistanlılar açık isyana yöneldi ve ertesi yıl İngiliz ordusu isyanı bastırdıktan sonra Britanya Krallığı yerel hükümetin çoğunu Doğu Hindistan Şirketi'nden devraldı.

İngilizler yapay ticaret bariyerleri oluşturmadan önce Hindistan, makul fiyatlı ve el altında hazır bulunan tuza sahipti. Ülkenin devasa tuzsuz bölgeleri de olsa da hem sahillerdeki doğal tuz sahaları hem de dev kaya tuzu yatakları ve aralarındaki tuz gölleriyle Hindistan'ın kadim zamanlardan beri tuz üretimi ve ticareti geleneği vardı. Her ne kadar Pencap'taki geniş kaya tuzu yatakları alışılmamış derecede saf olsa da katı dindar Hindular her zaman kaya tuzuna karşı güvensiz olmuş ve hatta kaynatma yoluyla tuz yapmıştı. Hindistanlılar, yalnızca dini sebeplerle değil aynı zamanda daha erişilebilir olmasıyla her zaman güneş yoluyla buharlaştırılan deniz tuzunu tercih etmişti. Batı kıyısında, bugün Pakistan sınırı olan yerde ve doğu kıyısında Kalküta yakınlarında nehir ağızları sulak arazilere ve bataklıklara açılıyor, burada güneş deniz suyunu buharlaştırarak geride tuz tortuları bırakıyordu.

Batı kıyısında, Gucerat'ta, Rann of Kutch diye bilinen 9 bin mil karelik bir bataklık arazide en az beş bin yıldır tuz üretiliyordu. Bu bataklık arazi, ağustos-eylül yağmur mevsiminde denizin ve taşan nehirlerin altında kalır; aralık ayında tuzlu su, kuzeyden gelen kuru kış rüzgârlarının yardımıyla buharlaşmaya başlar.



Doğu kıyısında, 320 mil uzunluğunda ve on ila altmış mil derinliğinde bir arazi boyunca uzanan mükemmel bir doğal deniz suyu alanına sahip, Orissa olarak bilinen bir tuz üretimi bölgesi vardır. *Khalari*'ler denilen tuz yatakları iki bahar gelgitiyle sular altında kalır, bu ise su buharlaştıkça toprağı tuza doyurur. Bu doğal güneş yoluyla buharlaşmadan elde edilen tuza *kartach* denilirdi. İkinci bir tuz olan *panga*, tuzlu toprağı deniz suyuna karıştırmak ve buharlaştırmak yoluyla üretilirdi. Tuz devamlı olarak yenilenen bir kaynaktı ve bu durum bu toprak parçasını yalnızca tuz üretimi için ideal değil aynı zamanda geri kalan her şey için faydasız hâle getiriyordu. Orissa'da en yoksul köylüler, kullanmak veya satmak üzere khalari'lerde tuz üretebiliyordu.

Tuz üreticileri, tarlayı, yani khalari'yi bütün sebzelerden, çimlerden ve birkaç ince kadar derinlikteki köklerden temizler, ardından atıkları kenarlardaki bentlere yığardı.

Gelgitin fazla olduğu zamanlarda tuzlu suyun geçebilmesi için su kanalları inşa ediyorlardı. Tuz toprak tarafından emiliyor,

daha sonra bahar gelgitleriyle daha fazla tuzlu su elde ediliyordu. İlave deniz suyu tuzlu toprakla birleşerek yoğunlaşmış tuzlu su meydana getiriyordu; bu su ise yaklaşık 200 tanesi kubbe biçimli bir fırında bir arada tutulan dikdörtgen çömleklere konuluyordu. Tuz üreticileri, baskın esintilerin ateşi körüklemesi için her bir fırının kuzey ve güney uçlarına menfezler koyuyordu. Çömleklerdeki tuzlu su buharlaştıkça *malangi* denilen işçiler, her çömleğin yaklaşık dörtte üçü tuz kristalleriyle dolu hâle gelinceye kadar, bir seferde bir kepçe olacak şekilde daha fazla tuzlu su ekliyordu. Açık havadaki yığınlarda kuruyan ve arkasından malangiler tarafından üstü kamışlarla örtülen tuz, beyazlığıyla dikkat çekiyordu ve pek çok kişi tarafından Hindistan'daki en iyi tuz olarak görülüyordu; üstelik ucuzdu da.

Batıdaki komşu eyaletlerde hevesli bir pazarı bulunan bu panga tuzu, Mahanadi Nehri ve yan kolları üzerinden taşınıyordu. Tüccarlar Orissa'ya gelip tuz satın alıyor ve Orta Hindistan'dan öküz arabalarıyla taşınan pamuk, afyon, kenevir ve tahıl gibi ürünler karşılığında takas yapıyordu.

Bengal'deki İngilizler bile Orissa tuzunun ticaretini yapıyordu. Fransızlarla girdikleri 18. yüzyıl savaşları için cephanelik üretmek üzere çok miktarda tuza ihtiyaçları vardı ve barutta kullanılan tuzun önemli bir kısmı Orissa'dan geliyordu.

Kadim zamanlardan beri Hindistan'ın mütevazı tuz vergileri tarihi vardı. Orissa'da, Britanya yönetimi öncesi Hindistan'ın çoğunun yönetici kastı olan Marathalar, eyalette ticari amaçlı taşınan tuzdan küçük bir vergi alırdı. Ticaret o kadar pahalıydı ki bu mütevazı vergiden kayda değer bir kâr elde edebiliyor ve Orissa tuzunun rekabetçi fiyatına zarar verecek daha yüksek bir vergiden uzak durabiliyorlardı. Bu gelir kaynağı karşılığında, tuz ticaretinin geliştirilmesi ve müreffehleşmesi arayışındaydılar. Maratha yöneticilerinin Orissa'ya yönelik tutumu, bir Çin atasözünü akla getiren türdendi: "Bir devleti yönetmek, küçük balık pişirmek gibidir. Çok hafif dokunarak yapılmalıdır."

Britanyalılar bu hafif dokunuşu ne yönetimde ne de pişirmede uyguladı. 18. yüzyıl sonunda Cheshire, tuz üretimini artırıyor ve deniz aşırı piyasalara gözünü agresif şekilde dikiyordu. İmparatorluğun bu piyasalara ürün sunması bekleniyordu. Ancak Liverpool tuzu, Orissa tuzunun fiyat ve kalitesiyle rekabet edemiyordu. 1790 yılında İngilizler, Orissa'da yapılan bütün tuzu satın alma izni talep ettiğinde, Orissa'nın Maratha valisi Raghuji Bhonsla, İngilizlerin kendi tuzlarını suni şekilde oluşmuş yüksek bir fiyatta tutmak için Orissa tuzunu ortadan kaldırmaya çalıştığını idrak ederek bu teklifi geri çevirdi. İngilizlerin tekliflerinin reddedilmesine verdiği yanıtsa basit bir şekilde Bengal'de Orissa tuzunu yasaklamak oldu.

Orissa'nın Bengal'le olan sınırı, devriye gezmenin zor olduğu gür bir ormanlık alan olduğu için yeni yasağın ilk etkisi iyi organize olmuş tuz kaçakçısı topluluklarını yaratmak oldu. Orissa'dan gelen ucuz kaçak tuz Bengal'e öyle bir akıyordu ki İngiliz tuzu halen burada rekabet yürütemiyordu. Britanya ordusu 1803 yılında kaçakçılıkla mücadele adına Orissa'yı işgal etti ve Bengal'e ilhak etti.

1 Kasım 1804 tarihinde Orissa tuzunun Britanya tekeli olduğu ilan edildi. Tuzun özel olarak satılması tamamen yasaklandı. Elinde tuz bulunanlar bu tuzu sabit fiyatla derhal hükümete satmak zorundaydı. Tuz taşımacılığı yasaklandı. Bir gemiye yolculuk esnasında mürettebata yetecek kadar tuz tedarik etme işinin bile Britanya'nın katı denetimi altında yapılması gerekiyordu. On yıl içerisinde tuzun Britanya hükümetinden başkası tarafından imal edilmesi yasadışı hâle geldi. Yasadışı tuz ticaretini engellemek için bir ücretli muhbirler sistemi kuruldu.

Orissa'daki en erken direniş, tuz endüstrisinin yıkılmasıyla ayrıcalıkları ve otoriteleri zarar gören sahil şefleri olan Zemindarlardan geldi. İngilizlerden önce Kuzey Orissa'daki malangiler, kendilerinin epey düşük ücretler karşılığında ürettiği tuzu satarak iyi kârlar elde eden Zemindarların kontrolü altındaydı.

İşçiler, sahildeki tuzlu göllerin buharlaşmasıyla oluşan arazileri kullanmak için Zemindarlara yüksek bir kira ödüyor ve kendi başlarına tuz imal ediyordu. Bu kiraların bir kısmı, Zemindarların hanelerinin bütün tuz ihtiyacını bedelsiz olarak tedarik etme şeklinde ödeniyordu.

Yine de tuz işçileri, tuzun 1804'te Britanya tekeli hâline gelmesinden sonraki koşullara kıyasla belirgin şekilde daha iyi koşullarda yaşıyordu. İngilizler ise malangilere gelecekteki tuz üretimi için avans ödemesi yapıyor, malangiler ise gitgide daha fazla borçlanıyor ve borçlarını ödeyebilmek için tuz üretmek yoluyla İngilizler için çalışmak zorunda kalıyordu; Britanya tuz departmanının gerçek anlamda kölesi hâline geliyorlardı. Her yıl salgınlardan, özellikle koleradan binlerce kişi hayatını kaybetti.

En başından beri Zemindarlar, Britanya tuz politikasına engeller çıkardı ve kontrolleri altındaki malangilere onlarla işbirliği yapmama çağrısı yaptı. Malangiler yasadışı yoldan kendi tuzlarını yapmaya başladı ve yüzlerce kişi tutuklandı. 1817 yılında patlak veren isyanda malangiler tuzlalara ve tuz ofislerine saldırıp memurları defetti.

Bu isyan başarısız olduktan sonra yerel sakinler açık direnişi bıraktı, ancak yeraltı tuz üretimi ve ticaretine girişti. Bazı aileler yasadışı tuz üretimiyle geçinir hâle geldi.

İngiltere'de, Hindistanlıların Britanya tuz politikasına çok öfkeli oldukları gayet iyi biliniyordu. Bir yemek kitabında bile bunun bahsi geçmişti:

> Yoksul adamın dillendirebileceği en büyük şikâyetlerden biri tuz isteğidir. Hindular arasındaki pek çok isyan ve kargaşaya, Doğu Hindistan Şirketi'nin, kendi servetlerini büyütmek için

> pek çok zaman farklı liman ve pazarlardaki bütün tuzu spekülasyon yoluyla satın alan bazı değersiz görevlilerinin zalim ve adaletsiz tekelleri yol açmıştır. —Mary Eaton, *The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary*, 1822

Doğu Hindistan Şirketi 19. yüzyıl başında tuz vergisini kârlı hâle getirmek ve kaçakçılığı durdurmak için Bengal'in pek çok yerinde gümrük kontrol noktaları kurdu. 1834 yılında ateşli bir gümrük müdürü olan G. H. Smith tayin edildi ve Smith, ofisteki yirmi yılı boyunca sistemi Bengal'in çevresinde bir "Gümrük Hattı"na doğu genişletti. Tuzun bu hattan geçmesi için bir vergi ödenmesi gerekiyordu. Smith tütün de dahil olmak üzere bir dizi daha küçük kalemde vergileri kaldırmayı başardı ve böylelikle gümrük memurlarının tuz kaçakçılığına odaklanabilmesini sağladı. Gümrük memurları her zaman geniş yetkiler ve düşük ücretin oluşturduğu felaket üretici karmaya sahip oluyordu. El konulan tuz için kendilerine prim ödeniyordu ve arama, el koyma ve tutuklama yetkileri sınırsızdı. Şaşırtıcı olmayan bir şekilde rüşvet ve diğer yolsuzluk biçimleri oldukça yaygındı. 1840'lı yıllarda Doğu Hindistan Şirketi bu hattı uygulama şevkinin parçası olarak, kaçak tuzun girmesini engellemek üzere Bengal'in batı tarafında, yaklaşık dört metre yüksekliğinde, üç buçuk metre kalınlığında bir dikenli çalılık inşa etti. Britanya hükümeti, ayaklanmaya verilen isimle 1857 "başkaldırısının" ardından yönetimi devraldıktan sonra Gümrük Hattı genişlemeye devam ederek, keyfi bir şekilde Himalayalardan Orissa'ya kadar Hindistan'ın her yerine yayılmış 2500 millik bir hat hâlini aldı. Dikenli çalılık da genişleyerek firavuniniciri, akasya gibi bitkiler ve bambu gibi daha zararlı bitkileri içine alan, uçları dikenli bir boğum hâline geldi. Gümrük memurlarının koruması altındaki periyodik geçişler dışında buradan geçmek mümkün değildi. 1870 yılı itibariyle, büyük ölçüde tuz vergisinin uygulanmasına adanmış olan Gümrük Hattı 12 bin kişiyi istihdam ediyordu.

İngilizler başlangıçta, tam kontrolü ele geçirdikten sonra Orissa tuzunu üretmek ve kendi fiyatıyla Bengal'de satmak istiyordu. Tuz üretim alanlarını genişletmek için sahil bölgesindeki ormanlık arazileri açtılar. Ancak İngiliz tuz tüccarları Bengal pazarındaki satışlar için rekabetten kaygı duymaya başladı ve Orissa'daki tuz üretimini menetmesi için Parlamento üzerinde lobi faaliyetlerine başladı. 1836 yılında yurtiçi üretim vergileri ithal tuz vergileriyle eşitlendi ve bundan sonra hükümet, her ikisinden de aynı geliri elde ettiği için tuzun yerel mi yoksa ithal mi olduğuyla ilgilenmedi.

Hantal ve karmaşık bir bürokrasi üzerinden kendine bir yol açmaya çalışan yerel tuz, rekabet edemezdi. Aynı hızla satılmıyordu ve Kalküta yakınındaki depolarda saklanması gerekiyordu, bu sebeple de birilerinin tuzu zimmetine geçirmesi riski vardı. Britanya sömürge yönetimi buna Orissa'daki üretimi sınırlayarak, hatta bazı merkezleri kapatarak yanıt verdi ve Orissa tuzunun kalitesinin düşük, üretim maliyetlerinin de daha yüksek olduğunu söyledi. 1845 yılında sömürge hükümeti yıllık tuz üretiminin önceki yılın toplam üretiminin yarısına indirilmesini emretti.

Orissa müdürü A. J. M. Mills, sömürge yönetimine yazarak, tuz bölgelerinde halkın başka bir iktisadi faaliyet bilmemesi sebebiyle, tuz üretiminin azaltılmasının Orissa köylülerini İngilizlere karşı yönelmesine yol açacağı ikazında bulundu.

Malangiler en iyi zamanlarında bile tuz sahalarına bitişik köylerde, zor hayatlar yaşıyordu. Erkekler, kadınlar ve çocuklar, yani bütün aile, tuz sahalarında birlikte çalışıyordu. Bazı erkekler uzak köylerden yolculuk ediyor, ailelerini arkalarında bırakıyor ve yılın beş ayını tuzlaların yakınındaki geçici kulübelerde geçiriyordu.

İngilizler, taşıma ve saklamanın tuz işçileriyle hiçbir alakasının olmamasına rağmen taşıma esnasında veya uygunsuz saklamadan kaynaklı her tür tuz kaybından malangileri sorumlu tutuyordu. Tuz memurları tuz üreticilerine yapılan ödemeleri artırma ihtiyacı sebebiyle hükümete baskı yapıyordu ancak üretimden caydırmak isteyen hükümet tam tersine ücretleri periyodik olarak düşürüyordu.

İngiliz politikası tuz arazilerinin yakınlarındaki ormanları yakıt amaçlı odun kaynağı olarak tutma üzerine kuruluydu. Bu ormanlar tuz üretimi için açılmış arazilere indirgendiğinden, alışılmamış derecede kaplan, ayı ve leopar yoğunluğu vardı en sonunda malangiler ormandan o kadar çok korkar hâle geldi ki içlerinden pek çoğu ağaç kesmek için ormana girmeyi reddetti. Yalnızca 1846 sezonunda yirmi iki malangi kaplanlar tarafından öldürüldü. Tuz ve vergi departmanlarının her ikisi de vahşi hayvanların kellelerini getirenlere ödül teklif etti. Bu ödül önemli görülse de vahşi hayatı belirgin şekilde azaltmaya yetecek kadar hayvanın öldürülmesiyle sonuçlanmadı.

1863 yılında Britanya hükümeti yerel tuz üretimini durdurma niyetini ilan etti ve tuz memurlarına tuz imalatını mümkün olduğunca erken bir zamanda sonlandırma talimatı verdi. Tuz imalatının terk edilmesi 1866 yılında Orissa'da kıtlığa yol açtı. Kıtlıkta en fazla can kaybı malangiler arasında görüldü zira yiyecek için başvurabilecekleri, tuz dışında kendilerine ait herhangi bir mahsulleri yoktu. Hükümet politikası Bengal'de de tuz eksikliğine yol açtı.

İngilizlerin krize yanıtı kartach tuzu üretmek için kendi tesislerini kurmak oldu. Amaç, bir yandan yerel sakinlere ucuz tuz sunmak, diğer yandan da onlara iş sağlamaktı. Bu uygulama o kadar başarılı oldu ki Liverpool tuzu rekabet edemez hâle geldi. Bunun üzerine de hükümet 1893 yılında tesisi kapattı. Britanya tuzundan daha iyisini yapmak kurallara aykırıydı.

Tesis kapandıktan sonra malangiler, geleneksel ihracat ürünleri olan tuz ayaklarının altında parlayan tabakalarda çıkarılıp

satılmayı beklerken açlık çeker hâle geldi. Ancak tuzu yüzeyden kazıyıp çıkarmak bile ağır şekilde cezalandırılacak bir suçtu. Orissa halkının tuz üretimiyle bağlantılı herhangi bir faaliyete girmesi yasaktı. Malangiler aç eşlerini ve çocuklarını geride bırakıp iş aramak üzere Hindistan'ın başka yerlerine gitti. Kalabalık, sağlıksız koşullarda yaşayıp, vasıfsız işlerde çalışıp, ailelerine biraz para gönderecek kadar kazanç elde etmeye çabalıyorlardı. Zaman içinde Orissa'daki malangiler ortadan kalktı, artık burada yaşayan ve yoksul olan herkes tuzdan yoksundu.

Hindistan'da tuz politikasını protesto etme amaçlı ilk miting Şubat 1888'de Orissa'da, Mahanadi Nehri üzerindeki bir liman olan Cuttack'taki bir siyasi parti olan Utkal Sabha'nın organizasyonuyla gerçekleşti. Mitingde, yoksullaşan Hindistanlıların üzerlerindeki vergi yükününün İngiltere'deki insanların üzerindeki yükten otuz kat daha ağır olduğuna işaret edildi. Tuz vergisi "emperyal karakterli adaletsiz bir dayatma" olarak tanımlandı zira vergilendirilen tuzun tamamı yurtdışından ithal ediliyordu. Hükümete gelir vergisini artırma ve ülke dışından insanların Hindistan'daki memurluk görevlerinde istihdam edilmesi uygulamasına son vererek para tasarruf etme çağrısı yapıldı. Orissa mitingindeki protestoculara göre bu tasarruflar hükümetin tuz vergisi geliri kaybını tazmin edecekti.

20. yüzyıl başında Hindistan çapındaki eyalet meclisleri Britanya tuz politikasına saldırdı. 1923 yılında hükümet, bütçe dengesini sağlamak için tuz vergisinin iki katına çıkarılmasını önerdi. Hindistan Yasama Meclisi bu öneriyi desteklemeyi reddetti. Ancak İngilizler yine de Genel Vali ve Kral Naibi Lord Reading'in kararnamesiyle bu artışı onayladı. 1927 yılında Yasama Meclisi tuz vergisinin yarıya indirilmesini oy çokluğuyla kabul etti –ki aslında pek çok kişi bu verginin tamamen kaldırılmasını istemişti. İngilizler buna rıza göstermedi.

1929 tarihli Hindistan Yasama Meclisi'nde, Orissa vekili Pandit Nilakantha Das, Orissa'da tuz üretiminin yeniden canlandırılmasını ve tuz vergisinin kaldırılmasını istedi. Hükümet, tuz vergisinin yoksul insanların devlete yaptığı yegâne katkı olduğunu savundu.

Britanya hükümeti meseleyi ciddiye almıyordu. Hindistan'dan sorumlu Dışişleri Bakanı Yardımcısı Lord Winterlon, tuz meselesi hakkında endişelenmek için bir sebep olmadığı yönünde Britanya hükümetine teminat verdi. Ancak İngiltere'de herkes aynı fikirde değildi. Britanya Parlamentosu'nda Sör Henry Craik, tuz vergisinin Hindistan'da ciddi zorluklara sebep olduğunu ve bu zorlukların ülkeyi sivil kargaşaya doğru götürdüğünü savundu. Bazıları, tuz vergisinden elde edilen gelirin bu kargaşanın Britanya İmparatorluğu'na getirdiği tehdide değmeyecek düzeyde olduğunu ileri sürdü. İşçi Partisi üyesi milletvekilleri tuz vergisinin İrlanda'daki durumun bir benzerinin Hindistan'da ortaya çıkmasına yol açabileceği ikazında bulundu.

1930 yılında Orissa açık isyana yakın görünüyordu.

Bu yüzden de Mohandas Karamchand Gandhi isimli tamamen orijinal bir adam, isyanı tuza odaklandırma fikrine sahip çıktığı zaman, bugün yaygın şekilde inanılanın aksine bu tamamen orijinal bir fikir değildi.

Gandhi; 2 Ekim 1869 tarihinde, Gucerat yarımadasında, Rann of Kutch'tan fazla uzak olmayan, aynı adı taşıyan bir prens devletinin başkenti olan küçük Batı sahili kasabası Porbandar'da dünyaya geldi. Bir tuz isyanı başlatmak istediği zaman karşı kıyıdaki Orissa yerine bu bölgeyi seçmesinin sebeplerinden biri buydu. Gandhi kendini en çok Gucerat'ın tuz üreticilerine yakın hissettiğini söylüyordu.

Gandhi, Porbandar'da büyürken malangiler onun yakın dünyasının parçası değildi. O, yönetici sınıfların altında fakat

işçilerin üstünde bulunan üç numaralı kast olan Vaisya kastındandı. *Gandhi* "bakkal" anlamına gelir fakat Mohandas'ın büyükbabası, babası ve amcasının hepsi de Porbandar Prensi'nin başbakanı olarak görev yapmıştı. Burası küçük bir devletti ve yöneticileri bir yandan Britanyalı yöneticilere dalkavukça hizmet ederken, diğer yandan halkın üzerinde önemsiz ve keyfi bir otoriteye sahipti. Mohandas'ın doğduğu ve kasabanın ucunda halen ayakta olan mütevazı ev, bir Porbandar başbakanının servetten yoksunluğuna ve konumuna tanıklık etmektedir. Mohandas'ın kendisi on üç yaşındayken düzenlenen evliliği altmış iki yıl devam etti. Yalın ve nefsine hâkim olan bir hayata sahip olmakla kalıcı bir ün kazanmış olsa da bu noktaya kolay gelmemişti ve gençliğinde hem cinsel hem de gastronomik yönlerden kontrolsüz iştahlarıyla mücadele etmişti. Ailesinin dini kurallarını ihlal ederek, kendisini etobur İngilizler gibi büyük ve güçlü yapacağı umuduyla et yemeyi deneyimlemişti.

Gandhi, cinsel arzu, yiyecek rejimi ve vücut fonksiyonları konusunda tuhaf tutkuları ve eksantrik teorileri olan ufak tefek bir adamdı. İlerleyen yaşlarına gelinceye kadar, cinsel ilişkiden uzak durma kararlılığını test etmek amacıyla, sabaha kadar yanında çıplak yatmasını istediği genç kadınlarla "deneyler" yaptı. Muzip bir mizah anlayışına sahipti. Kendisine Batı medeniyeti hakkında ne düşündüğü sorulduğunda, "Bence bu harika bir fikir olurdu," diye yanıt verdiği söylenir.

Fakat Gandhi Doğu kültürünün üstünlüğünü vaaz etmiyordu. "Hindistanlı bir Rockefeller'ın Amerikalı bir Rockefeller'dan daha iyi olacağını varsaymak çılgınlık olacaktır," diyordu.

Gandhi yalnızca çocukken aldığı Hindu terbiyesinden değil aynı zamanda her türlü canlının öldürülmesini yasaklayan, rahiplerinin yanlışlıkla bir haşere yutup öldürmemek için maske taktığı Caynizm'den de etkilenmişti.

Yurtdışına giden Gandhi, Londra'da hukuk eğitimi aldı. Paris'i ziyaret ettiği zaman yeni Eyfel Kulesi'nin kendinde bıraktığı

izlenimi "Kule, hepimizin oyuncakların cezbettiği çocuklar olduğumuzun iyi bir göstergesiydi," sözleriyle ifade etmişti.

Gandhi Güney Afrika'da, Hindistanlılar için sivil haklar temin etmeye çalışan bir hareketin lideri oldu. Çabaları sebebiyle hapse girdiğinde Henry David Thoreau'nun *Sivil İtaatsizlik* kitabını uygun bir ortamda –hücrede– okudu. Budist ve Caynist yazıların yanında, Thoreau'nun onun üzerinde muazzam bir etkisi olacaktı. Thoreau'nun önermesi ona çok çarpıcı gelmişti: "Üstlenme hakkımın olduğu tek yükümlülük, herhangi bir zamanda, doğru olduğunu düşündüğüm şeyi yapmaktır."

Hasımları, milyonlarca kişinin böyle tuhaf bir adamı takip etmesini olasılık dışı gördüğü için onu devamlı olarak hafife aldı. Gandhi'nin sivil itaatsizlik yaklaşımı her zaman şiddet dışıydı ancak "pasif direniş" sözüne de itiraz ediyordu. Şiddet dışı olmak yeterli değildi. Düşmanın karşısına, kendisini aşağılanmış ya da yenilmiş hissedeceği şekilde çıkılmamalıydı. Ona göre düşman "hatadan kesilmeliydi". Kendi direniş türü için bir isim arayan Gandhi, kuzeni Maganlal Gandhi'nin önerisine kulak verdi: *sadagraha*, yani iyi bir davaya sıkıca tutunma. Mohandas, *sada* kelimesini "gerçek" anlamına gelen *satya* ile değiştirdi. Gandhi, *satyagraha* ile, gerçeğin gücüyle direnecekti; ona göre bu güç, iki tarafı da kaldıracaktı.

Gandhi yaptığı her şeyde içsel bir güven sergiledi. Davasında haklı olduğundan emindi ve davası haklı olduğu için galip gelecekti. Sessiz özgüveni onu devamlı sürprizler yapan bir adam hâline getirdi: Ani kararlar alıyor ve beklenmedik eylem yollarına giriyordu. Birinci Dünya Savaşı patlak verdiği zaman, Britanya sömürgeciliğine karşı mücadele etmiş bu barışçıl lider Britanya'nın savaştaki çabalarına desteğini ilan etti ve bu şekilde takipçilerinin tamamen kafasını karıştırdı. Bir keresinde tam Sanayi Devrimi'ni ve onun makinelerini kınıyor gibi görünüyordu ki birden Singer dikiş makinelerini çok sevdiğini itiraf etti: "Bugüne kadar icat edilmiş az sayıda faydalı şeyden biri bu

ve cihazın kendisinin doğurduğu bir aşk var." Kendisini şahsen tanıyan biyografi yazarı Louis Fischer, "Onunla diyalog kurmak, bir keşif yolculuğuna çıkmak gibiydi: O elinde bir harita olmadan her yere gitmeye cüret ediyordu," diye yazacaktı.

O çağın diğer en ünlü Hindistanlısı, uzun boylu ve zarif aristokrat, Nobel ödüllü roman yazarı Rabindranath Tagore, Gandhi'ye meşhur mahatma, yani yüce ruh yahut kendi kullandığı tabirle "dilenci kıyafetli yüce ruh" sıfatını veren kişi olarak bilinir.

1885 yılında Bombay'de çoğunlukla yüksek kasttan entelektüeller tarafından Hindistan Ulusal Kongresi kuruldu. Kurucular arasında birkaç İngiliz bile vardı. Başlangıçta bazı üyeler Britanya yönetiminin devam etmesinden yanaydı. Ancak giderek bağımsızlık hareketindeki öncü güç hâline geldiler. Hindistan Ulusal Kongresi'ni ve Hint bağımsızlığı davasını bir kitle hareketine dönüştüren kişi Gandhi oldu. Bu başkalaşımı başarmanın temel araçlarından biri *salt satyagraha*, yani tuz kampanyasıydı.

Bir salt satyagraha fikri ilk olarak Lahor'da gerçekleşen 1929 tarihli Hindistan Ulusal Kongresi oturumunda dillendirildi. Tuz her ne kadar az sayıda bölgede yakıcı bir mesele hâline gelmişse de o dönemde ulusal bir mesele değildi ve Orissa'daki ve birkaç başka yerdeki içten içe alevlenen isyana rağmen Gandhi'nin yol arkadaşlarının çoğu bunun pek farkında değildi. Gandhi'nin en yakınındakiler de dahil olmak üzere Kongre'deki pek çok kişi, onun bağımsızlık hareketini tuza odaklandırma fikri karşısında şaşkınlık içindeydi. Fakat Gandhi, bunun bütün kastlardan Hindistanlıların hayatına değen Britanya kötü yönetiminin bir örneği olduğunu savundu. Herkesin tuz tükettiğini söyledi. Gerçekte bu herkese, tuz yemekten feragat etmiş ve altı yıldır elini sürmemiş Gandhi'nin kendisi dahil değildi.

2 Mart 1930 tarihinde Gandhi, Hindistan Genel Valisi Lord Irwin'e şunları yazdı:

> Eğer bu kötülüklerle mücadele etmenin bir çaresini bulamıyorsanız ve eğer mektubum sizin kalbinize tesir etmiyorsa ben de bu ayın on ikinci gününde tuz yasalarının hükümlerini çiğnemek üzere aşramdan yanıma alabildiğim kadar çok yardımcı işçi alarak ilerleyeceğim. Ben bu vergiyi yoksul insanın bakış açısından bütün vergilerin en insafsızı olarak görüyorum. Bağımsızlık hareketi temel olarak ülkedeki en yoksullar için olduğundan, başlangıç noktası bu kötülüğe karşı olacaktır. Hayret verici bir şey varsa o da bu zalim tekele bunca zamandır boyun eğmiş olmamızdır.

Genel Vali, Gandhi'nin kanunu ihlal etme kararına üzüldüğünü ifade etti.

Gandhi'nin bahsettiği aşram Gucerat'ta, Ahmedabad şehrinden çıkan Sabarmati Nehri üzerindeydi. Burası *satyagrahi*'lere –gerçeğin gücüne adanmış insanlara– yönelik bir aşramdı ve Gandhi takipçilerine, oraya yerleştikleri zaman, zamanlarının çoğunu geçirecekleri Ahmedabad hapishanesine epey yakın bir konumda bulunacaklarını işaret etmişti. Öngörüsü isabetliydi.

Caynizm bölgede popülerdi, yani bu bölge başkalarının imha ettiği, Caynistlerin ise zarar vermeyeceği böcekler için bir sığınaktı. Aynı zamanda yılan kaynıyordu. Gandhi aşramda hapishane hücresi ölçüsünde küçük bir odada yaşıyordu. Gerçekte hapishane hücreleri Gandhi'nin yaşam tarzında küçük bir düzenleme demekti. Bir yorumunda hapishanede daha fazla okuma yapabileceğini bile söylemişti.

12 Mart 1930 günü Gandhi ve yetmiş sekiz seçili takipçisi, tuz kazıyarak Britanya kanunlarına meydan okuyacakları Dandi'deki denize kadar 240 mil yürüme niyetiyle aşramdan ayrıldı. Yürüyenlerin az bir kısmı aşramdan değildi; bunlara iki Müslüman ve bir Hıristiyan ile en alttaki, dokunulmaz kasttan iki adam da dahildi. Gandhi, grubun Hindistan'ın tüm kesimlerini temsil etmesi niyetindeydi fakat "hassas incelik hissi" olarak

adlandırdığı şey sebebiyle kadın yürüyüşçülere izin vermeye yanaşmadı. Açıklaması şu şekildeydi: "Biz acıyla sınanmak istiyoruz ve işkence olabilir. Eğer kadınları öne koyarsak, hükümet normalde verebileceği cezayı hepimize vermek konusunda tereddüt edebilir."

Ufuk sıcaklıkla dalgalanırken, tozlu yol boyunca, günde on iki mil yürüdüler. En önde, bambu bastonuyla, kemikleri görünen altmış yaşındaki Gandhi yürüyordu. Yavaş adımları özgüven ve azimle doluydu. Bazı yürüyüşçüler fazla yoruldu veya ayakları fazla yaralandı, bu yüzden yük arabalarına çekildiler. Yakınlarda Gandhi için bir at tutuluyordu ama Gandhi bu atı hiç kullanmadı.

Yürüyüş her gün sabah 6.30'da başlıyordu. O saat itibariyle Gandhi saatlerdir ayakta oluyordu; kıyafet örüyor, makaleler veya konuşma metinleri yazıyordu. Gece yarısı ay ışığında mektup yazdığı görülmüştü. Mahatmayı görme arzusuyla toplanan köylülere konuşma yapmak için duruyor, onları kendisine katılmaya ve Britanya tuz tekelini kırmaya davet ediyordu. Aynı zamanda hijyenlerine daha fazla dikkat etmelerini öğütlüyor ve insanlara uyuşturucu ve alkolden uzak durma, dokunulmazlara kardeşleri gibi muamele etme ve ithal İngiliz tekstil ürünleri yerine Hindistan'ın evlerde dokunan *khaddar* isimli kıyafetini giyme çağrısı yapıyordu. 1760'larda, Amerikan Devrimi'nden önce, John Adams da Amerikalılara İngiliz ithal ürünleri yerine evde dokunmuş kıyafetleri giyme çağrısı yapmıştı.

Gandhi, "Tek başıma da kalsam, binlerce kişi de bana katılsa benim için geri dönüş yoktur," yazmıştı. Fakat yalnız değildi. Yol boyunca yerel memurlar, hükümet görevlerinden istifa ederek desteklerini göstermişti. İngiliz-Hint basını onunla dalga geçiyordu; Kalküta'da yayınlanan *Statesman* gazetesi onun Dominyon statüsü elde edilinceye kadar deniz suyunu sonsuz biçimde kaynatabileceğini yazmıştı. Fakat yabancı haber medyası, koca Britanya İmparatorluğu'na karşı yürüyen bu ufak

adamdan büyülenmişti ve dünyanın her yerinde insanlar onun beklenmedik karşı koyuşunu alkışlıyordu.

Basın, onun ikna gücünü, kararlılığını yazıyordu. Ancak Britanya memurlarından bilgi alan Genel Vali Lord Irwin, Gandhi'nin yakınca çökeceğine kanaat getirmişti. Hatta Hindistan'dan sorumlu dışişleri bakanına Gandhi'nin sağlık durumunun kötü olduğunu, günlük yürüyüşüne devam etmesi hâlinde öleceğini ve "bunun çok mutluluk verici bir sonuç olacağını" yazmıştı.

5 Nisan günü Gandhi, yirmi beş günlük yürüyüşün ardından, arkasında yetmiş sekiz takipçiyle değil binlerce kişiyle Dandi'de denize ulaştı. Bu binlerce destekçi arasında elit aydınlar, çok yoksul insanlar ve şehirlerden varlıklı kadınlar da dahil çok sayıda kadın da bulunuyordu.

Gece boyunca Gandhi takipçilerine Umman Denizi'nin sıcak, sesli dalgalarının dibinde dua etmeleri için öncülük etti. Günün ilk ışıklarıyla bir arınma töreni için içlerinden birkaçını suya girmeye yönlendirdi. Arkasından sığ suda yürüyüp güneşin buharlaştırdığı kalın bir tuz tortusunun çatladığı bir noktaya kadar ince bacaklarıyla yoluna devam etti. Buraya geldiğinde eğilip bir parça tuz tortusu aldı ve bu şekilde Britanya tuz yasalarını ihlal etti.

Kutsal yürüyüşe çıkmış bir kişi, "Selam sana ey kurtarıcı!" diye haykırdı.

Hindistan'ın diğer tarafında Orissa halkı, daha Gandhi Dandi'ye varmadan tuz yapmaya başlamaya karar verdi ve ülkenin geri kalanı Gandhi'nin örneğini izlese de izlemese de devam etmeye azmetti. Cuttack'ta, Orissa'nın farklı kısımlardan gönüllülerin gelip kendilerini tuz yasalarına direnmeye adayacaklarına dair yemin ettiği bir kamp açtılar. "Salt satyagraha"nın doğasını ve önemini tartışmak üzere düzenli toplantılar yapıldı. İngilizler

bu toplantıları yasakladı ve konu hakkında halkın önünde konuşma yapan kişiler tutuklanıp hapse atıldı.

6 Nisan 1930 günü sabah saat 8.30'da Gandhi, Gucerat yarımadası sahilinde Dandi'de bir parça tuz tortusu alarak Britanya tuz yasasını herkesin gözü önünde ihlal etti. The Image Works

6 Nisan'da Orissa'da Gandhi'ninkiyle çakışacak şekilde açıktan tuz yapma organizasyonu yapıldı. Yerel sakinler, şiddet dışı sivil itaatsizlik günlerini duyurmak için deniz kabuklarına üfledi ve taç yapraklar attı. Sahil boyunca yürüdükleri sırada liderleri Gopabandhu Choudhury gözaltına alındı ancak grup yoluna devam etti. 14 Nisan günü sabah saat 8.30'da binlerce kişinin onların yasayı ihlal etmelerini izlemek için geldiği hedefleri olan Inchuri'ye ulaştılar.

Eğildiler ve avuç dolusu tuzları kazıyıp çıkardılar. Polis, ellerindeki tuzu güç kullanarak almaya çalıştı. Bir muhalifler topluluğu sahile koştu, tuz topladı ve polis tarafından götürüldü. Protestolar günlerce devam etti ve tuz yapıcıları dalgalarını polis dalgaları, onları da daha fazla tuz yapıcıları dalgası izledi. Polis takviye güç istedi. Kısa süre sonra hapishaneler dolarken, gitgide daha fazla sayıda polis ve protestocu Inchuri'ye akıyordu. Polis, zararsız, ancak korkutmak üzere tasarlanmış fezlekeler hazırladı. İşe yaramadı.

Tuz protestoları bütün sahil şeridine yayıldı. Muhaliflerin önemli bir kısmı kadındı. Hatta bazı tuz yapımı eylemleri kadınlar tarafından organize edildi. Polisler cop kullanıyor ancak protestocular şiddet dışı çizgide kalıyordu. Gösteriler bittikten sonra yirmi bin kişi, serbest bırakılan satyagrahi'leri hapishaneden evlerine giderken çiçekler ve tezahüratlarla karşıladı.

Gandhi'nin Dandi'deki seremonik anının ulusal bir harekete dönüşmesi yalnızca bir ay sürdü. Tuz yapımı, gerçek anlamda tuz buluşmaları yaygındı. Gandhi'nin öteki öğretileriyle uyumlu bir şekilde protestocular içki dükkânlarını işaretliyor ve yabancı kıyafetlerini yakıyordu. Tuz sokaklarda açıktan satılıyordu ve polis şiddet kullanarak bu kişileri toplayarak yanıt veriyordu. Karaçi'de polis iki genç Kongre aktivistini vurarak öldürdü. Bombay'da polisin Kongre merkezinin çatısında tuz yapıldığını fark ermesi sonrasında yüzlerce kişi iple bağlanıp hapishaneye sürüklendi.

Öğretmenler, öğrenciler, köylüler –göründüğü kadarıyla Hindistan'ın çoğu– tuz yapıyordu. Batı gazetecileri kampanyayı sayfalarına taşıyor, dünya Britanyalılara değil, tuz kampanyacılarına sempati duyuyor gibi görünüyordu. Her ne kadar mahatmanın kendisi başı açık kalsa da beyaz "Gandhi şapkaları" Amerika'da moda oldu.

Fakat protesto hareketi, gerçeğin gücünü değil, başka bir gücü kullanan gruplara da yayıldı. Bu gruplardan biri Doğu

Bengal cephaneliğini basıp altı muhafızı öldürdü. Kuzeybatı'daki Peşaver'de göstericilere karşı zırhlı araçlar gönderildiği zaman bu zırhlı araçlardan biri saldırıya uğrayıp ateşe verildi. İkinci bir araç ise makineli tüfeklerle ateş açıp yetmiş kişiyi öldürdü.

Gandhi, polis şiddetini protesto etmek için Lord Irwin'e bir mektup gönderdi. Her zaman olduğu gibi "Sevgili Dostum" diye başladığı mektubun devamında, hükümetin mülkiyetinde olan tuzlalara yürüyeceğini ve bunları halk adına devralacağını duyurdu. Britanya birlikleri bunun üzerine Dandi yakınlarındaki köye gitti ve lideri bir ağacın altında uyuduğu sırada tutukladı.

Manchester Guardian gazetesi, Britanya hükümetini Gandhi'nin tutuklanmasının Hindistan'ı daha fazla provoke edecek, maliyetli bir yanlış adım olduğunu söyleyerek ikaz etti. İşçi Partisi'nin resmi yayın organı *Herald* da Gandhi'nin tutuklanmasına karşı çıktı.

Hindistan patlama yaşarken Gandhi hapishanede pamuk eğiriyordu. Sayıları yüz bini bulan ve aralarında büyük liderlerin tamamı ile küçük yerel liderlerin çoğunun da olduğu protestocular hapisteydi. Kongre komiteleri yasadışı ilan edildi. Ancak tuz hareketi yine de yoluna devam etti. Hükümet, hapisteki liderlerle müzakere yürütmeye çalıştı. Bunu onaylamayan Winston Churchill ise "Hindistan Hükümeti Gandhi'yi hapse attı ve onlar hücre kapısının dışında oturup, sorunlarını çözmelerinde onlara yardımcı olması için ona yalvarıyor," dedi.

5 Mart 1931 tarihinde Lord Irwin, tuz kampanyasına son veren Gandhi-Irwin paktını imzaladı. Sahil şeridinde yaşayan Hindistanlılara sadece kendi kullanımları için tuz toplama izni verilecekti. Siyasi tutuklular serbest bırakıldı. Hindistan'daki Britanya idaresini masaya yatırmak üzere Londra'da bir yuvarlak masa konferansı düzenlenmesi planlandı. Her türlü sivil itaatsizliğin de durdurulması gerekiyordu. Bazılarına göre İngilizler meselelerin çoğunda galip gelmişti ancak Gandhi durumdan memnundu zira ilk kez İngiltere ve Hindistan'ın efendi ve kulu olarak değil, eşit partnerler olarak konuştuğunu düşünüyordu.

Irwin, paktın imzalanması şerefine çay içmeyi önerdi. Gandhi ise çayının su, limon ve bir tutam tuz olacağını söyledi.

Gandhi, Hint arzularının önde gelen sesi olmuştu ve Hindistan Ulusal Kongresi bağımsızlık hareketinin başlıca örgütü hâline gelmişti. 1947 yılında Hindistan bağımsız oldu ve beş ay sonra Gandhi, Müslümanlarla barış yapma çabalarını hatalı bir şekilde onları kayırma planının parçası olarak yorumlayan bir Hindu dindaşının düzenlediği suikast sonucu hayatını kaybetti. Hindistan Ulusal Kongresi'nin kurulmasına yardım etmiş üst sınıftan bir avukatın oğlu olan Jawaharlal Nehru başbakan oldu. Nehru'ya bir keresinde Gandhi'yi nasıl hatırladığı sorulduğunda, onu her zaman kalabalığa Dandi sahiline doğru bastonla öncülük eden kişi olarak düşündüğünü söyledi.

İngilizlerin gelişinden çok önce, MÖ 300'de, *Arthasastra* başlıklı bir kitap, Hindistan'ın Chandragupta Maurya tarafından kurulan ilk büyük imparatorluğunda tuz imalatının, sabit ücretler karşılığında verilen bir lisanslar sistemi altında, *lavanadhyaksa* denilen bir devlet memuru tarafından denetlendiğini kaydediyordu. İngilizlerin gitmesinden yarım asırdan daha uzun bir zaman sonra tuz üretimi hâlâ hükümet tarafından denetlenecekti.

1947'den sonra bağımsız Hindistan kendisini makul bir fiyata tuz üretmeye adadı. Bağımsız Hindistan'da tuz üretimi küçük kooperatifler hâlinde örgütlendi ve bunların çoğu başarısız oldu. Bu endüstri günümüzde az sayıdaki güçlü tuz tüccarı tarafından kontrol edilmektedir. Hükümetin tuz işçilerinin çıkarlarıyla Tuz Komiserliği vasıtasıyla ilgilenmesi beklenmektedir. Ancak Gandhi'nin aşramından nehrin karşısına geçildiğinde gelinen Gucerat'ın Ahmedabad şehrinde Tuz Komiserliği pek çok işçi tarafından, işçileri değil tüccarları gözetmekle suçlanmaktadır.

Pencab'ın kaya tuzu bugün Pakistan'dadır. Batı kıyısı, Guceratve Rann of Kutch, Hindistan'ın önde gelen tuz üreticisi hâline gelmiştir; çağdaş dönemlerde yalnızca altı tuzlanın ayakta kaldığı Orissa ise artık önemli bir tuz üretimi bölgesi değildir. Hindistan'ın tuzunun neredeyse dörtte üçü günümüzde Gucerat'ta üretilmektedir. Kıyı ekonomileriyle Guceratlılar Hindistan'ın en yoksul kesimleri arasında değildir. Ancak tuzlalardaki ücretler o kadar düşüktür ki tuz işçilerinin çoğu daha yoksul bölgelerden gelmektedir. Her yıl Eylül ayında binlerce göçmen işçi, tuz mevsimi baharda son buluncaya kadar haftanın yedi günü çalışmak üzere Gucerat'a gelmektedir. Bu işçilerin günlük kazancı genellikle bir doların altındadır. Yüzlerce işçi ise kayıtsızdır, bu sebeple tuz tüccarları onların sosyal yardım ödemelerini yapmaktan kaçabilmekte ve çocuk işçiliğinin yasaklayan yasaların etrafından dolanabilmektedir. Pek çok işçi en düşük kasttandır ve tuz üreticilerine çaresizce borçludur. Kuru mevsimlerin güneş ışığında tuzun parlaması, pek çok tuz işçisini daimi renk körü hâline getirmektedir. Ve bu işçiler, vücutlarının tuza doymuş olması sebebiyle öldüklerinde cesetlerinin uygun şekilde yakılamayacak olmasından şikâyet etmektedir.

Haziran 1998'de Gucerat'ı vuran bir fırtına, hangi sayıma inanılacağına bağlı olarak bin ile 14 bin arasında değişen sayıda insanı öldürerek bu ucuz işgücünü kırıma uğrattı. Hindistan tuzunun fiyatı fırladı. Fakat yıl sonu itibariyle işgücünün yerine yenisi getirildi ve fiyatlar yeniden aşağıya çekildi. Bir kez daha tuz, düşük, makul bir fiyata –her Hindistan vatandaşının bekleme hakkının olduğu bir fiyata– alınabilir hâle geldi.

22

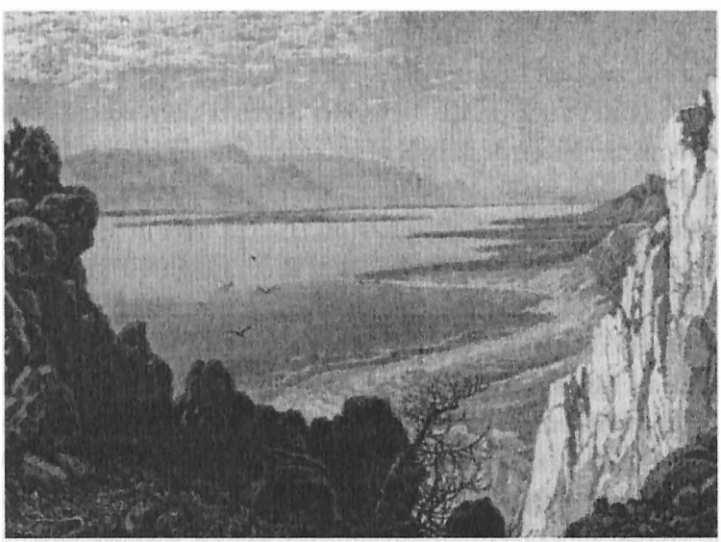
Arkaya Bakmamak

Üç bin yıl kadar önce, Judea dağlarının hâkim tepelerinde bir başkent inşa etmek isteyen Davud, Siyon kalesini fethetti ve Kudüs'ü inşa etti. Bu tepeler bazen tahkim edilmiş yüksek bölgeler, bazen de barış içindeki ıslah edilmiş gezinti alanları niteliği taşıyordu. Buralar döneme göre bölgenin manzaralı veya stratejik bir görüntüsünü sunabilir. İsrail'in önemli bir bölümü buradan görülebildiği gibi, havanın açık olduğu bir gün uzaklardaki pembemsi bulutların ardında Ürdün'ün Muab dağları da görüş alanına girer. Ufkun altında kaldığı için –nitekim burası deniz seviyesinin 365 metre aşağısıyla dünyanın en alçak noktasıdır– görülemeyen şeyse kaybolmakta olan bir doğa harikasıdır: Ölü Deniz. İbraniler bu denize Yam HaMelah, yani Tuz Denizi adını vermişti.

Merkezinden İsrail-Ürdün sınırının geçtiği, yaklaşık kırk beş mil uzunluğunda ve on bir mil genişliğindeki Ölü Deniz, sade ve cansız güzelliğiyle, sakin bir yer gibi görünmektedir. Verdiği ilk izlenim bu bölgenin yaşanabilir nitelikte olmadığı olabilir ancak dünyanın pek çok başka yaşanamaz köşesi gibi burası da bol miktarda su ve elektrikle, hızlı büyüyen ve kârlı bir dinlenme yerine dönüştürülmüştür.

Ölü Deniz'deki mineraller, turistlerde kısa süreliğine suyun içine girme isteği doğuran tuhaf bir batmazlık meydana getirir. Deniz, deride su hissi değil yağlı bir his bırakır. Buna sebep olan,

yumurtadan daha fazla yüzecek tuzlu sudur. İnsan vücudu, suyun içinde birkaç dakika yürüdükten sonra, havayla dolu bir şamandıranın üstünde yatıyormuş gibi aniden yüzeye çıkacaktır. Burası sırtın bütün kısımlarına mükemmel uyum sağlayan çok konforlu bir döşek gibidir; yani bir su yatağının olması gerektiği şeydir. Su, tabii su denilebilirse temizdir ancak bütün girdaplar tatlı bir yoğunluk içinde görülebilmektedir. Minerallerin deriye işlediği hissedilebilmekte ve âdeta bir başkalaşım yaşandığı hissi duyulmaktadır. İçine giren kişi sanki marine oluyor gibidir.



Charles Wilson'un yayına hazırladığı, 1881 tarihli Picturesque Palestine, Sinai and Egypt *(Cilt 2) başlıklı eserde Ölü Deniz.*

Plinius, "Hayvanların bedenleri orada batmıyor; boğalar ve develer bile yüzebiliyor ve hiçbir şeyin batmadığı rivayeti buradan ileri geliyor," diye yazmıştır. Amerikalı Kutsal Kitap edebiyatı profesörü Edward Robinson, 1838 tarihli yolculuğundan sonra, Plinius'tan daha fazla mübalağa etmeden, "zorlanmadan

suda oturabildiğini, durabildiğini, yatabildiğini ve yüzebildiğini" bildirmiştir.

Ölü Deniz'in birkaç mil kuzeyinde bulunan ve bu denize akan Ürdün Nehri yakınlarında yer alan Eriha'nın dünyanın en eski kasabası olduğuna inanılır. On bin yıl kadar önce Eriha bir tuz ticareti merkeziydi. 1884 yılında, Rum Ortodoks Kilisesi, yakınlardaki Ürdün Muab Dağları'nda, Madaba kasabasındaki bir Bizans harabesi alanında bir kilise inşa etmeye karar verdi. İnşaat esnasında işçiler, 6. yüzyıla ait bir mozaik zemin haritasını yerin üstüne çıkardı. Halen Aziz George Kilisesi'nin zemininde sergilenen bu harita, Eriha'ya doğru giden tuz yüklü iki gemiyi Ölü Deniz'den geçerken tasvir etmektedir.

Fakat deniz, tuz üretmeye kıyasla tuz taşıma işinde daha faydalı olabilir. Ölü Deniz'in yağlı suyu, âdeta lanetlenmişçesine acıdır. Bu bölge lanetleriyle ünlüdür; bunların en iyi bilineni de Sodom ve Gomora'yı yok eden lanettir. Sodom ve Gomora'nın tam yerleri bilinmemektedir ancak sakinlerinin, güney Ölü Deniz bölgesinde bulunan tuz işçileri olduğuna inanılmaktadır. Tekvin Kitabı Tanrı'nın bir zamanlar bereketli olan bu noktadaki her türlü bitkiyi yok ettiğini söylediğinden, bu çorak, kayalık bölge tanıma uymaktadır. Ancak bu bölgenin Sodom Dağı adı verilen bir dağı da bulunmaktadır. Daha çok uzun bir çentikli tepeliğe benzeyen bu dağda, elementlerin gotik kule benzeri yükseltilere kazıdığı, neredeyse saf tuz bulunmaktadır.

Tekvin Kitabı'na göre İbrahim'in yeğeni Lut, Sodom'da yaşıyordu ve Tanrı kasabayı yok ettiğinde bunun dışında tutuldu ancak Lut'un arkasını dönüp yıkıma bakan karısı tuza döndü. Sodom Dağı'ndan sütunlar koptukça bunlar turistlere Lut'un karısı olarak sunulmaktadır. Ne yazık ki bunlar istikrarsız oluşumlardır. Son Lut'un karısı birkaç yıl önce çöktü ve şu anda

kartpostalların üzerinde yer alan ve rehberli gezilerde gösterilen Lut'un karısı da jeologlara göre çok yakında çökecektir.

Kutsal Kitap zamanlarında Sodom Dağı, en değerli Ölü Deniz varlığıydı. Uzun süre boyunca, Musa'nın ve amaçsızca dolaşıp duran İbranilerin Mısır'dan gelip buraya girmesine izin vermeyen Arad kralının kontrolü altında kalmıştı. Bölgedeki en önemli ticaret yollarından biri, Sodom Dağı'ndan Akdeniz'e giden yol yani bir tuz yoluydu. Sodom Dağı'ndan uzakta olmayan bir yerde, cılız bir akasya ağacının alacalı gölgesinde, birkaç taş duvar ve bir girişin kalıntıları bulunmaktadır. Bunlar, tuz yolunu muhafaza eden bir Roma kalesinden geriye kalanlardır. Kurumuş deniz yatağı olan vadi boyunca uzanan, neredeyse bir metre yüksekliğindeki küçük bir taş baraj, ani su baskınlarından sonra yakınlardaki Roma sarnıcında muhafaza edilecek suyu tutmaya devam etmektedir.

1990'lara kadar tuz çıkarılan Sodom Dağı'nın yanında bölgenin diğer önemli zenginlik kaynağı Ölü Deniz'dir. Tanrı'nın lanetlediği bu kurak çölde bir su kütlesinin ortaya çıkması o kadar olasılık dışıdır ki öğle saatlerinde tuzlu deniz Ürdün dağlarının pembeliklerini yansıtan bulanık turkuaz bir ayna hâline geldiğinde su ve serap kolayca birbirine karıştırılabilir.

Plinius, "Ölü Deniz yalnızca zift meydana getirir," yazmıştı. Bu doğal asfalt, gemileri kalafatlamak için değerli görülüyordu ve Romalıların denize Asphaltites Lacus yani Asfalt Gölü adını vermesine yol açmıştır. Denizin suyu yüzde 26 oranında çözünmüş mineraller içermekte olup bunların yüzde 99'u tuzdur. Okyanusun tipik mineral yoğunlaşmasının yaklaşık yüzde üç oranında olduğu düşünüldüğünde bu yoğunlaşma çarpıcı orandadır.

Judea tepelerinin deniz seviyesinin altındaki devamı olan Judea Çölü, ay ışığında safir mavisi parıldayacak kadar solgun renkli, dar, derin kanyonların üzerinde yükselen kuleler ve yüksek duvarlardan oluşan kemik beyazı bir dünyadır. Kayalara gömülmüş milyonlarca küçük deniz fosili, bu çölün bir zamanlar,

bazen 110 fahrenheit dereceyi aşan sıcaklıkta suları kurumuş bir deniz yatağı olduğunu kanıtlamaktadır.

Çorak gibi görünen çöl, içinde yaşamı saklamaktadır. Judea Çölü'nde iki yüz çiçek çeşidinin olduğu söylenmektedir ancak bunlar yalnızca kısa süreliğine açmakta ve yalnızca oradan geçen şanslı biri tesadüfen denk gelirse görülebilmektedir. İbeks denilen zarif uzun boynuzlu çöl dağ keçileri kayaların üzerinden atlar. Vadilerde yetişen akasya ağaçlarının kökleri altmış metre kadar derine inebilmektedir; bu ağaçlar yer altına gizlenmiş suyu çekebilmelerini sağlayacak şekilde tuz barındırmaktadır. Tuz çalısı olarak bilinen bir bodur ağaç, yaprakların havadaki nemi içine almasını sağlayacak şekilde topraktaki tuzu emip yapraklarına taşımaktadır.

Kuru toprak gerçekte, küçük bitki örtüsü alanlarının işaretlemesi sebebiyle kolayca bulunabilen, kimisi tatlı kimisi acı su çıkaran yeraltı pınarlarıyla süslüdür. İbranice ve Arapçada *ayn* denilen bu pınarların her birinin kendi tarihi vardır. Yaşamı sürdüremeyecek kadar tuzlu bir denizin yanındaki bu çöl, toplumun kıyısındaki kişileri kendisine çekmiştir. Maceracılar, kılavuzlar, hayalperestler, fanatikler ve bağnazlar çölün yaşam veren bu pınarlarının etrafında toplanmıştır. Kutsal Kitap'ta geçen çok sayıdaki "tenhaya gidiş" göndermesi, bu bölgeye anıştırma yapmaktadır.

Ölü Deniz'in karşı tarafındaki çorak, kayalık Ürdün Çölü daha kahverengidir. Ürdün Vadisi'nin doğu yakasındaki sekiz mil genişliğindeki bereketli şerit ülkeyi beslemektedir. Nehrin karşısındaki İsrail, cep telefonlarının ve dört çekerli araçların ülkesidir. Bu tarafta ise çiftçiler eşeğe binerken Bedeviler deveye binmekte, bazıları hâlâ karanlık yün çadırlarda yaşamakta, uzun koyu renkli abaları çöl rüzgârlarında zarif bir şekilde dalgalanmaktadır.

Ürdünlüler bazen Ölü Deniz'den "Lut Gölü" diye bahseder. Hoş görünümlü, kırçıl bir memur olan Muhammed Navfal, Kuran'a göre bu bölgenin, Lut kavmini eşcinsel olmalarından

ötürü cezalandırmak için dünyanın en alçak noktası yapıldığını söylüyordu.

Peki, eğer hepsinin eşcinsel olduğu iddia ediliyorsa onları cezalandırılacak torunları nasıl olmuş?

Demek ki hepsi olmasa da pek çoğu eşcinseldi.

Ölü Deniz'in muazzam derecede tuzlu olması, yüzyıllar boyunca merakları celp etti. 1100 yılının Aralık ayında, Birinci Haçlı Seferi'ne katılan şövalyelerin kendisini Kudüs Latin Krallığı olarak adlandırdıkları şeyin yöneticisi yapması sonrasında I. Boudouin, bugün Ölü Deniz'in İsrail tarafı olan yerde gezintiye çıktı. Kendisine eşlik eden Foucher de Chartres, denizin bir çıkışının olmadığını gözlemledi ve denizin tuzunun kaynağının, Ölü Deniz'in güneydeki sonunda bulunan "büyük ve yüksek bir tuz dağından" –Sodom Dağı'ndan– çıkan mineraller olduğunu varsaydı.

18. yüzyılda birkaç defa Ölü Deniz'in suyu analiz edilmek üzere Avrupa'ya gönderildi. Bu araştırmalardan biri, ünlü Fransız kimyacı Antoine-Laurent Lavoisier tarafından yayınlandı. Bir grup 19. yüzyıl Amerikan Protestan köktencisi, Ölü Deniz'i incelemeye çalıştı; bazıları keşif yoluyla, bazıları ise numuneler yoluyla bunu yaptı. Amherst'te ders veren Edward Hitchcock, numunelerden ve Kutsal Kitap çalışmalarından hareketle, denizin tuzunun kaynağının 125 mil kadar uzaktaki kükürtlü pınarlar olduğu sonucuna vardı. Eğer ziyaret etseydi, çok daha yakında acı kaynaklar bulurdu.

1848 yılında Amerikalı deniz yüzbaşısı W. F. Lynch, Meksika-Amerika Savaşı bittiği için "Deniz Kuvvetleri'nin yapacağı bir şey kalmadığını" ileri sürerek, üstlerini Ölü Deniz'e yapacağı bir keşif gezisi için kendisini finanse etmeye ikna etti. O dönem için kendi başına önemli bir teknik ilerleme olan paslanmaz metal

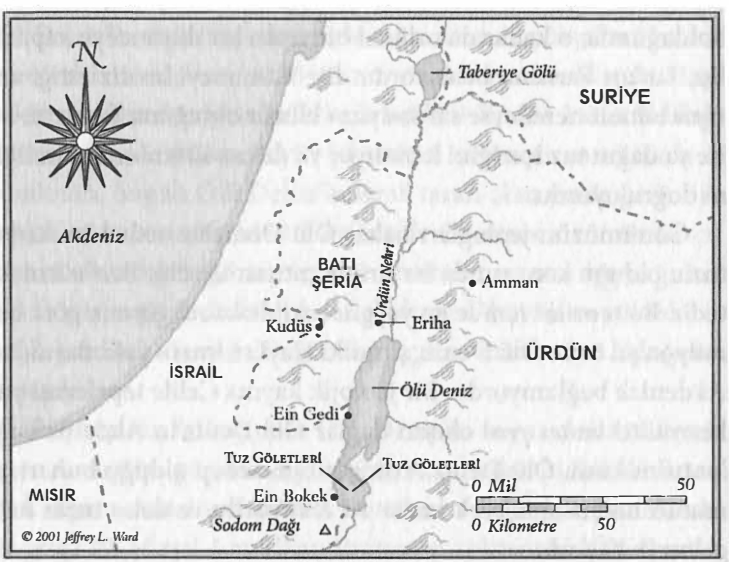
teknelerle dolu iki gemi özel olarak tasarlanmıştı ve Hayfa Limanı'ndan Ürdün Nehri'ne karadan taşındı. Lynch ve ekibi Ürdün Nehri'nden Ölü Deniz'e açıldı ve denizin "tiksindirici bir bileşiminin" olduğunu gördü. Sekiz gün boyunca güney yönünde yol almaya devam ettiler ve denizin güney ucunda karaya çıktılar. Lynch, Sodom Dağı'nın pek de dağ gibi olmadığını düşünüyordu ki bu doğruydu; ayrıca dağın bileşiminin tuz yüzdesinin düşük olduğunu düşündü ki bu daha az doğruydu. Kopmuş bir sütun bulduğunda, o kadar da orijinal olmayan bir düşünceye kapıldı: Bu, Lut'un karısına benziyordu. Bir numuneyi analiz ettiği zaman bunun neredeyse saf sodyum klorür olduğunu fark etti, bu ise ya dağın tuz içeriğini kanıtlıyor ya da tuz sütununun kimliğini doğruluyordu.

Günümüzün jeologları halen Ölü Deniz'in neden bu kadar tuzlu olduğu konusunda birbiriyle çatışan teoriler ileri sürmektedir. Bu teoriler içinde en yaygın şekilde kabul görene göre beş milyon yıl önce Ölü Deniz, şimdiki Hayfa Limanı yakınlarından Akdeniz'e bağlanıyordu. Bir jeolojik kayma Celile tepelerini yukarıya itti ve bu yeni oluşan dağlar Ölü Deniz'in Akdeniz bağlantısını kesti. Ölü Deniz artık güneşin sebep olduğu buharlaşmanın hızına yetişecek kadar su almıyordu ve daha tuzlu hâle gelmeye başladı.

Bu teori denizin neden daha fazla yoğunlaştığını, dev bir tuz göleti gibi yavaş yavaş buharlaştığını açıklamaktadır. Halihazırda sodyum klorürün çökeleceği bir yoğunluktadır ve dipte ve kenarlarda tuz kristalleşmeye başlamıştır. Ölü Deniz'e yüzmeye girenler, temkinli bir şekilde, buz benzeri tuz tabakalarının üzerinden yürümektedir.

20. yüzyıl başlarında Avusturyalı idealist Theodor Herzl, Yahudilerin yurtlarına dönüşü hakkında yazmaya başladı. Herzl,

Yahudi devletinin yaşayabilirliği üzerine düşünürken, bu devletin en değerli kaynaklarından birinin Ölü Deniz olacağı, buradan bromür ve potas dahil maden zenginlikleri çıkarılabileceği hipotezini ileri sürdü. 1920'li yıllarda Sibirya'dan Yahudi mühendis Moşe Novamentski, Britanya yönetimi altındaki Filistin'de, Ölü Deniz'in kuzey kıyısı üzerinde Palestine Potash Company'yi kurdu.



1948 yılında Arap Birliği yeni kurulmuş İsrail devletine saldırdığı zaman Ürdün ordusu Ürdün Nehri'ni geçip, Palestine Potash Company, Judea çölünün çoğu ve Kudüs'ün doğu kısımları da dahil olmak üzere Ölü Deniz bölgesinin çoğunu ele geçirdi. Takip eden on dokuz yıl boyunca sınırın üzerinde silah ve roket ateşleri sürecekti. Potash Company, güney Ölü Deniz bölgesindeki İsrail kontrolündeki alana taşındı ve adı Dead Sea Works olarak değiştirildi. Dead Sea Works işçileri, sınırdaki bu el değmemiş bölgelerin ilk İsrailli öncüleri oldu ve az elektrikle, sınırlı suyla ve hiç klima olmadan kaba kulübelerde yaşadı. Onlar da

Ürdün tarafından Filistinlilerin açtığı ateşlere düzenli olarak maruz kalıyordu. Ürdünlüler tarafından Kudüs'le ve İsrail'in çoğuyla bağlantısı kesilen Dead Sea Works, kendi su kuyularını buldu. Bugün tuzlalar kapsamlı yapay göletlerin uzandığı bir alana taşınmıştır ve başlangıçtaki kamp –tozlu bir platoda terk edilmiş küçük evler ve yemek alanı– İsrail'i inşa eden ve zorlukların üstesinden gelmeyi bilen insanların onuruna bir anıt olarak restore edilmektedir.

1956 yılında, Ölü Deniz'deki devriye turunu tamamlamış bazı İsrail askerleri orada kalmaya karar verip İsrail'de tüm yıl boyunca akan iki şelaleden biri olan, yeşil bir vadinin sihirli bir şekilde çölden çıkarak akan uzun, ince bir çağlayana çıktığı Ein Gedi adlı bir tatlı su kaynağına yöneldi. Plinius bu noktanın dikkat çekici verimliliğinden bahsetmişti ancak burasının Romalılarla olan savaşta yok edildiğini söylemişti. Herzl'in çölü yeşertme üzerine kurulu Siyonist rüyasına tutulmuş olan İsrail askerleri, Ein Gedi'de kolektif bir yerleşim, bir kibbutz kurdu. Burada herkes topluluğa fayda sağlayacak şekilde çalışıyor, çocuklar ayrı yatakhanelerde kolektif olarak büyütülüyor, Judea sınırında bir cennet serpilecek gibi görünüyordu. Çimenlerle ve Asya ve Afrika'dan gelmiş tropik ağaçlarla dolu bir bahçeye bitkiler –likenler, parlak kırmızı ateş ağaçları, kalın, sarmaşıklı, yeşil geniş yapraklı asmalar– getirildi. Zengin yeşil bahçeyi havadan fark eden kuşlar, burayı Avrupa-Afrika göç yolculuklarının başlıca duraklarından biri hâline getirdi.

Bütün bunlar Herzl'in 1902 tarihli, *Eski Yeni Vatan* romanında öngörülmüştü. Herzl bu romanda 1923 yılında yeni Yahudi devletini ziyaret ettiğini ve orada Yahudileri sadece Ölü Deniz'in mineral zenginliğini işletir hâlde değil aynı zamanda sulama yoluyla çölü yeşertmiş ve Avrupa'ya ürün ihraç eden tarım kolektiflerinde yaşar hâlde bulduğunu hayal ediyordu. Bununla birlikte Herzl, İsrail'in Almanca konuşulan bir ülke olacağını ve Arapların, Yahudileri bölgeye getireceği iktisadi kalkınma sebebiyle muhabbetle karşılayacağını da öngörmüştü.

Kibbutz* büyüdü ve Ölü Deniz kıyısında, Ölü Deniz balçığı ve Ölü Deniz suyu sunan –ki eskiden beri bunların her ikisinin de iyileştirici özellikler taşıdığına inanılmaktadır– bir kaplıca inşa etti. 1960'ların sonu itibariyle kibbutz, bugün İsrail'in turistler için önde gelen çekim merkezlerinden biri olan bir otel inşa etmişti.

1960 yılında İsrailliler, güneydeki bir başka pınar olan Ein Bokek üzerinde bir otel inşa etti. Ürdünlüler Ein Gedi'nin kuzeyinde olduğundan, İsraillilerin gelişme sağlayabileceği tek yer güneydi. Dead Sea Works su ve elektrik getirmişti ve şimdi ziyaretçilere, çölleri yaşanabilir kılan mucize sunulabiliyordu: klima. Fakat Ein Bokek'in gelişimi gerçekte Ölü Deniz üzerinde değildi. Denizin hemen güneyinde tuz firması Ölü Deniz suyunu bentlerle ayrılmış sular altındaki bir bölgeye pompalamıştı. Burada tuzlu su göletten gölete taşınıyor, giderek daha konsantre hâle geliyor ve en sonunda değerli tuz mineralleri solüsyondan çekip çıkarılmış sulu çamur biçiminde çıkıyordu. Yine de parlak bir turkuaz renginde yoğunlaşan bu yapay tuz havuzları büyüleyici bir deniz meydana getiriyordu ve küçük plajlar için kum getiriliyordu.

2000 yılı itibariyle Ein Bokek'in, hepsi de bir dizi tedavi sunan kaplıcaları bulunan on dört otelde dört bin odası vardı; bir tuzlanın kıyısındaki beyaz ve soluk renkli yüksek katlı binalarının arasında akla gelmeyecek bir vahaydı bu. İsrailliler daha da yüksek oteller inşa etmeye devam etti ve dindarların daha eski otellerin çatısında çıplak güneşlenen kadın ve erkekleri birbirinden ayırmak için kullandığı mütevazı paravanlar, yüzlerce misafir on kat daha yüksek yeni otellerden aşağı bakabildiği için pek bir işe yaramaz oldu.

İsrail Savunma Bakanlığı, bütün yaralanmış İsrailli gazilere –ki bunlardan çok vardır– yılda iki defa Ölü Deniz'deki bir

* İbranicede "topluluk" ve "birlikte" anlamına gelir ve İsrail'de ortaklaşa kullanılan yerleşim yerlerinin adıdır. (ed.n.)

kaplıca oteline gitme hakkı sunmaktadır. Hem Hollanda hem de Almanya hükümetlerinin sağlık sigortaları Ein Bokek'teki bir kaplıca otelinde kalmayı karşılamaktadır. Bu sektör, umulan sayıda Yahudi'yi çekemedi. Herzl, Yahudi diasporasını çekmenin yavaş bir süreç olacağını söylemişti fakat bir ülke hâline geldikten yarım asır sonra, İsrail Turizm Bakanlığı'na göre Amerikan Yahudilerinin yalnızca yüzde 17'si bir kez olsun İsrail'i ziyaret etmişti. Hıristiyan Amerikalı turizminde işler daha iyi gitmektedir ve İsrailliler, en küçük bir ironi olmaksızın, güneş ışığı veya kaplıca arayışında olan Almanların yeni ticari patlama olduğunu bildirmektedir. İsraillilerden sonra Ein Bokek'i en fazla ziyaret eden ikinci ulusal topluluk Almanlardır. Ein Gedi ziyaretçilerinin de üçte birini Almanlar teşkil etmektedir.

Fakat ortada bir sorun bulunuyor.

1985 yılında Ein Gedi kibbutzu, Ölü Deniz kıyısında yeni bir kaplıca inşa etti. Bir halk plajı atmosferine sahip olan bu mekân, cumartesi günleri kabaca şekil verilmiş, tuhaf bir şekilde kalın siyah çamurla kaplanmış, güneşte pişerek gri bir kabuk alan kil heykeller gibi sıralanan İsraillilerle dolup taşıyor. Fakat her ne kadar kaplıca başlangıçta suyun kıyısında inşa edilmiş olsa da bugün bir tramvay suya girecekleri neredeyse bir mil uzaktaki suya taşıyor. Zira deniz, her yıl Ein Gedi'den yaklaşık elli yarda kadar uzaklaşıyor.

MS 1. yüzyılda Plinius, bugün 45'e 11 mil olan kütleyi 100'e 75 mil olarak tasvir etmişti. Bir zamanlar denizin yanında bulunan iki şeritli bir yol şimdi birkaç mil içeride. Bir zamanlar denizin zemini olan düz, kayalık bir ova, denizin kıyısına açılıyor. Yolun diğer tarafında dağlar yükseliyor ve yolun yaklaşık üç metre yükseğinde bulunan bir kayada *PEF* baş harfleri yazılı. Bu, İngiliz coğrafya kuruluşu Palestinian Exploration Fund

tarafından, 1917 yılında Ölü Deniz'in yüzeyini göstermek için konulmuş bir işaret.

Ölü Deniz'in en büyük sorunu, İsraillilerin Taberiye Gölü'nden çıkan Ulusal Su Kanalı'nı inşa etmesinden beri Taberiye'nin İsrail'in başlıca tatlı su kaynağı işlevi görmesi, Ürdün Nehri'ne akışı büyük ölçüde azaltması, nehrin ayrıca vadide çalışan ve Ürdün'ün ürünlerinin yüzde 90'ını meydana getiren Ürdünlü çiftçiler tarafından da tüketilmesidir. Ölmekte olan kadim denizde fazla su kalmamıştır. Plinius, Ürdün Nehri'ni "hoş bir akıntı" olarak adlandırmış ve "tereddütlü gibi görünür şekilde, en sonunda kendisini çiğneyen kasvetli Ölü Deniz'e doğru ilerler," yazmıştı. Bugün Ölü Deniz'e yaklaşan akıntı, birkaç metre genişliğindeki sazlık bir dereden akan, az miktarda alüvyonlu sudan ibarettir. Bugünün koşullarında, Yüzbaşı Lynch'in özel olarak tasarlanmış tekneleri, hatta tek kişilik bir kayık bile bu nehirden geçip Ölü Deniz'e gidemezdi.

Ölü Deniz, Sahra tarzı bir sebkhaya, kazımaya hazır kurumuş bir yatağa mı dönüşüyor? Şu anda denizde her yıl bir metreye yakın derinlik kaybı meydana geliyor. Kuzey ucu yer yer 365 metreyi geçkin derinlikte olduğundan, denizin birkaç yüzyılının kaldığı düşünülüyor. Bir başka teoriye göreyse deniz küçülecek, ancak bir noktada artık buharlaşamayacağı bir yoğunluğa ulaşacaktır. Dünyanın bütün büyük çöllerinde her yerde görülen kuru tuz yatakları düşünüldüğünde, bu iyimser bir yaklaşımdır.

Birkaç yıl önce "Dead-Med" İsrail'de popüler bir tabir oldu. Plan, Ölü Deniz'i yeniden Akdeniz'e bağlayacak bir kanal kazmaktı. Bu fikir şu anda Ölü Deniz'den daha ölü görünmektedir. Akdeniz suyunun getirilmesi Ölü Deniz'in bileşimini değiştirecektir ve mineral çıkarma artık pratik olmayacak, bu şekilde de İsrail'in en kârlı sanayilerinden birini yok edecektir.

Ölü Deniz'in kendi kaplıcaları ve turistik faaliyetleri bulunmaktadır ancak bölgedeki en büyük işletme, Herzl'in de öngördüğü üzere, Dead Sea Works firmasıdır. Uluslararası nitelik dahi

kazanan firma, İspanyol Katalonya'sında, Cardona yakınlarında potas madenine yatırım yapmaktadır.

Kendi Herzl'lerini okumuş gibi görünen Ürdünlüler de bu firmanın kendi ülkelerindeki muadiline bel bağlamaktadır. Arab Potash Company, İsrailli şirketin aynadaki yansıması gibidir. Burası Arap-İsrail sınırıdır: Bir tarafta bulanık turkuaz İsrail buharlaşma göleti, diğer tarafta bulanık turkuaz Ürdün buharlaşma göletinin olduğu, yüksekliği birkaç metreden daha az olan iki toprak bentler sırası ve ikisinin arasında, iki göletten gelen minerallerin hafriyattan süzülerek geldiği, yaklaşık 100 yardalık beyaz, paslı ve kehribar rengi toprak.

1996 yılında İsrail'le barış anlaşması imzalanıncaya kadar Ürdün Ölü Deniz bölgesi, sivillerin girmesinin yasak olduğu bir askeri bölgeydi. Şimdi barış ortamında Ürdün'ün kaynakları az, planları ise çok. Muhammed Navfal, gülümseyerek, "Tek ihtiyacımız olan şey İsrail'in teknolojisi, Mısır'ın işçileri, Türkiye'nin suyu ve Suudi Arabistan'ın petrolü. Eminim ki bunlar olduğunda burada bir cennet inşa edebiliriz," gözleminde bulunuyordu.

Ürdünlüler de kaplıcalar inşa ediyor ve kendi Alman turistlerini çekiyor. Fakat onlar için de tuz önde gelen iktisadi faaliyet olarak kalacaktır. Ölü Deniz suyunu buharlaştırma göletlerine ulaştıran dört İsrail pompası ve iki Ürdün pompası bulunuyor.

Geçmişin tuzu olan sodyum klorür, yoğunlaşmış tuzlu sudan ilk çıkacak maddedir. Fakat suyolu bağlantısının bulunmaması sebebiyle, Judea Çölü'nden yığın hâlinden çıkarmak fazla maliyetlidir. Dağ yolları ise bir demiryolu için fazla sarptır. İsrailliler on bir mil uzunluğunda bir taşıma kayışı inşa edinceye kadar tuzun kamyonla taşınması gerekiyordu. Bu kayış yetmiş dakikada bir, toprağın Akdeniz'e demiryoluyla devam edecek kadar düz hâle geldiği Tzefa kasabasına kadar 600 ila 800 ton tuz taşımaktadır.

Bu sistem hâlâ sodyum klorürü kârlı hâle getiremeyecek kadar pahalıdır. Fakat İsrailli şirket potasyum klorürün yüzde

10'unu dünya pazarlarında satmaktadır; bu ürün –potas– gübre için çok talep görmektedir. Şirket aynı zamanda tekstil ve eczacılık sektörleri için sıvı klorür ve bromit, ayrıca bir böcek ilacı olan metil bromür satmaktadır. İsrailli şirket, ozon tabakasına verdiği zarar sebebiyle gördüğü basınç altında metil bromür üretimini giderek sonlandırma yolundadır. Ürdünlüler ise bu üretime başlamayı düşündüklerini söylemektedir.

Dead Sea Works, geleceğinin magnezyumda olduğuna inanıyor. Yüzbaşı W. F. Lynch'in "tiksindirici bir bileşim" olarak tanımladığı magnezyum klorür, denize hoşnutsuzluk verici acı tadı kazandıran tuzdur. Sodyum klorüre kıyasla biraz daha pahalı; ama yollardaki buzları kırmada biraz daha az aşındırıcı bir alternatiftir. Dead Sea Works, magnezyum klorür kullanarak, çelikten yedi kat daha güçlü ve alüminyumdan daha hafif bir madde olan magnezyum da üretmektedir. Şirket, otomobil parçaları üretmek için Volkswagen'le ortak yatırıma girmiştir. Yoksa Herzl'in bir öngörüsünün daha gerçekleşmesiyle İsrail eninde sonunda Almanca konuşulan bir ülke mi olacak?

Sodyum klorür çöküp göletin dibine düştüğü zaman, başlıca hedef mineral $6H_2O$ $MgCl_2$ KCl'dir. Karnolit denilen bu grimsi kristal tortusu, potasyum klorür, sodyum klorür ve magnezyum klorürü tek bir kristal hâlinde kaynaştırır.

Karnolitten önce çöken sodyum klorürün göletin dibine düşmesine izin verilir ve bu şekilde gölet diplerinin seviyesi devamlı olarak yükselir. Şirket, bentleri daha yükseğe inşa etmeye devam etmektedir ancak yükseltilen göletler, turizm endüstrisini epey rahatsız edecek şekilde, otel bodrumlarını basmaktadır. Dead Sea Works ise yanıt olarak, işçilerinin kuyuları kazan ve bölgeyi kullanılabilir hâle getiren su ve elektriği ilk temin eden öncüler olduğunu söylemektedir. Gerilimler sürüyor. Sonuçta burası Ortadoğu. Sorunun idrakine varan Dead Sea Works, otellere yardım etmek için bir su baskını önleme programı başlattı.

Sofra tuzu bir sıkıntı hâline gelmişti.

23

Zigong'un Son Günleri

Şubat 1912'de, üç bin yıllık Çin imparatorlarının sonuncusu tahttan çekildiği zaman, kadim Çin dönemi son buldu.

20. yüzyıl İtalya'sının Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasına razı geldiğini ya da Mısır'da 1912'de son firavunun tahttan çekildiğini hayal edin. Çin açısından bu tarihi takip eden bir asır, bir geçiş dönemi –çarpıcı bir değişim ve daimi yeniden değerlendirme dönemi– olacaktı.

1912'den sonra yeni Çin Cumhuriyeti, I. Dünya Savaşı'nın Avrupa'nın hazinelerini tükettiği, genç ve sıkışık hâldeki bir hükümet için normalde erişilebilir olacak kredileri bloke ettiği bir dönemde iktisadi açıdan mücadele verdi. Batı'nın teşvikiyle Çinliler, imparatorlarının eski fikirlerinden birine döndü. Tuz, hazinelerini doldurabilirdi.

Nisan 1913'ye yeni Çin hükümeti Beşli Bankacılar Grubu'ndan 25 milyon sterlinlik bir Batı kredisi elde etti. Tuz idaresinin bütün geliri borcun geri ödenmesi için teminat olarak ortaya kondu. Cumhuriyetin imparatorlardan miras aldığı tuz idaresi yerleşik, ancak aşırı derecede yolsuzluğa batmış bir yapıydı. Çinlilerin Batılı bankerlerin gözünde yeniden güvenilirlik kazanması için sistemin temizlenmesinden sorumlu bir yabancıyı başa getirmesi gerekiyordu. Sör Richard Henry Dane isimli bir İrlandalı, Çin hükümetinin baş dış müfettişi olarak istihdam edildi. Tarihte geriye dönülüp bakıldığında eğlenceli bir şekilde,

Dane'in bu görev için taşıdığı büyük vasfın, Hint tuz politikasının hâlâ muazzam bir başarı olarak görüldüğü bir dönemde Hindistan'da tuz vergisi genel müfettişliği yapmış olması olduğu görülür. Dane'in kendisi, Hindistan'ın yerel tuzunun Liverpool tuzuyla rekabet edemediğini rahat bir şekilde kabul ediyordu ancak Hindistan'da önemli başarı olarak görülen şey, idarenin tuzdan muazzam gelirler çıkarmış olmasıydı.

Lakabı "tuz kralı" olan Dane, posbıyığı, bastonu ve büyük hayvan avcısı olarak kazandığı ünle, tipik bir Britanya sömürge memuru gibi görünür. Amerikan dergisi *Asia*'nın 1917 tarihli bir nüshasına göre Çinliler kendisine bu pozisyonu teklif ettiğinde Dane, "Afrika'nın yaban bölgelerinde iki yıl sürecek bir av yolculuğuna" çıkmaya hazırlanıyordu.

Yeni cumhuriyetin yeni tuz kralıyla bir röportaj yapan *Asia* dergisi, Dane'i "kaba gürültüler çıkaran yontulmamış biri" olarak tasvir ediyordu.

> Pekin'deki konforlu dairesinde yağlı çöreğini bitirip bir fincan çay koyan Dane, sözlerine biraz hırçın bir edayla, "Zannediyorum ki siz Amerikalılar Çin tuzu veya onun idaresi hakkında hiçbir şey bilmiyorsunuz," diye başladı.

Eski idarede tuz, üreticiden tüketiciye giden yol boyunca vergilendiriliyordu. Kişinin Hubei Eyaleti'nden geçebilmek için kırk iki farklı vergi ödemesi gerekiyordu. Teorik olarak tuz üretimi hükümet tekelindeydi fakat pratikte Çin, hükümetin bütün tuz üretimini, ticaretini ve taşımacılığını kontrol edebilmesi için fazla büyüktü. Bunun yerine hükümet, elit bir tüccarlar grubunun tuzu üretim yerinden taşımasına izin vermek ve arkasından taşımayı vergilendirmek yoluyla sadece alım satımı kontrol etmeye çalışıyordu. Yuen Shang olarak bilinen bu elit firmalar genellikle aile firmalarıydı; ya bu hakları kiraya veriyor ya da nesilden nesle aile tekeli olarak tutuyordu. Çin halk edebiyatında tuz kaçakçısı

her zaman yoz ve şeytani tuz idaresiyle savaşan bir kahramandır. Hikâyenin kötü adamı çoğu zaman hükümet değil Yuen Shang'dır.

Tuz tüccarları büyük servetler biriktiriyor ve bunu göz önüne sermekten hoşlanıyordu. Hem Siçuan'ın kuzeyindeki Şensi Eyaleti'nde hem de oranın kuzeyinde ve Pekin'in yakınında bulunan Şansi Eyaleti'nde 17. yüzyıl tuz tüccarlarının inşa ettiği zarif malikâneler meşhurdur. Şangay'ın elli mil kadar batısında bulunan ve en çok ipek tüccarlarıyla tanınan kanallar şehri Wuzhong'da, Çin'in turistler için önde gelen cazibe merkezleri hâline gelen bahçeler, tuz tüccarları tarafından yapılmıştı.

Kaçakçılık da oldukça yaygındı. Dane'e o tarihte Çin'de tüketilen tuzun yarısının kaçak olduğu bilgisi verildi. Yuen Shang'lar, standart bir ölçü biriminin olmamasından istifade ederek, bildirdiklerinden daha fazla tuz taşıyor ve fazla ürünü karaborsada satıyordu. Kayıkçılar ve at arabası sürücüleri, müfettişlere rüşvet verebiliyor ve kaçakçılıktan kâr elde edebiliyordu. Dane, yalnızca Yangtze Nehri üzerinde kırk bin kadar kişinin ağırlıklı olarak yasadışı olan tuz trafiğinin içinde olduğunu ve binlerce kare yelkenli gemiyle kurutulmuş tuzlu et taşındığını tahmin ediyordu. Stratejik noktalarda tuz polisi karakollarıyla Tuz Önleyici Servisi'ni organize etti ancak bu da kaçakçılığı durduramadı.

Herbert A. Giles, *Strange Tales from a Chinese Studio* [Bir Çin Stüdyosundan Tuhaf Hikâyeler] başlıklı kitabında, 1877 yılında Swatow'dan (Shantou) Kanton'a yaptığı bir seyahatte gözlemlediği kaçakçılığı şöyle tasvir ediyordu:

> Tuzla bağlantılı olarak, güvertenin altındaki boşlukta eşyalarımızı istiflerken epey büyük bir sığınağa rastladık. Kayıkçı, yolda ilerlerken biraz kaçakçılık yapmanın cazibesine karşı koyamadı. Nehrin bambu ağaçlarının gölgesindeki bir kıvrımındaki tenha bir noktada, tekneyi kıyıya paralel şekilde sürdüler ve biraz sonra şüpheli görünen, ellerinde sepet bulunan birkaç

beyefendi tarafından karşılandılar. Bu kişiler kısa süre sonra ellerindeki kaçak tuzu teslim etti ve farklı yönlere ayrıldı.

Dane, "Çin'in kredisini emniyete alan tuz geliridir. (...) Tuz her zaman başlıca hükümet geliri kaynaklarından biri oldu ancak Ocak 1913'te reform yönetiminin başlatılmasından sonra birinci sıraya yükseldi," iddiasında bulunuyordu. 1915 yılına kadar hükümetin önde gelen gelir kaynağı deniz vergisiydi. Fakat Dane, 1915'te kendisinin merkezi bir tuz idaresini yeniden kurmasından sonra tuz gelirlerinin bir önceki yıla kıyasla yüzde 100 oranında arttığını iddia ediyordu.

Dane, Çinlilerin yoğun şekilde, Hindistan'dan belirgin biçimde daha fazla tuz tükettiğini fark etti. Japonların dünyada en fazla tuz tüketen topluluk olduğunu, Çinlilerin de aşağı yukarı aynı oranda tüketim yaptığını ileri sürüyordu. Tahminine göre bu miktar, kişi başı yaklaşık yirmi libreydi.

Çinlilerin de Japonların da tüketiminin Amerikalılar kadar yüksek olmaması muhtemeldir ancak Japonya'nın böyle bir üne sahip olması bile, tuz üretimi için uygun bir yer olmadığı düşünüldüğünde dikkat çekicidir. Japonya'nın normalde deniz tuzu üretimi için ideal olabilecek gelgitli göletleri ve körfezleri bulunan uzun ve dolambaçlı bir sahil şeridi vardır, ancak nemli iklimi ile devamlı yaşanan fırtınalar ve zaman zaman meydana gelen su baskınları, burayı maliyetin yüksek, üretimin düşük olduğu bir tuz bölgesi hâline getirmektedir.

Tarihsel olarak Japonlar ithal tuza bağımlıydı ancak 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başında İmparator Meiji'nin modernleşme planı, güçlü bir merkezi ekonomi ve modern bir ordu meydana getirdi. Yeni güç kazanan Japonya, yabancı tuzuna bağımlı olmanın akıllıca olmadığını düşünüyordu. Ocak 1905'te yürürlüğe giren Tuz Tekeli Yasası, bir devlet tekeli hâline gelen üretimin

düzenlenmesi için ülke genelinde yirmi iki tuz ofisi kurdu. Japon Tekel Bürosu fiyatları belirledi ve ithalata son verdi.

Tuz üretimi, her ne kadar ideal koşullardan uzak olsa da güney iklimine görece yakın iki ada arasında korunaklı bir konumda olması sebebiyle Japonya'daki en iyi deniz tuzu ortamı olarak görülen Seto İç Denizi'nde yoğunlaşıyordu. Osaka'dan Hiroşima'ya uzanan ana bölge 2. Dünya Savaşı'nda yıkıma uğramıştı ancak yataklar 1950'li yıllarda onarıldı. Sanayileşmiş Japonya, turşu, tuzlanmış balık, soya sosu ve miso dahil çeşitli ürünlere yönelik yemeklik tuz alanında kendi kendine yeter hâlde kalmıştı. Miso, Çin'den ithal edilen soya sosunun Japon koludur ve soya sosu gibi, tuzla fermente edilen fasulyelerden yapılır.

Her ne kadar bugün çok daha az düzeyde böyle olsa da geleneksel olarak bir Japon öğünü turşuyla biter ve öğle çayıyla birlikte kuzey turşusu servis edilirdi. Japon evlerinde her zaman turşu kokusu olurdu ki bu, bugün Japonların çoğunun turşularını dışarıdan satın almayı tercih etmesinin sebeplerinden biridir. Japonların favori turşuları arasında patlıcan, Çin lahanası, turp yaprakları ve pilava eklenen hardal yaprakları da vardır. Tuhaf bir şekilde ya Japon turpu ya da Çin şalgamı olarak bilinen daikon, Budist manastırlarının başlıca ürünü olup birbirini izleyen tuz ve pirinç kepeği katmanlarıyla turşulanır.

Dane, Çinlilerin ayrıca "sebzeleri ıslatma ve muhafaza etmede, balık tuzlamada, turşulamada ve eti muhafaza etmede bol miktarda tuz kullandığını" fark etmişti. İşte bu sebeple Çinliler ve Japonlar yoğun tuz tüketicileriydi.

Dane'in Çin'e gittiği dönemde, tarih boyunca olduğu gibi Çin tuzunun çoğu deniz tuzuydu ve yel değirmenleri yoluyla buharlaştırma göletlerine pompalanıyordu. Bununla birlikte Dane, "Çin'deki en iyi tuz, Siçuan'ın tuz kuyularından üretilendir," demişti. Siçuan, Çin tuzunun yaklaşık beşte birini üretiyordu.

Dane, Siçuan tuzunun 18. yüzyılda başlamış olan altın çağının sonlarında gelmişti. Tuz kuyuları ağırlıklı olarak, Zigong şehri hâline gelen yerin etrafında bulunuyordu. 1850-1877 yılları arasında Zigong'da 1700 tuz tüccarı vardı ve tuz üretiminin yüzde 20'si, efsanevi bir servet biriktirmiş olan dört ailenin elindeydi.

Zigong, Yangtze'nin ince dolambaçlı bir yan kolu olan, tuzu Orta Çin'in çoğuna taşıyan üstünkörü, düz tabanlı, kürekle-le hareket eden teknelerle dolu Fuji Nehri'nin dolambaçlı yolu üzerinde büyüdü.

Tibet dağlarından Şangay Limanı'na uzanan 3700 millik bir suyolu ve dünyanın en uzun üçüncü nehri olan Yangtze, Çin'in kuzey ve güney kısımlarını birbirinden ayırmaktadır ve buna rağmen komünistlerin 1949'daki zaferine kadar Çin'in taşımacılık altyapısı, bu nehrin üzerinde tek bir köprü bulunmayacak kadar zayıf olmuştur. Yangtze, Çin ve onun bağlıları içinden geçen başlıca taşımacılık arteriyle Kuzey ve Güney Çin arasındaki yegâne bağlantıydı.

17. ve 18. yüzyıllar boyunca tuz tüccarları, küçük taşra kasabası Zigong'a düzenli olarak seyahat ediyordu. 1736 yılında Şensi eyaletinden tüccarlar, eyalet dışından gelen tuz tüccarları için Zigong'da bir lonca misafirhanesinin inşasına başladı. Çatıları her yönde kanat gibi sallanan, kenarlarından atik taş ejderhaların çıktığı bu sarayı tamamlamak on altı yıl sürdü. Avlularda kırmızı sütunlar sıra sıra diziliydi; bunlar alışılagelmiş ahşap sütunlar değil kırmızı boyanmış taş sütunlardı.

Komünizmin kızıl yıldız ve kızıl bayrağının Çin'de renk yönünden mükemmel yuvasını bulmadan çok önce de Çin'in rengi kırmızıydı. Mutluluk sembolü olan kırmızı, düğünlerde gelinlerin giydiği kıyafetin rengiydi. Bu yüzden tuz tüccarları da Taocu efsaneleri betimleyen yıldızlı oymalarla dolu kırmızı bir saray inşa etti. Dönemin pek çok Çin evinde olduğu gibi lonca misafirhanesinde de çivi kullanılmamış, parçalar ayarlı mafsallarla birbirine tutturulmuştu. Yapı, kuzey mimarisinin dört taraflı

avlusuyla güneyin yukarı yönlü kavisli çatı uçlarını bir araya getirmişti. Balkondaki bir sahnede yerel Çin operası sergilenirken, seçkin bir kitle, uzun ağaçlar bodur saksı çalılarıyla bezeli avludan izliyordu.

Kasaba dışından gelen tüccarların gösterişli lonca misafirhanesini kıskanan Zigonglu yerel tuz tüccarları, kendi kırmızı sütunlu, kanat çatılı malikânelerini inşa etti. Kavisli Fuji üzerindeki yüksek bir bayırdan ticari faaliyetleri görme imkânı sağlayan bu tapınaktan, Yangtze'ye tuz yüklerini taşıyan düz yataklı teknelerin yoğun trafiğini izleyebiliyorlardı.

Ortaçağ teknolojisinin epey ilerisinde olan bu teknoloji gelişmeye devam etti. Bir ilerleme, bambu yapraklarından örülmüş sert bir ipi sarıp bırakan bir direğe bağlı bir daire içinde sürülen dört öküzün eklenmesiydi. Halat sistemi, dev kaya levhalarla dengeleniyordu ve makara görevi gören büyük bir tekerleğe, oradan da tuzlu su için batırılan bambu boruyu kontrol etme amaçlı iskelenin tepesine uzanıyordu. Boru ne kadar uzunsa onu kaldırıp indiren ahşap dikme de o kadar yüksek oluyordu.

Tuzlu su, kaynatma merkezindeki gazla ısıtılan kazanlara pompalanıyordu. Arkasından bir kepçe öğütülmüş sarı fasulye, soya ve su ekleniyordu. On dakika kadar sonra yüzeyde sarı bir köpük oluşur ve bu köpük çıkarılır, bu şekilde tuzun içindeki yabancı maddeler, Avrupalıların bulduklarından çok daha basit bir formülle temizlenirdi. Tuzlu su beş ila altı saat kaynatılıp saf kristale dönüştükten sonra tuz, kürek yardımıyla bir fıçıya doldurulup sertleştirilirdi.

1835 yılında yeni bir kuyu olan Shen Hai kuyusu kazıldı. 800 metre derinlikte doğalgazla karşılaşıldı. 900 metre derinlikte kuyu doğal tuzlu suya ulaştı ancak bin metre derinliğe kadar sondaja devam edildi ve bu şekilde o dönemde dünyanın en derine kazılmış kuyusu açılmış oldu. Yirmi dört yıl sonra bir Amerikalı Titusville, Pennsylvania'da 70 metre derinliğe kadar kazma başarısı nedeniyle coşkuyla kutlanacaktı.

Çinliler, Dane'in gelişinden az bir zaman önce kömürle çalışan buharlı motorların devreye girdiği 1902 yılına kadar öküzleri kullandı. 19. yüzyılda Zigong'daki bir öküz sürüsü genellikle yaklaşık yüz bin hayvandan oluşurdu. Öküzlerin varlığı sebebiyle Çin'in çoğunun aksine Zigong'da, çok kaba olmasına rağmen kırmızı et işçi sınıfının tükettiği yiyecekler arasındaydı. Tuz işçileri, içinde çalıştıkları çekicide kaba öküz etini yumuşayıncaya kadar kaynatır, arkasından da en yaygın Siçuan çeşnisi olan *ma-la* eklerdi.

Siçuan'a özgü olan *ma, huajiao* adı verilen bir yaban ağacının verdiği biber tanelerinden yapılan baharatlı bir çeşnidir. Tadı karabiber, kimyon ve karanfil arası bir tattır ancak o kadar güçlüdür ki çok fazla yenilmesi ağızda uyuşmaya yol açar. Siçuan'da bundan iki tür yetişir: kil kırmızısı biber taneleri ve daha güzel kokulu kahverengi biber taneleri. *La* ise "acı baharat" anlamına gelir ve küçük yanan kırmızı biberle yapılır. İkisinin birleşiminden oluşan çeşni olan, ma-la, Siçuan yiyeceğinin tadını tanımlar.

Zigong tuz işçilerinin bir diğer spesiyalitesi *huobianzi* idi. Eski bir tuz kuyusu öküzünün kaba uyluğu, bacağın yavaşça çevrilmesiyle, devamlı olarak kâğıt inceliğindeki dilimler hâlinde elle kesilirdi. Bazı parçalar iki yarda uzunluğunda olabiliyordu. Bugün huobianzi'nin halen yapıldığı Zigong'daki Siçuan Zigong Tongxin Gıda Şirketi müdürü Zhang Jianxin, eski iş öküzlerinden elde edilenler kadar kalın butlar elde etmenin zor

olduğundan yakınmış ancak çalışamayacak kadar yaşlı olan bazı çiftlik hayvanlarının tatmin edici olduğunu söylemiştir.

Dilimler soya sosu ve tuzla çeşnilenir, arkasından havada kurutulur ve yanan öküz gübresinden gelen düşük ısıda ızgara yapılırdı. Bugün gazlı ısıtıcı kullanılmaktadır ancak öküz gübresi üzerinde kürlenen huobianzi'nin "özel bir hoş kokusunun" olduğu söylenmektedir. Et, içinde acı biber bulunan bir sebze yağıyla servis edilir.

Bu esnada zengin tuz tüccarları daha egzotik yiyecekler arayışındaydı. Çin'de yemeğin içindekiler ne kadar bilinmez ve yöntem ne kadar saklı ise, yiyeceğin statüsü o kadar yüksektir. "Islatılmış kurbağa" Zigong tuz tüccarlarına yönelik bir spesiyaliteydi. Büyük bir tuzlu su kavanozuna birkaç parça tahta batırılırdı. Canlı kurbağalar kavanoza konur ve çaresizce tahta parçalarının üstüne otururdu. Sonra kavanoz kapanıp mühürlenirdi. Altı ay sonra kavanoz açıldığında kurbağalar tahtanın üzerinde ölmüş ve kurumuş olur ancak tuza battıkları için muhafaza edilmiş hâlde olurdu. Bundan sonra buğulanırlardı.

Tuz tüccarları wok tavada kızartılmış kurbağa karnına da düşkündü. Ne yazık ki bir kurbağa karnı, ne kadar lezzetli olursa olsun, fazla yer tutmaz. Zigong'da bir aşçının bir tabak kızartılmış kurbağa karnı elde etmek için bin kurbağayı öldürmesinin gerektiği söylenir.

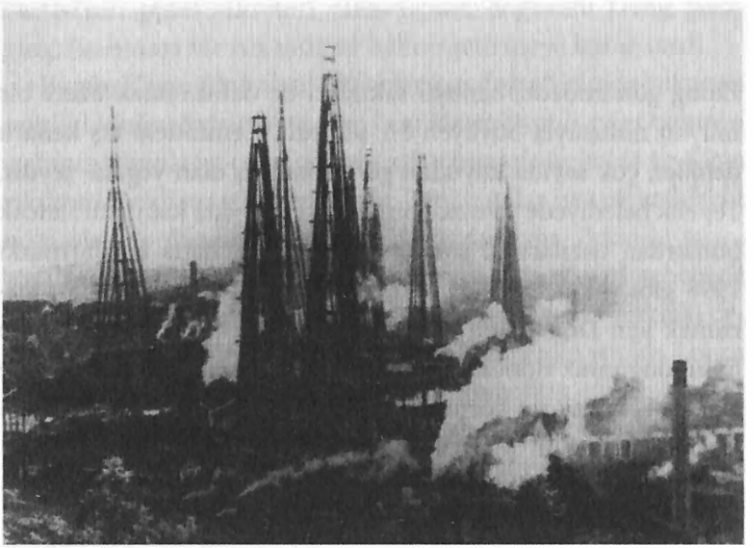
Çinliler, Amerikan petrol endüstrisi çok daha hızlı teknikler geliştirdikten sonra bile Zigong'da darbeli sondaja devam etti. Kendi geliştirdikleri bu teknoloji yavaştı ancak petrol çağında bile şaşkınlık verici derinliklere ulaştı. Çinliler 1920'li yıllarda 1250 metre derinliklere indi ve 1835 yılında rekor kırmış olan Shen Hai kuyusu 1966 yılında daha da derine, 1350 metreye, yani bir milin yaklaşık beşte dördüne kadar indi.

Çincede "kuyu" anlamına gelen *jing* kelimesinin karakteri, bir Zigong iskelesini tasvir eder. Yüksek havada birbirine çatan, bambu yaprağından halatlarla bağlanmış, hava koşullarının yıprattığı ağaç gövdelerinden yapılmış gri kuleler olan iskeleler, petrol üreticisi şehirlerde petrol kuyularının gördüğü işlevi görerek Zigong şehrinin manzarasını dolduruyordu.

1892 yılında Siçuan tuz üreticileri, Zigong'un altındaki yeraltı sularını besleyen kaya tuzu tabakasını keşfetti. Bugün Zigong, tuzlu sudan yapılan tuza kıyasla daha çok kaya tuzu üretmektedir. Fakat 20. yüzyılın ilk birkaç on yılında Zigong'da 300-400 arası tuzlu su kuyusu faaldi.

Kadim Siçuan tuz endüstrisinin sonunun başlangıcı, gecikmeli bir şekilde 1943 yılında, Siçuan'da ilk kez döner matkapla bir kuyu kazıldığında geldi. Değişimin görünür hâle gelmesi ise yirmi yıl sürdü. 1960 yılında Zigong halen, üç yüz bin kadar insanın Ortaçağ tuzlu su iskeleleri arasında yaşadığı geri kalmış bir taşra kasabasıydı. O yıl Siçuan'da darbeli sondajla açılmış son kuyu gövdesi tamamlandı. Modern döner matkaplar ve kaya tuzu madenciliğine ilave olarak Siçuanlı tuz üreticileri kısa süre sonra vakumlu evaporatörler kullanacak, modern beyaz tuza tek tip büyüklükte kristaller kazandıracaktı.

"İskele" marka soya sosu etiketleri üzerindeki jing karakteri.



1960'lı yılların başlarında Zigong'daki tuzlu su kuyusu iskeleleri.
Fotoğraf: Yu Minyuan. Zigong Tuz Tarihi Müzesi

Zigong ilk "modern" toplu taşımacılığına 1960'lı yıllarda sahip oldu. Tuzlu su kaynatma işlemi solup gitmekte olduğundan, Siçuanlı mühendisler kuyulardaki doğalgaz için yeni bir kullanım buldu. Tepesinde yerel doğalgazla doldurulan dev hava keseleri bulunan otobüsler yapıldı. Bu otobüsler, üstlerinde neredeyse kendileri kadar büyük olan dikdörtgen biçimli dev hava keseleriyle yola çıktı. Otobüs köşeleri dönerken büyük hava kesesi, Jell-O gibi sarsılıp sallanıyor, gaz tükendikçe de gitgide sönüyor, gri çanta tavandan sarkıyordu. Yerel sakinler bu otobüslere "büyük gaz çantası" anlamında *qi bao* diyordu. Otobüslere sık sık yakıt ikmali yapılması gerekiyordu. Bugün nüfusun üç katına çıktığı Zigong'da eski otobüsler utandırıcı bir şekilde göze batan nesneler olarak görülmektedir ve geriye kalanlar da arzu edilmeyen kır yollarına sevk edilmiştir.

Ziong günümüzde, banliyö sakinleri de dahil olmak üzere bir milyon nüfusuyla büyüyen bir şehirdir. Zemindeki taş kenarlı delikler, çok sayıda kuyudan geriye kalmış olan yegâne şeydir. Tepelik belediyede yalnızca birkaç iskele ayakta kalmıştır; ancak bunlardan bazılarının sökülmesi 1990'ları, hatta bazılarınınki 1998 gibi yakın tarihleri bulmuştur. Araştırmacılar onları korumak için Don Kişot gibi mücadele etmektedir ancak içinde bulunduğumuz dönem, modernleşme tutkusu içindeki Çin'de alamet-i farikaların korunması için iyi bir dönem değildir. 1993 yılında Zigong'un sembolü olan, biri 89 diğeri 86 metre yüksekliğindeki ikiz iskeleler sökülmüştür. Bu iskeleler tehlikeli derecede yıpranmıştı ve hükümet onları onarmak için para ödemeyecekti. Zigonglu tarihçi Song Liangxi, "Bunların değerini ve bunların sadece Zigong'da olduğunu anlamıyorlar," diyordu.

Ağaç kovukları ve kayalardan oluşan eski pürüzlü tertibat olan Shen Hai kuyusu halen aktif. Bir zamanlar Zigong'da pompalanan yüzlerce kuyuda olduğu gibi ön geçiş eşiği –sembolik olarak zenginliği içeride tutmak için– bir metre yüksekliğinde. Kuyuda çalışan on işçi, kuyunun günün yirmi dört saati faal kalmasını sağlıyor. Bir kablo birkaç dakika boyunca yavaşça toprağa iniyor ve arkasından uzun, ıslak bir bambu boruyla çıkıyor; bu boru dibindeki deri valfi ittiren ve birkaç kova dolusu tuzlu suyun çıkarılmasını sağlayan bir işçi tarafından bir teknenin üstünde tutuluyor. Tuzlu su halen kuyudan gelen gazla ısıtılan kazanlarda buharlaştırılıyor. 1835 yılında kuyu kazıldığı zaman 8500 metreküp gazın olduğu tahmin ediliyordu. 2000 yılında ise operatörler bin metreküp gaz kaldığını düşünüyordu.

Şensi lonca misafirhanesi, son imparatorun düşüşüne kadar lonca misafirhanesi olarak kaldı. Arkasından Çan Kay-Şek liderliğindeki Çin milliyetçi hareketinin yerel bir merkezi hâline geldi. Komünistler iktidara geldikten sonra, Çin Komünist

Partisi'nin genel sekreteri olan Siçuan doğumlu Deng Şiaoping, bu binayı bir tuz müzesi hâline getirmeye karar verdi.

Bugün Zigong'da halen, çatı uçlarının doğu tarzında yukarıya çevrili olduğu, dağılmakta olan bazı kiremit çatılı evler bulunuyor ancak bunların çoğu onarılmadan bırakılmış halde ve âdeta yıkılmayı bekliyor gibi görünüyor. Yeni binalar ise çok katlı kent mimarisinde düzmece tertibatlar gibi duruyor. Pekin'de tarihi binalar, onları yapan inşaat firmalarının iflas etmesi sebebiyle hiçbir zaman tamamlanmayacak, beton yığınları ve açıktaki çelik çubuklar hâlinde kalan binalara yer açmak için yıkıldı. Lonca misafirhanesi ise ulusal bir anıt olarak muhafaza edildi.

Yerel sakinlerin lonca misafirhanesinden daha fazla ilgisini çeken şey, Shen Hai kuyusunda halen yapılmakta olan az miktarda tuz. Bu tuzu düz kazan tuzu olarak adlandırıyor ve vakumlu operatörlerle yapılan endüstriyel tuza kıyasla turşulama için daha uygun olduğuna inanıyorlar. Paocai ve zhacai üreticileri turşulanan sebzeleri için düz kazan tuzu istiyor. Bu tuz Zigong piyasasında satılıyor, ancak Zigong'un dışında, bu orta boy taneli, işlenmemiş tuzu bulmak zorlaşıyor. Siçuan'daki Tongxin Tuz Şirketi'nden Zhang Jianxin, hem huobianzi için hem de geleneksel bir Siçuan kürlenmiş domuzu olan *larou* için düz kazan tuzu istiyor. Zhang Jianxin'in larou tarifi şu şekilde:

> Domuzu herhangi bir büyüklükte parçalara ayırın. Üzerini tuzla ve huajiao dahil baharatlarla kaplayın, bir haftalığına dinlenmeye bırakın, tuzu yıkayıp çıkarın ve bir metre yükseklikte bir kömür ateşinin üstüne asıp iki gün boyunca yavaşça tütsüleyin. Kömüre fıstık kabukları ve şeker kamışı garnitürleri ekleyin. Evde yapanlar servi yaprakları da eklemektedir.

Fakat Zhang Jianxin, kullanmak istediği tuzu bulmakta zorlanıyor. "Vakumlu tuz fazla ince taneli ve aynı zamanda hoşlanmadığım kimyasal şeyler ekliyorlar," diyor. Bahsettiği ilave kimyasal, "ürünümüz için kötü bir tadı var" diye tanımladığı iyot.

Siçuan Eyaleti Fransa'nın büyüklüğündedir; nüfusu ise Fransa'nın iki katı kadardır. 20. yüzyıl ortasında, Çin'in nüfusu benzeri görülmemiş bir hızla artarken, Siçuan sakinlerinin sayısı, çoğu eyaletin doğu yarısına yığılacak şekilde, şimdiki 100 milyon düzeyine ulaştı. Eyaletin batı kısmı ise Tibet'a açılan bir çöldür. Siçuan'da aynı zamanda dünyanın kalan tek yaban pandası popülasyonuna ev sahipliği yapan bir bambu dağ ormanı bulunmaktadır. Eyaletin çoğu ise Amerikan Güney'i gibi, astropikal iklimdedir.

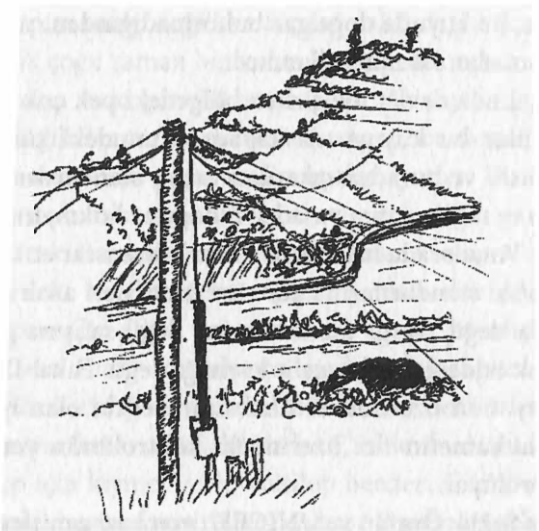
Siçuan'ın manzarası, sular altında kalmış pirinç tarlalarının, koyu renkli toprakları sebze arazilerinin, servi bahçelerinin ve bambu topluluklarının oluşturduğu yemyeşil bir örtüye uzanan suyollarını kesen bent ve setlerle, MÖ 3. yüzyıl valisi Li Bing'in vârislerinin su yönetimi becerilerine övgü niteliğindedir. Toprakta erozyon ender, boşa harcanan alansa daha da ender görülür. Ancak bu zengin tarıma rağmen çiftçiler yoksul görünmektedir. Muazzam miktarda gıda üretmektedirler ancak çeltik arazilerini ve tarlaları birbirine bağlayan toz yolları üzerine inşa edilmiş köylerinde çok fazla insan bulunmaktadır. Bu insanlar, az bir kısmı hâlâ Mao'nun dev posterleriyle süslenmiş hâlde bulunan, kurumuş ve ufalanmakta olan balçık-saman evlerde oturmaktadır.

Çocuklar, okula gitmek için pirinç tarlaları arasından ve yeşil dağlara doğru uzanan bentler arasında kilometrelerce yol katetmektedir. Parlak renkli güneş şemsiyeleriyle kadınlar, çocuklarını sırtlarında, yalnızca Siçuan'da yapılan hasır asma koltuklarda taşımaktadır. Siçuan kırsalında sıklıkla görülen ve Marco Polo'nun Çin'inde de rastlanan bir manzara, bir ip üzerindeki çamaşırlar gibi kuruması için asılmış, iki metreden uzun eriştelerdir.

Büyük iskelelerin çoğu parçalanmış olsa da az sayıda tuzlu su kuyusu kalmıştır. Siçuan'ın başkenti Çengdu'daki Dayin'de

bulunan bir kuyuda, telefon direği uzunluğunda tek bir direk bulunmaktadır. Kuyu yalnızca 300 metre derinliğindeydi; Çin standartları dışındaki bütün standartlara göre epey fazla görülse de orada görece sığ olan bu derinlikte tuzlu su zayıftı: Yalnızca yüzde on oranında tuz. Bu sebeple Çinliler derinleri kazmayı öğrendi.

Bölgede tahıl, sebze ve tatlı patates yetiştiren, yıpranmış mavi Mao ceketli bir çiftçi, 1960'lı yıllarda tuzun en kârlı mahsulü olduğunu söyledi. Kuyuyu kimin yaptığı sorulduğunda omuzlarını silkip, "ne bileyim, kuyu hep oradaydı işte," dedi.



Dayin kuyusu

1950'li ve 1960'lı yıllarda Çin'de, uyumlu pantolon ve şapkalarla birlikte mevcut yegâne kıyafet olan mavi ceketler, kırsalda halen yaygın şekilde görülebiliyor. Bu politik bir beyan değildir, mesele sadece insanların yeni kıyafet alamayacak kadar yoksul olmasıdır. Uyumlu pantolonlar artık tek tük görülüyor. Pantolonlar solup gider, iyi bir ceket ise ebediyen dayanır.

Dayin kuyusundaki direğin yanında taştan bir tabure vardı. Yalnız başına bir çiftçi bu taşın üzerine oturur, bir bambu boruyu 300 metre derinlikteki deliğe indirip çıkaran bir bambu tekerleği ayağıyla çevirirdi. Tuzlu su bir hazneye pompalanır, bunun üzerinde ise kasnaklarına bambu kâselerin bağlandığı çok daha büyük bir bambu tekerlek dururdu. Bu daha büyük tekerlek, içine doğru dikkatle yürüyen bir adam tarafından döndürülürdü: Tekerlek tuzlu suyu çekip çıkarır ve kurumuş dallardan oluşan bir duvarın tepesine bırakırdı. Tuzlu su dallardan aşağı doğru sızdıkça rüzgâr ve güneşin yardımıyla daha yoğun hâle gelirdi. Aşağıdaki hazneye damladıktan sonra ise buharlaştırmaya hazır olurdu. Bu kuyuda doğalgaz bulunmadığından, yakıt olarak bölgede bol olan kömür kullanılırdı.

1998 yılında devlet tuz şirketi bölgedeki pek çok başka kuyuyla birlikte bu kuyuyu da kapadı, zemindeki küçük deliği betonla örttü ve buradan çıkarılan tuzun standartların altında olduğuna ve satılmasının yasadışı olduğuna hükmetti.

Çiftçi, "Ama orada hâlâ tuzlu su var," diye ısrar etti.

Çin tarihi standartlarına göre tuz üreticileri artık sıkı kontrol altında değil. Vergi tuz üretimine değil satışına getiriliyor ve bu artık önde gelen bir gelir kaynağı değil. Fakat Dayin'deki küçük kuyunun üzerinin örtülmesinin sebebi olan iyot talebi sıklıkla, hükümetin tuz üzerindeki kontrolünün yeni biçimi olarak görülüyor.

Dünya Sağlık Örgütü ve UNICEF, tiroit bezi genişlemesi olan guatrın önlenmesi için tuz üreticilerine tuzlarına iyot ekleme çağrısı yapmaktadır. Herkes tuz kullandığı için bu ideal bir dağıtım aracıdır. Bu kuruluşlar dünya genelinde bir milyar insanın iyot eksikliği riskiyle karşı karşıya olduğunu ileri sürüyor. Tiroit bezi genişlemesine ilave olarak, iyot eksikliği semptomları arasında sinirlilik, yüksek ve düzensiz nabız ve kas zayıflığı sayılabilir. İyot eksikliği çocuklarda zihinsel engelliliğe de yol açabilir.

İyot, iyot olduğu bilinmeden önce bile guatr tedavisinde kullanılırdı. Başka kişilerin yanı sıra Humphry Davy, iyodun bir

element olabileceğini düşünmüştü ancak 1819 yılında iyodun standart guatr tedavisinde kullanılan doğal süngerde bulunduğunu kanıtlayan kişi, Fransız kimyacı ve Fransa'daki ilk sanayi okullarından birinin kurucusu olan Jean-Baptiste Dumas oldu.

Çin, guatr tedavisinde de Batı'nın yüzyıllarca önündeydi. MS 4. yüzyıl Çinli hekimi Ko Hung, guatr için deniz yosunundan çıkarılan bir alkollü esansı tavsiye ediyordu. Pek çok deniz yosunu iyot yönünden zengindir, bu sebeple bol miktarda deniz yosunu yediği gibi aynı zamanda mahsulleri onunla gübreleyen Japonlar bu hastalığı sınırlı düzeyde deneyimlemiştir. Asya'nın çoğunda olduğu gibi Çin'de guatr hastalığı kıyı bölgelerinde fazla bir geçmişe sahip değilken Siçuan dahil dağlık iç eyaletlerde bu hastalık çoğu zaman bir sorun kaynağı olmuştur.

Amerikan tuzu genellikle iyotlanır. Az sayıda guatr vakası yaşayan İngilizler tuzlarını iyotlamazken, her zaman değilse de zaman zaman vaka yaşayan Fransızlar iyotlar. Hastalıklardan mustarip toplumlar arasında iyotlu tuz çok değer görür. Myanmar, yani eski Burma, iyotlu tuz politikasına sahiptir ancak uzak tepeliklerdeki kabile üyeleri işlenmiş tuzu elde edememekte, bunu yerine Çin sınırı üzerinden bu tuzun yasadışı ticaretini yapmaktadır. Guatr sorunlarına yardımcı olacağına inandıkları Çin tuzu karşılığında, ender bulunan ve nesli tehlikede olan yaban hayvanlarını sunmaktadırlar. Çinliler bu hayvanlara geleneksel tıp için kıymet verir. Antilop benzeri Capricornis isimli çift toynaklı hayvanların dillerinin baş ağrısına iyi geldiğine inanılırken, keçi benzeri goral geyiklerinin çevik bacakları eklem ağrılarında kullanılan bir toza dönüştürülmektedir. Ender görülen siyah Himalaya ayıları, ciğer ve mide rahatsızlıklarını tedavi etmede kullanılan safra keseleri için öldürülmektedir. Myanmar sınırı üzerinden yapılan bu ticareti hususen trajik kılan şey ise bu karaborsa Çin tuzunun gerçekte iyotlu olmaması ve bu yüzden de onların guatr sorunlarına fayda etmeyecek olmasıdır.

İyotlu tuz, hükümetin tuz üzerindeki kontrolünün tarihi bir mesele olduğu gelişmekte olan ülkelerde ihtilaf konusu hâline

geldi. 1998 yılında Hindistan, Çin'in 1995'te aldığı kararı izledi ve dünya sağlık topluluğundan gelen baskı altında iyotlanmamış tuzun satışını yasakladı. Her iki ülkede de bu adım sağlık otoriteleri, doktorlar ve biliminsanları tarafından memnuniyetle karşılandı ancak küçük bağımsız tuz üreticileri bu karardan hiç de memnun olmadı.

Çin modern bir devlet hâline gelirken, tuzu da modern tuz hâline geldi: İyotlu küçük tek tip taneler eklendi. Ve öteki modern halklar gibi Çinliler de bir parça daha düzensiz, belki daha az saf olan tuzu özlemeye başladı. Saf olmayan maddeler içeride kalan şeylerdir ve pek çok kişi bunu eklenen kimyasal maddelere tercih etmektedir. İyotlu tuza ilişkin ihtilaf, kısmen, gerçekten de bütün kültürlerde hayatın bir parçası hâline gelen kimyasal katkı maddelerine güvensizlikten doğmaktadır. Yahudi dininde hahamların çoğu, tuzun Hamursuz bayramı için koşer kabul edilebilmesi için iyotlanmamış olması gerektiğini söylemektedir.

Siçuan'da temkinli tüketiciler iyodun tuza tuhaf bir tat verdiğini savunmaktadır. Küçük üreticiler ise aynı zamanda getirilen yasağın hükümetin kendilerini bu sektörden atmak ve devletin tuz şirketlerini yeniden tekel hâline getirmek için ürettiği bir komplo olmasından şüphelenmektedir. Kırsal Dayin bölgesinde üzeri örtülen, ayakla çalıştırılan küçük kuyuyu işleten aile gibi köylüler, hükümetin iyotlu tuz standartlarını karşılayacak bilgiye de paraya da sahip değildir.

Eylül 2000'de Hindistan hükümeti, Hindu milliyetçilerinin ve Gandhi'nin her Hindistanlının tuz üretme hakkına sahip olduğu iddiasını hatırlatan Gandhicilerin baskısı altında iyotlanmamış tuz yasağını kaldırdı. Fakat Çin otoriteleri iyotlanmamış tuzu yasaklama kararından geri dönmeye meyilli gibi görünmüyor. Siçuan Eyaleti'ndeki devlet tuz kuruluşu olan Genel Siçuan Tuz Şirketi'nden Li Fude, "Bunu bizzat başbakan emretti," diyor. Bu sözü de imparatordan bahseden kadim bir bürokrat edasıyla söylüyordu.

24

Ma, La ve Mao

Çinliler yalnızca imparatorlarıyla değil kadim fikirlerinden pek çoğuyla da yollarını ayırma konusunda yavaş davranmışlardır. Modern Çin'de varlığını sürdüren eski tarzlar arasında yemekle ilgili –tuz ve çeşnileme ve bir öğünün ne şekilde oluşturulacağı ile ilgili– tutumlar da vardır. Bu fikirlerden pek çoğu, günümüzün Batı düşüncesinden kayda değer düzeyde farklı olsa da Rönesans öncesi Batı dünyasında da var olmuştur. Bugün Çin ve Batı arasındaki yemek farkları, bin yıl önceye kıyasla çok daha fazladır.

Çinliler her an ve her yerde yemek yemeye hazır gibi görünür. Şehirlerin sokakları ve kırsal alandaki yollar, yiyecek satan sokak satıcılarıyla doludur. Moskova'dan Pekin'e uzanan Trans-Sibirya demiryolunda, vagonların sonunda bulunan ve Rusların çay yapmak için kullandığı ısıtıcı, Çinliler tarafından bütün öğünleri hazırlamak için kullanılır. Çinliler karanlık, gizli oda benzeri mekâna doluşur ve sebzeleri doğrayıp çeşnileri serper. Devamlı olarak yemek pişirip yedikleri gibi, aynı zamanda yemeklerinin anlamı hakkında da bolca konuşurlar. Yemek bazen Çinlilerin bir saplantısı gibi görünür ve kültür zaman zaman keyif düşkünlüğünün etkisinde kalmış izlenimi verir.

Çağdaş Çinli roman yazarı Lu Wenfu şunları yazmıştır:

> Gurme kelimesi kulağa, hatta belki göze de hoş gelen bir kelimedir. Ancak eğer bunu basit gündelik dille izah ederseniz o kadar da cezbedici olmayacaktır: Bir gurme, kendini tamamen yemeye adamış bir insandır. —Lu Wenfu, *Gurme*, 1979

Çin'de güney yemeğinin, özellikle de Kanton yemeğinin genellikle en iyisi olduğu söylenir. Ancak Hunan'dan Mao Zedung ve Siçuan'dan Deng Şiaoping'in iktidara geldiği 1949 yılından sonra Güneybatı Çin'den acı baharatlı yemek resmen moda hâline gelmiştir. "La yemeyen devrimci değildir," sözü popüler bir söze dönüşmüştür.

1959 yılında, Pekin'de bir 17. yüzyıl imparatorunun oğlu için inşa edilmiş ıslah edilmiş avluları bulunan bir evde, siyasi elit için bir restoran yapıldı. Öngörülebileceği üzere burası bir Siçuan restoranıydı ve yalın bir şekilde Siçuan Restoranı adı verildi. Uzun süre başbakanlık yapan Zhou Enlai ile Deng Şiaoping, buranın müdavimleri arasıydı. Yıllar boyunca burası komünist Pekin'deki az sayıdaki iyi restorandan biri olarak görüldü.

1996 yılında antik mekânı Hong Konglu bir girişimci tarafından satın alınıp, yalnızca kulüp üyelerinin girebildiği ve Britanya sömürgeciliğini çağrıştıran dalkavukluk derecesinde kibar bir şekilde hizmet verilen bir yere dönüştürüldüğü zaman, bu restoran halen döneminin sembolüydü. Sözde Çin'in Hong Konglular tarafından ele geçirilmesi olarak tanımlanan şey gerçekte pek çok Komünist Parti hatırasının Hong Konglu girişimciler tarafından satın alınmasıydı. Siçuan Restoranı Pekin'in daha az şatafatlı üç mekânında varlığını sürdürdü. Restoranın baş aşçısı Yu Jiamin Pekin doğumlu olup 1970 yılında, on dokuz yaşındayken, Siçuan mutfağında çıraklığa başlamıştı. Aşçıbaşı, "Bana göre bu en eksiksiz mutfaktır, altı tadın tamamını kullanan tek mutfaktır," diyordu.

Başlıca tatları dengeleme fikri Çin aşçılığının kalbindedir. Siçuan yemeğinin altı tadı melodik bir tekerlemeyle ifade

edilmektedir: "ma, la, tian, suan, xian, ku." Baharatlı huajiao olan *ma*, Siçuan'a özgü altıncı tattır, acı biber olan *la* da bölgede tipiktir. "Tatlı" anlamına gelen *tian*, "ekşi" anlamına gelen *suan*, "tuzlu" anlamına gelen *xian* ve "acı" anlamına gelen *ku* ise evrenseldir.

Yer tabağın bir tadı yahut ideal olarak bir tatlar kombinasyonu olacaktır; ma-la ise en meşhur Siçuan kombinasyonudur. Xian, yani tuzlu, en çok kullanılan tattır ve merkezi bir motiftir. Tuzun tatlılık ve orta düzeyde ekşilik meydana getirdiğine inanılır. Kadim zamanlarda Siçuan'da çay, tuz ve zencefil eklenerek yapılırdı. Tuzlu-baharatlı xian-la, Siçuan'da o kadar popüler bir kombinasyondur ki soya sosu ve acı biber biçiminde şişelenir. Xian-la ayrıca is Cajun Louisiana'dan, arazi acı biberinin ve tuzun asit tadını mutedil hâle getirmek için ıhlamur, greyfurt veya ananas üzerinde servis edildiği Vietnam'a kadar sıklıkla görülen bir temadır.

Çin'de öğünler, bu kombinasyonların denkleştirilmesiyle bir araya getirilir. Denge sağlamak, yani kimyada bir asit ve bir bazı bir araya getirmeye benzer şekilde zıtları karıştırarak eksiksiz bir tat meydana getirmek, kadim zamanlardan beri var olan bir aşçılık konseptidir. Dünyanın iki zıt güç olan yin ve yang üzerine kurulu olduğu şeklindeki MÖ 4. yüzyıla ait Çin inancı uzun zamandan beri pişirmeye uygulanmaktadır. Çinliler, Avrupalıların Ortaçağ'da yiyecekleri sınıflandırma ve dengeleme tarzına benzer şekilde yiyecekleri ısılarına göre değil, özelliklerine göre sıcak ve soğuk diye sınıflandırır. Hangi yiyeceklerin sıcak, hangilerinin soğuk olduğu konusunda bütün aşçılar hemfikir değildir, ancak yağlı et, acı baharatlar ve alkolün genellikle sıcak olduğu düşünülürken, hafif sebzeler ve meyveler genellikle soğuk olarak görülür. Batı'da bu tür fikirlerin izleri en azından MÖ 5. yüzyıl Yunanistan'ındaki Hipokrat'a kadar götürülebilir. Bazı araştırmacılar bu fikrin Yunanistan'dan çıktığına ve Hindistan üzerinden Asya'ya yayıldığına inanır. Bazıları ise farklı

kültürlerin bunu birbirinden bağımsız olarak düşündüğünü ileri sürer. Bazı araştırmacılar yerli Kuzey Amerikalıların Avrupalıların gelişinden önce bu inançlara sahip olduğuna inanır. Bu tür fikirler Kilise'nin yağlı ve yağsız yiyecek günü yasaklarının temeliydi. Ancak zaman içinde Avrupa'da dejenere olup, Grimod de La Reynière'in sarışın ve esmer yiyecek ayrımı gibi uçarı haller aldı: De La Reynière, kadınlarda olduğu gibi yiyeceklerde de sarışın olanları tercih ediyordu.

Sıcak ve soğuk yemekler gibi kadim konseptler Çin'de halen ciddiyetle tartışılmaktadır. Ma-la olan veya fazla tuzlu olan yemek tabakları yavan yemek tabaklarıyla karşı karşıya getirilir. Fakat tian, yani tatlı da ma-la için iyi bir dengeleyici olarak görülür. Tam olarak "tatlı beyaz yahni" anlamına gelen *tian shao bai*, bir tatlı pirinç yatağı üzerinde içine tatlı fasulye hamuru doldurulmuş ve üzerine şeker serpilmiş kalın domuz bastırması dilimlerinden oluşur. Pek çok Çin yemeği gibi bu da kulağa kendi kendisiyle çelişir gibi gelmektedir. Ancak bir parça tian shao bai ısırmak mükemmel bir an yaşatır; ağız bir ma-la yemeğinden alınan ısırıkla yanarken neredeyse panzehir işlevi görür.

Tuzlu veya baharatlı olanı dengeleyici bir önlem olarak tatlıyı kullanma fikri bir zamanlar Batı'da yaygındı. Apicius, fazla tuzlu olan bir yemeğe bal eklemeyi önerirdi. Plinius bunu tersinden ifade ediyordu: "Tuz, fazla tatlı bir şeyler bulduğumuzda yaşadığımız tiksinmeyi giderir." Ortaçağ Katalonya'sında tuzlanmış morina balla servis edilirdi. Platina, la'yı dengeleyici olarak tatlandırma tavsiye ediyordu: "Şeker, sıcak ve aromatik baharatların kullanıldığı bütün yemekleri yumuşatır ve kıvama getirir." Collioure halkının tuzlu ançüezlerine eşlik etmek üzere baharatlı tatlı Banyuls şarabını yapmalarının sebebi budur. Fakat 18. yüzyılda, Fransızcada "tabakları temizlemek" anlamına gelen bir fiilden türetilen *dessert* [tatlı] kelimesi, Avrupa'da tatlı unsurların geri kalanının öğünden gitgide çıkarılmasına sebep olacak kadar zarif bir gösteri nesnesi hâline gelmiştir.

Tatlı fikrinin yerleşiklik kazandığı zamanlarda bazen her "kap" sonrasında tatlı servis edilirdi ve bir kap çoğu zaman farklı yemeklerin kombinasyonu olurdu. Çin'de kap halen sofranın ortasındaki bir yiyecekler karmasıdır ve çoğu zaman büyük bir dönen diskin, yani bütün tabaklarını kolayca erişilebilir kılan bir döner tepsinin üstünde bulunur. İnsanlar sofranın etrafına sadece küçük bir tabak veya kâseyle otururlar ve yemek çubuklarıyla önce bir yemekten, sonra bir diğerinden bir parça alır, kombinasyonları birbirine karıştırırlar; bir veya iki ısırık sıcak yiyecek, sonra bir tatlı tadı.

Bütün kaplarda sebzeler belirgin bir rol oynar. Siçuan'da mantar gibi yabani dağ sebzeleri spesiyalitedir; çok sayıdaki bambu fidanı türevi de ya çiğ ya pişmiş hâlde yenilir veya tuzda muhafaza edilir.

İlk kap genellikle ısı yönünden soğuk olan yiyeceklerin bir karmasıyken, ikincisi ısıtılmış yiyeceklerin karmasıdır. Son kap, özellikle Siçuan'da –ki orada bu nokta itibariyle damak zevki çok yoğun çabalarla sağlanmıştır– yavan, genellikle de çok yavan bir çorba olur. Bazen çorbadan önce çok tuzlu paocai ile birlikte bir kap beyaz pilav servis edilir. Pilav genellikle başka kaplarla birlikte servis edilmez. Çok yoksul olanların öğünleri dışında pek çok öğünde hiç pilav bulunmaz.

Tarihçiler, Çin'de yiyeceklerin doğrudan yemeğe eklenen tuz taneleriyle değil de tuzda fermente edilen veya turşulanan ürünlerle çeşnilenmesinin sebebinin tam olarak ne olduğunu tartışmaktadır. Doğrudan tuz kullanmadan tuzluluk meydana getirme fikri, Romalıların garum kullanmasından çok da farklı olmasa da bir Asya fikridir. Siçuan'ın klasik huiguorou'su için verilen aşağıdaki tarif, tuzlanmış çeşnilerle –bu örnekte üç tanesiyle– ancak doğrudan tuz kullanmadan pişirmenin bir örneğidir.

Tarifi veren kişi, Siçuan'ın başkenti Çengdu'da bulunan, Çin'deki yegâne akredite aşçılık okulunda ders veren bir aşçılık öğretmeni olan Huang Wengen'dir:

> Otantik huiguorou için elinizde şu malzemelerin olması gerekir:
> Domuz butu, sarımsak yeşillikleri, douban, dousi, soya sosu, şeker ve msg.
> Jambonu neredeyse pişinceye kadar kaynatın. Sonra soğutun. Kemiğe dik ince dilimler kesin.
> Sarımsak yeşilliklerini doğrayın.
> Karışık bitkisel yağ içeren bir tavada:
> Dilimler biraz kıvrılmaya başlayıncaya kadar eti kızartın.
> Douban ve dousi ekleyin. Sos kırmızımsı hâle gelince soya sosu ve bir tutam şeker ve bir tutam msg ekleyin (tüm bu malzemelerden az miktarda kullanın). Doğranmış sarımsak yeşillikleri ile işlemi tamamlayın.

Pek çok Çin yemeği gibi bu yemekte de domuz eti kullanılmaktadır. 18. yüzyıl Fransız doğa bilimcisi Georges-Louis Leclerc de Buffon, Müslümanların Çin'de insanların dinini değiştirme çabalarının çok da başarılı olmamasının sebebinin İslami gelenekte domuz etinin reddedilmesi olduğu değerlendirmesini yapıyordu. Çinliler taze domuz eti pişirdikleri gibi, tuzla kürlenmiş domuzdan pastırma, jambon ve sosis yapma konusunda da uzun bir geleneğe sahiptir. 1985 yılında Çin'deki domuz popülasyonunun 331 milyon olduğu tahmin ediliyordu ki bu, dünyadaki herhangi bir başka ülkede olandan çok daha büyük bir popülasyondur. 1929-1933 yılları arasında Çin'in kırsal bölgelerinde yapılan bir araştırmaya göre domuz eti ve yağı, tüketilen hayvani besinlerin yüzde 70'ini meydana getiriyordu. Genellikle susam, fıstık ve öteki sebze yağlarının bir karışımı olan ve Çin mutfağında çok kullanılan pişirme yağı, çoğu zaman domuz yağını ikame eden modern ve daha sağlıklı bir üründür.

Huang Wengen şöyle demektedir: "Siçuan yemeğini douban olmadan pişiremezsiniz. Fransa'ya gittiğimizde yanımda douban getirdim çünkü Fransa'daki douban iyi değil. Bu, aşçılık öğretmenlerinin katıldığı altı haftalık bir kültürel değişim programıydı; Lille yakınlarında, Manş Denizi'nin en dar kısmı olan Le Touquet'de bulunan bir okulda düzenleniyordu. Fakat ürünler olmadan Siçuan mutfağını, örneğin huajiao'yu öğretmek mümkün değildi. İhtiyaç duyduğumuz ve taşınması pratik olan şeyleri yanımızda götürdük: huajiao, douban, dousi, zhacai."

Huajiao dışında, bu yeri doldurulamayan malzemelerin hepsi tuz ürünüdür. Zhacai, tuz içindeki sebzelerdir. Douban, sertleşip sararıncaya kadar kurutulan ve arkasından tuz ve acı biberle fermente edilen büyük, düz, yeşil soya fasulyesinden yapılmış bir fasulye hamurudur. Dousi, çok tuzlanan ama biber katılmayan fermente edilmiş sarı fasulyelerden yapılan siyah bir hamurdur.

Çinliler tarafından tuza alternatif olarak görülen başka bir malzeme ise MSG, yahut monosodyum glutamattır. MSG kendi başına bir tada sahip olmasa da tam olarak anlaşılamamış sebeplerden ötürü yiyeceklerde bulunan tatları, özellikle de tuz tadını üretir.

Pekin'deki Siçuan Restoranı'ndan Yu Jiamin, "MSG tuzdan farklı bir tattır ama tuzun verdiği tat hissini verir," diyor.

Ülkelerini ziyaret eden Batılıların sayısı arttıkça pek çok Çinli aşçı, Batılıların MSG'ye karşı önyargısı olarak gördükleri şey karşısında hayal kırıklığına uğramaktadır. Çengdu'daki Siçuan Aşçılık Okulu'ndan aşçılık öğretmeni Liu Tong, "Bu bir kimyasal madde değil. Tahılın fermente edilmesinden yapılıyor. Biz Çin mutfağında onu hep kullandık," demektedir.

Gerçekte Çinliler onu her zaman kullanmadı fakat Japonlar kullandı. Yemek tarihinde MSG, Asya yiyeceklerinin çoğunun izlediği yolu tersinden izleyerek, Japonya'dan Çin'e doğru akmıştır. Geleneksel olarak Japonlar bu maddeyi Japoncada *kombu*,

Batı'da ise *laminaria* olarak bilinen bir deniz yosunundan doğal yolla elde ederdi. MSG ilk olarak 1908 yılında bir Japon laboratuvarında bir madde olarak –glutamik asidin sodyum tuzu– izole edildi. 1950'lerden beri beyaz glutenin fermente edilmesiyle yapılıyor.

Liu Tong, Çin yemeklerinin doğrudan tuz kullanmaması sebebiyle MSG'ye ihtiyaç duyulduğunu söylüyor.

Douban ve dousi gibi çok sayıda Çinli tuz ve fasulye çeşnisi vardır; Japonlar da kendi çeşitlerine sahiptir. Fakat en önemlisi kadim soya sosudur. Çin'de okula giden çocuklar, her gün ihtiyaç duyulan yedi gerekli şeye dair Ortaçağ'dan kalma bir tekerleme öğrenirler: odun, pirinç, yağ, tuz, soya sosu, sirke ve çay.

Çin'de köylülerin kadim bir soya sosu yapma geleneği vardır ancak bu sos ender bulunur hâle gelmektedir. Bugün hem Çin'de hem de Japonya'da soya sosu fabrikalarda yapılmaktadır. Çinlilerin çoğu bunun karmaşık bir işlem olduğunu ve fabrikaların köylülerin geçmişten beri yaptığı kadar iyi yaptığını söylemektedir. Ancak köylülerin yaptığı kalın ürünü tatmış biri buna itiraz edebilir. Örneğin Huang Wengen, eski çiftlik ürününün kıyas kabul etmeyecek kadar daha iyi olduğunu söylüyordu. Dayin'deki çiftçiler tuzlu suyu ayak pedallarıyla pompalamaya bile devam ettikleri 1990'ların başlarında soya sosu yapmayı bıraktıklarını söylüyordu. Bunun çok çalışmayı gerektiren bir iş olduğunu ve fabrikaların çok ucuza satması sebebiyle rekabet edemediklerini söylüyorlardı.

Fakat ekonomide meydana gelen tuhaf bir bükülmenin sonucunda Siçuan'ın Lezhi kasabasında halen el zanaatıyla yapılan bir soya sosu üretilmektedir. Lezhi, ana caddesinde küçük üç tekerlekli bisikletli çekçekler dışında neredeyse hiç trafik görülmeyen bir taşra kasabasıdır. Ancak eski binaların çoğu yıkılmıştır ve

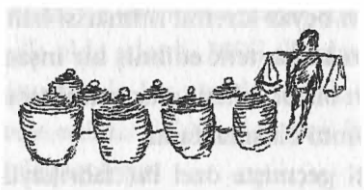
yerlerini Çin'in her yerde görülen beyaz kiremit mimarisi hâline gelen şey almaktadır. Geceleri âdeta, terk edilmiş bir inşaat projesinin çöle dönmüş sokakları bir üç tekerli araç çetesi tarafından ele geçirilmiş gibi bir görüntü oluşmaktadır.

Lezhi Fermente Ürün Şirketi geçmişte özel bir fabrikaydı ve burada "kurtuluş" olarak bilinen, 1949 yılında komünistlerin iktidarı ele getirme süreci sonrasında millileştirildi. Devlet fabrikası endüstriyel bir soya sosu üretti. Fakat 1999 yılında bir özelleştirme süreci içinde devlet artık Lezhi'de soya sosu üretmeyeceğini açıkladı. Şirketi satın almaya ilgi gösteren kimse çıkmadığı için 100 işçisi tazminatları ödenerek işten çıkarıldı. İçlerinden on tanesi, kendilerine bağlanan geliri şirketi satın almak için kullandı. Sermayeyi işletmek için kasaba merkezindeki büyük tesisi sattılar ve açık havadaki üç katlı balçık-taş merdiveni şehrin kenarındaki bir tepenin üzerindeki bir depolama alanına taşıdılar.

Artık ellerinde bir endüstri için gerekli ekipman ya da sermaye yoktu. Bu sebeple soya soslarını geçmişte köylülerin yaptığı tarzda yapmaları gerektiğine karar verdiler. Genel müdür Xu Qidi, "Her şeye baştan başlamamız gerekiyordu. Bu işi yapmanın eski yolu budur," diyordu.

Fabrikalar soya sosu yapmak için soya yağı üretiminden kalan ezilmiş artıkları kullanır; Lezhi'deki yeni şirket ise yumuşayıncaya kadar buharlanan bütün hâldeki taze fasulyeleri kullanmaktadır. Fasulyeler bundan sonra, yaklaşık bir metre çapındaki düz, yuvarlak hasır tepsilere konulur. Arkasından maya eklenir. Tepsiler bundan sonra tepe kısmında küf oluşuncaya kadar üç gün boyunca beton saklama odasında bambu rafların üzerinde bırakılır.

Bu noktada fabrikalar, tuz eklemeyi geciktirerek ve fasulyeleri ısıtılmış tenekelerde tutarak fermantasyon sürecini hızlandırır. Ancak Lezhi'de küflü fasulyeler su ve tuzla karıştırılır ve bir metre derinliğindeki büyük çömleklerde saklanır. Çömlekler fermente olmaları için hava koşullarına bağlı olarak altı ay ila



bir yıl arasında veya daha uzun süreler boyunca açık havada bırakılır. Yağmur yağdığı zaman üzerleri dikili palmiye yapraklarından yapılmış koni biçimli kapaklarla örtülür. En sonunda hamur balçık gibi görünür. Su eklenir ve lapa yavaş yavaş borulardan süzülür. Arkasından da buharlama yoluyla sterilize edilir.

Bazı soslar daha koyu, bazıları daha açık renklidir; bazı soslar daha kalın, bazıları daha incedir. En iyi Lezhi sosu iki numaralı ürün kadar kalın değildir ancak siyah, karamelimsi ve komplekstir. Soslar arasındaki fark, fermantasyon süresinin uzunluğuyla ve sonda eklenen su miktarıyla belirlenir.

Lezhi'de soya sosu halen eski tarzda satılmaktadır: Müşteriler kendi şişelerini getirir ve sos çömleklerden cömertçe dökülür. Fakat aynı zamanda yerel bir köprünün adı olan Wo Bo etiketiyle pazarlandıkları da olur. Küçük rutubetli fabrikadaki bir odanın parlayan yeni bir makinesi vardır ve bu, tesisteki tek parlayan yeni şeydir. Şirketi oluşturan bir avuç insan –hepsi de yeni Çin'in girişimcileri olan, kimisi takım elbiseli ve kravatlı, kimisi işçi kıyafetli insanlar– bu makine kasabada satılmak üzere soya sosunu plastik ambalajlara doldururken heyecanla izlemektedir.

Çin hızla değişiyor. Pekin'de bulunan ve kimileri 500 yaşında olan gri ve kırmızı avlulu binalar acımasız bir hızla yıkılıyor. Başkentin yeni çok katlı binalarının tepesinde her gece parlayan neon lambaların ışıklarıyla Kentucky Fried Chicken ve McDonald's reklamları görülüyor. Kızarmış tavuk satmak hamburger satmaya kıyasla daha kolay oldu çünkü Çinliler yüzyıllardır kızarmış tavuk yiyor. Şimdiden seksen yaşında görünen on yıllık bir apartmanın tepeden tırnağa kitapla dolu küçük bir

dairesinde yaşayan altmış üç yaşındaki Profesör Guo Zhenzhong, bu yeni Çin'e tam olarak uymuyor. Guo basit giyiniyor, kitapları üzerinde çalışıyor, uluslararası akademik konferanslara katılmaktan büyük keyif alıyor ve Çin'in piyasa ekonomisine geçtiği haberlerini duymamış gibi görünüyor. Gerçek ve düzmece Batılı etiketleriyle yeni tüketici Çin'i fazla önemsemiyor. Çinlilerin çoğu gibi eski yemeklerden yiyor. McDonald's'a bir kere gitmiş. Ne düşündüğünü soruyorum.

Onaylamayan bir edayla kafasını sallıyor ve "Sebze yoktu," diyor.

25

Balıktan Daha Fazla Tuz

Tuzun şekerin tadını arttırdığı düşüncesi Batı'da tamamen ortadan kalkmamıştır. Bilakis atıştırmalık yiyecek endüstrisine yön veren bir konsepttir. Bunun açık bir örneği balla kızartılan yer fıstıklarıdır, ancak bunun ötesinde tuz ve şeker, endüstriyel atıştırmalık yiyeceklerin çoğunda bulunmaktadır.

Buzdolapları gelmeden önce, tereyağı kayda değer miktarda tuzla muhafaza edilirken, şekerin tuzluluğu etkisizleştirdiği hatta maskelediği düşünülürdü.

> Fazla tuzlamayı tespit etmek için yapılması gereken tek şey tatmak olduğundan, bazı tüccarlar bu tadı biraz şeker ekleyerek maskelemeye çalışıyor. Bu yüzden tuzlanmış tereyağını tadarken tatlı veya şekerli bir tat alırsanız, bu ürünü satın almayın. —*Francis Marre:* Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires, *Midenizi gıda hilelerine karşı koruyun, Paris, 1911*

Tuhaf bir şekilde, şekerle tuzu etkisizleştirme düşüncesi, hem tuzunu hem de şekerini dışarıdan ithal eden, belki de bu yüzden ikisine eşit gözle bakan bir ülke olan İsveç'te halen yaygındır. İsveç'teki ilk şeker kaydı 1324 yılına aittir; o tarihte ülkedeki varlıklı bir adamın cenazesi için 1,5 kilo şeker, 1,5 kilo biber, yarım kilo da safran –hepsi egzotik lüks ürünleri– ithal edilmiştir.

Meşhur İsveçli restoran işletmecisi ve gıda yorumcusu Carl Jan Granqvist'e göre "Şeker tuzun tuzluluğunu dışarı çıkarır." Pastalar tuzla yapılır. Ekmekler şekerle yapılır. Eylül ayında İsveç'te tatlı su ıstakozlarının mevsiminde bu balıklar tuz, şeker ve dereotuyla servis edilir. Şeker ve tuz İsveç aşçılığının bir ana motifidir. İsveççede bunu ifade eden bir kelime bile vardır: *sockersaltad* yani şeker tuzu, pek çok etikette listelenen ilk malzemedir.

İskandinavya'ya yeni gelenler için sockersaltad'ın en kötü şöhretli kullanımlarından biri *salt lakrits*, yani tuzlu meyan köklü şekerlemedir. Bu ürün bazen ringa biçiminde, bazen şeritler hâlinde, bazen de üzerine tuz serpilmiş hâlde, tuz bombası adı verilen bir jelatinli şekerleme biçiminde gelir. Çubukta satılan salt lakrits kaplı bir vanilyalı dondurmaya *lakrits puck* adı verilir; ancak üretici firma olan GB Glace bu ürünün sodyum klorür değil amonyum klorürle yapıldığını söylemektedir ve bu hiç de güven verici görünmemektedir. İsveçliler çoğu zaman yurtdışına gittiklerinde en çok özledikleri şeyin salt lakrits olduğunu söyler. Öteki İskandinavyalılar ve Hollandalılar da aynı özlemi çeker.

İsveçlilerin yurtdışında özlediği yiyecekler listesinin üst sıralarında bulunan bir diğer yiyecekse içinde mersinbalığı yumurtası bulunmadığı için dilde sadelik yanlılarının gülünç bulacağı isimle *kaviar* denilen yiyecektir. Kaviar, patatesle birlikte ezilen ve sıkılabilir bir metal tüp içinde satılan tuzlanmış morina yumurtasıdır. Tüpte yazılı malzemeler listesinin başında sockersaltad gelmektedir.

Sockersaltad'ın başlıca kullanımı ve muhtemelen kuzeylilerin damağında tadı koruyan kullanımı balık kürlemedir. İsveç'in batı yakasında ringa balığı soğanla öğütülür ve tatlı frenk üzümü sosuyla servis edilen börek hâline getirilir. Bu İsveç lezzetinin en ünlü ifadelerinden biri, tam anlamı "gömülü somon" olan *gravlax*'tır. Bir zamanlar gravlax, ringa balıklarını korumak için kullanılan eski bir İskandinav tekniğiyle günlerce veya aylarca toprağa gömülerek kürlenen somon balığıydı. Ne kadar

uzun süre gömülü tutulursa o kadar uzun süre muhafaza edilirdi. Ancak paradoksal bir şekilde bu ürün ne kadar uzun süre gömülü tutulursa koku ve doku yönünden o kadar bozulmuş bir şeye benzeyecektir. Yaşlı İzlandalılar halen gençleri pis kokulu *hákarl*, yani gömülmüş Grönland köpekbalığı parçalarıyla korkutur. Gömme, halkın çoğunun reddettiği, çok kötü kokan bir balık meydana getirir. İsveçliler gravlax'ın popülerliğini, yerine tuz ve şekerle kürlenmiş somon geçirerek sürdürmüştür.

Ringa balığı, Baltık ve Kuzey Denizi'nde kimsenin öngöremeyeceği yollarda gidip gelmeye devam etmektedir. Norveç, Danimarka ve İsveç arasındaki denize Skagerrak denilir. Skagerrak'ta İsveç kıyılarına yalnızca birkaç yarda mesafede bulunan düz, kayalık bir ada olan Klädesholmen'de tarih boyunca yalnızca altı defa iyi ringa geçişi kaydedilmiştir. Bunlardan ilki 16. yüzyıldaydı. Sonra ringa balıkları gitti ve 1780'e kadar dönmedi. 1780-1808 yılları arasında Klädesholmen ringa doluydu. Köylüler ringa balığını suda kaynatıyor, yüzeye çıkan yağ ise Paris ve Londra'nın sokak lambalarını aydınlatıyordu.

O yıllarda, ringa balığı Norveç kıyılarından kayboluyor gibi görünürken, küçük Klädesholmen adasının kalabalık nüfusu ringanın yanı sıra morina ve uzungelincik balığı da tutuyor ve işliyordu. Zengin Göteborg ve Stockholm tüccarlarının sahip olduğu iki kaynatma tesisi günün yirmi dört saati yağ üretiyordu. Daha sonra, 19. yüzyıl başlarında, her yılın Eylül ayında daha az ringa balığı görülür hâle geldi. Bazıları bunun sebebi olarak ringa yağı tesislerinin kötü kokan atıkları denize geri boşaltması sebebiyle adadan çıkan iğrenç kokuyu gösteriyordu. Klädesholmen'in ringa balıklarının bile dayanamayacağı kadar kötü koktuğu söyleniyordu. Bir sonraki iyi geçiş ancak 1880-1900 arasında olacak, 20. yüzyılda ise hiç olmayacaktı.

18. yüzyılda adada binden fazla insan yaşıyordu. 21. yüzyıl itibariyle ise ada sakinlerinin sayısı 470'e kadar inmişti. 20. yüzyıl başlarında konservelemek için ringa balıklarını kesmek üzere yüzlerce kadın istihdam edilmişti. Bu kadınlar Küba şeker çuvallarından yapılmış ve bezir yağıyla su geçirmez hâle gelmiş önlükler giyiyordu. Erkekler ringa için kullanılacak tuzu şekerle karıştırıyor, ardından sandal ağacı, zencefil, karanfil, topuz, kişniş, tarçın, yenibahar, kekik, dereotu ve defne yaprağı ekliyordu.

1920'li yıllarda Klädesholmen'de konservelemek için ringa hazırlayan kadınlar.
Klädesholmens Müzesi

1980'li yıllarda 200 ringa işçisi vardı. Bugün, hepsi aile işletmeleri olan sekiz ringa konserve imalathanesinde, yüzden az insanla daha fazla ringa balığı üretilmektedir. Klädesholmen'deki küçük şirketler için bugün İsveç'in tamamı için ringa işleyen iki şirketten birinden variller dolusu balık almak daha ekonomiktir. Bu şirketler ringa balığını satın alıp her on üç kilo tuza dokuz kilo şekerin eklendiği bir salamurada kürlemektedir.

Büyük ringa tesislerinde bu formüllere dair kararlar halen, tıpkı eski zamanların morina teknelerindeki usta tuzlayıcılar gibi en yüksek ücreti alan salamura karıştırıcılar tarafından alınır.

Ancak İsveç'in tamamında hayat değişmiştir. İsveç, 19. yüzyıl ortasındaki kereste patlamasına kadar Avrupa'nın en yoksul ülkelerinden biriydi. 1960'lar-1970'lerden önce bir İsveç mutfağındaki tek dondurucu, duvardan dışarıya açılan delikleri bulunan dolaplardan ibaretti. Tarihsel olarak tuzlu erzaklar İsveç'in uzun kışları geçirmesini sağlamıştır ve geleneksel İskandinav yemeği çok tuzludur. İsveç sosisi beyaz bir tuz tabakasıyla kaplanır. İsveç'te Äppelfläsk, sonbaharda elmalar geldiğinde yapılırdı. Elmalar dilimlenip tuzlu domuz eti ve şeker şerbetinde sotelenirdi. Ancak bugün, Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika'nın önemli bölümünde olduğu gibi İskandinavya'daki her yerde insanlar daha az tuz ve daha az tuzlu yiyecek tüketmektedir. Artık Äppelfläsk yiyenlerin sayısı da azdır.

Tuzun ortadan kalkmakta olan kullanımlarından bazıları o kadar tuhaf görünür ki bunların bir zamanlar neden popüler olduğunu anlamak kolay değildir. Örneğin *snus,* tütün ve tuzdur. Bu ürün parmakların yardımıyla bir yumak hâline getirilir, yanakla diş eti arasına sıkıştırılır ve gün boyunca emilirdi; aşağı yukarı saat başı tazeleyiciler eklenirdi. Hatta bazıları yatmadan önce ağzına yerleştirir, geceleyin yeni bir yumak için kalkardı. En kuzeydeki Laplander'de görülen tuzlu kahve içme alışkanlığına ise İsveçlilerin kendisi bile şaşırmaktadır.

Dünyanın çoğunda tuz tüketimi azalmaktadır. Ortalama 20. yüzyıl Avrupalısı, ortalama 19. yüzyıl Avrupalısının yarısı kadar tuz tüketiyordu. Fakat tuzlu morina ve tuzda muhafaza edilen ringa, jambon, sosis, zeytin, turşu, ördek ve kaz eti –artık gerekli olmayan yiyecekler– halen sevilmektedir. Tuzlu morina bazen,

her ne kadar bu kolaylık, kalitede azalma pahasına olsa da daha az ıslatma gerektirecek şekilde yalnızca hafifçe tuzlanmış hâlde satılmaktadır. Bazı tuzlu morinalar ise donmuş hâlde kalacak kadar az tuzlanır ve bu iktisadi açıdan da gastronomik açıdan da pek bir anlam ifade etmez. Domuz pastırması ve tuzlanmış sığır eti halen popülerdir ancak artık donduruldukları için kullanımdan önce ıslatılması gerekecek şekilde tuzlanmamaktadır. Eti muhafaza etmenin bir yolu olarak tuzla kürleme fonksiyonunu kaybettiği için paradoksal bir nosyon olan "taze jambon" terimi ortaya çıkmıştır. İsveç kanunlarına göre eylül ayında tuzlanmış bir jambon "taze Noel jambonu" olarak adlandırılamaz. Eylül'de dondurulup 17 Aralık'ta çözülen ve tuzlanan jambon ise "taze Noel jambonu" vasfına sahiptir.

Kuzey Amerika'da Yahudi şarküterisi, tuzla muhafaza edilen yiyeceklerin –salatalık ve domates turşusu, tuzlanmış ve tütsülenmiş somon, sazan balığı, alabalık ve karabalık gibi tazesi de kolayca alınabilecek olan yiyecekler ve dil, pastırma ve sığır konservesi gibi kürlenmiş etler– kalesidir. Pastırma yahut Romence kökeniyle *pastrami*, kurutulup baharatlanan ve tuzlanan, odun talaşında tütsülenip arkasından buğulanan sığır etidir. İsim, Romencede "muhafaza etmek" anlamına gelen *pastra* kökünden geliyor olabilir. Pastırma bütün şarküterilerde bulunabilir ancak en meşhur olduğu yer ise spesiyalite olarak satıldığı Montreal'deki Schwartz's mağazasıdır. Schwartz's ve pastırması Montreal'de öyle bir kurumsallaşmıştır ki 1977 yılında geçirilen ve mağaza isimlerinin Fransızca –kesme işareti kullanmayan bir dil– olmasını zorunlu kılan 101 sayılı yasadan sonra Schwartz's, adındaki kesme işaretini korumasına izin verilen az sayıda dükkândan biri olmuştur. Fakat "Hebrew delicatessen" olmaktan çıkıp *charcuterie Hébraïque* olması gerekmiştir.

Yahudiler ve şarküterileri Kuzey Amerika'nın doğusunda yoğunlaşmış olsa da balıklarının çoğu Pasifik'ten getirilmektedir. Büyük Göller sazanı daha ender bulunur hâle gelmektedir; onu

ikame eden daha ucuz bir ürünse dev bir derin Pasifik balığı olan, tuzlanıp tütsülenmiş karabalık olmuştur. Bu balık, gerçekte hiçbir bakımdan morinaya benzememekle ve münhasıran Kuzey Pasifik ailesine ait olmakla birlikte Pasifik'in kuzeybatısında siyah morina olarak bilinir. Günümüzde ABD ve Japonya'da siyah morina yemek moda hâline geldiği için bu balık da ender bulunur hâle gelmektedir ve kürlenmiş karabalık artık ucuz değildir.

Her ne kadar somunu kürleme balığın bulunduğu her yerde kadim bir gelenek olsa da bunu uzun zamandan beri popüler bir yiyecek olduğu Almanya'da ve Orta Avrupa'da öğrenen Yahudiler onu dünyada popüler hâle getirmek için gerçekten de çok şey yapmıştır. Kürlenmiş somon ancak 2. Dünya Savaşı'nda Paris'in Yahudi göçmen mahallelerinden geçerek Paris şarküterilerinin baş yiyecek maddesi hâline gelmiştir. New York'ta da kürlenmiş somonu önce bir New York yiyeceği, arkasından bir Amerikan yiyeceği olarak yerleşik hâle getiren, Manhattan'ın kalabalık aşağı doğu tarafındaki, 20. yüzyıl başlarının Orta Avrupalı Yahudileri olmuştur.

Popüler Yahudi kürlenmiş somonuna, Almanca *lachs* kelimesinden gelen ve Yidiş dilinde somon anlamına gelen *lox* deniliyordu. Lox, tuzla kürlenmiş somon, genellikle de Pasifik somonudur. 19. yüzyılda Pasifik kuzeybatısı, hem Doğu hem de Batı için önde gelen bir kürlenmiş somun merkezi hâline geldi. Bölgede patlama yaşanan kürk ticareti, büyük miktarlarda tuz gelmesini sağlıyordu. Kuzeybatı'daki tüccarlar, tuzlanmış somonun dünyada epey sayıldığını ve tuz getiren gemilerin geri dönüş yükü olarak tuzlanmış somon satın alabileceğini fark etti.

Hawaii, Kuzeydoğu için tuz tedarikçisiydi. 18. ve 19. yüzyıllardaki pek çok Pasifik adası gibi Hawaii de balina avı gemilerine ve diğer gemilere tuz ve tuzlu et temin eden önemli bir ticarete sahipti. Hawaii, en ünlüsü dipsiz olduğu rivayet edilen volkanik bir krater olan iç göllerde deniz tuzu üretiyordu; bu

rivayet elbette doğru değildi zira kurutulan tuz gölü şimdi Honolulu'da çok katlı binalarla doludur. Hawaiililer Kuzeydoğu'da tuz satıyor ve karşılığında, tuzlu morina gibi ıslatılması gereken sert bir ürün olan tuzlanmış somon alıyordu. Hawaiililer bugün de ıslatılmış somonu domatesle karıştırır ve ortaya çıkan yiyeceğe *lomilomi* adını verir. Kelimenin anlamı "masaj" olup, tuzlu balığın pullanması işlemine gönderme yapar.

Bir zamanların önde gelen kürlenmiş somonu olan tuzla kürlenmiş lox, son yıllarda neredeyse tamamen terk edilerek yerini daha hafif şekilde kürlenen, salamurada ıslatılıp arkasından tütsülenen daha az tuzlu Nova'ya bırakmıştır. Son birkaç on yılda "Nova alın; lox fazla tuzlu" nakaratı Yahudi dükkân sahipleri arasında yaygınlaşmıştır. Her ne kadar Nova'ların çoğu başlangıçta yakınlarda bulunan, Quebec'in Gaspé Yarımadası'ndan geliyor olsa da Nova adı Nova Scotia'dan gelmektedir. Günümüzde Pasifik somonundan yapılan Batı Nova'sı vardır zira işlenmiş türevleri hariç Atlantik somonu neredeyse tamamen ortadan kalkmış durumdadır. Manhattan'ın Yukarı Batı tarafında babasının 1929 yılında kurduğu popüler bir Yahudi tütsülenmiş balık dükkânının sahibi olan Moe Greengrass, "Artık kimse lox satın almıyor; haftada 100 libre Nova, 5 libre lox satıyoruz," diyordu. Moe'nin babası, Batı yakasındaki dükkânını açmadan önce Aşağı Doğu tarafındaki balıkçı dükkânlarında çalışmış olan Barney, New Yorkluların tuzlu balıklarını sevdiği bir dönemde lox'u bir New York yiyeceği hâline getiren kişilerden biriydi.

Ançüez, taze hâline kıyasla tuzlanmış hâlinin daha popüler kaldığı bir balıktır ancak tuzlama artık bir ihtiyaç olmadığından kayda değer düzeyde daha az tuzlu hâle gelmiştir. 19. yüzyıl Provence şefi J.B. Reboul, ançüez patelerini ve içi ançüezle

doldurulmuş birkaç böreği icat ederek ançüezi yaratıcı şekilde kullanan ilk kişilerden biri olarak görülür. Reboul aynı zamanda bir Provence klasiği *-anchoïade-* hakkındaki büyük tariflerden birini yazmıştır:

> Yedi veya sekiz ançüezi yıkadıktan sonra tuzdan arındırmak için birkaç dakika suda bekletin; filetoları kemiklerinden ayırdıktan sonra birkaç kaşık zeytinyağı, bir tutam biber, ince doğranmış iki veya üç diş sarımsakla beraber bir tabağa koyun. Bir miktar sirke de ekleyebilirsiniz.
>
> Bir *pain de ménage*'ın [yahut *pain ordinaire*; uzun, yuvarlak, tipik Fransız ekmeği] tepesinden bir inç kadar kesin. Bu en iyi ekmek seçimidir zira kolayca ufalanmayacaktır.
>
> Bu uzun ekmek dilimini iki veya üç parçaya ayırın: Hepsi aynı büyüklükte olmalıdır. Her bir misafir için bir tane hazırlayın. Her bir parçanın üzerine biraz ançüez filetosu koyun ve parçaları bir tabakta düzenleyin.
>
> Kalan ekmeği küçük kareler hâlinde kesin. Herkes kareleri hazırlanan yağa batıracak ve ardından kareyi ekmeğin üzerindeki filetoları ezmek için kullanacaktır. Ançüez ve sos birlikte ezildiğinde, ekmeklerin ezmek için kullanılan karelerini yerken, üzerinde ezilmiş ançüez bulunan dilimleri kızartırsınız. Bu, Provence mutfağını seven herkesi neşelendiren ve pek çok gurmeye keyif veren tipik lezzeti ortaya çıkaracaktır. —J.B. Reboul, *La cuisinière Provençale*, 1910

19. yüzyılın bir diğer ünlü Provence şefi olan M. Morard ise şunları yazmıştır: "En tembel mideler ve en uyuklayan iştahlar bile zeytinyağıyla altın hâline gelmiş, mutfak mozaikçisinin en tepeye mükemmel bir şekilde yerleştirdiği ezilmiş ançüez filetolarını ve kıyılmış sarımsakları bekleyen bu tahrik edici ekmek diliminden ağzına ilk parçayı aldığında hiç kuşkusuz uyanacaktır."

1905 yılında Henri Matisse ve André Derain, bugün de ançüezleriyle meşhur olan, deniz kıyısındaki küçük pembe-sarı Collioure köyüne gitti. Matisse ve Derain sanat tarihinin en verimli yazlarından birinde resimler ve güçlü renkler üretti. Derain saf ana renkten bir köy çizerken, Matisse güçlü zıt renklerden, turkuaz ve turuncu, macenta ve altın sarısından bir köy çizdi. Yaptıkları resimleri o yıl Paris'te düzenlenen Salon d'Automne etkinliğine götürdüler ve sansasyon yaratarak, sanat dünyasında fovizm olarak bilinen bir akım meydana getirdiler.

Bugün İspanya sınırından Katalan sahiline doğru birkaç mil yukarıda kalan küçük Collioure limanı ziyaret edilirse Matisse ve Derain'in bu eserleri tamamen hayal ürünü gibi görünecektir. Collioure artık parlak renkler dünyası değil salkımların soluk mor ve manolya pembesi açtığı bir ince pastel duvarlar dünyasıdır.

Eksik olan şeyse balıkçı tekneleridir.

Derain bu tekneleri sarı-kırmızı betimlemiştir; parlak kırmızı bayrak direkleri limandan bir sonbahar kavaklığı gibi çıkmaktadır. Matisse ise onları turkuaz penceresinden görülen bir kırmızı salkım içinde betimlemiştir. Onlar renkleri abartıyordu ancak katalan denilen balıkçı tekneleri gerçekten de alev gibi yanan ana renklerle boyanmıştı. Bunlar ançüez balıkçılarının tekneleriydi.

1770 yılında Collioure'da, 140 katalanda çalışan 800 balıkçı vardı. 1888 yılında tekne sayısı on kadar azalmıştı. Balıkçılar ançüezlerin dolunaylı gecelerde yüzeyin yakınına çıktığını gözlemlemişti. Ayın balıkları cezbettiğini düşünen balıkçılar,

elektriğe sahip olduktan sonra kendi aylarını yaptı ve bunlara *lamparo* adını verdi. Bir lamparo, bir buçuk metre yükseklikteki bir şamandırada bulunan ve teknenin pruvasına monte edilmiş kancaya asılı halde denize sürüklenen dev bir lambaydı. Sakin, aysız bir gecede, balıkçılar ağlarını şamandıraların etrafına yerleştirir, ardından bir lamparo'yu yakar ve ançüez balıklarının ışığın altında toplanmasını beklerdi. Sonra da dolu ağı orsa ederdi.

Katalanlar her gece ava çıkar, her sabah tuzlanmak üzere balık getirirdi. Tutulan balıklar iyiydi ama daha fazla tuttukça balıkçıların ançüez bulmak için denizin daha açık taraflarına çıkması gerekti. Balıkçılar daha uzun yolculuklar için büyük, çelik gövdeli gemiler kullanmaya başladı ama bu tür gemiler, limanın yeterince derin olmaması sebebiyle Collioure'a giremiyordu. 1945 yılı itibariyle Collioure'da çalışan yalnızca yirmi altı katalan kalmıştı. Bugün Collioure limanında Ortaçağ surlarının dibinde yalnızca bir katalan bulunmaktadır. Bu, köyün ançüez endüstrisinin kullanılmayan bir hatırasıdır.

Matisse ve Derain'in resmettiği kasabayı görmek isteyen sanatseverler, eski ançüez mevsimi gibi mayıstan eylüle uzanan turizm sezonunda Collioure'a akar. Fakat renkler ve balıkçı tekneleri orada değildir. Yerel sakinler halen kışları üzüm bağlarında Banyuls yapmaktadır; yazın ise balıkçılık değil turizm vardır. İki aile halen Collioure'da tuzlu ançüez satmakta, bunun için Aigues-Mortes'tan gelen tuzu kullanmaktadır. Ançüez balıkları, endüstriyel etkinliğin çağdaş bir yamaç anıtı olan Port Vendres'da tutulmaktadır. Bu bölgede, balık sürülerini deniz radarıyla bulan bir gemi filosu ve tutulan balıkların mezadının yapıldığı, öğleden sonra kurulan bir balık pazarı bulunmaktadır. Fakat Matisse bunları resmetmezdi.

Çok sayıda 17. ve 18. yüzyıl yazarı, garumun mirasçısının daha ileride ketçap hâline gelen ançüez sosları değil, tuzlanmış balık

yumurtaları, yani havyar olduğunu savunur. 1715 yılında "Kaybedilmiş ve Hatırlanmaya Değer Nice Şeyin Tarihi" başlıklı bir kitap yazan Guido Panciroli, "Bottarga [kefal yumurtası] ve havyar denilen diğer garum türleri şimdi onların yerini alıyor," düşüncesindeydi.

Havyar kelimesi Türkçe kökenli olup 180 milyon yıl boyunca evrimleşmeyen tarih öncesi bir hayvan olan mersinbalığının yumurtalarına işaret eder. Mersinbalığı, somon gibi anadrom olan, yani tuzlu sularda yaşayan ama doğduğu tatlı suda yumurtlamak için yukarı yönlü yüzen dev bir göçmen balıktır. Bu balığın yumurtalarını yemek garum yemek kadar eski hatta daha eski olabilir. Başlangıçta yumurtalar balıkçıların yiyeceğiydi ve ucuz bir yiyecekti zira balığın kendisi yüksek fiyatlardan satılırken bunlar satılamıyordu. Fakat bu yumurtalar gitgide değer görür hâle geldi. 1549 yılında Ferrara'dan bir Rönesans yemek yazarı olan Cristoforo di Messisbugo, bu yumurtaların nasıl hazırlanacağını betimliyordu:

> TAZE YANECEK VE MUHAFAZA EDİLECEK HAVYAR
> En iyileri siyah olan mersinbalığı yumurtalarını alın. Bir bıçağın ağzını kullanarak onları bir masaya yayın. İnce olanları çıkarın, kalanları tartın ve her 25 libre yumurta için 12 buçuk ons veya libre başına yarım ons tuz ekleyin.

Avrupa'nın Ortaçağ nehirleri, yumurta taşıyan mersin balıklarıyla doluydu. Bunlar Seine, Gironde, Thames, Po, Tuna, Kuzey İspanya'daki Ebro ve Güney İspanya'daki Guadalquivir nehirlerinde yaygın şekilde görülüyordu. Balıklar çoğu zaman kraliyet ayrıcalıklarının parçası oluyordu. 13. yüzyılda II. Edward'dan başlayarak İngiliz monarkları, İngiliz denizlerinde her yıl tutulan ilk mersinbalığı üzerinde hak iddia ediyordu.

Fransa en azından XIV. Louis döneminden itibaren, çoğunlukla Gironde Nehri'nden tutulan mersin balıklarından olmak

üzere havyar üretiyordu. Fakat Seine'de, hatta Paris'te tutulan mersin balıkları, balığın krallara sunulması için yeterli olacak derecede ender görülürdü. Colbert dalyanların balığı muhafaza etmesi için düzenlemeler getirdi ve bu yasalar günümüze kadar yürürlükte kaldı. Fakat balıklar gitti. XV. Louis 1758'de, XVI. Louis ise 1782'de bir Paris mersinbalığı elde etti. Erken 19. yüzyılın meşhur Fransız aşçısı Antonin Carême, Paris'in batı tarafında Neuilly Köprüsü yakınlarında, neredeyse üç yarda uzunluğunda, 220 librelik bir mersinbalığı gördüğünü savunuyordu. Bu, Paris'te bir mersinbalığı görülmesinin son örneklerinden biriydi.

Ağırlıkları iki tonu bulabilen mersinbalıkları, endüstriyel kirlenmeye fazla direnemez. Fransız mersinbalığının son kalesi Gironde bile fazla kirlendi; tıpkı Hudson ve Kuzey Amerika'nın diğer büyük mersinbalığı nehirleri gibi.

Avrupalılar Kuzey Amerika'ya yerleştikleri zaman, yerli Amerikalıların dev mersin balıkları avladığını gördüklerini kaydetti. 19. yüzyılda bile Amerikan nehirlerinde mersinbalığı vardı. Havyar, yer fıstığında olduğu gibi, tuzluluğun içmeyi teşvik edeceği umuduyla bedava atıştırmalık olarak servis edilirdi. Birinci Dünya Savaşı esnasında İngiliz askerleri, "balık kavanozu" diye adlandırdıkları ve genellikle nefret ettikleri konservede sıkıştırılmış havyarla beslenirdi. Bir askerin dağıtılan bedava balık kavanozu yemektense konserve sardalye için para ödediği olurdu.

Havyarın garumun mirasçısı olarak görülebilmesi için kendi başına yenmek yerine çeşni olarak kullanılması gerekirdi. 20. yüzyıla kadar tam da böyle olmuş gibi görünüyor. 19. yüzyıl Rusya'sında lahana turşusu havyardan daha fazla değer görüyordu. Aşağıdaki tarifte ise havyar yalnızca lahana için hoş bir tuzlu çeşniden ibarettir:

SOUS IZ KAPUSTY S IKROJ
(HAVYARLI LAHANA TURŞUSU)

Üç libre kıyılmış lahana turşusunu kaynatın ve sadece yanmasını önleyecek kadar su ekleyin. Piştiği zaman kaba bir süzgeçte

süzün. Bir tavada yarım libre Finlandiya tereyağını eritin, lahana turşusunu ekleyin ve ikisini birlikte kızartın. Taze balıktan yeni çıkarılmış havyarın üzerine tuzlu su dökün, iyice ezin, lahana turşusu ile karıştırın ve ateşte iyice kaynatın. Havyar, lahana turşusuna güzel bir tat verecektir. Bu yemek köftelerle, küçük sosislerle veya kızarmış balıklarla servis edilebilir. Perhiz günlerinde, Finlandiya yağı yerine zeytinyağı kullanın. Lahana turşusunun haşhaş tohumu serpilmiş gibi görünmesi için üzerine yeterince havyar ekleyin. —Elena Molokhovets, *A Gift to Young Housewives*, 1897

Anlaşıldığı kadarıyla 20. yüzyıl başı itibariyle Amerikalılar Hazar Denizi'nden gelen Rus havyarına değer veriyordu. 1905 yılında Rusya çara karşı açık isyan hâlindeydi ve Nisan 1906'da Amerika'da yayınlanan *Wide World Magazine*, "Rusya'daki ayaklanmanın havyar endüstrisini büyük ölçüde etkilemesinden korkuluyor," ikazında bulunmuştu. Yazar, Kazakların siyasi altüst oluş sürecine dahil olmasından ve mersinbalığı tutmayı bırakmasından endişeliydi.

Fakat yazar isyan için sebepler de görüyordu. Çarın Kazakları kendisine en iyi havyarlarından on bir tonu her yıl haraç olarak vermeye zorladığını bildiriyor ve yalnızca bu haracın her mevsimin başlangıcında 5 bin mersinbalığının öldürülmesini gerektirdiğini aktarıyordu.

Makale Kazakları Rus kışında buz üstünde durup deliklerden balık tutan insanlar olarak tasvir ediyordu. Yumurtaların yüzde 4 ila 5'lik tuz oranına sahip "en ince tuzla" karıştırıldığını bildiriyordu. Ural ve Volga nehirlerinin beslediği Hazar Denizi, dünyanın en büyük tuzlu su gölüdür. İçinde mersin balıkları olduğu gibi, içine doğru akan çok sayıdaki nehrin ağızlarında ve yan kollarında tuzlu suyun buharlaşmasıyla meydana gelen deniz tuzu da vardır.

1917 devriminden önce Kazaklar, Hazar'ın hâkim havyar üreticileriydi. Sadece yılda iki defa ve her seferinde iki haftalığına

mersinbalığı tutuyorlardı ve balık tükenmez gibi görünüyordu. Bu iki kısa balık tutma sezonuna bütün Kazak nüfusu katılıyordu. Sonbaharda olan ilkinde geniş aileler bir bütün hâlinde ağlarını Volga Nehri'ne atıyordu. İkinci iki haftalık sezon ise kışın ortasında gerçekleşirdi ve bu sefer de nehirde balık tutuluyordu. Zıpkınlarla silahlanmış yüzlerce Kazak, donmuş nehrin buzlarının üstünde durup, buzu delmeleri ve bir mersinbalığını zıpkınlamaları için işaret olan top atışını beklerdi. Gürültü, korkan balıkları akıntı yönüne yöneltir, Kazaklar da onları zıpkınları ve toplarıyla takip eder, Moskova, Leningrad, hatta Paris ve öteki Avrupa başkentlerinden tüccarlar ise dev balığın henüz canlıyken kesilip yarılmasını beklerdi.

Fiyat, 20. yüzyılın başından beri yukarı yönde tırmanıştaydı. 1900'den 1915'e kadar havyar fiyatı iki katına çıktı. Tüccarlar Batı Avrupa'daki münhasır kuruluşlara Rus havyarı –ve tabii Rus etiketli Fransız havyarı– ithal etmeye başladı. Örneğin günümüzün önde gelen havyar distribütörlerinden olan Petrossian ailesi böyle yola koyulmuştu. Hazar'ın İran tarafında doğan aile üyeleri Rus tarafında büyümüş, Paris'e göç etmiş ve Rus ürünlerinin zenginler arasında moda olduğunu keşfetmişti.

20. yüzyılda, endüstriyel kirlilik ve petrol sızıntıları dünya genelinde mersin balıklarını yok ederken, ticari amaçlı havyar avcılığı büyük ölçüde Hazar Denizi'yle sınırlı kaldı. Tarihsel olarak Hazar her zaman kuzey kıyısından Rusya, güney kıyısından ise İran kontrolü altında olmuş ve bu durum bu iki ülkeye havyar üzerinde gerçek bir tekel sağlamıştır. Ancak Hazar ve onu besleyen Rus nehirleri de kirlenmeye maruz kaldı. Kimyasal maddeler ve balıkçılar o kadar çok mersinbalığını öldürdü ki 1970'lerin başları itibariyle Ruslar bile havyar kıtlığıyla karşı karşıya kaldı. 1970'lerde İran'da artan sanayileşme gölün güney kıyısındaki İran dalyanlarını tehdit etmeye başladı. Bu noktada havyarın fiyatı insanların çoğu için erişilemez hâle geldi.

Mersinbalığı Hazar'da halen yılda yalnızca iki defa tutulmaktadır; baharda daha çok, sonbaharda daha az sayıda yakalanan

balık, Hazar zemininin en derin ceplerindeki yaşam alanından ağlarla çıkarılır. İnsanlar tarafından tutulan pek çok balık gibi mersinbalığının da fabrika gemisine vardıktan sonra kafasına vurulur. Bu darbe balığın bilincini kapatır ve balıkçıların onu canlı hâlde açıp yumurtasını çıkarmasını sağlar.

Yumurtaların diğer lifli maddelerden ayrılması için büyük bir elekten geçmesi, arkasından da hem yumurtaların korunması hem de tadın sağlanması için hassas bir şekilde tuzla karıştırılması gerekir. Yemek hazırlanırken çoğu zaman olduğu gibi hassas bir değiş-tokuş vardır: Tuz ne kadar fazla olursa balık o kadar iyi muhafaza edilir fakat ne kadar az tuzlanırsa tadı o kadar hoş olur. Havyarın hazırlanması titiz bir emek gerektirir ve bu da maliyeti arttırır. Genel olarak İranlılar havyarlarını Ruslara kıyasla daha az tuzlar ancak her dalyan diğerlerinden biraz farklıdır ve hatta aslında her balık diğerlerinden farklıdır; bu yüzden aynı balıktan farklı büyüklüklerde havyar tenekeleri çıkar.

Bilinen yirmi dört mersinbalığı türünden üç tanesi halen Hazar'da havyar için tutulmaktadır. Bu üç türden –beluga, ossetra ve sevruga– elde edilen havyarların fiyatı kaliteyi değil balığın enderlik derecesini yansıtır. Dev beluga bulunması en zor olandır, bu yüzden onun havyarı en pahalı olandır. Dişi bir beluganın olgunluğa erişmesi yirmi yıl sürer ve bu noktada ağırlığı 1800 libreyi, uzunluğu ise sekiz metreyi bulabilir. Böyle bir balık yirmi libre yumurta verebilir. Beluga en büyük yumurtalara sahiptir ve bu duman grisi baloncuklar en hassas yumurtalardır; en pahalı olanların onlar olmasının bir sebebi de budur. İşlem esnasında kırılan ve kaybedilen beluga yumurtaları bütün öteki havyar türlerinden fazladır.

Hazar havyarının hâkimiyeti gerilemektedir ve bugün bu tür dünyadaki arzın yalnızca dörtte üçünü meydana getirmektedir. Hazar havyarının her yıl daha kıt ve daha pahalı hâle gelmesiyle, kısmen çiftlikte yetiştirilen mersinbalığı üzerinden Avrupa ve Amerika havyarını geri getirme çabaları olmuştur. Bu çabalar,

"Amerikan kaşık ağızlı mersinbalığı havyarı" gibi titizlikle isimlendirilmiş ürünler meydana getirmiştir.

BUTARGHE

Taze, mümkünse mevsiminde bir tekir balığının yumurtalarını alın ve her bir yumurtanın hassas kabuğunu kırmamaya özen göstererek, yumurtalara ne çok fazla ne de çok az olacak şekilde, ölçülü bir miktar tuz ekleyin. Ardından bir gün bir gece bu şekilde bırakın. Daha sonra, ısıyı hissetmeyecek kadar uzakta, tütsünün içine koyun. Kuruduğu zaman buğday kepeğiyle sarılı ahşap bir kutuya veya fıçıya koyun. Bu bottarga tipik olarak, pişmemiş şekilde yenir. Ancak pişmiş tercih edenler isteyenler kül altında veya temiz, ılık bir fırında, sadece sıcak olana kadar çevirerek ısıtabilir. —Martino, *Libro de arte coquinaria* [Pişirme sanatı kitabı], 1450

Tam adı da dahil olmak üzere, Martino hakkında bilinenler sınırlıdır. Como'da dünyaya gelen Martino aristokratlar için çalıştı ve kendi döneminin en fazla saygı gören ve en nüfuzlu İtalyan aşçılarından biriydi. Verdiği bottarga tarifi, tekir balığı yumurtaları kullanmayı ve presleme yerine tütsülemeyi tavsiye eder. 18. yüzyılda Panciroli'nin havyarla birlikte, olası garum mirasçıları listesine eklediği bottarga, balıkçılık türüne göre değişiklik gösterir. Yerli Amerikalılar onu mersinbalığı yumurtalarını presleyip kurutarak yapardı. Bugün genellikle tuzlanmış, preslenmiş ve kurutulmuş balık yumurtaları şeklinde yapılmaktadır. Tunus'ta bottarga tekir balığı yumurtalarıyla yapılır ve tıpkı tütsülenmiş somon ve pastırmanın Kuzey Amerika şehirlerindeki Yahudilerle bağlantılı olması gibi Tunus Yahudileriyle bağlantılıdır. Yiyeceğin adının ise Arapça *bitârikh* kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Bu yiyecek kadim Mısır'da da yapılıyordu ve muhtemelen yine tekir balığından yapılıyordu.

Bugün İtalya'da bottarga bir Sicilya yiyeceği, özel olarak Batı Sicilya'dan gelen bir yiyecek olarak görülür hâle gelmiştir ve bu, tekir balığı değil, ton balığı yumurtaları anlamına gelir. Sicilya'nın batı kıyısında ton balığı ticareti, Avrupa'daki en eski tuzlalardan biri ile en eski ton balığı dalyanlarından birini birleştirmektedir. İkisinin arasında, dar bir yarımadanın üçgen biçimli ucundan liman şehri Trapani çıkar. Sicilya kasabalarının tipik bir örneği olarak Trapani, Fenike-Roma-Norman-Arap-Haçlı tarihine sahiptir. Bu unsurlar kasabanın mimarisine, diline, yemeklerine ve adetlerine yansımıştır. Sicilya'daki her şey bir tarih tabakasının üstüne bir başka tarih tabakası –gelen, fetheden, inşa eden, yenilen ve giden insanlar– şeklinde inşa edilmiştir.

Trapani'nin hemen kuzeyindeki Castiglione ton balığı şirketi, her yıl iki bin libreden fazla bottarga üretir ve Sicilyalılar bunları zeytinyağı, sarımsak ve doğranmış maydanozla birlikte spagettinin üzerine rendeler. Yumurtalar, yılda bir kez Cebelitarık Boğazı'ndan geçen ve Batı Sicilya'dan geçerek Akdeniz'deki yumurtlama alanlarına yüzen mavi yüzgeçli ton balığından gelir. Her dişi balığın, her biri altı-yedi libre ağırlığında iki devasa yumurtası olur. İşçiler yerel deniz tuzundan bir salamura hazırlayıp yumurtayı orada yıkar ve arkasından bölgesel bir spesiyalite olan kaba taneli tuzla örter. Daha sonra tuzlanmış yumurtaların üzerine otuz kiloluk (altmış altı libre) bir ağırlık koyar. Ay sonu itibariyle tuzlanmış yumurtalara ortalama bir adamın ağırlığına denk düşen altmış-yetmiş kiloluk bir basınç uygulanıncaya her hafta daha fazla ağırlık eklenir. Presleme sonrasında yumurtalar bir hafta boyunca güneşte kurumaya bırakılır.

Eski mersinbalığı avcılarının yaptığı gibi Sicilyalılar balıkları satar ve yumurtaları yer. Fakat Sicilya'nın her yerinde bottarga da satarlar. Ton balığı kalbini Sicilya'nın başkenti Palermo kadar uzak yerlere kadar satarlar. Leziz tuzlanmış erkek üreme organı *lattume*, tıpkı ton balığının bağırsakları, midesi ve yemek borusu gibi, Trapani bölgesinin sakinlerine yöneliktir.

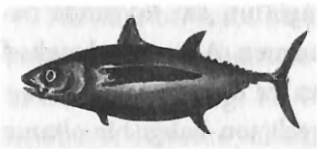
Yüzyıllar boyunca bu sahil, tuzlanmış ton balığıyla da meşhurdu. Fakat günümüzde Sicilyalılar kendi mavi yüzgeçli ton balıklarını herhangi bir biçimde yemez, bunun yerine dudak uçuklatıcı derecece yüksek fiyatlar karşılığında taze olarak satar. Yerel düzeyde avlanan balıkların yüzde doksanı tutulduktan bir saat sonra karaya çıkarılır ve hemen satılıp Japonya'ya gider.

Yumurtlama zamanında Akdeniz'den mavi yüzgeçli ton balığı geçişini ilk gözlemleyenler, Sicilya dilinde *tonnara* olarak adlandırılan şeyi kuran Fenikeliler olmuştu. Sicilya ve Tunus arasındaki bu geçiş noktasında muhtelif kültürler hâkim oldukça tonnara'lar ritüel yönünden katmanlı hâle geldi. Bunlar bugün Sicilya'da yalnızca iki yerde, Trapani'nin hemen kuzeyindeki küçük kıyı kasabası Bonagia'da ve yakınlardaki küçük Favignana adasında sürmektedir. Bonagia'daki tonnara'ların sahibi, genellikle Japonya'dan ödenen yüksek fiyatlara rağmen buradan para kaybeden Castiglione şirketidir. Şirketin esas kârı, başka yerlerde tutulan ve şirket tarafından satın alınıp ambalajlanan sarı yüzgeçli ton balığından gelmektedir. Mavi yüzgeçli ton balığı tonnara'lar sebebiyle değil, Atlantik'teki çok daha etkin dalyanlar sebebiyle ortadan kalkmaktadır. Catiglione'nin üretim müdürü Eugenio Giacomazzi, bugün bin libre mavi yüzgeçli ton balığının iyi av olarak görüldüğünü söylemektedir. Bu bir zamanlar üç ya da dört balık, hatta çok eski anlatılara göre bir balık demekti; günümüzdeyse bir ağ dolusu balık demektir zira balık türleri, enderleştikçe daha erken olgunlaşmakta ve daha küçük hayvanlar hâline gelmektedir.

Castiglione'nin 150 çalışanı bulunmaktadır. Ancak her yıl mart ayında tonnara'da çalışmak üzere 120 kişi daha istihdam edilir. Bu kişilerin lideri Arapça *reis* kelimesiyle bilinir ve balıkçılar, doğaüstü güçlerden av için yardım istemek üzere "Cialome" (okunuşu "şalomey") isimli bir Arap şarkısı söyler. Nihai olarak balıkların öldürülmesiyse isabetli bir şekilde "kıyım" anlamı taşıyan İspanyolca *matanza* kelimesiyle adlandırılır.

Ton balığı avı mart ayında Bonagia'nın dar kıyısında balıkçıların kısmen Sicilya dilinde, kısmen Arapça geleneksel şarkılar söyleyerek ağlarını onarması ve düzenlemesiyle başlar. Sicilya tonnara'sında mavi yüzgeçli ton balığı bir oltanın ucunda çıkarılmaz, birkaç gün boyunca bir dizi ağ yoluyla sürüklenerek tüketilir. 45 metre yüksekliğinde, dört buçuk mil uzunluğunda bir ağ duvarı, doğudan batıya doğru okyanus zeminine atılır. Mayıs ve haziran aylarında ton balığı Akdeniz'e girer. Sicilya kıyılarına yaklaştıkları zaman, Sicilya ve Tunus arasındaki boğazlardan geçmek için güneye dönerler ancak bunun yerine ağ duvarına çarparlar ve "ada" diye adlandırılan, bir dizi ağ odası olan yere doğru onun içinden geçerler. Kadim zamanlarda ellerinde uzun çubuklar bulunan adamlar büyük balıkları odalara doğru yöneltirdi. Bugünse bu iş, büyük baştarda olarak bilinen bir bassa dalgıcı tarafından yapılmaktadır. Bonagia baştardası Maurici Guiseppe, talihsiz balıkla birlikte yüzerken, Fenikeliler, Yunanlılar ve Romalılardan kalma amforaların ve gemi enkazlarından kalan başka antik eserlerin yanından geçtiğini söylemektedir.

Büyük baştardanın işi, ton balığını her birinin bir adı bulunan bir odadan diğerine kadar kandırarak götürmektir. Bu, iki hafta kadar sonra balıklar tükenip, *camera di matanza*, yani kıyım odasında kaderlerine teslim oluncaya kadar devam eder. Ağ çıkarılır, uzun bir gemide bulunan elli beş balıkçı balığı mızrak ve zıpkınla vurur. Bu, ton balığı avlamanın kadim yoludur. Yirmi beş asır önce Eshilos, *Persler* isimli kitabında Yunanlıların Pers donanmasını imha etmesini tasvir ederken, bunun ton balığı öldürmeye benzediğini söylüyordu. Büyük mavi yüzgeçli ton balığı, manipülasyonla geçen haftaların sonunda epey yorulmuş olsa da debelenip mücadele eder. Onlar vurulup, zıpkınlanıp, karaya çıkarılıp Japonya'ya gönderilirken, Akdeniz balıklardan çıkan kanla siyaha döner ve suyun köpüğü kırmızılaşır.



Tonara balıkçıları mart ayını ağları onararak, nisan ayını ağları okyanus zeminine yerleştirerek, Mayıs veya haziran ayını avlanarak, ardından da ağları geri toplayarak geçirir. Arkasından temmuz ayı, yani tuz hasadı için çalışma zamanı gelir.

Trapani'nin güneyinde sahil boyunca ilerlerken toprak bentler ve birkaç taştan yel değirmeni görülür. Bentler, kimi pembe, kimi turkuaz su tutan göletlerin sınırını çizer. Yel değirmenlerinin taş kuleleri, bu muntazam pastel göletlerden dışarı doğru çıkar. Sahil boyunca inşa edilmiş tuzlalar, güneye doğru, Marsala şarabı bağları olan koyu yeşil yapraklarla örtülü tarlalar ortaya çıkıncaya kadar devam eder. Bu, dünyanın en eski tuz üretimi alanlarından biridir; Fenikeliler tarafından, avlanan ton balıklarını kürlemek için kurulmuş, Kartaca'nın yıkılması sonrasında Romalılar tarafından sürdürülmüştür. Müslümanlar 800-1000 yılları arasında Sicilya'dayken Trapani'nin yel değirmenleri hakkında yazmıştır.

Şu andaki yel değirmenleri, kendi yel değirmenlerini önce Sicilya'ya, sonra da Hollanda'ya getiren İspanyollar tarafından benimsenmiş Türk modeli üzerine kuruludur. 1500 yılı civarlarında buradaki yel değirmenleri Grignani isimli bir adam tarafından, tuzlu suyu göletlerden geçirmek üzere yapılmıştı. Oğlunun adı Ettore idi ki bu aynı zamanda Mozia adacığının karşısındaki tuzlaların da adıdır. Mozia'daki tuzlalar MÖ 397 yılında Romalılar tarafından yıkılıncaya kadar Kartacalılar da orada tuz yapmıştı.

Trapani tuzu Bergen'deki Hansa Birliği'ne gönderiliyordu ve Ortaçağ Avrupa'sının her yerinde biliniyordu. Ancak 19. yüz-

yılda İtalya'nın birleşmesi Sicilya'nın tuzunu pazarlamasını zorlaştırdı. İtalyan hükümeti bir tuz tekeline sahipti ve Apulia'daki tuzlalarını Sicilya tuzunun anakaraya girmesine izin vermeyerek koruyordu. Tekel, tuzu pahalılaştırdığı için kırgınlıkla karşılandı. Daha sonradan popüler bir yemek yazarı olan Floransalı ipek tüccarı Pellegrino Artusi, 1891 tarihli *İyi Yeme Sanatı* başlıklı kitabında, dondurma tarifleri için şu öneride bulunuyordu:

> Para tasarruf etmek için tuz, dondurmayı dondurmak için kullanılan buzlu sudan, suyu ateş üzerinde buharlaştırmak yoluyla çıkarılabilir.

Yüzyıllar boyunca önemli bir ihraç ürünü olan Trapani tuzu, Trapani bölgesinde ızgara yapılan balığın üstüne bolca serpilerek ton balığını kürlemek ve gebre otunu muhafaza etmek için kullanılan yerel bir ürün hâline geldi. *Capparis spinosa* bitkisinin tomurcuğu olan gebreler o kadar dikenlidir ki Türkler ona kedi tırnağı adını vermiştir. Roma forumunda yabani olarak yetişen bu bitki o kadar serttir ki İsrail'in Judea Çölü'ndeki kayaların arasında da yetişir. Kayaları seviyor gibi görünür ve Güney İtalya ve Sicilya'nın sahil şeridindeki iri kayalar arasında yetişir ve bunları pembe-beyaz çiçeklerle parlatır. Fakat tomurcukların açmadan toplanması gerekir ve bu yaz aylarında her gün hasat yapılmasını ve her bir tomurcuğun dikkatle incelenmesini gerektirir. Tomurcukların bundan sonra karakteristik tadı çıkarması için kürlenmesi gerekir. Fransızlar, Provence'ten gelen en iyi gebrelerinin en küçük olanlar olduğunu düşünür ve onların sirke içinde turşusunu yapar.

Geçmiş asırlarda, Kuzey Avrupa'da Akdeniz ürünlerine erişmek zorken, latin çiçeği tomurcukları bu bitkiyi ikame ederdi. Aşağıdaki İngiliz tarifi buna bir örnektir:

Nasturtium Indicum. Tomurcukları çiçek açmadan önce toplayın. Üç ya da dört saat boyunca gölgede bırakın ve toprak sırlı bir kaba koyarken üstlerine sirke dökün ve bir tahta parçasıyla üstünü örtün. Bu şekilde sekiz-on gün bekletin. Ardından çıkarıp hafifçe preslerken taze sirkenin içine dökün ve önceki seferki kadar kalmalarını sağlayın. Bunu üçüncü kez tekrar edin ve sirke ve bir miktar tuzla birlikte bir fıçıya koyun. —John Evelyn, *Acetaria: A Discourse of Sallets*, 1699

Sicilya'da kıymet verilen gebre otları büyüktür ve her ne kadar Tunus'a daha yakın olsa da Sicilya'nın parçası olan Pantelleria adasından ya da kuzey kıyısı açıklarındaki küçük Sicilya adalarından gelir. Sicilya gebreleri kaba Trapani tuzunda, genelde sirkesiz olarak tutulur, kullanımdan önce ıslatılır ve ızgara balıkla birlikte servis edilir.

İtalyan tekeli sebebiyle kendi ada pazarlarına sıkışan Sicilya geleneksel yiyecekleri –ton balığı, gebre, sofra tuzu, adada bolca yapılan zeytin üretimi, peynirler ve sosisler –tuzlaları ayakta tutmaya yetmedi ve 1970'li yıllar itibariyle tuzlaların çoğu terk edildi.

Fakat kendisininkileri yıllardır üçte birlik bir kapasiteyle hayatta tutan Antonio d'Ali'nin tuzlaları bunlar arasında değildi. D'Ali, "Biz çalışmayı sürdürdük çünkü her zaman tekelin bir gün bırakılacağını umduk," diyordu. 1973 yılında İtalyan hükümeti tuz tekeline son verdi ve bugün bu tuzlalar İtalya'nın her yerine tuz tedarik ediyor. İtalyan hükümetinin başta gelen korkusu da buydu.

Uzun ömürlülük yönünden Trapani'nin rakibi, Fenikelilerin Safakes'te, Tunus'taki Sicilya boğazları üzerinde kurduğu tuzlalardır. Bugün Safakes, üç veya dört katlı binaların ve palmiye

ağaçlarının dizili olduğu az sayıdaki bulvarın bulunduğu alelade bir sanayi kasabasıdır. Başkent Tunus'tan sonra Tunus'un ikinci büyük limanıdır ancak fosfat, zeytinyağı ve tuz taşımacılığında başlıca limandır.

Tuzlalar, limanın güneyindeki sahil şeridi üzerinde bulunur. Kışın sonlarında tuz kristalleri kazınıp toplandığı zaman bu bölge, yakınlardaki badem korularının çiçeklenmesiyle çok güzel kokar. Küçük sebze bahçeleri, İspanyolların Amerika'dan getirdiği ve bugün Kuzey Afrika'nın manzarasının parçası olan firavun inciri kaktüsü sıralarıyla çitlenmiştir. Safakes'teki neredeyse her şeyde olduğu gibi, gözle görülür bir kahverengi toz tabakası sebzelerin ve kaktüsün dış kabuğunu donuklaştırır. Tozlu sebzeler arasında tuzlu salamuraya konulan karnabahar, havuç ve salatalık da vardır.

Denizin içinde üç bin dönümlük buharlaştırma göletleri inşa edilmiştir; 400 dönümlük ilave bir alan ise, yılda 300 bin ton tuzun üretildiği nihai kristalleştirme için ayrılmıştır. Tesis müdürü Nureddin Germazi'ye, tuzun Tunus ekonomisinin önemli bir unsuru olup olmadığını soruyoruz. İronik bir tebessümle, "Tonaj bakımından evet," diye yanıt veriyor. Modern dünyada ayakta kalan tuzlaların çoğu, devasa miktarlarda tuz üretip görece ucuza taşımak yoluyla kâr sağlıyor.

Safakes iyi bir lokasyondur zira yılda yalnızca sekiz inç yağış alır ve bu da kasabayı başkent Tunus'tan ve kuzey sahilinden daha kuru hâle getirir. Avrupa ve Kuzey Amerika'nın doğusu kurak bir yılda kırk inçten fazla yağış alır. Güneyde, halen sebhaların bulunduğu Sahra yer alır. Bazen kuru tuz yataklarından buldozerler yardımıyla toplama yapılır. Daha güneye, Afrika'ya doğru gidildiğinde, hâlâ develerin kullanıldığı bazı yerlere gelinir. Kuzey Mali'de, hem Cezayir hem de Moritanya sınırına yakın olan Taoudenni ilk defa 1828 yılında René Caillié tarafından, Sahra hakkındaki coğrafi incelemesinde betimlenmişti. Caillié tuz şehri Taghaza'yı neredeyse terk edilmiş halde bulmuştu. Taoudenni'de

ise yüzeyin birkaç metre altında, görece saf sodyum klorür olan kaya tuzunun bulunduğunu bildiriyordu. Bugün aynı teknikleri kullanan aynı maden, Moritanya'dan yarı Arap yarı Berberi, gök mavisi kıyafetlere sarılı uzun boylu yarı göçebe insanlar olan Moroların kontrolündedir. Morolar tuz kabuğundan kalın bloklar kazımak için Malililere aylık yaklaşık iki dolar ödemekte ve çıkarılan tuzu güneye, Nijer Nehri üzerinde ticaret merkezi vasfını koruyan Timbuktu'ya doğru giden otuz-kırk develik kervanlara yüklemektedir.

Daha doğuda, Tunus'un tam güneyinde, Nijer-Bilma'nın gri kumları rasgele derin kuyuların oluşturduğu çukurlarla doludur. Kuyular yüzyıllar boyunca kazılmaları sebebiyle derindir ancak orada her zaman daha fazla tuz vardır. Günümüzde tuz, otuz librelik bloğu yaklaşık elli sente olacak şekilde, bu blokları iki aydan uzun süre boyunca Nijer üstünden, Bilma tuzunun canlı hayvanlar için değer gördüğü Kuzey Nijerya'ya yüz kadar yüklü deveden oluşan kervanlarla taşıyan tüccarlara satılmaktadır. Orada ise elli sentlik bloklar yaklaşık üç dolara satılır. Emek gücü bu kadar ucuz olmasaydı Sahra tuzundan hiçbir kâr sağlanamazdı.

Safakes'teki deniz tuzu ise gemilere yüklenir ve dünyanın her yerinde satılır. Bu tuzun büyükçe bir bölümü, balık tuzlamak ve yollardaki buzları kırmak için, Avrupa'nın halen tuza aç bir köşesi olan İskandinavya'da satılmaktadır. Tuzun suyun donma sıcaklığını düşürmesi, tuz üreticilerin kuzey otoyolları üzerinde dev bir kış piyasası kazandırmış, bu ise tuzun dalyanlardan çok daha önemli bir kullanımı hâline gelmiştir. Tuzlu balık ticareti tarihi bir geri dönüşten geçmiştir. Bir zamanların değerli tuz kristallerinin yollara atılacak kadar sıradan hâle gelmesiyle bugün ton balığı, ançüez, ringa balığı, Büyük Göller sazanı, Hazar havyarı ve hatta morinada kıtlık yaşanmaktadır.

Safakes'te, Müslümanların Ramazan orucunun bitişinden sonra kutladığı Ayd el-Sagir (Ramazan Bayramı) için tuzlu balık

yavaş yavaş kaynatılır ve şarmula denilen bir sosla birlikte servis edilir. Varlıklı insanlar bazen Kuzey Avrupa'dan ithal edilen ve çoğu zaman Safakes'ten yüklenen tuzla kürlenmesine rağmen fiyatı giderek artan tuzlu morina kullanır. Fakat Safakes'teki insanların çoğu kendi yerel balıklarını tuzlar. Safakes'teki tuzlalar yılın bütün öteki dönemlerine kıyasla Ayd el-Sagir'de yerel pazara kayda değer oranda daha fazla tuz satar.

Şarmula, Tunus'ta tuzun ve tatlının bir arada kullanıldığı çok sayıda örnekten biridir. Fakat Tunuslular bütün bu tuzlu-tatlı yiyeceklerin 1492 yılında İspanya'dan kovulan Müslümanlar tarafından getirilen yabancı yiyecekler olduğunu söyler.

Dünyanın en büyük iki kuskus fabrikasından birinin (diğeri Marsilya'dadır) sahibi olan Affes ailesi Safakes'tendir. Latife Affes'in şarmula tarifi şu şekildedir:

> Herhangi bir büyük balığı tuzlayın. Yavaş yavaş kaynatın ve aşağıdaki sosla servis edin:
> 1 kilo kırmızı soğan, 1 kilo kuru üzüm, 1/2 litre zeytinyağı, tuz, karabiber (bazıları kişniş tozu kullanır ama ben kullanmıyorum).
> Soğanları kıyın ve zeytinyağında yaklaşık iki saat boyunca yavaşça pişirin. Kuru üzümleri suda yumuşatın ve çekirdeklerini çıkarmak için süzgeçten geçirin. Zeytinyağlı karışıma ekleyin ve iki gün kısık ateşte pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin.

Dönümlerce genişlikteki kayalarla güçlendirilmiş bentler, Safeks'te bulunan ve uzun bacaklı kuşlarla ev sahipliği yapan tuz göletlerinin sınırlarını çizer: Tuzlu su karidesleriyle beslendikçe daha da pembeleşen, renkleri sütlü tuzlu suyu yansıtan pembe flamingolar ile beyaz balıkçıllardır bunlar. Bu kuşlar kışın orada otlar ve arkasından, adeta tuz hasadını takip ediyorlarmış gibi, Güney Fransa'da Rhône'un bataklık ağzına uçar

ve Aigues-Mortes'ta tuz göletlerinde otlar. Flamingolar Roma tuzlalarını ziyaret etmelerinin gerektiği zamanlara göre daha iyi yaşamaktadır.

> Flamingoyu yolun, yıkayın, bağlayın, bir tencereye koyun; su, tuz, dereotu ve biraz sirke ekleyin. Yarı pişmiş hâle geldiğinde, bir demet pırasa ve kişnişi birbirine bağlayıp pişirin. Bir havanda biber, kimyon, kişniş, silfiyum kökü [Libya'dan gelen, çok sevilen ve bu yüzden de Romalılar tarafından sonu getirilen, ender bulunan bir bitki], nane ve sedef otu koyun; bunları öğütün, sirkeyle nemlendirin, hurma ekleyin ve pişirme suyunun üzerine dökün. Aynı tencereye boşaltıp nişasta ile koyulaştırın. Üzerlerine sosu gezdirip servis edin. —Apicius, MS 1. yüzyıl

Bugün Safakes ve Aigues-Mortes ile pek çok başla tuzla, koruma altındaki kuş sığınaklarıdır. Ayrıca günümüzün şefleri nişastayla kalınlaşan sosları onaylamamaktadır. Romalılar ise farklı düşünmüştü. Onlar özellikle flamingo dili yemeyi seviyorlardı ve bu durum, Apicius'un çağdaşı Martial'ı kuşlar hakkında şu mısraları yazmaya sevk etmişti:

> *Pembe tüylerimdir bana adımı veren,*
> *Gurmelerin arasındaki dilim ise bana şöhretimi veren.*

Aynı flamingoların gelmesinin dışında, Safeks ve Aigues-Mortes'taki tuzlaların bir ortak tarafı daha vardır. Her ikisi de 1990'lı yıllarda Morton Tuz Şirketi tarafından satın alınmıştır.

26

Büyük Tuz, Küçük Tuz

Taşımacılık her zaman tuz işinin kilit meselesiydi ve Morton da bir taşımacılık fikri üzerine kurulmuş bir şirketti. 1880 Detroit doğumlu, eski demiryolu çalışanı Joy Morton, 24 yaşında küçük bir Chicago şirketi olan E. I. Wheeler and Company için çalışmaya başladı. Bu şirket 1848 yılında Onondaga'daki tuz şirketleri tarafından, tuzlarını Ortabatı'da satacak bir acente olarak kurulmuştu. Daha ileride Grover Cleveland'in tarım bakanı olacak J. Sterling Morton'un oğlu olan Joy Morton, Chicago'daki şirkete yatırım yapacak az miktarda parayla ve bir fikirle geldi. Bütün tasarrufu olan on bin doları masaya süren genç Morton şirketten hisse aldı ve bir göl tekneleri filosu edindi. Büyük Göller'in tamamen açık ve buzsuz olduğu yaz boyunca mavnaları, Ortabatı merkezlerinin bir yıllık tuz tedarikini pahalı olmayan bir yoldan sağlayabiliyordu. Tuz şirketlerinin büyüyen Ortabatı pazarı için birbiriyle mücadele ettiği bir dönemde Morton'un şirketi, Büyük Göller mavnalarıyla, önemli bir rekabet avantajına sahipti.

Şirket, anonimleştiği 1910 yılı itibariyle tuzlaları satın almıştı ve Morton Tuz Şirketi şimdi hem bir dağıtımcı hem de bir üreticiydi. 1911 yılında yaptığı ilk yeniliklerden biri, sofra tuzuna, yapışmalarını engelleyecek magnezyum karbonat eklenmesiydi; bu şekilde, kutuda yazdığı üzere, tuz "hiçbir zaman kabuklaşmaz ve katılaşmaz". Daha ileride bu kimyasal maddenin yerini bir başka

yapışma önleyici madde olan kalsiyum silikat aldı. Yapışmama niteliği, Morton'un ünlü pazarlama kampanyasının temeli olacaktı. Bir başka yenilik olarak 1924 yılında Morton, Michigan Tıp Birliği'nin tavsiyesi üzerine, ilk iyotlu tuzu üretti.

O yıllarda, vakumlu evaporatör halen yeni bir fikirken ve tek tip tuz kristalleri konsepti hayranlık yaratırken, Morton ürettiği bütün kristallerin tam olarak aynı büyüklükte ve şekilde olduğunu iddia ediyordu. Şirket, "Nihai ürün o denli tek tip, kaliteli ve büyük tanelidir ki mikroskopla inceleme yapıldığında New York'ta yapılan Morton tuzu ile Kaliforniya'da yapılan Morton tuzu arasında bir fark görülmeyecektir," diyordu. Morton ülkenin her yerinden tuzlalar satın aldı. Bazıları deniz suyunu buharlaştırıyor, bazıları tuzlu suyu ısırtıyor, bazıları ise kaya tuzu çıkarıyordu, ancak tüm bunlardan müşterilerin basit bir şekilde "Morton tuzu" olarak tanımladığı tek ve tutarlı bir ürün çıkarılıyordu.

Şirket silindir biçimli bir paket yaptı, hatta küçük metal dökme ağzının patentini aldı ve N. W. Ayer isimli reklam firmasından, o güne kadar tuz için ülke genelinde girişilen ilk reklam kampanyasını başlatması için anlaştı. Morton, *Good Housekeeping* dergisinin birbirini izleyen sayılarında çıkması için on iki reklam siparişi verdi. Fakat şirket, hazırlanan on iki reklamı almak yerine, reklam ajansının yedek fikirlerinden birini, yağmurda elinde bir şemsiye tutup tuz döken küçük bir kızın olduğu bir reklamı benimsedi. Başlangıçtaki reklam sloganı "Engelsizce akar" idi fakat daha sonra birileri "Asla yağmaz, dökülür" sloganını önerdi. Bu fazla negatif bulununca yerine "Yağmur yağdığında dökülür" geçirildi. İlk kez 1914 yılında yayınlanan reklam, şaşırtıcı olmayan bir şekilde magnezyum karbonattan bahsetmiyor, bunun yerine bu kadar iyi dökülmesinin sebebini "Bunun hepsi tuz; mükemmel küp kristaller. Ayarlanabilir alüminyum ağızlı kullanışlı kutuya dikkat edin" cümlesiyle izah ediyordu. 1940'lı yıllarda dört bin ev hanımı arasında yapılan bir anket, onların yüzde 90'ının Morton markasını bildiğini gösterdi.

The Ladies' Home Journal'dan, Ekim 1919.

Miktar ve taşımacılığın modern tuz endüstrisinde kârın anahtarları olduğu anlaşılınca küçük üreticiler ortadan kalkmaya başladı ve Morton gibi şirketler onları satın alıp daha fazla büyür hâle geldi. 19. yüzyılda San Francisco Körfezi'nin güney ucunda bir düzineden fazla tuz şirketi faaliyet yürütüyordu. 20. yüzyılda bu şirketler Leslie Tuz Şirketi tarafından konsolide edildi. 1978 yılında Cargill, Leslie'yi satın aldı ve bugün San Francisco Körfezi tuzu işinde yalnızca iki şirket bulunmaktadır: Cargill ve Morton. Bir yiyecek şirketi ve ABD'deki en büyük özel şirket olan Cargill, San Francisco Körfezi'nde kalmış tek tuz üreticisidir. Morton onun ürettiği tuzun bir kısmını dağıtım için satın almaktadır. Her iki şirket de on yıllardır öteki tuz şirketlerini satın almaktadır ve dünyanın en büyük iki tuz üreticisi hâline gelmişlerdir. 1996 yılında Morton'un Aigues-Mortes tuzlalarının sahipleri ve Fransa'nın önde gelen markası La Baleine'in üreticileri olan Salins du Midi'yi edinmesiyle, Morton dünyanın en büyük tuz şirketi hâline gelmiştir.

1955 yılında Morton, o dönemde bir Britanya sömürgesi olan Bahamalar'daki Büyük Inagua Adası'ndaki tuzlaları satın aldı. Bu adaya gelen az sayıdaki insanın çoğu, adaya küçük bir uçakla çarparak iner. Tek pistli havaalanı, Güney Amerika'dan gelen ve tuz olmayan bir beyaz tozu taşıyan küçük uçakları gözlemek için Bahamalılarla birlikte çalışan iki ABD Sahil Güvenlik helikopteriyle, yalnız, rüzgârlı bir yerdir. Az sayıda insan, televizyonu olduğu için iki odalı terminal binasının etrafında toplanır. Bir kadın başka bir odada saçını keser. Pistteki bir tabelada, "Inagua: Bahamalar'da en iyi saklanan sır" yazılıdır.

Deniz, parlaklığıyla neredeyse kör eden mavi-yeşil bir denizdir. Asfalt kaplı sokaklarda köpekler ve tavuklar dışında kimse yoktur. Zaman zaman geçen araçların neredeyse hepsi yan

tarafında "Morton Salt" yazan kamyonetlerdir. Başkent ve tek gerçek şehir olan Matthew Town, fazla büyümüş boş arsaların arasına serpiştirilmiş, küçük yeşil süslemeli veya sarı, bazen de canlı pembe evlerin bulunduğu yaklaşık bir düzine kesişen caddenin oluşturduğu bir şebekedir. Bu şehirde bin iki yüz, adanın geri kalanında ise birkaç yüz insan yaşamaktadır. Dondurulmuş gıdalarla dolu genel ambar, önde gelen otel –turkuaz-yeşil bahçe çitleriyle çevrili iki katlı bir ev–, içme suyu, elektrik ve adadaki geri kalan neredeyse her şey Morton Salt tarafından getirilmiştir. Morton'un tuzlalarda iki yüz çalışanı, Matthew Town'da ise çok daha fazla çalışanı vardır.

Büyük Inagua düz bir kireçtaşı ve mercan adasıdır. Toprak, iç kısımlardaki göletlere süzülen deniz tuzuna doymuştur. İlave olarak ada, büyük Karayip adaları olan Hispaniola, Küba ve Porto Riko'nun koruması altında olduğundan ve bir kasırga tarafından tam olarak vurulması ender yaşanan bir durum olduğundan, deniz tuzu yapımı için elverişlidir.

Özütlenen toprak bir iç gölü deniz suyundan daha tuzlu hâle getirir. Deniz suyu iç göldeki rezervuarlara pompalanır; burada dokuz ay boyunca akıntılardan korunmuş halde kalır, güneşin yol açtığı buharlaşmayla yoğunlaşır ve bu esnada topraktan daha fazla tuz alır. Arkasından on iki aylığına kalmak üzere bir kristalleştirme göletine pompalanır ve üç inçlik bir tuz kristalleri tabakasına dönüşünceye kadar orada kalır.

İç gölün etrafındaki sulak arazilerde, 38 bin dönümlük buharlaştırma göletlerindeki tuzlu su karideslerinden beslenen 50 ila 60 bin arası flamingo yaşar. Karidesin buharlaştırmaya yardımcı olduğuna inanan Morton, San Francisco Körfezi'ndeki göletlerden ilave tuzlu su karidesi yumurtası satın almaktadır.

Morton Büyük Inagua'da sofra tuzu üretmez; sadece kaba yol buzu çözücü tuz, su yumuşatıcıları için endüstriyel bir madde, kimya endüstrisi için bir kalite ürünü ve İzlanda'daki morina avcıları tarafından alınan bir dalyan tuzu üretir. Büyük Inagua

tuzlarının neredeyse hiçbiri Bahamalar'da kalmaz. Bahamalılar çoğu zaman Büyük Inagua tuzundan yapılan su yumuşatıcılarını Florida'dan alır. Morton'a göre Büyük Inagua, ABD'nin doğu kıyısına en yakın deniz tuzu üretimini yapmakta ve yılda bir milyon ton tuz üretmektedir. Büyük Inagua'daki Morton tuzlasının işletme müdür yardımcısı Geron Turnquest, "Üretimi sürdürmelisiniz'" diyor ve ekliyor: "Burada kâr getiren hacimdir."

Karayiplerdeki tuzlaların çoğu büyük uluslararası şirketler tarafından devralınmadığı gibi, terk edilmemiştir de. 19. yüzyılda Turks Island Company önemli bir uluslararası şirketti. San Francisco Körfezi'ndeki bir tuzlanın bile sahibiydi. Fakat 1927 yılında bu tuzla, Leslie hâline gelen ve daha sonra Cargill tarafından satılan alınan daha büyük bir Amerikan şirketi tarafından emildi. Turks Adaları şirketleri rekabet edebilecek kadar büyük değildi.

Grand Turk Adası'nın birkaç mil güneyinde bulunan Salt Cay, iki buçuk mile iki millik bir üçgen olup iç kısmının önemli bir bölümü terk edilmiş tuz göletleri, dağılmakta olan mercan kayası bentler, tuzlu su algleri nedeniyle hâlâ kırmızımsı olan tuzlu sular ve kırmızımsı sudan ev yapımı korkuluklar gibi çıkıntı yapan terk edilmiş metal yel değirmenleriyle doludur. Havaalanı, ada sakinlerinin çoğuna yürüme mesafesindedir. Daha güzel günlerden kalmış eşekler ve sığırlar oradan oraya dolanır, otlanır ve yavrular. Çorak, tuzlu bölgedeki en büyük yerli hayvan, bir metre uzunluğundaki dev iguanadır.

Bu ada, bir 19. yüzyıl Karayip yöresini görmek için fırsat sunar. Çiftlik hayvanları sokaklarda dolaşır. Teneke çatılı, parlak renklerle boyanmış panjurları bulunan beyaz badanalı evler, temellerini çevreleyen deniz hayvanı kabukları dizileri, çoğunlukla 19. yüzyıldan kalmadır. Hemen hemen hiç otomobil yoktur;

tuzla asfaltlanmış ve epey aşınmış parıltılı yollarda çoğunlukla bisikletler görülür. Son yıllarda önde gelen taşımacılık aracı olarak golf arabaları bisikletlerin yerini almaya başlamıştır. Bunlar tuz yollarıyla epey uyumlu görünmektedir.

Sömürgeciliğin kurallarına göre her şey ana ülkeye gider ve oradan gelir. 1870 yılında Turks ve Caicos kolonisinden, koloni için bir bayrak tasarlanması için İngiltere'ye bir arma göndermesi istenmişti. Bir Turks ve Caicos tasarımcısı, ön planında tuz tırmıkçılarının ve tuz yığınlarının olduğu Salt Cay tuzlalarının da bulunduğu bir arma çizdi. İngiltere o esnada Kuzey Kutbu keşfi çağındaydı ve Turks ve Caicos'un nerede olduğunu bilmeyen tasarımcı, küçük beyaz kubbelerin iglo olduğunu varsaydı. Bu yüzden her biri için bir kapı çizdi. Bu kapılı tuz yığınları görüntüsü de 1968 yılında üzerinde bir flamingo bulunan yeni bir arma hazırlanıncaya kadar yaklaşık 100 yıl boyunca koloninin resmi arması olarak kaldı.

19. yüzyılda Salt Cay'in dokuz yüz sakini vardı. 1970'te, tuz endüstrisi öldükten üç yıl sonra, dört yüzden az sakin kalmıştı. 21. yüzyıla girilirken kayıtlı sakinler 62 yetişkin ve 15 çocuktan ibaretti. Bu 62 yetişkinin çoğu emeklidir ve eğer Hispaniola ile Florida adaları arasındaki deniz yolunda olmasaydı adada işgücü kıtlığı yaşanırdı. Pek çok yasadışı Haitili ve Dominikli, bazen hata sonucunda buraya çıkar ve bazıları iş bulup kalır. Başka hiçbir şey bulunmasa bile bentlerin ve tuzlaların deniz surlarının kenarından kayaları indirip, yığının üstünde durup bunları bir çekiçle birer birer ezerek inşaatta kullanılan çakıla dönüştürmek yoluyla kolayca para kazanılabilir.

Tuz işi öldüğü zaman, geriye kalan tüccarların halen tuz stokları vardı ve bunlar genelde evlerinin bodrum katında bulunuyordu. Sekiz ya da dokuz kişilik Haiti yelkenlileri mango ve başka ürünler satmak için Turks ve Caicos'a geliyordu. Evlerine dönmeden önce de Güney Caicos, Grand Turk veya Salt Cay'in, tuz dağlarının kaldığı terk edilmiş tuzlalarında duruyor ve yüklerini kazıyıp çıkarıyorlardı.

Grand Turk Adası'nda tuz tırmıklamayı gösteren,
20. Yüzyıl başına ait bir kartpostal.
Turks ve Caicos Ulusal Müzesi, Grand Turk, B.W.I.

Salt Cay'i vuran 1945 tarihli son güçlü kasırga, zengin tüccar ailelerinin bodrumda tuzlarıyla yaşadığı büyük evlerden üçü hariç hepsini yıkmıştı. 1990'lerin sonlarında kalan bu üç evden biri akkarınca hasarı sebebiyle çöktü ve gizlediği tuz dağarcığı meydana çıktı. Bu korunmamış, grileşen, yağmurun kemirdiği buz dağı, halen ayakta olan iki binadan birinin bodrumunda rutubetten yavaş yavaş eriyen küçük ve kabuk tutmuş bir yığın hariç, son Salt Cay tuzudur.

Salt Cay'de doğmuş sakinlere "yerliler" ("*belongers*") denilir. Pek çok yerli tuz işçisiydi ve İkinci Dünya Savaşı'nda deniz ticaret filosunda görev yapmak için adadan ayrıldı, emekli oluncaya kadar da orada kaldı. Arkasından evlerinde döndüklerinde ise anlaşıldığı kadarıyla bu esnada geri kalan herkesin gittiğini ve adanın bir çöle dönüştüğünü idrak etmemişlerdi.

Tuzlalar için ağaçlar kesilmiş ve ağaçlar olmayınca yağmur az yağmış, toprak kurumuş. Manzara çorak; kumlu, kıraç topraktan

çöl çalıları çıkıyor. Öğle güneşinden saklanmak için ender bulunan gölgeleri arayan sığırlar ve eşekler, her çalının arkasında sessizce saklanıyor gibi görünüyor. Geceler yıldızların ışığıyla aydınlanıyor ve doğu esintileriyle serinliyor; dalgalı deniz ve ara ara geçen bir ineğin çıkardığı hışırtı dışında hiç ses yok.

1915 doğumlu Adolphus Kennedy, Salt Cay'de kendisinden üç yaş küçük olan eşiyle birlikte yaşıyor. Yalnızlar. Dört çocukları ve çok sayıdaki torunlarının hepsi gitmiş. Kibar bir üslup ve yumuşak bir sesle konuşan Kennedy, dört direkli ıskunalara tuz yüklemelerini hatırlıyor. Aklında en fazla kalan şey çuvalların ağırlığı. Peki ya ödeme?

"Ödeme filan yoktu. Bize hiçbir şey vermediler. Bütün para büyük şirketin elinde kaldı."

Yok olup giden Karayip tuz ticareti hakkında romantik davranmak kolaydır fakat gerçekte bu, diğer adalardaki şeker kamışının hikayesinin bir benzeri olmuştur. Tuz, kölelik üzerine inşa ediliyordu ve pek çok kişi 1836 yılında kölelik kaldırıldığı zaman bunun tuzun sonu anlamına geleceğini düşünmüştü. Fakat tuz tüccarları bir süre daha ayakta kaldı çünkü kölelik ücretine yakın ücretlerde çalışan işçiler bulmaya devam edebiliyorlardı. Başka iş yoktu.

Eski yerlilerin çoğu, günde bir şilin altı peniye, yani bir dolardan aza çalıştığını hatırlıyor. "Bu doğru," diyor Kennedy. "Dokuz saatlik bir gün için bir şilin altı peni." Gülümsüyor. "Ama her gün değil. Gemiler geldiğinde ve iş olduğunda. Bu kölelikti," diyor, sesinde hiçbir öfke meydana çıkmadan.

"Elbette bir şiline biraz yiyecek alabiliyordunuz. O dönemlerde yağmur yağardı ve toprağı kullanabilirlerdi. Mısır, fasulye ve salatalık yetiştirebilirlerdi." Bugün toprak, bu tür bostanlar için fazla kuru. Tuzun

olmadığı, işin az, tarımın eskisinden daha az olduğu koşullarda yaşlı yerliler hükümet desteğiyle yaşıyor. Turks ve Caicos halen bir Britanya kolonisi.

Oluk kapakları açık tutulmuş ve deniz kabardığı zaman göletlere deniz suyu itiyor, bu yüzden çoğu buharlaşmıyor. Az bir kısmı buharlaşıp kum ve tuza dönüşmüş. Deniz çekildiği zaman, deniz suyu getiren kanallardan birinden iki adet 18. yüzyıldan kalma top meydana çıkıyor. İngiliz tuzunu İspanyollardan korumak için buraya getirilmiş olan bu savaş silahları şimdi deniz suyu içinde paslanıyor.

Amerika Birleşik Devletleri dünyanın hem en büyük tuz üreticisi hem de en büyük tuz tüketicisidir. Yılda 40 milyondan fazla tuz üretir ve satışlardan 1 milyar dolardan fazla kazanç elde eder. ABD'yi izleyen üretim liderleri, önem sırasına göre Çin, Almanya, Kanada ve Hindistan'dır. Fransa sekizinci sıraya, Birleşik Krallık ise dokuzuncu sıraya inmiştir.

Fakat bunun az bir kısmı sofra tuzudur. ABD'de yapılan tuz üretiminin yalnızca yüzde 8'lik kısmı yiyeceğe yöneliktir. Amerikan tuzunun yüzde 51'lik en büyük kullanımı yollardaki buzların çözülmesidir.

Amerikan tuz kaynakları çok sayıda ve değişkendir. Dünyanın bir çıkışı olmayan en büyük dördüncü gölü olan Büyük Tuz Gölü, bir kısmı Morton eliyle olacak şekilde tuz üretir. Cargill, Detroit şehrinin 365 metre aşağısında bir kaya tuzu madenini işletmektedir. Bu maden yerin altında 1400 dönümden fazla alana ve elli millik yola denk düşmektedir. Maden işe bir felaketle başlamıştır. 1896 yılında 335 metre derinliğindeki bir kuyu kazılmış fakat burası daha sonra su ve doğalgazla dolarak altı kişinin ölümüne, yatırımcıların da paralarını kaybetmesine yol açmıştır. 1907 yılında ise maden başarıyla faaliyetlerine yeniden başlamıştır.

Cargill, Avery Adası'ndaki madeni de işletmektedir. McIlhenny ve Avery adaları tuz madenini Cargill'e, petrol ve gazı Exxon'a kiralamakta, biber sosunu ise halen kendileri yapmaktadır. Başkan ve CEO Paul McIlhenny, New Orleans'tan tohumlarla gelen Edmund'un torununun çocuğudur. Edmund'un gürbüz ve yuvarlak vücut hatları ile dostça bakan zinde gözleri kalıtımla ona geçmiştir. Paul McIlhenny, "Yalnızca tarımı desteklemekle kalmayıp aynı zamanda petrolü, doğalgazı ve tuzu bulunan bir yerde olduğumuz için şanslıyız," demektedir.

Sözünü ettiği tarım, başarılı bir uluslararası aile işletmesine dönüştürdüğü acı biber sosu üretimine yöneliktir. Bugün Avery Adası'nda yetiştirilen biberler yalnızca, biber toplamanın halen ekonomik olduğu Orta Amerika'da ekilen tohumlar için kullanılmaktadır. Toplama, her bir biberin optimum olgunluk anında toplanması gerektiğinden beceriyi gerektirdiği gibi, aynı zamanda zahmetli, yıpratıcı bir iştir. Kuvvetli kapsaisin maddesi elleri yakabilir; hatta toplayan kişi dikkatsizse yüzü ve gözleri de yakabilir. Makineyle hasat toplama tecrübeleri başarısız olmuştur ve Mc-Ilhenny ailesi, bütün biberlerin eş zamanlı olgunlaşmasını sağlayacak kimyasal maddeleri deneyimlemeyi reddetmiştir. Bu sebeple 1970'li yıllarda Güney Louisiana'da biber toplamayı isteyecek insanlar bulmak zorlaşmaya başladığında, bulunan çözüm tarihi tersine çevirmek ve her yıl Avery Adası'ndan tohumları alıp Meksika ve Orta Amerika'ya geri götürmek olmuştur.

İç Savaş sonrasının bir başarısızlığının akabinde tuz madenciliği Avery Adası'nda 1898 yılında ciddiyetle başlamıştır. Cargill bu madeni 1997 yılında devralmıştır. Şu andaki çalışmalarla bir buçuk dakikada 19 ton tuz çıkarılabilmektedir ve bu yılda 2,5 milyon ton eder. Madenden aşağı inildiğinde madenciden çok ekipman görülür. Buldozerler, çekiciler, cipler, kamyonetler, kamyonlar, vagonlar, bantlar ve diğer ekipmanlar, bir buçuğa iki metre ve üç metre büyüklüğündeki bir maden kuyusu asansörüyle parça parça aşağıya indirilir ve madenin içinde monte

edilir. Aşağısı yoğun bir gece şantiyesi gibi görünür. Brontozora benzeyen dev bir makine olan kazıyıcı, devamlı olarak beyaz duvarları yiyip tüketir. Ekipman artık faydalı olmadığı zaman parçalara ayırıp yeniden yukarı çıkarmak ekonomik görünmez, bu sebeple maden, gerisinde bir terk edilmiş ekipmanlar patikası, geniş maden kuyularının bazılarının yanında bir hurda deposu bırakır. Tuz madenciliği her zaman böyle olmuştur. Wieliczka'da kullanılan atlar ve iplerle Detroit'in altına indirilen katırlar da hiçbir zaman yukarı çıkmamıştır.

Yaşlı madencilerden biri, babasının elli iki yıl boyunca Avery Adası'nın altında çalıştığını, tuz bloklarını taşıyıp katırlara yüklediğini söylüyor. Bugün tuz, kamyonlarla öğütücülere taşınıyor; öğütücüler tuzu nakil bantlarının mavnalara götürebileceği kadar küçük parçalara bölüyor, mavnalar ise tuzu nehir kolu boyunca ve Mississippi Nehri'ne kadar taşıyor. Bir mavnaya 1500 ton tuz yüklenebiliyor.

Maden, "banklar" (*benches*) denilen, sekiz buçuk metre yüksekliğinde tavanları bulunan, 18'e 30 metrelik odalarda kazılmaktadır. Bir bankta çıkarma işlemi tamamlandıktan sonra zemin üzerinden başka bir seviyeye ve başka bir banka doğru bir yol kazılır. Kazılan tuz tümsekleri, 13 bin metre –neredeyse sekiz mil– derinliğinde olduğu düşünülen, dupduru bir katı sodyum klorür sütunudur. Zeminler, duvarlar, tavanlar ve alttaki işlenmemiş derinliklerin hepsi yüzde 99,25 ila 99,9 oranında saftır. Madencilerin lambalarının altında –ilk madenci emniyet lambası Humphry Davy tarafından icat edilmişti– banklar karanlık odalar gibi görünür. Fakat yeni kesilmiş bir bank, makinelerin is lekesi olmadığında, kristal gibi beyazdır: Bir saf tuz kristali odasıdır.

Arabaların hepsi dört çekişlidir çünkü zemin buz kadar kaygandır. Yerin derinliklerinde cip ve kamyon sürmek, geceleyin bir kar fırtınasında araba sürmeye benzer. Fakat madenin altı geceden de daha karanlıktır. Bir madenci, "burası gözlerinize zarar verecek kadar karanlık," demektedir.

Maden şu anda 487 metre derinlikte faaliyet yürütmektedir ve gidilecek 12 bin metreyle birlikte bu tuz tümseği tükenmez bir kaynak gibi görünebilir. Fakat madenciler kazdıkça üstlerindeki ağırlığın yol açtığı ilave baskıya dayanabilmeleri için bankların daha küçük olması gerekir. Bir diğer sorun tuzun iyi bir ısı iletkeni olmasıdır. Yer, merkezine yaklaştıkça sıcaklaşır ve madenciler yerin daha derinlerini kazdıkça sıcaklık, şu andaki doksan derecenin üzerine çıkacaktır. Isı ayrıca daha fazla havalandırmayı ve makineli soğutma sistemlerinde daha fazla etkinliği gerektirecektir. Dahası nakil bandı da gitgide uzayacaktır. Bu sebeple onlar ne kadar derine inerse tuz o kadar pahalı hâle gelecektir ve tuzun kârlı olması için ucuz olması gerekir. Tümseğin kırk-elli yıl kadar daha ekonomik madencilik faaliyeti sunacağı düşünülmektedir fakat bu bir tahmindir.

Tuz, yollardaki buzun çözülmesi, sanayi ve eczacılık alanlarında kullanılmaktadır. Sofra tuzu üretimi vakumlu evaporatörlerin enerji maliyetinin çok yüksek olduğu değerlendirmesinin yapıldığı 1982 yılında durmuştur. Çinliler petrol ve doğalgazla dolu bir tuz tümseğinin ucuz enerji konusunda bir sorununun olmayacağını düşünebilir, ancak bu örnekte tuz ve doğalgaz, kadim Siçuan'ın basit çözümüne hiçbir zaman gelememiş iki ayrı şirket tarafından işletilmektedir.

Nehir kollarının kanallar oluşturduğu ve dalgalanan yosunlarla kaplı bir kasaba olan yakınlardaki New Iberia'da, Avery Adası tuzu bir zamanlar Cajun yiyeceği tuzu olarak kullanılırdı. Ted Legnon'un babası Avery Adası'nda tuz işçisiydi ve eve domuz sucuğu ve kürlenmiş et için tuz blokları getirirdi. Bugün Ted bir kasap ve hâlâ domuz sucuğu yapıyor ancak artık domuzun kanı olmadan yapıyor çünkü Sağlık Bakanlığı yerel kesim faaliyetlerini durdurdu. Aynı zamanda yerel tuz değil Morton tuzu kullanıyor.

250 libre domuz sucuğu için kıyma edilmiş domuz eti, domuz karaciğeri, pişmiş pirinç, soğan, dolmalık biber ve toz kırmızıbiber ile birlikte bir libre tuz kullanılır. Hepsi domuz bağırsağına

doldurulur ve hafifçe haşlanır. New Iberia'daki Legnon's Kasabı bu beyaz domuz sucuğundan günde 300 libre satmaktadır; Noel ve Yılbaşı'nda ise satışlar günlük 500 libreye çıkar.

Son yıllarda biliminsanları ve mühendisler tuz madenlerinin muhafaza becerisine yönelmiştir zira bu madenlerin genellikle düşük ve istikrarlı bir rutubet seviyesi vardır ve eğer fazla derine kazılmamışlarsa dengeli, serin bir ısıdadırlar. Tuz ayrıca sızmayı engeller. Çatlakların üzerinde kristaller gelişir. Hallein madenlerinde Keltlerin cesetlerinin kapalı kalması bu şekilde mümkün olmuştur. Soya sosu üreticilerinin mükemmel bir sızdırmazlık için varilin en üstünde bir tuz kabuğu oluşturmaları da bundandır.

Mart 1945'te Almanya'nın Merkers kasabasından geçen Amerikan askerleri, yerin 365 metre altında bir tuz madeni keşfetti. Bu madende 100 ton külçe altın, yirmi dokuz sıra altın çuvalları ve 2 milyon ABD doları dahil balyalar dolusu yabancı parası vardı. Askerler ayrıca Rafaello ve Rembrandt'ınkiler dahil binden fazla tablo buldu. Ganimetler arasında, toplama kamplarına gönderilen insanların yıpranmış takım elbiseleri gibi değeri az olan şeyler de vardı. Tuz madeninin mükemmel derecede istikrarlı ortamında muhafaza olan hazinelerin değerinin 1945 yılı değeriyle 3 milyar ABD doları olduğu tahmin ediliyordu.

Tuzun sızdırmazlık özelliği sebebiyle mühendisler, tuz madenlerinin nükleer atıkların gömülmesi için en emniyetli yer olacağını da düşünmeye başladı. Carlsbad, New Mexico'da bir maden, önümüzdeki 240 bin yıl boyunca zehirli kalacak, plütonyumla kontamine olmuş nükleer atıklar için hazırlanmaktadır. Tuz çatlakların üzerini kapatacaktır fakat 100 bin yıl sonraki insanları madeni açmamaları için nasıl uyaracağız? Hangi dil kullanılabilir? Öneriler arasında ardı ardına korkunç maskeler asılması da vardır.

ABD hükümeti, Meksika Körfezi bölgesindeki tuz tümseklerinde acil durumlarda kullanma amaçlı bir petrol rezervi de stokladı. Stratejik petrol rezervi fikri ilk kez 1944 yılında önerilmişti. 1970'li yıllarda, Güney Louisiana ve Doğu Texas'ta tanımlanan 500 tuz tümseğinden seçili birkaç tanesinde en az 700 milyon varil tuz saklanmasına karar verildi. Fakat nükleer atık programı için can sıkıcı olacak şekilde, tümsekler her zaman sızdırmazlık oluşturmaz. Avery Adası'ndan uzak olmayan Weeks Adası tuz kubbesi bir zamanlar ABD Stratejik Petrol Rezervi'nin parçasıydı ancak daha sonra su sızıntısı alametleri tümsekte yarıklar olduğu korkusuna yol açtı. Petrol dışarıya pompalandı ve tümsek terk edildi.

En azından 1700 yılından beri ziyaretçileri ağırlayan Avusturya-Hallein'deki Dürnberg tuz madeninin sahipleri, 1989 yılında tuzun artık kârlı olmadığına kanaat getirdi ve madeni kapadı. Fakat maden hâlâ, madencileri taşımak için kurulmuş dik, uzun, ahşap kaydıraklarda gezintiye çıkan yıllık 220 bin ziyaretçiden para kazanıyor.

19. yüzyılda kaplıcalar moda olunca, pek çok eski tuzlu su pınarı, tuz üretiminin daha kazançlı bir alternatifini buldu. 1855 yılında Salies-de-Béarn'da bir banyo kuruldu. 1895 yılında içinde banyolar bulunan, kırmızı taştan yapılmış taklit bir Mağrip sarayı inşa edildi ve burası, tuz üretiminin devam etmesine rağmen kasabanın önde gelen iktisadi faaliyet alanı hâline geldi. Banyoların jinekolojik sorunlara, romatizmaya ve büyüme sorunu olan çocuklara iyi geldiği söylenmektedir. Bugün Salies-de-Béarn'da yılda yalnızca 750 ton tuz üretilmektedir ancak bu, Bayonne jambonu geleneğinin sürmesi için yeterlidir.

19. yüzyılda Salies-de-Béarn'da tuz yapımı. Marcel Saule

Part-prenant'lar halen örgütlüdür ve tuz üretiminden pay alma hakları vardır ancak bugün ödemeleri büyük tuzlu su kovalarıyla değil parayla yapılmaktadır. Geriye kalan 564 part-prenant'dan her biri yıllık yaklaşık otuz dolar almaktadır.

Milyonlarca yıl önce tuzlu sudaki alglerin bromür, iyot, potasyum ve başka mineraller bıraktığı iddiası, Parma'nın dışındaki Salsomaggiore'de bulunan kasaba işletmesinin temelidir. 1913-1923 yılları arasında mimar Ugo Giusti ve dekoratör Galileo Chini tarafından bir kaplıca oteli inşa edilmiştir. Burası, *art nouveau*'nun İtalyan versiyonu olan *Liberty* mimarisini en iyi örneği olarak görülür. Salonlarda mermer sütunlar sıralanır, dev merdivenler hasır mobilyalarla döşenmiş mermer mozaik katlara çıkar. Su temalı altın varaktan duvar resimleri, yüksek tavanlı dev duvarları süsler.

Kaplıcadaki tuzlu suyun özellikle romatizma, kireçlenme ve dolaşım sistemi rahatsızlıklarından şikâyet edenlere faydalı olduğu söylenir. Her yıl elli bin kişi, yüzyılın başından kalma bir küvette oturup tuzlu suda ringa balığı gibi kürlenmek için Salsomaggiore'ye gider.

1920'li ve 1930'lu yıllardan kalma oteller ve kafeler koleksiyonu olan kasaba, plajı olmayan, solmuş, modası geçmiş bir Riviera tatil yöresini andırır. İyi giyimli müşteriler dalgalar hâlinde değil damlalar hâlinde gelir. Kaplıca işi son zamanlarda varlık mücadelesi verir hâle gelmiştir zira İtalyan hükümeti kaplıcaları ulusal sağlık planından çıkarmıştır.

Bu arada meşhur *prosciutto di Parma* artık Trapani'den gelen tuzla kürlenmektedir. Daha az yağlı ve daha ağır melez bir domuz geliştirilmiştir ve bu domuzlar hâlâ Parmigiano peynirinin peynir altı suyuyla beslenmektedir. Domuzdan çok büyük, yuvarlak, etli bir but çıkmaktadır. *Prosciutto di Parma* için ayrılan yaklaşık kırk mil kare büyüklüğünde olup bir zamanlar bataklık olan ve "kurbağa gölü" anlamına gelen Langhhirano'nun inişli çıkışlı, siyah topraklı çiftlik arazisi üzerine kurulmuştur. Bu jambonların popülerliği *prosciutto*'yu dev bir işe dönüştürmüştür ve her yıl üretilen yüz binlerce jambon şimdi kuru rüzgârlardan bir avantaj sağlamayan klimalı odalarda kürlenmektedir.

Moda gelişmelerini takip eden insanlar bugün iki tarafa ayrılmıştır. Bir taraf sağlığı koruma ve daha az tuz tüketme konusunda, diğer taraf ise tuz konusunda tutkuludur. Tuzun sağlıklı olduğunu ve sağlıksız olduğunu iddia edenler arasındaki tartışma kadim zamanlardan beri devam etmektedir. Her iki taraf da haklı olabilir. Vücudun tuza ihtiyacının olduğu konusunda tartışmaya mahal yoktur. Çok sayıda araştırma, yüksek tansiyon ve kalp-damar sorunları ile çok miktarda tuz tüketme arasında bağ

olduğunu göstermektedir. Milattan önce birinci veya ikinci yüzyılda yazılmış bir Çin kitabı olan *Sarı İmparatorun Dahiliye Klasiği,* tuzun yüksek tansiyona sebep olabileceği, bunun ise felce yol açabileceği ikazında bulunuyordu. Tuz eksikliğinin ölümcül semptomlarından birinin düşük tansiyon olması tesadüf değildir. Ancak yüksek tuz alımı ile yüksek tansiyon arasında bağ olduğunu çürüten çalışmalar da mevcuttur. Hatta bazı çalışmalar düşük tuzlu rejimlerin sağlıksız olduğunu göstermektedir. Böbrekler aşırı sodyum depolar ve teorik olarak, sağlıklı böbrekleri bulunan bir kişi hiçbir sorun yaşamadan aşırı miktarda tuz tüketebilir. Terleme ve idrara çıkma, varoluşsal işlevi itibariyle, vücudu fazla tuzdan arındırır. Sorun ise sodyum-potasyum dengesinde yatmaktadır. Ancak bir dengesizlik, basit bir şekilde, sodyum zengini tuz karşısında daha fazla veya daha az potasyum zengini sebze yiyerek düzenlenebilir gibi görünmektedir.

Teorik tartışmalar sürmektedir ancak klinik kanıtlar, çok miktarda tuz tüketen insanların bunu yapmayanlar kadar sağlıklı olmadığını göstermektedir.

Bu esnada, modayı takip eden şefler daha fazla tuzla –yahut daha fazla fark edilebilir tuzla– pişirmektedir. Yemeği bir tuz yatağı üzerinde servis etmek, bir tuz kabuğunda pişirmek, çok sayıda tuz kristaliyle gevrek hâle getirmek stil olmuştur. Bin yıldan daha uzun zaman önce Çinliler tuz kabuğunda yemek pişirirdi. Tuz kabuğunda pişirilen tavuk, Cantonlulara atfedilen çok eski bir tariftir ancak gerçekte kökeni, Hakkalar diye bilinen Güney Çin'deki bir dağlık bölge halkı olabilir. Bugün İtalya'da, Fransa'da, İspanya'da ve pek çok başka yerde balık bu şekilde pişirilir. İsrail'de Ölü Deniz yakınlarındaki küçük bir restorandaki bir balık yetiştiricisi bile balıklarını tuz kabuğunda pişirir. Tuz, kilde pişirmede olduğu gibi sızdırmazlık sağlar ancak balığı ya da tavuğu tuzlu hâle getirmez. Fransız şefleri bazen etin tuzlanmasına engel olmak için balığı pulları ayıklanmamış hâlde bırakır.

Eski Guérande tuz limanı Le Croisic'te, bir zamanlar tüccarların demir atmış gemiler için tuz satın aldığı 1615 yapımı, kalın kirişli, taştan yapılmış, deniz kıyısındaki bir binada, Le Bretagne isimli bir restoran bulunmaktadır. Burası, Guérande bölgesinde tuz kabuğunda pişirilmiş deniz levreğinde uzmanlaşmış çok sayıda restorandan biridir. Kullanılan tuz miktarı, bunun ya çok zengin kişilere yönelik bir pişirme tarzı olduğunu veya tuzun pahalı olmadığı modern çağda geliştirildiğini açıkça göstermektedir:

BAR EN CROUTE DE SEL
(TUS KABUĞUNDA DENİZ LEVREĞİ)

İki kişi için yaklaşık iki librelik bir deniz levreği seçin.

5-7 libre *sel de Guérande* [Guérande gri tuzu]

Beş karabiber, kekik, biberiye, tarhun ve rezene

Balığı temizleyin. **Pullarını ayıklamayın.**

Balığın karnını otlarla ve birkaç sıra biber değirmeniyle doldurun. Balığı bir fırın kabında, kaba tuz yatağı üzerine koyun.

Balığı bir inçten biraz daha az kalınlıktaki bir tuz tabakasıyla kaplayın. Üzerine hafifçe vurun ve bir sprey nemlendiriciyle ıslatın.

Fırında pişirin ve deniz yosunuyla süsleyin. —Michèle ve Pierre Coïc, *Le Bretagne, Le Croisic*

Tuzu beyaz ve tanelerini dengeli hâle getirmek için binlerce yıl boyunca verilen mücadelelerden sonra bugün varlıklı insanlar, tuhaf biçimli ve renkli tuzlara daha fazla para ödemektedir. 18. yüzyıl sonunda İngiliz albayı James Cook, Hawaililerin mükemmel tuz yaptığını bildiriyordu. Ancak bugün Kauai olarak bilinen Atooi adasında tuzun kahverengi ve kirli olmasından yakınıyordu. Bu durumun sebebi tuzun, yüksek demir içeriği sebebiyle kiremit kırmızısı olan, alaea isimli yerel bir volkanik kırmızı kille karıştırılması geleneğiydi. Cook, bu "kirli tuzun"

sofra tuzu niyetiyle yapılmadığını anlamamış gibi görünüyordu. Nitekim bu tuz dini ritüeller ve bayramlar için yapılıyordu. Aynı zamanda Atlantik kılıç balığını muhafaza etmek için ve bir ilaç olarak, özellikle de oruç dönemlerinde arınma amacıyla kullanılıyordu. Ancak bugün bu kirli tuz, "alaea kırmızı tuzu", yaygın şekilde bulunabilmekte ve hassas şefler ve gurme adayları tarafından aranmaktadır.

Gri tuzlar, siyah tuzlar, üzerinde herhangi bir gözle görülür yabancı madde bulunan tuzlar, renk tonu genellikle kirin bulunduğu anlamına gelse bile renkleri sebebiyle aranmakta ve pazarlanmaktadır. Siçuan'daki köylüler gibi pek çok kişi modern fabrika tuzuna güvenmemektedir. İyot, magnezyum karbonat, kalsiyum silikat veya bazıları sadece hayal ürünü olan başka katkı maddelerinin olmasındansa bir miktar çamur olmasını tercih etmektedir. Tuza iyot eklemeyen New Cheshire Salt Works, topaklanma önleyici madde olarak sodyum hekzasiyanoferrat II eklemektedir. Bu tür kimyasal maddelerin zararlı olduğunu gösteren bir kanıt yoktur ve hatta iyotun sağlıklı olduğunu gösteren bolca kanıt vardır. Günümüzde sağlığa sunduğu fayda sebebiyle tuza florür eklenmesinden bahsedilmektedir. Ancak modern insanlar çok fazla kimyasal görmüştür ve kir yemeye dönmeye hazırdır.

Bu sebeple pek çok insan Morton'un bütün tuzları aynı şekilde yapma fikrinden de hoşlanmamaktadır. Tektiplik kendi zamanında kayda değer bir yenilikti fakat o kadar başarılı oldu ki bugün tüketiciler farklı olan herhangi bir tuzdan heyecan duyuyor gibi görünüyor.

Bu yeni tuz modasının büyük kazananları arasında, Bourgneuf Körfezi'nin geçmişteki üreticileri de bulunuyor. Bunlar, Colbert'in üreticiler daha beyaz yapmayı öğrenebilse çok daha iyi satılabileceğini söylediği tuzlardı. Bunların içerdiği saf olmayan unsurlar her zaman onların kusuru olmuştu. 1911 gibi yakın bir tarihte Fransız eczacı Francis Marre, *Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires* [Midenizi gıda hilelerine karşı koruyun] başlıklı kitabında, "Genel olarak [tuz alırken] ilk

yapmanız gereken şey onun beyaz olduğundan emin olmanızdır. Bu, onun saf bir ürün olduğu yönünde size en iyi teminatı verecektir," ikazında bulunuyordu. Bourgneuf Körfezi tuzunun sorunu, göletlerin dibindeki koyu kırmızı kahverengi kildi. Partiküller kare sodyum klorür kristallerinin içinde kalıyordu. Fakat bir kez daha Colbert yanılmıştı. Bugünün tüketicileri, Guérande, Noirmoutier veya Ile de Ré gri tuzu için yüksek fiyatlar ödemeye hazırdır.

Guérande bölgesinde hasat yapan tuz tırmıkçılarını gösteren 19. yüzyıla ait bir kartpostal. Gildas Buron Koleksiyonu, Musée des Marais Salants, Batz-sur-Mer

1980'li yıllarda, tuzlanmış Guérande domuzu kigsall da dahil olmak üzere pek çok Fransız geleneği ortadan kalktı. Noirmoutier'de 1986-1994 yılları arasında geriye yalnızca yirmi tuz üreticisinin kalmasıyla tuz işi neredeyse ölüyordu. 1995 yılında yerel sakinlerden ve ada dışından gelenlerden oluşan bir grup insan, geleneksel tuz üretimini geri getirmek için bir tuz kooperatifi kurdu ve bugün neredeyse 160 kişi adanın tuz göletlerinde

çalışıp tuzlarını kooperatif üzerinden pazarlıyor. Guérande, Noirmoutier ve Ile de Ré'nin hepsi de tarıma dönme özlemi çeken Fransızları cezbetti. Noirmoutier'deki tuz üreticilerinin üçte biri otuz beş yaşından genç.

Guérande palaudier'leri bir zamanlar Bretonya'nın o bölgesindeki, işi babadan oğula geçiren yerel sakinlerdi. Fakat bugün 300 paludier'nin yalnızca yüzde 20'si yerel halktandır. İki nesil boyunca Fransızların köylerini ve tarımsal yaşam tarzlarını terk edip şehirlere taşınmasının ardından, kayda değer bir azınlık tersini yapmaya başlamıştır. Bu kişiler Périgord'da ördek veya Atlantik'te istiridye yetiştirmek üzere Paris'i terk etmektedir. Bazıları da Bretonya'ya gelip tuz tırmıklamaktadır ve tarzları o kadar gelenekseldir ki Devrim öncesi döneme göre ayırt edilebilir teknoloji değişiklikleri, cam elyaflı kazıklar ve kauçuk lastiklerden ibarettir.

Büyük şirketlerde olanın aksine burada gelecek nicelikte değil niteliktedir. Bu üreticiler, tuzlarının el yapımı olması ve zanaat dokunuşlarına gitgide daha aç hâle gelen bir dünyada geleneksel tarzda yapılması sebebiyle yüksek fiyatlar talep etmektedir. İki tür tuz yapmaktadırlar: gri tuz ve fleur de sel. Hafif, gevrek fleur de sel kristalleri, maliyetli gri tuzdan on kat daha pahalıdır. Fransız tuz üreticileri gerçek fleur de sel tuzunun hangisi olduğu konusunda mahkemelerde savaş hâlindedir. Guérande, terimi kullanması sebebiyle, zaten "Amerikalılar" tarafından satın alınması sebebiyle iyiden iyiye şüpheli hâle gelen Aigues-Mortes'a dava açmıştır.

Fakat fleur de sel Bretonya'ya özgü değildir ve deniz tuzu üretimi kadar eski olabilir. MÖ 2. yüzyılda Cato, *De agricultura* isimli kitabında fleur de sel yapımına dair talimatlar veriyordu:

> Boyun kısmı kırılmış bir amforayı temiz suyla doldurup güneşin altına bırakın. İçine sıradan bir tuz süzgeci asın. Tekrar tekrar çalkalayıp yeniden doldurun; tuz iki gün çözülmeden

kalana kadar bunu günde birkaç kez yapın. Bir test: Kurutulmuş ançüez veya yumurta ekleyin. Eğer yüzerse, tuzlu su et, peynir veya balığı tuzlamak için ıslatmaya uygundur. Bu tuzlu suyu güneşin altında tavalara veya fırın kaplarına koyun ve kristalleşene kadar güneşte bırakın. Bu size "tuz çiçeği" verecektir. Hava bulutlu olduğunda ve geceleri içeriye koyun; güneş parladığı müddetçe ise her gün güneşin altına koyun.

Guérande'da güneş batarken fleur de sel için göletlerden köpüğü alan paludier'ler, yukarıya bakıp otluk sulak arazilerin ötesinde, Batz-sur Mer'deki Mağrip taşından yapılmış Saint-Guénolé çan kulesinin siluetini görebilir. Kilisenin yakınlarında dikkat çekici bir tereyağı kokusu vardır ve insanlar *Biscuits Saint-Guénolé* isimli fırının üzerinde uzun bir kuyruk oluşturur. Fırın 1920'li yıllarda mahallede çörek satan bir kadının tarifleriyle kurulmuştu. Breton fırıncılığı tuz ve tereyağı üzerine kuruludur. Her ne kadar modern soğutma sistemleri tuzlanmamış tereyağını kolayca erişilebilir hâle getirse de Bretonyalılar tuzun tereyağı tadını çıkardığı konusunda ısrarcıdır.

Bölgenin en ünlü çöreklerinden birinin adı olan *kouing amann*, Keltçede "tereyağı parçası" anlamına gelir. Dükkânı işleten Gérard Jadeau, kendisinin yaptığı kouing amann çöreğinde toplam malzemenin yarısının tereyağı olduğunu söylemektedir. Bu, puf böreği gibi katmanlı, düz yuvarlanmış tereyağlı bir hamurdur. Üzerine tereyağı sürülür. Daha sonra yuvarlanır ve dilimlenir; dilimler de bir tepsiye dizilip fırına verilir.

Bir çörekte bu kadar çok tereyağının bulunmasını sağlamak kolay değildir. Başvurulan hile orta sıcaklıkta fırında pişirmektir. Fazla sıcak olduğunda tereyağı ayrışacaktır; fazla serin olduğundaysa tereyağı hamurun pişmesini engelleyecektir. Fakat Bretonyalı fırıncılar, bu miktarda tereyağıyla bile çöreğe tereyağı tadını veren şeyin tuzluluk olduğunu söyleyecektir.

Jadeau, fırınların arasında, iş kartının arkasında popüler tereyağlı kurabiyeleri için aşağıdaki tarifi yazdı:

GALETTE FINE

55 kg un
30 kg şeker
20 kg tereyağı
8 kg yumurta
1k 200 tuz

Hamuru karıştırın, yarım saat bekletin, kurabiye şekli verin ve fırına atın.

Jadeau takılarak, "Hile her zaman doğru sırayla karıştırmaktır," dedi. Fakat doğru sıranın ne olduğunu söylemeyi reddetti. Besbelli ki un son sırada geliyor çünkü fırında pişirmede un her zaman son gelen malzemedir. Tereyağı muhtemelen ilk olarak tuzla karıştırılıyor. Jadeau, kendi yağını, dükkânının 1920 yılından beri kullandığı, Batz-sur-Mer'deki Guérande tuzu üreticisinin ürünüyle tuzluyor.

Gri tuz kullanıyor mu?

"Hayır."

Fleur de sel?

"Hayır, o fazla pahalı."

Bir Batz üreticisine, gri tuzu beyazlaşıncaya kadar yıkattırıyor ve arkasından ezdirip küçük parçalar hâline getirtiyor. "Gri tuzun temiz olduğunu düşünmüyorum," diyor. "İçinde kir var. Kullandığım bu tuzu her yerde edinebilirsiniz. Ama ben buradayım, bu yüzden burada ediniyorum."

Geçmişte bu tür ince, beyaz tuza Kelt dilinde "beyaz tuz" anlamına *holen gwenn* denilirdi; ender bulunan ve pahalı olan bu tuz sadece en iyi sofralara ve en hassas şekilde tuzlanan yemeklere yönelikti. Gri tuz ise ucuz gündelik tuzdu. Beyaz ve gri tuzun göreceli değeri bir arz, talep ve işgücü meselesi olduğu gibi, aynı zamanda kültür, tarih ve dönemin modası meselesidir.

Neden yıkanan tuz kir bulunan tuzdan daha ucuz olmalıdır? Dünyanın en erişilebilir metalarından olan tuzun gerçek değerini belirlemek hiçbir zaman kolay olmamıştır.

Teşekkür

Gazeteciliğin dikkate değer deneyimlerinden biri, siz bir yerden bir diğerine seyahat ederken, insanların zaman ayırıp size yardım etmesidir. Ben özellikle araştırmaları ve Avery Adası'ndaki yardımseverliği sebebiyle Shane Bernard'a, Batz-sur-Mer'de bulunan *Musée Intercommunal des Marais Salants*'daki düşünceli desteklerinden ötürü Gildas Buron'a, Büyük Inagua'daki yardımları sebebiyle Stephen Fawkes'a, Cardona'daki rehberliği ve anlayışından ötürü Andreu Galera'ya, Zigong'daki cömert ve hoş mizaçlı desteğinden ötürü Cheng Jinfeng'e, Trapani'deki tuzlalarında göstermiş olduğu konukseverlik sebebiyle Antonio d'Ali'ye, Parma'daki arşivlerdeki yardımı sebebiyle Marzio Dall'Acqua'ya, tuz tarihi hakkındaki engin bilgileri ve güzel kaligrafisi sebebiyle Pekin'den Profesör Guo Zhengzhong'a,Ölü Deniz'deki yardımlarından ötürü Oded Harel'e, İsveç'teki misafirperverliği ve coşkulu desteği sebebiyle Bo Masser ve ailesine, Avery Adası'ndaki misafirperverliği sebebiyle Paul McIlhenny'ye, *The Great Hedge of India* isimli harika kitabını önceden görmemi sağlayan Roy Moxham'a, İtalyanca desteğinden ötürü Fred Plotkin'e, Salies-de-Béarn'daki cömert desteklerinden ötürü Marcel Saule'a, Salt Cay'de tutkulu şekilde izleyen Bryan Sheedy'ye, Cheshire'daki desteği sebebiyle Peter Sherratt'a, San Francisco Körfezi'ndeki desteğinden ötürü Jill Singleton'a, Çince çevirileri, engin bilgisini cömertçe paylaşması, verdiği neşe hissi ve seyahat arkadaşı olarak taşıdığı sonu gelmez merak sebebiyle Laura Trombetta'ya, Flemenkçe desteklerinden ötürü Marianne Vleeschhouwer ve Anne Kupfer'e teşekkür etmek istiyorum.

New York'ta yemek tarihi araştırmasını mümkün kılan iki kuruma geç kalmış bir teşekkür borcum var: Nach Waxman ve büyüleyici kitapçısı Kitchen Arts & Letters ile, yeraltı mahzenleri binden fazla tuz kitabı da dahil olmak üzere her şeyle dolu olan zarif taş ve cilalı ahşap sarayda okuyarak geçirdiğim tüm ömrüm boyunca personelin benden desteğini esirgemediği New York Halk Kütüphanesi.

Hünerleri ve beni elimden gelenin en iyisi hâline getirme kararlılığı sebebiyle editörüm Nancy Miller'a ve iyi mizacı ve bilgeliği sebebiyle yardımcım Charlotte Sheedy'ye özel teşekkürlerimi sunuyorum. Dostluğu ve mükemmel yayıncılığı sebebiyle George Gibson'a, buna inanması ve bundan bahsederek kendimi tüketmeme izin vermemesi sebebiyle Linda Johns'a teşekkür ediyorum. Yardımlarından ötürü Sarah Walker ve Sasha Yazdgerdi'ye de teşekkür borçluyum. Kimya alanında sunduğu kavrayışlar sebebiyle kardeşim Paul Kurlansky'ye ve sevgi dolu destekleri sebebiyle erkek kardeşim Steven Kurlansky ve kız kardeşim Ellen Brown'a özel teşekkürlerimi sunuyorum. En özel teşekkürümse beni güldüren, düşündüren, gezegenleri aydınlatacak kadar parlak harikulade tebessümünü benden esirgemeyen güzel eşim Marian Mass için.

Kaynakça

KİTAPLAR

Tuz Tarihi

Adshead, S. A. M. *Salt and Civilization*. New York: St. Martin's Press, 1992.

Aggarwal, S. C. *The Salt Industry in India*. New Delhi: Government of India Press, 1976.

Andrews, Anthony P. *Maya Salt Production and Trade*. Tucson: University of Arizona Press, 1983.

Bach, Antoni. *Història de Cardona*. Barselona: Curial Documents de Cultura, 1992.

Badia, Enric. *La sal, support d'uns pobles*. Manresa, İspanya: Angle Editorial, 1996.

Baudry-Weulersee, Delphine. *Yantie lun: Dispute sur le sel et le fer* (Tuz ve demir üzerine söylev). Çev. Jean Levi and Pierre Baudry. Paris: J. Lansmann and Seghers, 1978.

Bergier, Jean-François. *Une histoire du sel*. Fribourg, İsviçre: Office du Livre, 1982.

Boudet, Gérard. *La Renaissance des Salins du Midi de la France au XIXe Siècle*. Paris: Salins du Midi, 1995.

Bravo Dueñas, Miguel. *Mina de Cardona (1929–1989)*. Grata Lecura, 1998.

Bridbury, A. R. *England and the Salt Trade in the Later Middle Ages*. Londra: Oxford University Press, 1955.

Brownrigg, William. *The Art of Making Common Salt*. Londra, 1748.

Buron, Gildas. *Bretagne des Marais Salants: 2000 ans d'histoire*. Morlaix: Skol Ureizh, 1999.

Calvert, Albert F. *A History of the Salt Union*. Londra: Effingham Wilson, 1913.

———. *Salt in Cheshire*. New York: Spon and Chamberlain, 1915.

———. *Salt and the Salt Industry*. Londra: Sir Isaac Pitman and Sons, 1919.

Changyong, Zhong, Huang Jian ve Lin Jianyu. *A Famous City Zigong: Zigong Salt China* (Çince) Zigong: Siçuan Halk Yayınevi, 1993.

Choudhury, Sadananda. *The Economic History of Colonialism: A History of British Salt Policy in Orissa*. Delhi: Inter-India Publications, 1979.

Cole, L. Heber. *Report on the Salt Deposits of Canada and the Salt Industry*. Ottawa: Government Printing Bureau, 1915.

ollins, John. *Salt and Fishery, Discourse Thereof*. Londra, 1682.

De Person, Françoise. *Bateliers contrebandiers du sel*. Rennes: Editions Ouest- France, 1999.

Dopsch, Heinz, Barbara Heuberger ve Kurt W. Zeller, ed. *Salz*. Salzburg: Salzburger Landesausstellung, 1994.

Dunoyer de Segonzac, Gilbert. *Les chemins du sel*. Paris: Gallimard, 1991.

Eskew, Garnett Laidlaw. *Salt: The Fifth Element*. Chicago: J. G. Ferguson and Associates, 1948.

Figuier, Louis. *L'industrie du sel*. Paris, 1876.

Hocquet, Jean-Claude. *Le sel de la terre*. Paris: Editions du May, 1989.

———. *Le sel et la fortune de Venise*. Cilt 1, *Production et monopole*. Cilt 2, *Voiliers et commerce en Méditerranée, 1200–1650*. Lille: Publications de L'Université de Lille III, 1979.

Kaufman, Dale W., ed. *Sodium Chloride: The Production and Properties of Salt and Brine*. New York: Hafner Publishing, 1968.

Labarthe, Jean. *Salies-de-Béarn historique et anecdotique*. Salies: Les Amis du Vieux Salies, 1996.

Le Foll, Nathalie. *Le sel*. Paris: Editions du Chêne, 1997.

Le Roux, Pierre, ve Jacques Ivanoff, ed. *Le sel se la vie en Asie du Sud-est*. Bangkok: Prince of Songkla University, 1993.

Lemonnier, Pierre. *Paludiers de Guérande: Production du sel et histoire économique*. Paris: Institut d'Ethnologie-Musée de l'Homme, 1984.

Lonn, Ella. *Salt as a Factor in the Confederacy*. New York: Walter Neale, 1933.

Lovejoy, Paul E. *Salt of the Desert Sun: A History of Salt Production and Trade in the Central Sudan*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

Marlan, Stanton, ed. *Salt and the Alchemical Soul: Three Essays by Ernest Jones, C. G. Jung, and James Hillman*. Woodstock, Conn.: Spring Publications, 1995.

Mendizabal, Miguel Othan de. *Influencia de la sal en la distribución geografica de los grupos indigenas de México*. Mexico City: Museo Nacional de Arqueologia, Historia y Etnografia, 1928.

Multhauf, Robert P. *Neptune's Gift: A History of Common Salt*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1996.

Nenquin, Jacques. *Salt: A Study in Economic Prehistory*. Bruges: De Tempel, 1961.

Quinn, William P. *The Saltworks of Historic Cape Cod*. Orleans: Parnassus Imprints, 1993.

Piégay, Joseph. *Les mulets de sel: Une rebellion paysanne dans le pays du Verdun en 1710*. Mane, Haute-Provence: Les Alpes de Lumière, 1998.

Stealey, John E. *The Antebellum Kanawha Salt Business and Western Markets*. Lexington: University Press of Kentucky, 1993.

Weiss, Harry B., ve Grace M. Weiss. *The Revolutionary Saltworks of the New Jersey Coast*. Trenton: Past Times Press, 1959.

Yemek ve Yemek Tarihi

Anonimo. *The New Family Receipt-Book: Containing 700 Truly Valuable Receipts in Various Branches of Domestic Economy Selected from the Works of British and Foreign Writers of Unquestionable Experience and Authority, and from the Attested Communications of Scientific Friends*. Londra: John Murray, 1810.

Allen, Brigid. *Food: An Oxford Anthology*. Oxford: Oxford University Press, 1994.

Anderson, E. N. *The Food of China*. New Haven: Yale University Press, 1988.

Anthimus. *De obseruatione ciborum* (Yemek kurallarına uyma üzerine). Çev. Mark Grant. Devon: Prospect Books, 1996.

Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Ed. ve çev. Joseph Dommers Vehling. New York: Dover, 1977.

Archestratus. *The Life of Luxury*. Çev. John Wilkins ve Shaun Hill. Devon: Prospect Books, 1994.

Artusi, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. 1891. Yeniden baskı: San Casciano: Sperling ve Kupfer Editori, 1991.

Beeton, Isabella. *Beeton's Book of Household Management*. Londra: S. O. Beeton, 1861. Yeniden baskı: Londra: Jonathan Cape, 1968.

Billings, John D. *Hardtack and Coffee*. Boston: George M. Smith, 1887.

Bober, Phyllis Pray. *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*. Chicago: University of Chicago Press, 1999.

Boni, Ada. *Il talismano della felicità*. Roma: Colombo, 1997.

Brécourt-Villars, Claudine. *Mots de table, mots de bouche*. Paris: Editions Stock, 1996.

Brereton, Georgina E. ve Janet M. Ferrier, ed. *Le mènsagier de Paris*. Paris: Le Livre de Poche, 1994.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Flammarion, 1982.

Brothwell, Don ve Patricia Brothwell. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1969.

Bullock, Helen. *The Williamsburg Art of Cookery, or Accomplish'd Gentlewoman's Companion: Being a Collection of Upwards of Five Hundred of the Most Ancient and Approv'd Recipes in Virginia Cookery*. Williamsburg: Colonial Williamsburg, 1965.

Buhez Derneği. *Quand les Bretons passent à table*. Rennes: Editions Apogée, 1994.

Capel, José Carlos. *Manual del pescado*. San Sebastián: R ve B, 1995.

Cato. *De agricultura* (Tarım üzerine). Çev. Andrew Dalby. Devon: Prospect Books, 1998.

Correnti, Pino. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano: Mursia, 1976.

Cost, Bruce. *Bruce Cost's Asian Ingredients: Buying and Cooking the*

Staple Foods of China, Japan, and Southeast Asia. New York: William Morrow, 1988.

Couderc, Philippe. *Les plats qui ont fait La France: De l'andouillette au vol-auvent*. Paris: Julliard, 1995.

Curtis, Robert I. *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*. Leiden: E. J. Brill, 1991.

Da Silva, Elian ve Dominique Laurens. *Fleurines & Roquefort*. Rodez: Editions du Rouergue, 1995.

Dalby, Andrew. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. Londra: Routledge,1996.

Dalby, Andrew ve Sally Grainger. *The Classical Cookbook*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, 1996.

David, Elizabeth. *English Bread and Yeast Cookery*. 1997. Yeniden baskı: Newton, Mass.: Biscuit Books, 1994.

———. *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*. Londra: Viking, 1994.

Davidson, Alan. *North Atlantic Seafood*. Londra: Macmillan, 1979.

———. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

de la Falaise, Maxime. *Seven Centuries of English Cooking: A Collection of Recipes*. Ed. Arabella Boxer. New York: Grove Press, 1973.

Drummond, J. C. ve Anne Wilbraham. *The Englishman's Food*. Londra: Pimlico, 1994.

Dumas, Alexandre. *Le grand dictionnaire de cuisine*. Cilt 3, Poissons. 1873. Yeniden baskı: Payré: Edit-France, 1995.

Eaton, Mary. *The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary*. Bungay, İngiltere: 1822.

Evelyn, John. *Acetaria: A Discourse of Sallets*. 1699. Yeniden baskı: Devon: Prospect Books, 1996.

Faccioli, Emilio, ed. *L'arte della cucina in Italia*. Torino: Giulio Einaudi, 1987.

Fitzgibbon, Theodora. *A Taste of Ireland*. Londra: Weidenfeld and Nicolson, 1968.

Flandrin, Jean-Louis ve Massimo Montanari. *Histoire de L'Alimentation*. Paris: Librarie Arthème Fayard, 1996.

Glasse, Hannah. *The Art of Cookery Made Plain and Easy Which Far Exceeds Any Thing of the Kind Ever Yet Published by a Lady.* Londra: yazarın kendi baskısı, 1747.

(Dul) Gontier. *Traité de l'olivier, l'histoire et la culture de cet arbre, les différentes manieres d'exprimer l'huile d'olive, celles de la conserver, &c.* 1784. Yeniden baskı: Nîmes: C. Lacour, 1990.

Gozzini Giacosa, Ilaria. *A Taste of Ancient Rome.* Trans. Anna Herklotz. Chicago: University of Chicago Press, 1992.

Grimod de La Reynière, Alexandre. *Ecrits gastronomiques.* "Almanach des gourmands," 1803 ve Manuel des Amphiryions, 1808. Yeniden baskı: Paris: Bibliothèques 10/18, 1997.

Hagen, Ann. *A Second Handbook of Anglo-Saxon Food and Drink: Production and Distribution.* Norfolk, İngiltere: Anglo-Saxon Books, 1995.

Hale, Sarah Josepha. *The Good Housekeeper, or The Way to Live Well and to Be Well while We Live.* Boston: Otis, Broader, 1841.

Henisch, Bridget Ann. *Fast and Feast: Food in Medieval Society.* University Park: Pennsylvania State University Press, 1990.

Hieatt, Constance B., ed. *An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes in Yale University's Ms Beinecke 163.* Londra: Prospect, 1988.

Hope, Annette. *A Caledonian Feast.* Londra: Grafton, 1989.

———. *Londoners' Larder.* Edinburgh: Mainstream Publishing, 1990.

Hume, Audrey Noel. *Food.* Williamsburg, Va.: Colonial Williamsburg Foundation, 1990.

Innis, Harold A. *The Cod Fisheries: The History of an International Economy.* New Haven: Yale University Press, 1940.

Jarvis, Norman R. *Curing Fishery Products.* Kingston, Mass.: Teaparty Books, 1987.

Kasper, Lynne Rossetto. *The Splendid Table: Recipes from Emilia-Romagna, the Heartland of Northern Italian Food.* New York, William Morrow, 1992.

Ky, Tran ve François Drouard. *Le chou et la choucroute.* Condé-sur-Noireau: Editions Charles Corlet, 1997.

Laudan, Rachel. *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage.* Honolulu: University of Hawaii Press, 1996.

Launay, André. *Caviare and After: The Truth About Luxury Foods.* Londra: Macdonald, 1964.

Levy, Esther. *Jewish Cookery Book.* Philadelphia, 1871. Yeniden baskı: Cambridge: Applewood Books, 1988.

Marre, Francis. *Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires.* Paris: H. Malet, 1911.

May, Robert. *The Accomplisht Cook.* 1685. Yeniden baskı: Devon: Prospect Books, 1994.

McClane, A. J. *The Encyclopedia of Fish Cookery.* New York, Henry Holt, 1977.

McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen.* New York: Scribner's, 1984.

Molokhovets, Elena, *A Gift to Young Housewives.* Çev. Joyce Toomre. 1897. Yeniden baskı: Bloomington: Indiana University Press, 1998.

Montagné, Prosper. *Larousse gastronomique.* Paris: Larousse, 1938.

Montefiore, Judith. *The Jewish Manual.* Londra: T. and W. Boone, 1846.

Moore, John Hammond, karş. ve ed. *The Confederate Housewife: Receipts and Remedies, Together with Sundry Suggestions for Garden, Farm, and Plantation.* Columbia, S.C.: Summerhouse Press, 1997.

Peachey, Stuart. *Civil War and Salt Fish: Military and Civilian Diet in the Seventeenth Century.* Leigh on Sea, Essex: Partizan Press, 1988.

Peterson, T. Sarah. *Acquired Taste: The French Origins of Modern Cooking.* Ithaca: Cornell University Press, 1994.

Platina. *De honesta voluptate et valetudine* (Doğru haz ve iyi sağlık üzerine). Çev. Mary Ella Milham. Tempe, Ariz.: Medieval and Renaissance Texts and Studies, 1998.

Prato, Caterina. *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche.* Milano: Anonima Libraria Italiana, 1923.

Reboul, J.-B. *La cuisinière Provençal.* Marsilya: Tacussel, 1910.

Reynaud, Joseph. *Guide pratique de la culture de l'olivier: Son fruit et son huile.* Nîmes: C. Lacour, 1998.

Riddervold, Astri ve Andreas Ropeid, ed. *Food Conservation.* Londra: Prospect Books, 1988.

Root, Waverley. *Food.* New York: Simon and Schuster, 1980.

Root, Waverley ve Richard de Rochemont. *Eating in America: A History.* New York: William Morrow, 1976.

Schoeneck, Annelies. *Making Sauerkraut and Pickled Vegetables at Home: The Original Lactic Acid Fermentation Method.* Vancouver, British Columbia: Alive Books, 1988.

Schweid, Richard. *Hot Peppers: Cajuns and Capsicum in New Iberia, Louisiana.* Berkeley, Calif.: Ten Speed Press, 1989.

Scully, Terence, ed. *The Neapolitan Recipe Collection* (Cuoco Napoletano). Ann Arbor: University of Michigan Press, 2000.

———. *The Viandier of Taillevent.* Ottowa: University of Ottowa Press, 1988.

Shactman, Tom. *Absolute Zero and the Conquest of Cold.* Boston: Houghton Mifflin, 1999.

Simeti, Mary Taylor. *Pomp and Sustenance: Twenty-five Centuries of Sicilian Food.* Hopewell, N.J.: Ecco Press, 1988.

Simmons, Amelia. *American Cookery, or The Art of Dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables, and the Best Modes of Making Pastes, Puffs, Pies, Tarts, Puddings, Custards, and Preserves, and All Kinds of Cakes, from the Imperial Plumb to Plain Cake. Adapted to This Country and All Grades of Life.* Hartford, Conn.: bir Kongre kararı uyarınca basılmıştır, 1796.

Simon, André L. *A Concise Encyclopedia of Gastronomy.* Londra: Collins, 1952.

Simoons, Frederick J. *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry.* Boca Raton: CRC Press, 1991.

Sloat, Caroline, ed. *Old Sturbridge Village Cookbook.* Old Saybrook, Conn: Globe Pequot Press, 1984.

Smith, Andrew F. *Pure Ketchup: A History of America's National Condiment.* Columbia: University of South Carolina Press, 1996.

Smith, Eliza. *The Compleat Housewife.* Londra, 1758.

Spaulding, Lily May ve John Spaulding. *Civil War Recipes: Receipts from the Pages of Godey's Lady's Book.* Lexington, Ky.: University Press of Kentucky, 1999.

Tannahill, Reay. *Food in History.* New York: Stein and Day, 1973.

Tante Marie. *La véritable cuisine de famille.* Paris: A. Taride, 1926.

Thibaut-Comelade, Elaine. *La table médiévale des Catalans.* Perpignan: Les Presses du Languedoc, 1995.

Thorne, Stuart. *The History of Food Preservation*. Totowa, N.J.: Barnes and Noble Books, 1986.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *History of Food*. Çev. Anthea Bell. Oxford: Blackwell, 1992.

Trager, James. *The Food Chronology: A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present*. New York: Henry Holt, 1995.

Tsuji, Shizuo. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Tokyo: Kodansha, 1980.

Visser, Margaret. *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*. New York: Macmillan, 1986.

Wheaton, Barbara Ketcham. *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. New York: Scribner, 1996.

Wilkins, John, David Harvey ve Mike Dobson, ed. *Food in Antiquity*. Exeter: University of Exeter Press, 1996.

Williams, R. Omosunlola. *Miss William's Cookery Book*. Londra: Longman Green, 1957.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to the Nineteenth*

Century. Chicago: Academy Publishers, 1991.

Wright, Clifford A. *A Mediterranean Feast*. New York: William Morrow, 1999. Science and Science History

Cobb, Cathy ve Harold Goldwhite. *Creations of Fire: Chemistry's Lively History from Alchemy to the Atomic Age*. New York: Plenum Press, 1995.

Day, David T. *Eighteenth Annual Report of the United States Geological Survey to the Secretary of the Interior, 1896–97*, Washington: Government Printing Office, 1897. Halbouty, Michel T. *Salt Domes: Gulf Region, United States, and Mexico*. Houston: Gulf Publishing, 1967.

Osborne, Roger. *The Floating Egg: Episodes in the Making of Geology*. Londra: Pimlico, 1998.

Genel Tarih

Barber, Elizabeth Wayland. *The Mummies of Ürümchi*. New York: W. W. Norton, 1999.

Bourne, E. G. *Narratives of the Career of Hernando De Soto*. Cilt I. Ed. E. G. Bourne. New York, 1904.

Boutin, Emile. *La Baie de Bretagne et sa contrebande*. Laval: Siloë, 1993.

Chadha, Yogesh. *Gandhi: A Life*. New York: John Wiley and Sons, 1997.

Chalmers, Harvey. *The Birth of the Erie Canal*. New York: Bookman Associates, 1960.

Condor, George E. *Stars in the Water: The Story of the Erie Canal*. Garden City, N.Y.: Doubleday, 1974.

Cunliffe, Barry. *The Ancient Celts*. Londra: Penguin, 1997.

Díaz del Castillo, Bernal. *Verdadera historia de la conquista de la Nueva España*. Mexico City: Ediciones Mexicanas, 1950.

Ebrey, Patricia Buckley. *China: Cambridge Illustrated History*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

Fischer, Louis. *The Life of Mahatma Gandhi*. New York: Harper and Row, 1983.

Herm, Gerhard. *The Celts: The People Who Came out of the Darkness*. New York: Barnes and Noble, 1993.

Herodotus. *The Persian Wars*. Kitap 1 ve 2.. Çev. A. D. Godley. Cambridge: Harvard University Press, 1999.

Ibn Battuta. *The Travels of Ibn Battuta*. Cilt 4. Çev. C. Defrémery ve B. R. Sanguinetti. Londra: Hakluyt Society, 1994.

Ikram, Salima ve Aidan Dodson. *The Mummy in Ancient Egypt: Equipping the Dead for Eternity*. Londra: Thames and Hudson, 1998.

July, Robert W. *A History of the African People*. New York: Charles Scribner and Son, 1974.

Kupperman, Karen Ordahl, ed. *Captain John Smith: A Select Edition of His Writings*. Chapel Hill: University of North Carolina Press,1988.

Lane, Frederic C. *Venice: A Maritime Republic*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1973.

Long, E. B., Barbara Long'la birlikte. *The Civil War Day by Day: An Almanac, 1861–1865*. Garden City, N.Y.: Doubleday, 1971.

Magnus, Olaus. *A Description of the Northern Peoples*. Çev. Peter Fisher. 1555. Yeniden baskı: Londra: Hakluyt Society, 1996.

Moxham, Roy. *The Great Hedge of India*. Londra: Constable, 2001.

Needham, Joseph. *Science and Civilization in China*. Cilt 4, *Physics and*

the Physical Technology. Cilt 5, *Chemistry and Chemical Technology.* Cambridge: Cambridge University Press, 1954.

Pagden, Anthony, çev. ve ed. *Cortés, Hernan, Letters from Mexico.* New Haven: Yale University Press, 1986.

Palissy, Bernard. *Le moyen de devenir riche, et la manière véritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre a multiplier et augmenter leurs tresors et possessions.* Paris: Robert Foüet, 1636.

Paludan, Ann. *The Chinese Spirit Road: The Classical Tradition of Stone Tomb Statuary*. New Haven: Yale University Press, 1991.

———. *Chronicle of the Chinese Emperors: The Reign by Reign Record of the Rulers of China.* Londra: Thames and Hudson, 1998.

Pliny the Elder [Yaşlı Plinius]. *Natural History*: A Selection. Çev. John F. Healy. New York: Penguin Books, 1991.

Polo, Marco. *The Travels of Marco Polo*. Çev. Ronald Latham. New York: Penguin Books, 1958.

Powell, T. G. E. *The Celts*. Londra: Thames and Hudson, 1980.

Prescott, William. *History of the Conquest of Mexico.* 1819.

Roberts, J. A. G. *A Concise History of China.* Cambridge: Harvard University Press, 1999.

Sadler, H. E. *Turks Islands Landfall: A History of the Turks and Caicos Islands*. Grand Turk: 1997.

Sahagún, Fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de la Nueva España.* Mexico City: Porrua, 1969.

Schama, Simon. *Citizens: A Chronicle of the French Revolution*. New York: Alfred A. Knopf, 1989

Smith, Adam. *An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations*. Ed. Edwin Cannan. 1776. Yeniden baskı: New York: Modern Library, 1937.

Tacitus. *The Agricola and the Germania*. Çev. H. Mattingly. New York: Penguin Books, 1970.

Testart, Alain. *Des mythes et des croyances: Esquisse d'une théorie générale*. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'homme, 1991.

Thoreau, Henry David. *Cape Cod.* New York: Bramhal House, 1951.

BELGELER

L'Assemblée Nationale [Fransız Ulusal Meclisi]. "Décret de L'Assemblée Nationale du 22 Mars 1790 qui annulle les Procés criminel des Gabelles; et qui accorde la grace et la liberté de ceux qui font détenu."

Avery, Mary Eliza, Cookbook, McIlhenny Company and Avery Island, Inc.

arşivleri; Avery Adası, Louisiana.

Benton, Thomas Hart. "Speech of Mr. Benton of Missouri on the Repeal of the Salt Tax." Washington, 22 Nisan 1840.

Hunter, Helen Virginia. "The Ethnography of Salt in Aboriginal North America". Doktora tezi, University of Pennsylvania, 1940.

Lowndes, Thomas. *Brine-salt Improved, or The Method of Making Salt from Brine, That Shall Be as Good or Better Than French Bay-salt.* Londra, 1746.

Morton Salt Company. "The History of Salt" (kitapçık). 1956.

XXXIX Assemblea Intercomarcal D'Estudiosos. Cilt I ve II. Cardona, 1994.

Tobacco and Salt Industries in Japan. Tokyo: Japan Monopoly Corporation, 1963.

MAKALELER

Dugger, Celia W. "Gandhi's Spirit Hovers as India Debates Iodized Salt." *New York Times*, 2 Kasım 2000.

"A Foreigner Makes Millions for China. An Interview with Sir Richard Dane on the Reformed Salt Gabelle." *Asia* (New York) (Temmuz 1917).

Galera i Pedrosa, Andreu. "La sal de Cardona." *Dovella: Revista cultural de la Catalunya Central*, Ekim 1994.

Haines, Charles G. "Considerations on the Great Western Canal, from the Hudson to Lake Erie: With a View of Its Expense, Advantages, and Progress." Brooklyn: Spooner and Worthington, 1818.

Hosis, Sir Alexander. "The Salt Production and Salt Revenue of China." *Nineteenth*

Century and After (Londra) 75, Sayı 446 (Nisan 1914).

Kremmer, Christopher. "With a Handful of Salt." *Boston Globe*, 28 Kasım 1999.

Onishi, Norimitsu,"In Sahara Salt Mine, Life's Not So Grim." *New York Times*, 13 Şubat 2001.

———. "Where Dwelling Is Kept from Dune, One Scoop at a Time." *New York Times*, 14 Ocak 2000.

Rabinowitz, Alan. "The Price of Salt." *Natural History*109, Sayı 7 (Eylül 2000).

Rochester, Mary. "The Northwich Poor Law Union and Workhouse." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

———. "Rock Salt Mining in Cheshire." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

———. "Salt & Subsidence." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

———. "Working Conditions in the Cheshire Salt Industry." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

Rushdie, Salman. *Time*, 13 Nisan 1998.

Rutherford, John. "Facts and Observations in Relation to the Origin and Completion of the Erie Canal." New York: N. B. Holmes, 1825.

Saule, Marcel. *Le rituel de la distribution de l'eau salée à Salies sous l'ancien régime.*

Schouten, Diny. "Groninger Vis." *Vrij Nederland* Sayı 18, 8 Mayıs 1999.

Squire, Mary. "Social and Environmental Conditions in the Salt Industry." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

West, Donald. "The Cheshire Salt Industry in Tudor and Stuart Times (1485–1714)." Cheshire: Cheshire Libraries and Museums.

Whitby, Jonathan E. "The Sturgeon Fishers of Russia." *Wide World Magazine*, Nisan 1906.

Dizin

A

ABD Stratejik Petrol Rezervi 447
Acı tortu suyu 306
Adams, John 356
Afrika 18, 19, 46, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 64, 73, 74, 86, 87, 109, 113, 114, 175, 212, 214, 220, 229, 230, 245, 327, 337, 353, 371, 378, 429
Agricola 321, 336
Aigues-Mortes 164, 166, 169, 236, 416, 432, 436, 454
Akdeniz 29, 33, 49, 51, 54, 55, 56, 63, 64, 65, 66, 72, 74, 75, 78, 79, 86, 87, 89, 90, 93, 94, 95, 96, 100, 101, 111, 113, 114, 115, 124, 154, 163, 164, 165, 169, 170, 199, 229, 239, 240, 366, 369, 374, 375, 423, 424, 425, 427
Alaea kırmızı tuzu 452
Albili Savaşları 163
Alman tuzlaları 176
Almanya 13, 17, 76, 159, 172, 175, 176, 179, 293, 319, 323, 373, 412, 442, 446
Almanzor Mezarı 142
Alsas 157, 158, 159, 160, 179, 185, 323
Ambargo Yasası 252
Amerika Birleşik Devletleri 12, 149, 200, 232, 234, 252, 254, 259, 268, 283, 317, 319, 320, 326, 442
Amerikan Devrimi 228, 234, 259, 270, 279, 356
Amsterdam 140, 224, 320
Ana sıvı 306
Ançüez [Hamsi] 139, 413, 414, 416
Ançüez sosları 197, 416
Ann Burnu 225, 226, 318
Anthimus 88
Antoinette, Marie 161, 244
Antwerp 140
Apicius 77, 83, 85, 398, 432
Appert 313, 314
Arab Potash Company 375
Archestratus 79, 80
Aristo 62, 74, 321
Asya garumu 82
Augustus, İmparator 72
Avery Adası 324, 443, 444, 445, 447, 457
Avery, Daniel Dudley 283
Avusturya 61, 63, 172, 173, 174, 179, 183, 323, 447
Aztekler 211, 212, 213

B

Bahamalar 220, 436, 438
Balard, Antoine Jérôme 87
Balina avcılığı 119, 122, 129
Balina eti 120, 121, 124
Balıkçılık endüstrisi 250
Balık kürleme 132
Balık tütsüleme 147
Balık tuzlama 93
Ballı kek tarifi 308
Baltık 127, 140, 141, 148, 150, 151, 152, 176, 181, 182, 408
Bambu borular 37, 38
Barselona 111, 113

Barut 27, 205, 282, 303, 310
Basklar 32, 119, 122, 123, 124, 128, 129, 131, 154, 167, 240
Batı Afrika 56, 58, 59, 220, 229, 230, 327, 337
Batz-sur-Mer 245, 246, 453, 456, 457
Bavyera 63, 172, 173, 174, 175
Bengal 344, 345, 347, 348, 349, 360
Benton, Thomas Hart 266
Berchtesgaden 172, 173, 175
Bering Boğazı Eskimoları 210
Bermuda 219, 220, 221, 222
Berthollet, Claude-Louis 309
Beşli Bankacılar Grubu 377
Beuckelzon, Wilhelm 141, 142
Beyazlatma 309
Beyazlatma sahaları 308
Beyaz tuz 11, 132, 178, 189, 213, 304, 456
Biberler 288, 443
Biber sosu 288
Birdseye, Clarence 316, 317
Birinci Dünya Savaşı 183, 309, 353, 418
Birlik ordusu 272
Bizans/Bizanslılar 79, 80, 123, 365
Bochnia madeni 181
Bonapart, Napolyon 244
Bonneville Gölü 292
Boone, Daniel 260
Bottarga 49, 422
Bourgneuf Körfezi 132, 207, 452, 453
Bowles, William 323
Bretonya 69, 127, 129, 130, 131, 133, 142, 240, 241, 242, 244, 246, 247, 454
Bristol 130, 190, 301, 302
Britanya 12, 23, 63, 67, 69, 71, 73, 123, 129, 150, 152, 189, 190, 191, 200, 201, 202, 208, 216, 217, 219, 223, 230, 231, 248, 252, 254, 266, 274, 309, 327, 328, 333, 334, 341, 342, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 360, 370, 378, 396, 436, 442
Britanya donanması 135, 160, 314
Britanya İmparatorluğu 223, 327, 351, 356
Bromür 370, 376, 448
Brown, John 306
Brownrigg, William 132, 207, 208, 232, 299, 326
Buğday 18, 53, 107, 165, 422
Buharlı evaporatörler 337
Buhar makinesi 319, 339
Bunker Tepesi Muharebesi 231
Burke, Edmund 302
Bussy, Antonie 306
Büyük Göller 252, 253, 265, 324, 411, 430, 433
Büyük Inagua 220, 230, 437, 438
Büyük Inagua Adası 436
Büyük Kanawha Nehri 259, 271
Büyük Perhiz 120, 121, 138, 196
Büyük Tuz Gölü 292, 304, 442

C

Cabot, John 114, 129
Cadíz 56, 78, 230
Cagliari tuzlaları 111
Caillié, René 429
Cajunlar 288
Cam yapımı 250, 307
Cardona 11, 111, 112, 113, 323, 327, 375, 457, 459
Cargill 436, 438, 442, 443
Cassiodorus 91, 92
Cato 74, 75, 76, 77, 158, 160, 454
Caynizm 352, 355
Cebelitarık Boğazı 55, 56, 80, 423
Cenova/Ceneviz 96, 97, 108, 110, 111, 113, 114, 115
Cervia 92, 93, 94, 96, 101
Cheshire 188, 189, 190, 194, 197, 201, 202, 203, 204, 205, 207, 249, 319, 320, 322, 323, 327,

329, 330, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 345, 452, 457
Cheshire peyniri 197
Cheshire Tuz Bölgeleri Tazmin Yasası 334
Cheshire Tuzlu Su Tazmin Kurulu 334
Cheshire tuzu 194, 201, 230
Chester 190
Child, Lydia Maria 200, 261
Chioggia 92, 93, 94
Chioggia Savaşı 114
Cincinnati 259, 261, 262, 265
Cinsellik ve tuz 212
Cleveland 265, 324, 433
Clinton, De Witt 253, 254
Cod Burnu 224, 226, 233, 248, 249, 250, 255, 256, 257, 258, 267
Colbert, Jean-Baptiste 238, 239, 240, 241, 242, 418, 452, 453
Collins, John 191, 192, 193, 196, 203, 204, 297, 466
Collioure 169, 170, 171, 236, 241, 398, 415, 416
Comacchio 92, 93, 101
Comstock damarı 294
Cook, James 160, 451
Cortés, Hernán 199, 212, 213, 214, 469
Crapoix 121

Ç

Çin 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 56, 63, 65, 96, 97, 98, 99, 100, 129, 158, 235, 294, 297, 320, 344, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 388, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 442, 450
Çin Seddi 41, 43, 98

D

Dana, Richard Henry 135
Dandi 355, 357, 358, 359, 360, 361
Dane, Sör Richard Henry 377
Darbeli sondaj 37, 320
Davis, Jefferson 272, 276, 277, 285
Davy, Sör Humphry 301, 302, 321, 392, 444
Dayin kuyusu 391
Dead Sea Works 370, 371, 372, 374, 376
Demir 29, 36, 37, 41, 42, 43, 44, 45, 52, 68, 69, 70, 98, 174, 177, 181, 188, 202, 229, 260, 266, 275, 328, 451
Demir Çağı 64, 65
Deng Şiaoping 389, 396
Descartes, René 322
de Soto, Hernando 209
Detroit 324, 433, 442, 444
Develer 57, 295, 296, 364
Diamond Crystal Salt Company 15
Diderot, Denis 160, 297
Dietrich, Wolf 173, 174
Dikenli salyangoz 86
Dods, Margaret 199
Doğalgaz 36, 326, 387, 392, 445
Doğu Hindistan Şirketi 266, 341, 342, 346, 347
Doğu Teksas Sahası 326
Domuzlar 21
Döner matkaplar 386
Donkin, Hall, and Gamble 314
Droitwich 190, 202, 207, 304
Druidler 62
Dujiangyan 34, 35
Dumas, Jean-Baptiste 393
Dunaliella 297
Dünya Sağlık Örgütü 392
Durand, Peter 314
Dürnberg 61, 63, 64, 65, 173, 174, 175, 177, 178, 179, 181, 447

E

Ebro Nehri 111
Ekmek 17, 18, 47, 50, 51, 72, 77, 186, 210, 339, 414
Elbe (nehir) 176, 188
Elizabeth I. 202, 341
Emilia-Romagna 102, 464
Endüstriyel mühendislik 318
Epsom tuzu 306
Erie Gölü 209, 253, 254, 256, 265
Erie Kanalı 255, 256, 258, 259, 265, 312
Esche, Otto 295
Eski Ahit 27, 55
Etiyopya 51
Etrüsk 73
Evelyn, John 194, 195, 305, 428

F

Fars Körfezi 326
Fasterbö 151
Fenikeliler 54, 55, 56, 90, 122, 424, 425, 426
Fermantasyon 31, 77, 83, 149, 157, 403, 404
Ferrara 95
Finnan haddie 147
Fitch, John 264
Fizan bölgesi 56
Flaman 141, 142, 240
Flemenkçe 143, 457
Fleur de sel 90, 133, 454, 455
Florida Körfezi 272, 273
Forman, Joshua 253, 256
François I. 156, 239
Fransa 13, 18, 55, 63, 69, 117, 119, 123, 124, 127, 128, 130, 131, 132, 134, 138, 140, 154, 155, 156, 157, 159, 163, 164, 166, 167, 172, 182, 205, 208, 216, 229, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 245, 246, 247, 274, 305, 310, 314, 390, 393, 401, 417, 431, 436, 442, 450
Fransız Devrimi 160, 169, 302
Fransız havyarı 420
Fransız tuzu 274
Freeman, Nathaniel 233
Freud, Sigmund 12
Fulton, Robert 264
Furnical, William 337

G

Gabelle 131, 235, 236, 239, 240, 243, 244
Gabelous 242
Gage, Thomas 230
Galen 78, 79
Galya/Galyalılar 68, 69, 73, 75, 76, 87, 88, 162, 163
Gama, Vasco da 114
Gandhi, Mohandas Karamchandi 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 394
Garum 80, 81, 83, 84, 85, 88, 89, 149, 198, 199, 399, 417, 422
Gebre 427, 428
Geddes, James 253
Gemiler 13, 94, 123, 131, 221, 222, 230, 264, 265, 416, 451
General Foods 317
Gettysburg Muharebesi 277
Geyik eti 67
Girit 90, 95, 96, 113
Giza piramidi 47
Glauber tuzu 305, 306
Gloucester, Massachusetts 317
Goderich 325
Goesmann, C. A. 324
Grant, Ulysses S. 271
Grew, Nehemiah 306
Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent 166, 198, 314, 398
Gri tuzlar 452
Grönland 124, 408
Guanzi 41
Gucerat 342, 351, 355, 358, 361, 362

Guérande 127, 128, 131, 132, 133, 137, 151, 238, 241, 245, 258, 315, 451, 453, 454, 455, 456, 460
Guérande tuzu 151, 238, 456
Güherçile 38, 48, 136, 184, 270, 303
Gümüş 47, 75, 122, 173, 189, 215, 216, 291, 292, 293, 294
Güneş yoluyla buharlaştırma 127, 222, 319
Güney Caicos 220, 439

H

Habsburglar 22, 179, 183
Halle 63, 176, 177, 318
Hallein 61, 62, 63, 64, 65, 73, 172, 173, 174, 175, 327, 446, 447
Hallstatt 62, 63, 64, 65, 73, 139, 172
Hamburg, Almanya 17, 167, 176, 293
Han Feizi 43
Hangzhou 37
Han hanedanı 42
Hansa Birliği 150, 152, 176, 426
Hausaland 58
Hausalar natronu 60
Havyar 417, 418, 419, 420, 421
Hawaii 135, 215, 294, 412
Hayes, John 282
Hayvan yetiştiriciliği 49
Hazar Denizi 419, 420
Henry VIII. 120, 190
Herodot 47, 52, 53, 56, 59, 63, 80, 326
Herzl, Theodor 369
Hidrojen klorür gazları 311
Higgins, Pattillo 324
Hindistan 13, 32, 114, 125, 136, 188, 198, 200, 205, 206, 243, 266, 341, 342, 344, 346, 347, 350, 351, 354, 355, 356, 357, 359, 360, 361, 362, 378, 380, 394, 397, 442
Hindistan tuz isyanı 351
Hindistan Ulusal Kongresi 354, 361
Hindistan Yasama Meclisi 350, 351
Hint tuzu 305, 341
Hipokrat 74, 397
Hitchcock, Edward 368
Hollanda 18, 129, 141, 143, 151, 152, 153, 179, 182, 205, 218, 241, 373, 426
Hollanda kontu 137, 141
Hooke, Robert 322
Howe, William 231
Huangdi (Sarı İmparator) 28
Huang Wengen 400, 401, 402
Huiguorou 399, 400
Huobianzi 384, 385, 389
Hyères 110, 111, 163

I-İ

İbn-i Sina 321
İbraniler 17, 50, 51, 363
İç Savaş 268, 288, 291, 307, 315, 443
İdrar 75
İlaç 15, 78, 81, 82, 130, 160, 214, 251, 269, 452
Ile de Ré 127, 131, 453, 454
İngiliz gemileri 219
İngiliz tuzlaları 202
İngiltere 18, 37, 85, 114, 121, 125, 132, 144, 147, 152, 153, 188, 189, 190, 196, 198, 201, 202, 203, 204, 205, 208, 216, 225, 226, 228, 229, 230, 238, 241, 262, 268, 306, 321, 327, 332, 333, 334, 335, 346, 350, 351, 360, 439, 463, 464
İpek Yolu 65, 97
İrlanda 69, 134, 135, 188, 323, 334, 351
Irwin, Lord 354, 357, 360
İskandinavya 123, 129, 142, 407, 410, 430
İspanya 11, 56, 63, 68, 69, 73, 78, 85, 113, 114, 115, 119, 127, 130, 179, 213, 218, 225, 230, 238, 240, 415, 417, 431, 450, 459
İspanyollar 86, 134, 212, 213, 215, 216, 220, 221, 292, 426

İsrail 17, 49, 87, 363, 367, 368, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 427, 450
İsveç 139, 144, 145, 148, 149, 151, 176, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 457
İtalya 94, 101, 102, 105, 107, 108, 109, 113, 117, 126, 259, 377, 423, 427, 428, 450
İyot 389, 392, 393, 448, 452

J

Jackson, Andrew 255
Jambon 67, 76, 93, 104, 105, 107, 113, 167, 228, 236, 239, 247, 400, 410, 411, 449
Japonya 30, 380, 381, 401, 402, 412, 424, 425
Jay, John 252
Jefferson, Thomas 107, 252, 253, 323
Jenny, John 227
Jeoloji 22, 321, 322, 326
Johnson, John 293
Joiner, Columbus 326
Jones, Ernest 12, 461
Judea Çölü 366, 367, 375, 427

K

Kaba tuz 94, 136, 161, 207, 227, 232, 451
Kaçakçılık 242, 379
Kadınlar 18, 21, 133, 170, 248, 348, 357, 359, 390, 409
Kaliforniya 292, 293, 294, 295, 296, 434
Kalsiyum klorür 317
Kalsiyum silikat 434, 452
Kalsiyum sülfür 311
Kanada 252, 253, 254, 325, 442
Kanallar 132, 133, 203, 259, 265, 311, 312, 327, 379, 445
Kanawha 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 271, 272, 275, 320, 461
Kanawha tuzu 260, 261, 265
Kaplıcalar 375, 447
Karabiber 67, 108, 136, 155, 156, 161, 162, 184, 270, 384, 431, 451
Karadeniz 55, 71, 73, 78, 80, 95, 113, 175
Karayipler 134, 290
Karda tuzlama 315
Karl IV., Kutsal Roma İmparatoru 155
Karnolit 376
Kartaca 72, 110, 426
Kartach tuzu 349
Katalanlar 126, 154, 416
Katalonya 11, 111, 113, 375, 398
Kaya tuzu 12, 58, 62, 74, 132, 159, 174, 202, 203, 209, 224, 260, 282, 320, 322, 323, 324, 330, 342, 362, 386, 434, 442
Keltler 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 122, 147, 159, 195
Ketçap 198, 199, 200, 416
Kilise 124, 172, 174, 191, 196, 246, 398
Kimyasal 15, 51, 52, 87, 302, 307, 311, 389, 394, 401, 433, 443, 452
Kıbrıs 90, 95, 96, 113, 164
Kırım 90, 95
Kırmızı Tuz 9, 287, 289, 291, 293, 295, 297
Kıta Kongresi 230, 232
Kızıldeniz 297
Klädesholmen 408, 409
Klor 15, 309
Ko Hung 393
Köleler 19, 58, 122, 263, 264, 275, 276
Kolomb, Kristof 32, 98, 114, 129, 142, 196, 216, 220, 321
Kömür 148, 202, 203, 204, 238, 261, 263, 265, 280, 281, 311, 319, 320, 330, 336, 340, 389, 392
Konfederasyon 269, 270, 271, 272, 274, 275, 276, 277, 285, 287, 288

Konfüçyüs 39, 40
Konfüçyüsçülük 40, 43
Konserve yiyecekler 314
Körfez tuzu 132
Koruyucu gümrük vergileri 266
Koşer 85, 394
Kubilay Han 97, 98
Kudüs 38, 55, 363, 368, 370, 371
Kurutulmuş morina 22
Kuzey Afrika 46, 54, 55, 56, 59, 64, 73, 86, 87, 113, 429
Kuzey Afrika tuzu 54
Kuzey Amerika 19, 57, 114, 129, 130, 152, 208, 209, 211, 216, 218, 219, 220, 221, 223, 224, 252, 254, 261, 291, 326, 410, 411, 418, 422, 429

L

Labrador 129, 316
Lagos tuzu 337
Lahana 77, 83, 124, 158, 159, 160, 161, 185, 187, 227, 251, 269, 289
Lahana turşusu 158, 159, 185, 186, 187, 251, 289, 418, 419
Laktik asit fermantasyonu 50
Laozi 25, 44
Laplame 170
La Rochelle 130, 131, 134, 241
Latin çiçeği tomurcukları 427
La Turballe 315
Lavoisier, Antoine-Laurent 368
Leblanc işlemi 311
Le Bourg de Batz 133, 134, 245
Leclerc de Buffon, Georges-Louis 400
Le Croisic 134, 151, 219, 241, 243, 315, 451
Leeuwenhoek, Anton van 297
Le mèsnagier de Paris 121, 125, 132, 138, 150, 157, 462
Leslie Tuz Şirketi 436
Lezhi Fermente Ürün Şirketi 403
Li Bing 33, 34, 35, 36, 39, 40, 390
Libya 51, 56, 85, 432
Liguryalılar 110
Lincoln, Abraham 269
Liverpool tuzu 259, 271, 327, 339, 345, 349
Livius, Marcus 72
Loire Nehri 127, 128, 242
Londra 107, 117, 121, 123, 130, 151, 188, 189, 199, 299, 306, 314, 352, 360, 408, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471
Lorraine 318
Louis IX., Fransa Kralı 163
Louis XIV., Fransa Kralı 159, 236, 238, 417
Louis XV., Fransa Kralı 418
Louis XVI., Fransa Kralı 243, 247, 418
Louisiana 281, 282, 283, 284, 288, 289, 291, 323, 326, 397, 443, 447, 466, 470
Louisiana Alımı 323
Louisville 259, 261, 262, 265
Lowndes, Thomas 205
Lox 412, 413
Lübeck 151, 176
Lucas, Anthony 324
Lynch, W.F. 368

M

Macaristan 63, 179
Madison, James 253
Magnezyum 11, 306, 376
Magnezyum karbonat 433, 452
Magnezyum klorür 16, 306, 376
Magnezyum sülfat 306
Magnus, Olaus 137, 144, 145, 146, 181
Makarna 98, 99, 108, 109
Malangi 344, 349
Mandıra tuzu 336

Mao Zedung 27, 396
Martial 84, 432
Massachusetts 227, 229, 249, 250, 255, 266, 317, 318
Maurya, Chandragupta 361
Mavi yüzgeçli ton balığı 424, 425
Mayalar 214, 215
Mayıs tereyağı 196
McCaul, Jesse 282
McIlhenny, Edmund 283, 284, 287, 288, 291
McIlhenny, Paul 443, 457
Mease, James 200
Meksika 211, 213, 214, 215, 235, 274, 282, 288, 290, 292, 294, 368, 443, 447
Mensiyüs 29, 40, 43
Merkantilizm 238
Mersey Nehri 188
Mersinbalığı 80, 407, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423
Mersinbalığı yumurtası 407, 417, 422
Metil bromür 376
Mississippi Nehri 444
Mısırlılar 16, 17, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 62, 63, 66, 303
Mısır mezarları 48, 50
Moğolistan 295
Molokhovets, Elena 184, 185, 419
Mor boya 54, 80, 85, 86, 89
Morina 22, 61, 114, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 131, 134, 137, 138, 139, 140, 207, 208, 216, 218, 220, 225, 226, 227, 229, 230, 243, 317, 337, 398, 407, 408, 410, 412, 413, 431, 437
Mormonlar 292
Morolar 111, 430
Morton Tuz Şirketi 432, 433
Mozia 426
Msg (monosodyum glutamat) 400, 401, 402
Muhafaza 16, 17, 33, 35, 43, 47, 48, 52, 53, 75, 77, 78, 79, 96, 106, 123, 130, 141, 146, 150, 164, 167, 171, 179, 180, 183, 194, 195, 197, 198, 247, 251, 270, 277, 278, 279, 280, 281, 303, 307, 313, 314, 315, 316, 317, 366, 381, 385, 389, 399, 406, 408, 410, 411, 418, 421, 427, 446, 452
Müslümanlar 18, 93, 110, 426, 431
Myanmar 21, 82, 393

N

Nantwich 190, 201, 329, 330
Nash, Thomas 147
Natron 52, 53, 56, 59, 60, 67, 303
Necker, Jacques 241
Nehemiah Grew 306
Nehru, Jawaharlal 361
Neptünizm 323
Neuman, Caspar 306
Nevada 292, 293, 294, 295, 296
New Cheshire Salt Works 336, 338, 452
Newcomen, Thomas 319
New England 135, 218, 220, 224, 225, 226, 227, 229, 231, 249, 252, 255, 317
Newfoundland 124, 129, 131, 138, 140, 207, 208, 216, 218
New Jersey 200, 229, 232, 461
New Orleans 255, 265, 266, 268, 269, 271, 283, 287, 288, 290, 443
New Orleans Muharebesi 255
New York City 231, 253, 254, 256
New York Eyaleti 251
Nijer-Bilma 430
Nijer Nehri 58, 430
Nijerya 58, 60, 327, 339, 430
Nil Deltası 49, 51
Nil Nehri 46
Nitrat 48, 303, 304

Noirmoutier 127, 128, 131, 453, 454
Normandiyalılar 190
Northwich 189, 190, 201, 328, 330, 331, 335, 336, 338, 339, 340, 471
Nova Scotia 200, 208, 218, 288, 413
Nükleer atık 447

O-Ö

Ohio Nehri 259, 260, 261, 265, 271
Ohlonelar 293
Ölü Deniz 73, 297, 304, 323, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 450, 457
Onondaga County, New York 257
Onondagalar 250, 251
Onondaga tuzu 259
Ontario tuz sahaları 325
Orangelı William 218
Orissa 343, 344, 345, 347, 348, 349, 350, 351, 354, 357, 358, 362, 460
Ortabatı (ABD) 259, 261, 262, 265, 433
Ortadoğu 50, 54, 56, 57, 74, 123, 164, 295, 376
Ostia 72, 73, 74, 189
Oswego Kanalı 258
Overton yukacı 326

P

Palestine Potash Company 370
Palestinian Exploration Fund 373
Palissy, Bernard 305
Paludier 133, 134, 238, 241, 244, 245, 246, 454, 455
Panga tuzu 344
Paocai 389
Parma 101, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 110, 166, 319, 448, 449, 457
Parma peyniri 107, 166
Parmentier, Antoine-Augustin 246
Parmigiano-Reggiano peyniri 107, 108
Pasteur Enstitüsü 82
Pastırma 400, 411
Patates 75, 149, 186, 246, 391
Pays de Grande Gabelle 236, 242, 243
Pays de Petite Gabelle 236, 239
Pays de Salines 239
Pays Exempt 240, 241, 242
Pays Redimées 240
Peccais 164, 236
Pencap 342
Petite Anse 282, 283, 284, 285, 287, 290
Petrol 59, 325, 326, 385, 386, 420, 443, 445, 447
Pettus, John J. 274
Peynir 48, 96, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 131, 164, 165, 166, 197, 449, 455
Piacenza 101, 109, 110
Pickett, George Edward 277
Pisa 98, 111
Platina 105, 107, 109, 158, 398, 465
Platt, Samuel 325
Plum Adası 226
Plütonizm 323
Plymouth Kolonisi 226
Polo, Marco 97
Polo, Niccolò 97
Polonya 63, 179, 180, 181, 182, 183, 186, 187, 303
Polonya krallığı 181
Po Nehri 91, 101
Pön Savaşları 33, 72, 79
Portekiz 73, 114, 129, 130, 131, 151, 182, 190, 213, 216, 217, 230, 238, 239
Potasyum karbonat 307
Potasyum klorat 310
Potasyum klorür/potas 16, 159, 214, 376
Potasyum nitrat 48, 303
Po Vadisi 96, 101, 105, 108, 110

Prescott, William 213
Prosciutto di Parma 104, 449

Q

Qin [Çin] (devlet) 40, 41

R

Ramsauer, Johann Georg 64
Rann of Kutch 342, 351, 362
Rastel, Dr. Thomas 202, 207, 304
Ravenna 91, 92, 94, 101
Reboul, J.B. 413, 414
Reichenhall 172, 173
Rennet 106
Rhône ağzı 162, 163
Rhône Nehri 162, 163
Ringa balığı 124, 142, 145, 150, 179, 227, 407, 408, 409, 430, 449
Robinson, Edward 364
Roma İmparatorluğu 29, 42, 70, 74, 88, 90, 102, 124, 157, 173, 377
Romalılar 17, 22, 48, 62, 63, 66, 68, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 82, 83, 85, 86, 91, 99, 101, 102, 106, 147, 158, 172, 188, 189, 336, 426, 432
Rönesans 58, 127, 154, 156, 321, 395, 417
Roquefort [Rokfor] peyniri 165, 166
Rouelle, Guillaume François 310
Rus havyarı 420
Rusya 123, 144, 183, 186, 187, 269, 326, 327, 418, 419, 420

S

Saddington, Thomas 314
Safakes 56, 428, 429, 430, 431, 432
Sahra 57, 58, 59, 175, 213, 374, 429, 430
Salamura 32, 48, 82, 142, 143, 171, 196, 210, 261, 280, 410, 423
Salies-de-Béarn 282, 447, 448, 457, 460
Salsomaggiore 102, 103, 104, 109, 318, 319, 448, 449
Salt Cay 220, 221, 222, 230, 248, 265, 438, 439, 440, 441, 457
Salt Union Limited 333
Salzburg 61, 173, 174, 179, 460
Salzkammergut 172, 174, 177, 323
Sanayi Devrimi 188, 308, 313, 319, 353
San Francisco Körfezi 292, 293, 294, 295, 298, 436, 437, 438, 457
Sardinya 78, 88, 95, 111, 179
Sarı Nehir 33
Scheele, Carl Wilhelm 309
Sears, John 233
Sears, Reuben 248
Sebhalar 74
Seille Vadisi 159
Setúbal 131, 132, 151, 182, 239
Sezar, Jül 68, 69, 86
Shen Hai kuyusu 384, 385, 388
Sherman, William Tecumseh 271
Shorter, John G. 277
Sicilya 55, 62, 73, 79, 80, 88, 179, 233, 423, 424, 425, 426, 427, 428
Siçuan 27, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 45, 46, 48, 57, 260, 318, 320, 326, 379, 381, 382, 384, 386, 389, 390, 393, 394, 396, 397, 399, 400, 401, 402, 445, 452, 460
Siçuan Zigong Tongxin Gıda Şirketi 384
Simmons, Amelia 308
Sinkwerken 174, 175
Siyah tuz 143
Sığır eti 134, 183, 185, 227, 228, 269, 270, 278, 313, 411
Sığır konservesi 134, 135, 261, 411
Skanör 151
Smith, Adam 7, 22, 239
Smith, John 224, 225, 468
Smith, Joseph 292
Sodom Dağı 365, 366, 368, 369

Sodyum bikarbonat 307
Sodyum hekzasiyanoferrat II 452
Sodyum karbonat 51, 307, 308, 311
Sodyum klorür 15, 16, 19, 51, 52, 59, 60, 159, 214, 292, 303, 304, 324, 369, 375, 376, 407, 430, 444, 453
Sodyum nitrat 303
Soğdya 42, 44
Soğutma 195, 197, 445, 455
Somon 111, 134, 138, 144, 192, 210, 279, 407, 408, 411, 412, 413, 417, 422
Sondaj 36, 37, 320, 325, 326
Sosis 113, 160, 162, 236, 239, 244, 400, 410
Soya fasulyeleri 30
Soya sosu 30, 198, 290, 381, 385, 386, 397, 400, 402, 403, 404
Spindletop 324, 325, 326
Stoneman 285, 286
Strabon 297
Stubbslar 335, 338, 339
Sülfür 38, 311
Sülfürik asit 306, 311
Surströmming 148, 149
Sürükleme ve toplama 28, 56
Syracuse, New York 256, 257, 258, 259, 265, 311, 312

Ş

Şansi Eyaleti 379
Şarl V., Fransa Kralı 124, 155
Şarlman 102, 104, 165
Şarmula 431
Şeker 22, 67, 125, 135, 136, 217, 220, 222, 270, 281, 283, 305, 308, 337, 389, 398, 400, 406, 407, 409, 410, 441, 456
Şensi Eyaleti 379
Şukrut 157, 158, 160, 161, 162, 163, 244

T

Tabasco sosu 290
Tacitus 172
Taghaza 58, 59, 429
Tagore, Rabindranath 354
Tahıl 21, 48, 50, 51, 72, 94, 95, 180, 344, 391
Tang hanedanı 45
Taoudenni 58, 429
Tatlı 195, 196, 205, 281, 290, 318, 320, 322, 332, 364, 367, 371, 374, 391, 398, 399, 406, 407, 417, 431
Tayland 82
Tekir balığı 49, 84, 137, 422, 423
Tekir balığı yumurtaları 422
Teknoloji 293, 319, 336, 383, 385, 454
Tereyağı 105, 107, 108, 125, 126, 134, 180, 195, 196, 197, 205, 206, 308, 315, 337, 406, 455, 456
Thames Nehri 314
Thomassy, M. J. Raymond 281
Thompsonlar 335, 336, 339
Thoreau, Henry David 267, 353
Tiber Nehri 73
Timbuktu 58, 59, 60, 430
Tirel, Guillaume (Taillevent) 124
Titusville, Pennsylvania 325, 326, 384
Tombigbee Nehri 275
Ton balığı 170, 423, 424, 425, 428, 430
Tortelli d'erbette 108
Tortosa 111
Tortuga 218, 219
Trans-Ohio Kanalı 265
Trapani 55, 79, 90, 233, 423, 424, 426, 427, 428, 449, 457
Trapani tuzu 426, 427
Tunus 56, 422, 424, 425, 428, 429, 430, 431
Turba tuzu 143, 150

Türkistan 42, 44
Türkiye 21, 64, 225, 375
Turks Island Company 438
Turks ve Caicos 220, 222, 223, 248, 335, 439, 440, 442
Turşulama 31, 185, 280, 389
Tutankhamun 52
Tütsüleme 147, 280
Tuz fiyatları 334
Tuz kristalleri 11, 36, 267, 280, 293, 429, 434, 437
Tuzlalar 73, 90, 91, 131, 170, 173, 177, 189, 215, 216, 224, 226, 227, 232, 233, 248, 257, 263, 271, 272, 274, 312, 330, 334, 336, 371, 426, 428, 431, 434
Tuzlama 14, 48, 52, 77, 93, 130, 141, 157, 183, 225, 315, 413
Tuzlanmış balık 48, 53, 54, 56, 72, 78, 80, 85, 88, 107, 124, 137, 138, 169, 236, 313, 315, 381, 416
Tuzlanmış morina 129, 140, 229, 398, 407
Tuzlanmış ringa 138, 140, 315
Tuzlanmış sığır eti 184
Tuzluklar 17, 155, 156
Tuzlu morina 124, 125, 126, 130, 131, 138, 139, 220, 227, 229, 243, 410, 413, 431
Tuzlu su 11, 12, 20, 28, 36, 37, 38, 62, 73, 74, 81, 88, 93, 99, 102, 103, 104, 109, 132, 143, 144, 147, 149, 154, 159, 167, 168, 172, 174, 180, 189, 201, 203, 205, 206, 209, 212, 213, 215, 217, 239, 251, 260, 261, 263, 272, 275, 280, 281, 283, 284, 292, 293, 295, 296, 298, 304, 318, 319, 322, 324, 327, 328, 331, 332, 333, 336, 337, 339, 340, 342, 344, 372, 383, 385, 386, 387, 390, 391, 392, 419, 437, 438, 447, 448, 455
Tuzlu su pınarları 102, 154, 167, 209
Tuzlu su pompalama 333
Tuz madenleri 70
Tuz taşımacılığı 345
Tuz ticareti 64, 66, 110, 134, 144, 213, 240, 365, 441
Tuz tüketimi 268, 410
Tuz tümsekleri 324, 444
Tuzu ikame edebilecek ürünler 278
Tuzun sızdırmazlık özelliği 446
Tuz vergisi 72, 235, 239, 350, 378
Tuz Yolu (Via Salaria) 73

U

UNICEF 392
Urnfield halkı 68
Utah 291
Uygur Özerk Bölgesi (Çin) 65

V

Vakumlu evaporatör 434
Veleia 102
Venedik 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 101, 108, 109, 110, 113, 114, 115, 122, 140, 151, 179, 191, 259
Venedik filosu 95
Venedikliler 22, 92, 93, 94, 96, 98
Vercingetorix 68, 69, 76, 133
Vestfalya 76, 147, 159
Vietnam 82, 234, 397
Vikingler 122, 123, 124, 127, 128, 195
Vinci, Leonardo da 321
Virginia 107, 224, 228, 229, 259, 262, 263, 268, 271, 276, 285, 286, 296
Viski Ayaklanması 250
Vixtociatl 211

W

Washington, George 231, 269
Weeks Adası 447
Werner, Abraham Gottlob 323

Wieliczka madeni 181
Winsford 204, 328, 330, 331
Winslow, Samuel 227
Wudi, İmparator 42

Y

Yahudi devleti 370, 371
Yahudiler 17, 18, 411, 412
Yahudi yemek kuralları 85
Yangtze Nehri 379
Yao, İmparator 28, 34
Yasacılık 40, 43
Yaşlı Plinius 58, 71, 87, 469
Yatışma 330
Yedi Deniz 92
Yel değirmenleri 222
Yerli Amerikalılar 214
Young, Brigham 292
Yucatán 214, 216
Yuen Shang 378, 379
Yüksek tansiyon 449, 450
Yumurta 32, 33, 50, 75, 81, 148, 168, 205, 207, 308, 311, 417, 421, 455, 456
Yumurta testi 75
Yunanistan 55, 397
Yuncheng Gölü 28

Z

Zelle 143, 144
Zemindarlar 346
Zeytinler 50, 77, 78
Zeytinyağı 50, 414, 419, 423, 429, 431
Zhacai 32, 389, 401
Zhou Enlai 396
Zigong 10, 32, 38, 377, 379, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 391, 393, 457, 460
Zuni 210, 211