

İSMAİL GEZGİN

UYGARLAŞAN İŞTAH

ATALARIMIZ NASIL BESLENİYORDU?

Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana



redingot

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

UYGARLAŞAN İŞTAH

ATALARIMIZ NASIL BESLENİYORDU?

Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana



**Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?
Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana
İsmail Gezin**

© Redingot Kitap, 2021

Yayına Hazırlayan: Ahmet Yurtkul

Yayın Danışmanı: Murat Saraçoğlu

Kapak Tasarım: Tarık Kirpi

(Kapak Resmi: Bosch, Dünyevi Zevkler Bahçesi)

İç Tasarım: Adem Şenel

1. Baskı, Ekim 2021, İstanbul

ISBN: 978-605-69119-6-5

Sertifika No: 46776

Bu kitabın yayın hakları, Redingot Yayınları'na aittir.
Yayıncının izni olmaksızın alıntı yapılamaz ve çoğaltılamaz.

Redingot Kitap, Ekim Film Prodüksiyon San. ve Tic. Ltd. Şti.'nin tescilli markasıdır.

Baskı ve Cilt: Berdan Matbaası

Davutpaşa Cad. Güven İş Merkezi

C Blok. No: 215/216 Topkapı/ İstanbul

Tel: 0 212 613 1112 Sertifika No: 45750



Kuloğlu Mah. Gazeteci Erol Dernek Sok. No:17/8

Beyoğlu/ İstanbul Tel: 0 212 403 1277

www.redingotkitap.com / info@redingotkitap.com

UYGARLAŞAN İŞTAH

ATALARIMIZ NASIL BESLENİYORDU?

Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana

İSMAİL GEZGİN



İSMAİL GEZGİN

Arkeolog, yazar, akademisyen. *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu? (Redingot)*, *Sanatın Mitolojisi: Sanat Ne Anlatır? (Redingot)*, *Homo Narrans: İnsan Ne Anlatır? (Redingot)*, *Kültürlenme Sürecinin Mitik Kahramanı Gılgamış*, *Antik Yunan ve Roma Sanatında Cinsellik ve Erotizm*, *Fallusun Arkeolojisi* yayımlanmış kitaplarından bazılarıdır. Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

İÇİNDEKİLER

Teşekkür	9
Uygarlaşan İştah:	
Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana	13
Prehistorik Beslenme	29
<i>Atalarımız Ne Yerdi?</i>	<i>31</i>
Pişirmek Bir Hayvandan İnsan Yaratabilir mi?	46
<i>Ateş ve Pişirme</i>	<i>49</i>
<i>Çömlek ve Haşlama</i>	<i>52</i>
<i>Çömlekte Arkeolojik Kazı</i>	<i>55</i>
Hayvan Yemek ve Ataerkil Dünya Düzeni	58
<i>İnsan Ne Zaman Hayvan Yemeye Başladı?</i>	<i>60</i>
<i>Hayvan Yemek ve Şiddet</i>	<i>69</i>
Uygarlık ve Beslenme	73
<i>Tarım ve Evcilleştirme</i>	<i>76</i>
<i>Beslenme ve Epidemiyolojik Salgın</i>	<i>87</i>
Ekmeğin Arkeolojisi ve Alphestes (Ekmek Yiyen)	93
<i>Mısır'da Ekmek</i>	<i>95</i>
<i>Mezopotamya'da Ekmek</i>	<i>103</i>
<i>Antik Yunan ve Roma Dünyasında Ekmek</i>	<i>107</i>
<i>Günahtan Arınma Aracı Olarak Ekmek</i>	<i>122</i>
Herodotos'un Tanıklığında Akdeniz Beslenme Geleneği	134
<i>Halil İbrahim Sofrası</i>	<i>145</i>
Antikçağda Cinsiyetçi Bir Şölen	152
<i>Sempozyum: Evde Davet Var</i>	<i>161</i>
<i>Şölen Personeli</i>	<i>164</i>
<i>Platon ve Şölen</i>	<i>166</i>
<i>Xenophon ve Şölen</i>	<i>166</i>
<i>Sempozyumların Sosyal İşlevi</i>	<i>169</i>
<i>Cinsiyetçi Sempozyum</i>	<i>172</i>
<i>Sahne Gerisindekiler</i>	<i>174</i>
<i>Mutfakta Aşçı Var</i>	<i>175</i>
Antikçağda Kadın ve Mutfak	184
Yemek, İktidar ve Kimlik	196

<i>Ulus, Kimlik ve Yemek</i>	201
<i>İktidarın Yemeği</i>	204
<i>Suetonius'un Gözünden İmparatorlar ve Yemekleri</i>	209
<i>Sultan Sofrası</i>	218
<i>Trimalchio'nun Şöleni</i>	221
<i>Burjuvalar ve Dalkavukları: Roma'da Sınıf ve Yemek</i>	235
Antikçağda Seyahat ve Beslenme	271
<i>Yollar</i>	275
<i>Kervansaraylar, Hanlar, Yemekler</i>	277
Antikçağın Yeme-İçme Mekânları	283
Roma Hamamında Ziyafet	293
Yemek, Kimlik ve İnanç	304
<i>Bir Kimlik Ögesi Olarak Yemek</i>	305
<i>Pagan ve Hristiyan ya da Mısır ve Buğday</i>	308
<i>Asketizm, Beslenme ve Hristiyanlık</i>	314
Demokrasi ve Şarap	323
<i>Dionysos, Şarap ve Toplumsal Muhalefet</i>	327
<i>Plinius ve Şarap</i>	333
Tereyağının Arkeolojisi	353
<i>Eski Mısır'da Tereyağı Üretimi</i>	355
<i>Mezopotamya'da Tereyağı</i>	357
<i>Hitit Kültüründe Tereyağı</i>	359
<i>Eski Yunan ve Roma'da Tereyağı</i>	360
<i>Süt</i>	361
Arıcılık ve Bal	366
<i>Eski Mısır ve Bal</i>	370
<i>Bal ve Büyü</i>	373
<i>Mezopotamya ve Bal</i>	376
<i>Hitit ve Bal</i>	379
<i>Antik Yunan ve Roma Kültürlerinde Arı ve Bal</i>	380
<i>Osmanlı ve Bal</i>	388
Ek: Bir Kısa Film ve Bir deneme: Next Floor ve	
Bir Sınıf Çatışması Olarak Yemek	391
<i>Bir Orijin Sahnesi Olarak Yemek</i>	393
KAYNAKÇA VE OKUMA ÖNERİSİ	395

Teşekkür

İnsan-yemek ilişkisini en eski örneklerden itibaren gözler önüne sermeyi amaçlayan bu kitabın ardında on yıldan uzun bir zaman dilimini kapsayan bir çalışma yatıyor. 2010 yılından itibaren yazarı olduğum GASTRO Dergisi ve yazdığım onlarca makale başlangıç noktasını oluşturuyor. Bu yüzden öncelikle bütün yazılarımı okuyup sorular sorarak daha titiz metinlerin ortaya çıkmasını sağladığı için derginin editörü A. Nilhan Aras'a büyük bir teşekkür borçluyum. Bu kitapta yer alan bölümlerin büyük çoğunluğu GASTRO Dergisi'ne yazdığım makalelerin yeniden düşünülmüş, genişletilmiş ve güncellenmiş formudur. Bu süreç içinde elbette pek çok arkadaşımın emeklerini göz ardı edemem. Özellikle Cansu Özer, Sevgül Çilingir metnin dili konusunda büyük destek verdiler, her ikisine de teşekkür ediyorum. Kaleme aldığım her metnin, dili, içeriği ve düşünsel arka planının şekillenmesine okuyarak, dinleyerek, tartışarak katkı sağlayan Deniz Gezgin'e çok şey borçluyum.

*“Ama bırakın şimdi derdi merdi, karnımı doyurayım,
Daha aşağılık bir şey yok bu köpek karından,
Yüreğimiz yas ve üzüntüyle dolu olunca bile
Buyurur bize, hatırlatır durur boyuna kendini.
Bakmaz sızlanmasına yüreğimin,
Buyruklar verir, hadi ye, iç, der,
Bütün dertlerimi unutup doyurmam gerekir onu,
Bütün çektiklerimi unutturur bana,
Yalnız beni doyur, der, doyur beni.”*
Homeros, Odysseus, VII.216-221.

“Yoksulluk bir uygarlık icadıdır.”

J. Zerzan

Derler ki insanların doğayla dost olduğu, sadece ihtiyaç duyduğu kadar yediğı, diğer canlılara, ağaçlara, kuşlara saygılı yaşadığı bir dönemde Erysikhthon isminde bir adam yaşamış. Hali vakti yerinde olan bu insanoğlunun emrinde çok sayıda da insan çalışmış. Sık sık şölenler düzenler, kazandıklarını dostlarıyla bölüşürmüş. Ancak nasıl olduysa bir süre sonra bu şölenler Erysikhthon'un zenginliğinin gösterisine dönüşmeye başlamış. Kazancını dostlarıyla paylaşmak yerine düzenlediğı şölenlerle ne kadar zengin olduğunu onların gözüne sokmak arzusuyla yanıp tutuşuyormuş. Aldığı iltifatlar ve nüfuzlu olmakla elde ettiğı gelirler kibrini yüceltmiş, kendini saray yavrusu evine sığdıramaz olmuş. Daha büyük bir ev ve içinde davetlilerin hayran kalıp gösterişi altında ezilecekleri büyük bir yemek salonu düşlerini süsler olmuş. Sonunda hayalini yerine getirmek ve dev bir şölen salonu yapabilmek için yanına aldığı yirmi adamıyla Demeter'in kutsal koruluğuna gitmeye karar vermiş. Aradığı ihtişamdaki ağaçlar sadece onun korusunda varmış. Ağaçları baltalarla devirmeye başlayınca tanrıça Demeter, yaşlı rahibesi Nikippe'nin kılığında Erysikhthon'un karşısına çıkmış ve ondan bu emelinden vazgeçmesini istemiş. Yaptığı şeyin doğaya ve tanrıçaya saygısızlık olduğunu tatlı dille anlatmaya çalışmış. Kibrinden taviz vermeyen Erysikhthon, yaşlı kadını baltasıyla tehdit edince Demeter daha fazla dayanamayarak gerçek görüntüsüyle çıkıvermiş karşısına bu kibirli ve açgözlü adamın. Ne kadar yerse yesin sonsuza kadar açlık çekmeye mahkûm etmiş onu. Ucuz kurtulduğunu düşünerek

başına geleceklerden bihaber evine dönen Erysikhthon, karnının aç olduğunu söyleyerek sofrayı hazırlatıp oturmuş ama yedikçe daha çok acıkmış, karnını bir türlü doyuramamış. O yedikçe çalışanları sürekli yemek pişirip önüne getiriyorlarmış. Erysikhthon yedikçe bütün varlığını tüketmiş ama açlığı hâlâ geçmemiş. Kendisini doyuracağına inandığı anne ve babasına ait her şeyi de yiyip bitirmiş ama yine doymamış. Erysikhthon en sonunda her şeyini kaybederek sokaklarda ne bulursa yiyen ama doymayan bir sefile dönüşmüş ve nihayet “Açım! Açım!” diye inleyerek ölüp gitmiş.

Günümüzün, deveyi hamuduyla yuttuğu halde karnı doymayan, fakir fukara herkesin elindekini alıp yemeye çalışan, yiyemeceği kadar mal mülk edinen açgözlüleri Erysikhthon’un torunlarıdır. Doğaya yaptıklarının cezasını hem kendileri çekiyor hem de hiç suçu olmayan diğerlerine çektiriyorlar.

Uygarlaşan İştah: Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana

*“Otururken duyduğu doymak bilmez iştahla
şölen sofrasından kalkan var mı acaba?”*

W. Shakespeare, Venedik Taciri, II.VI.8.

İnsan ve besin arasındaki bağ yaşamsaldır, zorunluluktur. Yiyecek/beslenen ve yenilen/besleyen arasındaki ilişki basit gibi görünmekle birlikte karmaşık bir yapı içerir. Uzaktan bir bakışla yemek, yiyecek ile yenilenin arasında olan ve yiyeceğin özneliğini, yenilenin ise nesneliğini belirten ve tümüyle öznenin inisiyatifinde gerçekleşen bir eylem gibi görünse de bu, yiyeceğin veya yeme işlemini dile getirenin hüsnü kuruntusudur. Eylemin gerçekleşmesi sadece yiyeceğin tasarrufunda değildir aynı zamanda yenilenin arzusu, menfaati veya iş birliğiyle mümkün hale gelir. Ancak yiyeceğin özne olması ve tüm eylemin onun tarafından yine onun iradesiyle gerçekleşmesi dilin ve dili kullananın nalıncı keseri gibi her şeyi kendine yontmasından kaynaklanır. Yiyeceğin zihninde hem kendine hem de yenilene dair bir algı ve kimlik yaratır. Yiyecek ve yenilen arasındaki ilişkinin hiyerarşisi, bu atıf, algı ve kimliklenme sürecinden kaynaklanır. Bu yüzden hem insanın kendi hem de ilişkilendiği “nesneler” dünyasının imgesi, zihinsel kodu, kimliği dilden ibarettir. Kısa yaşamında uzun süre doğanın verdiği “hayvan dilini” yani arkaik dili kullanan atalarımızın bir lisanı olmamış ve onlar kim olduklarını sorgulamamışlardı. Kabaca birkaç yüz bin yıldır kullanmaya başladığı lisanın insana kendini yeniden tanımlama olanağı sağlaması, onu yeni arayışlara sürüklemiş ve o, çevresindeki dünyanın

tuttuğu aynalardan kendi kimliğini yeniden kurgulamaya çalışmıştı. O ana kadar doğada bulduğu besinleri tüketerek hayatta kalan insanın tür olarak besinle ilişkisi doğrudandı ve söylem değil eylem üzerine kuruluydu. Lisanı kullanmaya, bugün bildiğimiz formuyla konuşmaya başlayan insan, kullandığı dil nedeniyle tüm çevresine uzaklaşmış, ilişkilendiği her şeyle arasına bir mesafe koymuştu. Yaşamını çevreleyen evrenin diğer oyuncularıyla kendi arasına, anlam ve algı sürecinin sonucu olarak ortaya çıkan bir gösterge yerleştirmişti. İlişkilenen şey anlam kalkanı olan bu göstergenin ardına gizlenmişti. Artık besinle insan arasına, besine dair tüm atıf, algı ve anlamları taşıyan gösterge girmişti. Bu ilişkinin değilse de bu dilsel anlam inşa sürecinin öznesi insan olduğu için, besin de sahip olduğu doğal anlamından daha farklı göstergelerle insan zihnine kodlanmıştı. Bu imgeler insanın besinle ilişkisini de belirleyen bir gerçekliğe dönüşmüştü. İnsanın etrafındaki her şey bu göstergeler dünyasından üzerine düşeni almış, gerçekte hiç taşımadıkları anlamlarla anılmaya ve değer görmeye başlayarak dilden ibaret bu kurgu dünyası içinde konumlanmışlardı. Dünyayı felakete sürükleyen türçülüğü de ortaya çıkaran bu süreç, bir metin olarak insani dünyanın inşasını sağlamıştı. Bu semiosferde gördüğü, ilişkilendiği, dayanıştığı ve çatıştığı ne varsa isimlendiren, göstergelerle örten ve anlamlandıran insan olmuştu. Kedinin kedi, köpeğin köpek olması gibi elmanın elma, domatesin domates olması da bu sürecin ürünüdür. Ayrıca onların insan merkezli algısı ve anlamı da bu yönde kurgulanmıştır. Kedi ve köpek insanın yardımcıları, dostları ve evcilleştirdikleri elma ve domates de insanın besinleriydi. Algıdaki kodlama böyle gerçekleşiyordu, onların varlık nedeni insana yardımcı veya besin olmaktı. Bu algı onlara dair tasavvurun da bu yönde gelişmesine yol açıyor, “her şey insan içindir”e dönüşüyordu. Dil, dili kullananın amacına hizmet ederek diğerlerini şeyleştiriyor, sınırıyor, basitleştiriyordu. Bu dilsel

dünya içinde “doğa” doğal kaynaklara evriliyor, insan kullanımına ve amacına uygun olarak kodlanıyordu. Bazı bitkiler temel besinler olarak tanımlanırken onlarla rekabet edenler “zararlı otlar”a dönüşüyordu. Bazı hayvanlar “dost, yoldaş” olurken diğerleri “yırtıcılar” veya “haşareler” kimliğini üstleniyordu (Scott 2020). Dildeki bu şiddet eyleme de geçiyor, yabanılar, yırtıcılar ve haşare kimliğinin giydirildiği diğerleriyle mücadele kaçınılmaz hale geliyordu. Kiminin çoğalması için çaba sarfedilirken kimine karşı yok etme mücadelesi veriliyordu. Elbette her şey bununla da sınırlı kalmıyordu, bu besinlerle ilişkili diğer şeyler de yerini insan dilinin döndüğü biçimde alıyordu. Onların yetiştği coğrafya, dağlar, taşlar, toprak, tarım, emek, yemek ve daha bir sürü şey bu anlam ve algı zincirinden üzerine düşeni alıyor, insan dünyasına bu noktalardan dahil oluyordu. Oysa ki otun ot, domatesin domates olması dilin simgeselliğindedir, yoksa ot gerçekte ot, domates de domates değildir.

İnsan yedikleri ve yemedikleriyle birlikte yaşamın milyonlarca farklı formundan birini temsil eder. Onun yediklerinin her birinin insandan bağımsız veya insanla birlikte evrimsel bir geçmişi vardır. Hayatta kalma çabası ve becerileriyle donatılmış tüm bu formlar da kendi çevresel koşulları, iş birliği yaptığı dostları ve düşmanları ile bir değişim, dönüşüm ve yaşamda kalma akışı içindedir (*coevolution*). Onların da kendilerine içkin yaşam mücadelesinde kullandıkları stratejiler, taktikler, dostluklar ve düşmanlıklar vardır. Her güçlü olan diğerini yiyemez. Doğa yasaları buna izin vermez. Savunma mekanizmaları her türlü organizma için geçerlidir. Bu nedenle insan-besin arasındaki ilişkiden söz edeceksek, bunun daha en başından insani bir perspektiften yapıldığını kabul etmeliyiz. Yani bu anlatılan insanın hikâyesidir, besinin kendi hikâyesi ise bundan çok daha farklıdır. Evrimin en önemli yapı taşlarından olan *doğal seçim* herkesin kendi yaşam öyküsüne olanak tanır. Bütün yaşam formları,

kiminle hangi tarzda, nerede, ne zaman ilişkiye gireceğini biliyordu. Adaptif davranışlar içinde bu bilgiler her yaşam formunda içsel biçimde mevcuttu. Bilemeyenler ya da hata yaparak farklı ilişkilene biçimlerine dahil olanlar zaten bugün aramızda değiller. Bu nedenle besinlerin de insanı partner olarak seçmesinde kendi yaşamlarını sürdürebilmeleri açısından bir yarar buldukları söylenebilir. Tüm bu ilişkisel yaşam formunda insan türünün yerini doğru koymak gerekir. İnsan, yaklaşık 3,5 milyar yıl önce başlayan yaşam kervanına, kendinde amaç olan evrim ağacının gövdesine onun yaşamsal arzularından birini oluşturmak üzere bir dal olarak eklenmişti. Bütün dalları aynı geçmişe ve aynı köke bağlı olan türler arasında kendi hikâyesini diğerlerinden bağımsız “yazma” şansına sahip olan insan türünün bu ağacın üzerindeki ömrü toplam 4,5 milyon yıldır. Yani yaşam insan için değildi, insan yokken de yaşam vardı ve açıkça görülmektedir ki insan yok olunca da yaşam varlığını sürdürecektir. Bu noktada gerçeğin, insanın anlattığının tam tersi olduğunu da bir kez daha vurgulayalım. Yaşam insan için değil insan yaşam için diğer milyonlarca formdan sadece biridir.

İnsanla besin arasındaki mesafelenmenin bir diğer nedeni de teknolojinin kullanıma girmesidir. Milyonlarca yıl, karnını doyurmak için besinle doğrudan temas eden insan, onunla arasına herhangi bir şey soknamıştı. Bununla birlikte teknolojinin insan doğasına sızmasından itibaren insan-besin ilişkisi dolayım lanmaya başlamıştı. Normalde yenilemez kimi besinlerin de yenilebilir hale geldiği bu dönemde, yiyecek hammaddesi olan bir besin belirli süreçlerden geçirilerek yemek halini almıştı. Hatta Lévi-Straussçu bir biçimde toplumların uygarlıkları, onların kullandığı yemek teknolojisiyle ölçülür hale gelmişti. Ezmeye, kırmaya ve parçalamaya yarayan ilk taş aletlerden itibaren insan besine daha kolay ulaşmaya ve yenilemez olanları yenilir hale getirmeye başlayarak beslenme sistemini değiştirmişti. Öte yandan bu

süreç onun besinle arasındaki ilişkiyi dolaylandırmasına yol açmıştı, bundan böyle yemek için ekipmana ihtiyacı vardı. İnsanın yaşamında giderek artan alet endüstrisi, besinlerin yemek haline gelme işlemlerini ve sürecini de uzatarak besin-insan arasındaki ilişkiye yeni boyutlar ve karmaşık bir yapı getirdi. Araya giren teknoloji, uzmanlık, hiyerarşi, mülkiyet, emek ve emek ilişkisiyle yemek de sahip olduğundan daha fazla anlam yüklenmeye başladı. İktidar ilişkileri, güç, sınıf, dostluk, aşk, romantizm ve daha birçok şey yemekle paylaşılr hale gelip yemeğe karın doyurmanın ötesinde anlam yüklemişti. Benzer biçimde insanın besine duyduğu arzu olarak tanımlanabilecek iştah da bu dönüşümden kaçamayaarak uygarlaştı. İnsan, karnını doyurma gailesindeyken gözü doymaz bir canlıya dönüştü.

İçerdiği tüm genelleyerek basitleştirme riskine karşın denilebilir ki insan türü, dünyadaki çok uzun olmayan ömrünün büyük bölümünde (%99,9) toplayıcılık ve avcılıkla geçmini sağlayarak hayatta kalmayı başarmıştı. Son 10-12 bin yıllık tarımsal uygarlık süreci hariç doğadan bulduğuyla beslenmiş, pek azını değiştirip dönüştürme yoluna gitmişti. Bugün çok ilgi gören bir besin elde etme biçimi olmasa da insan, ihtiyaç duyduğu besinlerin büyük bir bölümünü milyonlarca yıl toplayıcılıktan karşılamıştı. Ana akım bilim dünyasının ileri sürdüğünün aksine toplayıcı insanlar, oldukça kolay besin bulunabilen, insan nüfusunun çok az olduğu, doğanın tarımsal tahribatlarla karşılaşmadığı bir verim döneminin tanıklarıydı. Marshall Sahlins'in dediği gibi onlar tam anlamıyla bolluk toplumuydular. Hareket halinde oldukları için çok fazla şeye sahip olmayı rasyonel bulmuyor, sadece birkaç saatlik arayışla besin ihtiyaçlarını karşılıyorlardı. Asla yoksul değillerdi, sadece ihtiyaçları olmayan şeyleri sahiplenmek gibi bir davranışları söz konusu değildi (Sahlins 2010; Zerzan 2012; 2013; Goody 2013). Yaklaşık 20 bin yıl önce dünya nüfusunun sadece 45 bin olduğunu biliyoruz

(Broodbank 2016: 33). Bu nedenle artı ürün ve biriktirme gibi kavramlar onların yaşamında yükten başka bir şey getirmezdi. İhtiyaç duydukları besinlerin büyük bir bölümünü, %60-80'ini bitkisel kaynaklardan ve toplayıcılıkla elde ediyorlardı. Başlangıçta hayvansal gıda yaşamlarında oldukça sınırlıyken, onun sofradaki rolünün günümüze yaklaştıkça arttığı bilinmektedir. Yukarıda ifade ettiğim gibi uygarlık öncesi toplumları avcı-toplayıcı olarak genellenmenin özellikle de avcılık kısmında ciddi bir sorun var. Çünkü 4-4,5 milyon yıl önce başlayan yaşam yolculuğunda insanın 3,3 milyon yıla gelene kadar alet yapmadığı biliniyor. Bu durumda insanın avcı olabilmesi için bedeninden başka bir güce sahip olmadığı düşünülürse, alet yapmadan önceki insanı zaten avcı olarak değerlendirmek de doğru olmayacaktır. İnsan bedeni avcılık yapmaya uygun değildir, kasları, tırnakları, dişleri ve çenesi doğadaki avcı sıfatına sahip hayvanlardan çok uzak olduğunu gösterir. Kaldı ki ilk yaptığı aletlerin (el baltası gibi) onu avcı yapmaya yeterli olmayacağı da ortadadır. Avucunun içine sığdırdığı ucu sivriltilmiş taş aletle bir geyiğin peşine düşmüş avcı insan, en azından modern insanın zihnindeki göstergeye uymaz ve gerçekçi de değildir. Elinde mızrak, ok gibi ölümcül silahlar taşıyan avcının menüye katkı yapacak duruma gelmesi birkaç milyon yıl sonra gerçekleşmiştir. İnsanın son yüz bin yıla gelene kadar leş yemeye devam ettiğini ifade eden Kenneth Kiple (2010), avcılığın 700 bin yıl önce başladığını iddia etse de ilerleyen bölümlerde göreceğiniz gibi bu eylemin daha önce başladığı ancak bir geçim kaynağı olabilmesinin daha sonra gerçekleştiği kabul edilir.

Arkeolojik veriler ilk alet yapımının gerçekleştiği Paleolitik Dönem'den uygarlık sürecine kadar olan zaman dilimi boyunca insanın beslenme sistemi içinde en önemli payın %41 oranıyla karbonhidratlara ait olduğunu gösterir. Onun ardından %37'yle protein ve %22'yle yağ gelmektedir (Egeli 2008). Yaklaşık 2,5 milyon öncesinden başlayarak 12 bin

yıl öncesine kadar uzanan süreçte koskocaman dünya coğrafyası için bu hesaplamayı ve genellemeyi yapmanın neredeyse imkânsız olduğu söylenebilir. Çünkü insanlar, diğer tüm canlılar gibi içinde bulundukları yaşam coğrafyasının kendilerine sunduğu olanaklar dahilinde bir beslenme sistemine sahiptiler. Her coğrafyada diyetleri çevreye ve içinde yaşanılan zaman dilimine bağlı olarak değişkenlik gösteriyordu. Dolayısıyla bu büyük zaman dilimini ve coğrafyayı içeren genellemeler yapmanın meseleyi basitleştirdiği söylenebilir. Ancak yine de eldeki kimi arkeolojik verilerle bu büyük geçmişin aydınlatılmaya çalışılması bir hayli anlamlı ve fikir vericidir.

İnsanın besinle ilişkisinde kırılma noktalarından biri de ateşin kullanıma sokulması veya evcilleştirilmesidir. Bu konuda çeşitli arkeolojik veriler ve tartışmalar bulunmakla birlikte en azından son 1,8 milyon yıldır ateşin besin hazırlama amaçlı kullanıldığını gösteren arkeolojik veriler olduğu söylenebilir (Wrangham 2009). Elbette farklı coğrafyalardan pişirmeyle ilgili münferit veriler geldiğini hatırlatmakta yarar var. Çünkü bütün insanların bu tarihten itibaren ateşi pişirme amaçlı kullanmaya başladığını söylemek mümkün değil. En erken veriler ateşin Homo erectus tarafından evcilleştirildiğini, kontrol altına alındığını ve söndüğünde yeniden yakılabilir hale getirildiğini gösteriyor. Yemek pişiren ve hatta aşçılık yapan tek hayvan olan insan, ateşi devreye sokarak kendi evrimsel sürecinde önemli bir kırılma noktası oluşturmuş, besin hazırlama yönteminde devrim yaratmıştı. Ateş, yenilemez besinlerin birçoğunu yenilebilir hale getirmenin yanı sıra besinden insana geçen pek çok bakterinin etkisiz hale gelmesinde önemli bir rol oynamıştı. Ayrıca insanın bedensel yapısını da etkileyen bir faktör olmuştu. Kuzenlerimiz şempanzelere kıyasla daha küçük bir çene ve ağıza, ufak dişlere, mideye ve hatta daha kısa bağırsaklara sahip olmamıza yol açan en önemli değişken buydu (Wrangham 2009).

Ana akım bilim dünyası sıklıkla yemek, pişirmek ve akıl arasında bir ilişki olduğuna dikkat çeker. İnsan bedeninin maliyeti en yüksek organı olan beyin, bu konuda merkezi bir noktada yer alır. Bunun en önemli sebebi elbette beyin, akıl ve kafatası büyüklüğünün uygarlık övünmelerinde her zaman ön planda olmasıdır. Dinlenirken bile bir beden ihtiyaç duyduğu kalori miktarının %20-25'ini kullanan beyin, yüksek performans esnasında ihtiyaç oranını neredeyse %50'ye yükseltir. Bu durumda denilebilir ki doymak bilmeyen, obur bir organa sahip insanın yediklerinin önemli bir kısmı beynin ihtiyaçlarını karşılamaya harcanır. Beynin bu denli büyük ve akılla donanmış olmasının nedeni beslenme sistemiyken sonucunun da yine beslenme sistemini etkilediği kabul edilir (Binford 1981; Stanford ve Bunn 2001). Örneğin insanın akıllı ve bu denli büyük bir beyne sahip olmasını et tüketimine borçlu olduğunu ileri süren çok sayıda çalışma varken bu kadar fazla enerji gerektiren bir organa sahip olmanın daha fazla besin üretimini tetiklediğini bu nedenle teknolojinin ve uygarlığın ona borçlu olduğunu ileri sürenler de vardır. Ancak uygarlığa eleştirel yaklaşan anarşist çevrelerden bu klasik tartışmaya bolca itiraz gelmektedir. İnsan aklının, beyninin ve dolayısıyla kafatası büyüklüğünün süreçsellüğünün bilimsel bir uydurma olduğunu ileri süren bu araştırmacılar, bu algıyla hareket eden uygarlığa duyulan güvenin felaketlere yol açtığı görüşündedir (Sahlins 2010; Goddy 2013; Zerzan 2012; 2013).

Uygarlık ve onun hizmet ettiği sınıfın kontrolündeki ana akım bilim dünyası, son on bin yılda yaşananlara olumlu bir atıfta bulunurken yaban olan insanın bu sayede ehlileştiğini ileri sürer. Ona göre vahşi hayvanlar tarafından öldürülme korkusuyla, çeşitli hastalıklarla ve kıt kanaat doyurduğu karnıyla doğada yaşayan “yaban” insan, tarımsal faaliyetlerin ve yerleşik hayatın hareket ettirdiği uygarlık sayesinde medeni bir hal almış, saldırganlıklarından kurtulmuş, hayata güvenle

bakar hale gelmişti. Oysa son yıllarda yapılan kimi araştırmalar göstermiştir ki “çalışmanın ibadet” olduğu savı ve övülmeye doyulmayan “gelişmeler”, uygarlığın toplumlara zerk ettiği afyondan başka bir şey değil. Toplayıcılık yapanların performansını ve yiyecek bulabilme şansını buğday üzerinden test etmek isteyen antropolog Harlan, uygarlığın dünya üzerindeki en erken izlerinin görüldüğü coğrafyanın bir parçası olan Diyarbakır Karacadağ’da deneysel bir arkeoloji etkinliği olarak yabani buğday toplamaya çıkmış ve bir saatte 1 kg buğday toplamayı başarmıştı. Dolayısıyla tarım öncesinde her bir bireyi günde 400 gr buğday tüketen 6 kişilik bir aile, üç aylık bir toplamayla yani bir hasat mevsimi sürecinde bir yıllık ihtiyacını toplayabilirdi. Ayrıca günümüzde yaban buğdayının eskiye oranla azaldığı düşünülürse Paleolitik Dönem’de toplama süresi çok kısa olmalıydı. Üstelik bugün tüketilen/üretilen buğdayların içerisindeki protein miktarı %14,5 dolaylarındayken yaban buğdayının protein oranı %22,8 civarında seyretmektedir (Scott 2019: 25). Elimizde yapılmış başka deneyler olmamakla birlikte bu araştırmanın ihtiyaç duyulan tüm besin kaynakları için benzer bir ölçek sağladığına kuşku yoktur. Bir ailenin üç aylık “çalışması” sonucunda bir yıllık yemeklerini elde edecekleri iddiasında bulunacak bir parti, bugün ilk seçimlerde iktidara taşınır. Bu durumda, o günlerde bugünkünün binde biri olan nüfusuyla, oldukça verimli bir doğada yaşayan insanların birikim yapmaları, evlerine ihtiyaçlarından fazla yiyecek toplayıp bunları depolamaları, enerji ve zaman kaybından başka bir şey değildi. İhtiyacı belirleyen doğa onu karşılamaya hazırdı. Daha fazlasına en azından o günlerde ihtiyaç yoktu. Muhtemelen daha fazlasını ifade edecek bir sözcük bile yoktu. İhtiyaç duyduğu her şeyi doğadan elde eden insanın daha çoğunu hedeflemesi kırılma noktalarından bir başkasına işaret etmektedir.

İnsanın “cennet”ten neden kovulduğunu bugünden bakarak kestirmek gerçekten zor. Ancak şunu söylemek lazım ki iklimsel ve çevresel koşullarda çok ciddi değişimler gerçekleşmişti. Bu değişimlerin insanın yaşamını bu denli kökten değiştirecek güçte olup olmadığı konusunda muhalefet şerhimi şimdiden buraya koymak istiyorum. İlle de bir neden gerekiyorsa iklimsel koşullar her türlü soruna karşılık gelebilecek kadar potansiyel barındırıyor. Yaklaşık 15 bin yıl kadar önce dünyayı kaplayan buzullar ve soğuk hava yavaş yavaş kutuplara doğru çekilmeye başlayınca iklim ılımanlaştı ve birçok canlı için farklı yaşam koşulları ortaya çıktı. Bu değişim kuşkusuz güneş ışınlarının daha dik düştüğü dünyanın ortasına yakın coğrafyalarda daha etkin olmuştu. Bazı hayvanlar buzullarla birlikte kutuplara doğru çekilse de eriyen buzullar nedeniyle dünyanın su dengesi de değişmişti. Yeni denizler, göller ve nehirler ortaya çıkmış, su seviyesi hızla artmıştı. Bu değişiklikten olsun ya da olmasın insan yaşamındaki en büyük kırılma noktası da bu süreçte gerçekleşmişti. Akdeniz’in doğusundaki “Bereketli Hilal” olarak anılan coğrafyadaki insanlar, yaşam biçimlerini değiştirerek toplayıcılığı terk etmiş, tarımsal kültüre ve yerleşik hayata geçmişlerdi. İnsanın toprağa bağımlı hale geldiği bu süreç, arkeoloji dünyası tarafından Neolitik Devrim olarak adlandırıldı ve “uygarlık tarihinin” en başarılı hamlesi olarak yorumlandı. Ancak bu dönüşüm, sonun başlangıcıydı. İlk zamanlarda son derece lokal bir hareket olan “tarım uygarlığı” (ben Akdeniz Uygarlığı olarak isimlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum) aradan geçen 10 bin yılın ardından dünya coğrafyasının tamamını ve tüm halkları içine almayı başarmıştı. Bu süreç insanın kendisinden zamanının alındığı, beslenme açısından dünyanın en zengin ürünlerini terk etmeye başladığı bir dönemdi. Uygarlığın ilk adımını atan bu insanların motivasyonu neydi bilmek zor ancak niceliği niteliğe tercih etmeleri kırılma noktasının asıl gözden kaçan kısmıydı. Çünkü

tek bir avcı-toplayıcının geçimini sağlayacak 2000 dönümlük bir arazide tarımsal kültür, 5000 kişiye ekmek sağlayabiliyordu (Kipple 2010). Bu noktadan sonra emek kutsanmaya sömürü kader olmaya başlamış, iktidar mefhumu ortaya çıkmış ve çalışmak bir zaruret haline gelmişti. Ahlak, hukuk, mülkiyet, özel hayat, yasa, sınıflı toplum ve daha niceleri de bu yeni düzenin çıktılarıydı. Son 10 bin yıllık bu dönem, insan aklının ve zihninin “daha fazla” mefhumuyla karşılaştığı ve bunu eyleme döktüğü süreçtir. 19. yy’ın ilerlemeci Aydınlanma düşüncesi, Arkeoloji ve Antropoloji gibi bilimleri de etkisi altına almış ve Neolitik Dönem’de olup bitenlerin tarihsel bir gelişme çizgisinde değerlendirilmesi eğilimi ortaya çıkmıştı. Oysa bir Neolitik yerleşim olan Çatalhöyük’te yapılan kazılar insanın topraktan tarım sayesinde daha fazlasını edinmeyi başardığını ama içeriğin değerinin düştüğünü göstermiştir. Alıştığı besin sisteminin dışına çıkan insan büyüme sorunları yaşamaya başlamıştı. Avcı-toplayıcı atalarıyla kıyaslanınca daha kısa boylu ve sağlık sorunları yaşayan bir türe dönüşmüştü. Daha önceden tanımadığı pek çok hastalık yaşamının bir parçası olmuş kızamık, grip gibi salgın hastalıklar ve diş problemleri ciddi sorunlar oluşturmaya başlamıştı. Tüberküloz, kalp hastalıkları, damar tıkanıklıkları ve hıyarcıklı veba insan yaşamını tehdit eder hale gelmişti. Mevsimsel dönüşüme uygun pek çok bitkisel besinin yerini yetiştirilen az sayıdaki ürün almıştı. Daha fazlasını elde etmeyi amaçlayan evcilleştirme ve kültüre alma davranışıyla *yapay seçilimin* doğduğu ve genetiği değiştirilmiş ilk organizmaların ortaya çıktığı söylenebilir. Artık insan, tarımsal ekonominin etkisiyle proteinden daha fazla karbonhidratla beslenmeye başlamıştı (Larsen ve Wilson 2006).

Avcı-toplayıcı ve tarımcı beslenme biçimlerinin insan bedeni üzerine etkilerini en iyi aktaran örnek Illinois (ABD) örneğidir. Bu yerleşimin avcı-toplayıcı yaşayan (MS 600) bireyleri ile 1200 yılları civarında tarıma geçen bireyleri

karşılaştırılmış ve özellikle mezarlar buluntularından ilginç sonuçlara ulaşılmıştır. Tarım ve yerleşik yaşamla birlikte sağlık ve refah düzeyinin artması beklenirken ortaya çıkan sonuçları şöyle özetleyebiliriz:

1. Tarım toplumunda çocuk ölümlerinde artış gözlemlenmiş.
2. Kemik gelişiminde tarım toplumunda ciddi sıkıntılar tespit edilmiş.
3. Tarım toplumunda anemi yaygınlaşmış.
4. Tarım alanları açılması için tahrip edilen doğanın etkisiyle kuraklıklar ve erozyon hayatın bir parçası haline gelmiş.
5. Tarımın insanlar arasında daha önce olmadığı kadar savaşa veya gerilime yol açtığı tespit edilmiş (Sahlins 2010: 44).

Tarımsal kültür ve yerleşik yaşam biçiminin insan üzerindeki en büyük etkilerinden biri birlikte yaşam pratiği olmuştur ki bu, insanın besinle ilişkisinin değişimine çok ciddi bir katkı yapmıştır. Küçük gruplar halinde mağaralar ve sığınaklarda sürdürülen yaşam biçimini terk eden çiftçiler, daha kalabalık nüfuslar halinde köylere taşınmışlardı. Uygarlıkla karşılaştırıldığında mağaralarda ve doğada sahip olunan az sayıdaki kimlikle büyük bir özgürlük içinde süren yaşam birden değişmişti. Birlikte yaşamanın uyumunu sağlayan ve giderek artan sayıdaki toplumsal yasa bireyleri, asgari müşterekte birleşerek kişisel biyolojik arzularını terk etmeye ya da kamusal alandan uzak tutmaya zorlamıştı. Uygarlığın düzeyi, kentleşme ve nüfus gibi faktörleri de kapsayan bu yasal düzenlemelerin yaşamı giderek daha fazla kontrol altına alır hale geldiğini söyleyebilirim. Kamusal yaşamın kontrolü, besin kontrolünü de elinde tutan küçük azınlıklarca yapılıyor, kurallar onların etrafında yasallaşıyor, söylem ve hakikat onların dilinde üretiliyordu. İnsan bedenine giydirilen

ikili cinsiyet kimliği, cinsiyetsiz bedenleri cendereye sokmuş, hiç alışılmadık bir yaşama mahkûm etmişti. Bireysel ve bedensel arzular toplumsal göstergelerle temsil bulmuş, sindirilmiş, açlığa hapsedilmişti. Sınıfsal tabakalanma, elde edilen ürünlerin paylaşımından kamusal edinimlere kadar nüfusun büyük bölümünü yoksulluğa mahkûm etmiş, arzular umuda bağlanmıştı. *Gender* diye tabir edilen atanmış cinsiyetler, bedeni kastre edip bireyi mutsuzluğa sevk etmişti. Deleuzian biçimde söylersek geline nokta arzu makinalarının akışkanlığına gem vurmuş, onları iktidarın ve erk sahiplerinin insafına terk etmişti. Tatmin edilemeyen bedenlerin bireylerde oluşturduğu yoksunluğun çözümünün sosyal yapıda aranmasına yol açmış, öznelere bu simgesel dünyada inşa edilmeye başlanmıştı. Bedensel tatminsizlikleri insanı, gözü aç karnı doymaz bir hale getirmişti. Artık yaşamak için yemek değil yemek için yaşama devriydi. Milyonlarca yıl boyunca karın doyurmaktan öte bir ihtiyaç duymayan insan, hep daha fazlasını talep eder hale gelmiş bununla da kalmayıp gözünü diğerlerinin emeğine, ekmeğine dikmişti. Yemek, besin maddeleri ve enerji kaynakları iktidara dönüştürerek simgesel anlamlarla yeni sosyal değerler yüklenmişlerdi. Uygarlık ve onun sonucunda ortaya çıkan bu yeni düzen, insanların tatminsiz duygularından faydalanarak onları daha fazlasını sahiplenmeye, yemeye ve kelimenin tam anlamıyla tüketmeye teşvik etmişti. Ve sonunda insan, Miyazaki'nin "Kaçak Ruhlar" filmindeki gibi yemeye doymayan bir iştah hayvanına dönüşmüştü (Gezgin 2020).

Doymayan iştah insan-doğa dengesinin tamamen bozulmasına yol açmıştı. Kendisini yaşamın öznesi olarak gören insan, dikkatini sadece ilgilendiği konu olan üretim ve tüketime yöneltmişti. Doğanın, onu da kapsayan bir yücelikte olduğunu görmesine engel olan bir dikkat eksikliği hasıl olmuş ve bu durum insanı bir süre sonra türçülüğe sürüklemişti. Kendi türüne uygun görmediği her türlü şiddeti

doğaya ve onun yaşayan formlarına yöneltmiş, dünyadaki canlı yaşamını kitlesel bir yok oluşla karşı karşıya bırakmıştı. Türünün geleceği için kendi yavrularını fiziksel ve psikolojik şiddetten uzak tutma eğilimindeki Homo sapiens, diğer canlılardan şiddeti esirgememişti. Şiddetin merkezine konumladığı varlığını ise göklerden referansla dinselileştirmiş, ilahileştirmişti. Dünyada yaptığı işlerin gökler katında kabul gördüğünü ileri sürerek her şeyi kendine hak görmüştü.

Ayrıcalıklı azınlıkların daha fazlasını elde etme ve tutma arzusu nedeniyle insan, kendi türünün bir kısmını bile açlığa mahkûm etmekten geri durmamıştı. Tarım devrimi, bilişsel devrim, bilimsel devrim gibi sonradan felaket olduğu anlaşılabilecek her türlü kırılmayla eskinin şamanist ve animist inançlarının saygıda kusur etmedikleri doğanın üstesinden geldiğini, onun efendisi olduğunu düşünen insan türünün beyaz ve erkek ideolojisine sahip olan azınlığı, yiyemeyeceğinden fazlasını depolamış, diğerlerini açlık ve felaketlerle karşı karşıya bırakmıştı. Son iki yüz yılın önemli düşüncelerinden modernizm bile kendinden önceki dönemin inancını eleştirirken insanları ürettikleri kolektif insanlık değerlerine inandırmaya çalışmış, bilimin her şeyin üstesinden geleceğini ileri sürerek insanı başka bir dogmanın eline terk etmişti. Sürekli ilerleme-gelişme gibi sürdürülemez bir teknolojik ve kapitalist dünya hayalinin peşinde herkesi felakete sürüklemişti.

Prehistoryanın *açlık* kavramı (eğer varsa, olduğundan emin değilim) uygarlıkla birlikte en azından dünya nüfusunun bir kısmı için *iştah* kavramına dönüşmüştü. Temelde bedeninin ihtiyacını karşılamak amacıyla karın doyurmak dünya nüfusunun büyük bir kısmının durumunu ifade ederken azınlıkta olan diğer kesim için *iştah* ve *lezzet* gibi kavramlar yemekle ikame edilmeye başlandı. Yemek için zaman bile ayrılmayan, günlük hareketliliği içerisinde karşısına çıkan şeyleri yiyerek karnını doyuran avcı-toplayıcı insanla kıyaslayınca

modern insanın yaşamını yemek üzerine kurmuş olduğu gör÷lür. Dünyanın neredeyse yarısının boğuştuğu açlıkla mücadele için öngör÷len her türlü *gelişme* açların açlıklarını yatıştırmak yerine tokların iştahlarını kabartmaya yaramış, aradaki uçurumun açılmasına neden olmuştu. Dünyadaki açlığın sona erdirilmesini hedefleyen GDO'lu ürün yetiştirme, besin üretiminin tekelleşmesine ve ticarileşmesine yol açmıştı. Bugün dünyanın en zengin (*gelişmiş*) ülkesinin besin ve maddi stokları, bırakın açları birkaç dünya nüfusunu doyuracak niteliktedir. Bu yüzden şunu açıkça söylemek gerekir ki *açlık doğal değildir, dünyada açlık diye bir şey yoktur. Eğer halklar, insanlar aç kalıyorsa bunun nedeni siyasidir.* Eğer Afrika'da Sudan'da, Somali'de, Etiyopya'da insanlar açlıkla yüz yüzeysen, dünya ekonomisinin neredeyse %80-90'ını elinde bulunduran birkaç yüz kişi, birkaç aile ve yine birkaç siyasetçinin isteği bu yönde olduğu içindir. Bütün olan bitenler onların doymak bilmeyen kapital iştahı yüzünden gerçekleşiyor. Kapitalizm, serbest piyasa ekonomisi, yeni demokrasi gibi her türlü yönetim modeli, yeni feodal sistemin inşa edilmesini sağlıyor. Böylece güç ve yetki az sayıda insanın eline teslim edilerek uçurum derinleştiriliyor. Artık ülkelerdeki şatolar ve ayrıcalıklara sahip derebeyleri yerini uluslararası şirketlerin sahibi olan ailelere bıraktı. Sömürgeciler milliyeti, milliyetçiliği kendi adlarına terk ederek ondan beslenmenin yolunu açtılar. İngiltere merkezli kuruluş Oxfam geçtiğimiz yıllarda açıkladığı bir raporla gelir dağılımındaki adaletsizliğe dikkat çekti. Bugün dünyanın en zengin 8 insanının 426 milyar dolarlık geliri, 3,6 milyar insanın toplam gelirine eşit bir varlığa sahip. *Bu yüzden gelinen noktada denilebilir ki açlık yoktur iştah terörü vardır.* Doğada ne ihtiyacından fazlasını yiyen ne de şişman bir hayvan vardır. Uygarlaşan iştahıyla insan karnını da gözünü de doyuramaz hale geldi. Uygarlık *ilerlemiş* ve onun sonucu olan tatminsiz bireylerde gittikçe büyüyen mideyle birlikte

açgözlülük de artmıştı. İnsan *kentcilleşmiş*, evcilleşmiş ve doğasından uzaklaşarak midesini bedeninin dışına taşımayı başarmıştı. Artık doyurulmayı bekleyen midelerin yerini doldurulması gereken cepler, para kasaları, depolar, bankalar almıştı. Gözün doyumsuzluğu midenin açlığını bastırmış, *iştah uygarlaşmıştı*.

Prehistorik Beslenme

Son zamanlarda sıkça duyduğumuz kavramlardan biri olan *prehistorik beslenme* yukarıda da vurguladığım gibi oldukça sorunlu bir tanımlamadır. Her şeyden önce prehistorya o kadar büyük bir zaman dilimini temsil eder ki bunu genelleyerek birkaç satırla ve hatta kavramla ifade etmek doğru olmaz. Ayrıca bu zaman diliminin geçtiği coğrafya neredeyse bütün dünyayı içine alır. Bildiğiniz gibi her coğrafyanın kendine özgü iklimsel koşulları, yapısı, dokusu, ürünleri ve beslenme sistemi var. En önemlisi arkeolojik verilerin bir hayli az olduğu bu büyük zaman diliminde insanların ne yediklerini belirlemek de kolay değil. Birçok paleoantropolog, paleoontolog, arkeolog, tarihçi ve hatta son zamanlarda onlara katılan fizikçiler, kimyacılar, biyologlar ve daha birçok araştırmacı gerçekten kılı kırk yararak iğneyle kuyu kazmaktan bile zor olan araştırmalardan veriler elde etme uğraşındadırlar. Dolayısıyla bu türden genellemeler onların emeklerine de saygısızlık olabilir.

Çevreyi dönüştüren, tüketen, tahrip eden ve yenilebilir olan her şeyin doğasını değiştiren insanın eskiye öykünmesi kendi başına bir araştırma konusudur. İnsanın evrimsel yolculuğunu gururla ve kendinden emin biçimde gösteren çizelgelerin kodlandığı zihinler göz önüne getirildiğinde, prehistorik beslenmenin bir ironi olduğunu düşünmekten başka çare yok. Ürettiği uygarlığa bu kadar güvenen, teknoloji ve bilimsel faaliyetlerden hiç şüphe etmeden bulunduğu noktayı bir gelişmişlik olarak gösteren modern insanın binlerce yıl önceki atalarının yediklerine öykünmesi çok trajiktir. Kurtulmak istediği, kaçtığı, ilkel diye küçümsediği bir yaşam ve

beslenme biçiminin, sırf kapitalist bir rant alanı oluşturabilmek adına, biraz sansasyonel bir ses getirsin diye özlemle anılması paradoksun ta kendisi aslında. Doğadaki yenilebilir hiçbir şey binlerce yıl önceki haliyle kalmadı. Yenilebilir her türlü bitkiyi kültüre alan, onları kendi kontrolünde ve istediği kadar üretmek isteyen Homo sapiens, önceki bölümde de belirttiğim gibi daha fazlasını elde etmek için onların niteliğinden çok şey eksiltti. Uyguladığı yapay seçimle, büyük ve çok olanın peşinden koşarken şeylerin özelliğini yitirmesine yol açtı. Doğal olan yerini kültürel olana bıraktı ve bu değişim süreci halen devam etmekte. Meyveler, sebzeler, tahıllar, bakliyatlar, yenilebilir otlar... tarımsal kültürün başından bu yana çok değiştiler. Hayvanlar da bu değişim çarkından kaçamadılar. Evcilleşenler, sayısal değerleri artacak bir yaşam biçimine mahkûm edilirken bütün özelliklerini yitirdiler. Evcilleşme koşulları ortadan kalktı ve Homo sapiens'in işkencesine maruz kaldılar. İnsanla yaşamlarını birleştiren hem tarım ürünleri hem de hayvanlar, yapay seçim yüzünden doğal seçim niteliklerini yitirdiler. Evcilleşmeyen bitkiler ve hayvanların ise çoğu yaşamdan çekilirken hayatta kalan pek azı can çekişe çekişe yok oluşa doğru gidiyor. Uygarlığın ilerlemeci temel doktrinleri insan dahil her şeyin genetiğini değiştirmenin önünü açtı. Kullanılan bunca tarımsal ilaç, temizlik için kullanılan kimyasallar, ozon tabakasına zarar veren sera gazları, sürekli karbondioksit salınımı yapan eylemler, yerde, yer altında, suda, havada hareket eden araçlar, dünya coğrafyasını, hayvanları, bitkileri ve tüm yaşam formlarını olumsuz etkiliyor. Kısacası global kirlilik yüzünden temiz besin üretme şansı da kalmadı. Beslenmeyi bekleyen ve hızla artan nüfus da düşünülünce bunun bir hayalden öteye gidemeyeceği ortada. Toprak, su, hava zehirlendi, tohum kalmadı. Bu yüzden günümüz insanı için Prehistorik beslenmeden söz etmek mümkün olmasa gerek.

Atalarımız Ne Yerdi?

Tür olarak insanın diyeti oldukça değişken bir akış takip etmişti. Dünyaya geldiğinden bu yana aynı şeyleri yemeyen insan diyetini zamanın, doğanın ve kültürün gerektirdiği biçimde değiştirmişti. İnsanın maymun ataları vejetaryendi ve yaşayan kuzenler hala bitkisel beslenme sistemine sahip. Oysaki insan beslenme sistemini değiştirerek hepçil bir canlıya dönüşmüştü. İnsansı maymunların ağırlıklı besin kaynakları yapraklar ve meyvelerdi. Bazı şempanzelerin zaman zaman hayvan yediğini bilsek de onların diyetlerinin asıl bölümünü bitkiler ve meyveler oluşturur. Bu durumda Homo türünün vejetaryen hatta vegan atalardan geldiğini söylemek mümkün. Elbette kuzenlerle aradaki fark sadece et yemek değildir. Dili kullanmak, alet yapmak, ateşi kontrol etmek gibi temel yaşam biçimini farklılaştıran ayrışmalarda ve fiziki yapıda büyük farklılıklar söz konusudur. İnsan, bir yandan ürettiği teknolojiyle besinleri dönüştürürken öte yandan besinler de insanı diyetinden sindirim sistemine varana kadar değiştirip farklılaştırdı. Çene yapısı, çene hareketliliği, diş yapısı yediklerinin eseri olarak tamamen değişmişti. Primatların büyük bölümü ısırarak, koparmak üzere kodlanmış bir çene ve kalın diş yapısına sahipken insan daha omnivor (hepçil) bir model geliştirmişti. Hominidlerde zorlu bir beslenme sisteminin etkisi olarak kalın azı dişleri mineleri görülür. Köpek dişlerinin kısalığı da dikkat çekici. İri vücutlu erkek maymunların, jilet gibi keskin üst köpek dişleri vardır (Tattersall 2017: 5).

Australopithecus

İlk hominid *Australopithecus* vejetaryen atalarından ayrıldıktan kısa süre sonra diyetini değiştirmiş ve yaşamına hayvani gıdaları dahil etmişti. Beslenme sistemindeki hayvansal gıdaların daha çok yumurta, kertenkele, kaplumbağa, kimi kurtçuklar ve hatta böcekler olduğunu söyleyebiliriz. İleriki

sayfalarda daha detaylı konu edineceğiz ama bu tür ve ondan sona gelen bütün insan türlerinin leşçil olduğu da bilinenler arasında. Sindirim sistemi için önem taşıyan amino asitlerin kaynağı olan protein arzusu insanı hayvanlara yönlendirmiş görünüyor. Diyetine hayvanı da dahil eden insan, vejetaryen akrabalarından farklı bir fizyolojiye de sahip olmuştu. Diğer primatlar, besin değeri düşük ama kolay bulunabilir bitkisel besinleri tüketerek gövdelerinin büyümesini sağlamışlardı. İnsanın hem otobur hem de etobur olmasının ona büyük katkı ve avantaj sağladığını anlatan çok sayıda çalışma vardır. Temel amino asitleri elde etmek için protein içerikli beslenen insan, bağırsaklarında bitkisel besinlere de yer bulabilmekteydi. Bu özellik her mevsim ve koşulda besin bulmasını sağlamanın yanında onu sürekli yemekten de kurtarıyordu. Besinlerin daha yüksek enerji içermesi nedeniyle bağırsaklarını dolduracak kadar yemiyor böylece gövdesini hantallaştıracak bir büyümeden kurtuluyordu (Milton 1999).

Vejetaryen kuşaklardan sonra insan türünün hayvan yağları ile proteinleri tüketmeye nasıl başladığı ve bununla nasıl başa çıktığı açıklama bekleyen önemli sorulardandır. Bugün hala vejetaryen atalarımızı hatırlatan sindirim kanallarımız var. Dişlerimiz daha küçülmüş olsa da bitki yiyenlerin dişleridir. Onlar etoburların kesici ve parçalayıcı dişlerine göre ezmeye ve öğütmeye programlanmışlardı. Bu alışılmadık besin değişikliği muhtemelen pek çok sağlık sorununu da beraberinde getirmişti. Doğrudan hayvandan alınarak mideye gönderilen etin hazmedilmesi bir hayli zor olacaktı. Bu geçişi kolaylaştıracak bir ihtimal ise insan türünün, hayvanların kas dokularından uzak durarak iç organlarını yemeye başlamış olmasıydı. Bu Homo sapiens öncesi hominidlerde kısmen deneyimlenmiş bir beslenme davranışıdır. Örneğin 1,7 milyon yıl önce yaşamış Kuzey Kenya'dan gelen bir iskelet, bir etçilin ciğerlerinden alınmış aşırı A vitamininin verdiği zararları taşır. Bir diğer olasılıksa erken ataların hayvan

etini pişirerek besin sistemine dahil etmiş olmalarıdır. Ancak bu noktada asıl sorun, bu kadar erken tarihlerde ateşin yaygın olarak besin pişirme amaçlı kullanıldığını gösterir çok fazla arkeolojik verinin bulunmamasıdır (Tattersall 2017: 52).

Afrikalı olan bu türün en eski üyelerinden olmasa da en ünlü örneği Beatles grubunun “Lucy in The Sky with Diamonds” şarkısından ismini alan ve Etiyopya’da bulunmuş bir kadın iskeleti olan Lucy’dir. İki ayağı üzerinde hareket edebilen, tırmanma yeteneğine sahip bu türün beslenme alışkanlıkları, kuzenleri şempanzelere göre daha geniş bir liste içeriyordu. Bu elbette adapte olduğu çevresel koşulların ona sunduklarıyla da ilişkiliydi. Sert besinler tükettiklerinin bir işareti olarak geniş ve çiğnemeye daha müsait büyük yan dişlere, ufak köpek dişlerine ve daha güçlü bir çeneye sahipti (Brüssow 2007: 600). Diş yapısı Australopithecus’un beslenme sistemi için en fazla veri sağlayan özelliğidir. Fossillerden ele geçen dişlerin ölçüsü, formu ve yapısı dikkate alındığında Australopithecus’un kuzenlerinden farklı bir diş dizisine sahip olduğu ve bunun beslenme sistemindeki farklılıktan kaynaklandığı ortaya konmuştur. Bu diş yapısının daha çok tohum, yaprak ve taneli meyveler yemeğe uygun olduğunu düşünen uzmanlar, onun kuzenleri gibi sert ve kırılması gereken besinleri yiyebilecek bir çene yapısına sahip olmadığını ileri sürüyorlar. Aksine gevrek, kırılğan besinler Australopithecus’un düz diş yüzeylerine daha uygundur. Dişlerin basma noktalarının iç bükey olması onun yaprak ve böcek gibi besinleri rahatlıkla tüketebileceğini gösterir. Yapılan analizlerde Australopithecus’un tomurcuklar, filizler, ceviz, fındık gibi kabuklular, kabuksuz tohumlar ve yapraklar tükettiği tespit edilmiştir (Schoeninger vd. 2001: 179 vd.). Erken hominidlerin ihtiyaç duyduğu karbonhidratları bitkilerin toprak altındaki yumrularından elde ettiklerine dair veriler bulunuyor. Yapraklar yeteri kadar besleyici olmayınca sap ve köklerdeki nişastalar besinlerinde önemli

bir yer tutuyordu. Örneğin Orta Afrika'da, Çad dolaylarında yaşamış olan *Australopithecus* fosilleri üzerinde yapılan incelemeler, kalori ihtiyacının %85'ine varan kısmını tropikal otlardan ve sazlardan elde ettiğini ortaya koyuyor. (Silvertown 2018: 32).

Dikkat çeken şeylerden biri de erken hominidlerin diş yapısının özellikle taze et yemeye çok da uygun olmadığıdır. Bu dişlerle ancak çürümüş veya yumuşamış etler çiğnenebilirdi. Bu yüzden *Australopithecus*'un, yırtıcıların avladıkları hayvanların etlerinden yiyen bir leşçil (scavenger) olduğunu biliyoruz. *Australopithecus* tarafından sıyrılmış kemiklerdeki yırtıcı hayvan diş izleri de bu çıkarımı destekler. Erken hominidlerin leşçilliğini gösteren en önemli veriler tenyalardan geliyor. Her şeyin kendi evrimsel süreci olduğu gibi insanda bulunan tenyaların da kendi tarihleri var ve başından itibaren insanla birlikte değiller. Öyle anlaşıyor ki tarihin bir noktasında bu tenyaların yolları insan bedeniyle kesişmiş ve orada konaklamaya başlamış. İnsanların bağırsaklarında üç tür tenya bulunmaktadır. Büyükbaş hayvanlardan geçen *Taenia saginata*, domuzlardan geçen *Taenia solium* ve son olarak *Taenia asiatica*. Ancak tenyaların kişisel tarihlerine bakıldığında başka bir manzara karşımıza çıkmaktadır. *T. saginata* ve *T. asiatica* Afrika'da yaşayan aslanlarla antiloplara bulaşarak bu ikisi arasında geçiş yapan bir ortak tenya ataya sahiptir. Bu durumda, tenya atalarının biri aslanlarla aynı hayvanı yiyen bir atamıza bulaşmış olmalıdır. Yaklaşık 2-2,5 milyon yıl önce bir *Australopithecus* birey muhtemelen aslanların yediği antilop leşini yemiş ve bu tenyayla o tarihte buluşmuştu. Bu veri, bir yandan insanın tenyayla tanışmasını anlatan ilginç bir rastlantıya atıfta bulunurken diğer yandan insanın atalarının bu kadar erken bir tarihte de et yediklerini göstermektedir (Silvertown 2018: 104-105; Tattarsal 2018: 53).

Maddi kültür üretimi yapmamış bir insan türünün et tüketimiyle ilgili çok fazla kalıcı iz bırakmayacağını tahmin

edersiniz. Ancak bu konuda arkeolojiye yardımcı olacak o kadar çok teknolojik olanak var ki binlerce ve hatta milyonlarca yıl önce yaşamış insanların kısmen de olsa neler tükettiklerini bilme şansına sahip oluyoruz. Örneğin yaprakların *fitolit* adı verilen ve kolaylıkla dişlerin arasına sıkışan minik silis tanecikleri, insanların hangi tür yaprakları yediklerini gösterebiliyor. Dişler üzerinde yapılan mikroskobik taramalar (sinkrotron), yüzeydeki bazı çiziklerde ve diş minesindeki çukurlarda besin izleri tespit edebiliyor. Çünkü bitkisel besinler genellikle çiziklere yol açarken, kemiğin kemirilmesi işlemi diş minesi üzerine kırıklar ve çukurlar oluşmasına neden olmuş (Brüssow 2007: 601-2). Kimi zaman da yiyecek toplama ve hazırlamada kullanılan aletlerin üzerinde fosilleşen besin kalıntılarına rastlamak mümkün oluyor. Etiyopya'da bulunan ve 3,3 milyon yıl öncesine tarihlenen bir taş alet, *Australopithecus afarensis*'in hayvan kemiklerini sıyırdığını, kırıp parçaladığını gösterir (Silvertown 2018: 26-27). Öte yandan Etiyopya Buori'de bulunan ve yaklaşık 2,5 milyon yıl öncesine tarihlenen iki hominid, *Australopithecus garhi* ve *aethiopicus*, büyük köpek dişleriyle (postcanine teeth) dikkat çekerler. Bu durum genellikle onların et yemeye adapte oldukları şeklinde yorumlanır (Sept 2001: 73-98). Arkeoloji ve antropoloji tarihinin uzun yılları boyunca ilk alet yapan *Homo türünün* *habilis* olduğu düşünülmüş ve o, *becerikli-yetenekli* anlamına gelen ismini de bu özelliğinden almıştı. Ancak ilerleyen sayfalarda detaylarını okuyacağınız gibi son arkeolojik veriler, ilk alet yapımının *Australopithecus*larla aynı türden olan *Kenyanthropus* tarafından yaklaşık olarak 3,3 milyon yıl öncesinde gerçekleştirildiğini ortaya koydu (Harmand vd. 2015).

Homo Habilis

Afrikalı *Homo habilis*'in yaptığı ve ilk bulunduğu yer olan Oldowan (Tanzanya) ismiyle tanımlanan alet, dere taşlarının bir ucunun kırılarak keskinleştirilmesiyle oluşan bir el baltası/

kırıcısı/ezicisiydi. Turkana'da (Kenya) 2,3 milyon, Etiyopya Gona'da 2,5 milyon yıl öncesine giden örnekleri ele geçen bu çok amaçlı taş aletin fonksiyonu üzerine yapılan tartışmalar, hatırı sayılır bir külliyat oluşturur. Bu aletlerin besin elde etme amacıyla yapıldığı neredeyse ortak düşüncedir. Ayrıca genel eğilim Oldowan aletlerin yapımıyla diyetteki hayvani ürünlerin artışı arasında doğrusal bir ilişki olduğu yönündedir. Çok sayıda güçlü itiraz olmakla birlikte, bu aletin Homo habilis türü için avcılıkta, hayvan öldürmekte, parçalamakta ve yemekte bir avantaj sağladığı düşüncesi ana akım antropoloji tarafından desteklenmektedir (Bu konuyu ilerleyen sayfalarda detaylıca tartışacağım). Ancak şunu da söylemek lazım, hangi amaçla yapılmış olursa olsun hem Kenyanthropos'un hem de Homo habilis'in ürettiği aletler, bugünkü teknolojinin ilk hamleleri arasındadır. İnsan bedeni dışındaki adaptif yatırımın da başlangıcını oluşturur. Dolayısıyla bundan sonraki her *gelişme* insan eylemine dışarıdan büyük bir katkı sağlarken aynı zamanda onu zayıflatır. İnsanın bedensel faaliyetlerini alet endüstrisine yüklemesinin ilk adımlarından biridir Oldowan alet üretimi. Elini ustalıkla kullanan Homo habilis'in, Australopithecus ve erectus arasında bir bedensel görünümü vardır. Australopithecus aferensis'e benzer bir çene yapısı, erectus'a yakın bir kafatası bulunur. Çene kemiği ve dişlerinin yapısı en az atası kadar güçlü çiğneme yeteneği olduğunu gösterir. Henüz ateşi kontrol altına almamış bu tür de Australopithecus'a benzer bir diyetle sahipti. Araştırmacılar, kısmen daha büyük olan kafatası ve el becerisi nedeniyle, habilis'in daha çok et tükettiğini düşünürler (Silvertown 2018: 30). Habilis faunasından elde edilen veriler, bu türün yediği hayvanlar arasında oklu kirpi, ceylan, geyik ve domuz gibi hayvanların olduğunu gösteriyor. Oldowan kültürü içinde ele geçen aletler üzerine yapılan araştırmalarda, örneğin Kenya'da Koobi Foir'de bunların ağaç ve bitki kesiminin yanı sıra et parçalamakta da kullanıldığını gösteren

izlere rastlanmış. Öte yandan yine Olduvai Gorge ve Koobi Fori’de elde edilen hayvan kemikleri üzerinde yapılan araştırmalarda da etlerin daha tazeyken kemiklerden ayrıldığını gösteren izler tespit edilmiş. Yırtıcı etoburların dişlerine ve tırnaklarına ait olmayan bu izlerin Oldowan teknolojiyiyle yapılmış taş aletlerden kaynaklandığı ileri sürölmektedir (Curtis 2001: 20).

Homo Erectus

İnsan türleri arasında en dikkat çekenlerden biri *Homo erectus*’tur. Habilis ve A. aferensis’e benzer biçimde büyük ve güçlü yan dişlere sahipti. Ancak beslenme sisteminde önemli bir değişiklik yapması sonucunda dişlerinin zamanla küçöldüğüne işaret eden veriler tespit edilmiş (Rightmire 1990). Bu yüzden erectus, insanın erken ataları arasında aşçılığıyla dikkati çeker. Çünkü kendisi ateşi kontrol etmeyi başardığını bildiğimiz en eski türdür. Ayrıca ürettiğı alet endüstrisi ve bir silah gibi kullandığı ateşle o güne kadar yaşamış en vahşi avcı olarak kabul edilir. Büyük baş hayvanları bile öldürüp diyetine dahil ettiğini biliyoruz. Su aygırları, gergedan ve timsah bunlar arasında sayılabilir. Ayrıca balık ve kaplumbağa gibi küçük hayvanları da buna dahildi ama hemen söyleyeyim ki yedikleri bunlardan da ibaret değildi. Çünkü insan, sindirim sistemiyle tamamen et tüketecek bir canlı formu değil. Aşırın proteinin sindirilmesiyle elde edilen amino asitler, karaciğere yük olarak zehirlenmeye yol açar ve oradan atıldıkları böbrekler de bu yükü taşıyamaz. Bu yüzden beslenme sistemine mutlaka yağın da dahil edilmesi gerekir. Yağ, sağladığı yüksek kalori ile glikoz ihtiyacının aşırılmaşmasının önüne geçer. Yukarıda da söylediğim gibi vejetaryen atalardan evrimleşen homo, hayvansal proteinin yanına bitkisel besinleri de dahil etmek zorundaydı (Silvertown 2018: 31). Bu yüzden ihtiyaç duyduğu yüksek enerjiyi bitkisel kaynaklardan aldığı karbonhidratlardan elde ediyordu. Bugün tarımı

yapılan bitki çeşitlerinin tercih edilmesinin nedenlerinden biri de budur. Homo türünün yumrulu bitkiler, soğanlar, kabuklu yemişler, meyveler ve yabani bitkisel kaynaklardan beslendiğini tahmin etmek güç değil. Afrika'nın birkaç milyon yıl öncesi düşünüldüğünde erken hominidler için mevcut olan kaynakların da bunlar olduğu görülebilir. Öte yandan Homo erectus doğduğu topraklardan ayrılp kıtalararası yolculuk yapan ilk insan türüdür. Bu haliyle onun gezginliği erken atalarıyla kıyaslanamaz. Belli ki Afrika, erectus'u tutamamış, sert iklim değişiklikleri ve kuraklıklar onun motivasyonu olmuştu. 1,7 milyon yıl önce başlayan yolculuğu Asya ve Avrupa'ya kadar ulaşmasını sağlamış ve kısa süre sonra tüm Avrasya'ya yayılmıştı. Batı Asya'daki Kafkas Dağları'nda Dmanisi yerleşiminde bulunan Homo erectus fosili Afrika dışında ele geçen en eski (1,8 milyon yıllık) erectus örneğidir. Öte yandan Homo erectus fosilleriyle fil kalıntıları arasındaki ilişki ilginç bir veri sunar. Sıklıkla birlikte bulunan bu türlerin kalıntıları, erectus'un bir protein kaynağı olarak fillerle birlikte hareket ettiklerini de gösterebilir. Kemik ve dişleriyle de oldukça kullanışlı olan fillerin yok oluşuyla Homo erectus'un izinin kaybolmasının aynı tarihlerde gerçekleşmesi bir tesadüf müdür bilinmez ama erectus nereye gittiye fillerin o coğrafyada yok oldukları bilinen bir gerçektir. "Hatta geçtiğimiz 1 milyon yıl içinde insan türünün ortaya çıktığı her yerde, fillerin soyu tükenmiştir" (Silvertown 2018: 33). Homo erectus'un ateşle ilişkisi de ilginçtir. Yemeklerini pişirdiğine dair kesin veriler elde etmek zor olsa da yaşam alanlarında ateş yaktığını gösteren arkeolojik kalıntılar mevcuttur. Hatta içerisinde yanmış hayvan kalıntıları bulunan büyük yangınların gerçekleştiğini de düşünmek mümkün. Ele geçirilen bazı hayvan kemikleri üzerindeki kesme ve parçalama izleri erectus'un pişirme işlemini gerçekleştirdiğini düşündürüyor. Eğer bu veriler doğru yorumlanıyorsa yaklaşık 1,5 milyon yıl öncesinden itibaren en

azından bazı insan türlerinin ateşi, besin pişirmede kullandıkları söylenebilir. Wrangham'a göre bu işlem, insanın bedensel yapısında bazı değişimlere neden olmuştu. Örneğin dişlerin ve ağzın küçülmesi, bağırsakların kısalması bunun sonucuydu. Bunca uzun senenin ardından bağırsakların kısalığını bilimsel olarak nasıl tespit edebilirsiniz diye sormak mümkün elbette. Ancak her şeyden önce bugün otobur kuzenlerin bağırsak uzunluğundan yola çıkarak bu ayrışmanın/farklaşmanın başlangıç nedenlerinden en azından biri olarak ateşin kullanımını göstermek mümkün. Bunun ötesinde erectus'un göğüs kafesinin genişliğinin bir otoburunki kadar uzun bağırsakları alamayacak ölçüde olduğunu tespit etmek bu değişimin izini açıklayabilir (Wrangham 2009). Silvertown konuyla ilişkili kitabında, insan bedenindeki değişimi şu sözlerle açıklıyor: "Beslenme düzenimiz evrim sürecimizde değişime uğramamış olsaydı, bizim ebadımızdaki bir primatın çiğ bitkisel gıdaları sindirebilecek kapasiteye sahip olması için kalın bağırsaklarının en az yüzde 40 oranında daha büyük olması gerekirdi" (Silvertown 2018: 35).

Homo Heidelbergensis

Homo erectus'un ardından Afrika'daki Homo heidelbergensis, modern insanın ataları arasında önemli bir yer tutar. Geniş alnı ve yüzünü ayıran kaşlarının oluşturduğu yüksek çıkıntı ile dikkati çeker. Daha büyük bir beyne sahip olan bu tür, elindeki mızrakla avcı görünümüne bir adım daha yaklaşmıştı. Almanya'daki Heidelberg şehri yakınlarında bulunduğu için bu isimle anılan ve yaklaşık 800 bin yıl önce yaşam sahnesine çıkan bu tür, dünyanın değişik noktalarına göç etmişti (Barnard 2012). Almanya'da bir bataklık alanda bulunan ladin ağacından yapılmış mızrağı nedeniyle avcılık yaptığını tahmin etmek güç değildi (Brüssow 2018: 610). Ayrıca arkeolojik veriler sayesinde bu türün ateşi sıklıkla kullandığını ve yemeklerini pişirdiğini biliyoruz (Wrangham 2009).

Fillere ve atlara ait kalıntılarla bulunmasından neyin peşinde olduğunu anlamak da kolaydır. Yine de ladin ağacından yaptığı mızrakla bu dev hayvanları öldürebildiğini düşünmek bir hayli güçtür. Çünkü onunla, derisi çok kalın bu hayvanlara zarar bile veremezdi. Bununla birlikte mızrağı daha küçük hayvanları avlamak ve daha da önemlisi kendini korumak için kullanmış olmalıydı. Bu türün fosillerinin bulunduğu noktalardaki floraya bakılırsa fındık, meşe palamudu ve böğürtlen gibi besleme gücü yüksek bitkisel ürünleri tükettiği anlaşılır (Silvertown 2018: 38).

Neanderthalensis

En fazla tartışılan insan türlerinden biri olan *Neanderthalensis* bireyleri narın yapılı Homo sapiens'e göre kaslı olan bedenlerini beslemek için daha fazla kaloriye ihtiyaç duymuş olmalıydılar. Arkeolojik ve antropolojik araştırmalar Neanderthallerin avcılıkta ustalaştıklarını gösteriyor. Özellikle de mamut gibi büyük hayvanlar yanında at, alageyik, ren geyiği, bizon da yedikleri tespit edilebiliyor. Bunların hemen hepsinin zor avlanabilecek hayvanlar olduğu düşünülürse Neanderthallerin bu konudaki başarıları daha iyi anlaşılır (Papagianni ve Morse 2017). Sosyal dayanışmanın var olduğunu, ihtiyacı olan bireylere toplumsal desteğin verildiğini bildiğimiz Neanderthal toplumunda diğer türlerde olduğu gibi leşçilik de vardı. Bununla birlikte Neanderthaller'in tümüyle etçil olduğunu söylemek mümkün değildir. Onların diyetinde ciddi ölçülerde bitkisel besinlerin varlığı tespit edilmişti. Şanidar (Irak) ve Spy (Belçika) kazılarında bu türe ait bireylerin diş mineleri incelenmiş ve ilginç veriler elde edilmiştir. Bazı yabani tahıllar da dahil olmak üzere bitkilerin yenildiğine, bazı bitkisel ürünlerin közlendiğine ve kimi şifalı bitkilerin kullanıldığına dair izler bu insan türü hakkındaki düşünceleri değiştirmeye başlamıştı. Cebelitarık'taki Neanderthallerin dağ keçisi, alageyik ve tavşan yediklerini biliyoruz (Papagianni

ve Morse 2017: 162). Avlanma konusunda bir hayli yetenekli olan bu türün avladığı hayvanlar arasında rengineyiği, kızıl ge-yik, yaban domuzu ve yaban öküzü tespit edilmiş olmakla bir-likte kimi zaman mağara ayısı, gergedan ve fil gibi hayvan-ları öldürdüklerine dair izler de mevcuttur (Flannery 2020: 214). Yakın zamana kadar bu türün bireylerinin balık yeme-dikleri düşünülse de son birkaç yıldır yapılan araştırmalarda Neanderthallerin suyla ilişkilerinin bir hayli iyi olduğu ve de-rin sulara dalabildiklerini gösteren izlere rastlanmıştır. Por-tekiz sahillerinde yapılan araştırmalarda bu türün bireyleri-nin denizlerden besin topladıkları, bazı deniz kabuklularının yanı sıra yılan balıkları, deniz ayıları ve balıkları tükettikleri tespit edilmiştir (Zilhao vd. 2020). Beyni Homo sapiens'ten çok daha büyük olan Neanderthalensislerin hurmalar, yum-rulu bitkiler, çeşitli tohumlar, pişmiş nişasta ve hatta tütsü-lenmiş bazı bitkisel besinleri tükettiği diş tartarlarının ana-lizinden anlaşılmıştır. İsrail'de elde edilen verilerde ise bu türün bireylerinin badem, şam fıstığı, meşe palamudu, ya-bani mercimek, nohut ve türevlerini toplayarak tükettikleri bulunmuştur (Silvertown 2017: 40-41). Bu konudaki ilginç verilerden birisi yine bir Neanderthalensis bireyin ağzından geliyordu. Buna göre Neanderthalensis bireyinin diş plakları üzerinde yapılan çalışmalarda Homo sapiens türüne özgü bazı mikropların varlığı keşfedilmiş. Bu veriler, bu iki türün besinlerini paylaştıkları ve hatta daha ileri giderek öpüştük-leri sonucuna işaret etmektedir (Hansen 2020: 157). Ele ge-çen fosiller üzerinde yapılan DNA analizleri sonucunda açık tenli, mavi gözlü ve kızıl saçlı oldukları tespit edilen Nean-derthaller, yaklaşık 180 bin yıl önce Homo sapiens'le genle-rini birleştirmişti. Avrupa'nın çeşitli yerlerinde bulunan 50 fosil üzerine yapılan araştırmalar 37 ile 14 bin yıl önce yaşa-mış tüm Avrupalıların Homo sapiens-Neanderthalensis me-lezi olduğunu göstermiştir. Bu dönem içinde yaşamış Avrupalı Homo sapiens'lerin genlerinin %16'sı Neanderthalensis'ten

geçmeydi. Yaklaşık 14 bin yıl önce Güneybatı Asya'dan Avrupa üzerine yapılan Homo sapiens göçleriyle genetik mirastaki Neanderthalensis izleri %2,1-1,5'e kadar geriledi (Flannery 2020: 229-230).

İtalya'nın batısında yapılan çalışmalar, yaklaşık 120 bin yıl önce bölgedeki kısa süreli Neanderthal yaşam alanlarından ilginç sonuçlar ortaya çıkardılar. Neanderthal bireyler bölgede doğal sebeplerden ölmüş hayvanların iskeletlerini temizlemişlerdi. Bulunan taş aletler ve bütün hayvan fosilleri bu türün avlanma konusundaki deneyimlerinin üst düzeyde olduğunu gösteriyor. Muhtemelen zorlu hava koşullarında bu av yetenekleri sayesinde elde ettikleri hayvansal yağ ve proteinle hayatta kalmayı başarmış olmalıydılar. Neanderthal fosillerinden ulaşılan karbon izotopların analizleri yüksek hayvansal beslenmenin izlerini açığa çıkarmıştır. İri memelilerin avlanması sonucu neredeyse etoburların sahip oldukları kadar yüksek nitrojen izotoplarına sahiptiler (Tattersall 2017: 187-190).

Neanderthalensis insanına dair bilim dünyasında inatılmaz bir ayrımcılık vardır. Uzun zaman insan türleri arasında konumlandırılmak istenmeyen ve daha hayvani sıfatların yakıştırıldığı bu tür hakkında yapılan çalışmalar son zamanlarda bu yargıyı kırmaya başladı. Yukarıda vurguladığım gibi, Homo sapiens tarafından yok edildiği düşünülen bu türün genetik mirasının modern Homo sapiens insanında bulunması iki tür arasındaki ilişkiyi gösterir niteliktedir. Buna rağmen hala birçok akademik yayında modern Homo sapiens bireylerde görülen “kötü” özelliklerin Neanderthalensis türünden geçtiğine, Neanderthalensis'in “başarılarında” ise Homo sapiens'in etkili olduğuna vurgu yapılır (Lewis-Williams 2019). Homo sapiens'in ayrımcılığı, ötekileştirmesi hatta faşist eylemlerinin daha bu dönemde zihnine kodlanmaya başladığını ve bu türün ötekileştirdiği ilk insanın Neanderthalensis olduğunu düşünüyorum. Üstelik

bu türe karşı oluşan olumsuz düşüncelerin ve imgelerin bilim dünyasında devam ettiğini de görüyorum. Özellikle beyaz ve eril düşünce üzerine kurulmuş ana akım antropoloji bu tutuma liderlik etmektedir.

Homo Sapiens

Afrikalı Homo sapiens de Neanderthal gibi heidelbergensis'den evrimleşmiş bir türdür ve yukarıda aktardığımız beslenme sistemi büyük ölçüde bu tür için de geçerlidir. Mızrak, ok ve olta gibi avcılık araç gereçleriyle ve delici, kesici aletlerle avcılık yaptığını ancak bitkisel besinlerin diyetinde hala en önemli yeri tuttuğunu söyleyebiliriz. Diğerlerinden farklı olarak sapiens'in fazlaca yediği şeylerden birisi deniz hayvanları olmuştur. Özellikle midye gibi kabuklu deniz canlılarını binlerce yıl boyunca sofrasından eksik etmemiştir. Bu farkı yaratan en önemli unsur ise yaşamak için deniz kenarlarını tercih etmeleriydi. Özellikle Afrika'dan çıkışta kıyı çizgisini takip eden Homo sapiens grupları, biraz da doğal çevrenin sunduğu fırsatlar nedeniyle deniz canlılarını sıklıkla sofralarına taşımışlardı. Omega-3 yağ asitleri açısından zengin bu tür canlıların özellikle tercih edilmiş olmaları da ihtimal dahilindedir. Arkeolojik olarak bu konudaki talihsizliklerden biri o dönemde deniz suyu seviyesinin bugüne oranla çok daha alçak olmasıdır. Soğuk iklim koşulları nedeniyle suları karada buzul halinde depolayan iklimsel koşullar değişince Homo sapiens'in deniz kıyısında bıraktığı izlerin çoğuna ulaşmak mümkün olmamaktadır. Eriyen buzullar sapiens'in yaşam alanlarını suların altında bırakmıştı. Örneğin Kızıldeniz'de Eritre açıklarında mercan resiflerinde yapılan kazılarda 125 bin yıl öncesine tarihlenen taş aletler ele geçmişti. İstiridye, midye ve yenilebilir yumuşakçaların bol olduğu bu resiflerde bulunan taş aletlerin kabukluları ayıklamak için kullanıldığı düşünülebilir. Ayrıca iki farklı yengeç türüne ait kalıntılar da bulunmuştu. Sapiens'in yaklaşık

75 bin yıl önce Afrika'dan başlayan yolculuğu, deniz kıyısını takip ederek Asya kıyılarında devam etmiş ve 45-50 bin yıl önce Hindistan kıyılarıyla Avustralya kıtasına ulaşmıştı. Homo sapiens'in Avrupa'ya ulaşması da hemen hemen aynı tarihlerde gerçekleşmişti ki bu sırada Avrupa'da Neandertalensisler yaşıyordu. Amerika'ya ulaşmaları ise 15-20 bin yıl öncesine tarihlenir (Silvertown 2018: 47-50). Tüm bunlara karşın Homo sapiens'in beslenme sistemindeki en dikkat çekici nokta, tarımsal kültüre ve onun dayattığı besin sistemine geçiştir. İnsan ve doğa tarihi açısından bir kırılma noktası olan bu konuya aşağıda değineceğiz.

Anadolu ve Prehistorik Beslenmenin Arkeolojik İzleri

Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalarda erken insanların diyeti hakkında ciddi veriler elde ediliyor. Yaklaşık 900 bin yıl öncesine tarihlenen *Dursunlu* (Konya) yaşam alanından ele geçen hayvan kemikleri arasında mamut, gergedan, at türleri, yaban domuzu, kızıl ve ala geyik, sığır, antilop, kurt, çakal, aslan ve ayı sayılabilir. Bunların insanlar tarafından yenilen hayvanlar olduğunu söylemek mümkün değilse de en azından bölgenin faunası hakkında önemli bir veri sağladığı açıktır. Burada bulunan ve insan tarafından yendiği kesin olan tek hayvan ise leylektir. Üzerinde kesme izleri taşıyan bu leylek kemikleri ve su kuşları kolay avlanabilen hayvanlar olması nedeniyle tercih edilmiş olmalıdır. *Dursunlu* yaşam alanının Homo erectus tarafından kullanıldığı düşünülmektedir (Güleç 1999). Türkiye'deki en eski yaşam alanlarından olan *Yarımburgaz Mağarası*'nda da ayı, at, yaban eşiği, karaca, ala geyik, yaban öküzü, bizon, domuz, keçi ve antilop kemikleri tespit edilmişti. Anadolu'nun en önemli Prehistorik yaşam alanlarından olan Antalya'daki *Karain Mağarası*'nda yapılan çalışmalarda tespit edilen hayvanlar arasında ise fil, su aygırı, zebra, at, sığır, geyik, keçi, koyun, karaca, domuz, ayı, sırtlan, aslan, kurt, tilki, kedi, panter, oklu kirpi, tavşan,

kaplumbağa, yengeç, bazı kemirgenler ve kuşlar sayılabilir. Bu kemiklerin bir kısmında kasaplık yapıldığına dair izlerin bulunması insanın beslenme sistemini göstermesi açısından önemlidir. Burada ayrıca meşe palamudu, zeytin, çitlembik, fıstık ve kimi bitkilerin fosillerine de rastlanmıştır. Karain ile aynı bölgede yer alan *Öküzini Mağarası* da önemli veriler sunar. Meşe palamudu, acı badem, kuşburnu, alıç, ahlat ve üzüm fosilleri burada hangi bitkisel besinlerin tüketildiğini göstermektedir. Öte yandan Mehmet Özdoğan, Türkiye'nin en önemli arkeolojik sitlerinden birisi olan Çayönü'nde tarımsal kültür başlamadan önce tahılların yabani atalarının toplanıp ezilerek un haline getirildiğine ve yendiğine dair kalıntılar bulunduğundan söz eder. Ayrıca tahılların yabani atalarını toplamanın zorluğu üzerinde durur ve olgunlaşan başakların çok zayıf bir bağla gövdeye tutunması yüzünden toplarken tanelerin dökülme ihtimalinin bulunduğunu anlatır. Dahası o dönemde bugünkü kültürleştirilmiş örneklerine göre tahılların taneleri daha küçük ve kabukları daha sertti. Yabani tahıl, olgunlaşınca yere düşüp toprağa karışmak ve bu şekilde kendini yeniden üretmek arzusundayken, üretimini insana bağlayan ziraat buğdayının böyle bir derdi yoktu. Dolayısıyla modern buğdayın sapa olan bağı daha güçlüdür. Özdoğan ayrıca Çanak-Çömleksiz Neolitik Dönem'e ait ocak ve ateş çukurlarının bulunmasına dayanarak sözü edilen tahılların ekmek yapıldıktan sonra tüketildiği sonucuna ulaşmıştır (Özdoğan 2008).

Piştirmek Bir Hayvandan İnsan Yaratabilir mi?

“Soru çok eski: Nereden geliyoruz?”

Antik Yunan halkı der ki, insanı tanrılar kilden şekillendirdiler.

*Şimdi biliyoruz ki biz Afrikalıyız ve bedenimiz doğal
seçilim tarafından şekillendirilmiş.”*

(Wrangham 2009: 8)

Ateşin kontrolü insan türünün yaşamındaki en önemli kırılma noktalarından biridir. Isınma, aydınlanma ya da silah amaçlı kullanımı dışında ateşin insana sağladığı en önemli olanak kuşkusuz yemek pişirmedir. Doğada yemek pişiren tek canlı olan insan türü hem bedeninde hem de sosyal yaşamında gerçekleşen bazı değişiklikleri ateşe ve pişirmeye borçludur. Ateş, besin-insan ilişkisinde birleştirici, uzlaştırıcı bir rol üstlenerek yan yana gelemeyecek tarafları bile aynı sofrada buluşturur. Onun sayesinde insan yenilemez olanı yer, zararlı olanı zararsız hatta faydalı hale getirme şansı bulur, kimyasal bir işlemle besinden yemek ve yemekten daha fazlasını yaratır. Bir besinin sofraya yemek olarak gelmesi, belli bir zaman ve emek ilişkisinin sonunda mümkün olur. Yetiştirme, toplama, depolama, hazırlama/pişirme, tüketme ve temizleme aşamaları besin-insan ilişkisinin temel yolculuğunu temsil ettiği gibi insanlar arasındaki ilişkiyi de tesis eder. Bir hammadde olarak besinin yemeğe dönüşme yolculuğu, toplumun yapısıyla karşılıklı bir etkileşim içindedir hem belirlenen hem belirleyicidir. Sınıflı bir toplumda besin yolculuğu diğer toplumlara göre daha uzun sürer. Başka bir deyişle, uygarlık ve gelişmişlik düzeyi yemeğin yolculuğunun en etkin yönlendiricisidir. Basit ve nüfusu az toplumlarda

retimden tüketime giden yol daha kısıyken, katmanlı ve karmaşıık toplumlarda bu süreç bir hayli uzamaktadır. Kullanılan teknolojinin yanı sıra besinin her aşamada el değiştirmesi besin-insan ilişkisinin seyrini doğrudan etkiler. İnsanın, ihtiyaç duyduğundan daha fazlasını üretme arzusu uzmanların ortaya çıkmasını sağlamış, insan ilişkileri daha çetrefilli bir hal almıştı. Sanayideki değişimlerden sonra seri üretim diyebileceğimiz yeni bir üretim teknolojisinin devreye girmesiyle süreç biraz daha karmaşıık hale gelmişti. Hiyerarşi, sınıf, ekonomik göstergeler, milliyetçilik ve cinsiyetçilik gibi faktörler yemeğin sofraya geliş yolculuğundaki farkı belirleyen etkenlerdi. Yaklaşık 4-4,5 milyon yıldır dünyada yaşam mücadelesi veren insanın yaşam biçimindeki değişimler besinin yemek yolculuğunu da derinden etkilemişti. Besinin doğadan doğrudan mideye olan yolculuğu giderek uzamış, karmaşıık bir hal almıştı. Ateş ve pişirme ise bu değişimin yapıtaşını oluşturuyordu.

Wrangham, *Cathing Fire: How Cooking Made Us Human (Ateşi Yakalamak: Pişirmek Bizi Nasıl İnsan Yaptı?)* adlı kitabına şu soruyla başlıyor: *Bizi insan yapan neydi?* Kitabının isminden de anlaşılacağı gibi hem fiziksel hem de kültürel olarak insanı diğerlerinden ayırıp şekillendiren şeyin pişirme olduğunu ileri sürüyor çünkü onun için pişirme, besin değerini artıran, bedeni, beyni, kullanılan zamanı, sosyal yaşamımızı, ilişkilerimizi değiştiren, şekillendiren bir unsurdur (Wrangham 2009: 9). Bu savların elbette güçlü argümanları da var. Wrangham özellikle iki “gelişmenin” alet yapımı ile ateşi kontrol etmenin insanın tüm yaşamını ve bedenini değiştirdiğini ileri sürüyor. İnsanın kuzenlerinden farklı olan yüz yapısını yeme davranışındaki farklılaşmaya borçlu olduğunu iddia ediyor. Bugün insan, zayıf ve daha narin bir çeneye, küçük dişlere, mideye ve bağırsağa sahipse bunun nedeni bu iki keşfi hayatına dahil etmesiydi. Pişmiş besin tüketmenin çiğ besin tüketmekten daha faydalı olduğunu (ki

bugün bunun tam tersi olduğunu düşünenler de vardır) örnekleriyle anlatmaya çalışan Wrangham, insan olmanın en önemli göstergesinin ateşi kullanmak ve pişirmek olduğunu söyler. Bunun kanıtı olarak da pişmiş besin yiyen insanların bağırsaklarının çiğ besin tüketen primatlara göre daha küçük olmasını gösterir. Eğer beslenme sistemini hiç değiştirmemiş olsaydı Homo türünün, kuzenleri şempanzeler gibi en az %40 daha büyük kalın bağırsaklara sahip olması gerekirdi. Bir diğer önemli kanıt da MYS16 genidir. İnsan olmayan atalarda bulunan ve çene kasalarını güçlendiren bu genin yaklaşık 2,5 milyon yıl önce kaybolmasının nedeninin pişirme olduğu Wrangham'ın iddiaları arasındadır. Bu değişimi ise pişirmeden dolayı insan türünün güçlü çene kaslarına artık ihtiyaç duymamasına bağlıyor (Wrangham 2009: 82). Yiyeceklerin pişirilmesi çiğneme ve yutma dışında sindirim sistemi açısından da büyük bir kolaylık sağlamış ve daha fazla kalori elde etmenin yolunu açmıştı. Başka canlıların kendisine zarar vermemesi için bitkilerin geliştirdiği toksinler pişirme sayesinde etkisizleşirler. Böylece insanın menüsüne dahil olabilecek besin sayısı artar. Öte yandan Wrangham'a göre Homo türü, sahip olduğu büyük beynin yüksek maliyetini karşılamak için de hayatına pişirmeyi sokmuş olabilir. İleride detaylı değineceğim gibi beyin insanın ihtiyaç duyduğu günlük kalori miktarının %20-40'ını talep eder. Tür olarak insanın daha fazla ve besin değeri yüksek yiyeceğe ihtiyaç duymasının en önemli nedeni büyük olmasıyla övündüğü beynidir. Ayrıca bağırsaklar da bu konuda önemli bir rol üstlenir. Diğer primatlarla karşılaştırdınca insan, büyük bir beyni olmasına karşın daha kısa bağırsaklara sahiptir. İnsan bedeni beyne harcadığı enerjiyi bağırsaklardan kırmış gibi görünür. Wrangham'a göre pişmiş besinden daha kısa sürede/hızlı enerji elde edilmesi beynin daha savurgan olmasına yol açmıştı. Aynı zamanda metabolizma hızını da artıran bu beslenme sistemi, kuzenlere oranla yediklerinden

daha hızlı enerji elde etmek ve daha hızlı harcamak anlamına geliyor (Silvertown 2018: 37). Öte yandan Wrangham, ateşin pişirme amaçlı kullanımının insan yaşamına girmesiyle beyin hacmi ve yaşam biçiminde farklılıkların başlamasının eş zamanlılığına dikkati çeker (Wrangham 2014). Omnivor (hepçil) olan insan türü, beslenme sistemine pişirmeyi de dahil edince yüksek kalorili yiyecek elde etme ihtimalini artırmış, yenilemeyi yenilir hale getirmişti.

Ateşin kontrol edilmesinden sonra ilk pişirilen besinin hayvan eti olduğunu söylemek mümkün. İnsan bedeninin ihtiyaç duyduğu yüksek kalitede besini fazlasıyla sağlayacak aktivite avcılık gibi görünse de uygulamada külfetli ve elbette tehlikeli bir eylemdi. Özellikle erken atalar söz konusu olduğunda avcılıktan elde edilecek etin tüketilmesi de sindirilmesi de bir hayli güçtü. Taze eti çiğnemek, yutmak ve sindirmek insan gibi bir canlı için hiç de kolay değildi. Ya etin yumuşaması için biraz çürümmesine göz yumacaktı ya da ateşi kullanarak onu pişirecekti. Ateş, hayvani besinlerin daha sağlıklı hale getirilerek kolayca yenmesini ve sindirilmesini olanaklı kılan yegâne şey olarak görünüyordu. Pişirmek sadece hayvani proteinin değil her türden yiyeceğin içerisindeki besin maddelerinin zahmetsiz elde edilmesini sağladığı için de önemliydi. Ayrıca toksinleri öldürmesi, lezzeti değiştirmesi ve besini daha uzun süre saklanabilir hale getirmesi gibi avantajları da vardı.

Ateş ve Pişirme

Yukarıda saydığım noktalar dikkate alındığında ateşin insan tarafından pişirme aracı olarak ne zamandan beri kullanıldığı bilgisi, pek çok sorunun yanıtı için büyük önem taşır. Ancak bunu tespit etmek o kadar da kolay değildir. Çünkü hem bu kadar uzun bir geçmişten arkeolojik veri bulabilmek çok zordur hem de her ateş kalıntısı pişirmeye işaret etmez.

Yine de ateş-insan arasındaki ilişkinin ne zaman başladığı konusunda fikir vermesi açısından arkeolojik ve antropolojik veriler üzerinden bir değerlendirme yapmak fayda sağlayacaktır. Ateşin kullanımına dair en erken arkeolojik verilerden biri Güney Afrika'daki Swartkrans'ta 1,8 milyon yıl öncesine tarihlenen ateş kalıntısı ve yanmış hayvan kemikleridir. Ancak bu kadar erken bir tarihteki izin analizi de kolay değildir. Bilinçli olarak yakılmış izlenimi uyandırır ve yanmış hayvan kemikleri bulursa da yemek amaçlı bir pişirmenin gerçekleştiğini kanıtlamaz. Erken arkeolojik verilerden bir diğeri ise Kenya'daki Chesowanja'da ele geçen ve 1,4 milyon yıl öncesine giden yanık toprak izleridir. Bunların insanların yaktığı kamp ateşlerinin izi olduğu düşünülüyor. Öte yandan Güney Afrika'da bulunan ve 1 ila 2 milyon yıl arasına tarihlenen Wonderwerk Mağarası'nda insanın bilinçli ve kontrollü biçimde ateş yaktığına dair veriler ele geçmiş (Berna vd. 2012). Ateşin tümüyle kontrol altına alınarak üretildiğini kesinleştiren arkeolojik kanıtlar ise İsrail'den gelir. Burada 800 bin yıl öncesine tarihlenen yanmış aletlerin yanında pişmiş ve yanmış bazı bitki kalıntılarına da rastlanmıştır. Bitkiler arasında özellikle zeytin, arpa ve üzüm dikkat çeker. Ayrıca birbirinden farklı altı ağaçtan alınan odunun yakıt olarak kullanılması hem bilinçli yakılan bir ateş olduğunu hem de birden fazla yakma eyleminin gerçekleştiğini göstermeye yeterlidir. Belli ki insanlar burada farklı aralık ve zaman dilimlerinde ateş yakmışlardı (Tattersall 2017: 125-126).

Bu verilerin bir kısmında pişirme işleminin gerçekleştiğini ima eden izler olmasına rağmen kesin bir şey söylemek zordur. Öte yandan ateşi kontrol eden ve her ihtiyaç duyduğunda yakan insan türünün pişirme işlemini gerçekleştirmediğini düşünmek için bir sebep yoktur. Ateşin yaklaşık 40 bin yıl önce Son Paleolitik Dönem'de pişirme amaçlı kullanılmaya başladığını ileri süren araştırmacılar olsa da Wrangham bu tarihi daha erkene çeker ve Güney Afrika'da

90-60 bin yıl öncesine tarihlenen Klasies River Mouth Mağarası'nda birkaç hafta veya aylığına kullanılan küçük ölçekteki bir ocağın yanında bulunan yanmış deniz kabukları ile balık kemiklerine işaret eder. Dahası 127-109 bin yıl öncesine tarihlenen Mısır Sodmein Mağarası'nda çok daha büyük bir ocağın varlığı tespit edilmiş ve küllerin arasında yanmış fil kemikleri bulunmuştu. Zambia'da Kalambo Falls'ta 180 bin yıl öncesine tarihlenen yanmış odun parçaları ve küllerin bulunduğunu biliyoruz. İsrail'deki Hayonim Mağarası'nda ise 250 bin yıl öncesine tarihlenen oldukça kalın bir kül tabakası önemli veriler arasında sayılabilir. Wrangham bu örneklerden ve Homo türünün fizyolojik değişimlerinden yola çıkarak yemek pişirme davranışını yaşamına dahil eden ilk türün Homo erectus olduğunu öne sürer (Wrangham 2009: 161-163, 192-193). Buradan hareketle insan türünün, pişirmenin besin üzerindeki etkisini uzun süre önce fark ettiğini söylemek mümkündür. Pişirme doğal olanı kültürel olana döndürüyor, kimi zehirli veya toksik besinleri yenilebilir kıldığı gibi besinden kaynaklanan birçok hastalığı da peşinen önlüyordu. Özellikle *trichinosis* gibi hastalıklara yol açabilecek kimi bakteriler yüksek ısıda yok oluyordu (Fernandez-Armesto 2003: 11).

Buna karşın insanın ataları, besin pişirmenin tek aracının ateş olmadığını kısa sürede öğrenmiş, ateş kullanmadan besinleri yenilebilir duruma getirecek kimi pişirme yöntemleri keşfetmişti. Arkeolojik izlerini bulmanın neredeyse imkânsız olduğu bu yöntemler, pek çok besinin dokusunu değiştirerek daha uzun süre korunmasını ve kolay sindirilmesini sağlamıştır. Örneğin bir avcının en büyük ödülü, avının midesinde öğütülmekte olan besini yemektir. Çünkü hayvanın mide salgılarıyla pişen ve dokusu zayıflayan besinin hazmı daha kolaydır. Besinin uzun süre marine edilmesi de pişirme işlemi olarak kabul edilmelidir. Günümüzde de kullanılan bu yöntem, özellikle et ve et ürünlerinin dokusunu değiştirip

hazmını kolaylaştırır. Başka pişirme yöntemleri de vardır. Örneğin rüzgârda pişirmek/kurutmak etin hem uzun süre dayanmasına hem de bir şekilde pişmesine yol açar. Günümüzde Doğu Anadolu’da Kars ve çevresinde soğuk havada ayaza bırakılan kaz eti bu yöntemin en güzel örneğidir. Ateş gibi yüksek soğğun da pişirme özelliği bulunmaktadır. Göçebelerin halen kullandığı ve Orta Anadolu’daki pastırma geleneğinin de kaynağı olduğu söylenen bir yöntem daha vardır ki gerçekten et pişirmenin en değişik metotlarından. Uzun yolculuklar sırasında atın sırtına eyerin altına sıkıştırılan etler hem atın teriyle hem de sürtünme ısıyla pişmekteydi (Fernandez-Armesto 2003).

Fernandez-Armestro, pişirmenin ilk bilimsel keşif olduğuna işaret eder ve onu “scientific revolution” (bilimsel devrim) olarak isimlendirir. Ona göre etin pişirilmesi esnasında kaslardaki protein dışarı çıkarak kolajen pelteye dönüşür. En eski atalarımızın yaptığı gibi doğrudan ateşe maruz kaldığında yüzey kararırken, içerideki sıvılar karamelleşerek konsantre olur. Pişirilen etteki protein ile yağlardaki doğal şekerler arasında bir tepkime gerçekleşir ve enerji veren besinleri oluşturur (Fernandez-Armesto 2003: 10).

Çömlek ve Haşlama

Her şey gibi hem ateşin hem de pişirmenin kendine ait bir tarihi var. İnsanın ilk evcilleştirdiği, kontrol edebildiği şeydi ateş. Uzun süre yaşam alanlarında, sığınaklarda ve açık hava ocaklarında ısınma, aydınlatma ve pişirme aracı olarak kullanılmıştı. Uygarlıkla birlikte ise evlerin içindeki ocakların keskin sınırları içine hapsedildi. Köylerin kurulması, evlerin inşa edilmesi ateşi evlerin merkezine yerleştirmiş, yaşamın onun etrafında dönmesini sağlamış, mimariyi şekillendirmişti. İsteddiği zaman tekrar tekrar yakabildiği ateşi ocakla kontrol eden insan, ondan ışık, ısı ve enerji olarak yararlanmaya

başlamıştı. Ocaklarla birlikte yemek pişirme ekipmanı ortaya çıkmış, menü çeşitlenmişti. İnsan beslenme sisteminin en önemli keşiflerinden birisi modern tencerenin atası olan ve değişik malzemeler kullanılarak yapılan çömleklerdi. Bu ekipmanlar yoluyla ilk kez uygulamaya geçen haşlama, besinin ateşe tutularak tütsülenmesi veya ızgara yapılması yerine sıcak su içerisinde bekletilmesi, kaynatılmasıyla alternatif bir yemek hazırlama biçimine olanak sağladı. Bu işlem, etin içindeki lifleri yumuşatır ve karbonhidrat parçalarını kabartır. Özellikle de sıcaklık seksen derece ve üzerine çıktığında karbonhidrat ayrışarak sıvı karışıma nüfuz eder. Böylece etin suyu duru olmaktan çıkarak kıvam alır ve besin yüklenir. Yüksek sıcaklık, başta tahıl ve bakliyat ürünleri olmak üzere başka besinlerin de yapısını değiştirir. Onları kolayca çiğner veya koparılır hale getirir. Ayrıca hazmı kolaylaştırdığı için de besinin daha fazla tüketilmesine ve kolay hazmedilmesine öncülük eder (Fernandez-Armesto 2003, s.23-24).

Haşlama ateşin tek başına gerçekleştirdiği bir eylem değildir. Bunu kolaylaştıran ve olanaklı kılan özellikle topraktan yapılan çömlektir. Çoğu zaman müzelerin tarih öncesi buluntular vitrinlerinde gördüğümüz ve çok da önemsemeden yanından geçip gittiğimiz erken tarihli çömlekler, insan hayatını tatlandıran, fizyolojisini değiştirip dönüştüren, sosyal yaşamın yapısını etkileyip şekillendiren icatlardandır. İnsanın gündelik yaşamında çömleklerden önce de farklı maddelerden yapılmış kaplar bulunmaktaydı. Ahşap, su kağıdı ve taştan yapılmış kaplar bu işin öncüsü olmalıydı. Ancak bu tür malzemeler yüksek ısıya dayanıklı olmadığından ateşle doğrudan temas ettirilemezdi. İnsan, yemek yapmak için evin merkezine konuşlanan ocaktaki ateşin üzerine bu kapların hiçbirisini koyamazdı çünkü onlar ya yanar ya da çatlayıp kırılırdı. Yine de haşlama yapabilmek için bazı özel formüller geliştirilmişti. Yaklaşık 10 bin yıl önce toprağın ateşle ilişkisinden haberdar olan insan, kil toprak yaparak

bu sorunu büyük oranda aşmayı başarmıştı. Kil toprak ocakta kor haline gelene kadar kızdırıldıktan sonra bir maşa yardımıyla pişmesi istenen besinin bulunduğu kabın içerisine atılıyor ve soğuyana, ısınıp bütünüyle kaba aktarana kadar orada kalıyor, sonra çıkartılıyor ve kor haline gelmiş bir yenisi kabın içine atılıyordu. Bu işlem sıklıkla tekrar edildiğinde, bir taş kabın içerisindeki ısıyı kaynama derecesine ulaştırarak eti bile haşlamak mümkün oluyordu. Ayrıca tahılın bulunduğu sepet ya da sepet benzeri bir kabın içine kızdırılmış kil toprak bırakılarak karıştırıldığında kavurma işlemi gerçekleştirilmekteydi (Yalman 2006). Bu şekilde haşlanan ve kavru lan besin, elbette bugünkü anlamı ile pişmiş ve kavrulmuş olmuyordu. Yine de bu işlemle besinler, yapı değiştirerek insanın tüketebileceği bir hale geliyordu. Fakat bu durum çok uzun sürmedi ve insan ateşe dayanıklı, doğrudan ateşin üzerine koyup yemek pişirebileceği bir çözüm bularak kaplarını topraktan yapmaya başladı. Bu, yemek pişirme teknolojisi konusundaki en önemli gelişmeydi. İnsanlar ateşin üstüne yerleştirdikleri yüksek ısıya dayanıklı çömlekler içinde besinlerini istedikleri kadar pişirme rahatına ermişlerdi. Çünkü çömlek ateş ve toprağın ürünüydü, yüksek ısıda pişirilen toprak kaplar ateşe doğası gereği dayanıklıydı. Bu yöntem besinlerin yüksek ısıda pişirilmesini sağlarken aynı zamanda yemeklerin çeşitlenmesini de beraberinde getirmekteydi. İnsan hem yumuşak besin elde ediyor hem de tek bir besinden birden çok yemek çıkarabiliyordu. Tam anlamıyla besin hazırlama yöntemi olarak ilk yemek pişirme bu gelişmeyle beraber başlamıştı. İnsanın yemek konusunda diğer canlılardan kesin bir biçimde ayrılmasına yol açan da bu gelişmeydi ve bedeninde çok ciddi değişimlere sebep olmuştu. İnsanın ateşle bu uzun süreli ilişkisi milyon yıllık besin pişirme deneyiminden başlayarak büyük dönüşümler sağlamıştı. Çömleğin gündelik hayata dahil olması ve yenilen besinlerin giderek yumuşaması, güçlü çene kaslarına ihtiyacı ortadan kaldırmış,

çene kemiğinin zaman içerisinde giderek küçülmesine ve diş minelerinin zayıflamasına yol açmıştı. Bu değişim 32 dişin sığamayacağı kadar küçük bir çene kemiği gelişene dek devam etmiştir ve daha da devam edecek gibi görünmektedir. Çömleğin mutfığa girmesiyle başlayan yeni beslenme sisteminin mide ve sindirim sistemi üzerine de etkileri olduğunu söylemeye gerek bile yok.

Arkeolog Mehmet Özdoğan çömlek üretimini, ızgara ve tandır yerine sulu yemek yemeye olanak sağlayacak bir gelişme olarak yorumlar. Ona göre bu tür sulu yemekler, proteinin ve karbonhidratların aynı anda tüketilmesini sağlaması açısından olumludur, ancak olumsuz etkileri de göz ardı edilmemelidir. Doğadan elde edilen besinlerin yapısının değiştirilerek (öğütme, mayalama, haşlama gibi) tüketilmesinin insan sağlığı açısından yıkıcı etkileri de olmuştur. Özdoğan, uygarlığa geçmiş insanların kemikleri üzerinde yapılan araştırmalarda bu durumun yol açtığı çeşitli hastalıkların tespit edildiğini belirtir (Özdoğan 2008).

Çömlekte Arkeolojik Kazı

İnsanların yaşamına yaklaşık 10 bin yıl önce giren çömleklerin gözenekli yapısı, onu kullananların hiç aklına gelmeyecek şekilde binlerce yıl sonra bir arkeolojik veriye dönüşecekti. Anadolu'da Neolitik Dönem'in en bilinen örneklerinden Çatalhöyük yerleşiminde yapılan arkeobotanik çalışmalar, bu konuda teknolojinin hangi boyutlara ulaştığını da gösterir niteliktedir. Neolitik Dönem'den kalma çanak-çömlekler üzerinde bazı tortular ve besin izlerine rastlanmıştır. MÖ 5900-5800 yılları arasına tarihlenen bir grup çömlek parçası üzerinde özellikle yağ ve yağsı maddelerden oluşan protein kalıntıları tespit edilmişti. Yapılan analizler, bu tabakanın kalsiyum karbonat içeren bir tortu olduğunu ve içerisinde tahıl, bakliyat, et, süt ve süt ürünleri kalıntılarının

yaklaşık 8000 yıldır korunabildiğini göstermiştir. Çömleklerdeki tortularda tespit edilen süt ürünleri, sığırlar (*Bovinae*), bazı küçükbaş hayvanlar, koyun (*Ovis*) ve keçi (*Capra hircus*) gibi hayvanlara işaret ediyor. Bu veriler bir yandan insanın beslenme sistemini gösterirken diğer yandan evcilleştirme ve hayvanlarla ilişkiyi de gözler önüne serer. Benzer biçimde saptanan diğer besin kalıntıları arasında tahıllardan arpa, buğday; baklagiller familyasından bezelye ve fiğ vardır. Hayvansal besinler arasında ise keçi, koyun, geyik ve sığır gibi hayvanların kalıntıları tespit edilmiştir (Hendy vd. 2018). Çömlekler üzerinde çok miktarda süt kalıntısına rastlanması ve bunların pek çoğunun koyun ve keçi türlerine ait olması bilgi vericidir. Çömlek parçalarındaki bu tortu içinde az da olsa büyükbaş hayvan sütüne de rastlanmış. Çatalhöyük kazılarında ele geçen bir kap parçasında sığırdan başka herhangi bir hayvan sütüne rastlanmaması onun sadece büyükbaş hayvan sütü için kullanılmış olabileceğini düşündürmüştür. Ayrıca bu seramiklerin bazılarında kandan kaynaklı hemoglobin proteinleri de bulunmuş. Koyun keçi gibi küçükbaş hayvanlarınkı başta olmak üzere az miktarda da olsa geyik ve sığır gibi hayvanların kanlarına ait izlerin kaplarda tespit edilmiş olması hayvan yeme konusundaki çeşitliliğe dikkat çeker. Bazı kapların dış yüzeyinde de hayvan kanına rastlanması bu kapların kanla yıkanmış olabileceği veya üzerine kan döküldüğü izlenimi verir. Bununla birlikte kaplarda hayvan etlerinden geride kalan proteinlere de rastlanmıştır. (Hendy vd. 2018). Binlerce yıllık yemek hazırlama ve pişirme geleneğini değiştiren çömlekler, üzerlerinde dönemin yemek deneyiminin tanıklığını da taşırlar. Kapların gözeneklerinden ve yemek kalıntılarından elde edilen veriler, binlerce yıl önce yaşamış Çatalhöyük sakinlerinin menüleri hakkında bilgilenmemize olanak sağlıyorlar.

İnsanın ateşle binlerce hatta milyon yıl önce başlayan ilişkisi, başlangıçta çok yavaş ama son on bin yılda çok hızlı

biçimde değişip dönüştü ve insan, ateşi evcilleştirmesinin izlerini evine/yurduna, bedenine ve hatta sosyal yaşamına taşıdı. Isınma ve korunma amaçlı bir temas iken zamanla ateşin insan yaşamındaki varlığı bir zorunluluğa dönüşmüştü. Prometheus'a kızan Zeus'un, ateşi alarak insanı cezalandırması boşuna değildi. Çünkü artık insan için yaşam ateşsiz düşünülemeyecek bir boyuta erişmişti. Yaşam alanlarında, mağaralarda, kamplarda ve açık havalarda yakılan ateş, uygarlıkla birlikte evin merkezine yerleşmiş, evcilleşerek ocağa dönüşmüştü. İnsan-ateş ilişkisinin her iki tarafında da fiziksel değişimler gerçekleşmişti. Ateş bir kibrit çöpüne sığınırken insanın diyeti değişmişti. Yenilemez pek çok şeyi ateş sayesinde yiyebilir hale gelen insanın, bağırsakları kısılmış, sindirim sisteminde dönüşümler yaşanmış, çene kasları, diş ve çene kemiği zayıflamış, yüzü küçülürken kafatası ise büyümüştü. Öte yandan insanın sosyal yaşamı ateş ve pişirme eyleminin sonucu olan yemek ve ona yüklenen anlamlar üzerinden şekillenir olmuştu. Sanırım en önemlisi de doğanın kendisine sunduğu besinleri bu denli değiştirip dönüştüren yegâne hayvan olan Homo türünün, ayrılmak istediği diğerleriyle arasındaki mesafeyi açarak, kendini hayvan olmayan *insan* olarak görmeye başlamasıdır.

Hayvan Yemek ve Ataerkil Dünya Düzeni

“İktidar sahibi insanlar hep et yemişlerdir. İşçi sınıfı karbonhidratlardan oluşan bir karışımı tüketirken Avrupa aristokrasisi her çeşit etle dolu büyük öğünler yemişlerdir.”

(Adams 2013: 76)

“Almanca konuşan halklar, patates yerine devrimin mü-kemmel tohumlarını taşıyan fasulye tüketselerdi, başarı kendiliğinden gelecekti” (Doğan 2012). Avusturya-Macaristan İmparatorluğu’nun Almanca konuşulan topraklarında, Pan-Germanizm ulusal birliğinin kurulabilmesi için 1848 yılında bir halk hareketi başlatılmıştı. Hareket başarısız olmuş, istenilen sonuçlara ulaşılamamıştı. Feuerbach bu başarısızlığın, halkın patatese olan düşkünlüğünden kaynaklandığını düşünmüş ve yukarıdaki cümleyi sarfetmişti. Benzer biçimde, öteden beri insanın yediği şeye benzediğine atıfla “*ne yersen osun*” vecizesi pek çok yerde karşımıza çıkar. Yenilen yemeğin insanları ve toplumları inşa ettiği düşüncesinden hareketle söylenen bu söz, “*neysen onu yersin*” paradoksunu da bünyesinde barındırır. Çünkü istediği şeyi yemek, belli bir sınıfın ayrıcalığı olarak kabul edilmeli. Zira dünyanın büyük bir bölümü istediğini değil ulaşabildiğini daha doğru bir deyişle “umduğunu değil bulduğunu” yemektedir.

Yemekle toplumsal yaşam arasındaki ilişkiler açısından en ilginç iddialardan birisi Carol J. Adams’a aittir. Adams çalışmasında, çok radikal biçimde *et yemek ile ataerkil dünya görüşü arasında bir bağlantı* olduğuna dikkat çeker. Bu iddiasını şöyle dile getirir: “*Bu kitap eti hayatımızdan çıkarmaktan bahsetmenin, erkek egemenliğinin bir boyutunu*

yerinden sökmek anlamına geldiğini savunuyor ve hayvanların maruz kaldığı sömürü ile kadınların ezilmişliğinin eşleşme biçimlerini ifade ediyor” (Adams 2013: 47). Adams, ırkçılığın, cinsiyetçiliğin, şiddetin, seçkinciliğin ve hatta tür-cülüğün nedeni olarak et tüketimini gösterir. Bu nedenle de beslenme sistemimizden eti çıkarmanın ataerkil kültürün yapısını sarsacağını, en azından tehdit edeceğini belirtir ve bunun politik bir tutum olarak kabullenilmesini önerir.

Adams, bu ilginç çalışmasında insan doğasının etobur olmadığını, fizyolojisinin de diğer etoburlara benzemediğini söyleyerek ağız, çene ve özellikle de diş yapısının otobur yeme biçimine uygunluğuna dikkat çeker. Bu düşüncenin kendinden önce de ifade bulunduğunu ileri sürerek Romalı ünlü vejetaryen yazar Plutarkhos’a atıf yapar: *“Eğer etçil olduğunuza inanıyorsanız o zaman yemek istediğiniz hayvanı kendiniz öldürmekle işe başlayabilirsiniz ama bunu kendi doğal silahlarınızla yapın; kasap bıçağı, balta ya da sopa kullanmadan... İnsanların kıvrık bir gagaları, keskin pençeleri, sivri dişleri yoktur”* (Adams 2013: 113). Öte yandan Adams’a göre et yemenin doğasında şiddet barındırdığı kesindir ve buna vurgu yapmak için şu cümleyi sıklıkla sarf etmiştir: *“Bir hayvan ölmeksizin kimse et yiyemez”* (Adams 2013: 100). İnsanın eski atalarının otçul beslendiklerini ileri süren Adams, et tüketiminin son 40 bin yıldır ortaya çıktığını ve son iki yüz yıldır da etin her gün ulaşılabilen bir besine dönüştürüldüğünü iddia eder. Buna kanıt olarak da insan iskeletlerindeki parçalamaya değil çiğnemeye ve ezmeye yarayan dişleri ve etoburlardan ziyade otobur hayvanlara benzeyen kısa bağırsakları gösterir (Adams 2013: 279-280).

İnsanların et yemeyi dil dünyasından başlayarak kültürleştirdiklerini iddia eden Adams, bu konuda çarpıcı örnekler sunmaktadır. Ona göre, hiç kimse ölü bir hayvan yediğini söylemez hatta bunu ima dahi etmez. “Et” denilerek onun bir canlı olduğunu unutturacak nesnel bir isimle anılan

hayvanlar, önce dilde öldürölür. Çünkü et dendiğinde aklı-mıza öldürölümüş hayvanlardan ziyade mutfak ve yemek gelir. Benzer şekilde öldürölümüş hayvan bebeklerinden değil, pırzoladan veya kuzu etinden söz edilerek, insanın vahşeti-nin dildeki kanlı izleri silinir. Et sözcüğü ile ölüm gerçekliği yok olur. Kültürel yaşamın hemen her alanında et yemenin erkeklik ve şiddetle özdeş algılandığını söyleyen Adams, bu davranışın erkek tahakkümünün ayrılmaz bir parçası oldu-ğuna işaret eder. Özellikle sembol dünyasında eril yüklen-meler taşıyan et yemek, kuvvetle denk tutulmuş ve gündelik yaşamın içine güçlü bir şekilde yerleşmiştir. Vejetaryenliğin kadınlar arasında daha yaygın bir tutum olmasına da dikkat çeken yazar, bunun tesadüfi olmadığından dem vurarak bu tercihi feminizmle ilişkilendirir. Adams bu noktadan hare-ketle, et yemeyi bilinçli olarak reddetmenin fallokrasiyi sar-sacağı ve feminizmi güçlendireceğı iddiasını gündeme taşır (Adams 2013: 136).

İnsan Ne Zaman Hayvan Yemeye Başladı?

Bu radikal iddia karşısında öncelikle insanın hayvan ye-mekle ilişkisine göz atmakta yarar var. Bilim dünyasının en tartışmalı konularından birine burada birkaç sayfada çözüm getirmemi beklemezseniz eğer veriler üzerinden kısa bir tar-tışma yürütmek istiyorum. Bu konuda gerçekten çok büyük bir külliyat bulunduğunu belirterek başlamalıyım. Bu denli uzun bir geçmişe ait ve geride maddi kalıntı bırakması te-sadüflere bağı bir konuda yapılan çalışmalar, insan ataları-nın beslenme sistemini kurgulamaya çalışıyor. Yukarıda da belirttiğim gibi ana akım antropolojinin insanın vejetaryen atalardan evrildiğı konusunda hemfikir olduğı söylenebilir (Silvertown 2018). Ancak kuzenlerimiz olan bugünkü şem-panze türleri üzerinde yapılmış pek çok araştırma, erken ata-ların da hayvansal gıda tüketebilme ihtimallerine işaret eder

(Stanford ve Bunn 2001). Bu tespiti insan öncesi atalarımızın veya erken hominidlerin et yediklerinin göstergesi olarak almak mümkün değil. Çünkü bu kuzenlerle yaklaşık 5-6 milyon yıl önce ortak atalara sahiptik ve o günlerin üzerinden çok zaman geçti. Bu süre içinde şempanzeler de kuşkusuz başta besin sistemleri olmak üzere pek çok davranışlarını değiştirmiş ve uygarlık nedeniyle giderek daralan bir coğrafyada yaşamaya mahkûm edilmişlerdi. Yine de bu tespiti ciddiye almak gerekir. Nitekim Tanzania'da şempanzeler üzerine yapılan bir çalışmada, grup avı üzerine kurulan bir diyetle işaret eden bir hipotez geliştirildi. Az miktarda olsa da et, bu tür canlılar için o kadar önemliydi ki bir araya gelip organize olmalarına vesile oluyordu (Tennie, Gilby ve Munry 2009).

İnsanın erken atalarının et yemesi başlı başına bir problemdi. Çünkü vejetaryen bir beslenme sisteminden hayvansal gıdaya geçişin nasıl gerçekleştiği tam olarak bilinmiyor. Ağız ve çene yapısıyla daha çok otobur özellikler sergileyen homininler ve erken homolar yedikleri kırmızı etin sindiriminde ciddi sıkıntılar yaşamış olmalıdır. İnsanın iradi kararıyla gerçekleşecek bir şeyden çok çene, diş yapısı, midesi ve sindirim sistemiyle adaptasyonunu gerektirecek bir süreç söz konusuydu. İnsanın, yenilen hayvanın sinir sistemini parçalayarak bağırsaklara gönderecek asitik yapıdan uzak olan midesinin, bu yeni beslenme türünü hazmı bir hayli zor ve zaman almış olmalıydı. Bu nedenle erken hominidler bunun bir çözümünü bulmuş olmalı ki et önemli bir besin kaynağı olarak diyetlerinde yer almış olsun. Bu konudaki ihtimallerden biri yemek istedikleri hayvanların kas dokusunu parçalayıp yenilebilir ve sindirilebilir bir hale getirmek için taş veya odunla döverek terbiye etmiş olmalarıdır. Günümüzde de uygulanan uzun süreli dövme işlemi, kısmen pişme sağlayacağı için eti yenilebilir hale getirebilir. Kullanılmış olabilecek bir başka yöntem ise hayvanların sinirli ve kash yapılarından ziyade sadece iç organlarının yenilmesidir.

Bu yöntemin uygulandığına dair bazı antropolojik kalıntılar ele geçmiştir. Örneğin Kuzey Kenya’da bulunan ve 1,7 milyon yıl öncesine tarihlenen bir insan fosili, bir etçilin ciğesinden aşırı A vitamini almaktan kaynaklanan bozulmaların izlerini taşır (Tattersall 2017: 51-52). Son yıllarda öne çıkan düşüncelerden birisi de insanın eti yenilebilir hale getirmek için ateşi kullanmış olmasıdır. Ancak yukarıda da okuduğunuz gibi, ateşin bu kadar erken dönemde kullanıldığına ve etlerin pişirildiğine dair kesin bir veri henüz yoktur (Wrangham 2009). Elbette protein ve hayvani ürün denildiğinde akla hemen kırmızı etin gelmesini de beklememek lazım. Özellikle erken atalardan söz ediliyorsa hayvansal gıda olarak daha ziyade bulunması ve yakalanması kolay küçük canlılar düşünülmelidir. Böcekler, salyangozlar, kertenkele gibi çokça bulunan minik canlılar ve değişik hayvanların yumurtaları, erken ataların en fazla beslendiği hayvansal gıdalar olmalıdır. Keçi, geyik, bizon gibi hayvanların sindirilebileceği bir sistemin ön hazırlığı olarak bu hayvanların çok uzun yıllar ataların diyetinde yer aldığı düşünülmelidir.

Erken ataların ne zamandan itibaren hayvan eti yediklerine dair tartışmalı da olsa bazı arkeolojik veriler bulunmaktadır. 1950’lerde kazısı yapılan Tanzanya’nın Olduvai bölgesinden gelen antropolojik veriler arasında taş aletler de bulunuyor. Bu alanda 1,8 milyon yıllık hayvan fosilleri ve birlikte bulunan kimi taş aletlerin erken insan türlerinin et yemesine işaret ettiği ileri sürülüyor. Özellikle ilikli kemiklerin bolca bulunduğu bu alanda kemikler üzerindeki çizik ve kesik izlerinin eti sıyırmak isteyen insan eliyle gerçekleştirildiği tartışılıyor. Bu fosilleşmiş kemiklerin bir avcılık faaliyetinden ziyade başka yırtıcılar tarafından öldürülüp yenilen hayvan kalıntıları üzerindeki leşçillığe işaret ettiği de düşünülenler arasında (Bunn 1981). Ancak bu maddi kalıntılar o denli eskiden geliyor ve üzerindeki izler o kadar belirsiz ki antropologlar da kesin bir şey söylemekte zorlanıyorlar. Eğer

bunlar insanların leşçilik faaliyetinden kalmazsa o halde yırtıcı hayvanların yediği bir hayvandan geriye neler kalacağını bilmek olan biteni anlamak için önemli. Ancak bu da yırtıcıya ve yenilen hayvana, yaşına, boyuna, içeriğine göre farklılık gösteren bir değişkendi. Örneğin bir araştırmaya göre etoburlar tarafından avlanıp yenilen hayvanlardan geriye genellikle alt çene kemiği ve kafatası gibi parçalar kaldığı tespit edilmiş. Ancak Olduvai yaşam alanında bulunan kemiklerin bu tanıma çok uygun olmadığı da ileri sürülenler arasında. Blumenschine 1988 ve 1993 yıllarında yaptığı araştırmayla bu tartışmalara önemli bir ivme kazandırdı. Öğrencileriyle birlikte FLK Zinj'deki fosil hayvan kemiklerine yoğunlaşarak bunların üzerinde beklenenden daha fazla et bulunduğunu ve önemli bir kısmının yağ bakımından zengin ilikler içeren kemikler olduğunu ortaya koydu. Böylece etoburlar tarafından sıyrılmış leş kemiklerinde bu bölgede yaşayan erken insanların ihtiyaç duydukları protein miktarını karşılayacak et ve yağ bulunduğunu göstermiş oldu. Bu sonuçlar, orada yaşayan insanların leşçiliklerini ve besin sistemini açıklaması nedeniyle önemli bir veriydi. Bununla birlikte daha küçük boyutlu ceylan gibi bazı hayvan kalıntıları üzerinde bulunan özellikle eklem bölgelerindeki kesme izleri, insanlar tarafından avlandıklarını düşündürüyordu. Ayrıca kesme izlerinin yırtıcı hayvanların tercih ettiği etlerin kemikleri üzerinde bulunması avlandıklarının göstergesi olarak değerlendiriliyor. Bu durumda bölgedeki erken insanların et tüketimlerinin hem avcılık hem leşçilik üzerinden işlem gördüğü söylenebilir (Blumenschine 1989; Blumenschine ve Cavallo 1992).

Daha yakın tarihli bir çalışmada (2010), Etiyopya'daki Dikika yaşam alanında 3,4 milyon yıl öncesine tarihlenen, üzerinde kesme izleri taşıyan hayvan kemikleri ele geçirildi. Bu bulgular, antropolojik ve arkeolojik bazı keşiflerin tarihini daha gerilere götürme olanağı sunuyor. Çünkü insanın et yeme davranışının Homo habilis'le başladığı düşüncesini

en az 800 bin sene eskiye götürerek Australopithecus'a bağlıyor. Üstelik önceden habilis'e atfedilen Oldowan alet endüstrisinin bile başlamadığı erken bir tarihi işaret ediyor. Kemiklerdeki kesme izleri de bir başka yenilik, Homo habilis'ten önceki insanların alet ürettiğine dair arkeolojik bir veri olarak okunmalıydı. Aynı zamanda bu sonuçlar, hominidlerin çok erken bir tarihten itibaren nadiren de olsa et yemiş olabilecekleri bilgisini dolaşıma soktu. (McPherron vd. 2010). Neyse ki çok geçmeden bu bulguyu destekleyen veriler Kenya'daki Lomekwi kazı alanından geldi. Burada 3,3 milyon yıl öncesine tarihlenen 149 adet taş alet bulunmuştu. Doğal olmadığı ve insan eliyle şekillendirildiği ileri sürülen bu aletler, Oldowan aletlerden çok daha büyüktü ve onlara Lomekwian adı verilmişti (Harmand vd. 2015). Bu veriler Homo sınıfına dahil edilmeyen Australopithecus'un neredeyse aynısı olan Kenyanthropus platyops türünün alet yaptığına işaret ediyordu. Klasik kronolojiyi değiştiren bu bulgular, habilis'e atfedilen alet yapımının ondan yaklaşık 800 bin yıl öncesinde Kenyanthropus tarafından başlatıldığını kanıtlar. Dahası Dikika yaşam alanında 3,4 milyon yıl önceye tarihlenen fosillerdeki kesme izinin de menşeyini ortaya serer. Bu iki örnek Dikika ve Lomekwi, erken ataların et yemeye ve alet yapmaya 3,4-3,3 milyon yıl önce başladığını gösteren veriler sunar.

Erken insan türlerinin et yemelerine ilişkin bir diğer veri Kenya'daki Kajera South'dan geliyor. Alanda yapılan araştırmalarda 3700 fosil ve 2900'den fazla taş alet ele geçmiştir. Yaklaşık 2 milyon yıl öncesine tarihlenen bu veriler arasında kesme, kırma, vurma işlemi yapılmış çok sayıda kemik fosili tespit edilmiştir. Bu araştırmada, habilis ve erectus'un en azından 50'den fazla hayvan leşi üzerinde işlem yaptıkları açığa çıkarılmış (Pobiner 2013). Öte yandan kemikler üzerindeki bazı izlerden diğer etçillerle nasıl bir leş mücadelesi yapıldığı da anlaşılıyor. Afrika'nın çeşitli noktalarından gelen veriler, insanın hayvan leşleri üzerine diğer yırtıcılar ve leşçillerle

mücadele ettiğini gösteriyor. Büyük kedilerin, etoburların ve hatta timsahların kemikler üzerindeki diş izleri bunun en önemli göstergeleri. Belli ki erken atalar bu hayvanlarla leş mücadelesi yapmış, onları korkutup kaçırarak leşe sahip olmak için mücadele vermişti. Bu konudaki en büyük kanıt ise bir çocuk (Taung) fosilinin kafatasında görülen ve bir kartal saldırısının eseri olduğu düşünülen izlerdi. Bütün bunlar insan ve diğer yırtıcılar arasındaki gerginliğin maddi yansımalarıydı. Herhangi bir hayvan ölüsünün kokusunu alan pek çok leşçil vardı. Yırtıcı büyük kediler, sırtlanlar, çakallar ve akbabalar belirli bir hiyerarşik düzende sırasını bekliyordu ve bu tehlikeli hayvanlar insanın mücadele etmesi gereken rakipleriydi. Bu noktada şu soruların yanıtı çok önemli: İnsanın leş üzerinde yürüttüğü bu mücadeleyi göze almasını sağlayacak bir getirisi oluyor muydu? Belli ki çok büyük bir tehlike içeren bu riski göze almaya değer miydi? Yırtıcılardan geriye ne kalıyordu, leş hiyerarşisinde sonlarda sıra bulabilen Homo, hayvan kalıntılarından ne kadar faydalana biliyordu ve bu, aldığı riske değer miydi? Bu sorulara yanıt arayan çalışmalardan biri Afrika'da gerçekleştirilmiş. Pobiner'in liderliğindeki bir ekip, tehlikeli ve sabır gerektiren araştırmada sırasını bekleyen pasif leşçi (bir kenarda kendine sıra gelmesini bekleme) davranışıyla leş paylaşımını ve geride kalanı, yani insanın payını ölçme ve gözlemleme şansı bulmuştu. Yedi ay süren araştırmada, aslanların daha çok öldürdükleri zebralar üzerinde yoğunlaşmıştı. Büyük yırtıcıların yiyip karınlarını doyurduktan sonra geride kalan hayvan kemiklerinin hemen hepsinde az miktarda da olsa et bıraktıkları tespit edilmişti. Hatta bu kemiklerin neredeyse yarısında hatırı sayılır miktarda et kalmıştı. Büyük kedilerin geride bıraktığı bir zebranın kalıntılarında ortalama 15 kilo et tartılmıştı. Gram başına dört kalorilik hesabıyla zebra kalıntısından geriye kalan etin yaklaşık 60 bin kalorilik bir değeri olduğu rahatlıkla hesaplanabilirdi. Bu da bir Homo erectus

bireyinin (2090-2290 kalorilik) gündelik ihtiya ı üzerinden 27 kişilik bir erectus kabilesinin bir günlük kalori gereksiniminin karşılanması anlamına geliyordu. Bu araştırma erken insan türlerinin le  illi inin m mk nl   n  ve karlılığını da göstermesi açısından önemli (Pobiner 2016). Erken insanın hepçil olduğu ve le  tükettiğini gösteren en çarpıcı verilerden birisi de insan bedeninde yaşayan tenyalarlardır. Yukarıda detaylı olarak a ıkladı ım bağırsak tenyalarının, 2-2,5 milyon yıl önce aslanlar tarafından öldürülmüş ve yenmi  bir antilop etinin tüketilmesi yoluyla insana geçtiği biliniyor (Silverton 2018: 103 vd.; Wrangham 2009: 52).

Hayvan yemekle ilgili en ilginç verilerden birisi de şimdiye dek gösterilenlerden farklı bir kaynağa işaret eder. Erken insanların sadece kara hayvanlarıyla beslendi ine dair pek çok veri varken 2014 yılında Josephine Joordens liderliğindeki bir ekip, suda yaşayan hayvanlar üzerine yapt  ı bir araştırma sırasında yaklaşık 2 milyon yıl önce insanın çoklu-doymamış-ya  asitleri (LC-PUFA) nedeniyle balık yediğini ileri sürdü (Joordens vd. 2014). Bundan kısa bir süre önce ise Kenya Koobi Fora yaşam alanından yine deniz canlılarının avland  ına dair veriler elde edilmişti. Yaklaşık 1,9 milyon yıl öncesine tarihlenen ve insanlar tarafından yenilen bu su canlıları arasında balıklar, timsahlar ve kaplumba alar vardı. Bu canlılar dokosaheksaenik (DHA) asit gibi insanın büyümesinde ihtiyaç duyulan besin maddeleri açısından oldukça zenginler (Pobiner 2016). Öte yandan balık avlamak hem daha kolay hem daha az tehlikeliydi. Bu yüzden de et peşinde ko an insan için reddedilecek bir kaynak değildi. Erken atalar muhtemelen kurumaya yüz tutmuş, suyu azalmış g llerden ve nehirlerden balık avlamakta hiç güçlük  ekmiyorlardı. İnsanı balık yemeye yönelten şeyin Omega-3 asitlerinin zenginliği olduğunu ileri süren araştırmacılar da var ve onlar, balık tüketimi ile beyin büyüklüğü arasında bir bağlantı kuruyorlar. Ama unutulmaması gereken şeylerden

biri pek çok primat (özellikle de makaklar) su hayvanlarını yemesine ve orangutanlar elleriyle balık avlamasına rağmen hiçbirinin beyni büyümemiştir (Wrangham 2009: 119-121).

Sonuç olarak antropolojik verilere göre ister leş ister avlanma yoluyla elde edilsin hayvanların ölü bedenleri yaklaşık 3,4 milyon yıldır insan diyetinin bir parçası haline gelmişti. Elde edilen etin bileşenleri arasında A ve K vitaminleri, kalsiyum, sodyum, potasyum, demir, çinko, B6 ve B12 vitamini gibi insan için önemli vitamin ve mineraller vardı. Elbette bunların hepsi, örneğin B12 vitamini *dengeli* bir beslenmeyle bitkisel besinlerden de elde edilebilirdi ama et yoluyla alınması daha kolaydı. Ayrıca et tüketimini sağlayan hayvan öldürme davranışının da insanlar arasındaki sosyal dayanışmanın ve düşünce sisteminin gelişimine katkı sağladığı iddiaları konuyla ilgili hemen hemen tüm ana akım antropoloji kitaplarında okunabilir. Et yemenin neredeyse zorunlu olduğunun bir açıklaması için 1995 yılında beynimiz ve metabolizma hızımızın nedeni olan pahalı-doku hipotezi (expensive tissue hypothesis) ortaya atılmıştı. Bu denli pahalı ve işletim sistemi olan beyne sahip olmanın ancak yüksek enerjili besinlerle yani hayvan yiyerek elde edilebileceğini ortaya koyan bu düşünce, et yemek ve akıl/beyin kapasitesi arasındaki ilişkiye dikkat çekmişti (Aiello ve Wheeler 1995). Benzer biçimde yaklaşık 2-2,5 milyon yıl önce beyinde başlayan büyümenin yalnızca kaliteli bitkisel beslenmeyle sağlanabileceğini ileri süren araştırmacıların da olduğunu söylemem lazım (Tattersall 2017: 53).

Peki, insanın alet yapmasıyla et yemesi arasındaki ilişkiye bunca vurgu yapılmasının nedeni nedir? İnsan daha fazla et tüketince ne olmuştur ya da ne olması beklenir? Yine ana akım bilim dünyası, insan türünün şahsına münhasır sindirim sistemi nedeniyle protein tüketmek zorunda olduğuna vurgu yapar. Buna göre sindirim sisteminin ihtiyaç duyduğu amino asitler, insanı protein kaynaklarına

yönlendirmiş olmalıydı. Ancak şunu da unutmamak gerekir ki kırmızı et ciddi bir protein kaynağı olmasına karşın tek değildi. Bu düşüncelerin ve araştırmaların temelinde yatan şey, insan zihninde et yemenin akılla ve güçle ilişkili olduğu kodlamasıdır. Erken atalarımızın hayvan yeseler dahi büyük oranda bitkisel kaynaklardan karnını doyurduğunu gösteren çok sayıda arkeolojik veri bulunur. Benzer biçimde protein ihtiyacının büyük bir bölümünü avcılıkla eşleştirilen büyük hayvanlardan değil minik kurtçuklardan ve böcekgillerden karşıladığı söylenebilir. Yumurta ve kolay bulunabilir sü-rüngenler de protein ihtiyacını karşılayan diğer kaynakları oluşturuyordu. Protein içeren bakliyatgillerden çoğunun pişirilmeden veya bir işleminden geçirilmeden yenilememesi de insanı protein ihtiyacı için minik hayvanlara yöneltiyor olmalıydı (Haviland 2002: 110). Bitki tüketerek yeterince alınması oldukça güç olan kimi bileşenleri hayvani gıda sağlamıştı. Bunlar arasında çinko, demir, B12 vitaminiyle, beyin ve benzeri dokuların gelişimi için önem taşıyan çoklu doymamış yağ asitlerini bitkisel besinlerden elde etmek ancak çok bilinçli ve hesaplı bir diyetle sağlanabilirdi. Avcı-toplayıcıların mutfağının gözdesi olan büyük av hayvanlarının yağlı etinin protein zenginliği onun diğer besinlerle küçük hayvanlara göre değerli ve lezzetli tutulmasının asıl sebebi olmalıydı (Brightman 1996: 687-729). Avcılık, et gereksinimini karşılamasının yanı sıra kolektif bir aktiviteydi. Özellikle büyükbaş hayvan avcılığı tek başına yapılacak bir iş değildi. Ciddi bir organizasyon, bilgi ve ortak hareket gerektirmekteydi. Düşünsel faaliyetler ve gelişen koordinasyon, et tüketimiyle birlikte sosyalleşmenin bir sonucuydu ve bazı araştırmacılara göre insanın *akıllı* olmasının bir nedeni de en azından Homo erectus'tan bu yana düzenli avcılık faaliyetiydi (Miller, Man ve Cordain 1998). Ancak unutmamak gerekir ki bu ana akım düşünceler pek çok eleştiri de almaktadır.

Hayvan Yemek ve Şiddet

İnsanın et tüketimi ile ilişkili (örnekleri daha da çoğaltılabilecek) tüm bu tartışmalar dikkate alındığında Carol J. Adams'ın vejetaryenlik ve feminizm arasında kurduğu bağlantıyı içeren teori ilginç bir hal almaktadır. Her şeyden önce etin milyonlarca yıldır insan evrimiyle paralel tüketilmesi buradaki kritik noktadır. Adams'ın ileri sürdüğü gibi insanın et tüketimi 40 bin yıl önce başlamamıştı. Onun bu hatası muhtemelen uzmanı olmadığı bu bilgiyi benzer ideolojiyi paylaşan popüler kaynaklardan almış olmasına bağlıydı. En eski atalardan başlayarak beslenme sisteminin içinde yer alan etin, insan fizyolojisine bir katkısının olmadığını ileri sürmek elbette mümkün değil ve bu, evrimsel sürecin temel ilkelerine de aykırıdır. Bununla birlikte Adams'ın ileri sürdüğü insanın et tüketiminin doğasında şiddetin olduğu savını da kabul etmek gerekir. İlk aletle başlayan avlanma ya da leşlerin parçalanması, Adams'ın da dediği gibi hayvan öldürme veya ölü hayvan bedeni üzerine kurulu bir şiddet ritüelidir. Özellikle de bedeninde başka hayvanları öldürmek üzere organize edilmiş bir organ taşımayan Homo türü için taş aletlerle bir hayvanı öldürmek, tam anlamıyla kanlı bir ritüel olmalıydı. Böylece milyon yıldır avlanan insanın (savaşın insan yaşamına çok sonradan uygarlıkla birlikte girdiği dikkate alınır) yaşamındaki en büyük şiddet unsurunun hayvan öldürmek olduğu ortaya çıkar. Taş baltaların başka işlevlerinin yanı sıra hayvan öldürmeyi ve parçalamayı hedefleyen ilk aletler olması şaşırtıcı değil. Bu nedenle de avcılıkla özdeşleştirilen insanın en eski zamanlardan itibaren şiddetle iç içe olduğu söylenebilir.

Öte yandan Adams'ın kültür dünyasından verdiği örnekler etkileyici ve düşündürücü. Antik felsefeden bu yana neredeyse tüm düşünürler kadını doğayla ve dolayısıyla bedenle özdeş kılarak ötekileştirmişlerdi. Erkeği akılla bezeyip yücelten ataerkil anlayış, bu özelliğiyle kadın ile uygarlığın kontrol

altına almak istediği doğayı birleştirme çabası içerisine girmişti. Kültürün erilleşmesine de katkı sağlayan bu düşünce biçimi, edebiyattan sinemaya, dilden gündelik hayata ve yemeğe kadar her alana yansımıştır. Et, (özellikle de mutfığa hiç girmedikleri halde mangalın başına geçmekte hevesli erkekler dikkate alındığında) erkek egemen etkinliğinin sembolü olarak dikkati çekerken bitkisel yiyecekler ve sebze yemekleri kadınla anılır hale gelmiştir (Breadworth 2011: 353). Bolluk ve kıtlık dönemlerinde et tüketiminin bile cinsiyetçi bir dönüşüm geçirdiğini ileri süren Adams, I. ve II. Dünya Savaşları sırasında et tüketimine dair örnekler vermiş. Bolluk dönemlerinde etin herkes tarafından tüketilmesi söz konusuysa, savaşın neden olduğu kıtlık yıllarında sadece erkeğin tükettiği bir besin maddesine dönüşmesine dikkat çekmiş ve et yemenin cinsiyetine vurgu yapmıştır. Özellikle sınıfsal bir temsil olarak beyaz erkek sınıfının et yeme davranışının kontrolünü elinde tuttuğuna işaret ederek hayvan yemek ve ırkçılık arasındaki bağı da göstermiştir (Adams 2013: 83).

Et yemek de dahil olmak üzere insanın besinle ilişkisindeki en radikal değişiklik, arkeologların Bereketli Hilal olarak adlandırdıkları İran, Irak, Türkiye ve Suriye'nin dahil olduğu bir coğrafyada yaklaşık 12 bin yıl önce gerçekleşti. Hayvanlar evcilleştirilmeye başlandı, tapınaklar ve köyler yerleşik hayatın izleri olarak insan yaşamına dahil oldu. Tarımsal yaşam, çalışma ve yaşama koşullarını, dolayısıyla zamanı parselledi, organize etti. Tüm bunlar binlerce yıllık buzulların çekilmesi ve daha ılıman iklim koşullarının hâkim olmasının sonuçları gibiydi. Belli ki insan, kendini ve dünyasındaki her şeyi gözden geçirmek ve yeniden konumlamak ihtiyacı duymuştu. Tüm yaşamını yeni ve kendi yarattığı koşullara göre düzenleyen insanın beslenme sistemi de çok değişmişti. Bu konuyu ileride yeniden ele alacağım ancak burada şunu vurgulamak isterim: Bu değişimler bazı canlıların mağduriyetini de beraberinde getirmişti. Yeni kültürün ürettiği ortak

akıl ve onun getirisi olan birlikte yaşam, öncelikle insan biyolojisini tamamen kısıtlayan bir yaşam biçimi dayatmıştı. Birlikte yaşamanın bedeli olarak bireysel özgürlük toplumsal dayanışma adına kurban edilmiş, bedenlerin arzuları ve ihtiyaçları yeniden düzenlenmişti. Bu düzenleme öncelikle bir aradalığı güçlendirecek cinsiyet davranışlarını organize etmekle işe başlamıştı. Kutsal metinlerin cennetten kovulma mitlerindeki Âdem karakterinin aklıyla yapılan bu düzenlemede önce cinsiyetsiz bedenler cinsiyetlendirildi. Toplumsal akıl karşısında herkesin bedenine bir cinsiyet rolü giydirildi ve buna uygun bir davranış talep edildi. Bu yüzden Lilith yerini Havva'ya terk etmek zorunda kaldı. Cinsiyet rollerinde kadının bedenine atananla, hayvanlara veya doğaya atanan anlam özdeşleşti. Yeni yaşam biçiminde tıpkı kültürün kontrol nesnesi olarak doğayı belirlemesi gibi harmonik yaşamın formülü kadın bedeninin kontrolü oldu. Başlangıçta küçük bir coğrafyadaki insanları kapsayan Akdeniz Uygarlığı (Bereketli Hilal Uygarlığı da diyebilirsiniz) ideolojisi, doğayla mücadele şiarıyla savaşı, kadın ve hayvan bedeni üzerinden yürütmeye başladı ve günümüze kadar da böyle geldi. Bu yeni uygarlığın ürettiği mülkiyet, mahremiyet, hukuk, ahlak, gelenek ve benzeri kavramların hepsi kadın ve hayvan aleyhine tutum sergiledi. Şiddet hep onlarla anılır oldu. Uygarlık seviyesi arttıkça kadın ve hayvan üzerindeki şiddet de artmış, eril aklın ve onun uygarlığının yaşam motivasyonu haline gelmişti. Günümüzde, tarıma ve hayvancılığa bağlı bu yaşam biçimi “uygarlaşmış” dünyada terk edilmeye başlandı. Bu nedenle onun gerektirdiği ve dayattığı tüm davranış ve düşünce kalıpları da kendisiyle beraber yavaş yavaş geride kalıyor, kalacak. Bu sürecin tümünde erkek egemen dünyanın şiddetini yaşamış insanlar -en azından kadınlar- insanı şiddetten uzaklaştırmanın yolunu eski davranışların terk edilmesinde buluyorlar. Kültür, din, dil gibi daha kurumsal ve eril yasaların dayattığı kurban kültürüne karşı

başlatılan bu direniş, kendisini feminizm çatısı altında yalnız hissetmemekte. Bilinçli ve politik bir tutum olarak et ve hayvansal ürünler yemeyi reddeden vegan ve vejetaryenlerin sayısı giderek artıyor. Hedefleri, kadınlar ve hayvanlara uygulanan şiddet kültürüne ve onu üreten ataerkil uygarlığa muhalefet etmek. Tüm yaşam formlarına yaşam hakkı tanıyan eşitlikçi ve doğaya dost bir felsefeyle medeniyetin yeniden yoğrulmasını öneren bu hareket, şiddetten, kandan ve katliamdan uzak yeni bir yaşam biçiminin umudunu taşıyor ve özgürlük vaad ediyor. Bu nedenle de kitabındaki pek çok yanlış ve üstünkörü bilgiye rağmen Adams'ın genel fikrine katılmamak elde değil. Hayvanların endüstriyel bir ürün haline getirildiği, savaşın ve şiddetin ülkeler tarafından kurumsallaştırıldığı, doğanın tahrip edilip yaşam formlarının insan eliyle kitlesel bir yok oluşa sürüklendiği günümüzde “etin cinsel politikası”na karşı duruş sergilemeliyiz.

Uygarlık ve Beslenme

*“Tarihsel anlamda insanlık,
ilk büyük tarım krallıklarının sistemleştirdiği
uygarlık ve ilerleme alıntılarıyla büyülenmiş haldedir.”*

(Scott 2019: 22)

Arkeoloji ve geçmişle ilgilenen diğer sosyal bilimler, çalışma nesnesi olan geçmişî kendilerini iyi hissedecek şekilde yorumlama alışkanlığına sahiptir. Geleceğe daha pozitif bir anlam yüklemek, geçmişe yöneltilecek bakışın en temel motivasyonudur ve aslında uygarlık mottosudur. En eski çağlardan bu yana ürettiği kültüre methiyeler düzen insan, ilerlemeci bir yanılsamayla geride bıraktığı geçmişî “ilkel” olarak yaftalayarak kendi gelişmişliğine olumlu bir pay çıkarmıştır. Eski çağların doğada yaşayan insanının özgür yaşamını zorluklar içinde algılamak kendi “uygarlık” yürüyüşünü ve çalışarak harcadığı yaşamını aklamaya çalışan “uygar-modern” insan, her seferinde geleceğe umutla bakmayı başarır. Kendi kimliğini “sosyal karşılaştırma” yoluyla inşa ederken karşılaştırma nesnesi olarak “eski-doğal-ilkel” olanı tercih eder ve nalıncı keseri gibi kendine yontacağı kıyaslar üretir. Üstelik de bunu, uygarlık sürecinin en eski dönemlerinden itibaren yapmış ve halen de yapıyor. Binlerce yıl öncesine ait bir Sümer tabletinde yer alan şiirde bu karşılaştırmanın ve geçmişte yaşayan insana atfedilen “yaban”lığın dozunu görmek mümkündür.

“
...
”

*Eski zamanların insanları,
Ekmek yemeyi bilmezlerdi,*

*Giysi giymeyi bilmezlerdi,
Koyunlar gibi ağızlarıyla ot yerlerdi,
Karıklardan su içerlerdi...” (Kramer 2001: 21-22)*

Yaklaşık 5 bin yıl öncesinden kalma bu şiirde de görüldüğü gibi insan, öncekilerin yaşamını yadsıyarak kendini iyi hissedebilmiş, yaşadığı hayata ve uygarlığa ancak bu şekilde katlanabilmiş ve haline şükredebilmişti. Benzer bir metni Romalı ünlü yazar Lucretius’ta da görmek mümkündür:

*“Kırları dolduran insanlar çok dayanıklıydı.
Bugünkülerden -anaları toprağa çekmişlerdi- iri
Ve sertti kemikleri, kunt kaslara bağlamıyordu.
Çatı daha genişti. Daha az duygundular
Sıcağa ve soğuğa, alışılmadık besinlere,
Sayrılıklara. Güneş kimbilir kaç kereler
Tamamladı dönüşünü gökte, onlar
Başboş yırtıcı hayvanlar gibi yaşadılar.
Saban yapmaya harcamadı gücünü kimse.
Kimse sürmeyi bilmiyordu toprağı,
Ne fide dikmeyi ne de bağ bıçağıyla budamayı
Kuru dalları. Güneşle sağanağın verdikleriyle
Toprağın özverili armağanları
Yetti onları mutlu etmeye.
Sık sık palamut yüklü meşelerin altında
Giderdiler açlıklarını. Olgunlaştığını, kışın,
Tatlı kızılığıyla haber veren kocayemiş
Daha bol ve daha iriydi o zaman.
Bitekliğinin yanısıra baharındaki toprak,
Sağlam besinler de sundu o zavalhı ölümlülere.”*

(Lucretius 5.923-943).

Ve Lucretius insanın zamanla nasıl bir uygarlığa geçtiğini şu dizelerle ortaya koyar:

*“Zamanla kulübe yaptı insanoğlu,
Post kuşandı, ateş yaktı. Erkekle dişi*

*Sürekli birlik kurdular aralarında,
Gözettiler yavrularını. İşte ilk o zaman
Yumuşamaya başladı insan yüreği;
Ateşle, kişinin dayanıklılığı kırıldı soğuğa
Gök altında üşüdü. Venüs kaba gücünü uslandırdı.
Çocuklar türlü diller dökerek yatıştırdı
Köpüren büyüklerini. Komşuluk ilişkisi başladı,
Zorbalığa karşı koymak adına. Çocukları ve
Kadınları için erkekler, komşularına yakardı.
Ellerini sallayıp anlamsız sesler çıkararak
Güçlülere, zayıfları korumaya çağırdılar;
Zora karşı koymaya. Tam bir amaç birliği kurulamadı.
Yine de andına kalmış demek, çoğunluk...
Yoksa silinip giderdi insan soyu tümüyle-
Daha o günlerde-üreyip çoğalamazdı, kuşaklar
İzleyemezdi birbirlerini ta bugünlere.”*

(Lucretius 5.1009-1025).

Genellikle Aydınlanma süreciyle anılan “ilerlemecilik” fikri, bu iki eski metinde de görüldüğü gibi (çok daha fazla örneğini bulmak mümkündür) eski çağlardan itibaren dile getirilmiştir. Bu çizgisel gelişim kodunun insanın zihnine yerleşmesinin “uygarlık”la birlikte olduğuna hiç şüphe yoktur. Çünkü milyonlarca yıllık yaşam çizgisinde küçük değişiklikler dışında “gelişme/ilerleme” olarak kaydedilebilecek önemli bir kırılma ya da “gelişme” yaşanmamıştır. Bu, yaşamı sürekli değişen uygar insanın hüsnü kuruntusudur. Aslında uzunca bir süre arkeologların önemli bir bölümü de insanın çizgisel olmasa da bir ilerleme içinde olduğuna inanmış ve ilerlemeye olumlu atıflar yüklemişti. Öte yandan son zamanlarda durumun hiç de bilinen gibi olmadığını gözler önüne seren çalışmalar giderek çoğalmaktadır (Zerzan 2013; 2012; Sahlins 2010; Goody 2013; Scott 2019).

İnsan yaklaşık olarak 4-4,5 milyon yıldır dünyada yaşam mücadelesi veriyor ve son 10 bin yıla gelene kadar, bu

sürenin çok küçük bir kısmı hariç yaşam biçiminde temel aletler üretmenin ötesinde ciddi bir değişiklik yapmamış. Ancak buzulların erime sürecine girmesiyle deneyim sahibi olduğu bu uzun ve köklü yaşam biçimini terk ederek tarım ve hayvancılığa bağlı yerleşik yaşam biçimine geçmişti. Tüm uygarlık tarihinde olumlu bir gelişme gibi görülen bu geçiş, arkeolog Gordon Childe'in da etkisiyle "Devrim" denilecek kadar pozitif bir anlam yüklenmişti. Ancak son yıllarda yapılan arkeolojik araştırmalar onun olumsuz etkisini açıkça ortaya koymuştur. İnsan yaşamındaki bu radikal değişimin en kolay izlenebildiği alanlardan birisi de besin ve beslenme olmuştur. Çünkü beslenme sistemindeki büyük kırılma kuşkusuz tarım ve evcilleştirme neticesinde ortaya çıkmıştır.

Tarım ve Evcilleştirme

*"Önceki varsayımların aksine, avcılar ve toplayıcılar
(bugün sığındıkları marjinal alanlarda bile)
halk öykülerinde anlatıldığı gibi açlık çeken,
bir gün yemek bulamasalar ölecek biçareler değildirler...
Buna karşılık tarımla uğraşanlar kendi beslenme düzenleri,
sağlıkları ve boş zamanları bakımından hiç bugünkü kadar
kötü durumda olmamışlardı."
(Scott 2019: 24)*

Burada Akdeniz Uygarlığı, tarım, evcilleştirme ve yerleşik yaşam gibi kavramlardan söz ederken bunların sadece binlerce yıl önce yaşamış insanların hayatındaki değişiklikler olarak anlaşılmasını istemem. Yaşanan değişimleri, bütüncül bir söylemle günümüz kültürünün, uygarlığının ilk aşaması, ilk hareketleri ve kuruluşu gibi görmek daha doğru olur. Dolayısıyla bu kavramlardan ya da değişimlerden söz ederken aslında kendi kültürümüzün kökeni üzerine de konuşuyoruz demektir. Uygarlık adına yaşadığımız ne varsa binlerce yıl önce gerçekleşen bu değişimlerin sonucudur. Bugün ne

yapıyor, nasıl hareket ediyor, neler düşünüyorsak, neler giyiyor ya da neleri ayıplıyorsak bu dönemin değişimlerinin neticesidir. Akdeniz Uygarlığı'nın yukarıda da söz ettiğim, hep daha fazlasını ve daha ilerisini merkeze alan felsefesinin inşası tam da bu değişimlerle başlamıştı. Yenilebilir bitkilerin ve evcilleşebilir hayvanların büyük bölümü insan yaşamına veya diyetine bu dönemde dahil edilmişti. Ahlak, mahremiyet, mülkiyet, hukuk, gelenek, adalet, iş, emek sömürüsü, sınıflı toplum yapısı, türcülük ve aklınıza ne gelirse bu dönemin eseridir. Anlattığımız masallar, atasözleri, kültürün taşıyıcısı kurucu metinler, kutsal kitaplar, inanç, iktidar bu dönemde filizlenmişti. Kısacası Homo sapiens bireylerinin son 10 bin yılda yaşam adına deneyimledikleri şeyler, ataların kararlarının sonucudur ve gerçekleşen şeyler yaşayanlar tarafından hep "gelişme" olarak yani pozitif bir anlamla anılmıştır. Oysa son yıllarda giderek artan sayıda araştırma gösteriyor ki bu, olayın bir tarafı olan Homo sapiens'in hikâyesi. Dile getirdiği, olmasını istediği, içinde etken bir aktör olarak bulunmaktan gurur duymak istediği şeylerin masalı/çıktısı/sonucuydu.

Buğdayın Hikâyesi

Nasıl ve ne kadar zamanda gerçekleştiği bilinmeyen bu değişimin her şeyden önce çok kısa sürede olmadığını söyleyerek başlayalım. Önceki sayfalarda, insanlarla temas eden besinlerin de kişisel ve evrimsel bir tarihi olduğunu söylemiştim. Dolayısıyla tarımsal kültür açısından bakarsak buğdayın insanla birlikte hareket etmeye başlamasının binlerce yıl aldığını görmemek için kör olmak gerekir. Buğdayın yaklaşık 500-800 bin yıl öncesine tarihlenen örnekleri onun, insanın yiyebileceği bir bitki olmadığına işaret eder ki sonrasında bir sakalotuyla (*Aegilops cylindrica*) melezlenerek yabani gernik buğdayına dönüşür. Daha yakın bir zamanda (230 bin yıl önce) ise bir kez daha melezlenerek ekmeklik

gernik buğdayı haline gelmiş ve insan yaşamına dahil olmuştur. Tarımı yapılmadan çok önce insanın bu buğday türünü toplayıp yediğini gösterir arkeolojik veriler vardır. Örneğin İsrail'deki Taberiye Gölü yakınlarında gernik buğdayı ve arpanın 23 bin yıl önce insanlar tarafından toplandığı tespit edilmişti (Silvertown 2018: 58-60). Buğdayın evcilleşmesi, insan eliyle üretilmesi ise Bereketli Hilal sınırları içinde Güneydoğu Anadolu'da gerçekleşmişti. Evcilleşmesi için önce yabani örneklerin bulunması gerekirdi ve hiç de tesadüf olamayacak biçimde tarıma geçirilen ilk ürünlerin hepsi bu coğrafyada yaban olarak bulunuyordu. Gernik ve siyez buğdayı, arpa, mercimek, nohut, burçak, keten gibi ürünlerin bir arada olmasının da muhtemel bir menfaat ilişkisini göstermesi gayet mümkündür.

Yukarıda da belirttiğim gibi insan-buğday ilişkisinin bir tarafı olan buğday için hikâye, yaklaşık 800 bin yıl öncesine dayanıyordu. O da diğer canlılar gibi doğanın kendisine sunduğu yaşam koşullarına adaptif davranışlar geliştirerek yaşamını sürdürmek, sayısını artırmak ve mümkün olan her yere yayılmak istiyordu. Yaşama içkin bu arzularıyla tipik bir canlı formuydu. Bunun için de lüzumlu hallerde, başı sıkıştığında veya kırılma noktalarında başka canlılarla ortaklaşarak, melezlenerek yeni bağışıklıklar geliştiriyor, evrimsel süreçte şekilden şekle giriyordu. Sakalotuyla (*Aegilops cylindrica*) aşkı da bu ihtiyaçtan kaynaklı bir arzunun ve iş birliğinin sonucuydu. Tek isteği vardı, yaşamak. Bu amacını gerçekleştirebilecek her türlü menfaat ortaklığına da hazırdı. Bunca benzer bitkiyle aynı alanlarda bulunmasının nedeni de buydu. Düşmanların ve ihtiyaçların ortaklığı onlarda bir araya gelme ihtiyacı yaratmış olmalı. Bu yüzden buğday ve insanın yediği diğer tahıllar ve bakliyatların insanla iş birliği yapmaları son derece doğal görünüyor. Onların düşmanlarını ortadan kaldıracabilecek, toprakları taşlarından ve diğer zararlılardan ayıracak ve kabartacak, diğer hayvanlara ve bitkilere

karşı koruyacak, üstelik başka coğrafyalara da taşıyabilecek bir potansiyel sadece insanda vardı. İnsanın Afrika'dan çıkıp dünyaya yayılması buğday ve tarımı yapılan diğer bitkiler için iyi bir referanstı. Bu yüzden buğdayın insanı kendi yayılma arzusu için kullanmayı tercih etmiş olması mümkündür. Nitekim bunda da çok yanıldığını söyleyemeyiz. Kendi halinde bırakılsa hiçbir zaman ulaşamayacağı coğrafyalara ulaşmış, inanılmaz miktarda çoğaltılan bir bitki olup çıkmıştır (Pollan 2011; Scott 2019: 31). Sadece ülkeler değil kıtalar ve denizler bile onun yayılımından payına düşeni almıştı. Bu yüzden tarımı da evcilleştirmeyi de hikâyenin her iki tarafının da dilinden dinlemekte, anlamakta fayda vardır. Sadece insan tarafından bakıldığında, insanın gücüne, kudretine, becerisine ve aklına boyun eğip yabanlılığını yitirmiş pasif canlılar çıkar karşımıza. Oysa ki bu doğru değildir. Aşağıda da vurgulayacağım gibi bütün irade insanda olsaydı kendisine koruyucu ve can yoldaşı olarak aslanı, kaplanı evcilleştirmek isterdi ama köpeğe fit oldu. Çünkü menfaatler ortaklaşmadığında yaşamları birleştirmek mümkün olmuyor, birlikte evrim (co-evolution) insanı da kapsayan bir evrim yasasıdır. Bu yüzden özellikle tarımı, insanın kendi iradesi ve arzusunun ötesinde ortaklaştığı diğerleriyle birlikte düşünmek gerekir. Hikâyenin her iki tarafının da sözünü duymak daha iyi bir açılım yaratır. Çünkü biliyoruz ki buğday da dahil pek çok bitki, kendi için inanılmaz savunma mekanizmaları geliştirmiş, yenilmez veya “zararlı” hale gelmiştir. Evcilleşen bitki ve hayvanların tek sorunu yaşam motivasyonlarını da insanın eline bırakmaları oldu. Kültüre alınan bitkilerin neredeyse hiçbiri kendi kendine üreyemeyecek duruma geldi. Çünkü evcilleşme, *doğal seçim* yasalarından *yapay seçilime* geçişin göstergesi olarak genetik özelliklerin değiştirilmesi anlamını da taşıyor. Bu haliyle belki de tarihin ilk *genetiği değiştirilmiş organizmaları* olarak evcilleşen bitki ve hayvan türlerini kabul etmek mümkün. Ancak aşağıda daha

detaylı açıklayacağım gibi en fazla evcilleşen hatta kelimenin tam anlamıyla evcilleşip kendini evin sınırları içine hapseden insan da bir GDO olarak kabul edilmelidir.

Dünya ölçeğinde tarımsal faaliyetler ve onların ortaya koyduğu kültürler açısından baktığımda üç büyük coğrafya ve üç büyük bitki (çeşitlendirmek mümkün) görüyorum. En eski uygarlık alanı Bereketli Hilal menşeli ki ben buna Akdeniz Uygarlığı diyorum, *buğday* üzerine yükselir. İkinci büyük tarımsal kültür alanı Uzak Asya, Çin, Sarı Nehir ve etrafını içine alır ki burada da *pirincin* hâkimiyeti vardır. Üçüncü büyük tarımsal kültür ve uygarlık alanı ise Latin Amerika'dır ve burası *mısırın* öncülük yaptığı bir coğrafyadır. Bütün bu coğrafyaların ve tarımsal kültürün sulak alanlara, büyük nehirlerin taşkın yataklarına ihtiyaç duyduğunu düşünmek de mümkündür (Scott 2019: 60 vd.). Birbirinden bağımsız(?) ortaya çıktığı iddia edilen bu tarım kültürleri, benzer inanç ve şiddete dayalı ademi merkezîyetçi yaşam atmosferleri oluşturdular. Ben kabaca bu üç uygarlığın ilişki ve mücadelelerini biraz da onların tarımsal kültürünün motivasyonu olan bu üç bitkiyle ifade ediyorum. Elbette bugün dahi toplamda 5-6 bitkisel besin maddesi (buğday, pirinç, mercimek, mısır, patates...) dünya nüfusunun büyük bir bölümünün karnını doyurmaya devam etmektedir. Ancak gelineen noktada kendisiyle birlikte ürettiği şiddet ve inanç kültürünü tüm dünyaya hâkim kılmayı başaran buğdayın bu mücadelede önde olduğuna kuşku yok. Buğday ve insan el ele dünyayı fethettiler.

İnsan türlerinin yetenek ve kapasite açısından ciddi bir değişim dönüşüm içinde olduklarını gösterir fiziksel bir kalıntı yok. Ana akım antropoloji bunu ileri sürse bile eldeki veriler biraz spekülatif ve tartışmalıdır. Homo türlerinin genel olarak geçmişten günümüze gelene kadar beyin hacminde bir büyüme tespit edilmişti ve bu, yine ana akım antropoloji tarafından zekâ seviyesindeki artış olarak değerlendirilerek büyük oranda beslenme sistemiyle ilişkilendirildi. Ancak

beyin hacmi modern insandan bile büyük olan Neandert-halensis'i bu kurgunun içine yerleştirmek mümkün olmadı. Son zamanlarda ele geçen kimi verilerde ise beyin büyüklüğünün değil kıvrımların ve karmaşıklık yaratacak detayların zekâ ve davranış kapasitesini temsil ettiğini ortaya koyan yayınlar çoğalmaya başladı. Öte yandan Homo sapiens türü için böyle bir gelişmeden söz etmek zordur. Homo sapiens'in başından itibaren benzer bir kafatasına ve tarımsal kültür ve yerleşik yaşam için yeterli donanım ve beceriye sahip olduğunu, zekâ veya kapasite sorunu olmadığını ileri süren çok sayıda yayın da bulunmaktadır. Hal böyleyse buradaki temel soru, 'son 10 bin yıla gelene kadar niçin tarım-evcilleştirme-yerleşik yaşam biçimine yanaşmadılar?' olacaktır.

Scott, tarımı tembel avcı-toplayıcıların bir keşfi olarak görür. Ona göre nehirlerin taşkın alanları, her yıl suların getirdiği bereketli alüvyonlar sayesinde en zahmetsiz ekim alanları olagelmisti. İşlemeyi ve emeği gerektirmeyen bu alanlarda yapılan tarım tohumla toprağı buluşturmaktan ibaretti. Bu yüzden bütün tarımsal faaliyetlerin büyük nehirlerin taşkın alanlarında başladığını ileri sürer (Scott 2019 70). Öte yandan Homo sapiens'in en temel özelliklerinden biri olan inancına dayanarak kutsal kitaplarda da yazdığı gibi şunu söylemek mümkün: Göklerin tanrıları insanı cennetinden kovarak onu tarıma mahkûm ettiler. Aslında bu hafife alınacak bir ifade de değildir. İnançlı sapiens, tanrıların emriyle (muhtemelen makul bir dünyevi nedeni de olacaktır) tarıma geçtiğini zaten söylüyor ve bütün kutsal metinler de bunu vurguluyor. Öte yandan son zamanlardaki arkeolojik buluntular da konunun ihmal edilmemesi gerektiğini hatırlatacak önem ve nitelikler. Özellikle Göbeklitepe'yle başlayan arkeolojik keşifler, yerleşik yaşam ve tarımsal kültürden önce toprağı işaretleyen, yere anlam ve önem katan, insanı durduran, sabitleyen, ilk kez mimari inşa ettiren motivasyonun inanç olduğunu gözler önüne seriyor. İnsan hareketliliğini,

göçebeliğini sona erdiren, onları toprağa bağlayan ilk hamle en azından bugünkü arkeolojik veriler ışığında inançtır demek mümkün. Dolayısıyla tarım yapmanın, toprağı işlemenin, emek sarf etmenin ibadetle eş tutulması da daha anlaşılır hale geliyor. Sonrasında faşist kapitalizmin “çalışmak özgürleştirir” şeklinde dönüştürdüğü bu tarım uygarlığının sloganı, başından bu yana “çalışmak ibadettir” şeklindedir ve emek sömürsünü dikte eder. Böylece ekmek nimete dönüşür, kutsiyet kazanır.

Yukarıda bitkiler için söylediğimiz hemen her şeyi hayvanlar için de kullanabiliriz. Evcilleşme eyleminin bir tarafı olarak her birinin kendi kişisel tarihi vardır ve bu tarih en az insanınki kadar büyük bir geçmişe sahiptir. Çok uzun süre insanın yaşadığı coğrafyada, yaşam alanlarının yanı başında bulunan, bir kısmı insanın binlerce yıldır avladıklarından oluşan birçok hayvan, Neolitik Dönem’in hemen öncesinden itibaren yaşamlarını insanla birleştirmeye, aynı gemiye binmeye karar vermişti (Siddiq 2019: 66 vd). İnsan tarafından eti için öldürülen koyun, keçi, inek gibi hayvanların insanla birlikte yaşama kararı, her iki taraf için de yaşamın değişmesine yol açmıştı. Belki de en başından şunu söylemekte fayda var: Evcilleşmemiş hayvan türlerinin hepsi yok olma tehlikesiyle yüz yüze, hatta bazıları çoktan yaşama veda etti. Evcilleşenler ise hayal edemeyecekleri kadar büyük bir nüfusla dünyanın hemen her coğrafyasına ulaştılar. Bunda bir anlam aramak gerekirse insanla ortaklaşma kararı veren hayvanların niceliksel açıdan yanlış yapmadıkları ortadadır. Yaban kalıp insana av olmaya devam etselerdi hiçbirinin şansı yoktu. Ya çoğu yok olup gidecekti ya da nesli tükeniyor diye timsah gözyaşları içinde üretme çiftliklerine mahkûm edileceklerdi. İnsan-hayvan arasındaki ilişkinin bu boyutu, hayvanların da evcilleşme konusunda bir menfaat gözettiklerine işaret edebilir. Mamut gibi insanın avı olan (ve tam da domuz-keçi-koyun gibi hayvanların evcilleştirildikleri dönemde)

nesli tükenen hayvanlar, evcilleşenler için örnek teşkil ediyor olmalıydı. Avcının öldürdüğü doğanın canlarıyken ahırında beslediği kendi mülkiyetiydi. Yaptıkları hesap ölümden çok yaşam sayısını ortaya koymuştu ve belki de haklıydılar. Bu yüzden evcilleşen hayvanların hemen hepsinin en azından başlangıçta insanla bir menfaat ortaklığı bulduğunu ya da en azından birlikte bir yaşamı sürdürebileceklerden ibaret olduklarını kabullenmek gerekir. Özgürlüklerini yaşama garantisine değişmişlerdi. Çünkü yaşamak (insan başka anlamlar arasa da) sadece kendinde bir amaçtı. Elbette bu başlangıç anlaşması aşağıda örneklerini vererek açıklayacağım gibi hayvanlar aleyhine negatif bir yöne eğilmişti.

Evcilleşen hayvanların ilk maruz kaldıkları uygarlık yasası, dolaşım alanlarını sınırlandırarak istediklere yere gitmelerinin engellenmesiydi. Zaman içinde buna besin kısıtlamaları da dahil olmuştu. Doğada bitki örtüsünün sunduğu yenilebilir her türlü bitkisel kaynakla beslenen bu hayvanlar, birkaç bin yılın ardından insan ne verirse onunla beslenmeye mahkûm olmuştu. Bu nedenle evcilleşen hayvanların da genetik yapılarında değişimler başlamış, yapay seçim belirleyici hale gelmişti. “Sekiz bin yıldır koyunların arasından uysal olanları seçiyor, ilk olarak daha atak olup ahırdan kaçanları kesiyoruz...” (Scott 2019: 80). Uysal olanları, söz dinleyip daha çok üreyen ve ürün verenleri çiftleştirip çoğaltmak, ahırlarda tutmanın kolay olduğu jenerasyonlar yaratıyordu.

Hayvanların bedensel yapılarından, ürün diye insanın onlardan elde ettiklerine kadar her şeyin içeriği ve yapısı dönüşmüştü. Dikkat çeken ilk değişimlerden birisi eşeyli üremede üreme başarısı sağlayan kimi adaptif öğelerin yavaş yavaş karakterlerini yitirmesidir. (Örneğin erkek koyunların, keçilerin boynuzları gittikçe küçülmektedir. Dev boynuzlu yaban keçilerine bakıldığında ahırdaki keçiden farkı hemen dikkat çekecektir). Üreme başarısı artık cinsel seçimle gerçekleşmiyordu bu yüzden ona yatırım yapmak anlamsızlaşmıştı.

Kontrol insanın elinde olunca rekabet de ortadan kalkmıştı. Daha fazla doğuranlar tercih edildiği için evcil hayvanlar yaban örneklerine göre daha fazla bebek verir hale geldi. Evcil hayvanlar yetişkinliğe daha hızla ulaştıkları halde yaban hayvanlar uzun süre çocuksu davranışlar sergilemeye devam eder. Yaban atalarıyla kıyaslandığında örneğin koyunun beyrinde %24 oranında küçülme tespit ediliyor. Benzer biçimde domuzun da beyrinde 1/3 oranında bir küçülme görülüyor. Hatta evcilleştirilmiş balık türlerinin beyni dahi evcilleşmemiş atalarına oranla küçülmüştü. Evcilleştirilmiş hayvanların beyinlerinde en çok etkilenen bölgenin limbik sistemi olması da bir hayli ilginçtir. Verilen tüm beslenme, güvenlik ve üreme gibi irnknlar hayvanların duygularının azalmasına neden olmuştu. Limbik sisteminin zayıflaması korku, panik, sevinç, tehlike anındaki tepkilerinin zayıflamasına yol açmıştı. Evcilleştirilmiş ama duygularını kaybetmiş hayvanları kendine besin kılmış bir türdür Homo sapiens (Scott 2019: 80-81). Elbette korunma ve beslenme güvencesiyle insanla temas eden evcil türler, yaban atalarına göre etraflarına daha az dikkat eder hale gelmişlerdi. Çünkü onun yerine bu görevi ifa eden bir insan mutlaka oluyordu. Hayvanın can güvenliği insanın (daha fazla önem verdiği) mal güvenliğine dönüşmüştü. Kendi canını verir yine de malı olan hayvanı canavarlara karşı korurdu.

Kapatılmanın ve hareketsizleştirmenin çok daha ciddi sorunlar yarattığı arkeolojik olarak da bilinmektedir. Bir hayvan kalıntısının evcil bir hayvana mı yoksa bir yabana mı ait olduğunu anlamak için arterit, diş hastalıkları gibi bulgular sorgulanır. Tespitlerden birisi de doğum sonrası yavruların ölüm oranındaki yüksekliktir. Beklenenin tersine özellikle evcilleştirmenin erken dönemlerinde evcil hayvanlar arasında doğum sırasında ölüm oranı çok yüksekti. Buna kapatılmanın ve kimi bakterilerin neden olduğu düşünülüyor. Ancak doğum oranındaki yükseklik ölüm oranından fazla

olduğu için kapatma işlemi de kendine destek buluyordu (Scott 2019: 81). Üstelik zaman ilerleyip günümüze yaklaştıkça hayvanlara yapılan işkencelerin dozajı da artıyordu. Başlangıçta sadece etrafı çitle çevrili açık ağllar içine kapatılan hayvanlar günün belli saatlerinde otlamaya götürülüyordu. Belki sadece kışın insanların önüne koydukları kurumuş otlarla yetinmek zorundaydılar. Her şeye rağmen açık havadaydılar ve eskisinden az olsa da yeterince hareket edebiliyorlardı. İlerleyen dönemlerde kapatma giderek şiddetlendi ve hayvanlar aleyhine bir zulme döndü. Bir memeli olarak insan, kendi türü için önerdiği hiçbir şeyi bu hayvanlara uygun görmüyordu. Kadınlar hamileyken ve emzirirken uzmanlar tarafından stresiniz çocuğunuzu, sütünüzü olumsuz etkiler diye uyarılırken, doğurdukları andan itibaren bütün hayvanların bebekleri alınıp onlar için var olan sütlerine el konulabilmekte. Bunu yaparken de hiç dışarı çıkmayan, suni yemlerle beslenen ve hiç hareket etmeyen hayvanların yaşadığı stresin onların etlerine, sütlerine, yavrularına sirayet edebileceğini dahi düşünmemekte.

Öte yandan evcilleşen insan bedeninde de kapanmanın olumsuz etkileri izlenebilir. Yerleşik tarım kültürü hayvanlara benzer biçimde insanın bedeni üzerine de ciddi bir stres bindirmişti. Aşırı çalışmanın verdiği aşınmalar kemikler üzerinde iz ve hasar bırakabilmekteydi. Neolitik Dönem'e tarihlenen Aşıklı Höyük ve Çatalhöyük gibi yerleşimlerde bulunan insan iskeletlerinde yapılan çalışmalar, uygarlığın ilk kuşaklarının, sandığımızın aksine çok mutlu ve sağlıklı olmadıklarını ortaya koyuyor. Bu ilk çiftçiler, büyüme stresi denilen bir kemik hastalığıyla büyüyememişler ve muhtemelen yaşamlarını ağırlar içinde tamamlamışlardı. Avcı-toplayıcı atalarına kıyasla daha kısa boylulardı ve kemikleriyle dişlerinde eksik beslenmenin izlerini taşıyorlardı. Diyetleri içerisindeki tahıl miktarı arttıkça özellikle kadınlarda demir eksikliğinden kaynaklanan anemi rahatsızlığına rastlanır. Aslında

milyonlarca yıl önce alet yapımı ve ateşin kullanımıyla başlayan evrimsel değişim, insanın yüzünü, dişlerini, çenesini giderek küçültmeye başlamış olsa da Neolitik Dönem'in etkisi bunun çok ötesinde bir güçte insan yaşamını derinden sarsmıştı (Scott 2019: 83-84).

Evcilleştirme ve diğer canlılar üzerine hâkimiyet kurma çabası çok sayıda olumsuz şeyi de beraberinde getirmiş ve insanın gereğinden fazla evcilleşmesine yol açmıştı. Buzulların erimesiyle tahıl ağırlıklı beslenmeye başlayan insanın bedeninde, dişlerinde ve çene kemiğinde yaşadığı küçülme gibi etkilerin ötesinde daha önce hiç deneyimlemediği bunca hayvan ve bitkiyle birlikte yaşamının sıkıntıları da baş göstermişti. İnsan, bir kısmını kendi isteğiyle bir kısmını ise iradesi dışında yaşamına dahil ettiği pek çok hayvanla aynı mekânı paylaşmaya başlamıştı. Ev ya da köy olarak anılabilecek bu yeni yaşam alanında birbirine daha önce bu denli yakınlaşmamış birçok canlı arasındaki etkileşim, problemin asıl nedeni olmuştu. Köpek, domuz, keçi-koyun, fare, kedi gibi daha da çoğaltabileceğimiz hayvanlar ve elbette bunların taşıdığı asalaklar, virüs ve bakteriler, yemeğin, mekânın ve zamanın paylaşılmasıyla insanın bağışıklık sistemini ve sağlığını tehdit eder hale gelmişti. Bu, her şeyden önce insanın tüm dikkatini mekânsal çevreye odaklamasına yol açmıştı. Doğadaki gezici, toplayıcı-avcı yaşam biçiminde daha geniş bir perspektifle her şeye dikkat etmesi gereken bir hayat yaşıyordu ve algısı son derece açıktı. Her çalı, bitki ve hayvan onun dikkatini paylaşıyordu. Ancak yerleşik yaşam onun bakışını daraltmıştı. Belli konular üzerine yoğunlaşan dikkati nedeniyle uzmanlık kazanan insan, doğrudan ilgisi dışında kalan alanları terk etmeye yöneldi. Kontrolü altındaki tarlalar ve hayvanlar onun ilgisinin, zamanının ve emeğinin büyük bir bölümünü talep etmişti. Zerzan'ın ifade ettiği gibi uygarlık öncesi insanın ilgi alanında 1500'e yakın yenilebilir bitki vardı (Zerzan 2012: 124) ve Neolitik değişimle birlikte

bu ilgi sadece belli başlı bitkiler üzerine yoğunlaşmıştı. Bu bile insanın çevreyle ilişkisinde nasıl bir kırılma yaşandığını göstermeye yeterli. İnsanın dünyasını, çevre algısını tarımsal ürünlerin ve evcilleştirilmiş hayvanların imgeleri istila etmişti (Scott 2019: 88-90). Bundan böyle sofrasına besin olarak getirdiği her türlü canlı “ürün”e dönüşürken yiyemediği veya ilgi alanına girmeyenler “yaban, vahşi” olarak zihinlerde kodlanmaya başlamıştı. Düşman ve dost belirlenmiş, savaşın nesnesi doğayla özdeş “yaban” olmuştu. Artık o, öldürülebilir, yok edilebilirdi.

Beslenme ve Epidemiyolojik Salgın

“Hastalık bile neredeyse tümüyle uygar yaşamın bir icadıdır; bilinen tüm salgın hastalıklar, tarihsel gelişme karşılığında ödenen birer bedeldir.”

(Zerzan 2012: 251)

Uygarlık tarihi kitaplarının pek çoğu bu sürecin nüfus artışını beraberinde getirdiğini ve bu değişime bağlı olarak daha fazla besin ihtiyacının ortaya çıktığını yazar. Ancak son zamanlarda bunun aksini gösteren tezlerin sayısı giderek artmaktadır. MÖ 10 bin dolaylarında nüfusun yaklaşık 4 milyon civarında olduğu tahmin edilmektedir. Tarım, hayvancılık, yerleşik yaşam gibi değişimlerden binlerce yıl sonra MÖ 5 bin civarında nüfus 5 milyona çıkmıştı. Bu oran Neolitik “Devrim” efsanesini ortadan kaldırmaya yeterli. Söz konusu değişimler insan nüfusunu kayda değer bir şekilde artırmadıysa uygarlığa yapılan bunca övgünün nedeni üzerine düşünmek gerekir. Nüfusun artmama sebeplerine bakıldığında ise karşılaştığımız manzara tarımsal yerleşik yaşamın bir başka boyutunu gözler önüne seriyor. Beslenme sisteminin değişmesi, tahıl tüketiminin artması, gündelik yaşam biçiminin radikal olarak dönüşmesi, birlikte yaşamın toplumsal yasaları ve hareketin azalmasının olumsuz etkilerinden söz

etmiştik. Ancak burada karşımıza çıkan şey daha yeni yeni dillendirilmeye hatta fark edilmeye başlanan epidemiyolojik bir salgındır. Milyonlarca yıl birbirinden bağımsız yaşamış, birbirinin yaşamına dahil olmamış bunca bitki ve hayvanın bir araya gelmesinden kaynaklı salgın hastalıklar, nüfus artışının önündeki en büyük engeldiler. Daha önce bağırsak tenyalarının birkaç milyon yıl önce atalarımızın kimi yırtıcılarla aynı leşi yemelerinden kaynaklandığını söylemiştim. İnsan türü muhtemelen o zaman da ciddi rahatsızlıklarla uğraşmak zorunda kalmıştı. Ancak Neolitik Dönem olarak adlandırdığımız değişim döneminde insan, yaşamına yeni problemler taşıyan çok sayıda mikro organizmayla karşılaşmıştı. Bu organizmaların beraberinde getirdiği sağlık problemleriyle günümüzde dahi mücadeleye devam ediliyor. Kimi verilere göre insan bedeninde bulunan 1,4 milyon patojenik organizmadan çok büyük bir bölümü hayvan kökenlidir. Scott'un deyişiyle taşıyıcı olmayan, başka bir canlıya aktarma şansı olmayan insan bedeni bu organizmaların "çıkamaz sokağı"dır (Scott 2019: 99). Bunların büyük bölümünü oluşturan 800-900 bin hayvan orijinli organizmanın olasılıkla Neolitik Dönem'de insan bedenine dahil olduğundan şüphemiz yok. İnsanın, dünya coğrafyası üzerinde kapladığı alanı artırdıkça karşılaştığı patojen sayısı da artıyor. Evcil hayvanlarla ortaklaşılan patojen sayısı inanılmaz boyutlarda: Kümes hayvanları ile 26, sıçanlarla 32, atlarla 35, domuzlarla 42, koyun ve keçilerle 46, sığırlarla 50, köpeklerle 65 ortak sağlık sorunu-muz var. Evcil hayvanlarla temas etmeden önce bunların hiçbirisi yoktu. Salgın hastalık nedir bilmeden yaşamışlardı avcı-toplayıcı atalar. Kızamık, koyun ve keçilerde bulunan sığır vebası virüsünden; çiçek, develerden ve ineklerde bulunan kemirgen bir atadan; grip ise 4500 yıl önce su kuşlarından alınmış. İlginçtir bu bilgileri anlattıktan sonra Scott, Homo sapiens nüfusunun en kalabalık olduğu, domuz, kaz, tavuk ve ördek nüfusunun yoğunlaştığı ve vahşi hayvan piyasalarına

ev sahipliği yapan Çin'in Guangdong bölgesine dikkati çekmişti. Bu bölgenin daha önce domuz ve kuş gribinin dölleni dönüştüğü coğrafya olmasının ise şaşırtıcı olmadığını belirtiyor. Covid 19 salgınıyla boğuştuğumuz şu günlerde¹, yayılmacı Homo sapiens'in açgözlülüğünün neden olduğu çevresel felaketler ve doğa tahribinin Neolitik Dönem'de başladığını da vurgulamam gerekir. Ormanların yok edilerek tarlaların açılması, burada yaşayan canlıları yerleşim yerlerine, insani mekânlara taşınmaya teşvik etmekte. Benzer biçimde Avrupa'daki özellikle veba salgınlarının, ormanların tarlalara dönüştürülmesinin sonucunda yaşandığını anlatan çok sayıda çalışma bulunmaktadır (Scott 2019: 100-101).

Neolitik tarım ve hayvancılık kültürü, istenilmeyen hayvanlarla da teması sağlamıştı. Eve taşınıp depolanan tahıllar nedeniyle pek çok minik asalağın ve böceğin yanı sıra fareler de eve, insana yaklaşmış, istenmese de evcilleşmişti. Doğadan eve gerçekleşen bu göç, kırlangıçlardan kedilere, böceklerden yılanlara kadar insan yaşamına dahil olmuş pek çok taşıyıcıyı, onların dışkılarını ve temaslarını da yanında getirmişti. Ömründe salgın hastalık görmemiş insan bedeninin bağışıklık sistemi, daha ziyade kültüre yatırım yapması ve giderek kendini doğadan soyutlaması nedeniyle o kadar güçlü değildi. Bu yüzden tüm dünyayı hızla işgal eden tarımcı Akdeniz uygarlığı virüs, bakteri ve patojenleri de dünyaya yaymıştı. Ashında insan, bu patojenlerin de kendilerini çoğaltma ve dünyaya dağılma konusunda aracısı olagelmışti. İnsan gibi onlar da hayatta kalmak, çoğalmak ve yayılmak istiyorlardı. Dolayısıyla onları farklı coğrafyalara taşıyacak, dünyanın her yanına ulaşan insandan daha elverişli bir araç yoktu.

Söylenecek çok şey olmasına karşın özetlemek gerekirse avcı-toplayıcı atalarımızın, karınlarını doyurmak için daha

1 Bu satırları Covid 19 pandemisi nedeniyle ilan edilen sokağa çıkma yasağında kapalı kaldığım 25 m2'lik odada yazıyorum.

az zaman harcadıklarını, çalışmak nedir bilmediklerini, üstelik de insan tahribi görmemiş bir doğada yaşadıklarını söylememiz gerekiyor. Hepsi taze ve organik olan protein, karbonhidrat ve düşük doymuş yağlarla besleniyordu. Lifli, vitamin ve mineral bakımından zengin olan bu diyet, kalsiyum açısından da bir hayli cömertti (Egeli 2008). Az nişastalı tahıllar, meyve ve yaban kökleri ile yedikleri etlerde bulunan askorbik asit konsantrasyonu sayesinde günümüzde ortalama bir Amerikalı'ya oranla beş kat fazla vitamin alıyorlardı (Fernandez-Armesto 2007: 85). Antropolog M. Sahlins bir çalışmasında, sanılanın aksine tarih öncesi toplumun *“orijinal bolluk toplumu”* olduğundan söz ediyor ve şu iddialı argümanı getiriyor: *“Etnolojide ... avcılar ve toplayıcılar hakkında hazırlanan raporlar, yetişkin bir çalışanın yiyecek üretimi için günde ortalama üç ila beş saat arasında çalıştığını ortaya koyar”* (Sahlins 2010: 44).

Evcilleştirme ve tarımsal faaliyetlerle birlikte üretilen yiyeceklerin besin değerlerinde ciddi olumsuz değişiklikler olmuştu. Yukarıda verdiğimiz buğday örneğinde olduğu gibi üretimine başlanan besin maddelerinin büyük oranda değer kaybına uğradıkları söylenebilir. Bu anlamıyla aslında G. Childe ve onu takip eden arkeologların “devrim” olarak tanımladıkları bu dönemi, belki de tarihteki en eski genetik değiştirme faaliyeti olarak kabul etmek daha doğru olacaktır. Çünkü evrimsel süreçte yaşamını insanla birleştirmeye karar veren hiçbir bitki ve hayvan, özünü koruyamamış, bedenini ve varlığını insani kültüre yaslamıştı. Evcilleştirilen sığır ve koyun türü hayvanlar yaban atalarına göre küçülmüşler, tavuk ve elmalar ise büyümüşlerdir. Bezelyenin kabukları daha ince ve düzgünken evcilleştirilmiş keçilerin boynuzları pala gibi geniş değil kıvrıktır. Doğada binlerce çeşit bitkiyle beslenen hayvanlar, evcilleştirildikten sonra insanın kendisine vereceği sınırlı besinle idare etmek zorunda kalmıştı. Evcilleşen her hayvan, etyle sütüyle hızla değişmeye başlamış insan da

bu durumdan nasibini almıştı. Evcilleştirme yoluyla hayvanların taşıdığı besin değerini düşüren insan aslında kendi besinini değersizleştirdiğini düşünmemişti. Bu etkileşim, “birlikte evrim süreci”ndeki tüm canlıların içinde belki de en çok insanı etkilemişti. Değişik merkezlerde elde edilen arkeolojik veriler, çiftçilik ve hayvancılıkla geçimini sağlayanların avcı-toplayıcı insanlara göre daha sağlıklı olduğunu ortaya koymaktadır. Karnını doyurmak için daha fazla çalışmak zorunda kalan yerleşikler, sağlıklarını da yitirmiş, sık hastalanır hale gelmişlerdi. Öte yandan kölelik, devlet, sınıflı toplum ve kimi ayrıcalıklı sınıflar, cinsiyet rolleri, hukuk, ahlak, ataerki, türcülük... Bugün herkesi tehdit eden ve kontrol etmeye çalışan, sömüren ne varsa hepsini Neolitik Dönem’e “borçlu” olduğumuzu söyleyebilirim.

Bu döneme dair arkeolojik araştırmalarda elde edilen insan iskeletleri üzerine yapılan çalışmalar, beslenme değişikliğinin bedene ve sağlığa yansımaları hakkında ciddi veriler sunmaktadır. Uygarlık tarihini yeniden düşünmeye sevk eden bu veriler arasında beslenmeyle ilgili olanlar özellikle kemikler ve dişlerden elde ediliyor. Örneğin Orta Anadolu’daki Neolitik Dönem tarımsal yerleşimi Çatalhöyük’te yaşayan insanların, et yemelerine karşın diyetlerinin önemli bir bölümünü tarımı yapılan bitkilerden oluşturduklarını biliyoruz. Bu yönde yapılan çalışmalar, tarımsal faaliyetler sonucu elde edilen bitkilerden oluşan bir diyetin insan bedenine olumsuz etkileri olduğunu, sağlığını kötülediğini, büyüme sıkıntıları meydana getirdiğini ortaya koymuştur. Ayrıca bu tür bir beslenmenin diş çürümelerini de artırdığı tespit edilmiştir. Çocukların büyümesini yavaşlatan tarımsal beslenme yetişkinlerin boylarının kısalmasına yol açmıştı. Salgın hastalıkların ortaya çıkması hayvanlarla birlikte yaşamaktan kaynaklanmış, yeni bir tehdit alanı oluşturmuştu (Larsen ve Wilson 2006). Çiçek, kızamık ve grip gibi bulaşıcı hastalıklar evcilleştirmeye birlikte insana musallat olmuşlardı. Tüberküloz,

kalp, diş hastalıkları, ruhsal bozukluklar, damar tıkanıklıkları, sıtma ve ishal çiftçilikle beraber başlamıştı. Diğer yandan tarım ve hayvancılık insanın gündelik yaşamını da etkilemiş, onu bir takvime bağımlı kılarak çalışmaya/yaşamaya mahkûm etmişti: “*Kültürün verimiyle birlikte, kişi başına düşen iş miktarı artarken, kişi başına düşen boş zaman miktarı azalmaktadır*” (Zerzan 2012: 113). Tarım kültürü ekonomik ve dini bir kültürdür. İnançların üretim ve tüketim süreçleriyle kurumsallaştığı bu kültür, insanın, doğanın ve hayvanların acımasızca sömürülmesini normalleştirip gündelik yaşamın bir parçası haline getirmişti.

Ekmekğin Arkeolojisi ve Alphestes (Ekmek Yiyen)

Mısır mitolojisine göre, tanrısal varlıklar Baal (bereket) ve Mot (ölüm) sürekli savaşıyorlardı. Mot dünyaya ölümü hâkim kılmaya çalışırken Baal ise yaşamı çoğaltmaya gayret ediyordu. Bir gün Mot, Baal'i öldürmeyi başarmış ve onu ölümler ülkesine göndermişti. Acı çeksin diye de cesedinin gömülmesine ve cenaze töreni düzenlenmesine izin vermemişti. Baal'in yedi yıl ölümler ülkesinde kaldığı sürede dünya bir çöle dönmüş, bereket yeryüzünden tamamen çekilmişti. Bunun üzerine kız kardeşi Anat, Baal'in ölü bedenini bulmayı başarmış ve onu törenle gömdükten sonra ölümler ülkesine giderek kardeşini oradan kurtarmış sonra da intikam almak için Mot'un peşine düşmüştü. Günler sonra Mot'u sıkıştırıp, "Ölüm sen öleceksin!" diyerek kılıcıyla başını koparmıştı. Öyle sinirliydi ki sakinleşmedi; elindeki başı değirmenlerde öğüten Anat, ufaladığı parçaları etraftaki tarlalara savurdu. Mot'un başından geriye kalan parçalar, toprağa düştükleri yerde tohumlara dönüşüp buğday haline geldiler ve bereket yeniden yeryüzüne yayıldı. Sonrasında her yıl dünyadaki bolluk ve bereket Baal'in yeniden yeryüzüne döndüğünün işareti kabul edilmiş, onuruna şölenler düzenlenmişti.

Hazırlanma ve yapım süreci düşünüldüğünde ekmek, tümüyle kimyasal bir işlem ve insan ürünü bir besin olarak kabul edilebilir. Doğada hazır halde bulunmayan ekmek, arpa, buğday, çavdar gibi doğal kimi ürünlerin bir dizi işleminden geçirilmesiyle onlara hiç benzemeyen görüntü ve tatta elde ediliyor. Bu haliyle ekmek insan üretimi besinler arasında en radikal değişimi oluşturan ürün olarak kabul edilmelidir. Bu

işlemin sonucunda kullanılan hammaddeyle sonuçta ortaya çıkan ürün arasında bir benzerlik yoktur. Bundan böyle insan beslenmesi, gösterenle gösterilen arasındaki bağı tamamen koptuğu simgesel bir düzene girmişti. Yemek yapma eylemi ile hammaddenin geri dönüşsüz radikal değişimi, insani bir tasarım olan yemeği meydana getirmeye başlayacaktı. Neolitik Dönem’de Bereketli Hilal coğrafyasında tarımsal kültüre geçilmesi, bir üretim sürecinden çok insan-besin arasında farklı bir ilişki kurulduğunun en önemli göstergesiydi. Tahıl üretmeye başlayan insan, bu tarihten sonraki 10 bin yıl boyunca (günümüze dek) sofrasındaki en temel gıda maddesini ekmek olarak belirlemişti. Yapılan çalışmalarda bu değişimin arkeolojik kanıtlarına ulaşmak da mümkün oluyor. Yabani gernik buğdayının ve arpanın İsrail-Taberiye Gölü kıyılarında yaşayan avcı toplayıcı insanlar tarafından toplandıkları anlaşılmıştı (Silvertown 2018: 58). Öte yandan arkeolojik kazılarda bulunan ve Son Paleolitik Dönem’de kullanıldığı anlaşılan sürtme ve ezme taş teknolojisi, daha tarım başlamadan önce tahılın öğütülerek un haline getirildiğini gösteriyor. Ekmeğin en erken üretimini gösteren bu kanıtlardan bazıları da Anadolu’da bulundu. Arkeolog Mehmet Özdoğan, Çayönü’nde tarım öncesi dönemde tahılların yabani atalarının toplanıp ezilerek un haline getirildiğine ve lapa olarak yenildiğine dair kalıntılar bulunduğundan söz eder. Söz konusu buluntunun Çanak-çömleksiz Neolitik Çağ’a tarihlendiğini belirten Özdoğan, yerleşimde ocak ve ateş çukurlarının sıklıkla bulunması nedeniyle, sözü edilen tahılların ekmek yapılarak tüketildiğini ileri sürer (Özdoğan 2008). Ancak binlerce yıl önce yapılan bu ekmeklerin bugünlere benzediğini de kabul etmek lazım. Maya kullanılmadığı için bu işlemin ekmek değil daha çok lapa sonucunu verdiğini tahmin etmek güç değil. Öte yandan bir başka önemli Neolitik merkez olan Çatalhöyük’te de önemli bulgular açığa çıkarılmıştır. Burada 2005 yılında yapılan arkeolojik kazılarda,

kiler olarak kullanıldığı anlaşılan bir odanın kenarında kömürleşmiş bazı besin kalıntıları bulunmuştu. Bunlar arasında kılıfsız/kabuksuz arpa, einkorn buğdayı, emmer buğdayı, bezelye, küçük turp tohumları ve kabuklu badem tespit edilmişti. Benzer biçimde bazı evlerde hububat ve bakliyat ürünlerinin toplanıp depolandığını gösteren kalıntılar da bulundu (Bogaard ve Charles 2006). Bütün bu veriler Neolitik Dönem içinde tahılın ve ekmeğin insan yaşamının önemli bir parçası haline geldiğinin işaretleri olarak yorumlanır.

Mısır'da Ekmek

Kadim Mısır kültürü, Nil Nehri taşkın alanlarındaki tarlalar sayesinde antikçağın en önemli buğday üreticilerinden biridir ve burada yapılan arkeolojik kazılarda ekmeğin nasıl bir süreçten geçerek sofraya geldiğini gösteren çok sayıda arkeolojik veri elde edilmiştir. Orta Krallık Dönemi'ne ait Meket-re mezarında bulunan fırıncı modeli konu hakkında bir hayli bilgi vericidir. Tahıl, sap ve samanından ayrıldıktan sonra değirmenlerde öğütülmek üzere elekten geçirilerek iyice ayıklanıyor, içine karışan yabancı maddelerden arındırılıyordu. Temizlenen tahıl, el değirmeninde istenilen inceliğe gelene kadar öğütülüyor, kavurma veya mayalama gibi işlemlerden geçiriliyordu. Arzu edilen kıvama gelen una suyla maya da ekleniyor ve istenildiği takdirde başka katkıları dahil edilerek teknelerde güzelce yoğruluyordu. Amaç basit bir ekmek yapmaksa, hamur şekillendirilip III. Ramses'in mezarında gösterildiği gibi fırındaki külün üzerinde pişiriliyordu. Eğer hedeflenen mayalı ekmekse biranın köpüklü kısmından hamurun içine ekleniyor ve fırında uygun ısıda pişiriliyordu (Curtis 2001: 106).

Ekim ve hasat işlemini bir kenara bırakırsak tahılın ekmek haline gelmesindeki ilk aşama elbette onu un haline getirecek öğütme işiydi. Arkeolojik çalışmalarda elde edilen

ilk sürtme taş teknolojisi, muhtemelen mağaraların duvarlarının veya bedenlerin dekore edilmesi için bitkilerin pigmentlerinin çıkarılması amacıyla kullanılıyordu. Bugüne değin bulunan en eski oğtme taşları, Güney Afrika'da Florisbad'tan gelmektedir ve günümüzden 48.900 yıl öncesine tarihlenir. Ayrıca Fransa, İspanya gibi Avrupa lkelerinde son 20.000 yıl içine tarihlenen çok sayıda ezme ve oğtme taşı bulunmuştur. Bu teknolojinin en güzel arkeolojik rnekleri Mısır'da st Paleolitik Dönem'e tarihlenen Wadi Kubaniye yaşam alanında tespit edilmiştir. Nil Nehri'nin bereketli toprakları içinde olan bu yaşam alanı özellikle bitkisel kaynaklar açısından çok zengindi. Burada tanınabilen bitkisel besinler arasında yabani yumrulu kamyş (Cyperus rotundus), palmiye meyveleri (Hyphaene thebica), ceviz eşitleri (Scirpus maritimus-tuberosus) ve papatya tohumları sayılabilir (Curtis 2001: 53-54). Öte yandan bölgede tahılın bulunduğuna dair arkeolojik bir verinin olmadığını da belirtmek gerekir. Sudan'da Tuschka adlı merkezde bulunan ve M 15.100-14.950 yılları arasına tarihlenen bir oğtme taşı da en eski örnekler arasında kabul edilir (Baykal-Seher 1996: 171). Mezolitik Dönem'de doğadan toplanan bitki tohumlarının ezilmesi ve oğtlmesi için kullanılan bu tür taşlar, günümüzden 11-9 bin yıl öncesinde Orta Doğu coğrafyasındaki Suriye, Filistin, İran ve Anadolu'da görülmeye başlanır. Yarı ve tam yerleşik köy hayatına geçmiş toplumların bu dönemlerden itibaren topladıkları bitkisel tohumları oğtmek için bu aletleri kullandıklarına dair arkeolojik veriler bulunur (Hüryılmaz 2007). Neolitik Dönem boyunca Yakın Doğu, Anadolu, Ege ve Balkanlarda pek çok yerleşim alanında tarımın yaşama dahil olmasına paralel tarihli oğtme ve ezgi taşları tespit edilmiş. Bu alet endüstrisi M 2. bin yıla değin form olarak da çok değişmeden varlığını devam ettirmiştir (Hüryılmaz 2007).

Mısır yazılı belgelerinde ve resim sanatında rahatlıkla takip edilebildiği gibi ekmek yapma işlemi üç aşamada gerçekleşir. İlk aşamada kurutma ve dövme teknikleriyle tahılın başakları ezilir ve hafif rüzgârda elenerek sap ve samandan ayrılır. Resimlerden ve modellerden anlaşıldığı üzere bu işi yapanlar genellikle erkekler arasından seçilirdi. Köle ya da benzer statüde olan bu adamlar, ellerindeki muhtemelen ahşaptan yapılmış havan elleriyle çoğunlukla kireçtaşıdan mortarlar (geniş zeminli ezme taşları) üzerinde başakları ritmik hareketlerle ezerlerdi. Çalışanlar mortarın şekline veya derinliğine göre ellerindeki ezme taşını aşağı-yukarı veya yuvarlak oluşturacak şekilde hareket ettirerek ezme işlemini gerçekleştirirlerdi. Bu işleminden önce tahıl ıslatılırsa kabuk ve sap daha kolay ayrılıyordu. Bir sonraki aşama öğütme aşamasıdır. Temizlenip sapından, çöpünden ayrılan buğday taneleri, genellikle granit, kireçtaşı, bazalt veya benzeri sert taştan yapılmış el değirmenine dökülür ve öğütme işlemine başlanır. Mısır'da dönen değirmenler henüz bilinmiyordu. Yine arkeolojik örneklerden hareketle kadınların kullandıkları değirmenler düz bir taş zeminin üzerinde ileri-geri hareket ettirilen silindirik el taşlarından oluşan basit mekanizmalardı ki bunlar halen kullanılıyor. Öğütme işini kolaylaştırması için buğdayın arasına kum konulduğuna dair bir iddia da bulunmakla birlikte bunun çok sağlıklı olmayacağı ortadadır (Leek 1972). Orta Krallık Dönemi'nden itibaren teknikte bazı değişiklikler olmuştur. Düz öğütme taşı yerine eğri öğütme taşı kullanılmış ve bu teknik değişikliğin daha etkili olmasa da öğütme işini kolaylaştırdığı etnoarkeolojik çalışmalarda gözlenmiştir (Curtis 2001: 112-114). Ekmek yapımında bir sonraki safha unun elenmesidir. Kamış, hasır veya palmye dallarından örülmüş ince gözenekli bir elekten geçirilen un böylece bir kez daha temizlenmiş, kalın parçalardan ve değirmenin dökülen taşlarından arınmış oluyordu. Ancak gözenekleri büyük olan eleklerin çok etkili olduklarını söylemek

de zor çünkü onlar sadece büyük partiküllerin elenmesini sağlıyordu. Ekmek yapılacak unların elenmesi işlemi çok daha titizlikle yerine getirilirken bazı kutlamalar için yapılan ekmeklerde aynı özen gösterilmiyordu. Örneğin mezarlarda bulunan ekmeklerin içinde un dışında çok sayıda yabancı madde de bulunuyordu. Onları mezar hediyesi olarak kullanacakları için çok dikkat etmiyorlardı. Bu konudaki en ilginç hikâye, dikkatsizce ekmek pişiren Mısır firavununun baş fırıncısıydı. Dikkatsizliği yüzünden önce hapse atılmış, ardından idam edilmişti. Öyle anlaşıyor ki Mısır'da büyük bir ekmek çeşitliliği ve acımasız cezalar olmasına karşın ekmek içinden çıkan taşlar ciddi bir tehdit oluşturunuyordu. Mezarlardan çıkan kırık ve çatlak dişli iskeletler, sahiplerinin yaşarken bu konudan ne denli mustarip olduğunu gözler önüne seriyordu (Curtis 2001: 115). Öte yandan Mısır halkı arasında ekmek yaygın bir diş rahatsızlığına neden oluyordu. İçerisinde tatlandırıcılar bulunan bazı unlar, insanların dişlerinde önemli bir erozyona yol açıyordu ki bu, ağız sağlığı açısından ciddi rahatsızlıklar yaratabiliyordu. Nil Vadisi'nde kazı yapan arkeologların iskeletler üzerine yaptıkları analizler, eski Mısırlıların unlara karıştırılan tatlandırıcılar nedeniyle modern insanlarda sık görülmeyen diş hastalıklarından mustarip olduklarını ortaya koymuştu. Ayrıca Mısır krallarından III. Amenhotep'in mumyası üzerinde yapılan araştırmalar sonucunda, kralın deforme olmuş dişleri nedeniyle yaşamının son yıllarında büyük ıstırap çektiği tahmin ediliyor (Samuel 2001: 196-198; Leek 1972: 126-132).

Tahılın öğütülmesi, unun elenmesi ve hamur yoğurulacak zeminin hazırlanmasından sonra gelen aşama hamurun hazırlanıp mayalanmasıydı. Fırıncı, una su ve maya ekleyerek hamuru istenilen kıvama gelene kadar yoğurmaya devam ederdi. Oluşturulacak hamurun büyüklüğüne göre yoğurma işlemi elle veya ayakla yapılabilirdi. Saqqara'da bulunmuş ve halen Kahire Müzesi'nde korunan bir kabartmada ayakla

hamur yoğurmanın mümkün olduğu görülebilir. Yıllar sonrasında Herodotos, Mısırlıların ne kadar ters gelenekleri olduğunu anlatmak için hamuru ayaklarıyla yoğururlarken çamuru ve gübreyi elleriyle yoğurduklarını aktaracaktı. Mısır'da arkeolojik kazılarda ekmek üretiminde kullanılan çok sayıda hamur yoğurma teknesi bulunmuştur (Curtis 2001: 118).

Hamura gelince nasıl ve nerede kullanılacağına bağlı olarak farklı işlemlerden geçirilebiliyordu. Genellikle hamur hazırlamak için çok az bir suya eklenen uygun miktardaki un ve tuz yeterli oluyordu. Sonra bu hamur basitçe şekillendirilerek bir tavada, ekmek fırınında veya doğrudan közün içinde pişirilebilirdi. İsteğe göre hamurun içine süt, yumurta, baharat, bal, incir gibi şeyler de ekleyerek farklı tatlar elde etmek mümkündü. Özellikle de hafif tatlı bir kek pişirmek isteniliyorsa bu tür bir karışım iyi sonuç veriyordu. Eğer bir ekmek kalıbında ekmek veya benzeri hamur işi yapılması amaçlanıyorsa hamuru mayalandırmak zorunluydu aksi takdirde iyi sonuç almak mümkün değildi. Islak mayanın uygulandığı hamur elverişli bir ortamda gece boyunca bekletilirse kendi kendine fermente oluyordu. Bu maya bir tür "ekşi maya"ya dönüşüyor ve bir sonraki gün onu başka bir hamuru mayalamak için başlangıç mayası olarak kullanmak mümkün oluyordu (Curtis 2001: 118).

Yazılı kaynaklar, görsel sanatlar ve arkeolojik buluntulara göre Eski Krallık Dönemi'nde Mısır'da yaklaşık 15 çeşit ekmek görülüyordu. Yeni Krallık Dönemi'nde ise bu sayı 50'ye yükseliyordu. Bazı ekmekleri ismiyle tespit etmek mümkündür. Örneğin kutsal bir metin olan Papyrus Anastasi IV adıyla bilinen firavun için hazırlanmış bir listede bazı ekmek isimlerine rastlanmıştır; *ssrt* ekmeği, resimlerden de bilinen yuvarlak veya somun biçiminde bir ekmek iken *krst* Yunanların *kyllestis* ekmeği dedikleri bir festival ekmeğidir. Öte yandan *tt* veya *gt* ekmekleri olarak geçen ekmekler ise gizemini korumaktadır (Curtis 2001: 119).

Mısırlıların ekmek pişirme konusunda takip ettikleri birçok yol bulunmaktaydı ve bunların en basitleri muhtemelen en eski olanlarıydı. Hamura elle istenilen şeklin verilmesinden (genellikle yuvarlak somun) sonra ekmek doğrudan közün bulunduğu ocağın haznesine bırakılmak suretiyle pişirilirdi. Bu basit yöntem pek çok görsel eserde (Nianchehnum Mezarı, Saqqara'daki Chnumhotep ve Thebes'deki Antefoker Mezarı) izlenebiliyor. Bir başka basit yöntem ise Khenty Mezarı'nda görülmektedir. Buna göre etrafı üç taş tarafından şekillendirilen zeminin üzerine başka bir taş uzatılmıştı. Ateş, üç tarafı destekleyen dik ve üzerini kapatan horizontal taş arasında dönerek sıcak bir alan oluşturuyor ve ekmek burada pişiriliyordu. Mısırlıların ateşi nasıl yaktıkları hakkında bazı arkeolojik veriler de ele geçmiştir. Bir hiyeroglifte “ateş matkabi” adında tutuşturmaya yarayan, döndürülerek ısı çıkarması sağlanan bir gereç tanımlanır. Arkeolojik kazılarda da ateşin yakılmasını sağlayacak benzer buluntulara rastlanır. Bu buluntulardan Mısırlıların ateş çubuklarını bir deliğin içinde veya ellerinin arasında hızla çevirerek sürtünmeden kaynaklı bir ısı yarattıklarını ve yaprak, talaş gibi kolay tutuşacak malzemeleri tutuşturarak ateşi imal ettiklerini tahmin etmek güç değil. Bu konudaki en eski yazılı örnek Birinci ve İkinci Hanedanlık Dönemi'ne işaret etmektedir ve metinde ateş yakmak için ateş çubuklarının kullanıldığı yazılıdır (Curtis 2001: 120).

Mısır'daki kazılarda sıkça rastlanan ekmek ekipmanlarından birisi de kalıplardır. Eski Krallık Dönemi'nden itibaren pişmiş topraktan yapılmış ekmek kalıpları kullanılmıştır ve bu gelenek muhtemelen daha da eskiye dayanır. Kalıp kullanmanın ciddi avantajları vardı. Her şeyden önce bu kalıplar sosyal temsil işlevi görüyordu. Her sınıfın ayrı bir ekmek kalıbının olması yanında sadece bazı durumlar için kullanılan kalıplar da vardı. Ayrıca büyüklük ve ağırlık gibi ölçülerin standart hale getirilebilmesi için de bu kalıplar önemliydi.

Eski Krallık'tan itibaren kullanılan ve *bedja* adı verilen eski kalıpların 13-30 cm yüksekliğinde, 18-25 cm yarıçapında, 7-14 cm derinliğinde ve 3.30-6.30 kg ağırlığında olmak üzere çok sayıda farklı örneği ele geçirilmişti. Ekmeğe desen vermesi için zemininde çiçek veya hayvan kabartması bulunan kalıplar dahi bulunmuştu. Kimi kalıpların üzerinde konik kapaklar da vardı ve bunlar, ekmeğin ateşle fazla temasını önleyip dengeli pişmesini sağlıyordu (Curtis 2001: 121).

Eski Mısır'da ekmek yapımı bir hayli gelişmişti. Farklı tahıllardan farklı formlarda ekmek yapılıyordu ve revaçtaki buğday (*triticum aestivum*) bolca tüketiliyordu. Nil Nehri'nin meydana getirdiği taşkınlar tarlalara bereket saçıyor, buğday üretiminin bolca yapılmasını sağlıyordu. Bu nedenle de Mısır döneminin en büyük buğday ihracatçılarından biriydi. Arkeolojik olarak da ekmek pişirmekle ilişkili çok sayıda buluntu ele geçirilmişti. Örneğin 1991 yılında Giza Piramidi ve çevresinde yapılan kazı çalışmaları sırasında piramidin yapımında çalışan işçilerin beslenmesi için kullanıldığı anlaşılan ve MÖ 2575-2134 yılları arasına tarihlenen çok sayıda ekmek fırını bulunmuştu (Gahlin 2008: 184-185). Bu fırınların bazılarında *bedja*-ekmeği üretildiği de tespit edilmiştir. Arkeologlar piramitlerin güneyinde seri halde bulunan 12 fırını açığa çıkarmışlardı. Bu fırınlar, başka yapılarla birlikte yemek veya besin hazırlamak için kullanılan bir kompleksin parçaları olarak değerlendirilmişti. Kazılarda bulunan çok sayıda besin artığı ve balık kemiği de bu savı desteklemektedir. Bulunan her bir ekmek fırını yaklaşık 17 ayak çapında, 8 ayak genişliğindeydi ve içlerinde çok sayıda kırılmış kalıp parçaları bulunmuştu. Kalıpların ısıtılması için ayrıca bir fırın ve mayalamada kullanıldığı anlaşılan üç hamur teknesi de ele geçenler arasındaydı. Bir diğer fırında dördüncü bir tekne daha bulunmuştu ki bunun hamur yoğurma teknesi olduğunda uzmanlar hemfikirler. Alçak bir duvarla mekânın içi depo ve atölye olarak ayrılmıştı. Odalarda kanallar

da bulunmakta ve içlerinde daha önce ekmek pişirilen kaplar sıralanmaktaydı. Bir kalıbın yaklaşık olarak dokuz kullanımdan on üç kullanıma kadar dayanabildiği test edilerek ölçülebilmıştır. Kalıplar fırından çıkarıldıktan sonra soğumaya bırakılıyor böylece ekmek kalıptan kolayca ayrılıyordu (Curtis 2001: 122-124).

III. Ramses'in ve Ken-amun'un mezarlarında bulunan resimlerde, yuvarlak fırınlarda düz ekmeklerin pişirilmesini gösteren sahneler yer alır. III. Ramses'in mezarındaki resimde ekmekler pişmeyi bekler şekilde fırınların dışında tasvir edilmişti. Bazı araştırmacılar bu ekmeklerin pişmeyi beklemediğini, halihazırda fırının dış yüzeyinde piştiklerini ileri sürmüş ve Arap dünyasında hala benzer yöntemlerin uygulandığını öne sürmüşlerdi. Mısır'ın yoğun nüfusunu göz önünde bulundurursak sanayi tipi üretim yapan büyük fırınların da olduğunu kabul etmek gerekir. Yapılan kazılarda Büyük Aten Tapınağı yakınında bulunan bir yapı kompleksinde 11x14 m ölçülerinde pişirme fırınları açığa çıkarıldı. Her bir kubbeli yapının ardındaki odalarda birden üçe kadar 60 cm çapında silindirik fırınlar kurulmuştu. Zeminde ise küçük bir delik bulunuyordu ki bunun amacı fırınların havalanmasını sağlamaktı. Aynı zamanda yine tuğladan inşa edilmiş birkaç tane köşeli fırın vardı. Tüm kompleks 200-300 civarında fırına sahipti. Kaba bir hesapla 200 fırın etkili bir kullanımla her seferinde 20 ekmekten beş kez ekmek çıkarsa toplamda 20 bin somun ekmek üretimi yapabilecek bir kapasitedeydi. Bu kompleksin etrafında bulunan ekmek kalıbı parçaları ve diğer atıklar yapıdaki işlemin yoğunluğunu ortaya sermektedir (Curtis 2001: 125-127).

Ekmekğin Mısırlılar tarafından mezar hediyesi olarak kullanıldığı, arkeolojik kazılarda mezardan çıkarılan ekmek kalıntılarından anlaşılır. Taşlaşmış bazı ekmek kalıntılarına bakıldığında ekmekğin sınırsız sayıda ve formda üretildiği anlaşılır; balık gibi bir hayvan ve insan şeklinde ekmekler görülebilir.

Ekmeklerin kabarmalarından da anlaşılacağı gibi Mısırlılar Erken Tunç Çağı'ndan itibaren maya kullanıyorlardı. Ancak çok büyük bir bira üreticisi olan Mısır için bu sürpriz kabul edilmemelidir. Mayayı öteden beri iyi bilen bir topluluktan Nil etrafında yaşayanlar. Öte yandan Mısırlılar için ekmek sadece buğdaydan ibaret değildi. İçerisine çok sayıda katkı maddesi eklenebiliyordu; kişniş gibi alışılmadık baharatlar, bal, tereyağı, yumurta, hurma bunlardan sadece bazılarıdır (Samuel 2001; Erman ve Triard 1971). Bütün bu katkı maddeleri, sınıfsal bir gösterge olabildiği gibi dini veya siyasi ai-diyetlere de işaret edebiliyordu.

Mezopotamya'da Ekmek

“Gümüş, mücevher ve koyun sahibi olan her kimse tahıl sahibi olanın kapısında oturacak ve zamanını/ömrünü orada geçirecek.”

Sümer atasözü (Paulette, 2006)

Akdeniz Uygarlığı'nın en eski ve büyük temsilcilerinden birisi olan Mezopotamya'nın arkeolojik ve yazılı kaynaklarından da ekmeğin serüvenini takip etmek mümkün. Örneğin Sümer yazılı kaynaklarında NINDA isminde iki genel ekmek tipini görüyoruz. Birincisi un ve suyun karıştırılmasıyla yapılan ve içine bir miktar da tuz eklenen mayasız ekmek biçimi. Bu ekmek hamur kıvamına getirilip biraz da yoğurulduktan sonra sıcak fırının içine bırakılıyordu. Bugün bazı modern Arap toplumları halen bu ekmek biçimini tandır fırınlarında pişirmeye devam ediyor. Sümer yazılı kaynaklarından bildiğimiz ikinci tip ekmekse, yukarıda anlattığım Mısır kültüründe olduğu gibi mayalı yapılmaktaydı ve mayalama hamurunun çoğaltılmasından elde edilen bir çeşit ekşi maya ekmeği idi. Önceki ekmek yapımından elde edilen kurutulmuş maya bir gece öncesinden ıslatılarak fermente ediliyordu. Bu maya bira yapımında kullanılan mayadan da elde edilebiliyordu.

P. Bober bu konuda yaptığı çalışmasında, Mezopotamya'da ekmek yapımının Mısır'daki gelenekle neredeyse aynı olduğunu ileri sürüyor. Dövülmüş kabuksuz tahıldan ve süt ya da suda pişmiş tahıl lapasından başlayarak çok sayıda ekmek çeşidi üretiliyordu. Ekmek yapımında kullanılan malzemeler arasında buğdayın yanı sıra arpa, akdarı, gernik ve nohut görülebiliyor. Ayrıca ekmek yapımı için hazırlanan hamurlara yağ ve bazı tatlandırıcılar, fındık, fıstık gibi çerezler ve meyveler ilave edilebiliyordu. Kabarmış ekmek yapmak için glikozlu ya da fruktozlu ortamlarda üreyen ve ekşimeyi sağlayan bazı tek hücreli yaban mantarları, ekşi hamur veya bira köpüğü maya olarak kullanılabiliyordu (Bober 2003: 96). Ekmek yapımına ve hamurun yoğurulmasına dair az da olsa kanıtlar bulunmakla birlikte asıl arkeolojik veriler, Akdeniz kıyısındaki Acco'nun kuzeyinde bulunan Achzib yerleşiminde yapılan kazılardan ele geçmişti. Bu kültürde ekmeklerde en fazla tercih edilen tahıl arpayken, emmer buğdayından yapılmış düz ekmekler de bir hayli revaçtaydı. Yapılan çalışmalar ve yazılı kaynaklar bize Mezopotamya'da yaklaşık olarak 300 çeşit ekmek ve kek imal edildiğini gösteriyor. Hepsi farklı renk, şekil ve içeriklere sahip bu ekmek türlerinin farklı kullanım yerleri bulunmaktaydı (Curtis 2001: 205). Örneğin kayıtlarda geçen NINDA.ŞE olarak adlandırılan arpa ekmeği, NINDA.SIKIL olarak isimlendirilen ve ritüellerde kullanmak amacıyla yapılmış ekmek, birinci kalite ekmek NINDA.SAG ve ikinci kalite ekmek NINDA.UŞ bu çeşitliliği göstermektedir. Benzer biçimde Hitit kaynakları da beyaz ekmek veya bünyesinde ince ve kalın çekilmiş unun olduğu esmer ekmekten söz eder. Bunların içine süt, peynir, meyve, susam yağı ve hurma gibi katkı maddeleri de konulabiliyordu. Mısır'da olduğu gibi farklı form ve şekillerde de ekmek görülebiliyordu. Örneğin yuvarlak, hilal biçiminde veya bir el ya da bir baş şeklinde ekmekler mevcuttu. Bu çeşitliliğe kanıt olarak silindir mühürler üzerindeki kabartmalar ve sahneler

gösterilebilir. Ayrıca kazılar sırasında kimi seramik kalıplar da ele geçirilmişti (Pollock 2002). Bunlar arasında geometrik bir şekle veya balık gibi çeşitli hayvanlara işaret edenler bulunuyordu (Curtis 2001: 206).

Ekmeği pişirmek için kömürden elde edilen közler, ısıtılmış taşlar kullanılıyordu. Bu erken pişirme tekniklerinin arkeolojik kanıtları pek çok kazı alanında ele geçirilmişti. Örneğin Halaf ve Ubaid dönemlerinin izini de taşıyan Yarım Tepe’de bazı evlerin avlusunda ve mutfağında en eski teknolojik fırınlar ele geçirilmiştir. Filistin’deki Khirbet İskander ve Irak’ın güneyindeki Nippur yakınlarına lokalize edilmiş Abu Salabikh’te de çok sayıda fırın tespit edilmişti (Curtis 2001: 207). Yere gömülü, hareket ettirilemeyen, kil ve alçıtaşı karışımıyla yapılmış arı kovanı biçimindeki tandırlar, eski çağlardan bu yana kullanılıyor. Bu tür tandırların daha küçük ve taşınabilir modelleri de vardı. Bu fırınlar, kalın cidarları, şişkin gövdeleri (1-1,90 metre aralığında) ve 60 cm civarında derinlikleriyle tüm bölgede uzun yıllar kullanılmıştı. Büyük bir açıklığa sahip üst kısmı, pişecek olan ekmeği tandırın içine rahatlıkla yerleştirmek ve almak için uygun bir ortam sunuyordu. Dibe yakın kısmındaki kapaktan veya açıklıktan çalı-çırpı, kamış, yaprak gibi yanıcı maddeler atılarak ateşin miktarı denetleniyordu. Abu Salabikh’te bulunan bazı tandırların dipleri çömlek konulup kaynatmayı sağlayacak bir zeminle desteklenmişti ki bu da tandırın sadece ekmek yapmak için değil bazı yemekleri pişirmek için de kullanılabileceğini gösterir (Curtis 2001: 208).

Yukarıda tanımladığımız bu tandır formu halen tüm Mezopotamya’da geleneksel ekmek ve yemek pişirme yöntemi olarak kullanılmaya devam ediyor. Bununla birlikte MÖ 3. binyıldan itibaren temel pişirme yönteminde bazı değişiklikler yapılarak farklı ekmeklerin pişirilebileceği fırınlar görülmeye başlanmış. Sümerce UDUN adı verilen bu fırınlar, basit fırınların üzerine eklenen bir kubbe ile elde ediliyordu. Böylece

daha kalın, somun gibi ekmeklerin de pişebileceği fırın formuna ulaşmıştı. Yuvarlak formda olan bu kerpiç fırınların üzerindeki kubbe ateşin ve ısının içeride dönmesini ve fırının her yerinin eşit ısıya ulaşmasını sağlıyordu. Mezopotamya halkı bu tarihlerde baca sistemini bilmesine rağmen bu fırınlarda dumanın çıkmasını sağlayacak bir baca kullanılmamıştı. Ateş ve pişme aynı zeminde gerçekleşiyordu. Önce ateş yakılır ve pişirmeye yetecek kadar ısının elde edilmesi için beklenirdi. Yeterli ısıya ulaşıncaya içindeki ateş ve közler dışarıya alınır ve pişmesi istenen ekmekler ısınan zemine yerleştirilirdi. Bu fırına dair en güzel örnekler Mezopotamya'da Uruk kentinde ele geçirilmişti (Curtis 2001: 209).

Ekmekleri şekillendirmek için pişmiş topraktan yapılmış kalıpların kullanıldığına ilişkin pek çok arkeolojik kanıt bulunuyor. Tüm Mezopotamya'da özellikle mutfaklarda, pişmiş topraktan yapılmış ve kalıp olduğu düşünülen çanaklar ele geçmiş. El yapımı bu kalıplara Irak, İran, Suriye ve Türkiye içindeki yerleşimlerde de rastlanmıştı. Genellemek gerekirse bu tür kalıplar 10 cm yüksekliğinde, yukarıdan aşağı doğru konik formda, yukarıdan yaklaşık 18 cm çapında, dipte ise 9 cm'ye kadar daralan ölçüdedir. Şekil bakımından bu kalıplar Mısır'da bulunan ekmek kalıplarıyla neredeyse aynıdır (Curtis 2001: 209).

Ur kentinde bulunan Eski Babil Dönemi'ne tarihlenen tabletler, gümüş, yün ve ekmek işleriyle ilgilenen Dumuzigamil isminde bir tüccarın varlığına işaret ediyor. Dumuzigamil, bir fırıncı ya da ekmek yapımcısı değildi. Tahılın elde edilmesinden ekmeğe dönüşüne kadarki süreci organize eden özel bir memur-yurttaş statüsündeydi ve toplumsal bir görevi yerine getiriyordu. Tapınakların ve sarayın ihtiyaç duyduğu ekmeğin tedarik edilmesinden mesuldü. Metinlerde geçen tahıl miktarının çokluğu, yerleşimdeki fırınların ekmek üretimi işlerinin organize edilmesi zorunluluğunu da ifade ediyor olmalıydı. Mezopotamya'da kimi zaman siyasi

otoritelerin çok büyük miktarda ekmeğe ihtiyaç duydukları biliniyor. Örneğin Asur Kralı II. Assurnasirpal'in bir festival düzenlediği ve 69,574 kişinin on gün boyunca yiyip içtiği yazılı belgelerden biliniyor. Bu veri, sarayın himayesinde organize edilen bu denli büyük organizasyonlar için yukarıda sözünü ettiğimiz Dumuzigamil gibi yöneticilerin varlığının gerekli olduğunu gösteriyordu. Gerçekten de yazılı kaynaklarda, Yeni Asur Krallığı'nın besin ihtiyacını karşılamak üzere görevlendirilmiş çok sayıda memurun olduğunu biliyoruz. Örneğin "mutfak yöneticileri" olarak isimlendirilen listede "fırıncı şefi" (rab apie) kavramının ve görevinin de olduğunu görmek mümkün (Gross 2015).

Antik Yunan ve Roma Dünyasında Ekmek

"Asya'da doğmuş ve Roma'da yüceltilmiş bir tanrı olan Mithra, Güneş tanrının verdiği buyrukla dünyadaki yaşamı yaratmakla görevlendirilmişti. Bu görevi yerine getirebilsin diye ona bir de kozmik boğa göndermişlerdi. Mithra, kozmik boğayı tuttuğu gibi yere çalıp bir eliyle burun deliklerini kavramış ve diğer elindeki bıçakla boğazını keserek yaşamına son vermişti. Dünyadaki tüm yaşam bu boğadan meydana gelmişti. Boğanın kemiklerindeki iliğin yere düşmesi sonucunda yerden başaklarıyla buğday peyda olmuştu. Doğumu binlerce yıl öncesine kadar 25 Aralık'ta kutlanan Mithra'nın inanırları, onun adına boğa kurban etmişler, etinin ve kanının temsili olan ekmeği yiyip şarabı içmişlerdi."

J. Campbell

İçinde yaşadığımız ve neredeyse bütün dünyayı kontrolü altına alan *buğday uygarlığı*nın inançlı bir uygarlık ve insan dahil her şeyin kaynağının göklerden geldiğini kutsal metinlerle dikte eden bir örgütlenme biçimi olduğunu yukarıda vurgulamıştım. Mısır, Ege ve ileride anlatacağım İslam örneklerinden de anlaşılacağı gibi ekmeği buğdayla birlikte göklerin

yeryüzündeki ölümlülere bir lütfu gibi gören bu doktrin, bu mukaddes ürünü elde edebilmek için gerekli olan çalışmanın da ibadet olduğunu söylüyordu. Böylece bir süre sonra sınıflı toplum yapısıyla birlikte bu ibadetin içinde yoğrulan emekçiler ve çiftçilerin yanı sıra Antik Yunan toplumunda olduğu gibi bedenlen çalışmanın alçaltıcı olduğunu düşünen, hiç çalışmayan, çalışmak zorunda da olmayan ayrıcalıklı bir sınıfın ortaya çıkmasına neden olmuştu. Antik Ege dünyasında buğday ve diğer tahılların kutsiyetini sağlayan göksel referans olarak karşımıza Demeter çıkar. Tahıl tarımını keşfeden, insanlara öğreten ve dünyanın bereketinden sorumlu ilah olarak Demeter saygı görürdü. Hatta mevsim dönüşlerinin neden olduğu kışın bereketsizliğinin ve güçlüğünün sebebi olarak onun Hades tarafından “Tartaros”a (yeraltı dünyasına) kaçırılan kızı Persephone’yi aramaya çıkması ve görevlerini unutması gösterilirdi. Hades, Persephone’yi oynarken görüp beğenince kendi krallığı olan karanlık Ölüler Ülkesi’ne götürerek ona tecavüz etmişti. Antik Yunan kültüründe tanrısal tecavüzler bir yaratımın nasıl gerçekleştiğinin açıklanması için sıklıkla kullanılırdı. Bu mit de mevsimlerin dönüşümünü izah ederek tecavüzle onu tanrısal bir iradeye bağlar. Demeter akşam olunca eve gelmeyen kızını aramak için kendini yollara vurmuştu. Eleusis’e ihtiyar bir kadın kılığında gittiğinde onun kim olduğunu bilmedikleri halde kral Keleos ve kraliçe Metaneira tarafından son derece güzel ağırlanmıştı. Ancak bir gün tanrıça kendine verilen arpa suyunu bir dikişte içince kraliyet ailesinin en küçük oğulları onun bu arsızlığına kahkahalarla güler. Mitin başka versiyonları da bulunmakla birlikte bu anlatımda Demeter, çocuğun küstahlığını karşılıksız bırakmaz ve onu bir kertenkeleye çevirir. Bir süre sonra siniri geçince de yaptığından pişmanlık duyarak kendisini affettirebilmek için bu kez çiftin diğer oğlu Demophon’u ölümsüz kılmak ister. Çocuğu ayaklarından yakaladığı gibi kutsal ateşe tutar. Ancak

oğlunun ölmesinden korkan Metaneira tanrıçaya engel olmak isteyince aralarında çıkan kargaşada Demophon da ölür. Yapılan bunca iyiliğin karşısında böylesi bir felakete sebebiyet verdiği için kederlenen tanrıça, onlara üç çocuk vereceğine dair söz verir. Gerçekten bir süre sonra kral ve kraliçe üç erkek çocuğa sahip olurlar. Bu çocuklardan birisi olan Triptolemos'a üstün meziyetler veren ve kendi öğretilerini dünyaya yaymakla görevlendiren Demeter, ona tarım konusundaki her şeyi öğretir. Triptolemos, kanatlı dragonların çektiği uçan arabasıyla ülke ülke dolaşarak çiftçilere tahıl tarımını öğretir, onlara tohumlar verir (Gezgin 2007: 33-36).

Öte yandan, Zeus Prometheus tarafından kandırılmasının² kızgınlığını insandan çıkarmış, ateşi almasının yanı sıra onlara çalışmayı da ceza olarak vermişti. Başta buğday olmak üzere insanın bütün yiyeceklerini toprak altına saklamış, karnını doyurmak isteyen çalışmak zorunda kalmıştı. İnsanları alphestes (ekmek yiyen) olarak niteleyen Hesiodos'un metinlerinde, çalışmak ibadet olarak nitelendirilmişti. Tanrı ile insan ayrımı ölçeğinden birisi olarak da buğday gösterilirdi. Tanrılar buğday yemedikleri için ölümlü değillerdi. Bu yüzden insana verilen sıfatlardan birisi alphestes (ekmek yiyen) idi (Detienne ve Vernant 2020: 66).

Yunanistan anakarası, Ege adaları ve Batı Anadolu kıyıları büyük ovalara ve tarlalara sahip olmadığı için buğday üretimi çok sınırlıydı. Özellikle Yunanistan anakarasında yeterli tarım alanlarının olmaması ve Atina'nın bölge siyasetinde dominant olduğu dönemlerde artan nüfus nedeniyle

2 Prometheus, davet ettiği tanrıları kandırabilmek için kestiği kurban etlerini iki hileli tepside Zeus'un önüne sunmuştu. Birinci tepside, ilk bakışta çok lezzetli görünen etlerle kaplanmış sakatatlar vardı. İkinci tepsi ise hayvanın pek muteber olmayan parçalarıyla kaplanmıştı ve içindeki güzel etler görünmüyordu. Zeus, ilk tepsiyi seçip aldatıldığını anlayınca çok sinirlenmiş, bu cüreti için Prometheus'u ve onun gözettiği insanları cezalandırmaya karar vermişti.

kendine yetecek bir üretim dengesi yakalayamadı. Tüm antikçağ boyunca Akdeniz'in tahıl üretiminin en önemli coğrafyası Mısır olmuştur. Antik Atina ve çevresi ise buğday ihtiyacını büyük oranda Karadeniz steplerinden karşılıyordu. Özellikle Güney Rusya tahıl üretimi konusunda bir hayli elverişliydi. Yunanistan anakarasında ise buğdaya göre daha az kaprisli olan arpa üretimi yapılıyordu. Bu nedenle de dışarıdan gelen buğday daha pahalıydı ve tüketimde sınıfsal bir fark oluşturunuyordu. Gündelik hayat içinde halkın daha çok arpa ekmeği yediğini, buğday ekmeğinin küçük bir ayrıcalıklı sınıf tarafından tüketildiğini anlatan çok sayıda belge bulunuyor (Jasny 1950).

Akdeniz dünyasında ekmek yapımının ilk ve en önemli aşaması tarlalardan kaldırılan buğdayın öğütülerek un haline getirilmesi idi. Giderek artan nüfus özellikle büyük çoğunlukların yaşadığı metropollerde ekmek üretimini de endüstriyel hale gelmeye zorluyordu. Prehistorik Dönem'de un elde etmek için kullanılan sürtme taş teknolojisi aslında hiç değişmeden bireysel üretimlerde günümüze kadar devam etti. Zamanla sürekli artan talep bu konuda yeni teknolojileri de zorunlu kılıyordu. Antik Ege kültüründe sürtme taş teknolojisi (dibek, ezme taşı dahil) dışında endüstriyel teknolojiye geçişi sağlayan bir ara teknolojiden söz etmek mümkündür. Bu sistemde yine insan gücüyle çalışmasına karşın kullanılan uzun bir mil yardımıyla ihtiyaç duyulan kuvvet azaltılırken elde edilen ürünün artmasının sağlandığı bir düzenek söz konusuydu. Genellikle kare ya da dikdörtgen, merkezi piramidal biçimde oyulmuş, üst kısmında kolun-milin yerleştirileceği iki yuva bulunan, bu kol yardımıyla hareketli bir taş ve zemini oluşturan hareketsiz düz ikinci bir taş. Üstteki taşın oyuğuna konulan tahıl tam ortadaki ince yarıktan iki taş arasına giriyor ve kol yardımıyla üstteki taş hareket ettirilince öğütme işlemi gerçekleşiyor. Bu teknolojinin sürtme taş teknolojisi içerisinde önemli bir üretim vadettiği açıktır.

MÖ 6.yy'dan itibaren kullanılan bu teknoloji özellikle MÖ 4. yy'da sıkça görülmektedir (Curtis 2001: 282).

Roma Dönemi'nde Akdeniz'i çevreleyen toprakların büyük bölümüne hâkim olan merkezi iktidar, ticari ve siyasi anlamda önem taşıyan belli şehirlerin çok büyük oranda göç almasına neden olmuş, nüfus yerleşimler arasında dengesiz bir dağılım göstermeye başlamıştı. Örneğin, MÖ 1. yy'dan itibaren Roma kenti, nüfusu milyonu aşan bir kozmopolit merkeze dönüşmüştü. Tek merkezde toplanan bu büyük nüfus, özellikle yemek sektöründe endüstriyel üretimleri zorunlu kılmıştı. Tahılın un haline getirilmesi, yeni bir teknoloji ve insan bedeni dışında yeni bir güce gereksinim duymuştur. Bir milin merkezinde dönerek tahıl öğüten değirmen sisteminin ne zaman ve nerede ortaya çıktığı halen tartışılan bir konudur. Bu tip endüstriyel değirmenlerin en bilineni kuşkusuz Pompeii'de ele geçmiş olan ve "eşek değirmeni" olarak anılan değirmendir (Jackson 1999: 32). Büyük ve çok ağır (biri dişi biri erkek) iki öğütme taşının üst üste (iç içe) konularak sürtünmesi yoluyla çalışan bu sistem, büyük bir iş gücü gerektiriyor ve bu amaçla hayvanlar veya köleler kullanılıyordu. Bu tipin en erken örneklerini MÖ 4. yy'dan itibaren İspanya ve İtalya bölgesinde görmek mümkündür. Alttaki taş *catillus*, üstteki taş ise *mela* olarak isimlendirilmektedir. Alttaki konik eril taşın üzerine çift taraflı konik ve ortasında küçük bir yarık bulunan başka bir taşın oturtulmasıyla oluşan bu sistem, büyük miktarda tahıl öğütmek için oldukça uygun görünmekte. Pompeii değirmeninin daha küçük bir örneği Sicilya'da Morgantina yerleşiminde ele geçmişti (Curtis 2001: 341). Aslında hayvanla çalışan değirmenlerin örneklerini Batı Akdeniz ve Avrupa'nın büyük bölümünde bulmak mümkünken Doğu Akdeniz'de bugüne kadar rastlanmamış olması da ilginçtir.

Tarihin en eski romanlarından birinin yazarı olan ve bir büyü neticesinde yanlışlıkla eşeğe dönüşen Apuleius,

acımasızca çalıştırıldığı eşek değirmeninin nasıl işlediğini esprili bir dille şöyle aktarır:

“Ertesi gün beni dışarı çıkardılar ve mezatçı yüksek sesle bir kez daha satılık olduğumu beyan etti. Komşu kasabadan bir fırıncı, Philebius’un daha önce ödediğinden daha fazla para verip beni yedi sestertium’a satın aldı. Biraz da buğday alıp alelacele sırtıma tepeleme yükledi. Beni aşılması güç sivri sivri taşlarla ve çeşit çeşit çalılıklarla örülü sarp bir patikadan geçirerek çalıştığı değirmene götürdü. Değirmende bir sürü binek hayvanı farklı boyutlardaki değirmen taşının etrafında dönüp dönüp duruyordu. Gündüz demiyor, gece demiyor çalışıyor ve tek damla uyku uyumadan taşları aralıksız döndürerek un yapıyorlardı. Bu yeni sahibim, kölelikle bu ilk tanışmamdan dehşete kapılmayayım diye, beni cömertçe resmî bir şekilde ağırladı. İlk gün tatil verdi bana ve yemliğimi ağzına kadar samanla doldurdu. Ama o yiyip içip yan gelip yatmanın mutluluğu uzun sürmedi. Ertesi gün sabah erkenden, değirmen taşlarının en büyüğü olduğu belli olan bir taşın başına dikildim. Suratım örtüldü ve o dolambaçlı hattın kavisli yoluna gelinceye kadar arkama bir güzel tekmemi yedim...” (Apuleius, 475).

Büyük ölçekli değirmenlerin en gelişmiş teknolojiye sahip olanı kuşkusuz MÖ 1. yy’da yaşamış mimarlık tarihçisi Vitruvius’un kitabında tarif ettiğiidir. Su gücüne bağlı bir mil sayesinde dönen büyük değirmen taşı, sanayileşmiş bir üretimin göstergesiydi (Vitruvius, X.5).

Ekmeğin antikçağ kültürlerindeki yerini anlamak için bugünden bağımsız düşünmek gerekir. Günümüzün sofralarında ana yemek yanında bir destekleyici konumuna düşen ekmeğin ta kendisiydi. Tıpkı bugün olduğu gibi antikçağda da günde üç öğün yemek yenirdi: Kahvaltı yerine geçen *akrastismos*, öğle yemeği olarak *ariston* ve akşam

yemeği *deipnon*. Bu üç öğünde de ekmek önemli bir yer tutardı. Roma kültüründe ise Ege kültürüne benzer şekilde kahvaltı için şarap, ekmek ve peynir tercih edilirken *cena* ismini verdikleri akşam yemeği bir hayli teferruatlıydı. *Gustatio* ismi verilen başlangıç için marul, yumurta ve salyangoz gibi aperatif bir menü sunulurdu. *Prima mensa* olarak anılan ikinci aşamada ise ana yemeklerin servis edildiği ağırlıklı et ve balık içeren yemekler servis edilirdi. *Secunda mensa* yani ikinci masa anlamındaki üçüncü safhada ise tatlı ve meyveler ikram edilirdi (Güveloğlu 2018).

Örneğin MÖ 6. yy'da yaşayan Egeli bir ailede, her sabah sahana dökülen su katılmamış şaraba bandırılarak yenen ekmek kahvaltının özünü teşkil ediyordu. Bu öğün aile içerisinde organize edildiği için genellikle arpa ekmeği tercih ediliyordu. Buğday ekmeği pahalı ve herkesin ekonomik olarak karşılayabileceği bir ekmek türü değildi. Ayrıcalıklı sınıflar dahi aile içindeki yemeklerde arpa ekmeğini tercih ediyorlardı. Buğday ekmeği, sosyal bir statüko göstergesi olduğu için ağır misafirlerle yenen şölen gibi akşam yemeklerinde ikram ediliyordu. Eril toplumsal yapı içinde kahvaltı daha ziyade okula gidecek çocuklar ve genellikle tüm gününü evin dışında geçiren erkekler için hazırlanıyordu (Deighton 2005: 22). Atina'nın eski yaşamında öğle yemeği de bundan farklı değildi. Öğle yemeklerinde ekmek, bütün yemeklerde olduğu gibi yine başroldeydi. Menüyü, ekmeğin yanı sıra ona katık olabilecek zeytin, peynir, incir ve su ile şarabın oluşturduğu söylenebilir ki bu da onlar için hafif atıştırmalarla geçiştirilmesi gereken bir öğündür. Akşam yemeğine gelince durum biraz farklılaşır. *Deipnonda* da ekmek önemli bir yere sahipti ancak burada ekmeğin yanında yenilen yemeklerin ağırlığı biraz daha fazlaşmıştır. Özellikle evde bir davetli bulunuyorsa kadın ve çocukların yemeğe katılmaları mümkün değildir. Her zaman evin erkeğinin (*kyrios*) misafiri

olan bu davetlinin varlığında menü de bir hayli farklı olur (Deighton 2005).

Erkeklerin akşam eve dönme saati yaklaştığında hummalı bir yemek hazırlığı çoktan başlamış olurdu. Kadın ve onun kontrolündeki köleler, hizmetkârlar, gündüzden mayaladığı hamur ile ekmek yapımına girer ve evin işlik kısmından kokular yükselmeye başlardı. İçeride uygun ortamları olmayan aileler ise yemek pişirme işi için genellikle avluyu tercih ederlerdi. Ev işlerinde çalışan yardımcılar ve kölelerin buğday ekmeği yemesi neredeyse nimete hakaret olarak kabul edilirdi. Onlar için, arpa ve çavdar unundan yapılan ekmekler veya lapalar uygun görülürdü (Dalby-Grainger 2001: 40).

Deipnonun ilk bölümünde genellikle modern bir sofradaki düzeni görmek mümkündür. Akşam yemeğinin ikinci bölümünü ise “sempozyum” adı verilen ve ilerleyen sayfalarda daha detaylı bir şekilde ele alınacak olan içkili şölenler oluşturuyordu. Bu tür akşam yemeği genellikle evin erkeğinin misafirleri varsa söz konusu oluyordu. Bu durumda evdeki menüde bir hayli değişiklik beklemek gerekirdi. Çünkü misafirlerin ağırlanması ev sahibi için büyük önem taşıyordu. Misafirlerin memnun ayrılmaları için önceden büyük bir hazırlık yapılır, her şey titizlikle planlanırdı. Hatta evin reisinin ekonomik durumuna göre, yemeklerin hazırlanması için evin hanımı yerine işinde usta bir aşçı kiralandığı bile olurdu. Bu tür zengin sofralarda çeşit çeşit yemek, deniz ürünleri, salatalar, bol şarap ve tabii ki eğlence fazlasıyla bulunurdu. Şölen sofralarında, ev sahibinin misafirlerin gözündeki itibarı açısından buğday ekmeğinin özellikle tercih edildiğini söylemek gerekir. Çünkü arpa ve diğer tahıllardan yapılan ekmek ve lapalar ancak fakir sofralarda bulunurdu ve zaten fakirlerin bu tür şölenleri vermeleri mümkün değildi (Deighton 2005: 82; Jenkins 1993: 16).

“(…) *Güzel ekmek somunları, yeşil bitkiler, soğanlar, kuşkonmazlar, istiridyeler, tütsülenmiş balıklar, deniz kestaneleri, hamsi, dil balığı, yılan balığı, kalamar, tatlı su levreği, karakuyruk, orkinos, maymun balığı, fırınlanmış tekir balığı, torik, istakoz, kerevit, izmarit ve mezgıt. Bütün bu deniz mahsulleri yendikten sonra sofraya, karatavuk, jambon, tatlı hardal, et suyu, haşlanmış domuz parçaları, Salamis ördekleri ve su kabağı gelir...*” (Deighton 2005: 82).

Hemen şunu araya sıkıştırayım ki burada anlatmaya çalıştığım yemek geleneği genel olarak orta ve üst sınıfın sofrasından ibaret. Hiçbir antik yazar ve tarihçi alt sınıfın sofrasından söz etmemişti ve hiçbir sanatçı fakir evlerini ya da sofralarını betimleyecek eserler üretmemişti. Ayrıca onlar anlatsalar da muhtemelen okuyucuların hoşuna gitmezdi. Çünkü yalnızca yemek kültürü değil yazılı kültür de sınıfsal bir göstergeydi. Her şeyden önce okuma yazma bilenlerin oranı çok düşüktü, bu orta ve üst sınıf insanların ayrıcalıklarıydı. O yüzden tüm yazılı ve görsel belgelerde zenginlerin, burjuva sınıfının sofraları betimlenmiştir.

Tarihçi Herodotos, barbarların et yemeye düşkün olduklarını ekmek yemeyi ise bilmediklerini söyler. Bu, ekmek kültürünün içinden gelen bir Kariyalı olan Herodotos’un garipsediği bir davranıştı. Çünkü ekmeksiz bir öğün Yunanların yemek yeme geleneğine tamamen ters düşmekteydi. Onlara göre şölenlerde bile olsa ekmekten daha fazla yemek yemek adaba aykırı idi ve görgüsüzlük olarak algılanmaktaydı. Özellikle kırmızı et yemekleri söz konusu olduğunda durum daha da hassaslaşıyordu. Çünkü kırmızı et, Yunanistan’ın coğrafi imkânsızlığı nedeniyle oldukça pahalı bir et türüydü. Ancak aynı şey balık ve beyaz et için söylenemezdi. Şunu özellikle belirtmek gerekir ki Antik Yunan ve Roma *halklarının* genelinde sofralar etten yoksundu. Sabah ve öğle yemeklerinde zaten ekmeğe dayalı bir beslenme söz konusu iken akşam öğünlerinde sofraya genellikle bitkisel besinlerin geldiği

gözlenir. Bu nedenle gündelik akşam sofrasında ekmeğin bir hayli önemli olduğunu tahmin etmek güç değildir (Jasny 1950: 229). Archestratus (Sicilyalı yemek yazarı) yemeklerin yanında yenebilecek lezzetli ekmekleri şu şekilde tanımlar: “*Elle iyice yoğrulmuş, kıvrılmış bir hamur halkası olan Tesalya somunu al. Buna Tesalya’da ‘gevrek’ başka yerlerde ise emmer ekmeği derler. Durum buğdayı ürünü, külde pişmiş Tegea ekmeğini de tavsiye ederim. Ünlü Atina’nın, pazar yerinde ölümlülere sattığı somun güzeldir: Bağlık Erythrae’in kil fırınlarından çıkan, hafif çeşnilerle güzelleşen bu beyaz ekmekler, akşam yemeğinin neşesidir*” (Dalby-Grainger 2001: 63).

Antik Yunan kültüründe en çok tüketilen ekmek *maza* adı verilen türdür. Kabuğu soyulmamış kaba arpa unundan yapılmış bu ürün, Yunanların “ateşte kurutma” diye andıkları bir yöntemle pişiriliyordu. Bu, muhtemelen hazırlanan ekmek hamurunun ateşe doğrudan temas edeceği bir sistemden oluşuyordu. Hatta belki de bu kadar çok tercih edilmesinin nedeni ateşi doğrudan görerek pişmesiydi. Bugün Romanya’da mısır unundan pişirilen ve *mamaliga* denilen ekmek türüne çok benzerdi. Maza, Antik Yunan kültürünün en temel besin maddesiydi. Genellikle sabah ve öğle öğünleri ile sadece aile bireylerinin katıldığı akşam yemeklerinde tercih edilip tüketilmekteydi. Misafirlerine akşam buğday ekmeği ikram eden ev sahibi, sabah olduğunda arpa unundan yapılmış mazaya dönüyordu. Maza, tüm antikçağda olduğu gibi yakın zamana kadar Batı kültüründe de hâkimiyetini sürdürmüştü. 17. yy’da Yeni Dünya’nın keşfedilmesinden kısa süre sonra, mısır unu Balkanlara girinceye kadar maza, bu bölgede hâkim besin kaynağı olmaya devam etmişti (Jasny 1950: 247).

Yunan ve Roma kültürlerinde ekmeğin rengi ile kalitesi arasında bir paralellik kuruluyor ve genellikle beyaz ekmekler tercih ediliyordu. Ekmek ne kadar beyazsa kalitesi de o kadar yüksek demektir. Bu konuda Plinius, Kıbrıs ekmeğinin

rengini açmak için esmer olan yerli buğdayla İskenderiye'den gelen buğdayın karıştırıldığından söz eder. Böylelikle hem çok çeşitli içeriğe sahip hem de farklı isimlerle anılan ekmek ortaya çıkmıştı. Özellikle Roma'daki ekmek türleri arasında ilginç isimlere sahip olanlar da vardı. Örneğin istiridye ile tüketilmesi gelenek halini almış olan bir ekmek türü vardı ki, buna istiridye ekmeği diyorlardı. Ayrıca *kek-ekmek* adı verilen bir ekmek çeşidi ve *speustikus* ismiyle anılan, *acele ek-mek* anlamına gelen ekmek çeşitleri de bulunuyordu. Ticari fırınlarda pişirilen ekmeğe *parth ekmeği* diyorlardı. *Zengin ekmeği* olarak anılan bir ekmek çeşidi de bulunmaktaydı. Diğerlerine göre biraz daha pahalı olan bu ekmeği farklı kılan içeriğiydi. Çünkü bu ekmeğin içinde yumurta, tereyağı ve süt gibi katkı maddeleri bulunuyordu (Ashton 1904). Öte yandan Roma'da en fazla üretilen ekmek çeşitlerinden birisi *asker ekmeği* idi. “*Roma ordusunda topluca yemek yeme düzeni olmadığından kalelerde bir yemekhane yoktu. Lejyonlarda yemekleri sekiz kişilik birlikler (conteubernium) halinde barakalarda yerlerdi. Bunlardan on tanesi bir ‘centuria’ yı oluşturuyordu. Her conteubernium’un iki odalı bir barakası vardı; burada uyur ve yemek yer, silah ve eşyalarını burada tutarlardı. Küçük ocakların üstünde, bronz kaplarda, demir ızgaralar ve toprak çanaklarda yemek pişirirlerdi. Günlük tahıl tayınlarını küçük el değirmenlerinde öğütterek lapa gibi basit yiyecekler yaparlardı. Büyük değirmenlerde öğütülen tahıldan tüm centuria için ekmek yapılırdı. Bu, panis militaris (asker ekmeği) denen kaba öğütülmüş undan yapılma, B1 vitamini bakımından zengin bir ekmektir* (Jackson 1999: 130).

Antik Yunan ve Roma kültürlerinde ekmek yapımı ile ilişkili yazılı belgeler de vardır. Bunlardan birisi Kato'ya aittir: “*Ellerini ve hamur yoğuracağın kabı yıka, kaba saf un koy, sonra su ekle ve yoğur. Hamur kıvama gelince şekil ver ve bir çömleğin altında pişir*” (Jasny 1950: 249). Bu metinde

maya ile ilişkili bir kelime ya da tanım bulunmaz. Buradan yola çıkarak MÖ 2. yy'da Roma'da ekmek yapımında mayanın kullanılmadığı ve mayalı ekmeğin İtalya'ya Kato'dan sonra girdiğini söyleyebiliriz. Mayalı ekmeğin gündelik hayata girmesiyle mayasız ekmeğin *fakir ekmeği* olarak kabul edildiği de yine bu metinlerden anlaşılıyor (Jasny 1950: 249). Plinius döneminde (1. yy) Roma'da hamur mayalama geleneğinin revaçta olduğunu biliyoruz. Bunu yine onun metinlerinden takip etmek mümkün. *“Mayalanarak yapılan ekmeğin Parth ülkesinden gelmesinin üzerinden henüz çok uzun bir zaman geçmedi. Su yardımıyla yoğrulan hamur sünger gibi olana kadar bekletilirdi ve bu şekilde yapılan ekmeğe kimileri Parth ekmeği derdi”* (Plinius XVIII, 105).

Öte yandan ekmeğin içindeki tuz miktarının ayarlanabilmesi için Yunan ve Roma kültürlerinin bazı çözümler bulduklarını söylemeliyim. Örneğin Roma'daki bazı ekmekçiler ekmeğin içindeki tuzun dengeli olabilmesi için hamura tatlı su yerine deniz suyu koyuyorlardı. Ekmeğin sağlık açısından da önemi vardı. Ünlü hekim ve yazar Celsus, yiyeceklerin sadece hastalık durumunda değil sağlıkta da önem taşıdığını vurguladıktan sonra besin değeri en yüksek yiyecekler arasında ekmeği de göstermişti (Jackson 1999: 28). Hekim Galen de mayalanmış ekmeğe övgüler düzmüş ve insan sağlığı için faydalarını vurgulayarak sindirim konusunda diğer ekmek türlerine göre daha kolay hazmedileceğini ileri sürmüştür (Jasny 1950: 250).

MS 79 yılında Vezüv Yanardağı'nın lavları altında kalan Pompeii antik kentinde yapılan kazılarda ekmek kalıntılarına da rastlandı. Ekmekle ilgili bulgular genellikle tek tip ekmeğe ait olup diğer ekmek türleri konusunda bilgi verici değildir. Ticari özellikler taşıyan ve seri üretim ürünü olan bu ekmeklerin fosilleşmesi nedeniyle ağırlıklarını tam olarak tespit etmek mümkün olamıyor. Ele geçen ekmeklerin tamamının Pompeii kentinde çok sayıda bulunan ekmek

fırınlarında pişirilmiş olduğu tespit edildi. Bu fırınlar kuşkusuz tüm Pompeii'yi doyurmaya yetecek ekmek yapmıyorlardı. Ancak yine de kentin önemli bir bölümünü besleyecek kadar büyük bir üretim gerçekleşmiş olmalıdır. Çünkü genellikle ekonomik durumu zayıf olan kitleler ekmeklerini kendileri yapıyorlardı. Pompeii kazılarında çok sayıda evin işliğinde küçük öğütme taşları ve ekmek fırınlarına rastlanmıştır. Dolayısıyla ticari olarak çalışan ekmek fırınlarının zengin Pompeii halkına hizmet verdiği rahatlıkla söylenebilir (Jasny 1950: 251-252).

Ekmek yapımıyla ünlenen kentler ve ustalar da bulunmaktaydı. Plinius, *“Pikenumlular ekmek yapmaktaki eski ünlerini halen korumaktadırlar. Onlar ‘alicia’ adlı maddeyi kullanmayı keşfetmişlerdi. Alicia suyla ıslatılarak on gün bekletilirdi. Onuncu gün suyla karıştırılarak iyice yoğrulur ve kıvama gelince de ince uzun rulo şekli verilerek toprak kaplardan yapılmış fırınlarda pişirilirdi. Bu ekmekler (...) genellikle bal katılmış suyla ıslatıldıktan sonra yenirdi”* demektedir (Plinius, XVIII.106).

Antik Roma kültürü hakkında eşsiz bilgiler sunan Naukratisli Athenaeus (MÖ 2-3. yy), *Deipnosophistae* adlı muhteşem eserinde ekmeğe de değinir. Athenaeus, en iyi fırıncıların Fenike ve Lydia'dan (İç Batı Anadolu), en iyi ekmek yapanların ise Kapadokya'dan çıktığını söyler. Döneminin ekmek çeşitlerini mayalanmış ve mayalanmamış olarak sıralayan Athenaeus'un listesinde şunlar vardır: En iyi buğday unundan yapılmış somunlar, yulaf veya çavdardan yapılmış somunlar ve meşe palamudundan ya da darıdan yapılmış somunlar. Fırında pişmiş somunların çekiciliği vardı hatta bazı fırınlarda peynirle karıştırılmış ekmek de yapılıyordu. Ancak tüm bunlara rağmen zenginlerin en fazla tercih ettiği yine beyaz buğday unundan yapılmış ekmektir. Ekmekleri pişirme konusunda kentler ve fırıncılar arasında rekabet olduğu ve bazı kentlerin ekmeklerinin tüm Ege ve Akdeniz

dünyasında meşhur olduğu biliniyor. Elbette fırıncıların da bu ünde büyük payları vardı. Atina'da birçok iyi fırıncının yanı sıra ödül almış Thearion isimli fırıncının ünü büyüktü. Atinalıların kendi ekmeklerini övdükleri ama Rodos ekmeklerinin de ondan geri kalmadığı yazılanlar arasındaydı. Fırınlarda pişen Rodos somunları, içerisine konulan bazı tatlı maddeler nedeniyle dikkat çekici bir güzelliğe sahipti. Bir hayli yumuşak olan Rodos somunları yiyenler üzerinde oldukça iyi bir etki bırakıyordu. Bu ekmekleri gören sarhoşların bile ayıldıkları, tok insanların kendilerini hiç ekmek yememiş gibi hissettikleri ileri sürülüyordu. Öte yandan Kıbrıs somununun ünü ise tüm dünyaya ulaşmıştı. Bu ekmeğin aç olan insanları bir mıknaş gibi kendine çektiğinden övgüyle söz edilmektedir (Athenaeus I. Kitap).

Roma'da ekmek yapımının bir sanayi halini almasından sonra özellikle özgürlüklerini kazanan köleler tarafından tercih edilen ekmekçilik önemli bir iş kolu haline gelmişti. Halk sağlığının doğrudan etkilendiği bu iş kolundaki gelişmeler, Romalılar için yasal düzenlemeleri zorunlu kılmıştı. Fırıncılar, *katabolenses* adı verilen meslek kuruluşuna kaydolmak ve isimlerini kendilerini denetleme yetkisi taşıyan denetçilere yazdırmak zorundaydılar. Antik Roma'da, Osmanlı'da görülen esnaf loncaları gibi örgütler vardı. Bu bakımdan Roma'nın tarihteki en örgütlü toplumlardan birisi olduğunu söylemek mümkündür. İmparator Traianus tarafından organize edilmiş ve ekmek yapanların üye oldukları *pistore* ve *klibanarii* adlı meslek örgütleri bulunuyordu. *Ekmek Yapanlar Derneği (Collegium Pistorum)* MÖ 168 yılında kurulmuştu. Bu meslek örgütü fırıncılar ve onların ailelerine başka bir ticari işle uğraşma izni vermiyordu. Zaten isteyen herkesin ekmek yapma işinde çalışmasını engelleyecek bir yasal düzenleme söz konusuydu. Ekmek işiyle uğraşacaklar her şeyden önce Roma'nın özgür yurttaşlarından olmalıydı. Diğer yandan halk sağlığını doğrudan ilgilendirdiği için

ustalık belgesi yerine de geçebilecek özel bir izin belgesine ihtiyaç vardı. Ekmek yapımı işiyle uğraşan ustalar dışında kalan personel ise köleler arasından seçiliyordu. Kadınların ekmek işiyle ilgilenmeleri mümkün değildi. Bu derneğe üye olanların gladyatör ve komedyenlik gibi sahne sanatları ile ilişki içinde olması da hoş karşılanmıyordu. Bu ve benzeri bir alt kitleyle kurulacak bağlantılar fırıncıların kirlenmesi anlamına gelebilmekteydi. Aslında bu yasal düzenlemeler, fırıncıların Roma Devleti ve yasa önünde üst statüdeki sınıf içinde yer aldıklarını göstermekte ve onları onurlandırmaktaydı (Robinson 1994: 144-158).

Roma'da ekmek ile siyasi otorite arasında da ciddi bir ilişki vardı. Hızla gelişen kentin yine hızla artan nüfusu nedeniyle işsizlik ve açlık tehlikesi giderek daha ciddi boyutlara ulaşıyordu. MÖ 2. yüzyıl sonunda devletin ekmek yardımı yaptığı aile sayısı 175 bin idi. İulius Sezar Dönemi'nde, devletin tahıl ve ekmek yardımı yaptığı 150 bin yoksul aile bulunuyordu. Sıklıkla yiyecek darlığı baş gösteriyor ve bundan en fazla etkilenen fakir Romalılar oluyordu (Jackson 1999: 33).

Öte yandan ekmek, insanlık tarihi boyunca sadece karın doyurmak için kullanılmamıştı. Tanrılara yapılan sunular arasında en kıymetli besin maddesi olarak yer aldığı bütün kültürlerde arkeolojik verilerle desteklenmişti. Ancak bunun dışında ekmeğin ilginç biçimde kullanıldığı yerler de vardı. Örneğin küflendirilmiş ekmek antibiyotik içerdiğinden yaraların tedavisinde kullanılmıştı (Jackson 1999: 7). Ayrıca hekim Celsus, esmer ekmeğin daha besleyici olması ve kabızlığı önleme özelliği nedeniyle beyaz ekmekten daha faydalı olduğunu söylemişti (Jackson 1999: 33). Ekmeğin insan bedeni için faydaları arasında afrodizyak etkileri de sayılıyordu. Ünlü hekim Rufus, sağlıklı bir cinsellik için önerdiği yaşam biçiminin unsurlarından biri olarak ekmeği gösteriyor: *"Cinsel etkinliğini koruyabilmesi için kişi, başlı başına bir yaşam tarzına uymalıdır. Hafif şarap içilmesi, fırında*

pişmiş ekmek yenmesi (bu ekmeğin nemi, cinselliğe hazırlık ya da düzene koyma açısından yararlıdır) tercih edilmelidir” (Foucault 1994: 145).

Öte yandan ekmeğin sağlık açısından tehlikeleri de yok değildi. Yukarıda da özetlediğim gibi buğday taş değirmenlerden geçirilerek un haline getiriliyordu. Bu işlem sırasında buğdayın arasına karışmış taşların ve değirmen taşlarından kopan küçük taş parçalarının dişlere zarar verdiğine ilişkin bilgiler var (Jackson 1999: 33).

Günahtan Arınma Aracı Olarak Ekmek

“Tanrının cennetinden kovarak yeryüzüne gönderdiği Havva ve Âdem, burada ne yapacaklarını bilmez bir haldeydiler. Tanrı Âdem’in kaderini toprakla kurtmişti ancak o henüz toprağı tanımıyordu ve üstelik karnı açtı. İşte bu noktada sözü bir İslam mitosuyla bağlamak yerinde olacaktır: Âdem cennetten kovulup yeryüzüne gönderildiğinde Cebrail ona yardıma gelmişti. Cebrail, Allah’ın katından getirdiği her biri yüz seksen dirhem ağırlığındaki yedi buğday tanesini Âdem’e verdi. Âdem, bu buğday tanelerini toprağı ekti ve sonra topraktan çıkan buğday başaklarını biçti. Âdem, Cebrail’in kılavuzluğunda buğdayı iki taş arasında ezerek öğüttü. Sonra Cebrail’in getirdiği demir ile taş birbirine sürterek ateş yaktı ve yoğurduğu hamuru bu ateşte pişirerek ekmek yaptı.”
(And 2007: 98)

Milyar yıllık dünya tarihinin en trajik öyküsü “buğday uygarlığı”nın kadim hikâyesidir. Yaşadıklarını rasyonelleştirmek için kullandığı aklını, dünyadaki varlığına bir anlam yükleyebilmek ve kendini tanımlayabilmek için hep önde tutan insanın buğdayla ilişkisi, onun günahkârlığının da başlangıcını oluşturur. Özgür bedenini ve yaşamının mülkiyetini göklere devrederek taşıyamayacağı büyük bir yükün

altına girer. Artık yaşam da beden de zaman da kendine ait değildir. Uygarlıkla birlikte bütün sorumluluklarını ilahlara yüklemiştir. Bundan böyle Homo sapiens, *Homo religiosus*'a dönüşmüştür. Dünyevi devinim, işler, yaşam, kaygılar, korkular bu değişimle birlikte gökler aracılığıyla yeniden ve daha ağırlaştırılmış olarak bedenlere yüklenmişti. Yaşamı ve bedeni kendine ait olmayan, kendi bedeni ve yaşamı üzerinde tasarruf sahibi olmayan bir “yaratık”a dönüşmüştü insan. Biyolojik dünya simgesel olana, yer kültü gök kültüne, yaşamsal olan ruhsala, gündelik olan dinsele dönüşünce insan nevrotik bir boyut kazanmıştı. Göklerin ilahi emriyle toprağa saldırıp onu talan etmek, hep fazlasını istemek/daha fazlasına göz dikmek ve bu uğurda her şeyi mubah görmek bu yeni yarattığı bir saldırganla dönüştürmüştü. Minicik midesi doysa da gözünün alabildiğine derinliği doymak ve dolmak bilmiyor, cepler, mahzenler, depolar inşa ediyor, hiçbir zaman tüketemeyeceği kadar fazlasını hayal ediyor, biriktiriyordu. *Deveyi yardan uçuran bir tutam ottur.* İnsanı kontrolden çıkararak bedeninden alıp göklere savuran *çalışmanın ibadet olmasıdır.* Emek, sonucu beklemeyi, ummayı, umut etmeyi de beraberinde getirmişti. Toplayıcıyken zamanını yaşayan, ilerisi için düşüncelere gark olup hayatı ihmal etmeyen bir canlıyken, uygarlıkla birlikte şimdiki zamanını çalışarak, geleceğe dair umutlar ve düşler içinde harcayan insan artık zamanını kendi tayin edemeyen bir tarihsel yaratık oldu. Gelecek için şimdiki zamanını feda eden Homo religiosus, niyetli handikaplarla yaşamı hep ötelemiş, hiçbir zaman gerçek olamayacak gelecek hayalleri için yaşamını feda etmişti. Öfkesi, şiddeti bundandı. Kendi hayatını yaşayamayan, bedenini tatminsiz bırakıp ihmal edenin gerilimi kısa sürede tüm dünyayı kapladı. Yaşam denilen şey zamanın hızla akmasını sağlayarak arzulanan ölüme kavuşulması anlamına geliyordu artık. Bütün planlar ve dünyevi yaşam da ölüm sonrasındaki umutlara endekslenmişti.

Kendi yaşamını yaşayamayan/yaşamayan insanın tatminsizliği önce boğazına vurmuş sonra da gözüne durmuştu. İçinde bulunduğu beden taleplerini, arzularını karşılayamamasından kaynaklı açlık, mülkiyette tatmin bulmaya çalışmıştı. Çünkü göklerin insana vadettiği ölümsüzlüktü, insanın ölümlü bedenine sığamamasının, dışına taşmasının, onun yaşamını yaşamak istememesinin nedeni buydu. Evrimsel süreçte hiçbir canlının sahip olamayacağı bu ütopya insanı yaşamdan uçurmayı başarmıştı. Uygarlık kararını binlerce yıl önce vererek yaşamlarını değiştiren ataların sırtına yüklediği günahla yaşamının zorluğu onun kurtarıcı aramasına da yol açmıştı. İşte buğday ve ekmek bu arayışın ironik ve trajik aracıydı.

Tanrının kendi suretinde yarattığı, kutsal emanetleri bedenine yüklediği insanın cennetteki yaşamı kısa sürmüş, yasaklanmış olan *bilinmezleri bilme ağacının* kutsal yemişinden yiyerek kendisini ve soyunu günahkârlığa yazgılamıştı. Bu günah yeni bir uygarlığın da başlangıcı olmuştu; *inançlı buğday uygarlığı*. Günahın kaynağı olarak tanrının yasakladığı ağacın her ne kadar elma ağacı olduğu sanata yansımış olsa da bu konuda kesin bir açıklık yoktur. Hatta çok sürpriz biçimde bazı kaynaklar Cennet'ten kovulmanın nedeni olan meyvenin *buğday* olduğunu ima etmektedir. Öte yandan Âdem ve Havva'nın çocuklarından olan Kain'in isminin *buğday sapı*, *kamış* anlamına geliyor olması ve doğar doğmaz tarlaya koşup bir demet buğday koparıp anne-babasına getirmesi ironinin ötesinde bir anlama vurgu yapar (Graves 2013). Ekmeğin (buğdayın) cennetten çıkma bir nimet olduğunu anlatan mitler de mevcut. Âdem ve Havva cennetten kovulduklarında, burada yemeye alıştıkları kimi baharat ve besinleri yanında götürmek üzere izin istemiş ve meleklerin de ısrarıyla Tanrı bu isteği kabul etmişti. Rivayete göre Âdem safran, hint sümbülü, eğir kökü, tarçın ve yemek üzere pek çok türde tohum toplamıştı ve şimdi bütün

bu bitkilerin dünyada olmalarının nedeni buydu. Bu besinler kendilerini yiyenlerin cennet hasretiyle dolmalarını sağlıyordu. Âdem'in aceleyle yoluna çıkan mersin ağacından da bir dal kopararak dünyaya getirdiği anlatılanlar arasında. Öte yandan hurma ve buğdayın da bu sırada cennetten dünyaya taşındığını vurgulayan kaynaklar bulmak mümkün (Schipper 2015: 217-218). Bu nedenle, bir inanır için bu bitkilerin anlamı sadece besin olmaları değil aynı zamanda hayal ettiği ve tüm yaşamını ona göre düzenlediği Cennet hasretini taşımalarıydı. Bu mitik inanç, insanların etrafındaki dünyayı ve diğerlerini algılama biçimini de etkilemiş, imgesine inancı taşımasına yol açmıştı. Cennetten gelenler veya inanç kurgusunda daha aktif rol oynamış olanların yeri ayrıydı, daha fazla üretilir daha fazla tüketilir olmuştu. Bu yüzden uygarlığın insanın çevre algısını da değiştirdiği üzerine kafa yormak gerekir. Yaşamında olanlar, evcilleşenler, yenilebilir olanlar, şifahlılar hep olumlu atıflar yüklenirken yaban olanlar, zararlılar ve ötekiler olumsuz atıflarla simgesel dünyadaki yerlerini almışlardı. Bu yüzden de onların yok edilmesi, talan edilmesi hakkı, dinsel düşünüş açısından sevap ya da mubah hanesine yazılan davranışlardı.

Bir apokrif metinde Âdem'in yeryüzündeki yeni yaşamında ekmek yiyeceği şu şekilde açıklanmıştı: Tanrı, Âdem'in Cennet'ten kovulduktan sonra yeryüzünde biten bitkilerin tohumlarından yemesini istemişti. Tanrısal bedeni taşıma sorumluluğu üstlenen Âdem topraktan devedikeni ve diğer dikenlerin çıktığını görünce çok sıkılmış ve ineklerle aynı bitkiyi yemekten azap duyacağını söylemişti. Bunun üzerine merhamet eden Tanrı ona müjdeyi vermiş, yeryüzündeki emeğinin karşılığında ekmek yiyeceğini ifade etmişti (Schipper 2015: 218).

Öte yandan İsa'nın havarilerine ekmek yemelerini söylemesini manalı kılacak en önemli öykü Kıptiler tarafından aktarılmıştı. Bu anlatıda buğdayın insanın besini haline

gelmesini, hikâyeyi tümleyecek ve ona bütünlüklü bir mana verecek şekilde aktarmışlardı. Onlara göre Âdem ve Havva cennetten kovulup yeryüzüne indikten uzunca bir süre sonra nasıl yaşayacaklarını ve ne yiyeceklerini bilememiş açlıktan ölmekle burun buruna gelmişlerdi. Bildikleri tek yöntem olan tanrıya seslenip dua etmekten başka ellerinden bir şey gelmiyordu. Nihayetinde göklerde olan İsa (o her zaman göklerdeydi) Âdem’le Havva’nın bu durumuna üzülmüş, ölme-lerine gönlü razı olmamış, tanrıdan onlara yardım etmesini istemiş ve şöyle bir yanıt almıştı:

“Bizim yarattığımız ve onun arkasında benim emrimle şekillenmiş insana şefkatle yaklaşıyorsan git ve ona kendi bedenini ver ve bununla beslensinler...” Ve kendi sağ tarafından, kutsal gövdesinden küçük bir parça aldı ve bunu zerrelere ayırdı ve Kutsal Babasına getirdi. (Tanrı bunu gördü ve dedi:) “Bekle, sana kendi görünmez gövdemden biraz vereceğim.” Ardından Babası, kendi bedeninden bir parça kopardı ve onu bir buğday tanesi yaptı. Bir ışık mührü çıkardı ve onun ışıkları, diyarını mühürlerdi, üstelik bununla buğday başağını da ortasından mühürledi. Sevgili oğluna dedi ki: “Bunu al, başmelek Mikail’e ver ve o da Âdem’e versin: Adem’e, kendisinin ve oğullarının bununla yaşayacağını söylesin. Mikail, Âdem’e geldi ve Âdem Ürdün Nehri’nde idi, en son sekiz gün önce bir şeyler yemişti ve yiyeceği için Tanrı’ya yalvarıyordu. Mikail ona dedi ki: “Tanrı’nın selamı üzerine olsun! Tanrı senin duanı duydu ve sana yeşillik tohumu gönderdi.” Âdem bu sözleri Mikail’den duyunca vücudu gücüne geri kavuştu ve sudan çıktı, Mikail’in ayaklarına kapandı. Mikail ona ışık mührüyle kaplanmış taneyi uzattı ve ona nasıl ekip biçileceğini öğretti (Schipper 2015: 228).

Âdem Ürdün Nehri'nde³ iken Havva da Dicle'de su içindeydi. Dünyadaki açlıklarından kurtulabilmek için yemeğin kefarecini ödemek istemiş, cennetten boğazları yüzünden kovulduklarından hiçbir şey yemeksizin boyunlarına kadar su içinde kırk gün yaşamaya karar vermişlerdi. Mikail, Âdem'e cennetten buğday tanesini getirince Âdem ve Havva sudan çıkmıştı. Ancak Âdem ve Havva, Cennet'ten kovulmalarına sebep olan buğdayı Mikail'in elinde görünce yeniden cezalandırıldıklarını düşünmüşlerdi. Çünkü bedenleri dünyada ilk kez yiyecekleri bu yemeğe hazır değildi. Âdem yeniden dua etmeye başladığında birden her ikisinin de bedenleri değişmiş, yedikleri buğdayı sindirebilecek ve posasını dışarı atabilecek bir sindirim sistemine sahip olmuşlardı (Schipper 2015: 229). Bu hikâye açıkça cennetten kovulmaya neden olmuş meyvenin buğday olduğunu gözler önüne serer.

Buğday, ekmek ve tarıma dair bu mitik anlatılar semavi inançların öyküsünü tamamlar niteliktedir ve sanata da sıkça yansımıştır. Örneğin Trabzon'daki Sümela Manastırının cephesinde Eski Ahit'ten alıntılanan freskler bu algının bir temsili gibidir. Cennet'ten kovulan Âdem ve Havva'nın tarımla, toprakla meşgul olması, Âdem'in karasabanı çekip tarlayı sürmeye çalıştığı, Havva'nın ise toprağa daha fazla batsın diye karasabanın üzerinde oturup ağırlık yaptığını gösteren sahne, insana işlediği günahın karşılığında verilen cezaya da işaret eder. Artık Cennet yaşamındaki gibi insanın yemeği hazır değildir, bunun için çaba sarf etmesi ve dikenli toprağı işlemesi

3 Ürdün Nehri'nin önemi bununla sınırlı değildir. Rivayete göre, Âdem ve Havva dünyaya geldiklerinde Cennet'in sürekli aydınlatan ışığının burada olmadığını fark ettiler. Gecenin karanlığından çok korkmuşlardı. Bunun üzerine şeytan, onlara yardımcı olacağını söyledi ve insan onunla anlaşma yapmayı kabul etti. Şeytan ve insan arasındaki bu anlaşma bir taşın üzerine yazıldı ve bu yazılı taş Ürdün Nehri'ne bırakıldı. Yine rivayete göre Vaftizci Yahya vaftiz ettiği sırada İsa, Ürdün Nehri'ndeki bu taşın üzerinde durmuştu ve bu vaftizle taş da kırılıp dağıldı. İnsan ve şeytan arasında Âdem zamanında yapılan anlaşma İsa ile bozulmuş oldu.

gerekir, işlediği suçun cezası çalışmaktır. Yasak meyveyi yemesiyle bilincine düşen ölüm korkusu, insanın yaşamdaki en büyük motivasyonuydu ve Tanrı onu bu günah uygarlığına mahkûm etmişti. Özlemini hep hissedeceği cennetin yolu, artık büyük emeklerle işlenen buğday tarlalarından geçiyordu ve tarım/çalışmak bir ibadet şeklini alıyordu.

Semavi inançların insanı tarıma mahkûm eden “cennetten kovulma” mitinin öncülü sayılabilecek bir öyküye Yunan mitolojisinde de rastlamak ilginç olmanın ötesinde bir şeye işaret eder. Buna göre Altın Çağ olarak adlandırılan ilk dönemde insanlar, hiçbir emek sarf etmeden yaşamlarını sürdürüyorlardı. Toprak onlara ihtiyaç duydukları her şeyi ziyadesiyle veriyordu. Ancak insanı topraktan tanrısal bir görüntü vererek şekillendiren Prometheus’un Zeus’u kandırmasından sonra işler tümüyle değişti. Tanrılar insanların geçimlerini sağlayacak ürünleri toprağın derinlerine gömdüler. Bundan böyle karnını doyurmak isteyen toprağı işlemek zorunda kalacaktı (Detienne ve Vernant 2020: 63).

Öte yandan ekmek, Hristiyan inancı için çok önemli bir metafor olup kutsal metinlerde de sıklıkla geçer. Ekmeğin İncil’de ilk kullanıldığı yer İsa’nın şeytan tarafından sınaması anekdotudur ve cennetten kovulma miti dikkate alındığında bir hayli mânidardır. Şeytan, Adem’i sınıdığı gibi İsa’yı da aynı günahla sınamaktadır. *“Kırk gün şeytan tarafından denendi. Bu süre içinde hiçbir şey yemedi. Ve bu sürenin sonunda açlığını hissetti. Şeytan ona yaklaşıp ‘Eğer Tanrı’nın Oğlu’ysan’ dedi, ‘Emir ver şu taşlar ekmek olsun.’ İsa ona ‘Kitap’ta yazılıdır’ dedi: ‘İnsan yalnız ekmekle yaşamaz, Tanrı’nın ağzından çıkan her sözle yaşar’...”* (Markos I.12-13; Luka IV.1-13). İsa, Âdem’in düştüğü tuzağa düşmez bu yüzden *soter*’dir (kurtarıcı).

Bir başka anlatıda, vaftizci Yahya’nın idam edilmesine üzülen İsa, kendi başına kalabilmek için sessiz bir yere ihtiyaç

duymuş ve alıp başını gitmişti. Bunu duyan inanırlar onu yalnız bırakmamış peşinden gelmişlerdi. Dahası çoğu hasta ve açtı, yiyecek herhangi bir şeyleri de yoktu. İsa havarilerinden, onlara yiyecek verilmesini istediğinde gerçek ortaya çıkmıştı, toplam beş ekmek ve iki balık vardı. *“İsa, ‘onları bana getirin’ dedi. Beş ekmekle iki balığı eline aldı. Başını göğze kaldırıp onları kutsadı. Ekmekleri parçalayıp böldü öğrencilere verdi, öğrenciler de topluluğa. Herkes yedi ve doydular. Kalan parçalardan on iki küfe dolusu topladılar”* (Markos VI.30-44; Luka IX.10-17; Yuhanna VI.1-14). Bir başka olayda İsa, bu kez kendisini takip eden dört bin erkek, birçok kadın ve çocuğu sadece birkaç ekmek ve birkaç balıkla mucizevi biçimde doyurmuş, artan yemekler yedi sepette toplanmıştı (Markos VIII.1-10).

Bu pasajın manasını açıklayan ve destekleyen bir başka anekdot da Yuhanna (6. 25-29)’da bulunmaktadır. İsa takipçilerinden ayrılıp tekneyle uzaklaşmıştı. Onun yokluğunu fark edenler aramaya koyuldular. *“İsa’yı denizin karşı kıyısında bulduklarında ‘Rabbi’ dediler. ‘Buraya ne zaman geldin?’ İsa onları, ‘size doğrusunu söyleyeyim’ diye yanıtladı. ‘Beni belirtiler gördüğünüz için değil, ekmekten yiyerek doyduğunuz için arıyorsunuz. Geçici yiyecek için değil, sonsuz yaşam boyunca kalıcı yiyecek için çalışın. Bunu size insanoğlu verecektir. Baba Tanrı O’na mührünü basmıştır’. Onlar İsa’ya sordular: ‘Tanrı istediği işleri yerine getirmek için ne yapmamız gerekir?’ İsa ‘Tanrı’nın işi O’nun gönderdiği kişiye iman etmenizdir’ diye yanıtladı. Bunun üzerine, öyleyse ne belirti göstereceksin ki görüp sana iman edelim?’ diye karşılık verdiler. ‘Ne yapacaksın?’ Atalarımız çölde mana yedi. Kutsal Kitap’ta yazılı olduğu gibi, ‘Yemeleri için onlara gökten ekmek verdi’. İsa ‘Sizlere önemle belirtirim ki’ dedi, ‘size gökten ekmeği Musa vermedi. Gökten gerçek ekmeği size veren Babam’dır. Çünkü Tanrı’nın ekmeği gökten inen ve dünyaya yaşam verendir’. Onlar İsa’ya ‘Efendimiz’*

dediler. ‘Bize ekmeği her zaman ver’. İsa, ‘Yaşam ekmeği Ben’im’ dedi. ‘Bana gelen acıkmayacak, bana iman eden susamayacak. Hiçbir zaman... Ama size daha önce de söyledim gibi, beni görmenize karşın yine de iman etmiyorsunuz. Baba’nın bana verdiklerinin hepsi bana gelecektir. Bana geleni hiçbir zaman geri çevirmem. Çünkü kendi isteğimi değil, beni gönderenin isteğini uygulamak için gökten indim. Beni gönderenin isteği bana verdiklerinden hiçbirini yitirmeyeyim, onu son günde dirilteyim kapsamındadır. Çünkü Babam’ın isteği, Oğul’u görüp O’na iman eden herkesin sonsuz yaşıamı olmasıdır. Son günde onu ben dirilteceğim’... İman edenin sonsuz yaşıamı vardır. Yaşam ekmeği Ben’im. Atalarınız çölde mana yedi ama öldü. Oysa gökten inen ekmek budur; isteyen ondan yesin ve ölmesin diye. Gökten inen diri ekmek Ben’im. Bu ekmekten yiyen sonsuza dek yaşayacaktır. Dünyanın yaşıamı için vereceğim ekmek ise benim kendi bedenimdir” (Resullerin İşleri XX.7,11; XXVII.35).

İncil’de ekmeğin rolünü en iyi temsil eden pasaj kuşkusuz İsa’nın son akşam yemeği ile ilişkili olandır. “Onlar yemek yerken İsa ekmeği alıp kutsadı. Sonra parçalayıp bölerek öğrencilere verdi. Alın ve yiyin bedenimdir bu’ dedi. Ardından bir bardak aldı, teşekkür ettikten sonra onlara verdi. ‘Bundan hepiniz için’ dedi. ‘Çünkü bu birçoklarını kapsayan -günahların bağışlanması için akıtılan- bir anlaşımanın neticesi olan kanımdır. İşte size bildiriyorum: Bundan sonra üzümün bu ürününden içmeyeceğim; Tanrı’nın hükümranlığında sizlerle birlikte tazesinden içeceğim güne dek” (Markos XIV.22-26; Luka XXII.15-20; I. Korintoslular XI.23-25). I. Korinthoslulara Mektup’ta (X.22-32) da açıkça belirtildiği gibi ekmek parçalamak ve yemek, ibadetin ve inancın bir parçası haline gelmişti. Bu paylaşım tek bedende bütünleşmek anlamına geliyordu. “Sevgili kardeşlerim... kutsadığımız şükran bardağıyla, Mesih’in kanına

paydaş olmuyor muyuz? Bölüp yediğimiz ekmek Mesih'in bedeninin paydaşlığı değil midir? Ekmek bir olduğu gibi çokluk olan bizler de tek bedeniz. Çünkü hepimiz tek ek-mekten pay alıyoruz..."

İnanç uygarlığında günah ve beden ilişkisi en eski dönemlerden bu yana birlikte anılmakta. İnsanın en büyük günahlarının kaynağı tasvip edilmeyen bedensel faaliyetleriydi. Antikçağdan bu yana bütün inanç sistemlerinin temelinde yerleşen, Tanrı'nın yeryüzündeki temsili görüntüsünün insan bedeni olduğu düşüncesi, bedeni insanın *hakikati* önündeki en büyük engel olarak gören tasavvufi düşünceyle çelişir gibi görünüyor. Birinci düşünce bedeni ve bedensel hazları öne çıkarırken ikincisi insanın akli yolculuğunda bedeninin aşılması gereken cismani bir varlık olduğuna vurgu yapıyordu. Antikçağdan beri insanların aşmaları gereken en büyük problemlerden birisi bu çelişkili durum idi. Örneğin Antik Yunan felsefe tarihinde Hedonistler bedensel hazları yüceltirken Platon merkezli düşünce, *bedeni ruhun hapis-hanesi* olarak kabul ediyor ondan kurtulmanın reçetelerini veriyordu. Çünkü onlar, doğa ve yaşamın düzeninde *bir aklın* varlığını kesin olarak görüyor ve insanın bu akıl dünyasına ulaşması için ruhunu hapseden bedenden ve bedensel hazlardan uzaklaşması gerektiğini ileri sürüyorlardı. Bu noktada Hristiyan teolojisinin *ilk günah* kavramı ve tüm insanlığı mahkûm eden bu günahın nedeni olan bedene bakışı, olaya ironik bir mana yüklüyordu. İnsanın Âdem'in bedeni ile bulaştığı *günahkârlıktan* kurtuluş tanrının bedene bürünmesi (İsa) ile mümkün olabilecekti. İsa son akşam yemeğinde şakirtlerine kurtuluşun kendi bedeni ve kanı olduğunu ima ederek *şarap* içmelerini ve *ekmek* yemelerini emretmişti. Cennette buğday yiyerek Âdem ve Havva ile şeytanın tapınağına dönüşen beden, İsa'nın kanıyla ekmeğe evrilmiş ve Kutsal Ruh'un mabedi haline gelmişti.

Beden ve inanç üzerine yaptığı çalışmada Jacques Gélis'in ekmek ve şarabın Hristiyanlık açısından sembolik önemine vurgu yapmak için söyledikleri dikkat çekicidir:

“Uzun süre buğday ve ekmekle beslenmiş bir uygarlıkta İsa'nın Son Akşam Yemeği'nin ekmeği için 'Bu benim etimdir' demesinin ne gibi simgesel bir çağrışım yaptığını tahmin edebiliriz: Ortak bir yiyecekten evrensel değere bir geçiş ritüelidir bu. Ayın her zaman ve her yerde ekmekle tek ve aynı bedene dönüşmek üzere tasarlanmıştır. Ete kemiğe bürünen Kelam, ruhun gıdasıdır... Takdis edilmiş ekmek, Hristiyanlar için bir ihtiyaçtır. Günah çıkardıktan sonra hataları, irili ufaklı günahları bu hayat ekmeği siler, mümin mistik bedene onun sayesinde yeniden katılır. Böylece karşılıklı bir ilişki ortaya çıkar: Mesih'in bedeni Hristiyan'ı doğurur, Hristiyan da Mesih'in bedeninin bir üyesi haline gelir...” (Gélis 2008: 31; ayrıca bkz. Montaya 2009: 113 vd.).

Buğday uygarlığının insana mirası olan *ilksel gûnahtan* arınmanın yegâne yoluydu ekmek yemek. Ve Oğul, bu günahın yüklenicisi, kefaretni ödemeye yazgılı *ikhtus* (balık), elindeki ekmeği bölerek öğrencilerine paylaşıyordu: *'Alın ve yiyin bedenimdir'*. Cennet rüyasından, dünyanın gerçeğine uyandıran buğday uygarlığının günahlardan arınma ritüeli, Tanrının varlığını ekmeğe yüklemişti, alışılmadık biçimde paylaşımı ve yemeyi gerektiriyordu. Kurbanın ekmeğe dönüşen eti, kurtuluşun sembolü haline geliyor ve dünyanın merkezine dönüşüyordu. Bedeni efsunlayarak gûnahtan uzak tutmanın yolunun tanrının parçalanan bedenini yemekle mümkün olacağını anlayan inanırlar, bu kutsal gıdanın tadını çıkarıyor, onu parçalayarak yiyorlardı. Eril ilahi nefesin ölümlü bedenle bütünleşmesinin ürünü olan Soter (Kurtarıcı) vücudunu bu uğurda feda etmekten çekinmemiş tüm insanlar için varlığından vazgeçmişti. Fani bedenle *kelamın* birleşmesinden oluşan bu vücuttaki faaliyetler, biyolojinin üreme esaslarının dışında ilahi nefesle gerçekleşecekti. O, bu

dünyaya ait değildi. Epifani (dünyaya geliş) bir vazife uğruna gerçekleşmişti, geri dönüş büyük acılar ve parçalanma yoluyla mümkündü. *Soterin* çivilenmeye ve parçalanmaya yazgılı bedeni, ilahi olanın insani olanla döllenmesinin tecelli ettiği yegâne kaynaktı. Aşı buradan yapılacak, *tanrısal beden* yayılarak tüm dünyanın merkezine oturacaktı. Müminlerin paylaştığı ortak bir yiyecekten *kelamın* evrenselliğine geçişi mümkün kılan bir ritüel oluşturmak, parçalanmış Tanrının bedenini yiyerek vücut bulmanın menşesine geri dönerek tek bir bedende buluşmak ve tanrı olmak, bu ritüelin manasını ihtiva eder. Semavi inançların eskatolojisi bu yüzden Âdem’le başlayıp İsa’yla sona erer. Bu aynı zamanda yukarıda açıkladığım insan tarihselliğinin de ana yörüngesini oluşturur. Buğdayla, tarımla bedenine atanan günahattan İsa’nın dünyanın bütün nimetlerinden elini eteğini çekmiş, yaşamamış bedenine ulaşarak, onu yiyerek kurtulmak mümkündü. Tarımsal kültürün üzerine inşa edilen bu uygarlık, göksel referanslarla gündelik yaşamın tüm eylemlerini inanca dönüştürmüş, İnanırların bedenine ipotek koymuştu.

Herodotos'un Tanıklığında Akdeniz Beslenme Geleneği

Antik dünyanın en büyük yazarları arasında “tarihin mucidi” olarak da nitelendirilen Herodotos⁴ özel bir yer tutar. Kendi zamanından önce başlayan bir savaşı kronolojik sırayla bir “kamu hizmeti” amacıyla sunması onun, tarih yazımını başlatan bir tarihçi olarak nitelendirilmesinde ve tüm dünyada bu şekilde tanınmasında önemli bir rol oynamıştı. Ancak Herodotos'un Tarihi'nde göz ardı edilemeyecek denli etnolojik bilgiler de bulunuyor ve bu bakımdan kendisini “etnolojinin mucidi” olarak değerlendirmek de mümkün. Kendi döneminde yaşayan tüm etnik toplumları teferruath bir biçimde anlatan Herodotos, onları ve yaşam biçimlerini kendi toplumu ile karşılaştırarak Ege dünyasının diğerlerine bakışını da gözler önüne serer. Herodotos'un verdiği etnik bilgiler arasında dikkat çekecek bir konu bütünlüğü de var. Sanki bütün toplumları belli açılardan değerlendirmek istercesine cinsellik, ahlak, yaşam biçimleri, ilginç gelenekler ve bilgi kaynakları gibi konuları irdelemiş, karşılaştırma

4 Herodotos, MÖ 484 yılında Halikarnassos'ta (Bodrum) okuma yazma bilen soylu bir ailenin çocuğu olarak doğmuştur. Ancak Halikarnassos'taki siyasi ortam nedeniyle hayatının çoğunu ülkesinin dışında sürgün olarak geçirmiş, o günkü dünyanın büyük bölümünü gezmiş, Atina'da uzun süre ikamet ettikten sonra İtalya'ya geçerek Thurium kentinde yaşamıştır. Mısır, Fenike, Babil, İtalya ve Karadeniz gördüğü yerler arasında sayılabilir. Ancak meraklı kişiliği onu görmediği yerler hakkında da bilgi toplamaya itmiş, duyduğu her şeyi aktarma çabasına girmesine neden olmuştur. Şair olan amcası Panyasis ve babası Lyxos'un isimlerinden de anlaşılacağı gibi Kariyalı olan Herodotos, bir İonialı gibi yaşamış, İonia lehçesi ile yazmış ve İonia'yı her fırsatta övmüştür. Kitabını MÖ 450-430 yılları arasında yazdığı bilinmektedir (Gezgin 2004).

nesnesi olarak kullanmıştı (Gezgin 2004). Ayrıca Herodotos MÖ 5. yüzyıl dünyasında yaşayan halkların yemek yeme davranışları ve kültürleri üzerine de bilgiler sunarak onları bir kimlik ögesi gibi değerlendirir. Kültürlerin, coğrafyaların yemek geleneklerinin ve diyetlerinin nasıl değişiklik gösterdiğini ve bunun nasıl ötekileştirme aracı olarak kullanıldığının örneklerini verir.

Kızlarına fahişelik yaptırdıkları için yadırgadığı ve ilk kez İonialıları köle pozisyonuna düşürdüğü için biraz kızgın ve kırgın olduğu Lydia kültüründen söz ederken Herodotos, çok eskiden gerçekleşmiş bir kıtlık dönemini ve neden olduğu olayları da aktarıyor. Pek çok şeyin mucidi olarak gösterdiği Lydialıların insanları oyalayan oyunların çoğunu bu yüzden keşfettiklerini ince bir nükteyle hikâye ediyor: *“Manes oğlu Atys zamanında kıyıcı bir kıtlık sarmıştı bütün Lydia’yu. Bir süre dişlerini sıktılar Lydialılar, sonra kıtlık sürüp gittiği için, çareler aradılar, her biri kendince bir çare sürdü ileriye. Bu oyunlar, zar, aşık (kemiği) ve top oyunları, tavladan gayri hepsi o zamanda ortaya çıkmıştır; zira Lydialılar tavlayı biz bulduk demiyorlar. Bunları bulduktan sonra bakınız ne yapıyorlardı açıklıklarını bastırmak için; yiyecek peşinde koşmayı unutmak için, iki günün birini oyuna veriyorlardı; ertesi gün oyunu bırakıp yemek yiyorlardı. On sekiz yıl boyunca böyle yaşadılar. Ama kötülük azalacağı yere kırımını büsbütün artırınca kral, Lydialıları ikiye ayırdı, ‘kim kalacak kim gidecek kura çekilsin’ dedi...”* (Herodotos I.94). Bu olay Lydia halkının İzmir limanından İtalya’daki Umbria kentine yolculuk yapmasına neden olmuştu. Etrüsk kültürünü kuranların Anadolu’dan göç eden bu Lydialılar olduğu ileri sürülür.

Herodotos’un hakkında bolca bilgi verdiği halklardan birisi de Perslerdi. Onun Perslere karşı duyguları biraz karışık gibi görünmekle beraber kültürel olarak beğenmediği halklar arasında Perslerin de yer aldığı kesindir. *“Ayaklarında*

bol deri pantolonları var, zaten üst başları hep deriden, istedikleri kadar değil buldukları kadar yiyorlar, zira toprakları hep taştır. Şarap içmesini bilmezler; içkileri sudur; ağızlarını tatlandırmak için incirleri ya da başka bir şeyleri yoktur...” (Hdt. I.71). Birkaç sayfa sonra ise Persler hakkında şunları söyler: “Doğum gününü, yılın bütün öteki günlerinden daha üstün sayarlar; o gün her günkünden daha fazla yemek çıkarırlar; zenginler bütün bir öküz, at, deve ya da eşeği fırında pişirip öyle sunarlar; fakirler küçük baş hayvanlarla yetinirler. Genellikle az yerler, ama yemekte son olarak yenen yemiş gibi şeyleri çok bol çıkarırlar ve birçok sefer yenilerler. Persler derler ki, Yunanların yemekten doymamış olarak kalkmaları, yemekte son olarak dişe dokunur bir şeyler ikram edilmemesindendir ve diyorlar gene, eğer yemeğin arkasından tatlı filan gibi şeyler de verilse, bu sefer yemekten hiç kalkmazlardı. Şarabı çok severler (oysaki yukarıda şarap içmesini bilmezler diyordu), başkalarının yanında kusmak abdest bozmak yasaktır... En ciddi konuları içerek konuşmak da görenekleri içerisinde. Eğer bir karar kadeh sesleri içinde verilmişse, ertesi gün ayıldıkları zaman, karar kimin evinde verildiyse, o işi yeniden oya koyar; eğer ayık kafayla olur derlerse o karar yürütülürdü... Ayık kafa ile düşünülmüş bir şey de içki havası içinde yeniden ele alınır” (Herodotos. I.133).

Herodotos’un anlattığı coğrafyalardan birisi de zirai faaliyetleri hakkında ilginç bilgiler sunduğu Asur ülkesiydi. “Asurya’da yağmur dönemi kısadır; oysa tahıl köklerinin gelişmesi için yağmur gereklidir. Bununla beraber sulama sayesinde ekin büyür, buğday gelişir... Bildiğimiz toprakların en bereketlisi bu topraktır ve en çok Demeter ürününü (tahıl) burası verir; buna karşılık incir, bağ ve zeytin gibi ağaç ürünleri yetişmez. Ama Demeter ürünleri bakımından o kadar iyi bir topraktır ki, en az bire iki yüz ve bereket yıllarında bire üç yüz verir. Buğday ve arpa yapıpraklarının genişliği

dört parmağı bulur. Darı ve susam, ağaç gibi boy verir; bu boyun ne kadar olduğunu biliyorum ama söylemeyeceğim; çünkü şunu iyi bilirim ki, Babil'e gitmemiş olan bir kimse, tahıl için söylediklerime bakıp çoktan şüpheye düşmüştür. Burada insanlar zeytinyağı kullanmazlar; yağı susamdan çıkarırlar. Bütün ovada palmyeler yetiştirilmiştir; çoğu yemiş verir, yiyecek, şarap ve bal yapılır; biz incire nasıl iyi bakarsak onlar da bunlara o kadar iyi bakarlar; Yunanların erkek palmye dedikleri ağacın yemişini hurma ağacına bağlarlar, bu yemişte bir çeşit sinek vardır, bu sinek hurma ağacının yemişi içine girerek onu öldürür ve dal-dan düşmesini önler; çünkü palmye yemişinde, geç yemiş veren incirde olduğu gibi bu sineklerden bulunur" (Herodotos I.193).⁵ Bu pasajın devamında ise Herodotos, Anadolu'daki Ermeni tüccarların Dicle Nehri'ni izleyerek nasıl aşağı indiklerini ve Babil'de ticari faaliyette bulunduklarını aktarırken palmye ağacının gövdesinden yapılan içi şarap dolu fiçilerinden söz eder (Herodotos I.194).

Herodotos Babil'de yaşayan insanlar için de özel bir pasaj ayırmıştır. Burada yaşayan üç kabilenin ilginç beslenme sistemine dair şunları söylemektedir: "*Burada üç kabile vardır ki balıktan başka bir şey koymazlar ağızlarına; tutulan balığı güneşte kuruturlar ve şöyle yerler: Havan içine*

5 Herodotos'un sözünü ettiği bu sinek halen çiftçilere, incir yetiştiricilerine hizmet vermeye devam ediyor. İlek adı verilen bu sineğin incirle ilişkisi şöyle: İncir ağacının hem dişi hem de erkeği vardır. Erkek incirlerin meyvesi mayıs gibi görünmeye başlar. Bu aşamada sert ve tatsız olurlar dolayısıyla ham haliyle yenemez ancak acısı giderilerek reçeli yapılabilir. Bu erkek incir meyvelerinin içerisinde haziran geldiğinde ilek arıcıkları ya da sinekleri oluşmaya başlar, dişi incir ağaçlarının meyveleri de haziranın bu zamanı fındık büyüklüğüne erişerek döllenmeye hazır hale gelir. Bu zamanda erkek incirlerden alınan sağlıklı birkaç meyve, dişi incir ağaçlarının dallarına asılır böylece ilek sinekleri/arıcıkları ilek meyvelerindeki çiçek tozlarını dişi ağacın meyvelerine taşır. Bu sayede dişi ağacın incirleri ballanıp tatlanır. İncir bahçelerinde haziranda uygulanan ileği meyveye kavuşturma işine ilekleme denir (Gezgin 2020).

atarlar, havan eliyle döverler, bezle elerler ve canları nasıl isterse ya yoğurup lapa gibi yerler ya da ekmek gibi pişirirler” (Herodotos I.200).

Orta Asya’nın güneyinde Perslerin komşuları olan Mesagetler, Herodotos’un en fazla zikrettiği halklardan biridir. “... Orada yaşayan insanlar yazın yerden söktükleri kökleri yerler ve mevsiminde ağaçlardan topladıkları yemişleri de bir kenara koyup kış için saklarlar. Bir de derler ki, yemişleri başkasına benzemeyen birtakım ağaçlar da bulmuşlardır: Bir yerde buluşup toplaşıyor, ateş yakıp çevresinde oturuyorlarmış; bu yemişleri ateşe atıp, yanan yemişlerin kokusunu çekiyorlarmış, Yunanlılar nasıl sarhoş oluyorsa, bunlar da bu kokuyla sarhoş oluyorlarmış; daha çok yemiş atarlarsa daha çok sarhoş oluyorlar, o kadar ki sonunda kalkıp oynamaya, türküler söylemeye başlıyorlarmış” (Herodotos I.202).

Herodotos’un Mesagetler hakkında anlattığı en ilginç olaylardan birisi ise Kyros’un ölümüyle sonuçlanan Persler ve Mesagetler arasındaki ünlü savaşı. Kocasını öldükten sonra ülkesini tek başına yönetmeye başlayan Kraliçe Tomris, kendisiyle evlenmek isteyen Pers Kralı Kyros’un teklifini, niyetinin kendisi ile evlenmek değil topraklarına sahip olma isteği olduğunu düşündüğü için reddetmişti. Bunun üzerine Kyros, Mesagetler üzerine savaş açmaya karar vermişti. Ancak ataerkil bir kafaya sahip olduğu için bir kadın üzerine yürümekten de sıkılıyordu çünkü yense bir kadını yenmiş olacak, daha da kötüsü yenilirse bir kadına yenilmiş olacaktı. Yanına danışman olarak aldığı Lydia’nın eski kralı Kroisos’un verdiği kurnaz bir fikirle bu savaşı da kolaylıkla aşmak istedi. Kroisos şu öneriyi vermişti: “Bu adamları denemek için sürülerimizden birçok hayvan öldürelim, yemekler pişirelim, konak yerimizde büyük bir şölen yapalım; masrafa bakmadan, şarap, yemek ne varsa hepsini ortaya dökelim; sonra konak yerinde ordumuzun en az

işe yarayanlarını bırakıp, üst yanını toplayarak ırmağa doğru geri çekilelim. Ya büsbütün yanılıyorum ya da onlar bu kadar güzel şeyi bir arada görünce üstüne atlayacaklar ve kendimizi göstermek için meydanı bize bırakacaklar” (Herodotos I.207). Kroisos’un verdiği “Troia Atı”nı hatırlatan bu fikir Kyros’un hoşuna gitmişti. Hemen hazırlıklar yapıldı ve savaş alanı büyük bir şölen alanına dönüştürüldü. Ordunun büyük bir kısmı çekilerek saklanırken, işe yaramayan birlikler şölen alanında bırakıldı. Her şey yolunda gidiyordu çünkü “Messaget ordusunun üçte biri çıkageldi, Kyros’un bıraktıklarını, karşı koydukları için öldürdüler ve düşmanı kırdıktan sonra hazır şöleni gördüler, sofraların başına çöküp yemeğe giriştiler; gırtlaklarına kadar yemek ve şarapla dolunca yatıp uyudular. Persler üstüne geldiler ve çoğunu kılıçtan geçirdiler, daha çoğunu da canlı olarak yakaladılar ve bu arada Tomris’in oğlunu da ele geçirdiler...” (Herodotos I.211).

Tomris olayı duyunca çok sinirlendi. Ordusunun ve oğlunun esir edilmesine duyduğu öfke ile Kyros’a bir elçi göndererek şunları söyledi: “Kana doymayan kanlı katil Kyros! Bu başarı ile şişinme; bu zaferi içtiğiniz zaman, sizin de aklınızı başınızdan alan, damarlarınıza indiği ölçüde ağzınıza kötü sözler çıkartan üzüm kazandı. Bu zehirdir diyorum, seni hilebazlıkla oğlumun efendisi yapan...” (Herodotos I.212). Tomris bunları söyledikten sonra Kyros’a oğlunu serbest bırakıp ülkesine döndüğü takdirde onunla savaşmayacağını ilettili. Aksi takdirde kan dökmeye doymayan Kyros’un gözünü kanla doyumakla tehdit etti. Kyros, kraliçenin uyarısını dikkate almayınca savaş kaçınılmaz olmuştu. Nihayetinde Messagetler, Persleri bu savaşta yenilgiye uğratmışlar ve ordunun büyük kısmını kılıçtan geçirmişlerdi. Kyros da ölenler arasındaydı ve Kraliçe Tomris onun cansız bedenini savaş meydanında bularak kafasını kesmiş ve gözleri kana doysun diye kan dolu bir tulumun içerisine koymuştu.

Messagetler için bu kahramanlık öyküsünü anlatarak Tomris'e övgüler sunan Herodotos, aynı halkın geleneklerini de *öteki* olarak algılayıp aktarır. İon halkına uzak bütün halkların gelenekleri için benzer bir yaklaşım sergileyen Herodotos, onları İon kültürüne uzaklığıyla paralel olarak insanlıktan uzak bir şekilde tasvir eder çünkü ona göre uygarlığın ve insanlığın merkezi İonia'dır (Gezgin 2004: 49-91). En yakında olan kültürleri daha insani ifadelerle tanımlarken uzaklaştıkça *vahşi* özelliklerini ön plana çıkaran Herodotos, Messagetler için de şunları anlatmaktadır: *"Ömürlerinin yalnız şu suretle sona ermesini dilerler: Birisi iyice ihtiyarladı mı, yakınları bir araya gelir, sürülerindeki başka bir takım hayvanlarla beraber onu da kurban ederler; sonra bu etleri pişirir ve afiyetle yerler. Bunu en mutlu akıbet sayarlar; hastalıktan ölenler yenmez, gömülür, kurban edilecek yaşa ulaşamamak büyük talihsizlik sayılır. Toprağı ekip biçmezler; sürü hayvanlarıyla ve Arax Irmağı'nın bol balıklarıyla geçinirler; içkileri süttür..."* (Herodotos I.126). Herodotos bu sözleriyle bir kadın tarafından yönetilen bu halkı insan eti yiyenler olarak ötekileştiriyordu.

Herodotos'un en fazla üzerinde durduğu halk Mısırlılardır. Bizzat ziyaret ettiği ve tüm detayları ile hakkında her şeyi öğrenmeye çalıştığı Mısır, Herodotos'un kendisi ve İonlar ile en çok karşılaştığı ülkedir. Özellikle de Mısır'ın bilim ve bilgiyle olan ilişkisini İonlar veya kendisinin sahip olduğu bilgilerle kıyaslamasına sık rastlanır. Çünkü dönemin düşünsel ve bilimsel açıdan en iddialı halkları İonlar ve Mısırlılardı. Herodotos'un yazdıklarından da anlaşıldığı üzere bu konuda müthiş bir rekabet de vardı. Anlattığı en ilginç olaylardan birisi Mısırlıların kendilerini dünyanın en eski halkı olarak görmeleri ve bu konuda yaptıkları ilginç bir deneydir. Dünyada belki de en fazla tartışılan şeylerden birisi dünyanın en eski dilinin hangisi olduğudur. Bu konudaki çalışmalar antikçağa, Mısır kültürüne kadar uzanmaktadır (Eco

1995). Mısırlılar kendilerini dünyanın en eski halkları olarak kabul ediyorlardı ve Kral Psammetikos döneminde bu inancı ispatlamak çabası içine girmişlerdi. Psammetikos, “... *Bir çobana rasgele iki tane yeni doğmuş çocuk verdi, bunlar ağıla konacak ve şöyle büyütülecekti: Çocukların yanında kimse ağızını açıp tek söz söylemeyecekti; ayrı bir odada kendi başlarına büyüyeceklerdi; çoban, belli saatlerde keçileri alıp yanlarına götürecek süt içirip iyice doyuracak, sonra kendi işlerine bakacaktı. Psammetikos’un böyle yapmasının ve bu emri vermesinin nedeni, çocukların viyaklamalar çağını aştıktan sonra ağızlarından çıkacak ilk sözü yakalamaktı; gerçekten de öyle oldu. Üzerinden iki yıl geçince, bir gün çoban kapıyı açıp içeri girdi, önünde diz üstü duran iki çocuk, ellerini uzatarak “bekos” diye bağırdılar. Çoban bu sözü ilk duyduğundan bir şey demedi, ama daha sonra da her geldiğinde aynı sözü işitince efendisine haber verdi ve isteği üzerine çocukları kendi görsün diye aldı ona götürdü. Psammetikos kendi kulağıyla duyduktan sonra, herhangi bir şeye bekos adını vermiş olan insanların kimler olduklarını araştırmaya koyuldu; araya taraya Phrygialıların ekmeğe bekos dediklerini öğrendi. Böylece ve bu ipucuna tutunarak Mısırlılar Phrygialıların kendilerinden daha eski olduklarını itiraf ettiler...” (Herodotos II.2). Mısırlıların başlattığı bu tartışma günümüze kadar sürmüş, en eski dilin hangisi olduğu tartışmaları yakın zamana kadar devam etmişti (Eco 1995). Öte yandan Avrupa’nın Mısır uygarlığının Mısırlılar tarafından kurulmasını hazmetmeleri de kolay olmamıştı (Bernal 1998).*

Herodotos, Memphis’te yaşayan Mısırlılardan söz ederken burada yapılan tarımsal faaliyetler hakkında da bilgiler vermektedir: “... *Öbür insanlardan, hatta öbür Mısırlılardan daha az çaba ile ekin kaldırıyorlar topraktan; toprağı sabanla sürmek ve bellemek zahmetine girmiyorlar, öbür insanların ekmeklerini çıkarmak için katlandıkları ağır*

işlerden hiç birini yapmıyorlar; ırmak kendiliğinden çıkar yatağından, tarlaları basar, sular, sonra çekilip yatağına döner, o zaman herkes çıkıp tarlasına tohum serper, arkasından domuzları salarlar tarlaya, bunlar toprağı çiğneyerek tohumu toprağı gömerler ve artık hasat zamanını beklemekten gayrı yapacak şey kalmaz; o zaman da ekini sapından gene domuzlara çiğneterek ayırtırlar, sonra kaldırırılar” (Herodotos II.14).

Herodotos, Mısırlıların tüm dünyanın tersine davrandığını ileri sürerek örnekler vermiştir (Gezgin 2004: 72-73) “... Kadınlar ayakta işerler erkekler ise çömelirler. Tabi ihtiyaçlarını evde giderirler, ama yemeklerini dışarıda, sokakta yerler ve bunu şöyle açıklarlar ki, utandırıcı gerekler gözden uzak tutuluyor, utandırıcı olmayanlar ise açıkta yapıyor... Başkaları evlerinde hayvanlardan ayrı yaşarlar, Mısırlılar evlerini hayvanlarla paylaşırlar. Başkaları buğday ve arpa yerler; Mısır’da, ki geçimini bunlar sağlar, bunlara hiç değer verilmez. Ekmeklerini bazılarının dzeia dedikleri değişik bir tahıl türünden yaparlar. Bunu ayakla, havanla ve elle yoğururlar...” (Herodotos II.35-36). Mısırlıların yemek kültürü üzerine de bilgiler veren Herodotos, rahiplerin yaşam biçimlerini anlatırken özel günlerde yaptıkları törenlerden şöyle söz eder: “...Yiyecek olarak her gün her biri için kutsal yemekler pişirtilir ve taşınır, bunlar kasaplık hayvanların etlerinden ve kaz etinden, bol bol hazırlanır. Ayrıca bağ şarabı da verilir, ama balık yemeğe hakları yoktur. Baklaya gelince Mısırlılar bunu hiç dikmezler; kendiliğinden çıkarsa ne çiğnerler ne de yemek olarak pişirirler; rahipler bunu görmeye bile dayanamazlar, çünkü bunu temiz bir zerkavat saymazlar...” (Herodotos II.37).

Kurban törenleri de Herodotos’un detaylı olarak anlattığı konulardandır ve Mısırlıların tanrılarının en büyükleri için yaptıkları kurban töreni şu şekildedir: “... Hayvanın derisi yüzölüp dualar edildikten sonra, bütün içini boşaltırlar,

yalnız yüreğini, ciğerlerini, karaciğerini ve iç yağını içeride bırakırlar; butları keserler, omuzları ve boynu da keserler. Bunlar ayrıldıktan sonra gövdeyi has buğday ekmeği, bal, kuru üzüm, incir ve çeşitli kokulu bitkilerle doldururlar; sonra üzerine bolca yağ sürer ve kurban olarak yakarlar; kurban bir oruçtan sonra kesilir; sunulan parçalar yanarken orada bulunanlar dövünürler; kendi kendilerini ölesiye dövdükten sonra, kurbandan ne kaldı ise onunla kendilerine şölen çekerler” (Herodotos II.40).

Herodotos, Mısırlıların domuz yemediklerini iletirken ilginç bir konuya temas eder. Bu, Yahudi ve İslam dünyasında hoş karşılanmayan domuz eti yeme geleneğinin Mısırlılardan beri devam ettiğini göstermesi bakımından ilgi çekicidir. *“Domuza gelince Mısırlılar bunu temiz olmayan hayvan sayarlar... Mısırlılar, Selene ve Dionysos dışında hiçbir tanrıya domuz kurban etmezler; bu iki kurban da aynı zamanda ve dolunay varken kesilir ve domuzları öldürdükten sonra etini yerler. Niçin bu bayramlarda kurban ederler de öbür bayramlarda adeta tiksinti ile kaçınırlar? Bunu açıklayan bir nedenleri var ve ben de biliyorum ama anlatmak yakışık almaz. Bakınız Selene’ye domuz kurban etme töreni nasıl yapıyor. Hayvan kesilir, kuyruk ucu, dalak, iç yağı bir kenara ayrılır, hayvanın karnından çıkan bütün yağ da üstüne konur ve bunlar arıtıcı ateşe atılır. Hayvanın geri kalanını, bu kurbana tanık olan dolunay süresince kendileri yerler; ama yılın öbür günlerinin hiçbirinde bir daha domuz yemezler. Yoksullar gelirleri olmadığından, yoğrulmuş hamurdan bir domuz yaparlar, pişirirler ve kurban olarak sunarlar” (Herodotos II.47). Antropolog Marvin Harris, bazı toplumların domuz yememe davranışlarını ekonomik ve coğrafi nedenlere bağlar (Harris 1994: 209-229; 1995: 35-55).*

Herodotos’un Mısırlılara atfen saydığı beslenme geleneklerinden birisi bugün de televizyon ekranlarında *kozmetik*

temizlenme diye adlandırılan bir detoks yöntemini hatırlatır: “Gene Mısırlılara gelelim, Mısır’ın ekin ekilen bölgesinde yaşayanlar, bütün insanlar arasında hatıralarına en çok bağlı olanlardır ve görüp tanıdığım insanların, en bilgili olanlarıdır. Yaşayışları şöyledir: Ayda bir defa üç gün üst üste içlerini temizlerler; alttan üstten çıkarıcı ilaçlar ve çareler kullanırlar, çünkü onlarca bütün hastalıklar besleyici maddelerden ileri gelir. Gerçekten dünyanın her bakımından en sağlıklı insanları, Libyalılardan sonra Mısırlılardır. Bunu bence Mısır’ın mevsim değişikliği bilme-yen havasına borçludurlar. Zira insanı hasta eden şeyle-rin başında aldığı şeylerden kopması gelir ve bu da her zaman doğru olan bir şeydir ki, en çok mevsim değişiklik-lerinden ileri gelir, Spelta’dan yapma ekmek yerler; bu ek-meğe Kyllestes derler. Arpa şarabı içerler, çünkü toprakla-rında bağ yoktur. Kimi balıkları çiğ olarak ya da güneşte kurutarak yerler, kimilerini de salamura bırakıp sonra yerler. Kuşlardan çiğ ve tuzlanmış olarak yenilenler bildir-cin, ördek ve küçük boy olanlardır; öbür kuşların ve balık-ların kutsal olmayanlarını kızartarak ya da pişirerek yer-ler” (Herodotos II.77).

Mısırlılar düzenledikleri şöenlerin ardında dünya nimet-lerinden yaşarken faydalanmanın önemini de şu şekilde vur-guluyorlardı: “Şöenlerde ve hiç olmazsa zengin evlerinde verilen şöenlerde, yemekten kalkılacağı sırada birisi eline tabut içinde ölüyü gösteren tahta bir heykel alır, çepeçevre dolaştırır. O kadar iyi işlenmiş ve boyanmıştır ki insan sa-hici bir ölü sanır. Bir dirsek bilemedin iki dirsek boyunda-dır. Bunu her misafirin önünde durup gösterir ve şunları söyler: ‘Bu ağaca iyi bak ve iyice ye iç; çünkü öldüğün za-man sen de böyle olacaksın’. İşte böyle yaparlar şöen so-nunda” (Herodotos II.78).

Herodotos, ırmağın taşmasından sonra suyun üzerinde Mısırlıların lotos dedikleri bir zambak türünün yettiğini ve

insanların onu toplayarak güneşte kuruttuklarını aktarır. Lotusun haşhaşa benzeyen göbeğini döverek ateşte pişirip ekme yaptıklarını, bitkinin kökünün de lezzetli olduğunu ve yenildiğini anlatır (Herodotos II:92).

Mısır deyince akla gelen ilk şey hiç kuşku yok ki piramitlerdir. Herodotos, piramitleri ziyaret ettiğini belirterek bu yapıları yapanların kumanyasını da aktarır. *“Yapı süresince işçiler ne kadar bayır turpu, ne kadar soğan, kaç baş sarımsak yemişler piramitlerin üzerinde bunu gösteren Mısır harfleriyle yazılmış yazılar vardır...”* (Herodotos II.125).

Halil İbrahim Sofrası

Herodotos’un kitabında yer verdiği halklardan birisi de Etiyopyalılarıdır. Pers Kralı Kambyzes’in düzenlediği seferi aktaran Herodotos, bu halkın bize de hiç yabancı olmayan geleneklerinden söz eder. *“...Ethiopia’ya da şimdilik çaşıtlar yollayacak, bunlar söylendiği gibi Ethiopia’da sahiden Güneş Sofrası diye bir şey var mı buna bakacaklar; ayrıca işe yarar başka bilgiler getireceklerdi; güya Ethiopia kralına armağanlar sunmak üzere gidiyorlardı, yolculuklarının görünür nedeni buydu. Güneş Sofrası aşağı yukarı şöyle bir şey. Kentin yanında bir çayırılık, burada pişmiş etler duruyor, dört ayaklı hayvanların her türünden et; geceleri kentin bu işle görevlendirilmiş kimseleri bu etleri buraya taşıyorlarmış ve gündüz isteyen gidip orada karnını doyuruyormuş. Yerliler bu etler her gece topraktan yetiştiriyor diyorlar”* (Herodotos III. 17-18). Bu gelenek İslam kültüründeki Halil İbrahim Sofrası’na benzer. Ne kadar yenilirse yenilsin bitmeyen, herkesin katıldığı bereketli sofranın anlamında kullanılan bir gelenektir. Rivayete göre birbirlerini çok seven ve düşünen biri evli biri bekar iki kardeş varmış, atalarından kalan bir tarlayı ortak eker biçer, geçinip giderlermiş. İsimleri Halil ve İbrahim olan bu iki kardeş, tarlalarındaki ürünleri paylaşır

taşırlarken birbirlerini hep kollarlarmış. Küçük kardeş, abisi için *o evli barklı bir adam daha fazla buğdaya ihtiyacı var* diye düşünerek buğdayın fazlasını onun çuvalına koyarmış. Ağabey ise *benim bir ailem ve bir düzenim var, kardeşim daha evlenip yuva kuracak onun daha fazla buğdaya ihtiyacı var* diye düşünerek buğdayın çoğunu onun çuvalına koyarmış. Öyle bir an gelmiş ki Tanrı onların bu iyiliklerini ödüllendirmiş ve azıcık buğday çuval çuval taşıdıkları halde bitmemiş. Bu geleneğin İbrahim peygambere atfen anlatıldığını da işitmişliğim vardır. İbrahim peygamberin herkese açık bir sofrası varmış ve herkes yiyip içtiği halde bu sofranın bereketinden bir şey eksilmezmiş. Bir gün ilginç bir şey olmuş ve bir Mecusi sofraya misafir olmuş. İbrahim, sofrasına buyur ettikten sonra besmeleyle yemeğe başlamış. Mecusi besmelesiz yemeğe başlayınca İbrahim nedenini sormuş. Mecusi *ben senin tanrına inanmam o yüzden besmele çekmedim*, deyince konuğuna sinirlenerek onu kovmuş. Bunun üzerine tanrı İbrahim'e neden böyle yaptığını sormuş. İbrahim, *Allah inancı taşımadığı için kovdum* diye cevap verince Tanrı ona, *bana inanmadığını bildiğim halde yıllardır onu beslemeye devam ettim, oysaki sen daha ilk seferde onu sofrandan kovdun*, demiş. Bunun üzerine İbrahim yaptığı hatayı anlamış ve o günden sonra kimseyi sofrasından kovmamış. Herodotos'un aktardığı Etiyopya örneğiyle tarım kültüründe paylaşımın öneminin ne kadar erken bir tarihten itibaren dile getirilmeye başlandığını anlamak mümkün.

Perslerin Asya ve Afrika dünyasını içine alan büyük ülkelerini nasıl yönettiklerini anlatan Herodotos, bu ülkenin eyaletlere bölündüğünü ve her bir eyaletin krala vergi ödediğini detaylı olarak aktarır. Burada Mısır'ın ve komşu Afrika ülkelerinin de yer aldığı altıncı bölgeyi anlatırken önemli bir teferruat da vermektedir. *"Mısır, Mısır'a komşu düşen Libya toprakları, Mısıra bağlı bölgeler olan Kyrene ve Barka yedi yüz talant, ayrıca Moiris gölü balıkçılığının geliri;*

zira buğdaydan sağlanan gelir gibi, bu para da yedi yüz talantın içinde değildi. Yüz yirmi bin medimnos⁶ buğday, Memphis'deki beyaz tabya garnizonunda bulunan İranlılarla bunların yardımcılarına dağıtılıyordu...” (Herodotos III.91). Buradan da anlaşılacağı gibi her bir bölge kendi özelliklerine göre vergilerini ödemekle yükümlüydü (Gezgin 2007: 174-179).

Herodotos'un kitabında Hindistan'daki halklar da önemli bir yer işgal eder. Kendisinin ve Yunan halkının bir hayli uzak kaldığı ve bir aşinalık geliştiremediği bu toplumun özelliklerinden söz ederken keskin bir biçimde ötekileştirmektedir. Bambu kayıklarla tuttıkları balıkları çiğ yiyen bu halktan şöyle söz eder: *“Başka Hintliler de vardır ki, bunların doğusunda yaşarlar, göçebedirler ve çiğ et yerler. Adları Pedaei'lerdir. Şöyle adetleri vardır derler: içlerinden birisi, kadın ya da erkek hastalanınca öldürürler; erkekse yakın arkadaşı olan erkekler yaparlar bu işi. Derler ki, hastalık yağları eritir ve etin tadını bozar. Hasta, hasta değilim diye kendini savunur; ama onu dinlemezler, öldürüp afiyetle yerler. Eğer hasta kadınsa, gene erkeklerde olduğu gibi yaparlar, kadınlara hastanın yakın arkadaşlarına bırakırlar bu işi, boğazını onlar keserler. Yaşlanıp ihtiyarlayan olursa, o kurban olarak kesilir ve şölen çekilir; ama bu az rastlanan bir şereftir; çünkü yaşlanmadan önce hastalanan kişi öldürülür. Başka Hintlilerin görenekleri çok değişiktir; hiçbir canlıyı öldürmezler, ekin ekmezler evde yaşama adetini bilmezler; ot yerler. Bir kabuk içinde ve bir darı iriliğinde taneler veren bir bitkileri vardır. Ekip biçmeden ürün verir. Bunu toplar, kabuğu ile beraber pişirirler...”* (Herodotos III.99-100). Herodotos, kendisine yabancı gelen bu toplumu neredeyse hayvanlaştırmakta ve onların kültüre aykırı özelliklerini abartılı olarak vurgulamaktadır ki bu anlatım,

6 54 litreye karşılık gelen bir ölçü birimi.

ırkçılığın ne kadar geriye gittiğinin önemli bir örneğini sunmakta. Bu haliyle uygarlığın başrolünün yüklendiği beyaz, Avrupalı (kendisi Avrupalı olmasa bile) ve erkek kimliğinin ve ideolojisinin en eski dile getiricilerindendir.

Herodotos'a göre Arabistan tütsü, mür, kassia (hıyarşembe), kinnamon (tarçın cinsi), ladanon (laden) gibi ürünlerin kaynağı idi ve korkunç yılanlara rağmen bu ürünlerin nasıl elde edilebildiğini detaylı bir biçimde anlatmıştı (Herodotos III.107-113).

MÖ 6. yüzyıl sonunda Pers Kralı Dareios'un üzerine yürüdüğü Tuna Nehri kenarında yaşayan İskitler de Herodotos'un kitabına konu olmuştu. Kendi zamanının Yunan kültürünün dünyaya bakışını temsil eden ve onu dışa vuran Herodotos, İskitleri de Hintliler gibi kabul edilemez gelenekleri olan bir halk olarak algılamış ve bu özelliklerini vurgulamıştı. *"Skythler içkileri olan sütü elde etmek amacıyla bütün kölelerin gözlerini oyarlar; -bakınız sütü nasıl saçarlar: Köleler, flüte çok benzeyen bir çeşit kemik boru alırlar. Bunu kısırağın döl yatağına sokarlar ve ağızlarıyla üflerler; onlar üflerken, öbürleri de saçarlar. Neden böyle yaparlar kendilerine sorarsanız, hava kısırağın damarlarını açar, sütün memelere inmesini sağlar. Sağılan süt tahta fiçilere boşaltılır; çevresine kör köleler dizilir ve sütü döverler; üstte kalanı ayırıp alırlar, Skythlerin gözünde en iyi süt budur; altta kalanı düşük kalite sayarlar. İşte Skythlerin ellerine düşenlerin hepsinin gözünü bu işi sürdürmek için kör ederler; zira ekip biçmezler, göçebedirler"* (Herodotos IV.2) Herodotos'un bu pasajı, Asya kültüründen tanıdığımız ve halen kimi toplumlarda devam eden bir gelenek olan kımızın erken örneklerinden birisi olarak alınmalıdır. Öte yandan bütün pasaj bir yerleşğin gözünden göçebelerin nasıl görüldüğünün en eski örneklerindendir.

Göçebe bir kültüre sahip olan İskit halkının kurban hayvanını nasıl pişirdiği ise şu şekilde verilmişti. “*Skythia’da odun pek bulunmaz, onun için eti şöyle pişirirler: Kurbanları yüzdükten sonra, kemikleri örten bütün etleri ayırırlar, sonra kendi ülkelerine özgü bir tencere vardır. Ellerin altında böyle bir tencere bulunuyorsa eti ona koyarlar... etler bunun içine konur, tencere hayvanın kemikleri üzerine konur ve kemikler ateşe verilir. Eğer tencere yoksa etler hayvanın iskeleti üzerine konur, su da katılır, alttan kemiklerle beraber ateşlenir; kemikler pek güzel yanarlar ve iskelet kemikten ayrılmış eti kolaylıkla tutar. Bir öküzün bütününi pişirebilmek için yakacağını da böylece kendisi sağlamış olur ve her kurban için de aynı şey yapılır. Et pişti mi kurbanı kesen bir parça ayırır, ayrıca bağrından da bir parça alır ve bunları ayaklarının dibine atar. Kurban olarak bütün hayvanları ve özellikle de at keserler*” (Herodotos IV.61).

Herodotos’a göre, Skyth (İskit) ülkesinin daha yukarısında bulunan coğrafyada yine ilginç görünümlü ve farklı geleneğe sahip insanlar yaşamaktaydı. İskitler gibi giyinen bu halklar yassı burunları, kel kafaları (kadınlar da doğuştan keldi) ve fırlak çeneleriyle fiziksel olarak dikkat çekiciydiler. “... Ağaçlardan topladıkları yemişlerle beslenirler. Yağ çıkardıkları ağaca fındık ağacı derler. Aşağı yukarı incir ağacı büyüklüğünde olur; bakla iriliğinde yemiş olgunlaşınca bez içinde ezip özünü süzerler, koyu ve siyah bir öz akar: Bu akan sıvıya, “askhü” derler; zevkle içerler, sütle karıştırıp öyle de içerler; tortusu yapışkan bir macun kıvamında olur, bundan da çörek yapıp saklarlar. Zira bu ulusun sürüleri azdır, çünkü otlakları fakirdir...” (Herodotos IV.23).

İskitlerin daha yukarısındaki coğrafyalara da değinen Herodotos, Dinyeper Nehri’nin kıyısındaki bereketli ürünleri şöyle anlatır: “... kıyılarında bereketli ekin kaldırılır; ekilmeyen topraklarında gümrah çayırlar biter. Denize dökülüğü yerde kendiliğinden oluşmuş uçsuz bucaksız tuz

depoları vardır. Mersin balığı denilen ve havyar çıkartılan kocaman balıklar tutulur...” (Herodotos IV.53).

Herodotos’un İskit coğrafyası üzerine verdiği bilgilerden dikkat çeken bir diğeri de kenevir konusudur. Kenevirin çok farklı kullanım alanlarını anlatan pasaj şöyledir: “*Topraklarında kenevir yetişir, tıpkı keten gibidir, yalnız daha kalın ve daha büyüktür. Hem insan eliyle ekilir hem kendiliğinden yetişir. Thraklar bundan tıpkı ketene benzer giyecekler yaparlar. Hatta bu işten çok iyi anlamayanlar için bu giyecekler ketenden mi yapılmış yoksa kenevirden mi hiç belli olmaz ve keneviri bilmeyenler ketendir diye yemin edebilirler. Skythler kenevir tohumunu alırlar, anlattığımız keçe örtülerin içerisine girerler ve bu tohumları kızgın taşın üzerine atarlar; tohum taşa değince tütmeye başlar ve öyle bir buğu çıkarır ki, bizim Yunanistan’daki hamamlarda bile bu kadar boğucu bir buğu olmaz. Skythler bayılır, bu buna ve keyiften haykırırlar; bu onlara yıkanma yerine geçer, çünkü gövdelerine hiç su değdirmezler. Kadınlarına gelince onlar da servi, sedir, incensum (buhur) ağacı yongalarını pürtüklü bir taş üzerinde iyice dövüp su katarlar; bu hamuru yüzlerine ve bütün gövdelerine sürerler; koklamaya doyulmaz bir koku kazanmış olurlar ve ertesi günü bu lapayı kaldırdıkları zaman derileri pırıl pırıl ve taze bir renk almış olur” (Herodotos IV.47-75).*

Tarihçimizin en çok dikkatini çeken coğrafyalardan birisi de kuşkusuz Afrika kıtasının kuzey kıyılarıydı. Libya topraklarında bulunan Nasamonları ve farklı beslenme geleneklerini şu şekilde anlatır: “... Kalabalık bir halktır, yazın sürülerini deniz kıyısında bırakıp içperlere, Augila vahasına gider hurma devşirirler; çünkü orada hurma ağacı çoktur ve dalları yemişle yüklüdür. Nasamonlar çekirge de avlarlar, güneşte kurutur sonra döverler ve elde ettikleri çekirge tozunu süte karıştırıp içerler...” (Herodotos IV.172). “... Bütün bu kabileler tuz kristallerinden kulübe yaparlar;

çünkü Libya'nın bu bölümüne yağmur yağmaz; yağmur yağsaydı tuz bloklarından yapılmış olan duvarlar ayakta kalamazlardı. Burada çıkarılan tuz bazen beyaz olur, bazen kırmızıya çalar. Bu kumlukların ötesinde, güneye yani Libya'nın merkezine doğru ülke çöldür, su yoktur, yaban hayvanı yoktur, yağmur, orman yoktur, herhangi bir yaşıltan yoksundur. Mısır'dan Tritenis gölüne kadar Libya'lılar göçebedirler; yedikleri et, içtikleri süttür, Mısırlılar gibi, onlar da kesinlikle inek yemezler, domuz beslemezler. Kyrene'li kadınlar bile, Mısırlı İsis'in etkisiyle inek yemeği yakışık almaz sayarlar; bu tanrıça onuruna oruç tutar, bayram yaparlar; Barka'lı kadınlar inek yemedikleri gibi domuz da yemezler” (Herodotos IV.185-186).

Tarihin belki de en fallokratik dönemlerinden birinde yaşayan Herodotos, yaşadığı dönemin tanıklığını yapar. Dünyanın merkezini Ege Denizi'ne yerleştiren bu anlayışın ideolojisini, onun kaleme aldığı her satırda okumak ve hissetmek mümkün. İon kimliğini oluşturan tüm öğeleri bir sosyal karşılaştırma nesnesi olarak kullanan Herodotos'un yargıları ve değerlendirmeleri, ülkelerin Ege Denizi'yle uzaklıklarına paralel olarak insani olandan hayvani olana doğru bir izlek takip ediyor. Karşılaştırmada kullandığı konulardan birisi de beslenme gelenekleri olup adeta bir kimlik unsuru olarak İon ve “barbarlar” arasındaki farkı inşa etmek için abartılı sözler sarf eder. Herodotos'un eseri, ideolojik kavramlar olan Doğu ve Batı'nın sınırlarının keskinleştirilmesinde beslenme geleneğinin nasıl bir rol üstlendiğinin en eski örneklerinden birini sunar.

Antikçağda Cinsiyetçi Bir Şölen

“Ellerimiz için su, gümüş bir ibrik, bunu dökecek zarif bir çocuk; narin mersin ağacının, çelenkler yapmak için güzel örülmüş dalları, bir çift köle cilalı bir masayla geldi içeri ve bir diğeri, bir diğeri daha, ta ki oda doluncaya kadar. Sepetler içinde kar beyaz arpa ekmekleri getirdiler, iri bir yılan edasındaki soylu yılan balığıyla dolu bir güveç

–hayır, ondan da büyüğü- koca bir çömlek diyelim, ayrıca ballı karidesler, aşkım, deniz tuzu serpilmiş kalamar, yufkalar içinde yavru kuşlar, ve fırında pişmiş ton balığı, ulu tanrılar! Ne iri bir şey, ateşten yeni inmiş, taze taze dilimlenmiş, yumuşak karnından ikimizi de memnun edecek kadar çok parça çıkar, yeter ki kalıp hapur hupur yemeye bakalım. Sonunda yemek ve içkiye doymuştuk; hizmetkârlar masaıı temizledi, ellerimizi yıkamak için ılık su, sabun ve süsen yağı getirdi. Bize muslin havlular, tanrısal parfümler, menekşeden taçlar verdiler.

Derken aynı cilalı masalar, adamların ‘ikinci masa’ dedikleri, yine güzel şeylerle yüklenmiş olarak yeniden bize doğru süzüldü; tatlı hamur kabukları, gevrek gözlemeler, kavrulmuş susamlı, bal sosuna batırılmış kekler, süt ve balla yapılmış peynirli pasta, turta gibi pişirilmiş bir tatlı, en kızgın yağda kızartılıp susama bulanmış peynirli ve susamlı şekerlemeler gezdirildi...”

Philoksenus (Aktaran Dalby ve Grainger 2001: 43-45)⁷

7 Kytheralı bir yazar olan Philoksenus (MÖ 435-380), Şölen adlı yapıtıyla öne çıkmaktadır. Bober, Philoksenus’un yapıtı için şunları aktarır: “Philoksenus’un Şölen’ine yoğun bir duygulanım ve tat alma anlayışı işlenmiş, ikram edilenlerin boyutları karşısında duyulan şaşkınlık metne sinmiştir: Oradaki masalardan biri büyüklüğünde bir kefal, karnının en etli yerinden ‘dev’ bir orkinos dilimi, koca bir kazan dolusu yılan balığı, içinde piştiği tavanın boyunda, buğday unundan yapılma ‘puf börekleri’... Şölen aynı zamanda, yaratıcılığı da önemsiyor ve ozan ayrıntılara inerek kullandığı sıfatlarla da bize şölen veriyor: Boğularak öldürülmüş (karnı akmasın diye) süt oğlağının

Uygarlık ve yemek tarihinin en hazza yönelik uygulamalarından biri kuşkusuz Antik Yunan kültürünün klasiği kabul edilen sempozyumlardır.⁸ Bugünkü anlamından bağımsız, ayrıcalıklı burjuva sınıfının şölenini ifade ediyordu. Antik Yunan ve Ege kültüründe akşam yemeği iki aşamalı olarak tanımlanırdı. *Deipnon* denilen ilk aşama daha ziyade karın doyurmak için yenilen içkisiz kısmıyken *symposion* olarak adlandırılan içkili ikinci bölüm karın doyurmanın ötesinde bir içerik ve anlam sunuyordu. Eski Yunancada *symposion* sözcüğü *birlikte içmek* anlamına gelse de farklı anlamlar da barındırıyordu.⁹ Antik Yunan kültürüyle gündeme gelen bu

ikiye bölünmüş kellesi, çiçek yapraklı çörekler, oğlak ya da kuzu bağırsağından az pişmiş 'balıdan tatlı bir parça' ... 'hafif ve güzelce katlanmış' ekmek (büyük olasılıkla, Attika'ya dışarıdan gelen nişasta yani amulos yapımında kullanılan Karadeniz bölgesi buğdayının ince ekmeklik unundan), sarı bal ve süt keşiği, yanında bir de taze peynir..." (Bober 2003: 99).

8 Her ne kadar Antik Yunan kültürüyle özdeşleştiriliyorsa da *symposionun* Akdeniz dünyasının farklı noktalarında uygulanan bir gelenek olduğu arkeolojik verilerden anlaşılmaktadır (Keuls 1985). Yakınoğdu'dan Ege dünyasına ve oradan İtalya'ya kadar o günün Akdeniz dünyasında görülebilen ataerkil kültürün üretildiği, orta sınıf ve üzerinin görüş alışverişi yaparak hakikat söylemini ürettiği bir gelenektir. Araştırmacıların çoğu *symposionun* orijini için Doğu Akdeniz'i işaret etmektedir (Hobden 2013; Murray 2016; Wecowski 2002). Yazılı kaynaklara ve arkeolojik verilere yansıyan haliyle aristokratik bir erkek kültürünün sembolü olarak kabul edilen *symposion*, Levant geleneğinin Antik Ege imitasyonu olarak görülür. Yakın Doğu'nun (Ugarit) *marzeah* adı verilen Tunç Çağı geleneğinin Ege dünyasındaki yansıması gibi görülmektedir (Murray 2016: 24). Bununla birlikte Myken Dönemi'nde de (MÖ 2. binyılda) *worgiones* adı altında bir ziyafet geleneğinin olduğu bilinmektedir. Pylos'ta ele geçirilen bir yazıtın ışığında *worgionesin* Ugarit metinlerinde görülen *marzeah* ile ilişkili olduğu söylenir. Carter, Myken *worgiones* geleneğinin sonraki dönemlerde *symposion* olarak bilinen bir forma dönüştüğünü ileri sürmektedir. Carter'a göre *symposion*, Tunç Çağ'ın tanrılara adanmış ve elit sınıfın katıldığı şölenlerinin bir devamıydı (Carter 1995: 303-304).

9 *Symposion* kelimesi ile onunla aynı anlamda olan *potos*, *posis*, *symposia* kelimeleri, *sympino* kelimesinin fiil formuyla ilişkili olduğu gibi bazen daha önemli epik terimler olan *dais*, *eilapine* ve *thoine* gibi kelimelerle yer değiştirir. Hatta şölen ve festival anlamlarına gelen *deipnon*, *syndeipnon*, *syssiti-*

sosyal aktivite, zamanla bir sosyal sınıfın davranışı ve güç gösterisi haline dönüşmüştü. Sempozyumlar, insanların “yaşamak için yemek” aşamasından “lezzetin gücü” safhasına geçtiğinin ve yemeğin yemekten öte anlamlar taşımaya başladığının göstergeleridir. Bunu yukarıda aktardığım Philoksenus’un metninde ve diğer pek çok antikçağ yazarının kaleme aldığı eserlerde görmek mümkündür. Pek çok amaçla sempozyum düzenlenebilirdi. Kimi zaman bir atletin başarısını kutlamak, siyasi veya felsefi konuşmalar yapmak (Platon’un Şölen’inde olduğu gibi), kimi zaman ise bir oğlan çocuğunun büyümesi ve erkekler dünyasına katılımını ilan etmek amacıyla şölenler düzenlenebilmekteydi. Evlilik öncesinde nişan törenlerini kutlamak için şölen organize edilebileceği gibi erkeklerin eğlenmelerini ya da hoş vakit geçirmelerini amaçlayan şölenlerin ve erotik amaçlı içki partilerinin verildiği de bilinmektedir (Slatar 1991).

Bu tür şölenlerin izlerini antikçağ kültürünün en eski dönemlerinde de bulabiliyoruz. Örneğin Homeros, Troia Savaşı’nı konu eden eserinde bu tür şölenlerden sık sık söz eder. Bununla birlikte bu şölenler içerik olarak symposion adıyla sonradan ortaya çıkan gelenekten bir hayli farklıdır. Et ve şarap tüketiminin ağırlıklı olduğu eski şölenler, aristokrasıyla sınırlı kalmış, halkın iştirak edebileceği bir uygulama olmamıştı.¹⁰ Homeros’un eserlerinde çok sayıda örneğini

on, syssitia, hestiasis, hypodochē ve heorte gibi kelimelerin de symposionu karşıladığını söylemek mümkündür. Bunların hepsi içkili kutsal şölenlerdir.

- 10 Homeros, Agamemnon’un esir olarak aldığı Khryseis’in, Tanrı Apollon’un emriyle babası Khryses’e teslim edilmesinden sonra düzenlenen şöleni şöyle aktarmaktadır:

*“Değerli kurbanları dizdiler sunağın çevresine,
ellerini yudular, aldılar avuçlarına arpa taneleri
kaldırdı Khryses ellerini, yüksek sesle yakardı:
‘Ey Khryse’yi, kutsal Killa’yı koruyan, gümüş yaylı,
Tenedos’un güçlü kralı, dinle beni!
Yakarmalarımı nasıl dinlediysen bundan önce,*

bulduğumuz eski şölenler, daha ziyade saraylar, yerel kral-
lıklar ve bunlara mensup insanlarla sınırlıyken sonradan or-
taya çıkan sempozyumlar bu alışkanlığın daha sivil bir for-
mata bürünmekle birlikte aristokrasi ve burjuva sınıfıyla
sınırlı kaldığını gösterir. Bunun iki önemli nedeni vardır.
Birincisi Yunan toplumunun geçirdiği siyasal, sosyal, eko-
nomik ve düşünsel dönüşümler, ikincisi ise bu gelişmelere
bağlı olarak yeniden şekillenen mimari.

MÖ 2. binyılın sonlarında Anadolu'daki Hitit Krallığı ve
Yunanistan'daki Myken Krallığı'nın yıkılmasının ardından ta-
rihi coğrafyada büyük değişimler gerçekleşmişti. Yunanistan
ve Anadolu topraklarında büyük göçler yaşanmış, güçlü kral-
lıkların yıkılmasıyla yerinden oynamış olan sosyal ve siya-
sal düzen yeniden inşa edilmeye başlanmıştı. Doğudan gelen
Fenikeli deniz tüccarlarının bu yeni oluşuma ciddi katkıları

*Akhaların ordusuna yumruğunu nasıl indirdiysen, beni sayıp,
Şimdi de tezelden yerine getir şu dileğimi:
Uzaklaştır amansız salgını Danaolardan'.
Böyle yakardı, Phoibos Apollon da dinledi onu.
Hepsi yakardılar arpa taneleri serptiler yere,
Başlarını arkaya kaldırıp kurban kestiler,
Derilerini yüzdüler, butlarını ayırdılar,
Yaşlı gömlekle sardılar butları iki kat,
Sonra etler kodular üstüne çiğ çiğ.
Oyunların üstünde kızarttı ihtiyar onları.
Şarap döktü üzerlerine, ateş gibi pırıl pırıl
Beş dişli çatal tutuyordu yanında delikanlılar,
Butlar kızartıldı, ciğerler, yürekler yenildi
Kalan etler parçalandı, şişlere geçirildi,
Kızartıldı iyiden iyi çekildi hepsi ateşten,
İşler bitti, şölen hazır oldu, yenildi içildi.
Şölende eş pay aldı her insan,
Yakınmadı bir tek kişi.
Yenilip içilince doyasıya,
Delikanlılar şarapla doldurdular sağrıkları,
Taslarla dağıttılar, tanrılara sunmak için,
Korolarla yatıştırdılar tanrıyı, gün boyunca.
..." (İlyada I.445-470).*

olmuştur. İlk zamanlarında küçük krallıklar olarak monarşik bir düzen içinde yaşayan Ege coğrafyasındaki kent devletler, değişim süreci içine girmişlerdi. Aristokratlara karşı hızla yükselen ve tüccarlardan oluşan burjuva sınıfı monarşik sistemi sarsmış, siyasi iktidarı kendisine de hizmet eden bir kuruma dönüştürmeyi başarmıştı. MÖ 8. yüzyıl sonlarında krallıkların yıkılmasıyla başlayan süreç, MÖ 508-507 yılında Atina Demokrasisi'nin ilanı ile noktalanmıştı. Doğuştan iktidara gelenlerin yerini halkın da desteğiyle burjuva sınıfı ve güçlü aileler almıştı. Bu hızlı gelişmeler siyasi katılım ve söylemi, kentin yüksek yerlerinde (akropolis) kurulmuş olan saraydan halkın bulunduğu agoralara indirmeyi başarmıştı. Politika, *yurttaşın*¹¹ özel uğraşı haline gelmiş, bu yönde eğitim veren kurumlar oluşmuş, filozoflar doğa felsefesinin yanı sıra iyi yaşam ve siyasetle de ilgilenir hale gelmişlerdi.

Öteyandan buna paralel benzer bir gelişme kent planı ve sivil mimaride de yaşanmıştı. Tek odalı kerpiç evlerin üzerinde doğal bir hiyerarşi oluşturan akropolisin (yukarı kent) en yüksek noktasında inşa edilen kompleks sarayların görkemi yavaş yavaş kent meydanlarına kaymaya başlamıştı. Yasal kazanımlar, çalışarak zengin olan yurttaşların da *lüks* bir yaşam sürecekları mekânların ortaya çıkmasını kolaylaştırmıştı. Burjuva sınıfının kazanımlarıyla birlikte mimaride çok odalı ve aile fertlerinin yaşam biçimine uygun mekânlardan oluşan kompleks evler görülmeye başlanmıştı. Sempozyum geleneği ortaya çıkmasını ve yaygınlaşmasını bu gelişmelere borçluydu. Hatta bu yeni mekânsal düzenlemeler, demokrasinin isonomia (yasa önündeki eşitlik) ilkesinden esinlenen mimarların ortaya koyduğu kentsel planlarla, sivil mimari ve kamusal mekânların nispeten daha geniş bir

11 Antik Atina'da yurttaşlık hakkı belli bir sınıfın erkek bireylerine tanınmıştı. Sınıflı toplum yapısı içinde annesi, babası ve kendisi Atina'da doğmuş, belli bir ekonomik güce sahip, 30 yaşını aşmış erkeklere tanınan bir haktı. Diğer erkekler, çocuklar, yabancılar, kadınlar, köleler bu haktan yararlanamıyordu.

kitleye olanak sağlamasının önünü açmıştı. İlk örneği Miletos antik kentinde görülen bu yeni kentsel düzenlemeye, mimarından (Hippodamos) kaynaklı olarak Hippodamik plan ismi verilmişti. Birbirini dik kesen sokaklardan oluşan bu kentsel düzenlemede, sokak aralarında kalan adalardaki evler de herkese eşit olanaklar sağlayacak şekilde planlanıyordu. Elbette bu *herkesin* içine yurttaş olmayanlar dahil değildi. Yoksullar, yabancılar ve diğerleri kentin varoşlarında kendilerine güçlkle yer bulabiliyorlardı. Bu dönem mimari geleneğine göre evlerde başlıca şu bölümler bulunmaktaydı; *oikos* (hayat), *gynaikonidis* (haremlik), *andronidis* (selamlık) ve işlikler. Bu mimari düzenlemenin motivasyon aracı evin reisi olarak kabul edilen ve *kyrios* olarak adlandırılan erkek idi ve öncelikle onun ihtiyaçlarının karşılanması hedefleniyordu. Oy kullanma hakkına sahip erkeğin aktif olarak siyasete katılması ve siyaset sohbetlerinin günlük yaşamının bir parçası olması burada önemli bir rol oynuyordu. Kamusal mekânlarda politika yapan *kyrios*, bitiremediği siyasi sohbetlerini eve taşıma ihtiyacı duymuştu. Evlerde MÖ 7. yüzyılda ortaya çıkan *andronidis* (selamlık) erkeğin bu ihtiyacına yönelik hizmet veren bir mekâna dönüşmüştü. Önceleri aristokrat evlerinde bulunan bu düzenlemeler giderek bütün yurttaşların üstesinden gelebileceği bir organizasyon haline gelmişti. Hiçbir *kyrios*, karısı ve çocukları ile yemek yeme arzusu taşıyor, belli bir sosyal sınıfa ait olabilmek için dostlarının katılabileceği şöenler düzenliyor veya düzenlenen şöenlere katılıyordu. Ortaya çıkan bu yeni durum hem mekânsal hem de ailevi olarak bölünmelere yol açmış veya aile fertleri arasında zaten var olan farklılığın sınırlarını keskinleştirmişti. Evin reisi *kyrios* dışında diğer fertler için planlanmış oda *gynaikonidis*in yeri *androna* göre düzenleniyor, mahremiyet pratiklerine uygun olacak bir konumda inşa ediliyordu. Çünkü evin hanımının *androna* girmesi ne kadar hoş karşılanmazsa misafirlerin *gynaikonidise* girmeleri

de aynı derece şık bir davranış değildi. Birinde oturanın diğ-
gerinde olup biteni bilmemesini hedefleyen bir mekân orga-
nizasyonu hedefleniyordu. MÖ 4. yüzyıla gelindiğinde köy-
lerdeki evler bile *andron*lu inşa edilmeye başlanmış, bu tür
mekânlar çılgınca arzulanan bir modaya dönüşmüştü. Bu,
muhtemelen bir sınıf atlama göstergesi olarak da görülü-
yordu (Hoepfner 1996: 160).

Öte yandan mekânsal düzenlemeler aile fertleri arasın-
daki ilişkiyi derinden etkilemişti. Örneğin kadın ve erkeğin
yaşamlarının birbirinden tamamen ayrılmasını sağladığı gibi
erkeği daha dışa dönük kılarken kadını daha içe, aileye dö-
nük bir hale getirmişti. Kadın ve erkek (karı-koca) arasın-
daki ilişkinin kesin sınırlarla belirlenmesini sağlamıştı. Ka-
dını bir eş olmaktan çıkarıp evde erkeğe ve aileye hizmet
eden bir görevliye dönüştürmüştü. Ev halkının beslenmesi
ve erkeğin üremesi onun en temel sorumluluğunu oluşturu-
yordu. Evlerde erkeklere ayrılan *andron*ların ortaya çık-
masının bir başka etkisi ise cinsel yaşam üzerinde görül-
müştür. Öteden beri erkekleri yasal eşlerinden uzak kılan
toplumsal imge, evli çiftlerin cinsel ilişkisini olumsuz etki-
lemiş olacak ki Solon Atina için yaptığı yasal düzenlemede,
ayda en az üç kez cinsel ilişki zorunluluğu getirmişti (Fou-
cault 1988: 158; Yalom 2002: 24). Sınıfsal bir nüfus politi-
kası olarak da değerlendirilebilecek bu düzenleme, sürekli
üreyen alt sınıflara karşı ayrıcalıklı yurttaşların sayısını ar-
tırmayı da hedefliyordu. Düzenlenen şöenlerde dikkat edil-
mesi gereken en önemli şeylerden biri de kalabalık misafirlere
atmosferi bozmadan hizmet edebilecek elemanların tedarik
edilmesi idi. Evin kadınları ve çocuklarından bu tür bir hiz-
met beklenmezdi. Bu nedenle hizmet sektörünün de bir şe-
kilde dışarıdan getirilmesi gerekiyordu, hatta bu bir statüko
göstergesi olarak değerlendiriliyordu. Bu doğrultuda şöyle
seçenekler ortaya çıkıyordu; oğlanlar, eğitimli kadınlar, eğ-
lence sektörünü temsil eden dansçı ve müzisyenler, komikler,

pantomimciler ve kimi şölenlerde görülen ve Yunan vazo sanatına yansıyan fahişeler. Bunlar arasında oğlan çocuklarına duyulan düşkünlük özellikle dikkat çekicidir. Evlerin *andron*larında düzenlenen şölenlerde yurttaş olmanın gereğini öğrenmek amacıyla erkeklere hizmet veren oğlanlar, dönemin cinsel arzusunun nesnesini temsil ediyorlardı ve açıkça söylemek gerekirse erkek çocuk istismarı vardı (Gezgin 2010). Philoksenos'un metninde de görüldüğü gibi konukların iştahını kabartan zengin yemekler güzel oğlanlar tarafından servis ediliyordu. İçerisinde *andron* barındıran mekânsal gelişmeler, oğlanlara duyulan ilginin artmasına neden olmuştu (Hoepfner 1996: 160). Bu noktada Hoepfner'e hak vermek mümkündür. Çünkü çevre psikolojisinin ışığında mekânın insanın kendisi için ve başkasıyla ilişkisinde pasif bir dekor olmanın çok ötesinde aktif bir aktör olduğunu ve farklı bir anlam ifade ettiği gerçeğini söylemek mümkün. Çünkü ev ve benzeri mekânsal düzenlemeler, insanın diğer insanlarla kurduğu ilişkide en temel rolü oynayarak ilişkilenebileni içeri alırken ilişkilenebilmeyeni dışarıda bırakabilmektedir. Yerleşik yaşama geçişle yaklaşık on bin yıldır insanın diğer insanlarla arasına koyduğu en eski sınırlardan birisi evdir. Antik Yunan kültüründe de mekân, aile fertlerinin arasındaki ilişkiyi statüko ve hiyerarşiye bağlayan, eril kültürü egemen kılan bir sınırlamaydı. Antikçağda ev, erkeğin kimliğinin inşasında önemli bir rol oynayan, çocukların ve yasal haklara sahip olmayanın içine hapsedildiği, sınırlarını duvarlarla çizen bir olguydu. Ancak burada unutulmaması gereken önemli bir nokta, bu mimarının insanın zihnindeki maddeleşmesi, bedenlenmesi olduğudur. Çevresel, siyasal, sosyal ve ekonomik koşulların şekillendirdiği zihin tarafından düzenlenen mekân, insan davranışlarına ve düşüncelerine yön veriyor, onu sınırlayıp belirliyordu. Bu bakımdan özellikle cinsiyet rolleri ve cinsellik algısının belirlenmesi veya yeniden şekillendirilmesi için mekânsal düzenlemenin

reddedilemeyecek bir katkısının olduğunu kabul etmeliyiz. Çünkü yukarıda da belirttiğimiz gibi bu düzenleme ve organize edilen şöenlerin sanata ilk yansımalarına MÖ 7. yüzyıl sonlarında rastlanırken MÖ 5. yüzyılda bu şöenler zirve yapmış ve buna uygun mekânsal düzenlemeler köylere kadar yayılmıştı (Gill 2003: xı). Antikçağın yazılı belgelerine bakıldığında da Atina toplumunda, erkek çocuk istismarının en revaçta olduğu, kadınların fallokratik yasal zeminde şiddete uğradığı tarihlerin MÖ 6. yüzyıldan itibaren olması bu düşünceyi doğrular görünüyor (Tannahill 2003: 77).

Kyriosun misafir davet ettiği ve şöen düzenlediği günlerde evin kadınlarının yemek yapması bile beklenmezdi. Kyrios, profesyonel aşçılar bulup onları bir günlüğüne kiralayabilirdi. Kentin meydanı ve alışveriş mekânını oluşturan agoralarda bu türden personel bulmak mümkündü. Aslında parası olan herkes akşam için gerekli her şeyi parası karşılığında agoradan tedarik edebilirdi.

“Hey sen sana söylüyorum! Yemeğe söz verip de niye gelmezsin? Adetimizin gereği şudur; masraflarını son kuruşuna kadar ödeyeceksin. Bunu az bir şey sanma. Sofra için hazırlanmış yiyecekleri sayayım; birer marul, üçer salyangoz, ikişer yumurta, buz ile soğutulmuş balı şarap-yekûne buzu da katacaksın, hatta en başta onu, kovada eridikçe yenildiği için-, zeytin, pancar, acur, soğan ve bunlar kadar fiyakalı başka birçok şey. Komedyâ oyuncularını ya da bir okuyucuyu yahut bir lir sanatçısını veya-benim cömertliğime bağlı olarak- hepsini birden izleyebilmen mümkündü. Fakat sen tanımadığım birileriyle istiridye, domuz işkembesi, deniz kestanesi ve Gadesli kızları bize tercih ettin. Cezanı çekeceksin, ne olduğunu şimdilik söylemiyorum. Zevksizce hareket ettin. Davetimi hangimize çok gördün bilmiyorum; belki kendine belki de bana ya da ikimize birden. Ne çok gülp eğlenecek ve keyifle çalışacaktık. Birçoklarıyla daha müsriif sofralara oturabilirsin

fakat hiçbir yerde benim evimdekinden daha neşeli, daha samimi ve daha rahatını bulamazsın. İleride başkalarına mazeret bildirmemeyi tercih etsen bile, bana daima bildir-meyi dene. Sağlıcakla” (Genç Plinius, I.15).

Genç Plinius’un davetine katılmayıp başka davetleri tercih eden Scepticius Clarus’a karşı sarf ettiği bu sitem dolu sözler her şeyi çok net ortaya koyar. Sempozyum veya şölenler sosyal bir statü için iktidar aracına dönüşmüşlerdi. Şöleni düzenleyen kadar şölene katılanlar için de durum böyleydi. Herkes şanına yakışır bir şölen düzenleyip konukları arasında takdir toplamalı, onları hoşnut edecek bir organizasyon hazırlamalıydı. Konuklar da kendilerine yakışacak şölenlere icabet ederlerdi. Onlar en iyisine layıktilar ve daha fazlasını sunanların sofrasında olmak her zaman menfaat icabıydı. Bu yüzden şölenler, toplumsal kimlik inşası için büyük önem taşıyordu.

Sempozyum: Evde Davet Var

Yukarıda da özetlediğim gibi akşam yemekleri iki ana bölümden oluşuyordu: *deipnon* (asıl akşam yemeği) ve *symposion* (içki partisi). Erkek akşam yemeğine misafir davet etmemişse, evin kadını ve çocukları akşam yemeğine katılırlardı. Ancak bir misafir söz konusu ise evin kadınları ve çocukları, evin reisini konuklarla baş başa bırakmak ve kendileri için organize edilmiş *gynakonidise* çekilmek, ortalıkta görünmemek durumundaydı. Toplumsal olarak aza kanaat etmeyi ve ifrattan kaçınmayı öğütleyen bir halk olarak tanı-nan Antikçağın Ege kültürleri, sempozyum söz konusu olduğunda her türlü gücü kullanarak bunu bir gövde gösterisine dönüştürmeyi başarıyorlardı. Örneğin halkın toplu halde yemek yediği ortamlarda gayet mütevazı bir sofrta bulunurdu. Devletin Prytaneionlarda verdiği şölenlerde bile peynir, arpa ekmeği, zeytin ve pırasa bulunurdu. Ünlü Atinalı yasa koyucu

Solon, sıradan günler için arpa ekmeğini yeterli bulur ancak özel günlerde buğday ekmeğinin yenilmesine izin verirdi. Evlerde ise yukarıda da belirttiğim gibi sofranın içeriği tamamen misafir davet edilip edilmediğine bağlı olarak değişiyordu ve bu değişiklikler inanılmaz boyutlara ulaşabiliyordu:

“Güzel ekmeğin somunları, yeşil bitkiler, soğanlar, kuşkonmazlar, istiridyeler, tütülenmiş balıklar, deniz kestaneleri, hamsi, dil balığı, tekir balığı, mürekkep balığı, yılan balığı, Kopais Gölü’nün yılan balığı (eskiden Boiotia’da bulunan, şimdi kurumuş olan, yılan balığı ile ünlü bir göl), kalamar, tath su levreği, karakuyruk, orkinos, maymun balığı, fırınlanmış tekir balığı, torik, istakoz, kerevit, kalkan balığı, izmarit ve mezzit. Bütün bu deniz mahsulleri yendikten sonra sofraya bir karatavuk, jambon, tath hardal, et suyu, haşlanmış domuz parçaları, Salamis ördekleri, su kabağı gelir. Bu yiyeceklerin ardından, kahramanımız ertesi gün arpa ekmeği ve peynire dönmek konusunda pek isteksiz davranır. Yemeğin ardından elleri yıkanan konuklara süsen kökü parfümü sürülür, çelenkler verilir, şarap karıştırılır ve elma, armut, nar, üzüm, pasta ve kuşkusuz kızlardan oluşan ikinci servisler yapılırdı (Athenaios IV.134-7). Athenaios’un aktardığı bu şölen menüsü çok abartılı bir menüdür. Normal bir sempozyumda önce iştah açıcılar diyebileceğimiz yemek türleri ikram edilir ardından ana yemekler gelir. Yemek faslı bittikten sonra eller yıkanır, kokular sürünülür ve çelenkler takılırdı. Tanrılar için libasyon (sıvı sunumları) yapıldıktan sonra ilahiler okunur ve nihayet içki faslına geçilirdi.

Yemek *kline*¹² denilen ve karşılıklı iki kişinin uzanabileceği divanlar üzerinde ve genellikle sol dirsek üzerine yaslanılarak

12 Kline üzerine uzanma adeti Doğu’da belki de Lydia’da alınmıştı. Özellikle Klasik Dönem Yunan kentlerinde klinede uzanarak yemek yemek gösterişli ve lüks kabul edilmekteydi. Bu tür yemeklere tüm aile fertlerinin katılması mümkün değildi. Sadece *kyrios* (aile reisi) ve davet ettiği erkek dostları katılabilirdi (Hoepfner 1996: 156).

yenilmekteydi. Üzerine yaslanan kolu desteklemek için minder ve yastıklar kullanılıyordu. Akşam yemeklerinde pişmiş topraktan yapılmış mutfak malzemesinin yanı sıra kaşık kepece gibi bronzdan ekipmanlar görülebilirdi. Bununla birlikte yemekten sonra ellerin yıkanmasından da anlaşılacağı gibi yemek yemek için en sık kullanılan araç ellerdi. Bugün bir mutfakta ne varsa yaklaşık olarak o tarihlerde de aynıının olduğunu söyleyebiliriz.

Symposionlar farklı amaçlar ve içeriklerle düzenlenebiliyordu. Amaç her zaman sadece eğlenmek, iyi vakit geçirmek değildi. Sohbet, şiir, şarkı, müzik, dans ve sahne sanatları gibi kimi gösterilerin de dahil olduğu ve hatta kimi zaman işin içine cinselliğin de girdiği organizasyonlardı. İçki, Ege kültüründe bir ölçek şarabın üç ölçek suyla karıştırılmasından oluşurdu. Kimi şölenlerde içkinin daha toplantının başında sınırlandırıldığı bile görülebiliyordu. Şaraplara ne kadar su katılacağını belirlemek için *symposioarkhos* seçiliyordu. Bu yönetici neler konuşulacağına, ne kadar içileceğine, ne tür eğlencelerin olacağına dahi karar verebilirdi (Bober 2003: 127). İçki sınırlarının aşılması da alışıldık bir durumdu. Eubolos, aşırıya kaçanların başına gelecekleri biraz da nükteyle ayrıntılı olarak aktarır. Ona göre sağlık için bir kadeh, aşk ve zevk için iki, uyku için üç, şiddet için dört, kavga çıkarmak için beş, şamata yapmak için altı, morartılmış gözler için yedi, başının kanunla derde girmesi için sekiz, bozuk bir mide için dokuz, çılgınlık ve eşyalara zarar vermek için on kadeh içilmesi yeterlidir (Deighton 2005: 84-85). Sempozyumlarda en çok oynanan oyunlardan birisi *kottobostu*. Sicilyalıların icat ettiği bu oyunda, içki kadehinin dibinde kalan son damlayı önceden belirlenen hedefe isabet ettirmeye çalışmak esastı. Kadehte kalan ve fırlatılan son damlanın isabet ettiği anlaşılın ve ses çıkarsın diye seçilen hedef genellikle metal bir kaptan oluşuyordu (Phyllis 2003: 127).

Şölen Personeli

Antikçağın en dikkat çekici geleneklerinden olan şölenlerin yansımalarını sanatta da bulmak mümkündür. Özellikle Antik Yunan dünyasında MÖ 7. ve 5. yüzyıllar arasında üretilmiş vazolar üzerindeki resimlerde, sanatçıların en sevdiği ve ilgi gösterdikleri konulardan birisini şölenler oluşturur. Üzerinde klinelere uzanmış erkekler ve onlara hizmet edenlerin tasvir edildiği çok sayıda vazo ele geçirilmiştir. Yurttaşlık haklarına sahip olan yetişkin erkeklerin davetlileri oluşturduğu bu toplantılarda, onlara hizmet edenler arasında bir şeyler (yiyecek-içecek) taşıyan garsonlar, müzik aleti çalan veya taşıyan müzisyenler, dans eden dansçılar, içki içilmesi konusunda farklı hizmetler veren sakiler, fahişeler, akrobasi gösterileri yapan jimnastikçiler, katılımcıların göz zevkini okşayan güzel oğlanlar, maskaralık yapan cüceler, pantomimciler ve tiyatro gösterileri yapan komedyenler gibi pek çok farklı gruptan insan tasvir edilmekteydi (Trendall 1989). Bu sahnelerde görülen oğlanların köle değilse (ki köle olmalarını diğer figürlerin yanında daha küçük betimlenmesinden anlamak mümkündür) eromenoslar (çıraklar) olduklarını söyleyebiliriz. Antik Atina gelenekleri arasında yurttaşlık hakkına sahip erkekler, gymnasiona devam eden oğlan çocukları arasından iyi birer yurttaş olarak yetiştirmek üzere kendilerine birer eromenos ediniyorlardı. Bir çeşit çocuk istismarı olan bu gelenek toplum tarafından da kabul görmüştü. Yetişkin erkek (erastes) ve oğlan çocuğu (eromenos) ilişkisi bu şölenlerin önemli meselelerinden biriydi ve Platon'un diyaloglarına kadar yansımıştı (Gezgin 2010).

Müzisyenlere (*auletrides*) gelince bunlar özel eğitim almış bir çeşit yetenekli fahişeler olarak kabul edilebilirler. Auletridesler erkekler dünyasının merkezindeki şölenlerde sıklıkla tercih edilen kadınlardı. Onlar aynı zamanda dans edebiliyor ve erkeklerin cinsel ihtiyaçlarını da karşılayabiliyorlardı. İsimlerinden de anlaşılacağı gibi çaldıkları müzik

aletinin başında flüt geliyordu. Bunun dışında *zither* denilen kanuna benzer telli bir çalgı ve vurmalı aletler çaldıkları biliniyor. Bu kadınlar arasında yurt dışından gelenler de vardı. Antik Atina'da profesyonel olarak çalışan çok sayıda fahişe bulunmaktaydı. Ancak symposion tasvirlerinde görülen fahişeler, birinci ve ikinci sınıf kabul edilebilecek *hetairalar* ve *auletrides*lerdi. Hetairalar, özel fahişeler olup herkesin ulaşabildiği kadınlar değildi. Kendisini geliştirmiş, şiir, edebiyat, felsefe gibi konularda akıl yürütebilecek, erkeklerin andronda kurdukları ortamı bozmayacak(?) kadınlardı. Bu fahişelerin pek çok meziyeti bulunuyordu ve bunlardan birisi olan beslenme uzmanlıkları, onları şöenlerin vazgeçilmezleri yapmaktaydı. Dengeli beslenme ve zengin menü karşısında ölçülü davranmak konusunda katılımcılara danışmanlık da yapıyorlardı. Bunun yanı sıra iktidarsızlık sorununu yaşayanlara afrodizyak reçeteler önerebilecek kadar fonksiyonel fahişelerdi. Ayrıca hamilelik, çocuk düşürme ve bunun gibi konularda da erkeklerin sorularını cevaplandırmaya yetkin kişilerdi (Gezgin 2010).

Bu noktada üzerinde en fazla durulması gereken nesnelerden birisi bu şöenlerde içki kadehi olarak kullanılan ve eski Yunanlıların *kylix* dedikleri kadehtir. Bu içki kaplarının içinde ve üzerinde en sık rastlanan tasvirler elbette şöenlere aittir. Klinede yatan erkekler ve onlara hizmet eden kadın veya oğlanlar kompozisyon konularının başında gelir. Günümüz kadehlerine benzeyen bir formda olan ancak iki yanında birer zarif kulpu bulunan bu ayaklı içki kadehlerinin içine de resimler yapılabilmekteydi. Burada dikkat çeken bir nokta bu kap formu üzerine yapılan resimlerin çoğunun erkek fantezilerini sembolize eden erotik konuları içermesidir.

Bu kültür birkaç yüzyıldan sonra Roma coğrafyasında da görülmeye başlanmıştı, orada da hem siyasal hem de sosyal önem taşıyan benzer şöenlerin düzenlendiğini anlatan yazılı kaynaklar var. Bilinen şöenlerin en ünlüsünde Kleopatra ile

Markus Antonius başrolü oynuyordu. Anadolu'ya Antonius'la buluşmaya gelen Kleopatra'nın tüm askerler için düzenlediği dört gün süren ve her günü bir öncekinden daha savurgan bir hal alan şölen oldukça ünlüydü. Ayrıca bilinen en pahalı şöleni de yine Kleopatra gerçekleştirmişti. Bir gün Antonius'la Kleopatra'yla bir yemekte on milyon sesters harcayıp harcamayacağına dair bir iddiaya tutuşmuşlardı. Bunun üzerine Kleopatra, tarihin en büyük incilerinden yapılan küpelerinden birini sirkede erittikten sonra suyunu içmiş, ikinci küpeyi de eritmek isteyince güçlükle engellenebilmişti. Böylece iddiayı kaybeden Antonius olmuştu (Bober 2003: 171).

Platon ve Şölen

Bugün antik metinlerden en iyi bildiğimiz sempozyum kuşkusuz Platon'un Şölen'idir. Platon, Sokrates, Aristophanes gibi önemli şahsiyetlerin katıldığı bu toplantıda düşünürler, uzun uzun aşkın ne olduğu üzerine tartışır. Bu toplantıda sofradan çok söz edilmese de muhtemelen bu tür organizasyonlar için rol modeldi. Ayrıca bu metin sempozyumun amacı ve içeriği konusunda da bir hayli bilgilendiricidir. Toplantının neredeyse sonuna doğru gelen Alkibiades'in Sokrates'i diğerlerine şikâyet etme sebebi ilginç olup yukarıda özetlediğim erastes-eromenos (genç çocukların istismarı) olayının ne kadar yaygın olabileceğini gösterir. Henüz genç olan Alkibiades, Sokrates'e olan aşkını anlattıktan sonra onunla birlikte olabilmek için çırpınmasına rağmen düşünürün oralı bile olmadığından şikâyet eder.

Xenophon ve Şölen

Antik kaynaklar arasında Platon'un Şölen'inden sonra bilinen en etkileyici eserlerden birini de Xenophon¹³ vermiştir.

13 Xenophon, MÖ 430 dolaylarında Atina'da doğmuş ve çocuk yaşlarda Sokrates'in öğrencisi olmuştu. Antikçağın ünlü düşünürleri arasında yer alma-

Atinalı Kalias'ın ev sahipliği yaptığı bu şölene katılanlar arasında Sokrates, Kritoboulos, Hermogenes, Antisthenes ve Kharmides gibi şölenlerin ve felsefe konuşmalarının ünlülerini ve o günlerin en güzel delikanlılarından Autolykhos'u sayabiliriz. Xenophon'un aktardığına göre davetliler Kallias'ın evine gelmek konusunda çok da hevesli değillermiş ama üzülmesin diye kıramamışlardı. Nihayetinde kimi idman yapıp merhem süründükten kimi de yıkanıp paklandıktan sonra Kallias'ın evinde toplanmışlardı. Öyle anlaşılıyor ki akşamın erken saatlerinde herkesin gözü ve aklı güzel delikanlı Autolykhos'taydı, sonrasında ise sohbet derinleşmişti. Xenophon, Kallias'ın konuklarına ne yemek ikram ettiğini anlatmasa da bütün konukların memnun kalmasından sofranın oldukça tatmin edici olduğu anlaşılıyor (Xenophon VII-129).

Kallias'ın davetlileri *deipnon* denilen karın doyurma işlemini bitirdikten sonra *symposion* denilen ikinci kısma geçmeye hazırılar. Sofra kaldırılıp tanrılar onuruna yere şarap döküldükten ve hep bir ağızdan şükür ilahisi söylendikten sonra içmeyi sürdürürken, Syrakusalı bir adam, pek ustalıkla kaval çalan bir kızcağız, canbazlıktan anlayan bir köçek kız ve hem güzel oynayan hem de telli saz çalan bir oğlan içeri girmişti. Anlaşılacağı gibi Kallias değerli misafirleri için hiçbir masraftan kaçınmamış, agoradan müzisyenler ve dansözler de kiralamıştı. Bu yemeğin en ilginç yanlarından biri de bir sebze ve bir meze olarak soğana yapılan methiyelerdi. Davetlilerden Nikeratos'un soğan hakkında sarf ettiği sözler, antikçağ toplumunda bu sebzenin nasıl bir anlam yüklendiğini de gözler önüne sermektedir. Homeros'un eserlerini ezbere bilmekle övünen Nikeratos, soğanın yararlarından biri olarak şunu ifade eder: “*Yine Homeros bir yerde soğanın pek iyi bir içki mezesi olduğunu söyler* (İlliada XI,

masına rağmen hemen her konuya kafa yormuş, üretken bir yazar olarak büyük yarar sağlamıştır. Bilinen eserleri arasında Kyroupedia, Anabasis ve Hellenika sayılabilir.

630). Şimdi bize soğan getirirlerse, Homeros'u bilmekle insanın ne gibi yararlar sağladığını hemen anlayacaksınız, çünkü çok daha istekli içeceksiniz..." Bu sözlere Sokrates de katkıda bulunur: "...Soğan yalnız iştahın tadını artırmakla kalmaz yemeğin de tadını artırır; kısacası o, eşi bulunmaz bir doyum isteği artırıcısıdır..." Kallias ekler: "...Savaşa gidecek olanlar, soğan yerler, daha saldırgan olurlar; bunun gibi çoğu zaman dövülecek horozlara da soğan yedirirler..." (Xenophon, Şölen: 33).

Xenophon'un detaylarıyla aktardığı bu sıra dışı şölende, uzunca bir süre davetlilerin kendileri için öngördükleri en iyi huyları üzerine konuşuldu. Sonrasında güzellik, aşk derken şölenin sonuna yaklaşılmıştı ve Kallias'ın bu yemek için hazırladığı son hiç alışıldık değildi:

"Sonra yemek odasına önce bir koltuk getirilip kondu; arkasından, Syrakusai'li adam yeniden görüldü:

-Beyler, şimdi Ariadne sizin ve Dionysos'un gerdek odasına geliyor. Ardından Dionysos çıkacak; tanrılar sofrasında biraz kafayı çekmiş, çakırkeş olmuş. Gelecek Ariadne'ye uğrayacak, ikisi birbiriyle oynaşacak. Ariadne gelin giysisine bürünmüş olarak geldi koltuğa oturdu. Daha Dionysos kendini göstermeden, Bakchos havasını çalan kavalın sesi duyulmaya başladı. Şölen konuklarının hepsi, bu çok güzel gösterinin akıl edilmiş olmasından pek hoşlandılar. Gerçekten, Ariadne kaval sesini duyar duymaz öylesine kıvrılıp bükülmeye başladı ki, onun çalgıyı ne kadar büyük bir zevk alarak dinlediğini herkes anladı. Dionysos geldiğinde, Ariadne kalkıp ona doğru gitmedi ama yerinde zor durduğu belliydi. Dionysos, onu görünce kendinden geçmesine ilerledi, çalgı sesine uyumlu oynayışla, kızın önünde dizleri üzerine çöktü, kıza sarıldı ve onu öptü. Kız pek utanmış gibiydi; ama yine de yumuşak davranışlarla Dionysos'un sarılıp kucaklamalarını yanıtlıyordu. Şölen konukları onları alkışladılar, her biri ayrı övgü belirterek bağıştılar. Dionysos ayağa kalktı, Ariadne'yi de çekip kendine doğru

kaldırdı, herkesin önünde bir öpüşme ve oynama oyunu başladı. Konuklar, oyunu seyrederken neredeyse deli olacaklardı: Dionysos öylesine güzel, Ariadne öylesine körpeydi; öpüşüp sevişmeleri de hiç göstermelik değil, gerçekten dudak dudağaydı. Dionysos fısıldayarak Ariadne'ye "Beni seviyor musun?" diye soruyordu; kız da sevgisini bin bir andla pekiştiriyordu. Öyle anlaşıyordu ki oğlanla kız gerçekten birbirlerini seviyorlardı. Sanki kendilerine öğretilmiş bir oyunu oynamıyorlardı da çoktan beri özlemini çektikleri yolda davranmalarına şimdi fırsat verilmiş olmasından yararlanıyorlardı. Sonunda konuklar oğlanla kızın sarmaşıp gerdek yatağına birlikte uzandığını görünce, henüz evlenmemiş olanlar hemen evlenmeye and içtiler, zaten evli olanlarsa bir an önce eşlerinin yanına dönmek ve şu mutluluğu kendileri de yaşamak için hiç durmadan atlarına atlayıp yola çıktılar. Sokrates ile orada kalan diğer bazıları, Autolykhos'un babası Lykon ve Kallias'la birlikte yürüyüş yaptığı yere gidip yürüyüşe katıldılar. İşte o şölen, böyle son buldu." (Xenophon, Şölen: 81)

Sempozyumların Sosyal İşlevi

Bu tür yeme-içme şölenleri, yemeğin karın doyurma amacını çoktan aştığını gösteren, sınıflı toplum yapısıyla birlikte bir iktidar ve gösteri aracına dönüştüğünü yansıtan organizasyonlardı. Yukarıda özetlediğim orijin tartışmalarının çok anlamlı olmadığını söylemek gerekir çünkü bu uygulama, siyasal ve kültürel anlamıyla iktidar kavramının da mucidi olan tarım kültürünün bir çıktısıdır. Bu nedenle Akdeniz coğrafyasında benzer şölenlerin hemen her bölgede ve dönemde düzenlenmiş olması çok da tesadüf değildir. Bu kitabın birçok yerinde sıklıkla vurguladığım gibi *Bereketli Hilal* coğrafyası, tarım, hayvancılık ve yerleşik hayatla özetlenen uygarlığın ortaya çıktığı ilk coğrafya olarak kabul edilir. Bu değişim sürecinin birçok sonucundan biri de sınıflı toplum yapısı ve iktidardır. Şeflerin, yönetici sınıfının, kralların

ortaya çıkmasını sağlayan en önemli unsur, besin kaynaklarının kontrol altına alınabilmesiydi. Elde edilen besinin kimler arasında ne kadar pay edileceği bu sınıfsal düzenin en çarpık tarafıdır çünkü buna genellikle üretimde emek harcamayanlar karar verir. Büyük gürültülerle hazırlanan şölenler ise bu kararın afişe edilen, imrenilen, övgüye boğulan kısmını oluşturur. Tarımsal kültür üzerine kurulu bu sistem girdiği her yerde benzer davranışlar ortaya çıkarır. Bu nedenle sempozyum gibi geleneklerin Doğu kökenli olup olmadığını tartışmak yerine feodal, cinsiyetçi kültürün kendini yeniden üretme aracı olduğu üzerine konuşmak, buna dikkat çekmek çok daha anlamlıdır. Bu üretim-tüketim iktidarı hemen her coğrafyada kendini koruyan eylem ve söylemler oluşturacak örgütlenmeler yaratıyordu. Bu yüzden tarım kültürünün olduğu her yerde benzer şölenleri görmek mümkün. Batının yazılı kültürü için milat kabul edilen Homeros'tan itibaren sempozyumların, Ege Denizi'nin her iki yakasında da bir hayli yaygınlaştığını görebiliyoruz. Katılımcılardan sınıfsal bir organizasyon olduğu anlaşılan bu etkinlikler, ayrıcalıklı sınıfın diğerleri üzerine iktidarını da temsil ediyor ve bireylerin arzularını yönlendirip sınıf atlamaya teşvik ederek istenilen rekabet duygusunu ve sınıf bilincini ortadan kaldırıyordu (Morris 1987: 39; Murray 2016; Murray 1983b: 196; Dietler 2001: 75; Wecowski 2002; Grignon 2001; Goody 2013).

Toplumsal normatif yapı tarafından kabul gören sosyal değerler, genellikle siyasal yapının dinamiğini ellerinde bulunduran üst ve orta sınıf tarafından kontrol ediliyordu. Dolayısıyla sosyalin üzerinde uzlaştığı, göstergeler ve onların içeriğini oluşturan değerler bu sınıfın kurgularıydı. Ulusal kimlik başta olmak üzere her türlü kimlik inşası bu tür şovların ürünüydü. Bu sınıfların erkek bireyleri bir araya geliyor, görkemli bir biçimde yiyip içiyor, sınırsızca güç gösterisi yapıp israflarıyla tüm toplumu büyülüyor ve kendilerini bir arzu nesnesi olarak inşa ederek halk üzerinde güç ve iktidar

elde ediyorlardı. Karın doyurmayı hedefleyen yemek birden gücün belirleyiciliğine yükselmiş, iktidarın yemeği haline gelmişti. Bu tür yemeklere davet edilmek, bu insanların masalarında birlikte oturabilmek, onların lütfettiği yemeği yiye-bilmek tek başına ayrıcalıklı bir kimlik sağlıyordu. O sınıfa dahil olabilmek bu yemeklerin davetlisi veya organize edicisi olmakla mümkündü. Bu nedenle sempozyum gibi tüm halk tarafından benimsenmiş, elit sınıfın öncülüğünü yaptığı ve sembolik bir dile sahip tüm organizasyonların bu ideolojiden muaf olmadığı kabul edilmeli. Bu şöenler, dönemin sosyo-ekonomik ve siyasal koşullarına bağlı olarak kültürün değerlerinin paylaşıldığı ve tekrar tekrar üretildiği sosyal inşa süreçleridir. Dolayısıyla sempozyumlar gerek yazılı kaynaklardan yansıdığı gerekse arkeolojik eserler üzerinde betimlendiği şekliyle, bu ideolojinin izlerini taşımakta ve ait oldukları kültürlere gerekli mesajları göndermekteydiler. Bilgi ve güç alışverişi, cinsiyet rolleri gibi sosyal yapılar belirli bir hiyerarşik ve ideolojik düzende *symposion*larda paylaşıyor, çoğaltılıyor ve daha geniş kitlelere yayılıyordu. Bu organizasyonlar, Xenophon ve Platon gibi düşünürler tarafından da kamusal eril bilgi üretiminin merkezi gibi halka sunuluyordu ki bu hala etkisini devam ettirmektedir (Kurke 1999; Morris 1991; Morris 1987; Hammer 2004).

Ancak şunu da hemen belirtmem gerekir ki sempozyumlarla ilişkili eldeki yazılı ve görsel belgeler belirli bir sınıfın yaşamını günümüze taşıyan verilerdir. Antikçağda bir yazarın veya bir ressamın ilgi alanına girecek, hatta bir miktar da ticari avantaj ve prestij sağlayacak şey elbette bugün olduğu gibi ayrıcalıklı burjuva sınıfının yaşamıydı. Alt sınıfların yaşamını yazılı kaynaklara taşıyacak bir yazar hayal etmek en azından antikçağ için imkansızdı. Aynı şekilde Arkaik ve Klasik dönemlerin lüks ticari malları olan vazolar üzerine resmedilen yaşamlar genellikle lüks ve ihtişam içeriyordu. Bunlar arasında mütevazı bir *symposion* bulunmaması, gerçekte olmadığı anlamına gelmez. Hatta sınıf atlamak isteyen pek

çok alt sınıf insanının kendi olanakları çerçevesinde bu tür organizasyonlar yaptıklarını kabul etmek gerekir. Ancak elbette tanınmış kişilerin sofraları her alanda olduğu gibi bunu eserlerine taşıyacak sanatçıları ve yazarları da içeriğinin maliyeti ve lüksüyle etkilemiş olmalıdır. Bu tür şöenlerin nüfuzlu bireylerin gücünü toplum nezdinde yaymak veya güçlendirmek için yapıldığını kabul etmek gerekir. Çünkü bu, sadece bir yemek ve içki toplantısı değildi; aynı zamanda sosyal bir prestij kazanma ve kamunun gözünde arzulanır bir kimlik inşasını hedefleyen bir organizasyondur. Toplumsal itibar ve güç bu tür organizasyonların en önemli hedeflerindendi. Bu nedenle de gücü olanların symposionları gündeme geliyor ve kayıt altına alınıyor olmalıydı.

Cinsiyetçi Sempozyum

Bazı özel durumlar dışında sempozyum organizasyonları sadece erkeklerin katılımı için yapılmaktaydı. Kimi şöenlerin *deipnon* kısmına kadınların katılabildiklerini gösteren az sayıda arkeolojik veri bulunmakla birlikte şöenin sempozyum kısmına kadının katılması neredeyse imkansızdı. Bu noktada *kadın* kelimesinin kimi içerdiğine de bakmak lazım çünkü özellikle sanata yansıyan tasvirlerle bakılırsa bazı kadınların katılmasında bir sakınca görünmüyordu. Sempozyum gibi eril ortamlara girmesi tabu derecesinde istenmeyen kadınlar, *iffetli* (virtue) olarak tanımladıkları kadınlardı. Bunlar bir *yurttaşın* yasal eşi ve onun çocuklarının annesiydi. Kısıtlama onu içeriyordu. Yoksa bir dansözün, müzisyenin (auletrides) ya da bir *hetairanın* (fahişe) katılmasında sakınca görülüyordu hatta bu tür kadınların olması şöenin arzulanırlığını artırıyor, düzenleyene de katılana da büyük bir *şeref* bahşediyordu. Bu tam bir feodal ataerkil sistemin görünümüydü. İffetli olarak tanımlanan kadın bir *homo sacer* gibi kurban ediliyor, kendi evinde dahi hareketlerine sınırlama getiriliyor, *andronidise* girmesi engelleniyordu. Toplum nezdinde statüsü ve itibarı düşük olan *hafif meşrep*

kadınların varlığından rahatsız olmayan erkeklik diğerlerini sınırlıyordu. Diğer yandan dansçı, müzisyen veya fahişe gibi sempozyumlara katılmasında sakınca görülmeyen kadınların da istismar edildiğini, metalaştırıldığını, alınıp satılabildiğini, kiralanabildiğini anlamak mümkün. Bu kadınlar da eril sofralarda erkeklerin mezesi haline geliyordu. Yurttaşların eşleri olan *iffetli* kadınların istisnai katılımları genellikle cenaze şölenleriydi. Pek çok mezar taşı üzerindeki betimlemelerden, kadınların genellikle ölen yakınlarının ardından düzenlenen şölene katıldıklarını anlayabiliyoruz. Kimi zaman evlilik ve dini ritüeller için düzenlenen sempozyumlar da kadınların katılabildikleri nadir organizasyonlar arasındaydı. Öte yandan kadınların içki içtiklerini gösteren çok az sayıda belge var. Büyük ihtimalle özel durumlarla sınırlı olarak onların şarap içmelerine izin veriliyordu.

Sempozyum mekânı olan andronun mefruşatı da cinsiyet farkını ortaya koymaya yeterliydi. Yukarıda da betimlediğim gibi şöenlerde yemek, *kline*¹⁴ denilen ve karşılıklı iki kişinin uzanabileceği, duvarların dibine sıralanmış divanlar üzerinde yenilmekteydi. Vazo resimlerinden çok renkli ve keyifli kumaşlarla kaplanmış minder ve yastıkların kullanıldığı anlaşıyor. Ancak bu düzeneğin sadece erkeklerin kullanımını içi olduğunu vurgulamam gerekir. Kadınların çok özel durumlarda da olsa sempozyumlara katılmaları halinde bu klinelere uzanmaları mümkün değildi, cinsiyet rolleri buna izin vermiyordu. Ataerkinin gözünde *iffetli* olan kadınlar için *klismos* adı verilen arkalıklı bir sandalye bulunurdu. Erkek symposionda klinede uzanarak yiyip içerken zaten istisnai durumlarda sempozyumlara katılan kadınlar, bir sandalye üzerinde şölene iştirak etmek durumundaydı. Muhtemeldir

14 Kline üzerine uzanma adeti Doğu'dan belki de Lydia'dan alınmıştı. Özelikle Klasik Dönem Yunan kentlerinde klinede uzanarak yemek yemek gösterişli ve lüks kabul edilmekteydi. Bu tür yemeklere tüm aile fertlerinin katılması mümkün değildi, sadece *kyrios* (aile reisi) ve davet ettiği erkek dostları katılabiliirdi (Hoepfner1996: 156).

ki kadının uzanarak, yatarak yemek ve içmek eylemine katılması onu iffetsiz yapmaya yetiyordu. Bir kadın uzanarak yemek yiyemezdi. Eğer bir vazo üzerinde klineye uzanarak yemek yiyen bir kadın betimlenmişse bu, onun *hetaira* olduğu anlamına gelirdi.

Symposionların içeriğinde sohbet, şiir, müzik, dans, sahne sanatları ve hatta kimi zaman cinselliğin de bulunduğunu bilmekteyiz. Elbette buradaki cinsiyet rollerini etkileyen önemli unsurlardan birisi de şarap içiliyor olmasıdır. Çünkü Kierkegaard'ın da söylediği gibi *hakikat şaraptadır (in vino veritas)*. Şarabın verdiği sarhoşluk, katılımcıların kültürel yaşamın baskısını üzerinden atarak otokontrolü bırakıp rahatlayacaklarına işaret eder. Bu haliyle Dionysiak bir şölen olan sempozyumlar, *iffetli kadınlar* için mahremiyete zarar verebileceği düşüncesiyle oldukça Apollonik bir tutum sergiliyordu (Lynch 2014).

Sahne Gerisindekiler

*“Tanrıya ve tüm dünyaya bu akşam yemeğini nasıl hazırladığımı anlatmak arzumun yerine gelmesi ne kadar muhteşem...
Her şey yolunda gittiğinde yemeğim ne kadar da güzel!
Balığım nasıl da gevrek! Ve onu ne güzel süsledim.
Peynirle yapmadım ve üzerine boya serpmedim
fakat kızartılmış olmasına rağmen canlı gibi duruyor.
Balığı pişirmek için yaktığım ateş ne kadar ılık
ve kibardı, bu çok zordur ama inanın.*

...

Daha sonra şüphesiz bu balığı yiyen misafirlerin hepsi tanrı gibi görünmekteydi. Ben ölümsüz olmalıyım çünkü yemeğimin yalnızca çok az bir kokusuyla ölüleri hayata döndürürüm.”

Athenaios

Bugün olduğu gibi antikçağda da projeksiyon hep şölen masasındadır, öncelik bu şölenin sahibi, sponsoru,

paylaşanındadır ve bu masada kimlerin olduğu daha sonra insanların ilgisini çeker. Ancak bu yemeklerin her birinin hazırlanmasının, sofraya lezzetini taşımasının ardında birçok insan emeği vardır ve kimse bunun farkına varmaz çünkü onların kimlikleri ve konumu bu kapitalist düzen içinde kimsenin ilgilendiği ya da imrendiği, bilmek istediği bir anlam içermez. O yüzden nadiren kimi gurme yazarlar antikçağ şefleri hakkında bilgi vermişler, onların yaptığı yemekleri aktarmışlardı ama diğer mutfak personelinin kimse söz etmemiştir. Onlar hakkında bilgi edinmek ancak bu verileri taşıyan pasajlardaki cümlelerin arasında bir arkeolojik kazı yapmakla mümkün olabiliyor. Sanatta da benzerdir, özellikle sempozyum sahnelerinde klinelere uzanmış olanlar dışında hatırı sayılır bir personel betimlenir ancak bunlar ne o zaman ne de şimdi dikkat çeker. Bu yüzden onlar üzerine yapılan çalışmalar da bir elin parmaklarını geçmez. Feodal hiyerarşik yapının üst kısmına bakmaktan insanlar körleşmiş, emekçinin adı, bedeni gibi emeği de bir anda görülmez olmuştur. Tüm şaşalı yemeklerin ardında onlarca insanın çalışması, zamanı, emeği ve teri bulunur. Besin elde etmek işi bir yana, elde edilen besinin yemek haline gelmesi bile üretim ilişkileri içindeki hiyerarşik yapı nedeniyle alttakileri görünmez kılar. Herkes masanın üzerine, klinelere ve iştah açıcı yemeklere bakar.

Mutfakta Aşçı Var

Antikçağ boyunca yemek pişirme teknolojisi gelişip evlerde şölenler düzenlenmeye başlanınca kimlik, statü ve menfaat sağladıkça yemek pişirilen oikoslar mutfağa dönüşmeye başladı. Özellikle MÖ 6-4. yy'lar arasındaki mimari gelenek buna uygun dizayn ediliyordu ve antik yerleşimlerde bunu doğrulayacak şekilde, baca, ocak ve kimi düzenlemelerin yer aldığı mekânlara rastlanmıştır. Ayrıca ünlü mimarlık tarihçisi

Vitruvius da mimarlık üzerine yazdığı eserinde mutfağa değinmişti. Ona göre mutfak hamamlarla yan yana olmalı ki çalışanlar su işlerini de kolaylıkla halledebilsinlerdi. Benzer biçimde depolama amaçlı bazı işlikler de mutfağın hemen yanında yer almalıydı. Örneğin şarap mahzeni mutfakla bitişik olmalıydı ve buranın pencereleri kuzeye bakmalıydı ki burada depolanan şaraplar güneş ışığından zarar görmesinler ve tatlarını yitirmesinler. *Vitruvius*'a göre zeytinyağında ise durum farklıydı. Yağın depolandığı odalar güneye bakmalı, ısı ve ışık almalıydı çünkü zeytinyağının donmaması gerekiyordu. Bununla birlikte zeytinyağının güneş ışıklarıyla doğrudan temas etmesi arzulanır bir durum değildi (*Vitruvius* VI-VII). Buradan da anlaşıldığı gibi mutfak tek bir mekândan ibaret olmayıp depolama ve diğer işlemler için başka işliklerle bir bütünlük arz ediyordu.

Roma'da da durum bundan çok farklı değildi ve MÖ 2. yy'a kadar evlerde mutfak olarak düzenlenmiş özel bir bölüm bulunmuyordu. Bu tarihten itibaren evlere su taşıyan teknolojinin de etkisiyle *culina* olarak adlandırılan mutfak, evlerin bir parçası olmaya başlamıştı. MÖ 1. yy'dan itibaren evlerin içinde, bir duvarının önünde seki gibi bir başka duvar görünümünde ocakların ve pişirme alanlarının yer aldıkları mekânlar görülmektedir. Yerden yüksek dizayn edilmiş ocakların alt kısımlarında oluşan boşluklar ise depo alanı olarak kullanılmış, özellikle odunların istiflendiği alanlar olmuştur. Üst yapıları korunmamış olsa da *Pompeii* ve *Herculaneum* gibi lavlar altında kalmış ve iyi korunmuş evlerden anlaşıldığı üzere mutfaklar, birkaç yemeğin aynı anda pişmesine izin verecek mekânlar olarak düzenlenmiştir. Bu mekânlardaki havalandırma ve duman sorunları nedeniyle yazın bahçede, açık havada yemek pişirdiklerini tahmin etmek zor değildir (Güveloğlu 2019).

Antik Roma'da, evlerin en azından bazılarında (çünkü evler de sınıflı toplum yapısından üzerine düşeni ahyordu)

triclinium adı verilen bir yemek odasının varlığını biliyoruz. Antik Ege’de gündelik yaşamın bir parçası haline gelmiş şölenlerin (symposion) bu mekânlarda düzenlendiğini ve Romalıların *kline* adı verilen divanlarda uzanarak yemek yediklerini gösteren çok sayıda yazılı belge bulunur. Kabaca üç *kline* (*triclinium*) anlamına gelen bu isimle anılan mekânın çok sayıda örneği Roma coğrafyasındaki yerleşimlerde açığa çıkarıldı. Ancak en iyi durumdaki örnekleri lavlar altında kalan Herculaneum ve Pompeii’de ele geçti. Bunlardan birisi *Casa del moralista* olarak adlandırılan evdeydi. Duvarları siyah olan mekân şık fakat kalabalık mobilyalı bir odadan ibaretti. Ayrıca duvarların kenarları klinelerle çevrili olup ortada servis için çok dar bir alanın bırakıldığı bir düzenleme yapılmıştı (Dunbabin 1991).

Mutfak elbette sadece ekipmanlardan oluşmuyordu, yanı sıra bu ekipmanları kullanan, servis eden pek çok personelin bulunduğunu kabul etmek gerekir; emekleri hiç görünmeyen, yaptıkları yemekte dahi varlıkları hissedilmeyen emekçiler, karın tokluğuna çalışanlar, köleler. Örneğin Ege dünyasında aşçı *mageirosun* bütün yemek organizasyonlarında başrolü üstlendiği bilinmektedir. Mageiroslar, pek çok yazılı metne konu ve kahraman olmuş, komik karakterler olarak gösterilmiştir. Çok konuşan, yemek çalarak kendine daha fazla gelir sağlamaya çalışan biraz açgözlü birisi gibi algılanmaktaydı ve komedi oyunlarının gedikli kahramanlarındandı. Elbette bu betimlerin burjuva sınıfının gözünden yapıldığını unutmamak gerek. Genellikle agoralardan kiralanarak ulaşılabilen bu aşçılar, aynı zamanda iyi birer kasaptılar. Usulüne uygun kesim yapıp sahibinin damak zevkine yakışır yemekler pişirmek konusunda ustaydılar ve ticari anlamda kasap olarak bilinen *krepoleden* daha farklı bir konumları vardır (Wilkins 2000: 369 vd.; Vernant 1999: 11). Çoğunlukla kurban ritüellerinin yürütücüsüne verilen bir unvan olsa da bazı mitolojik kahramanların bile bu şekilde isimlendirildiği olmuştur.

Örneğin ünlü trajedi yazarı *Euripides*, Odysseus'un önemli karakterlerinden birisi olan Polyphemos'a bu şekilde hitap eder, *mageiros*. Çünkü bu dev, çok sayıda hayvandan oluşan sürüleriyle aynı zamanda bir celeptir (Romero 2016: 39).

Mageirosların en önemli işlerinden birisi de kurban ritüellerindeki görevleriydi. Bu görev inançlara uygun kurban kesmeyi bildiği için sadece mageirosa verilirdi. Baştan sona ilginç ve kanlı bir şekilde sahnelenen kurban ritüellerinde hayvanların onayının alınması, akıtılan kanın ve şiddet gösterisinin azaltılmasını hedefler gibi görünür. Kafasından aşağı boca edilen tahıl ve soğuk suyla hayvanın başını sağa sola sallaması kurban edilmeyi onayladığı şeklinde yorumlanırdı. İnanca göre hayvanın kanını akıtan mageiros değil elindeki bıçaktır, bu yüzden kesim işi bittiğinde kullanılan bıçak bir dahaki kurban zamanına kadar bir sepet içinde arpa taneleriyle karıştırılmış tuza saklanarak muhafaza edilirdi. Kurbanın kesimi ve parçalanmasının hatta pişirilmesinin bir kuralı ve sırası vardı ve mageiros bu kutsal izleği takip etmek zorundaydı. Örneğin göğüs ve üst karın boşluğundaki organlar, kurban töreninin ilk aşamasında şişler üzerinde kızartılır ve katılımcıların oluşturduğu daire şeklindeki halkanın iç sırası tarafından yenilirdi. Kaynatılan but ve bacaklar daha büyük bir ziyafet için ayrılır ve taşınırdı. Mide ve bağırsaklar ise sosis olarak kurban yemeğinin içine yerleştirilirdi. Ayrıca ateşi yakmak, sofrayı hazırlamak da mageirosun görevleri arasındaydı (Detienne ve Vernant 2020: 19 vd).

Bugün olduğu gibi antikçağda da iyi bir aşçı olmak hem önemli hem de ömrünü yemeğe adamayı gerektirecek kadar zor bir işti. Güveloğlu konuyla ilgili yazdığı kitabında şunları söyler: "*Athenaios Hegessippos'tan aktardığı bir fragmanda bir aşçının mesleğini öğrenebilmek için bütün hayatı boyunca nasıl gözlem yapıp deneyim kazandığını anlatır. Metinde konuşan aşçı kaç çeşit sebze olduğunu, balıklara nasıl davranılması gerektiğini, kaç çeşit mercimek çorbası*

ve daha nice şeyler öğrendiğini uzun uzadıya anlatır. Aynı kaynak Sosipater'den alınan bir fragmanda aşçının tam bir entelektüel bilgi birikimine sahip olması gerektiğini söyler. Sosipater'e göre aşçı ayın ve yıldızların konumuna göre balık seçmesini bilmelidir, çünkü bu durum bahçin lezzetini doğrudan etkiler, masa düzenini, sıcak ve soğuk yemekleri tam olarak ne zaman servis etmesi gerektiğini de ayrıca mutfağını doğru kurup havalandırmayı ayarlayabilmesi için çok iyi geometri bilgisine de sahip olmalıdır" (Güveloğlu 2019: 158). Gerçekten de 7. kitabının önemli bir bölümünü aşçılara ayıran Athenaios, konunun önemine ilişkin çok sayıda örnek vermektedir. Bunlardan birisinde Athenaios, *Hegasender*'in *Kardeşler* adlı eserine atıfta bulunarak iyi bir aşçı için şunları söyler:

A. Dostum, pişirme sanatı üzerine
insanlar tarafından bugüne kadar pek çok şey söylendi.
O halde bana kendin hakkında yeni bir şey anlat,
önceki aşçılarda olmayan ya da benim kulaklarımdan kaçmış olan.

B. Sizi yormayacağım...
Mutfak bilimi ve sanatının tüm derinliklerini,
kar beyazı önlüklerle kuşatılmış sanatımı
bu kısa iki yılda öğrenemem...
Tüm hayatımı huzursuz bir biçimde
her türlü ayrıntıyı araştırmaya adanmışım.
Şu anda hepsini biliyorum
baharat ve sebze türlerini, balıkların huyunu da biliyorum
mercimeklerin farklı türlerini de.
Kısaca, söyleyebileceğim budur.
Ne zaman bir cenaze şöleninde yönetici olsam,
insanlar koyu renk kıyafetler içinde
cenazeden gelirler ve sofraya yerleşirler.
O zaman hazırladığım soslukların
tüm kapaklarını kaldırıyorum ve ağlayan misafirlere
bir anda gülen suratlar giydiririm;

*bu tarz bir oyun herkesin kalbine ulaşır
ve sanki cenaze törenine değil, bir evlilik şölenine katılmış gibi his-
sederler.*

A. Ne! Mercimek ve balık servis etmek mi!

*B. Bunlar yalnızca sıradan yemeklerdir
Ama gerekli malzemelerim olduğunda
ve mutfağım adamakıllı düzenlendiğinde...
aynısı tekrarlanacaktır.*

*Çünkü bu iştah kabartan bir koku olacaktır, ki hiç kimse kendini
tutamayacaktır.*

*Ve kapıdan giren herkesin ağzı açık kalacak,
tüm misafirler koku ve lezzete odaklanarak dilini yutacaktır.
Ta ki soğuk algınlığı olan ve böylece koku alma duyusunu yitirmiş
bir arkadaşı onu zorla çekene kadar.*

A. Siz mükemmel bir oyuncusunuz.

B. Kimle konuştuğunuzu bilmiyor musunuz?

Size buradan ilan ediyorum.

*Benim hatırım için tüm varlıklarımı yiyip bitiren insanlar tanıyo-
rum.” (Athenaios.VII. 290 c-291e).*

**Bir başka pasajda ise Athenaios kibirli bir aşçı ile onu ki-
ralayan arasındaki diyalogu şöyle verir:**

*A. Centilmence kibar bir biçimde zevk almış gibi gösterebilirsiniz
kendinizi fakat hala göz ardı ettiğiniz bir şey var.*

B. Nasıl yani?

*A. Öyle görünüyor ki benim ne kadar mükemmel biri olduğum
hakkında bilginiz yok. Ya da beni tanıyan herhangi başka birinden
hakkımda bir şey duydunuz mu, beni meşgul etmenizın sebebi bu mu?
Belki de iyi bir aşçıyla diğeri arasındaki farkın ne kadar büyük ol-
duğunu bilmiyorsunuz.*

B. Ben bilmiyorum, fakat eğer bana anlatırsan bileceğim.

*A. Başkasının satın aldığı bir eti almak
ve sonrasında onu makul bir şekilde süsleyip pişirmek*

herhangi bir aşçının yapabileceği şeydir.

...

Mükemmel bir aşçı daha farklı bir şeydir.

Fakat çok fazla takdire şayan sanat vardır iyi bir aşçılıkta.

Bunların hepsinde tamamen usta olmak zorundadır

iyi bir aşçı. Öncelikle az buçuk resim bilmek zorundadır; ve aslında aşçılığı öğrenmeye başlamadan önce

bilmek zorunda olduğu pek çok bilim vardır.

Ve eğer benimle sohbet ederseniz önce şu bilimleri bilmelisiniz Astroloji, Tıp ve Geometri.

Çünkü bu sanatlara göre balıkların niteliklerini ve mükemmelliklerini bileceksiniz.

Yemeklerini mevsimlere göre yönlendirebileceksiniz.

Ve bir balık ne zaman iyi olur ne zaman değil bileceksiniz.

Çünkü bahar masasında çok farklı türde zevkler vardır

Bazen, örneğin, bir yılan balığı torikten daha iyi olacaktır.

B. Belki; fakat geometri bunun neresinde?

A. Neden böyle. Çünkü mutfağın bir küre olduğunu söyleriz;

onu parçalara ayırır ve sanatımıza uygun kısmını alırız.

Bu yüzden ölçme esaslarını ödünç almak bizim sanatımıza uygundur.

B. Anlıyorum; bunun için bu kadarı yeterli.

Peki senin tıbbi yeteneklerin kendisini nerede gösterir?

A. Sert, hazmı zor, gaz yapmaya meyilli, yiyecekler için yalnızca

işkence olan ve beslenme değeri olmayan etlerin

var olduğunun farkındayım.

...

Bu ve diğer yiyecek maddeleri için gerekli ilaçlar

bizim sanatımızın kaynaklarından gelmek zorundadır.

Ve, her şeyi büyük bir dürüstlikle düzene sokabileceğimizi

bu genel bilimlerden aldığımız bilgilerden öğreniriz;

misafirleri saymak için geometriye ihtiyaç vardır.

Ve benim dışımda hiç kimse bu tarz bilgilere sahip değildir.

B. Şimdi sıra bende, kısa bir süreliğine dinle beni.

Kendini de beni de daha fazla üzme; yalnızca sakın ol, benim tek önemsedığım gününün geri kalan kısmını dinlenerek geçirmendir.” (Athenaios VII.291 e-292a).

Ege kıyılarının eğitimli ve muteber aşçıları *mageirosun* yerini Antik Roma'nın günlük yaşamında daha niteliksiz ve eğitimsiz *coquus* adı verilen aşçılar alır. Bir metropol olan, hızlı ve yoğun bir göç alan Roma'da aşçılar çoğunlukla köleler ve eğitimsiz insanlar arasından seçilmekle birlikte aristokrat Roma sınıfı bu konuda bir hayli titizdi. Örneğin *Iuvenalis*, *Yergiler-Saturae* isimli kitabında zenginlerin sofralarının ne denli özenli ve müsrifçe hazırlandığını aktarır. *Petronius* ise kimi aşçıların davetliler karşısında şov yaptıklarını, yemek konusundaki hünerlerinin yanı sıra senaryo yazarlığı ve oyunculuk da sergilediklerini aktarmaktadır: “*Bu aşçıdan daha beceriklisi yoktur. Dişi domuzun rahminden balık, bir parça domuz etinden güvercin, domuz budundan üveyik, domuzun ayak ekleminden tavuk yapar, yeter ki sen iste. Bu becerisinden dolayı yeteneğimi kullanarak ona çok güzel bir ad buldum: Daedalus.*¹⁵ *Çok akıllı olduğu için ona armağan olarak Roma'dan Noricum çeliğinden yapılma bıçaklar getirdim.*” (Petronius, 70). Petronius'un aktardığı görgüsüz şölenin tam ortasında iki köle içeri girip omuzlarında testilerle kıyasıya kavga etmeye başlamıştı. Nihayetinde testilerin içinden ortaya pek çok midye saçıldı. Bir başka çocuk dökülenleri toplayıp misafirlere ikram etmeye başladı ve her şeyin bir senaryo olduğu, aşçı tarafından organize edildiği o zaman anlaşılmış oldu. Sonunda aşçı, gümüş bir ızgarada salyangoz getirerek gösteriyi tamamlamıştı. İçeriye giren uzun saçlı çocuklar, gümüş bir leğen içinde güzel kokulu yağla uzanmış yatan konukların ayaklarını ovmuşlar, bileklere küçük renkli çelenkler bağlamışlardı (Petronius 70).

15 Daedalus, efsanevi Yunan heykeltıraş. İlk Yunan sanatına ait heykelleri onun yaptığı aktarılmakta.

Roma'da *coquus* adı verilen bu aşçıların mutfakta yardımcılarını bulunmaktaydı ve isimleri yaptıkları işe göre değişiyordu. *Focarius* mutfak işlerinden sorumluyken *cellarius* depoların kontrolünü sağlıyordu. *Nomenclator* adı verilen görevliler şölenler sırasında yemeğin içeriği hakkında bilgiler verirken efendilerin yemek zevklerini aşçıya bildirmekle görevli *obsanotor*ların yanı sıra yenilecek lokmaları küçük parçalara ayırma işiyle ilgilenenler de bulunmaktaydı (Güveloğlu 2019). Buradan da anlaşılıyor ki özellikle Roma Dönemi'nde sınıfsal olarak emek sömürüsüne daha çok hak kazanan aristokratların mutfaklarında zengin ekipmanların varlığının yanı sıra bir hayli insan çalışıyordu. Ancak o zaman olduğu gibi şimdi de sınıflı toplum yapısından kamaşmış gözler tarafından görülmüyorlar.

Antikçağda Kadın ve Mutfak

*“İnsanların yaşamını iki tiran yönetmektedir:
Biri umut, öteki korku.”*

Lukianos

*“Yunan kızlar çoğu yerde erkeklerden ayrı tutuluyordu
ve genellikle en büyüğü yirmi yaşında olan erkeklerle
evlendiklerinde de kendilerinden ev içinde kalmaları bekleniyordu.*

*Genç kadınlar, en basit anlatımla baba evindeki hapislikten,
koca evindeki hapisliğe geçiyorlardı.”*

(Yalom 2002: 18-19)

İnsan, evrimsel süreç içinde toplumsal yaşama mahkûm olmuş, rasyonel örgütlenmiş sosyal ilişkiler dünyasının bir parçası olmayı kabul etmişti. Bu örgütlü sosyal yapı, üyeleri tarafından kabul görmüş değerleri taşıyan göstergelerin toplamından teşekkül ediyordu. *Dil*, bu göstergelerin oluşumunda ve bireylerin terbiye edilip bir arada yaşamasında dolaylı bir rol üstlenmişti. Bu yapının içindeki her birey, sisteme dil yoluyla katılıyor ve kullandığı dille içinde yaşadığı kültürü yeniden üretiyordu çünkü *Özne* olmaya giden yol dille mümkündü, *Özne* olmanın tek koşuluydu. Dil içine düşen, dile gelen her bireyi yavaş yavaş yontarak, bireysel özelliklerini ve fazlalıklarını atarak onu toplumsal kılar, normatif yasalara ve toplumsal değerlere uyumlu yurttaşlar haline getirir. Dilin esnek ve değişken yapısı nedeniyle toplumsal mana dünyası, dili oluşturan ve toplumun kabülünden geçmiş göstergeler tarafından dönemin sosyo-politik ve ekonomik koşullarına uygun olarak sürekli yeniden inşa

edilir. Sosyal yapı, bünyesinden türettiği ve kendi varlığına aykırı olmayan, iktidar ve ona hizmet eden, ideoloji ve bilim gibi dil yapıları sayesinde sosyalin ihtiyaç duyduğu etrafında kalabalıkların örgütlenebileceği *anlam* dünyasını oluşturur. Anlam dünyasının içinde kalan her şey iktidarın yarasından nasibini alır ve bununla yetinmek zorunda kalır. Yetinmeyen ise kökleri binlerce yıl öncesine dayalı bu kültür canavarı ile sonu korkunç biçimde bitebilecek bir savaşa girmek durumundadır. Bu nedenledir ki bu sosyal yapı içine doğan her birey, dille tanıştığı andan itibaren ait olduğu sınıfsal yapıya bağlı olarak kişisel ve biyolojik doğasından gelen kimi öznel davranışları terk etmek üzere sıkı bir eğitimden geçirilir. Özne olmak ancak bu uzun ve zorlu sürecin sonunda bir mükâfat(?) olarak takdim edilir. Toplumsal değerlere ters düşecek kişisel *arzulardan* ve *haz* talebinden vazgeçmek bu eğitimin temelini teşekkül eder. Aksi bir durumda, yasaların ve yasakların devreye girmesi ile bir trajedi hâsıl olabilmekte, hastalıklı olarak teşhis ve tecrit edilmekten *katli vaciptir* fetvasına kadar her türlü musibet bir ceza olarak gündeme gelebilmektedir.

Kendini oluşturan akli sınıfın ortak menfaatleri çerçevesinde örgütlenen sosyal yapının mağdurları arasında ilk sırayı *kadınlar* işgal etmektedir. En azından uygarlık sürecinden itibaren bu sosyal yapının iktidarını elinde bulunduran eril söylem, bedenlere cinsiyet atayarak bireyleri kontrol altına almaya çalışmıştı. Her şeyden önce cinsiyetleri iki başlık altında toplamış bunun dışındaki tüm cinsel davranışları yasaklamış bu *kurucu akıl* ilk kurbanlarını belirlemişti. Bireylerden beklediği tüm davranış formlarını kodladığı bu ikili cinsiyet yapısını tüm yurttaşlara zorla giydirmişti. Cinsiyet rollerini belirleyen iktidar eril karakterli olunca ikili cinsiyet atamasının en büyük mağduru da kadın olarak tanımlananlardı. Çünkü toplumsal iktidar *cinsiyet rollerini* (gender) dağıtırken adaletli davranmamış, sosyal yapıyı oluşturan

cinslerin manasını da kendi huzurunu kaçırmayacak biçimde şekillendirmişti. Bugün feminist literatür *cins*'in de cinsiyetin de doğal olmadığına, hâkim eril iktidar tarafından yüklendiğine işaret ederek sesini yükseltmekte. Buna göre dilsel göstergeler tarafından oluşturulan cinsiyet, doğal olana cinsel özellikleri de yükleyen, ondan bu yönde davranmasını bekleyen söylemsel anlamlardı. Kültürel söylem tarafından anlamı dejenere edilmiş *doğal cinse* ulaşabilmek için kültüre ve söyleme, yani dil öncesine ulaşmak gerekmektedir. Mana dünyasında geriye dönük olarak yapılacak arkeolojik kazılar, dil yoluyla inşa edilmiş bu cinsiyetlerin öncesinde *doğanın akışkan cinsinin ve cinsiyetinin* varlığını gösterir. Binlerce yıllık sürecin hâkimlerinin cinse yüklediği anlam tabakaları onun doğal yapısını tahrip etmiş, zihinlerde her iki cins arasındaki farklılığın biyolojik olduğu dogmasını inşa etmiş ve eşitliği eril olanın lehine bozmuştu. İktidarın söylemi, bedenlerin cinsel kimliklerine roller biçerken onun kabul edilmesini kolaylaştıran kimi betimleyici göstergeler de üreterek ortaya çıkan yeni bedensel, cinsel faaliyetlerin doğal görünmesini sağlamaya ve herkesi buna inandırmaya çalışmıştı. Bedenlere cinsel kimliklerini yükleyen ve toplumsal cinsiyet rollerini konu edinen söylem, aynı dile sahip olunca sosyal için rasyonel olan ilişkilene süreci iktidar lehine devam etmişti. Dolayısıyla beden, cins ve cinsiyet gibi konuları kendisine çalışma nesnesi olarak kabul eden bilimlerin hareket normları ve problematiği de kadınların aleyhine bu denli devam edebilmekteydi, neyse ki sona eriyor.

Uygarlık tarihi içinde önemli bir yeri bulunan *antikçağ* kültürü, kadınların mağduriyetinin ve erkek egemenliğinin zirve yaptığı süreci içerir. Erkek egemenliğinin, yasanın ve dilin sembolü olan *fallus*, hiçbir kültür ve dönemde bu denli baskın bir simge olmamıştı. Özellikle Yunan ve Roma sanatı, eril kültürün içeriğini taşımak açısından kadın çalışmalarında büyük önem taşır. Batı dünyasının sempati beslediği

Antik Yunan kültürü, kutsal metinler olarak kabul edilebilecek *Homeros* ve *Hesiodos*'un eserleriyle başlayan eril söylemin iktidara taşındığı bir süreci başlatmıştı. MÖ 1200 yılı civarında Akdeniz çevresinde yaşanan büyük felaketlerin ardından yükselen bu kültürel birikim, en azından Batı dünyası için başat bir maskülen iktidarın temelleri olarak değerlendirilmeli. Cinsiyet rollerinin keskin biçimde belirlendiği bu kültür, kendisinden sonraki uygarlık sürecini de derinden sarsmış, günümüz sosyal yapısının temellerini etkilemişti. Bin yıldan fazla süren bu kültürel ve siyasal hareket, yazılı kültüründen sanatına, dininden günlük yaşamına kadar ihtiva ettiği erkek egemen yapısıyla, bazı yazarlar tarafından *fallokratik* bir sistem olarak sınıflandırılır (Keuls 1993). Batı dünyasının kendi medeniyet tarihlerinin öncüllerinden birisi olarak kabul ettiği antikçağ kültürü, hemen her köşe başında, toplumsal yaşamın ve hatta dinsel hayatın her aşamasında karşımıza çıkan fallik gösterenler nedeniyle dikkat çeker. Bunlar siyasal ve toplumsal alanlarda, eril olana imtiyazlar sağlandığının göstergeleri olması nedeniyle kadın çalışmalarında özellikle anlam taşırlar.

Antikçağa dair yapılacak bir söylem çözümlemesinde ilk gözden geçirilecek olanlar hiç kuşkusuz kutsal metinler olmalıdır. Toplumun oluşturduğu normatif dünyanın en belirleyici ve kurucu söylemini kutsal metinler oluşturur. Dil yoluyla oluşmuş mana dünyasının zeminini teşkil eden bu metinler, sosyal yapının inşası ve yeniden üretilmesi için iktidarın elini güçlendiren dilsel kurucu metinlerdi. Son iki bin yıla gelene dek yaşamın her ögesine verilen anlam onlar sayesinde mümkün olabilmisti. Bu nedenle de göstergelere yüklenen mana uzun yıllar boyu seküler olamamıştı. Özellikle insan eliyle yapılmış yazılı yasaların hiç olmadığı veya yeni yeni başladığı dönemlere ait bu dinsel metinler, toplumun sosyal yasalarına ilişkin en önemli kurucu kayıtlardı. Yunan toplumu için kutsal kitap olarak kabul edilebilecek

ilk metin kuşkusuz *Theogonia*'ydı. MÖ 8. yy'da kaleme alındığı bilinen bu metnin yazarı olan Hesiodos, anlattıklarının kendi hayal dünyasından kaynaklanan şeyler olmadığına, bilakis tanrıların isteği ve izniyle ortaya çıktığına vurgu yaparak eserinin kutsal kitap olduğunu ima eder. Kendi ifadesine göre dağlarda, işkembesinden başka bir şey düşünmeyen bir çobanken, göktanrı Zeus'un kızları, esin perileri *Mousalar* gelmiş ve ondan tanrıların insanı nasıl yarattığını anlatmasını istemişlerdi. Hesiodos bu konuda bilgisi olmadığını ifade edince de vahiy yoluyla *Theogonia*'yı onun dilinden dile getirmişlerdi.

*"Selam size Zeus'un kızları,
Verin bana o büyümlü sesinizi,
Kutlayın benim dilimden ölümsüzler soyunu"*

(Hesiodos, *Theogonia* 103-104).

Günümüzde bir mitoloji kitabından öte anlam verilmesine de *Theogonia*, Yunan toplumunun kutsal kitabıydı ve ona itibar eden halkın nasıl bir sosyal yapıda örgütlendiğini birinci elden gösteren ilk kaynaktı. Bu denli olmasa da Homeros'un eserlerini de tali dinsel kaynaklar olarak kabul etmekte yarar var. Bu durumda yazılı kaynaklar ve arkeolojik çalışmalar neticesinde hakkında bilgi sahibi olduğumuz sosyal yapının merkezinde, bu kutsal metinlerin bulunduğunu düşünmek yanıltıcı olmayacaktır. Başka bir ifadeyle Antik Yunan toplumsal yapısının kurulumunda, bu eserler iktidarı temsil eden dinsel, yasal düzenlemeler olarak rol almışlardı ve onların dünya görüşlerini ve taleplerini içeriyorlardı. Bu nedenle de yaşamın ve yaşayanların anlam dünyasını tanrısal sözle inşa eden metinler olmuşlardı.

Antikçağ inancının temelinde yatan eril iktidar, fallokratik despotizmi tüm kurumlarıyla oluşturmuş, bireylere yüklediği cinsel kimlikle onları sabitlemeye çalışmış ve başarılı

da olmuştur. Dini metinlerin yardımıyla kadınların ötekileştirilmesine göksel bir referans sunan bu kadim kültür, eril aklın selameti için bunun zaruretiine işaret etmişti. Neredeyse tüm dünya inançlarının başlangıcında olduğu gibi Yunanlar da önce erkeklerin yaratıldığına inanıyorlardı. *Havva* yaratılana kadar *Âdem'in* günaha ve kötülüğe bulaşmadığı inancını merkeze koyan semavi dinlere benzer biçimde, Yunanlar da ilk kadın yaratılana kadar dünyada sadece erkeklerin olduğuna ve hiçbir kötü şeyin bulunmadığına inanıyorlardı. *Zeus*, daha en baştan kadını *öteki* olarak yaratmıştı. Erkeklerle ve onların hamisi olan *Prometheus'a* duyduğu öfke, *Zeus'un* bir bela olarak *Pandora'yı* yaratmasına vesile olmuştur. İçinde her türlü musibeti, dünyayı kötüleştirecek ve kirletecek her türlü unsuru barındıran bir kutuyla/sandıkla gelen bu ilk kadın insanın günahkârlığının müsebbibiydi. Onun kutusundaki tek iyi şey ise insanların düşlerini geleceğe taşıyan umuttu. Hesiodos, kadının varlık nedenini bu mitle şakirtlerine ve Yunan toplumuna dikte ediyordu. Kendisini kandırmaya çalışan *Prometheus'a* duyduğu kızgınlıkla insana verdiği ateşi çalan *Zeus*, aynı zamanda onları tarıma mahkûm etmişti. O güne kadar hiçbir zahmet çekmeden, emek vermeden doğanın verdikleriyle karnını doyurmayı başaran insanın tüm yiyeceklerini toprağın derinlerine gömmüştü. Bu yüzden karnını doyurmak isteyen insan toprağı işlemek zorundaydı. Semavi inançların cennetten kovulma mitleri gibi tarıma ve çalışmaya mecburiyet kadının yaratılmasıyla ilişkilendirilmişti.

Hesiodos'un oğluna verdiği nasihatlerden oluşan *İşler ve Günler (Erga kai Hemera)* adlı eserinde bu *mizojenik* eril inancın sosyal yansımalarını da bulmak mümkün. Özellikle "*Sofradaki yeri öküzden sonra gelen*" toplumun *ötekisi* kadının sosyal yaşam içindeki yerine dair veriler dikkati çekmektedir:

*“Takıp takıştırıp, kıcını sallayıp
Aklını çelmesin kadının biri.
Gözü ambarındadır diller dökerken sana,
Ha kadına güvenmişsin, ha bir hırsıza...”*

(Hesiodos, İşler ve Günler, 370-375).

Hesiodos aynı eserin başka bir yerinde ise şunları söylemektedir:

*“Bir evin olsun, bir karın, bir de öküzün.
Karını parayla satın al ki
Gereğinde yürüsün öküzün ardından...”* (405-408).

Hesiodos, söz konusu kadın olunca adeta coşmuştur:

*“Bir kadının yıkandığı suda
Bir erkek yıkanmamalı hiçbir zaman.
Bundan da kötülük gelir, bir zaman için de olsa...”*
(753-755).

Bu mizojenik maskülen düşüncenin, Yunan toplumundaki kadın algısını şu deyim özetlemektedir: *Haz için hafif meşrep kadınlara, günlük bakımımız için metreslere, yasal bir soyumuz ve yuvamızın sadık bekçisi olması için de karılara sahip olmak gerekir.*

Buradaki *haz* çok tavsiye edilen bir durum değildi özellikle de bir erkeğin yasal karısından *haz* alması veya ona tutkuyla bağlanması, felaketine yol açardı. Öte yandan bu sözden de anlaşılacağı gibi toplumların devamı kadınların doğurganlığı ile ilişkiliydi, genlerin geleceğe aktarılması onların bereketiyle bağlantılandırılıyordu. Bu nedenle de evlilik, eşlerin birbiri ile cinsel ilişkiye girerek *haz* aldıkları bir birliktelik biçiminden çıkmış, soyun devamı için erkeğin mecburen girdiği bir ilişkiye dönmüştü. Etimolojik olarak bakıldığında bile bu düşüncenin izlerini bulmak mümkündür. Yunanca kadın manasına gelen *gyne* kelimesinin *bebek taşıyıcısı* anlamında olması, kadının toplumsal kimliğini ifşa

etmesi bakımından önemli bir veridir. Bu durumda evlilik, erkeğin ektiği tohumları ürün haline getirmekle görevli kadının toprak gibi algılandığı bir kuruma dönüşür. Zira evlilik erkeğin devlete ve topluma karşı sorumluluk alanına giriyordu. Kadının bu kurumdaki sorumluluğu ise erkeğin genlerinin aktarımını sağlayacak bebekleri doğurmak ve onları erkeğin gururuna zarar vermeden büyütme oluyordu. Bu, o denli kabul görmüş bir düşünceydi ki kadının Klasik Yunan toplumunda bir *yurttaş* olabilmesini dahi imkânsız kılmıştı. Ülkenin geleceğinin devamı olacak bireyleri doğuran kadın, yurttaştan sayılmıyordu. Bir Yunan kentinde iki tür insandan söz etmek mümkündü; yurttaşlığı hak etmiş erkekler ve diğerleri. Birincilerin karar merci oldukları düşünülürse ötekilerin kaderinin birincilere bağlı olduğu söylenebilir (Lloyd 1996: 24).

Yukarıda daha detaylı anlattığım gibi kadının Antik Yunan kültüründeki yeri mimariye de yansımış ve kadın kendi evinde bile *öteki* olmaktan kurtulamamıştı. Klasik Dönem mimarisinde evin en merkezi konumunda yer alan ve kamusal dünyanın devamını sağlayabilecek denli büyük olan *andron*lara (selamlık) karşın, daha küçük ve mütevazı yapılarıyla *gynaikon*lar (haremlik) bir köşeye sığınmış odadan ibaretti. Evin reisi olan *kyrios*un davetlilerinin ağırlandığı ve şölenlerin verildiği *andron*lara, kadınların hizmet için dahi girmelerine izin verilmezdi. Klinelerle çevrili bu şölen odasında erkeklerin uzanarak oturması sağlanırken kadınlar kendileri için hazırlanmış sandalyelere oturlardı.

“Yunan düşüncesinde kadınsılık, simgesel olarak gayri rasyonel, düzensiz ve bilinemez olanla –bilgiyi geliştirirken uzak durulması gereken şeylerle- eş tutulmaktadır” (Lloyd 1996: 43). Bu temel düşünce toplumun zihnindeki eril arzuları uyandırmakta, kadına dair olumsuz düşünceleri pekiştirmekteydi. Özellikle akli ön plana koyan Yunan felsefesi, olumsuz etkileyeceği düşüncesiyle erkeklere, kadın

bedeninden uzak durulmasını şiddetle öğütlemişti. Hatta bu nedenle bir erkeğin karısını arzulaması, ona âşık olması ve onunla yaşadığı cinsellikten haz alması tasvip edilen davranışlar değildi. Erkekler karılarından uzak durmayı öylesine abartmışlardı ki büyük yasa koyucusu Solon, MÖ 6. yy'ın başında yaptığı yeni yasal düzenlemeyle her evli erkeğin karısı ile ayda en az üç kez cinsel ilişki kurmasını zorunlu hale getirmişti (Yalom 2002: 24; Foucault 1988: 158).

Antik Ege kültürünün yazılı belgelerinde, susam satıcısı, yün işçisi, harp çalgıcısı, tuz satıcısı, parfümcü, bal satıcısı, tütsücü, ayakkabı satıcısı, pelerinci, merhem kaynatıcısı gibi kadın satıcıların izlerine rastlamak mümkün. Ancak bunların bazılarının iffetli bir kadın uğraşısı dışında kalan meslekler olduğu aşikârdır (Deighton 2005: 41). Bununla birlikte kadının Antik Yunan toplumundaki yerini en iyi özetleyen kelime *ekonomidir*. Yunanca ev ya da ev halkı anlamına gelen *oikostan* türemiş bir kelimedir, *oekonomikus*. Bu da kadının yaşamının sınırlı olduğu evin, kadın idaresinde olduğunun göstergesi olarak kabul edilebilir. *Oikos*, Anadolu mimarlığında *hayat* denilen merkezi oda anlamını taşıyordu. Geleneksel Anadolu mimarlığında hayat, içinde ocağın bulunduğu ve gündelik yaşamın geçtiği mekândır ve bu anlamıyla *oikosla* aynı şeyi ifade eder (Jenkins 1993: 12-14; Nevett 1999: 4 vd). Antikçağ kadınının istisnalar dışında yaşamı *oikos* etrafında şekillenmekteydi. Sabah erkenden kalkan kadın, kocasının ve çocuklarının kahvaltısının hazırlanması ve onların uğurlanması işiyle meşgul olurdu. Ekmek, peynir, zeytin ve incir gibi besinlerden oluşan öğle yemeğini hazırlamak da yine onun sorumlulukları arasındaydı. Kadının en önemli görevlerinden birisi de kumaş dokumaktı. Sadece giysi için değil çeşitli amaçlarla kullanılan kumaşlar ev içerisinde pek çok işe yarardı. Kimi zaman kadınların evdeki bu üretimleri, aile ekonomisine katkıda bulunur ve pazarda satılabilirdi. Yapağının hayvanların sırtından kumaş oluncaya

kadarki yolculuğu kadının kontrolünde gerçekleşirdi. Kadının gündelik yaşamına ve meşguliyetine eşlik eden ev eşyaları şöyle sıralanabilir: vazolar, kumaşlar, erkeğin savaş kıyafetleri, battaniyeler, ayakkabılar, silahlar, yün eğirme, ekmek yapma, yemek pişirme, çamaşır yıkama gibi edimlerde kullanılan ekipmanlar. Bunları sıralarken elbette kadın yalnız değildi. Ortalama bir Atina yurttaşının evinde çok sayıda kadın köle bulunduğunu da unutmamak gerekir.

Her gün, evin ihtiyaçlarının temin edilmesi, temizlik, suların taşınması, tahıldan un öğütme, alışveriş gibi işleri organize eden kadın, akşamüzeri en büyük sorumluluğu olan yemek işine girişmekteydi. Kimi zaman evin hanımı yemekleri kendisi pişirmez, bir aşçı varsa onun pişirmesini isterdi. Yemek için gerekli tüm malzemeler köleler ve hizmetkârlar tarafından gün içerisinde önceden hazırlanıyordu. Genellikle öğleden sonraları akşam yemeğinde tüketilecek ekmeğin yapımı ile işe başlanırdı. Eğer akşam önemli bir konuk yoksa buğday değil arpa unundan bir hamur hazırlanırdı. Somun ekmek ve tahıl lapası Yunan beslenme sisteminde önemli bir yer tutardı. Kadının yemek hazırlarken/hazırlatırken ihtiyaç duyduğu mutfak ekipmanları çorba kepçesi, tencereler, et için şiş, et kancası, havan, küçük peynir rendesi, kaseler, deri yüzme bıçağı, dört satır, çaydanlık, kızartma tavaları, süzgeçler gibi günümüz mutfaklarında da yer alan gereçlerdi.

Oikosun ortasına konuşlanmış ocağın önünde oturarak veya çömelerek çalışıyordu kadın. Mangal veya ocak kimi zaman seyyar olup taşınabilme özelliği sergilerdi. Bu, sıcak günlerde yemek pişirme işinin bahçede yapılabilmesi açısından önemli bir özellikti. *“Mangal sütun şeklinde olup taşınabilmesi için iki yanında kulplar bulunur. Alt kısmındaki açıklıktan yakıt konulur (odun kömürü, odun, bir tür taş kömürü), üstte ise yanları korunaklı pişirme yüzeyleri yer alır. Mangalın bir başka türü ise güveç şeklinde ve daha hantal olup yakıt için büyük, dumanın çıkışı içinse küçük*

deliklere sahiptir; üst kısmına oturan kapaklı bir çömlek ile tamamlanır. Portatif fırınlar, mangal ve mangalsız türleri ile çeşitli biçimlerde görülür. Izgaralar ise Yunanların çok sevdiği sosis ve balık açısından çok önemlidir. Bütün bu pişirme araçları da tencereler gibi pişmiş topraktan yapılmıştır. Pişmiş toprağın avantajı ucuzluğu ve özellikle güveç, haşlama ve eti kendi suyunda ağır ağır pişirmeye uygun oluşudur. Kızartma ise eğer mümkünse en iyi şekilde madeni bir tavada yapılır; bronz tava, süzgeç, kepçe ve satırlar kullanılmaktadır” (Deighton 2005: 76).

Antik Roma kültüründe ise kadınların toplumsal konumları kısmen daha iyi olmakla birlikte çok büyük değişikliklerden söz edilemez. Erkeklerin *pater familia* olarak kabul edildikleri toplumsal yapıda kadınlar da iffetli olmaları ve kendilerinden beklendiği gibi evlenip (erkek) çocuk doğurmaları halinde *mater familia* unvanını alabilmekteydi (Rouselle 2005). Evlenip bir bebek dünyaya getiren Romalı kadın, yurttaş ve *matrona* olarak kabul ediliyordu. Ancak kadının bebek doğurması anne olarak kabul edilmesi için yeterli değildi. Babanın da doğan çocuğu evlat olarak kabul etmesi dönüşüm noktasını oluştururdu. Baba doğan bebeği evladı olarak kabul etmezse ki bunun göstergesi babanın bebeği kucağına almasıydı, bebek terk ediliyordu (Arries ve Duby 2006: 21). Roma yasaları kadınların üç çocuk doğurmalarını öngörüyordu. Bu nedenle de daha çok sayıdaki çocuk dışarıya terk edilebilirdi (Rouselle 2005).

Roma ailesinin dini ritüelleri yerine getirme sorumluluğu *pater familiadaydı*. Özellikle kurban ritüelleri evin erkeği (dominus) tarafından yerine getiriliyordu. Yabancılar ve mahkûmlarla birlikte kadınların da bu kurban törenlerine katılmaları uygun görülmezdi. Ayrıca eskiden yürürlükte olan ve sonradan uygulanmasından vazgeçilen bir başka tabu daha bulunuyordu. Kadınların tahıl öğütmelelerine ve et hazırlamalarına izin verilmezdi. Bunun nedeni de şöyle açıklanmaktadır: “*Sabinlerin kadınlarına tecavüz*

edilmesinden kaynaklanan savaşın ardından imzalanan bir antlaşmayla ilgilidir; bu antlaşmaya göre hiçbir kadın tahıl öğütemez (alein) ya da kocasına et hazırlayamazdı (mageireuein)... Tahıl öğütmeyle ilgili yasak, kurban kasaplığıyla ilgili yasağı tamamlıyordu. Kadınları kurbandan değil, kurban ayininin önemli bir parçasını oluşturup kendisi de bir adak olan ve mola (ayin unu) denilen, ölümlülerin tanrılara adaklarını taşımak için yatak olarak da kullanılan ve buğday tanelerinin ezilmesiyle yapılan bir tür un olan far'ın hazırlanmasından dışlıyordu... Üçüncü bir yasak, kadınları kurban ritüelinin başka bir parçasından dışlardı: Kadınların sulandırılmamış şarap (temetum) içmelerine izin verilmezdi... Zira sulandırılmamış şarap her kurban ayininde temel bir sunuydu ve tüketimi, erkeklerle ve tanrılarla sınırlıydı” (Scheid 2005: 377-380).

Kadın kavramına yüklenen toplumsal, cinsel kimlik, uygarlığın başından Avrupa’da şekillenen sanayi hareketine kadar nüfusun yaklaşık yarısını temel hak ve özgürlüklerden mahrum etmiş, kamusal mekânlardan uzaklaştırmış ve duvarlarla çevrili evlere kapatmıştı. Bir sürü başka ev işinin yanı sıra sabah erkenden çeşmeden su getirmekle veya yardımcıları getirtmekle başlayan, kahvaltının hazırlanması, kocanın ve çocukların uğurlanması, öğle yemeğinin hazırlanması, akşam için tahılların öğütülerek un haline getirilmesi, yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi görevlerini yerine getiren kadın, bunca emekten sonra genellikle akşam yemeğinde kocasının yanında bile oturamaz, kendi evinde dahi yabancılaşmıştı. Erkeğin sahip olduğu tüm haklardan yoksun bırakılmış olan kadın, bu haliyle tarihin en eski Homo sacer’i olarak kabul edilebilir. İçinde yaşadığımız ve son on bin yılı kapsayan uygarlık, cinsiyetçi bir şiddet uygarlığı olup emek ve beden sömürüsüne dayanmaktadır. Bu tarım kültürünün tüm yükü, kadın kimliği üzerinden erkek olmayanlara çıkarılmıştı, kurban edilemezdi ama öldürülebilirdi.

Yemek, İktidar ve Kimlik

*“Şimdiye kadar var olmuş toplumların tarihi
sınıf mücadelelerinin tarihidir.”*

Marx ve Engels

İnsan türü tarihinin büyük bir bölümünü avcı-toplayıcı yaşamıştı ve bu konuda büyük bir birikime sahipti. Yaklaşık on bin yıl önce, yaşam biçimini değiştirip tarımcı yerleşik topluluklara geçerken bu deneyimlerin büyük bir bölümünü geride bıraktı, yeni bir yaşam kurdu. İlgi ve ilgi alanı daraldı, tüm doğa ve canlılar yerine sadece kendi coğrafyası ve ilgi alanına giren canlılara yöneldi. Yine de son on bin yıldır içinde bulunduğu tarımcı “uygar” yaşam biçimine alışmadı, sürdürülebilir bir hayat ortaya koyamadı ve bu konuda henüz yeterince deneyim kazanamadı. Daha küçük topluluklar/klanlar halinde mağaralarda yaşarken gösterdiği dayanışma daha büyük kalabalıklarla yaşamaya başladıkları yerleşik tarım düzeninde yerini rekabete ve çatışmaya bırakmış, doğadan, canlıların önemli bir bölümünden ve nihayet kendi türünün diğer örneklerinden nefret eder hale gelmişti. Toprağın işlenmesi, hayvanların evcilleştirilmesi ve ailenin kurumsal organizasyonu mülkiyetin ortaya çıkmasına sebebiyet vermişti. Büyük emek gerektiren tarımsal kültür, insan ve hayvan bedeni üzerinde sömürü fikrini de yaratmıştı. Buna çok uygun sınıflı toplumsal yapı, özellikle de besin üretim-tüketim ilişkileri üzerine yaslanan iktidar biçimlerini açığa çıkarıyordu. Besin kaynaklarını ellerinde tutanların diğerleri üzerine iktidarı da kaçınılmaz bir hal almıştı. Daha fazlasına sahip olmak, toplumsal sınıfını belirleyen bir unsura dönüşünce

rekabet ve çatışma kültürü inşa edilmiş oldu. Artan nüfus küçük toplumlarda besin kaynaklarını ellerinde tutan “büyük adam”ları yaratmış, sözün iktidarını onların ağzına vermişti. Düzenlenen ritüeller, şölenler vb. organizasyonlarda besin paylaşımından ne kadar pay alınabileceği onun tarafından belirleniyor ve aynı zamanda onun iktidarını güçlendiriyordu. Onların masasında yer almak için dahi insanlar birbirlerini çiğneyeceklerdi çünkü iktidarın masasında olmak bile bireyi bu yapının içinde üst sınıfa taşımaya yeterdi. İnsanların iktidarın masasında aynı kareye girmek için her şeylerini terk etmesinin nedeni buydu. Daha fazlasını isteyenlere daha çok çalışması öğütlenecekti. Çünkü onların masasında *çalışmak ibadetti ve özgürleştirirdi*. Yaratılan *ötekiler* üzerinden kurgulanan politika, *bizi oluşturan kalabalığı toplumsal normatif yapı tarafından üretilen ortak değerlerin etrafında kenetlenmeye ve iktidarın diliyle konuşmaya* itmişti. Toplumun öngördüğü, içerisinde cinsiyetin, sınıfın, besinlerin, kıyafetlerin ve yaşam biçimlerinin tanımlandığı pek çok kimliğin içinde iktidar hangisini bireye uygun görüyorsa onu taşımak zorunda olduğu bir mücadele alanı ortaya çıkmıştı. Bireylerin istediğini yiyemediği, giyemediği, yaşayamadığı bu sınıflı yapıda var olmak bir mücadeleye, sınıf çatışmasına dönüşmüştü. Savaş bundan böyle hiç yaşamadan karın tokluğuyla çalışmaya mahkûm edilenler ile hiç çalışmadan yaşamın keyfini sürenler arasında cereyan edecekti.

Tek adamla ya da küçük bir azınlıkla yönetilmenin, hatta şekli ne olursa olsun yönetilmenin kendisi üzerine düşüneliyiz. Bütünüyle sadece doğa tarafından kuşatılan, başka bir yasaya tabi olmadan milyonlarca yıl yaşayan bir tür nasıl oldu da bir kişinin büyük bir çoğunluğu, milyonlarca insanı yönetmesi fikrini kafasında içselleştirebildi. Elbette bunun nasıl olduğu üzerine geçmişten bugüne taşıyacağımız bir yığın açıklama ve teori bulabiliriz ama yine de hala çok garip değil mi? Özellikle de uygarlık sürecinin son beş bin yılında

ağırlıklı biçimde insanların yaşamını belirleyen, krallık, imparatorluk gibi yapıları ve bunların sistemleştirdiği devlet denilen mekanizmaları, doğrusu feodal düşünceden bağımsız bir akılda içselleştirmek olası değil. Mısır, Mezopotamya, Hitit, Girit, Atina, Pers, Makedonya, Roma ve daha niceleri bir avuç insanın diğerlerine hükmetmesini normalleştirici bir rol oynamış olmalı. Roma neredeyse birkaç yüzyıl boyunca tüm Akdeniz'i onca nüfusuyla birlikte kontrol etmişti. Milyonlarca insan binlerce yıl, bir sürü kimliğin ve coğrafyanın içinde göç edip durmuş, göçmen olmuşlardı. Ekonomik dengeler üzerine oturmayan daha ziyade savaş ekonomisiyle ayakta kalmış bu devletler, kendi iktidarını korumak zorunda olan tek adam liderliğinde, üzerinde mülkiyet kurdukları *halkları* için savaşmanın ötesinde bir şey yapmamışlardı. İktidar, devlet, yönetim gibi kavramların ve geleneklerin kaynaklandığı ve bütün ideolojileriyle içselleşmesini sağlayan örneklerdir bunlar. Çok savaşan, çok öldüren, başkalarının ülkelerine, mallarına göz dikerek onları yok eden, köleleştiren, haraca bağlayan krallara, imparatorlara *başarılı* demek, yüceltmek, ismini çoğaltıp heykellerini yaptırmak ve hatta Roma'da olduğu gibi adlarına tapınaklar dikmek gelenekselleşmiş bu feodal yapı sayesinde. Kaybeden taraf sadece yaşamını, koltuğunu, iktidarını kaybetmiyor, iyi sıfatlarını da kaybedip başarısız bulunuyor. Kazanan ise ne kadar çok öldürüp ne kadar çok insanı yerinden yurdundan etmişse başarılı bulunuyor. İsmi çocuklara isim oluyor, aylara, şehirlere nam oluyor. Dünyayı Helenleştirmeye çalışan İskender ve dünyayı Germanleştirmeye çalışan Hitler örneğinde olduğu gibi. Onlar saraylarında oturup milyonlarca insanın yaşamına veya ölümüne karar vererek başarı elde etmişlerdi. Yaptırdıkları, kurdukları şehirler, binalar, köprüler tapınaklar için uygarlık diyorsak o halde tanımı doğru koyalım. Görkemiyle dikkat çeken her *uygarlık göstergesi*nin ardında binlerce insanın emeği, teri, kanı ve canı vardır.

Dolayısıyla uygarlık ve onun tüm gösterenleri bu kanlı gösterinin toplumsal, göz için kamufle edilmiş halidir. Arkeologlara en çok sorulan sorulardandır piramitlerin nasıl yapıldığı. Yanıt çok basit; on binlerce insanın, işçinin, kölenin kanlarıyla, işgal edilmiş bedenleriyle yapıldı. Arkeolojik kazılar, piramitlerin yakınında onları yapanların yaşadıkları köylerin kurulmuş olduğunu gösteriyor, çalışma kampları. Binlerce insanın başka bir yaşamı olmamış, piramit yapımına açmış gözlerini ve orada çalışarak ölmüş.

Yemeğin iktidarını elinde bulundurmak, iktidarın yemeğini de beraberinde getirmişti. Muktedirler elde ettikleri güçle besin dağıtımında kendi iktidarlarını güçlendirecek sınıfı (aristokrasi ve burjuva) yaratmışlardı. Bu nedenle de ayrıcalıklı sınıflar iktidarın korunması ve ayakta kalabilmesi için en önemli işlevi yerine getirmişti, hâkim ideolojiyi toplum içerisinde kabul görüp yeniden üretilecek şekilde sosyal değerlerle donatmıştı. Tarihin her döneminde yemek ile iktidar arasındaki ilişkiyi gösterecek örnekler sergilenmişti. Vahiy dinlerinin anlatılarında bile tanrı nankörlük edenleri kendi nimetlerinden, cennet bahçesinden mahrum kılarak cezalandırmış, onları çalışarak yemeye mahkûm etmişti. Siyaset dünyası da bundan bağımsız değildi, antikçağın yazılı belgeleri yemekle kurulan bu güç ilişkisinin örnekleriyle doludur.

Antik Roma'da yemekle iktidar arasındaki ilişkiyi açıkça gözler önüne seren birçok olay yaşanmıştır, sıkça değişen iktidarlar, kanlı iç savaşlar. Tahtta oturanların, halkı kontrol altında tutmak ve desteklerini sağlamak amacıyla yemeği sıkça politik amaçları için kullandıkları bilinmektedir. Örneğin Roma Cumhuriyeti'ni sonlandıran Sezar, iktidara geldiğinde 150 bin aileye yiyecek ve ekmek yardımı yapmıştı (Jackson 1999: 33). Uzaktan bakılınca bir sosyal devletin sorumluluğu gibi görünen bu hareket, aslında büyük bir karşı-devrime kalkışan Sezar'ın halkın desteğini kazanmak

için başvurduğu taktiklerden birisiydi. Çünkü halk tarafından benimsenmiş yaklaşık 500 yıllık Roma Cumhuriyeti'ni ortadan kaldırmak ancak büyük halk kitlelerinin desteği ile mümkün olabilecekti. Bu nedenle de Sezar'dan sonra iktidar kavgasına girenlerin en büyük kozlarından birisi *ekmek* olmuştur. Tahtın taliplerinden Markus Antonius, aşığı Mısır kraliçesi Kleopatra ile birleşerek Mısır'dan Roma'ya tahıl ihracatını yasaklamış ve açlıkla karşı karşıya kalan Romalıların Augustus'u güç duruma düşürmelerini arzulamıştı. Ancak unuttuğu bir şey vardı, Augustus iktidara geçer geçmez verdiği sözleri yerine getirmiş, halka buğday ve para yardımıyla büyük destek sağlamıştı (Suetonius II.XLI). Bu dönemden sonra iktidara gelen bütün imparatorların, egemenliklerini tesis edebilmek ve halkı yanlarına çekebilmek amacıyla besin dağıtımını işine girdikleri biliniyor.

Öte yandan Antik Roma dünyasında yemeğin karın doyurmaktan öte sosyolojik anlamları bulunmaktaydı. Roma imparatorları sıklıkla, halkın bozulan ahlaki yapısını yeniden düzenleyecek yasalar çıkarıyordu. Bu konuda en büyük suçlulardan birisi olarak görülen yeme-içme mekânları sık sık denetleniyor, menülerine müdahale ediliyordu. Servis edilen özellikle et yemekleri halkın bu mekânlara ilgisini artırmaktaydı. Toplumun ahlaki tutumunu olumsuz etkileyen bu mekânlardaki yemekleri denetlemek ve gerekirse kimi kısıtlamalar getirmek iktidar sahiplerinin alışkanlıkları olagelmışti. *Popina* ve *Caupona* isimleriyle anılan bu hafif-meşrep mekânlardaki yemek menüsü genellikle imparatorlar tarafından düzenleniyordu. Örneğin Tiberius, hamur işlerini yasakladı. İmparator Claudius ise pişmiş et ve sıcak suyu yasaklayıp yemek servisi olmayan ve yalnızca şarap hizmeti sunan bazılarını da tamamen kapattı. Gaius da bazı mekânları kapattırarak et ve sıcak suyu yasaklayan imparatorlar arasındaki yerini almıştı. Ünlü Neron, her türlü yemeği yasaklayarak yalnızca sebze yemeklerine, Vespasianus

ise sadece bezelye ve fasulyeye izin vermişti (Laurence 1996: 69-70; Robinson 1996: 136).

Roma'nın Cumhuriyet Dönemi'nde ise kimi kamu görevlerine talip olan yurttaşlar, halkın gözünde prestij kazanmak amacıyla forumlarda halka et veya yemek dağıtabiliyorlardı. *Viscerationes* ismiyle anılan bu uygulamada dağıtılan etler, büyük kurban ritüellerinde kesilen hayvanlardan elde edildiği gibi kimi zaman gladyatör oyunlarında telef olan hayvanların eti de bu amaçla kullanılabiliyordu. İmparator Aurelius, bu işi hepten bir şölene dönüştürmüş, ismini ve iktidarını güçlendirecek bir törenle, kızartılmış etleri şarapla birlikte halka servis ettirmişti. Öte yandan Roma Devleti, kimi zaman pişmiş kimi zaman taze et dağıtımını MS 1. yüzyıl sonuna kadar devam ettirdi. Bu tarihten itibaren ise imparatorlar, gladyatör oyunlarında farklı yöntemlerle bu uygulamayı sürdürdüler. Bazen herkese belli bir miktarda et dağıtılırken, bazen başka besinlerin de yer aldığı hediye sepetleri dağıtmak üzere hazırlanıyordu (Curtis 2001: 397).

Ulus, Kimlik ve Yemek

Bu örneklerle karşın, yemek ve siyaset arasındaki ilişkinin en dikkat çekici hal aldığı dönem çok daha yakın bir tarihti. Yemeklerin millileşmesi, etnik bir kimlik unsuruna dönüşmesi nispeten yakın geçmişte gerçekleşmişti. Ulus devlet inşa edilme sürecinde siyasi otoriteler tarafından yemeğe etnik bir kimlik de yüklenmişti. 19. yüzyıl Avrupa'da çok uluslu krallık ve imparatorlukların yıkılarak yerine ulusal kimlikli devletlerin inşa edildiği bir süreç olmuştur. Bu dönemde dil, tarih, kültür ve etnik kimlik gibi ulus harcında kullanılabilecek öğeler arasına yemek de dahil olmuştu. Örneğin 1789 yılında Fransa'da yaşanan devrim, Versailles'ın saray yemeklerinin de ulusallaşmasına ve etnik kimlik edinmesine yol açmıştı. İşsiz kalan saray aşçıların, işletmeye açtıkları

restoranlar bu konuda önemli roller üstlenmişti. Sarayın yemek geleneklerini halka indiren bu gelişme piyasadaki yemek standardını da yükseltmişti. O günlerde söylenen şu söz Fransızların yemekle ilişkilerini oldukça iyi özetler: “*Hayvanlar beslenir; insanlar yemek yer; sadece akıllı bir insan ne yediğini bilmek ister*”. Toplumun eski beslenme sistemini eleştiren bu slogan, yeni bir yemek kültürünün ortaya çıkmasında etkin olmuş, hatta onu dönüştürmüştür. Bu söz aynı zamanda bilimsel gelişmelerin de parlattığı *Aydınlanma* süreciyle de paralellik gösteriyor ve toplumsal lezzeti bireyselleştiriyordu. Bilginin, her alanda olduğu gibi yemek konusunda da temel bir özellik, reddedilmesi mümkün olmayan bir aydınlatıcı olduğuna vurgu yapmaktaydı. Fransa’da yaşanan ve tüm dünya siyasetini etkileyen bu değişim, Paris mutfağını hem ülkede hem de dünyada ön plana çıkarmıştı (Pilcher 2006: 63-64). Bu tarihlerde Paris yemekleri üzerine yazılan çok sayıda kitabın yanı sıra gazetelerde de yazan gurmeler, yemeklerin tanınmasında ve halka yayılmasında büyük pay sahibi olmuşlardı. Diğer yandan Balzac gibi dünyaca ünlü yazarların romanlarına, Paris restoranlarını ve yemeklerini taşımaları da bu konuda etkili olmuştur. Tüm bu olanlar kamusal ile özel olan arasındaki sınırların yok olmasını sağlamış, insanların her türlü lezzete nispeten daha kolay ulaşabilecekleri bir ortam yaratmıştı. Öte yandan besinler üzerindeki bu uluslaştırma süreci kimi ürünlerin de Fransız kültürü ve kimliği ile anılmasına sebep olmuştu. Örneğin şampanya, şarapların büyük çoğunluğunda olduğu gibi Fransız olarak anılmaya başlamıştı. Üreticiler bunların üretildiği toprakların mistik gücüne, iklime ve hatta üreticilerin Fransız olan ruhuna da vurgu yapan etiketler yapmışlardı. Hatta zaman zaman kendilerine ters de düşmüşlerdi. Çünkü özellikle 1900’lerin başında Fransa dışından ithal ettikleri şaraplık üzüm onların bu söyleminin dışında kalan bir durum olmuştur (Gezgin 2019). Ancak bu 1911 yılında yeni

bir yasayla durdurulmuş, Fransa'nın dışından gelen ürünler engellenmişti (Pilcher 2006: 63-64).

Fransız mutfağının ürünleri Avrupa içlerine yayıldıkça benzer bir ulusal süreç yaşayan diğer ülkelerde rahatsızlık yaratmaya başlamıştı. Özellikle İtalyan milliyetçiler bu durumdan hiç de memnun değillerdi. Uzun süre Fransa'nın işgali altında kalmak ve 1870 yılına kadar İtalya Birliği'nin Fransa tarafından reddedilmesi bunda önemli bir rol oynuyordu. Fransa'nın üstünlüğünü reddeden İtalyan aşçılar Rönesans'tan bu yana İtalyan mutfağının üstünlüğüne vurgu yapıyorlardı. Pellegrino Artusi, 1891 yılında yazdığı *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well* isimli kitapla İtalyan mutfağının milliyetçi isyanını gerçekleştirmiş, Avrupa'da geniş yankı uyandırmıştı. Bu çalışma, İtalya coğrafyasına vurgu yaparak kültürel ve etnik bir mutfak oluşturma iddiasını ortaya koyuyordu (Pilcher 2006: 65-66).

Ulus kimlik inşasında mutfağın ve yemeklerin kullanılması bu dönemde uluslaşma sürecinde olan tüm ülkelerde benimsenmiştir. Bu ülkelerden biri de Latin Amerika'dır. Topraklarındaki İspanya varlığına karşı çıkmaya çalışan yerli Amerikan halkı, 19. yüzyılda Fransız mutfağının hâkimiyetini de hissetmeye başlamıştı. Latin Amerika'nın elit kesimi tarafından fazlasıyla beğenilen bu yemek kültürünü servis eden çok sayıda lüks restoran açılmıştı. Hatta bazı Latinlerin bu restoranlara Avrupalıların giydiği kıyafetlerle gelmeyi tercih etmeleri ironik bir gelişmeydi. Bu dönemde yazılmış bazı yemek yazılarında, yerli yemek geleneğinin beslenme değerinin düşüklüğünden dem vurularak modernleşmenin önemine dikkat çekiliyordu hatta bazıları Avrupalıların kültürünün yakalanabilmesi için daha iyi beslenmenin şart olduğunu ileri sürerek adeta bu bölgenin uygarlık açısından geri kalmasını beslenmedeki yetersizliğe bağlıyordu. I. Dünya Savaşı'nın başlangıç yıllarında Avrupalıların bölgedeki hâkimiyetinde bir kırılma yaşanmıştı. 1930'larda Fransızların

mutfak üstünlüğü hızla azalmış, yerini yerli Amerikan halklarının geleneksel yemekleri almaya başlamıştı. Arjantin'in etleri, Peru'nun zengin deniz ürünleri, Şili'nin zeytinyağı, tavuk ve mısırlı restoranlardaki etkinliğini artırmıştı. Uzun süre Avrupalıların istilasına mahkûm olan ve Avrupa yemekleriyle sınav veren Latin Amerika, bu yıllardan itibaren kendi geleneksel lezzetlerini yeniden keşfetmeyi başarmıştı (Pilcher 2006: 66-67).

Halkların kimlik inşasında yemeğin önemli olması alışıldık bir durumdur. Oysaki 1848 yılında yaşananlar bir besin maddesinin iktidarın oluşumunda ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktaydı. Avusturya-Macaristan İmparatorluğu sınırları içerisinde çok sayıda isyan ve ayaklanma çıkmıştı. Yükselen ulusçuluk, Almanca konuşulan topraklarda *Pan-Germanizm* ulusal birliğinin kurulabilmesi için bir halk hareketine yol açmıştı. Ancak Avusturya'nın ayak diremesi sonucunda bu devrim gerçekleştirilememişti. Sonrasında ünlü materyalist filozof Feuerbach bu başarısızlığı, halkın çok büyük miktarlarda tükettiği besin maddesine atfetmişti. Ona göre Almanca konuşan halklar bu kadar patates tüketmeselerdi, devrim başarılı olabilecekti. Hatta Almanca konuşan bu halk, patates yerine devrimin mükemmel tohumlarını taşıyan fasulye tüketseydi, başarı kendiliğinden gelecekti. Çünkü Feuerbach şunu biliyordu: *Ne yersen osun*. Ancak, ona göre, halk bunu bilmiyor ve bolca patates tüketerek bedenlerini uyuşturuyordu (Doğan 2012: 33).

İktidarın Yemeği

İktidar ve yemek ilişkisi doğrusal ve doğaldır. Muktedirlerin ellerindeki gücü muhafaza etmelerinde ve zaman zaman da gösteriye dönüştürmelerinde, yemek ve verilen görkemli şöenler önemli bir rol üstlenir. Bugün dahi zengin iktidar sofralarını davetlilerle birlikte gösteren fotoğrafların

yayın organlarında yer almasının nedeni budur. Tarihin en eski dönemlerinden itibaren yazılı kaynakların verdiği bilgilerden bu şölenler ve yemek geleneğinin iktidar için nedenli önemli olduğu anlaşılır. Eski biyografi yazarları, siyasi otoritelerin yaşamlarını kaleme alırken onların verdikleri şölenleri ve yemekle olan ilişkilerini özellikle sayıp dökme gayretine düşmüşlerdi, bu nedenle de elimizde sayısız veri bulunuyor. Dosta düşmana ve elbette kendi tebaasına gücünü göstermenin en kısa yollarından biri verilecek şölenlerdi ve iktidar sahipleri bunların kayıt altına alınmasından hoşnuttular.

İktidar ve yemek ilişkisi tarihin en eski dönemlerinden itibaren propaganda amacıyla kayda değer kabul edildiğinden bir şekilde yazılı kaynaklarda yer bulmuş ve bunlar günümüze değin kalmayı başarmıştı. En eski yazılı örneklerden biri Asur Krallığı'na aittir: *"MÖ 9. yüzyılda II. Asurbanipal döneminde Nemrut'taki kuzeybatı sarayında, Kalah'da kurulan yeni saraykent için sunulmuş ve insanı şaşkına çeviren bir adak listesi bulundu. Hükümdar on gün boyunca doyurulup, şarap içirilip, yatırılmak üzere tanrıları ve 69.574 kişiyi şenliklere çağırmıştı. Bu konuklar yalnızca çeşitli devlet görevlilerinden oluşmuyordu, aynı zamanda, yeni merkezi inşa eden binlerce işçiyi de kapsıyordu"* (Bober 2003: 88). Ayrıca bu ziyafette öldürülen hayvan sayısı da şöyleydi: Bin tane şişman öküz, 14 bin koyun, bin kuzu, yüzlerce ge-yik, 20 bin güvercin, 10 bin balık, 10 bin çöl faresi ve 10 bin yumurta (Fernandez-Armesto 2007: 132).

İktidarın sofrasının zenginliğinin, muktedirlerin gücüyle birlikte memleketteki refah düzeyini de gösterdiğini Batı dünyası da keşfetmişti. Büyük İskender'in bıraktığı büyük mirasın kavgasını süren Ptolemaios'un bu konudaki etkinliği şu şekildedir: *"Hippolokhos... Makedonya'yı ele geçiren güç delisi Ptolemaios Keraunos'un verdiği şöleni 'hesapsızlığın böylesi dünyanın hiçbir yerinde görülmemiştir' diyerek*

betimler... Değerli malzemedен yapılmış bardakları saymazsak armağan olarak herkes her yemekle birlikte neler neler ahyordu... Som altından bir kaşık, altın taçlar... İkili koku kabı (yarısı altın yarısı gümüş), tunç, altın, gümüş ve billur tabaklar ve her arkeoloğu peşinden koşturan, sonunda bütün ganimetin içine konulacağı fildişi örgü ekme sepetleri... Yalnız yenilip içilen mi, usta hokkabazların göz boyama oyunlarına, müzisyenler, soytarılar, alev yutan çıplak kadın akrobatlara... Dansçı kızlara, düğün ilahisini söyleyecek yüz kişilik koroya... Ağaç ve su perileri gibi giyinmiş uşak ve hizmetçilere ne demeli?... Konuklar tavşan ve oğlaktan başka, kaz, tavuk, ördek ve kumrudan tutun da güvercin, üveyik, keklik ve benzeri çeşit çeşit kuşun etini tüketmişti... Yemeğe katılan herkese gümüş bir tabağa sırtüstü yatar durumda yerleştirilmiş, içi sayısız küçük kuşla (ardıçkuşu, incirkuşu, yavru ördek) doldurulmuş bir bütün kızarmış domuz ile üzerine baklagil bulamacı dökülmüş yumurta, istridye ve tarak ikram edilmişti. Ardından büyük tepside kızarmış bir oğlak daha gelmişti... Bunu, yanında Kapadokya ekmeği bulunan, çevresi gümüşten billur tabaklara konulmuş, çeşit çeşit fırında balık izlemişti. Daha başka eğlencelerin ardından, geçici yapının keten duvarları (çadır) açılınca, gümüş şişler saphı, kızarmış dev yaban domuzları ikram edilmişti her konuğa. Sonra da gelsin, eve götürmek üzere her biri tek tek süslenmiş kutulara konmuş, Girit, Sisam ve Attika çeşitleri dahil tatlılar, çörekler..." (Bober 2003: 158).

Benzer biçimde Mısır'ın kontrolünü elinde tutan Ptolemaios ailesinden Philadelphos lakabını taşıyan kralın verdiği bir düğün şöleni de ünlüdür. "Helenistik dönemde ... II. Ptolemaios Philadelphos'un (kardeş seven) düzenlediği bir şenlik dikkate değer... İskenderiye halkı öyle bir düğün alayına tanık oldu ki, süslenmiş geçit arabalarıyla birlikte yürüyenlerin geçişinin belki üç dört gün sürdüğü hesap ediliyor...

Az bulunur hayvanlar ve kuşların tünediği ağaçlar taşıyarak geçen 150 kişilik askeri birlik vardı. Papağanlar, tavuskuşları, beç tavukları, sülünler ve Habeşistan kuşları, uzaktan getirilmiş garip koyun ve sığırlar, aslanlar, leoparlar ve başka Afrika kedileri, baharat yüklü develer, filler, ceylanlar, çiftler çiftler devekuşları, iki bin cins av köpeği, hatta bir gergedan geçit törenine dahildi... Önündeki taşların Çin tarçını ve safran dolu olmasından, bunların şaraba karıştırıldığını anlıyoruz. Bir başka geçit arabası Tanrı Dionysos'un dadısı Nyse'nin dört metre boyunda, canlıymış gibi devinebilen bir suretini taşıyordu: Değerli taşlardan yapılmış üzüm salkımlarıyla bezeli, altın sarmaşıktan bir taç vardı başında. Oturur durumda olmasına karşın, altın phiale'sinden tanrı onuruna yere süt dökmek için ayağa kalkıyordu. Kocaman bir şarap havuzunda altmış satir bir bağ bozumu türküsü söyleyerek üzüm çiğnerken, geçtikleri yollara taze şarap akıyordu... Bir başka araba, leopar postlarından dikilmiş, yüz bin litrenin üzerinde şarap alan bir tulumdan yola şarap akıta akata gidiyordu... En büyüleyici yanıysa, Hermes ve bazı nymphe'lerin baktığı bebek Dionysos'u koyu gölgeli bir büyük mağarada yatarken betimleyen, beş yüz adamın çektiği arabanın iki çeşmesinden birinden şarap, birinden süt fişkırmasıydı... Yemeğe gelince: ... Altından yapılmış yüz koltuk vardı... Konukların kullanacakları, değerli taşlarla süslenmiş bir çok altın kap boş bir kline üzerinde sıralanmıştır... Bu yemek, insanın içini hoşça kıpırdatan bir sirke ve şeytanterisi sosuna yatırılmış fındıgımsı tatlı tahıl kavurması yanında soğan, sarımsak, haşlanmış beyin, ciğer, kokulu otlar gibi birçok lezzeti kaynaştıran o günün işkembe dolması sayılabilir..." (Bober 2003: 158-162).

Tarihin en ünlü sultan sofralarından biri yukarıda da özetlediğim gibi, dünyanın en çok bilinen aşk hikâyesine de ev sahipliği yapmıştı. Sezar'ın ölümünden sonra Roma

yönetimine talip olan ve bu uğurda Augustus'la bir mücadeleye giren Markus Antonius, güçlenmek ve Mısır'ı da yanına alabilmek için ünlü Mısır Kraliçesi Kleopatra ile ilişkiye girmişti. Kleopatra sevgilisini şımartmak amacıyla sürprizler hazırlıyordu. Markus Antonius'u görmek için Anadolu'ya geldiğinde, onun ve askerleri için her bir günü öncekinden daha savurgan olan ve dört gün süren bir şölen hazırlamıştı. Bu şölenlerden birisinde Kleopatra, Markus Antonius'la bir yemek için on milyon sestertius (ciddi bir servet) harcayabileceği konusunda iddiaya girmişti. İddiayı kazanmak için her şeyi yapabilecek olan Kleopatra, tarihin en büyük incilerinden oluşan küpelerinden birini bir kap sirkede erittikten sonra tamamını içmişti. Rivayete göre diğer inciye eritmesine ise yanındakiler engel olmuştu (Bober 2003: 170-2).

Markus Antonius'un sofrası da bu konuda ilginç örneklerden biridir. Plutarkhos'un aktardığı öyküye göre sarayının aşçısı, Antonius'un yeme zamanına uygun düşecek biçimde ve her daim sıcak et olacak şekilde çok sayıda domuzu kızartmaktadır. *“Her misafir sofraya oturduğunda yemeğin tam olarak kızarmış olması gerekir, en ufak bir hata her şeyi bozar. Belki Antonius şimdi yemek ister, belki kısa süre sonra, belki de yemeği daha sonraya bırakacak ve şarap isteyip birileriyle konuşmaya başlayacak. Sonuçta tam olarak ne zaman yemek istediklerini bilemediğimiz için her ana uygun biçimde yemekleri hazır tutmalıyız”* (Plutarkhos, Life of Antony, 28.3). Bunlar sarayın aşçısının sözleriydi ve her şeyi gözler önüne seriyordu.

Yeme içme konularında ölçüyü kaçırmamakla ünlenmiş Romalı Sezar'ın da katıldığı bir rahipliğe girme töreni olan Epulum şölenindeki menüde ise şunlar vardı: *“İştahlandırıcı (gustatio) olarak şunlar sunulmuştu: Deniz kestanesi, ıstiridye, iki tür yumuşakça, kuşkonmaz üstünde ardıç kuşu, ak ve kara kestone, besiyeye çekilmiş bir tavuk, ıstiridye ve kara-kabuk midyeli güveç. Giriş yemekleri üç gruba ayrılıyordu:*

Çeşitli su kabukluları ve yumuşakçalar; incirkuşlarıyla bezemiş dikenli deniz salyangozu ve hamura sarılmış besili kuş; ayrıca yine incirkuşu, dişi geyik eti filetosu kızartması ve av etli börekten oluşan av etleri. Ana yemekte de kızarmış av eti, tavşan, ördek, yabandomuzu gerdanı, balık yahni, sade sunulmuş dişi domuz memesi, bir tahıl bulamacı ve Picenum ekmeği vardı...” (Bober 2003: 196).

Suetonius’un Gözünden İmparatorlar ve Yemekleri

Eski Roma Devleti, krallıktan cumhuriyete ve sonrasında imparatorluğa kadar yazılı belgenin de çok olmasıyla iktidar-yemek ilişkisi üzerine oldukça zengin bir veri sunar. Bir propaganda aracı haline gelmesiyle yazı ve yazmak, devlet teşviğiyle popülerleşmişti. İstisna sayılabilecek bazı örnekler bulunabilir ama yazılanların büyük bölümü, iktidar sahibi insanların yaşamları, onların kişisel tarihi ve başarılarıyla ilişkiliydi. Kimse Roma halkının, varoşlarının, köylerinin yaşamından söz etmiyordu. Onlar hakkında bilgi edinmek için aristokrasiyi ve burjuvayı anlatan metinlerde iğneyle kuyu kazmanız gerekir. Örneğin bir şölenden, yemekten söz ediliyorsa o işlerin ardında olan personelin varlığını arada geçen yemek isimlerinden, hizmetlerden çıkarabilirsiniz. Hiciv ve öykü-roman gibi anlatılarda Roma halkının geri kalanı hakkında yine satır aralarında bilgi sahibi olabilirsiniz. Ayrıca şunu da söylemek lazım ki özellikle de Roma Dönemi’nde eserler üreten yazarların pek çoğu beslemeydi, iktidar veya güç sahibi insanların ideolojilerini yaymaları için yemek verip himayelerine aldıkları kişilerdi ya da bu sistemin dışında kalan iğneleyici sivri dilli yazarlardı.

Gaius Suetonius Tranquillus, Roma’nın ünlü yöneticilerini konu edindiği kraliyet dedikodularıyla dolu eserinde, Sezar’dan (Julius Caesar) başlayarak on iki hükümdarın yaşamını en mahrem noktalarına kadar gözler önüne seriyor.

Ancak şunu hemen belirtmek lazım ki hepsi kendi tanık olduğu bildiği şeyler değildir. Yazdıklarının büyük bir bölümü içinde yaşadığı kültürün yansıması, dedikodusuydu. Bu yüzden onun bu eseri Romalıların olaylar ve iktidarlar karşısındaki duygularını ve tepkilerini de yansıtır. Burada yer vermeyeceğim elbette ama sevmediklerini yerden yere vururken sevdikleri hakkında gayet edepli sözler sarf eder.

Yazdıklarından hareketle MS 70 yılında doğduğu düşünülen Suetonius'un gençlik yılları, Roma'nın sert imparatoru Domitianus'un egemenlik yıllarına denk gelmişti. Birçok farklı düşünce olmasına karşın gençliğinin büyük bir kısmını Roma'da geçirdiği genel olarak kabul edilir. Babası yüksek rütbeli bir subay olan Gaius Suetonius Tranquillus hakkında, dostlarına yazdığı mektuplar sayesinde bilgi edinmek mümkün olur. Bir başka önemli yazar olan Genç Plinius'un sıkı bir dostu olduğu aralarında gelip giden mektuplardan bilinmektedir. Plinius'un İmparator Traianus'a yazdığı bir mektuptan, Gaius Suetonius Tranquillus'un evli olduğu ancak bunun ona mutsuzluk verdiği anlaşılır.¹⁶ Genç Plinius'un MS 97 ile 113 yılları arasında yazdığı bazı mektuplar, Suetonius hakkında daha fazla bilgi edinmemizi sağlar. Plinius, yakın arkadaşlığını ifade etmek üzere ondan söz ederken *contubernalis*¹⁷ kavramını kullanır. İmparator Traianus'a

16 Plinius'un bir mektubundan Suetonius'un avukatlık yaptığı sonucu da çıkmaktadır. Suetonius, gördüğü kötü bir rüya üzerine yakında ele alınması gereken bir davanın ertelenmesi için Plinius'tan aracılık etmesini rica etmişti. Plinius'un onun için kullandığı *scholasticus* sözcüğünden onun öğretmenlik yaptığı düşüncesi de çıkarılmaktadır. Ayrıca forumda söylevler verdiği ve Traianus Dönemi'nde arşiv danışmanlığı (*a studiis*) ve halk kütüphanesi müdürlüğü (*a bibliothecis*) görevlerini de üstlendiği bilinmektedir (Suetonius 2008: 2-3).

17 *Contubernalis*, aynı çadırı paylaşan askerlerin kullandığı bir sıfat olmanın yanı sıra askerlik sanatında kendisini yetiştirmek için *praetora* yoldaşlık eden soylu sınıftan genç manasına da gelmektedir. Valilik yaptığını bildiğimiz Plinius, bu durumda Suetonius'u kendisini eşlik etmekle onurlandırmıştır.

yazdığı mektuplarda Suetonius hakkında övgü dolu sözler etmiş, onun iyi bir şair olmasının yanında çok dürüst bir insan olduğunu da sıkça belirtmişti. Bu nedenle de Plinius onun üç çocuklulara tanınan (*ius trium liberorum*) ayrıcalıklardan yararlanmasını sağlamıştı.¹⁸ Hatta kişisel ilişkilerini kullanarak arkadaşı için askeri bir makam (*tribunus militaris*) kopartmışsa da resmî bir görev almak istemeyen Suetonius bunu kabul etmemiş ve Plinius'un sitemine maruz kalmıştı. Traianus'tan sonra tahta çıkan Hadrianus Dönemi'nde de Suetonius, çocuksuz olmasına karşın, ayrıcalıklı konumunu sürdürerek imparatorun yazışmalarından sorumlu (*ab epistulis*) bir makamı yürütmüştü. Suetonius'un kesin olmakla birlikte MS 130 yılı civarında öldüğü düşünülür (Suetonius 2008: 3).

Günümüze kadar gelen tek eseri *Vitae Caesarum* olmakla birlikte Suetonius'un üretken bir yazar olduğunu biliyoruz. Ancak biyografi, kamu görevleri, doğa ve gelenekler üzerine kaleme aldığı eserler günümüze ulaşmayı başaramamış. *Vitae Caesarum* adlı eserinde ise Sezar'dan başlayarak toplam on iki Sezar'ın (imparator) yaşamı hakkında detaylı bilgi vermiştir. İmparatorların iktidara nasıl geldiklerini, icraatlarını, özel ve hatta cinsel yaşamlarını, haklarındaki dedikoduları yazmıştır. Bu sırada yemek, yemek kültürü ve Roma halkının yemekle ilişkili kimi tutumlarını da çok detaylı olmasa da vermeye özen göstermiştir. Bazıları abartılı, gerçek dışı olabilecek bu bilgiler, en azından Roma'da yaşayan halkın imparatorlar ve onların sofraları hakkında ne düşündüklerini

18 Augustus, imparator olduktan kısa süre sonra Roma'ya dışarıdan göçlerin artmasıyla ülkenin geleceğinden endişe duymaya başlamıştı. Bu nedenle de Roma yurttaşı kimliğini taşıyan Romalıları evlenmeye ve çok çocuk yapmaya teşvik etmek amacıyla Lex Iulia (MÖ 18) ve Papia Poppaea (MÖ 9) yasalarını çıkarmıştı. Buna göre Roma'da yaşayan yurttaşların, en az üç çocuk sahibi olmaları koşuluyla bazı ayrıcalıklara sahip olması mümkündü. Bu koşullara sahip yurttaşlar devletin koruması altına giriyorlardı. Bu yasalar hakkında daha fazla detay için bakınız (Tamer 2007).

göstermesi bakımından önemlidir. Feodal bir yapının zirve-sinde yer alan sınıfın mutfağını, yeme biçimini ve savurgan-lığını da gösterir.

Suetonius'un anlattığı ilk yönetici Roma Cumhuriyeti'nin son hükümdarı olan ve onu yıkan **Sezar**'dır (Iulius Caesar). Ölümünden bir süre sonra Roma Senatosu'nun "Tanrı" (*Divus Iulius*) ilan ettiği Sezar, Troia'dan gelen kurucu ailenin üyesi olarak da bilinir.¹⁹ Suetonius, onun iktidarını güçlen-dirmek için sıkıntılı bir dönemden geçen Roma halkına bazı besin maddeleri sunduğunu ileri sürer. Özellikle uzun süren gerilim ve iç savaştan sonra Sezar, Pompeius'a karşı verdiği iç savaşı kazanınca "*Halka on ölçü tahıl ve bir o kadar da zeytinyağından başka adam başına önceden söz vermiş ol-duğu üç yüz sestertius... dağıttı*" (Suetonius I.XXXIX) Ay-rıca daha önce de bahsettiğim gibi MÖ 1. yüzyılda Sezar'ın sadece Roma'da 150 bin yoksul aileye ekmek yardımı yaptığı bilinmektedir (Jackson 1999: 33). Ayrıca, Sezar egemenliğini güçlendirebilmek için asalet sahibi Romalıların yer almak-tan gurur duydukları sofrasını da kullanmaktan çekinme-mişti: "*Eyaletlerde sürekli olarak iki ayrı yemek odasında şölenler verdiği, birinde askerlerin ve Yunanların, öbüründe Romalıların ve eyaletlerin ileri gelenlerinin yemek yediği anlatılır. Ev yönetiminde küçük ve büyük işlerde öyle dik-katli ve ciddi davrandı ki, kendisine, konuklara sunduğun-dan farklı ekmek sunan fırıncıyı ayaklarından zincire vur-durdu...*" (Suetonius, I.XLVIII). Sezar, Suetonius'un verdiği

19 Sezar'ın kullandığı Iulius lakabı, onun eski ismi Wiluša/Wiluşiya olan Tro-ia'dan gelen aileden olduğunu belirtir. Iulius ismi Hititçe Wiluša/Wiluşi-ya'nın Latinleşmiş haliydi ve bu unvanı ülkeye ilk gelenler taşıyordu. Tahta atıyla meşhur Troia Savaşı'nı kazanan Akhalar, ülkeyi yerle bir etmiş bütün insanları öldürmüşlerdi. Ancak bu savaştan sağ kurtulan Aeneas (tanrıça Aphrodite'nin soyundan gelmektedir) ve adamları uzun bir yolculuktan sonra İtalya kıyılarına ulaşmayı başarmışlardı. Roma'nın kuruluşunda Ae-neas'ın soyundan gelenler (Remus ve Romulus) önemli rol oynamışlardı. Vergilius'un Aeneas adlı eseri bu öyküyü konu edinmektedir.

bilgiler ışığında içki konusunda da bir hayli dikkatli davranıyordu: “*Düşmanları bile içki içme konusunda çok ölçülü olduğunu söylemişlerdir. Marcus Cato şunu söylemiştir: ‘Bir tek Sezar sarhoş değilken devleti yıkmaya kalkışmıştır’. Gaius Oppius’a göre, yiyecek konusunda hiç titiz değildi, bir gün konuklarından biri tarafından kendisine taze diye sunulan acı zeytinyağından hiç kimse bir damla bile almazken, konuğunu dikkatsizlik ya da kabalıkla suçladığı düşünülmessin diye bol bol yemiştir*” (Suetonius I.LII).

Pompeius’un hükümdarlığında bir iç savaşa neden olup binlerce insanı ölüme sürükleyen Sezar, sonrasında iktidara taşınan Augustus tarafından halk nezdinde yüceltilmiş ve hakkında iyi düşünülmesi sağlanmıştı. Bundan etkilenenler arasında Suetonius da olmalı ki Sezar’ın emrindeki askerlere iyi davrandığını ve başarısını buna borçlu olduğunu yazmıştı. “*Pompeius, Dyrrachium siperlerinde Caesar’ın askerlerinin içine ot karıştırılmış bir ekmekle beslendiklerini görünce, yabanıl hayvanlarla savaştığını söyledi; düşmanın sabrı ve kararlılığı karşısında kendi adamlarının cesaretinin kırılmaması için, o ekmeğin hemen ortadan kaldırılmasını ve kimseye gösterilmemesini buyurdu*” (Suetonius I.LXVII; Ceylan 2010: 59-78). Bu kısa öykünün Roma’nın iktidarını ele geçirmeyi arzulayan iki kişinin binlerce insanı savaşa sürüklediği gerçeğini örten bir propaganda olduğunu anlamak mümkün.

Suetonius’un sözünü ettiği bir diğer Romalı ise imparatorluğun kurucusu **Augustus**’tur (MÖ 27-MS 14). Büyük babası fırıncılık²⁰ ve değirmencilikle uğraşan Augustus,

20 Roma’da önceleri azatlık köleler tarafından tercih edilen ekmekçilik, sonraları prestijli bir işkolu haline gelmişti. Bu nedenle de fırıncılar, *katabolenses* adı verilen meslek kuruluşuna kaydolmak ve isimlerini denetleme yetkisine sahip denetçilere yazdırmak zorundaydı. *Collegium Pistorum* (Ekmek Yapanlar Derneği) MÖ 168 yılında kurulmuştu. Bu meslek örgütü fırıncıların başka bir meslekle uğraşmalarını kısıtlıyordu. Öte yandan isteyen herkes

Sezar'ın resmî evlatlığı olarak da bilinir (Suetonius II.IV). Sezar'ın öldürülmesinin ardından çıkan büyük bir iç savaştan sonra iktidara gelen ve cumhuriyet rejiminin Sezar tarafından feshedildiği Roma'ya imparatorluğu tesis eden Augustus, ülkenin uzun süre iç savaştan uzaklaşmasını sağlayarak refah düzeyini artırmayı başarmıştı. Markus Antonius iç savaş sırasında Mısırlı Kleopatra ile evlenince, Augustus'u zor duruma düşürmek için Roma'ya buğday ihracatını durdurmuş bu nedenle Roma halkı zor günler geçirmişti. Augustus, iktidara geldikten kısa süre sonra *"buğday sağlamadaki güçlüklerle rağmen adam başına sık sık çok ucuza, ara sıra da hiç para almadan buğday dağıttı ve para yerine geçen karneleri iki katına çıkardı"* (Suetonius II.XLI). İktidarı döneminde çok büyük kıtlığın yaşandığı bir yıl, Roma sınırları içinde bulunan satılık köleler, gladyatör eğitmenleri ile doktor ve öğretmenler dışındaki tüm yabancıları dışarı sürdü. Bunun ardından beklediği olmuş, kısa sürede buğday yeniden çoğalmıştı (Suetonius II.XLII).²¹

Suetonius, Roma halkı ciddi bir kıtlık yaşadığı sırada, Augustus'un gizlice verdiği bir akşam yemeğinin dedikodusunun çıktığını anlatır. Ona göre on iki kişiden oluşan sofranın her biri bir tanrı kıyafetini giymiş, yemeği tanrılar şölenine dönüştürmüştü.²² Ancak bu yemek kısa sürede duyulunca

de ekmek yapma işine girişemiyor, Romalıların büyük önem verdiği ekmek işinin özgür Romalıların elinde olması isteniyordu. Daha fazla bilgi için bakınız (Robinson 1994: 144-158).

21 Roma tarıma müsait olmayan toprakları ve aşırı nüfusu ile sıkça buğday sıkıntısı çeken bir ülkeydi. Suetonius bu sıkıntılardan birinin İmparator Claudius Dönemi'ne denk geldiğini aktarır: *"Uzun süren kuraklık yüzünden buğday kıtlığı olduğunda, kalabalık onu forumun orta yerinde durdurdu, hakaret ederek ve ekmek parçaları atarak ona öyle saldırdı ki, sarayına arka kapıdan zorlukla girebildi, bu olaydan sonra kışın bile Roma'ya buğday sağlamak için elinden geleni yaptı"* (Suetonius V.XVIII).

22 Bu yemek Augustus'un tanrılar katına dahil edilmesinin bir şöleni olmasıdır. Çünkü Roma Senatosu'nun "Tanrı" ilan ettiği Sezar'dan sonra aynı senato bu kez Augustus'u "Tanrının Oğlu" (divi Iuli filius) ilan etmişti. Bu nedenle bu yemek oldukça manidar görünmektedir.

buğday sıkıntısı çeken Romalılar alayla ‘bütün buğdayları tanrılar yedi’ diye söylenmişlerdi (Suetonius II.LXX).

“Durmadan şölen verirdi, ancak çağırdığı kişilere ve onların toplumsal sınıfına büyük önem gösterirdi... Şölenlere kimi zaman geç gelip erken ayrılırdı... Tepsilerde üç türlü yemeği ya da en fazla altı türlü yemeği fazla harcama yapmadan, ama son derece içtenlikli sunardı... Yemek sırasında çalgıcıların ve sahne sanatçılarının ya da sirkten getirilmiş pantomimcilerin ve sık sık da öykü anlatıcılarının becerilerini sunmaları için sahneye çıkarırdı... Çok az yemek yediğini söylemeden geçmeyeyim; yedikleri de bilinen şeylerdi. İkinci kalite undan yapılmış ekmeği, küçük balıkları, elle basılmış inek peynirini, yılda iki kez toplanan taze inciri özellikle severdi; karnı acıkınca nerede ve ne zaman olursa olsun yemekten önce atıştırırdı. Şu sözler onun mektuplarından alıntıdır: ‘Arabada ekmeğin ev hurması-
nın tadına baktık’. ‘Tahtirevanla mahkemeden eve dönerken, kalın kabuklu birkaç üzüm tanesiyle bir uncia²³ ekmek yedim’. ‘Tiberius’cuğum, bugün ben hamamda tam da gecenin ilk saatinden sonra, kokulu yağ sürünmeye başlamadan önce iki lokma bir şey yedim... Şarap içme konusunda da doğası gereği son derece ölçülüydü. Cornelius Nepos, onun Mutina’daki ordugahta yemek sırasında üç kadehten çok hiç içmediğini anlatır... En çok da Raetia şarabını beğenirdi ama gündüzleri çok zor içerdi. İçki yerine ya soğuk suya batırılmış ekmeğe ya bir dilim hıyar ya marul filizi ya da tadı ekşi olan taze ya da kuru bir meyve yerdi” (Suetonius II.LXXIV).

Suetonius, İmparator **Tiberius**’u (MS 14-37) aktarırken de yemekle ilgili bazı bilgiler vermeyi ihmal etmez. Bunlar arasında en dikkat çeken Tiberius’un ülke içerisinde hizmet veren yiyecek satıcılarına getirdiği kısıtlamalardır. Hızla

23 30 gramlık bir ölçü birimi.

yükselen fiyatlar ve denetimsiz piyasadan şikayetçi olan Tiberius, fiyatların senato kararıyla düzenlenmesini istemişti: “*Aedileslere lokantaların ve meyhanelerin satacakları pasta türü yiyecekleri bile sergilemelerini engelleme görevi verdi. Devletteki tasarrufu göstermek için, kendisi de akşam yemeklerinde sık sık önceki günden kalan, yarısı yenmiş yemekleri ve yarısında da tümünün lezzeti olduğunu söyleyerek, yarım bir domuzu konuklara sundu*” (Suetonius III. XXXIV).

Tiberius, şaraba da düşkün bir imparatordu. Bu nedenle de ona *Biberius* (Latince *bibere*: içmek) lakabı takılmıştı ama bu konuda yalnız değildi, kendinden sonra iktidara gelenler arasında Claudius için *Caldius* (Latince *calidus* sıcak), Nero içinse *Mero* (Latince *merum*, katıksız şarap) lakapları kullanılmıştı (Suetonius III.XLI).

Suetonius’un hayatını aktardığı imparatorlardan birisi de **Claudius**’tur (MS 41-54). Claudius, iktidar alanını güçlendirmek için sık sık büyük şöenler düzenliyordu. Aynı anda altı yüz kişinin katılabileceği akşam yemeklerine, soyluları çocuklarıyla birlikte davet ederdi (V.XXXII). Böylelikle hem etrafındaki insanları kontrol etmiş hem de aristokratların kalbini kazanmış oluyordu. Claudius, yemek satan dükkânları denetleyen memurlar olan *aedilesleri* işlerini iyi yapmadıkları için görevden almıştı. Çünkü denetlemekle görevli olan bu memurlar, yasaklanan yiyeceklerin satışına göz yummuşlardı (V.XXXVIII). Suetonius’un aktardığına göre ünlü imparator Nero da bu konuda hassasiyet göstermişti: “*Halka açık şöenlerdeki yiyecekler azaltıldı; daha önceleri tavernalarda her tür yiyecek sunulmasına karşın, Nero’nun döneminde fasulye ve maydonoz türü yiyecekler dışında pişmiş yiyecekler yasaklandı...*” (VI.XVI).

Öte yandan çılgınlıkları ve psiko-patolojisiyle ünlenen imparator **Nero** (MS 54-68), düzenlediği yemeklerle ünlüydü,

seyahate çıktığında özellikle nehir ve deniz kenarlarındaki hanlar onun için hazırlanıyordu. Ayrıca arkadaşlarına yemek düzenlettirip kendisini davet ettirmeyi alışkanlık haline getirmişti. Onlardan birinde *mittelite*²⁴ ismi verilen bir yemek için dört milyon sestertius, *rosario*²⁵ adı verilen bir başka yemek içinse daha çok para harcanmıştı (VI.XXVII).

Roma imparatorları içinde hükümdarlık süresi en kısa olanlardan birisi de **Vitellius** (MS 69) idi. Suetonius, bu imparatorun masasını şu şekilde aktarır: “*Bir tek kuş sütünün eksik olduğu, içkinin su gibi aktığı şöenlere ve aşırı davranmaya özellikle düşkün olduğu için, her zaman günde üç, kimi zaman da kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve geç saatte eğlenceler eşliğinde yenilen yemek olmak üzere dört öğün yemek yiyordu; kusma alışkanlığı sayesinde midesi aşırı yemeğe dayanabiliyordu. Aynı gün içinde farklı kişiler tarafından davet ediliyordu. Bu şöenler hiçbir ev sahibine dört yüz bin sestertiusdan daha ucuza mal olmuyordu. Roma’ya gelişi onuruna kardeşinin vermiş olduğu şöen çok ünlüdür: Bu davette konuklara az bulunan, değerli balıklardan iki bin, kuşlardan da yedi bin adet ikram edildiği anlatılır. Kendisi, aşırı büyüklüğü nedeniyle ‘kentlin koruyucu tanrıçası Minerva’nın kalkanı’ adını verdiği bir tabak adayarak bu şöeni bile gölgede bıraktı. Bu tabakta Parthia’dan Hispania Boğazı’na dek gemi kaptanlarının üç sıra kürekli gemilerle yakalayıp getirdikleri turna balıklarının karaciğerlerini, sülün kuşlarının ve tavus kuşlarının beyinlerini, flamingoların dillerini, müren balıklarının yumurtalarını bir arada sundu. Yalnız çok iştahlı değil, aynı zamanda zamana bakmadan yiyecek pis boğazın biriydi, kurban törenlerinde bile ya da yolculuk sırasında sunakların arasında neredeyse ateşten kaparcasına aldığı iç organları*

24 Konuklara ipek şeritlerden örülmüş taçların dağıtıldığı akşam yemeği.

25 Konuklara gül dağıtılan akşam yemeği.

ve ekmeği, yollardaki hanlarda ise üzerinde dumanı tüten ya da bir önceki günden kalmış ve yarısı yenmiş artık yiyecekleri oracıkta yemekten kendini alamıyordu” (IX.XIII).

Bütün bunlardan anlaşılacağı gibi yemek ve iktidar uygar dünyada birbirinden ayrılmaz bir hale gelmişti. Yemeği kullanıp iktidara ulaşanlar, tahtlarını koruyabilmek ve ileri zamanlara taşıyabilmek için yine yemeği kullanmışlardı. Bir kahvenin dostlar arasında kırk yıllık hatırı varken bir yemek iktidara taşıyabilir veya güç kazandırabilir ama vefası yoktur.

Sultan Sofrası

Daha yakın bir tarihsel örnek olarak Osmanlı İmparatorluğu’nda da durum farklı değildi. Örneğın Topkapı Sarayı’nın mutfağı olan *Matbah-ı Amire*’nin günlük kapasitesi bile bu konuda bilgi vermeye yeterlidir. Matbah-ı Amire’nin ortalama günlük yemek üretimi üç bin kişi iken özel durumlarda bu sayı on bin kişiye kadar çıkabiliyordu. Mutfağın en küçük kısmı *Kuşhane* olarak adlandırılan bölüm olup burada sadece padişaha yemek pişiriliyordu. Harem mutfağı ve Valide Sultan mutfakları daha büyük kapasitelere sahipti. Sarayın içinde toplam sekiz ayrı mutfak vardı. Ayrıca helvacılar, turşucular gibi pek çok farklı bölüm de mevcuttu. Osmanlı sultanlarının en ünlü sofraları kuşkusuz saray düğünlerinde sergileniyordu. Örneğın 1675 yılında IV. Mehmed’in şehzadeleri II. Mustafa ile III. Ahmet’in sünneti ve kızı Hatice Sultan’ın evliliğı vesilesiyle hazırlattığı şölenler gösterişi yansıtmaları bakımından önemlidir. Edirne’de düzenlenen bu şölenin 19 gün sürdüğü ve daha ilk gününde sekiz yüz kazan, yüz kilo şerbet ve otuz kilo kahve kullanıldığı kayıtlara geçmiştir. Şölenin sarfiyatının her geçen gün hızla arttığı da bilinenler arasında. Düğünde 450 aşçı ile binden fazla görevlinin hizmet verdiği kaydedilmiş. Ayrıca binlerce koyun, 37 bin tavuk, 5 bin civarında kaz ve 6 bin ördek bu düğünde yenilen etleri

oluşturmuştu. Şekerlemelerden oluşan minyatür bahçeler ve bu bahçelerde yine şekerlemelerden yapılmış kimi hayvanlar düğüne katılanların göz zevkine hitap etmenin yanı sıra büyük bir propaganda aracıydı. 1586 yılında III. Murad'ın kızı Ayşe Sultan'ın düğünü için kale biçiminde bir pasta yaptırdığını biliyoruz (Yerasimos 2004: 36-37).

İstanbul'da yapılan düğünler genellikle *At Meydanı* diye tabir edilen Hipodrom'da gerçekleşiyordu. 1539 yılında Kanuni'nin oğulları Beyazıd ve Cihangir için düzenlediği sünnet düğünü on dört gün boyunca devam etmişti. Menüde özetle şunlar vardı: Pirinç pilavı, erişte pilavı, sarı pilav (saffranlı), yeşil pilav (pazı ya da ıspanak suyuyla boyanmış), kızıl pilav (pekmezli), şehriye pilavı, nar ekşili pilav, unlu pilav, sütlü zerde, pirinç murabbası, kaçıрма aşısı, ayva kalyesi, şekerli nar ekşisi çorbası, tavuk çorbası, zerde, mutancana, tavuk kavurması, reşidiyye, pazar böreği (kıymalı soğanlı), zerenduli (paça ve etle doldurulmuş işkembe), mahmudiyye, me'muniyye, muhallebi, salma, kadın tuzluğu çorbası, zirva, badem çorbası, tavuk kebabı, kuzu kebabı, tavus kebabı, ördek kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, koyun kebabı, tavuk yahnisi, kaz yahnisi, ördek yahnisi, kuzu yahnisi, koyun yahnisi, zirba yahnisi, köfte. Ayrıca kişi başına bir has çörek de ikram edilmişti (Yerasimos 2004: 37).

Katılımcılara sunulan tatlılar ise şöyleydi: “*Aksabuni, kızıl sabuni, sarı sabuni, gök sabuni, barmak sabuni, temür hindi sabuni, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, kur-ı limon, füleyli, akparmak, kızıl parmak, zelabiyye, güllaç, paluze, mergübi, levzine (badem), helvayı kırma bademi, peşmine, saru helva, lokma, peynir şekeri, çavariş-i fıstık, çavariş-i gülнар, çavariş-i badem, çavariş-i limon, çavariş-i cevz-i hindi, çavariş-i altın varak, ağaç kavunu reçeli, mürekkep reçeli, turunç reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılıçık reçeli, pathıcan reçeli, tane koz (ceviz) reçeli, armud reçeli, gökçe*

armudu reçeli, yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç reçeli perverdesi, kabak perverdesi, ayva perverdesi, elma akidesi, kavun reçeli ve cümle hulviyyat reçeli...” (Gürsoy 2004: 130).

Osmanlı padişahları genellikle günde iki öğün yemek yerlerdi. Kapağası ve Sofracı gibi görevliler padişahın yemek istediği saatte organizasyonu yapıp sofranın hazırlanmasını sağlıyordu. Padişah bağdaş kurup oturur ve elbiselerine yemek dökülüp kirlenmesin diye üzerine peşkir koyardı. İkinci bir peşkir de sol omuzuna konurdu ki ağzını ve ellerini silebilsin. Padişahın önüne konulan etler parçalanmadan getirilirdi. Padişah elleriyle istediği gibi parçalardı. Çatal ve bıçak gibi aksesuarlar pek kullanılmaz sadece iki adet kaşık getirilirdi. Padişah, fırından yeni çıkmış sıcak ekmeğin eşliğinde bütün yemekleri sırasıyla yerdi. Et yemeklerinin ardından gelen tatlı yemeğin sona erdiği anlamına gelirdi. Yemek sırasında sofrada mutlaka bir hoşaf türü yer alırdı. Süslü ibriklerden dökülen suyla ellerin yıkanmasından sonra sofraya toplanırdı (Ak 2007: 11).

Bu konuda Stefanos Yerasimos şunları söylemektedir: *“23 yaşında İstanbul’u alan hükümdarın (Fatih Sultan Mehmed), Bizans İmparatorlarının halefi olduğu kadar bir Rönesans prensi gibi davranması mutfak alanına da yansır. Dolayısıyla döneminin mutfak muhasebelerinde alışılmamış yiyecekler görüyoruz. 25 Ağustos 1471 günü, padişahın kişisel tüketimine yönelik (hassa) alımlar şunlardır: 3 çift balık yumurtası, 2 morino balığı, iki okka havyar ve ayrıca seksen turşu limon ile iki sepet incir. Üç gün önce de Padişah için 10 çift balık yumurtası ve cinsi belirtilmemiş kuru balık alınmıştı. Aynı 27’sinde 4 okka havyar ve onu saklamak için 5 akçeye de bir kutu alınır. Aynı gün ise, hepten, Padişahın yılan balığı için 2 akçelik kekik görünür. Ertesi gün yeniden 5 okka 100 dirhem havyar kayıtlıdır. Dört günde Padişah için alınan 14,5 kiloya yakın havyar*

herhalde saklanıp uzun bir sürede tüketilmiş olmalıdır” (Yerasimos 2004: 26).

Tarihin her döneminde sultanların sofralarını betimleyen çok sayıda metin üretilmiştir. Bununla birlikte halkın sofrası göz ardı edilmiş, görmezden gelinmiştir. Hiçbir yazar o sofrada bulunmayı arzulamamıştır. Çünkü muktedirin sofrasında olmanın iktidardan pay kapmak anlamına geldiği çoktan biliniyordu.

Trimalchio’nun Şölenu

*“Neden bana bakıyorsunuz, ey Cato’lar, kırıstırıp alınızı,
neden küçümsüyorsunuz gösterişsiz bir uğraşığı?
Sevinç saçan bir kibarlık gülerək dinler benim yalın konuşmamı,
pırıl pırıl bir dille anlatır, halkın ne yaptığını.
Kim bilmez kucaklaşmayı, kim bilmez aşk şakalarını?
Kim yasaklar sıcacık yatakta bedenın alev almasını?
Epikuros buyurdu bilgelerin âşık olmasını,
o gerçeğin babası; dedi ki, budur yaşamın amacı...
İnsanların boş boş inanmasından daha kandırıcı, yapmacık bir
çatık kaştan da daha göstermelik hiçbir şey yoktur.”*
(Petronius 15.132)

Yunan kültürüne öykünen, Yunanca yazmayı bir maharet sayan, Yunan heykellerinin kopyalarını yapan Roma aristokrasisi sempozyum geleneğini de çok sevmiştir. Düzenledikleri şölenlerden söz ettirmek, toplumsal yaşamda hatırı sayılır bir kimlik edinmek ve sahip olunan zenginliğin gör-güsüzce sergilenebilmesi için burjuva sınıfına olanaklar sunuyordu. Etraflarına topladıkları hatipleri, yazar ve şairleri yedirip içirip etkiliyor böylelikle de kendilerinden söz ettirmeyi başarıyorlardı. Bu görgüsüz ve yemek amacını aşan organizasyonlardan söz etmek de neredeyse bir gelenek haline gelmişti. Bunlardan biri Latin edebiyatının en bilindik

ve tartışmalı metni *Satyricon*'da²⁶ anlatılan Trimalchio'nun şöleniydi (Cena Trimalchionis). Neron döneminde yaşamış Gaius Petronius'a atfedilen bu eser, yazılı dönemin en dikkat çekici metinlerinden biridir ve yaklaşık iki bin yıl öncesinden çarpıcı bir veriyi günümüze iletir. İnsanların nasıl yaşadıkları, hangi değerler üzerine hayatlarını kurdukları, kimleri sömürdükleri, itibarlarını nasıl kazandıkları gibi pek çok soruya yanıt taşır. *Satyricon*'un sadece 15. kitabının tümüyle günümüze kadar ulaşmayı başardığını diğerlerinin eksik olduğunu söylemek gerekir. 15. kitap *Cena Trimalchionis* diye adlandırılan *Trimalchio'nun verdiği akşam yemeğini* içerir ve gerçekten de satirik bir nitelik taşır.

26 İmparator Neron döneminde yaşayan Gaius Petronius "arbiter" lakabıyla da bilinir. Petronius, tembelliği ve zevke düşkünlüğü ile ünlenmiş biri. MS 62 yılında Bithynia'da konsül olarak da görev yapmış olan Petronius, "arbiter elegantiae" (saraydaki resmî ziyafet ve şölenlerin düzenleyicisi) göreviyle Neron'un kadrosuna girmeyi başarmıştı. MS 66 yılında da Neron'un isteği üzerine bileklerindeki damarları keserek intihar etmiştir. Yapıtın adının iki farklı yazım biçimi bulunmaktadır; *satyricon* ve *satiricon*. Bunlardan birincisindeki "y" harfi Yunancadaki "ü" nün Latince biçimidir. Böylece *satyricus* olan yapıt satyr benzeri anlamını taşıyabildiği gibi (yani belden üstü insan, belden altı ise keçiye benzeyen, işleri güçleri cinsellik olan ve ormanlarda yaşayan yarı tanrılar) benzer havayı yansıtan Yunan satyr draması ile de ilgili olabilir: Klasik Dönem'de, Yunanistan'da Dionysia festivalinde yapılan yarışmalarda, üç tragedyanın ardından izleyiciyi rahatlatmak amacıyla sonu trajik bir yıkımla bitmeyen ve cinselliğin, şarabın, eğlencenin, şaka ve hilenin ağır bastığı bir oyun sunulurdu. Bu açıdan bakıldığında Petronius'un yapıtının konuları ve olayların akışı satyr oyunlarına benzerlik göstermektedir. Öte yandan kimi zaman *satyricus* biçiminde yanlış yazılan ve Latince *satura* sözcüğünden türetilmiş *satiricus* sıfatı vardır. Nitekim "karışım" demek olan Latince *satura* sözcüğünün de kimi zaman *satira* ve hatta *satyra* biçiminde yazıldığı görülmektedir. Böylece *satura*'dan türetilmiş olma olasılığı olan *Satyricon* başlığı da yapıtın hem teknik yanına hem de amacına uygun düşmektedir. Zira teknik açıdan düzyazı ve şiirden oluşan bir yazı biçimidir; içerik olarak ise toplumdaki çarpıklıkları yansıtmaktadır. Ancak burada da Latineden türemiş bir sözcüğün Yunanca -on bitimini alması düşündürücüdür.." (Petronius: 9-10).

Satyricon'un baş kahramanı ve şölenin düzenleyicisi olan Trimalchio'nun kimliği ve kitapta yer alma biçimi ilginçtir. Her şeyden önce tamamen kurgu olduğundan şüphe edilmemesi gereken bu şölen, Roma'daki sonradan görme (nouveau riche) insanların durumuna bir atıf yaparken sınıfsal çatışmanın ve sınıflı toplum yapısının çarpıklığından dem vurur. Trimalchio azatlı bir köleydi (ordo libertinorum) ve zenginliği ona yüklü bir miras bırakan sahibinden geliyordu. Petronius'un vurguladığı üzere Trimalchio bu serveti çalışarak artırmıştı. O denli zengindir ki Cumae'deki arazisinde bir günde 30 erkek ve 40 kız doğduğu kitapta bilhassa vurgulanır. Geniş arazilere sahip olan Trimalchio'nun başlıca üç önemli gücü bulunuyordu; tüm ihtiyaçlarını karşılayacak geniş topraklara sahip olmak, tefecilik yapmak ve sağlam bir servete sahip olmak. Bir kölenin azatlı bir zengin olmasından onun emrinde çalışan kölelere kadar Roma'da çarkın nasıl döndüğünü bu öyküden okuyabiliriz (Finley 2007; de Ste Croix 2016).

Trimalchio'nun davetlileri kendilerini bekleyen yemekler için eve geldiklerinde önce hamama alınmışlar sıcak ve soğuk bölümlerinde günün yorgunluğunu atarak ikram edilen Falernium şarabını (Dalby 2000: 49 vd) içmişlerdi. Bu başlangıçtan bile çok sıradan bir eve girilmediğinin ipuçları veriliyor, bütün davetlileri içine alabilecek büyüklüğe sahip sıcak bir hamamı bulunan kocaman bir ev hayal etmemiz gerekiyor. Bir eve suyun gelmesi zaten önemli bir ayrıcalıkken, hamamın sıcak tutulabilmesi için gereken odun, ateşin yandığı cehennemliğin kontrolü ve servis için gerekli elemanların sayısı herhalde en az 15-20'dir. Evin diğer ihtiyaçlarını, işlerini ve mutfak da düşünürsek davet onlarca kölenin çalıştığı oldukça büyük bir evde gerçekleşiyor ve davetlilerin gönlünü hoş tutmak için her şey yapıyordu. Eve gelip yemek odasına ulaştıklarında iki kapılı bir giriş kendilerini bekliyordu. Bu kapılardan birisinde asılı olan tabelada "30 ve

31 Aralık'ta Gaius'umuz Akşam Yemeği İçin Dışarı Çıkar.” yazarken diğer kapıdaki tabelada hangi günlerin iyi, hangi günlerin uğursuz olduğunu gösteren ayın yörüngesi ve yedi yıldızın resimleri vardı. Belli ki ev sahibimiz Trimalchio astronomiyle²⁷ ve batıl inançlarla da ilgiliydi. Misafirler içeri girerken kapıdaki görevli çocuk (köle) onları *sağ ayakla* içeri girmeleri konusunda uyarıyordu. İçeri girdiklerinde misafirleri evin kâhyasına doğum günü hediyesi olarak verilen yemek elbisesini kaybeden bir hizmetkârın cezalandırılması sahnesi karşılamıştı (satır aralarında evdeki hiyerarşik sistem hakkında da bilgi veriliyor). Ancak misafirlerin ısrarlı ricası üzerine kâhya hizmetkârı cezalandırmaktan vazgeçmişti. *“Somunda sofraya oturduk, İskenderiyeli çocuklar ellerimize buzlu sular döküyordu, bir kısmı da ayaklarımızın dibine oturup canımızı acıtmamaya çalışarak ayak parmaklarımızdaki şeytan tırnaklarını kesiyorlardı. Bu denli can sıkıcı bir iş yaparken bile sesleri çıkmıyordu, bu arada şarkı söylüyorlardı.”* (Petronius 15.31). Petronius, abartılı bir dille sınıflar arasındaki farka ve emek sömürüsüne atıfta bulunuyor. Bunun çok abartılı bir anlatı olduğunun farkında olarak bu abartının sınırlarının yine içinde bulunulan sosyal yapı tarafından belirlenebileceğini de unutmamak gerekiyor. Öte yandan bu abartılı anlatının dahi satır aralarında var olmak için bedenlerinin ürettiği iş gücünden başka bir şeyleri olmayan ve kendi içlerinde de hiyerarşik bir sınıflanma bulunan kölelerin kullanılıyor olması, sınıflı toplum yapısının zihinlerde nasıl kodlandığını görünür kılar.

Petronius'un aktardığına göre Akdeniz'in öteki ucundan getirilmiş köleler, iyi düzenlenmiş mekân ve yemeklerle dolu masalarla manzara oldukça iştah açıcıydı. Büyük bir tabağın

27 Sezar, Mısırlı ünlü astronom Sosigenese o güne kadar bilinen en iyi hesaplanmış takvimi yaptırmış, bir yılın 365 gün artı 6 saat olduğu kabul görmüş-tü ve özellikle gökbilim pek revaçtaydı ki zamanı çok kıymetli olan burjuva sınıfı da bu gelişmelerle ilişkiliydi.

içine heybeli bir Korinthos sıpası yerleştirilmişti, heybenin bir gözünde yeşil diğerinde siyah zeytin vardı. Sıpanın üzerini örten gümüş tabakların kenarına ise şölenin cömert sahibi Trimalchio'nun ismiyle gümüşlerin ağırlıkları yazılı idi. İki tabağı birbirine tutturmaya yarayan *"küçük köprülerin üzerinde bal ve haşhaş tohumuna batırılmış, ufak sincaba benzeyen kakırcalar vardı. Gümüş bir ızgaranın üzerinde kaynamakta olan soslar duruyordu, ızgaranın altında ise Suriye erikleri ve nar taneleri vardı"* (Petronius 15.31).

Biraz sonra sofranın başköşesindeki yeri rezerve edilmiş şölen sahibi Trimalchio, bütün servetini sergileyecek şekilde hizmetkârlar tarafından muhtemelen tahtirevanla salona getirilmişti. Bütün bedeni pahalı altın, gümüş takılarla kaplıydı ve görünüşe göre zenginliğini bu denli sergilemekten oldukça memnundu. *"Ardından gümüş bir kürdanla dişlerini karıştırdıktan sonra, 'Arkadaşlar' dedi, 'yemek odasına gelmeyi canım pek istemiyordu ama sizi uzun zaman bekletmemek için keyfimi yarıda kestim. Buna karşın, oyunu bitirmeme izin verin'. Ardından, elinde sakız ağacı tahtası ve kristal zarlarla bir çocuk geldi: Her şeyin en iyisinden olduğunu anladım. Kara ve ak taşlar yerine altın ve gümüş paralarla oynuyordu. Bu arada oyun sırasında ağzına ne gel-diye söylerken, yemeklerin tadına baktığımız sırada önümüze içinde sepet olan bir tepsi getirildi, sepette kuluçkaya yatmış gibi kanatlarını açmış tahta bir tavuk vardı. Hemen ardından iki köle kalktı ve müzik sürerken, samanları karıştırmaya başladı, tavuğun altından aldıkları tavuskuşu yumurtalarını konuklara dağıttı"* (Petronius 15.33). Konuklar ağırlıkları yarım libradan (1 libra=327,45 gr) az olmayan kaşıkları alarak un ve yağla biçimlendirilmiş yumurtaları kır-mışlardı. Yumurtaların içinde yumurta sarısı ile biber karışımından elde edilen sosa bulanmış bir ötleğen kuşu vardı. Trimalchio'nun el işaretiyle müzik başlamış ve ballı şarap yeniden servis edilmişti. Tabaklar toplandıktan sonra köleler

misafirlerin ellerine küçük ibrikler ile şarap dökmüşlerdi. Şölen sahibine cömertliği üzerine övgüler dizilirken ağızları alçıyla özenle kapatılmış camdan şarap amphoraları getirilmişti ve birinin üzerinde şöyle bir ibare vardı: “*Opimius’un 100 yıllık Falernium şarabı*” (Petronius 15.34). Trimalchio, sınıf atlamanın tüm göstergelerini en üst perdeden sergiliyor, en ince detayları dahi ince ince hesaplanmış ikramlarla ve zenginliğiyle davetlilerin gözlerini büyüliyordu.

Herkes böyle bir şölene davet edilmenin hazzıyla içkisini yudumlarken içeriye giren kölelerden biri eklemleri ve omurgası her yönde oynayan bir insan iskeletini getirip masanın üzerine bırakmıştı. Bunun üzerine şölen sahibi şunları söyledi:

*“Ey zavallı bizler, nasıl da bir hiçtir,
insan denen yaratık tepeden tırnağa!
Topumuz bunun gibi olacağız,
yeraltı tanrısı alınca bizi yanına.*

Öyleyse yaşamaya bakalım, keyfimiz yerinde oldukça”

(Petronius 15.34).²⁸

Bunca şeyi yemenin motivasyonu olarak ölümün gösterilmesi de oldukça ilginç. Bir gün herkes bir iskelete dönecek o halde her fırsatta yemeli düşüncesi, zenginliğin, ayrıcalıklı sınıfın gözü doymazlığına dair bir kanıt olarak gösterilebilir. Yemenin yaşamla ilişkisini sadece kendi sınıfları üzerinden kuruyor olmaları ise içinde bulundukları sistemin çarpıklığını gösterir. Yaşadıklarını hissedebilmek için sürekli yiyen sınıfın yaşamı da kendi hanelerine yazması, diğerlerinin varlığını reddetmeleri terazinin topuzunu kaçırان şeylerin başında geliyordu. İhtiyacından fazla yiyenlerle ihtiyacını bile karşılayamayanlar arasındaki dengesizlik birincilerin karnlarının değil gözlerinin aç olması ve bir türlü doymamalarıydı,

28 Bu pasaj özellikle önemli çünkü Roma Akdenizi’nin pek çok antik kentinde bu sahneyi tasvir eden mozaikler bulunur. Latince bir deyim olan “*memento mori*” (ölümü hatırla) sözüne de açıklık getirmektedir.

ölümlülük bilgisi onların iştahının temel motivasyonuydu ve yaşamı yemeğe çevirmişlerdi. Bu yüzden dolmuş midelerini boşaltarak yeniden doldurmak ayrıcalıklı sınıfın geleneği haline gelmişti. Onlara hizmet edenlerin mideleri ise bir kez bile tıka basa dolmamıştı.

Yaşama düzülen bu övgülerden sonra yemeğe devam edildi çünkü sofraya yeni bir tepsi gelmişti. Yuvarlak servis tepsisinin içinde bir daire şeklinde dizilmiş on iki burç vardı ve aşçı bunların üzerine konuya uygun yiyecekler dizmişti: Koç burcu için koç kafasına benzeyen nohut, boğa burcunun üzerinde bir parça sığır eti, ikizler burcunu sembolize etmek için bir çift böbrek ve testis, yengeç burcunda bir çelenk, aslan burcunun üzerinde Afrika inciri, başak burcuna bir dişi domuzun üreme organı, terazi burcu için bir gözünde çörek öbür gözünde kek bulunan bir terazi, akrep burcunun üzerinde ufak bir deniz balığı, yay burcunu temsil için gözleri keskin bir balık, oğlak burcunda bir karides, kova burcunun üzerinde bir kaz, balık burcunda ise iki tekir balığı vardı. Ortadaki bal peteğinin altında ise otlarla birlikte çıkarılmış bir toprak vardı.²⁹ Bu sırada Mısırlı bir çocuk elindeki gümüş ızgaradan ekmek dağıtıyordu.

Petronius bir süre sonra misafirlerin yemeklerin bu denli sıradan olmasından şikâyet etmeye başladığını ve tam bu sırada müzik eşliğinde koşarak gelen dört dansçının servis tabağının üst kısmını alıp gittiklerini ve ortaya başka bir servis tabağı çıkardıklarını söyler. İçinde semiz kuşlarla bir dişi domuzun yağlı karın kısmı ve ortada tüylü kanatlarla süslenmiş Pegasus'a benzeyen bir tavşan vardı. Tabağın köşelerinde de

29 Trimalchio bu toprağı şu sözlerle açıklıyor: “Böylece dünya bir değirmen gibi döner ve insanların ya doğması ya da ölmesi için hep kötü şeyler olur. Otlarla birlikte çıkarılmış ortada duran toprak parçasını ve üzerindeki bal peteğini görüyorsunuz, mantıksız hiçbir şey yapmıyorum. Toprak ana yumurta gibi yuvarlak bir biçimde ortada durur ve tıpkı bir bal peteği gibi tüm iyi şeyleri kendi içinde saklar” (Petronius 15.39).

dört adet Marsyas heykelciği dikkatleri çekiyordu. Bu heykelciklerin karnından çıkan biberli bir sos sanki sulara yüzen balıkların üstüne akıyordu. Bu pornografiye dönüşen müthiş gösteri konukların alkışlarıyla karşılanınca şölen sahibi etlerin parçalanması işaretini de vermişti. Müzik eşliğinde ortaya çıkan görevli bir pantomim sanatçısı ustalığıyla eti parçalamaya başlamıştı (Petronius 15.36). Petronius'a göre Trimalchio bu serveti elde etmek için çok çalışmış, çiftçilik yapmış, Attika balı elde etmek için Atina'dan arı bile getirmişti ama sanırım gerçeği o da biliyordu. Bunlar bir kişinin çalışması ile elde edilecek şeyler değildi, bir dizi sömürünün sonucuydu.

Bir süre sonra önce Lakonia köpekleri salona dalıp yere dökülenleri yemeye başladı sonra büyük bir servis tepsisi daha geldi. İçinde başında özgürlük şapkasıyla (özgürlüklerini kazanan kölelerin giydikleri)³⁰ bir yaban domuzu duruyordu ve onun dişlerinden palmye liflerinden dokunmuş iki küçük sepet sarkıyordu; biri kuru biri taze hurma doluydu. Bunun etrafında ise daha küçük, ekmekten yapılmış sanki annelerinin etrafında memelerine yapışmış gibi domuz yavruları vardı. Gösteri bitmemişti, avcı kılığında gelen bir adam bıçağıyla domuzun karnını yarıncaya içinden ardıc kuşları uçarak çıkmıştı. Bu sırada tuvalete gidip gelen Trimalchio rahatlamış olmanın verdiği neşeyle şunları söylüyordu: *“Dostlarım, beni bağışlayın, çoktandır bağırsaklarım çalışmıyor. Doktorlar da çare bulamadılar. Ama nar kabuğu ve sirkede bekletilmiş çam reçinesi iyi geldi. Bağırsaklarımın düzeleceğini umut ediyorum. Öte yandan midemden*

30 Petronius özgürlük şapkasının neden domuza giydirildiğini ise şöyle açıklamaktadır: “Bunu sana kölen açıklayabilir; bunda anlaşılmayacak bir şey yok, her şey açık. Bu domuz dün akşamki yemekte yenmeyince, konuklar tarafından geri yollandı, bunun için azat edilmiş bir köle gibi bugün sofraya yeniden getirildi” (Petronius 15.41).

boğanın çıkardığı seslere benzeyen sesler geliyor. Bunun için, içinizden birinin yapacak özel bir işi varsa, bunda utanacak bir şey yok. Aramızda gaz çıkarmayan yoktur. Ben gazı içimizde tutmak kadar büyük bir işkence düşünemiyorum. Bunu Zeus bile yasaklayamaz.” (Petronius 15-47).

Yemek hala devam ediyordu. İçeriye biri iki, biri üç, diğeri ise altı yaşında üç beyaz domuz getirildi. Ve konuklara hangisini istedikleri soruldu. Birisinde karar kılındıktan sonra onun kesilip pişirilmesi için aşçı çağırıldı ve sipariş verildi. Nihayetinde domuz pişmiş olarak bir tepsinin içinde konukların önüne getirildi. Ancak bir gariplik vardı çünkü aşçı domuzun içini temizlemeden pişirmiş ve suçunu da itiraf etmişti. Bunun üzerine Trimalchio aşçıya herkesin önünde domuzun temizlenmesi cezasını verince yemek bir şova dönüşmüştü. Çünkü aşçı domuzu temizlemek için karnını yarıncı, her şeyin bir senaryo olduğu anlaşılmış, sürpriz ortaya çıkmış, içinden sosis ve salamlar dökülmüştü. Uzun süren şölenin ardından önce ip cambazları gelip gösteri yapmışlar sonra bir çocuk elinde şans biletları ile konuklara dağıtılacak hediyeleri belirlemek üzere gelmişti. “Çocuk ‘karışık gümüş’ diye bağırınca bir domuz butu getirildi, üzerine de gümüşten bir sirke kabı yerleştirilmişti. Çocuk, ‘boyun yastığı’ deyince, bir parça boyun eti getirildi. ‘Geç tat alanlar için bir yiyecek ve bir hakaret’ dedi: Çok tuzlu ve geç yenen kuru gıdalarla ucunda elma olan bir çubuk verildi. ‘Pırasa ve şeftali’ deyince, kazanan konuğa kamçı ve bıçak verildi; şansına, ‘serçeler ve ökse çubuğu’ çıkan konuk, kuru üzüm ve Attike balı aldı. Çocuk, ‘yemekte ve forumda giyilecek giysiler deyince, bir parça et ve yazı yazmak için kağıtlar verildi. ‘Köpek ve ayak için bir şeyler’; tavşan ve sandalet getirildi. Çocuk, ‘müren balığı ve bir harf’ deyince de şanslı konuk kurbağaya bağlanmış bir fare ve bir demet para

kazandı. Katıla katıla güldük; bu tür sözcük oyunlarının sayısı çoktu, ama aklımda bunlar kaldı” (Petronius 15.56).

Petronius, yazdığı metni daha da satirik hale getirebilmek için elinden geleni yapıyordu. Yemeğin ve gösterişin abartısı satirik bir hal almış, sadece o masada oturup ziyafete katılan için değil aynı zamanda okuyucu için de dayanılmaz bir abartı içermeye başlamıştı. Zaten doğası gereği abartılı olan görgüsüzlüğü ve gösterişi, zekice bazı sürprizlerle daha da abartan Petronius, Roma toplumundaki dekadansı gözler önüne seriyor, bunun nasıl da sürreal bir hal aldığını ustalıkla aktarıyor. Ancak Trimalchio’nun gösterisi henüz bitmemişti, biteceği de benzemiyordu.

Pantomim sanatçıları odaya girerek Homeros’un dizelelerinin bir kısmını içeren sanatlarını icra ettikten sonra açıklamasını da yapmışlardı. Tam bu esnada içeriye tepsinin üzerinde haşlanmış bir dana getirildi ve ardından Homeros’un ünlü kahramanı Ajax (Aias) elinde kılıcıyla dumanı tüten danayı parçalamaya başladı sonra da parçaları şaşkın bakışlar altında davetlilere dağıttı. Çünkü Homeros’un aktardığına göre Ajax, Troia Savaşı sırasında aklını kaçırmış, düşman askerleri zannettiği hayvan sürülerine saldırarak hepsini kılıçtan geçirmişti. Davetliler olan-biteni henüz hazmetmemişlerdi ki çatıdan gelen çatırdamalar bakışları tavanda toplamıştı. Çatıdan açılan koca delikten bir metal çember aşağı, davetlilerin üzerine doğru indi, çemberin üzerinden koku şişeleriyle altın çelenkler sarkıyordu. Ev sahibi Trimalchio’nun davetlilere hediyesiydi bunlar. Bu sırada köleler, masanın üzerine içinde çörekler bulunan bir servis tabağı daha koymuşlardı. Üzerinde bir Priapos yontusu vardı ve her zamanki gibi kucağında çeşit çeşit meyveler, yemişler, üzümler taşıyordu. Çörekler ve yemışlere dokunulduğunda safran fışkırmaya başlamıştı. Tüm konuklar gördükleri zenginlik karşısında

heyecandan ayağa fırlamışlar ve “*yaşasın yurdumuzun babası Augustus*” diye haykırmışlardı (Petronius 15.60).

Petronius’a göre karınları doyan davetliler, elbiselerinin ceplerini de doldurmaya başlamış, bir sonraki öğün için stok yapma derdine düşmüşlerdi. Bu sırada içeriye giren üç çocuk ellerindeki ev tanrılarını masaya yerleştirdikten sonra şarap kasesini misafirler arasında dolaştırarak “*Tanrıların iyi niyeti bizimle olsun!*” diye bağırıyorlardı. Ev sahibi Trimalchio ise yaptığı gösteriden memnun masaya yerleştirilmiş olan tanrılar hakkında bilgi veriyordu. Bunlardan birincisi şans, ikincisi bereket ve sonuncusu kârdan sorumlu Lar idi (Petronius 15.60; Lares için bkz. Johnston 2004: 433 vd.). Trimalchio, yeni bir şarabın karılmasını (suyla karıştırılarak) ve kölelere dağıtılmasını istemiş, bunu içmenin mecburi olduğunu vurgulamıştı.

Tüm bunlara karşın Trimalchio’nun gösterisi henüz sona ermemişti. Konuklar yavaştan sarhoş olmuş, gecenin sonlanmasını beklerken bu kez yeni bir servis tepsisi daha gelmişti masaya ve besili tavuklar ile özgürlük şapkaları içinde kaz yumurtaları dağıtılmaya başlamıştı. Cömert ev sahibi bunların yenmesi için konuklarını zorluyordu. Tam bu sırada kapı açılmış ve bir *lictor*³¹ ile beraberinde çok sayıda insan içeri dalmıştı. Kısa süren şaşkınlıktan sonra gelenin Augustus’un rahiplerinden olan mezar taşı ustası Habinnas olduğu anlaşılmıştı. Habinnas sarhoştü ve belli ki başka bir şölen-den geliyordu, ölmüş azatlı bir kölenin cenaze yemeği ydi katıldığı. Ev sahibi Trimalchio’nun sorusu üzerine cenaze yemeğinde neler yediklerini şöyle anlattı: “*İlk olarak başına bir taç gibi şarap kasesi yerleştirilmiş domuz yedik, bunun çevresinde ballı kekler, tavuğun çok iyi hazırlanmış ciğeri,*

31 Yüksek kamu görevlilerinin önünde yürüyen, elinde bir balta ve demetler taşıyan memur.

katısı, pancar ve köy ekmeği vardı, ben beyaz ekmektense bu köy ekmeğini yeğlerim; hem insana güç verir hem de yediğim zaman rahatsız etmez. Ardından, üzerine en iyi Hispanya balı dökülmüş soğuk pasta geldi. Doğrusu bundan çok yedim, üstündeki bal bana dokundu. Bezelye ile acı bakla dağıtıldı, isteğe göre fındık ve herkese birer elma verildi. Ama ben iki tane aldım, bak işte çıkınımda duruyor; küçük köleme armağan olarak bir şey getirmesem, kıyameti koparır... Ayı eti de vardı, Scintilla düşünmeden bu etin tadına bakınca neredeyse kusuyordu; buna karşın ben bir libra'dan fazla yedim, çünkü tadı yaban domuzuna benziyordu. Diyeceğim şu ki aylar insanı yediğine göre, insan da ayıyı yemelidir. En sonunda da yeni şarapta bekletilmiş yumuşak peynir, sümüklü böcek, işkembe, küçük tabakların içinde karaciğer, yumurta, şalgam, hardal bitkisi ve içinde pislik bir şey olan bir tabak geldi. Bir de salamura zeytin getirdiler, bazı açgözlüler bundan üçer avuç aldı. Ancak domuz budunu geri yolladık..." (Petronius 15.66). Petronius'un anlattığına göre bu adamların bazıları zenginliklerini sergileyebilmek ve sahip oldukları altınları gösterebilmek için onları takıp takıştırdıkları bir vitrin olarak karırlarını da yanlarında taşıyorlardı.

Bu sırada Trimalchio durmadan servis için işaret veriyor, hizmetkârlar sofraya sürekli yeni yemekler taşıyor, Petronius ise durmadan anlatıyordu. Trimalchio sofraya meyve getirilmesini isteyince köleler masayı toplayıp temizledikten sonra yerlere safran ve zincifre ile renklendirilmiş talaş ve sık rastlanmayan biçimde mika taşından elde edilmiş toz dök-müşlerdi. Bir çocuk yanık sesiyle duygulu bir Vergilius şiiri okumaya başlamıştı.

En sonunda tatlılar salona giriş yapmıştı, hamurdan yapılmış ve içlerine kuru üzümle fındık doldurulmuş ardıc kuşları

şeklini almış tatlılar. Ardından da deniz kestanesine benzetilmek için üzerine dikenler saplanmış ayvalar gelmişti. Son olarak tepsiyle gelen yemeklerden Petronius hiç hoşlanmamış ve hatta onları balmumu ve çamurdan yapılmış zannetmişti. Oysa ki çevresine balık ve her türlü kuşların dizildiği, besili bir kazın oturtulduğu bir yemektir. Görünen manzaranın açıklamasını Trimalchio hemen yapmıştı: *“Bu aşçıdan daha beceriklisi yoktur. Dişi domuzun rahminden balık, bir parça domuz etinden güvercin, domuz budundan üveyik, domuzun ayak ekleminden tavuk yapar, yeter ki sen iste. Bu becerisinden dolayı yeteneğimi kullanarak ona çok güzel bir ad buldum: Daedalus. Çok akıllı olduğu için ona armağan olarak Roma’dan Noricum çeliğinden yapılmış bıçaklar getirdim”* (Petronius 15.70). Tam o esnada iki köle içeri girip omuzlarında testilerle kıyasıya kavga etmeye başlamıştı. Nihayetinde testilerin içinden ortaya pek çok midye saçıldı. Bir başka çocuk dökülenleri toplayıp misafirlere ikram etmeye başladı ve her şeyin bir senaryo olduğu, aşçı tarafından organize edildiği o zaman anlaşılmış oldu. Aşçı gümüş bir ızgarada salyangoz getirerek gösteriyi tamamlamıştı. Sonrasında içeriye giren uzun saçlı çocuklar, gümüş bir leğen içinde güzel kokulu yağla uzanmış yatan konukların ayaklarını ovmuşlar, bileklere küçük renkli çelenkler bağlamışlardı.

İyice sarhoş olan konuklarının ayrılması için Trimalchio onları hamama davet etti. Bütün konuklar hamamda yıkanıp ayıldıktan sonra bu kez başka bir yemek salonuna geçildi ve Trimalchio kendisine katılan karısıyla birlikte cömertliklerini sergilemeye devam etti. Ev sahipleri bütün görgüsüzlüklerini ortalığa saçarak etrafa gümüş ve değerli eşyalarını koymuşlardı. Yeni yemeğin konusu ilk kez tıraş olan bir köle idi ve bu kutlanmaya değer bir olaydı. Bu sırada erken öten bir horoz da derhal kesilerek sofraya dahil edilmişti. Aynı zamanda ilginç bir aile kavgasına da tanıklık etmişti misafirler.

Köleler arasında çok güzel bir oğlan çocuğu vardı ve Trimalchio onunla öpüşmeye başlayınca karısı kıskanmış aralarında küçük bir kavga yaşanmıştı. Kölelerin tüm yaşam tasarrufları sahiplerinindi ve bu tür istismarlar sahiplerin hakkı olarak görülüyordu. Normal yaşamın içerisinde eski Yunan'da olduğu gibi Roma'da da asla bir eşcinsellikten söz edilemezdi. Bunun cezası ölümdü ancak erkek çocuk istismarı, köle olsun ya da olmasın yaşamın bir parçası haline gelmişti. Pek çok kitapta anlatılan antikçağ eşcinselliğinin özünde de oğlan çocuklarının istismarı vardı. Yetişkin, reşit iki erkeğin birlikte sevgilerini, aşklarını ve bedenlerini paylaşmasına ne yazık ki yasalar ne de geleneksel hayat izin veriyordu. Trimalchio'nun bu denli rahat olmasının, davetliler ve karısı önünde bir çocuğu öpme cüretini göstermesinin nedeni buydu. Bu davranışı karısı dışında kimse yadırgamamıştı.

Yemek ve gece ilginç biçimde sona ermişti. İyice sarhoş olan Trimalchio yeni bir etkinlik olarak müzisyenleri davet etmiş ve kendisinin öldüğünü düşünmelerini ve ona uygun hisli bir müzik yapmalarını istemişti. Müzisyenler de sarhoş oldukları için kendilerini öyle bir kaptırmışlardı ki müziğin sesi evin sınırlarını aşarak sokağa taşmıştı. Sesleri duyan gece bekçileri Trimalchio'nun evinde yangın çıktığını düşünüp kapıyı kırarak içeri girmişlerdi. Petronius ve arkadaşları ise bir süredir zaten sıkıldıkları bu davetten bu esnada kaçarak kendilerini dışarı atmışlardı (Petronius 15.78).

Petronius'un bu cesur eseri her dönem ilgi görmüş ve tartışmalara sebebiyet vermişti. *"Ahlaki endişeler, Petronius'un yapıtının yayılmasına ve okullarda okutulmasına engel olmuştur. Ama bu komik, satirik ve mantığa aykırı maceralar, özellikle 15. ve 16. yüzyıllarda Avrupa romanının gelişmesini derinden etkilemiştir. Flaubert ve Joyce gibi büyük yazarlar Eskiçağ'ın bu eşsiz ve etkileyici denemesine çok şey*

borçlu olduklarını açıkça belirtmişlerdir. Ünlü İtalyan yönetmenler Federico Fellini ve Pier Paola Pasolini bu yapıtı konu alan filmler çekmişlerdir” (Petronius: 13).

Uygarlık Homo sapiens’i bu sınıfsal çatışma dünyasında her geçen gün gözü doymaz bir hale getirmiştir ve getirmeye devam etmektedir. Bugün dünyanın en zengin birkaç on kişinin varlığının dünyanın en fakir yaklaşık 4 milyarının sermayesine sahip olduğunu biliyoruz. Makas her geçen gün açılıyor. New York gibi kentlerde taşınmaz varlıkların tümü nüfusun %10-15’inin geri kalanıysa mülksüz, kiracı. Sürekli büyüme, gelişme şiarları ve daha fazlasını isteme iştahı, dünya nüfusunun büyük bir bölümünü kötü koşullara ve açlığa mahkûm ediyor. Pek çok insan temiz suya ulaşamıyor. Hayvan çeşitliliği bu hırsın kurbanı olmuş durumda hızla azalıyor, bitkiler ve ağaçların durumu da aynı. Çok büyük bir kitlesel yok oluşa güle eğlene, yiye içe ama aç olarak, doymamış olarak gidiyor uygar insan.

Burjuvalar ve Dalkavukları: Roma’da Sınıf ve Yemek

*“İnsan zihnindeki hiçbir kusur,
ifrata kaçan zenginliğe duyulan
ilkel arzudan daha çok zehir karmadı hiç,
hiç bu kadar şiddetle gazaba getirilmedi;
çünkü zengin olmak isteyen insan bir an önce olmak ister;
zengin olmak için acelesi olan bir açgözlünün
yasalara karşı bir saygısı, korkusu ya da utancı olur mu hiç?”*
(Iuvenalis, 13.175-185)

Yazılı kültürün yaygın olduğu Roma’nın günlük yaşamı hakkında bilgi veren pek çok kaynak günümüze ulaşmış. Bunlar arasında özellikle iki yazar var ki özel bir okumayı hak ediyorlar. Bu iki yazar, diğerlerinden farklı olarak olay yerinden veri aktarıyorlar ve daha da önemlisi bunu muhalif bir gözle yapıyorlar. Kullandıkları iğneleyici ve hicvedici

dille Roma'da düzenlenen şölenlerin yazılı belgelere ve sanata çok da yansımayan, bilinmeyen veya az bilinen özelliklerini açığa vuruyorlar. Sınır tanımayan kalemleri ile bir kültür ve sistem eleştirisi yapan bu iki satirik³² yazar Martialis³³

32 Tür olarak "satura" bir Roma geleneğidir. Quintilainus'un 'satura quidem tota nostra est' (satura tümüyle bizimdir) sözü satura'nın Romalılar tarafından sahiplenildiğini göstermesi bakımından bilindik bir sözdür. "Farklı şeylerin karışımı, çeşitleme" anlamlarına gelen satura'nın Roma'daki ilk yazarı Ennius'tur. MÖ 239-169 yılları arasında yaşamış Ennius'un yazdıkları günümüze dek ulaşmamıştır. Çiğdem Dürüşken satura için şunları söylemektedir: "*Diomedese göre satura, Satyri'nin (Yunanlıların satyro'u) söylediği ve yaptığı gibi içinde gülünç ve utanç duyulacak öğelerin bulunduğu şiir olarak da görülmektedir. Ayrıca yine ona göre satura, Varrôda kuru üzüm, bal, çam fıstığı, nar taneleri vb'den oluşan bir çeşit tatlı olarak geçmektedir. Edebi bir tür olarak yergi anlamında kullanılan satura'nın Latince kökeni, sat (dolu) sözcüğünden gelen Satur (doymuş, dolu) sözcüğünün dişilidir*" (Iuvenalis xiii.). Öte yandan bu kelimenin ortaya çıkmasında Dionysos'un müritlerinden olan Satyros'un da rol oynadığı ileri sürülmektedir. Etimolojik olarak büyük bir benzerliğe sahip olması nedeniyle dikkate alınması gereken bu iddia satura'nın kökenini Klasik Dönem Yunanistanı'na işaret etmektedir.

33 Marcus Valius Martialis (MS 40-104), Hispania Terraonensis'te Eber Irmağı'nın kolu olan Salo üzerindeki Bilbilis kentinde dünyaya gelmiştir. Varlıklı bir ailenin çocuğu olarak doğan Martialis, grammatica (dil ve edebiyat) ve rhetorica (konuşma sanatı, hatiplik) eğitimi almıştı. O dönem moda olduğu üzere kendisine daha iyi bir kariyer yapabilmek için Roma kentine taşınmıştı. Başlangıçta hayatta kalmakta çok zorlansa da Colosseum'un açılışında yayımladığı kitapçığı İmparator Titus'a ithaf edince talihi dönmüştü. Evli bile olmamasına karşın imparatorluğun üç çocuk sahibi olan ailelere tanıdığı imtiyazlarla (ius trium liberorum) ödüllendirilmişti. İmparator Titus'un ölümünden sonra yerine geçen Domitianus'a da övgüler düzünce haklarının devam etmesini sağlamış hatta yeni kazanımlar elde etmişti. Sıkça güç durumlara düşen Martialis, zaman zaman karnını bile doyurmakta zorlanmıştı. Bu nedenle de varsılların sofalarında yer alabilmek için gerekli gereksiz övgü dolu sözler sarf etmek zorunda kalmıştı. "*Bu yolla "sportula" (ilkın balıkçıların küçük yiyecek sepeti, sonraları koruyucularca yavaşmalara dağıtılan günlük yiyecek sepeti, zamanla harçlık, yüz çeyreklik gündelik) elde etmeyi bilmiştir.*" Romalı "yergi ozanı" olarak tanımlanan Martialis, çoğu kısa ve özensiz olmak üzere toplam 1550 koşuk kaleme almış buna rağmen yaşadığı dönemden itibaren en fazla ses getiren şairler arasına girmeyi başarmıştı. Roma kamuoyunun ilgisini çeken dedikodu

ve Iuvenalis'tir.³⁴ Dahası onların yaşam öykülerinde de kusmen bir benzerlik bulunur. Zengin olarak dünyaya gelmelerine rağmen yaşadıkları siyasi sürgünler nedeniyle sahip oldukları tüm serveti kaybetmiş ve yaşamlarının büyük bölümünü başkalarının eline bakarak geçirmişlerdi. Sürekli bir gelirleri ve güvencelerinin olmaması dillerinin keskinleşmesinin en temel sebeplerindendi. Bu durum Martialis'in *Epigramlar*'ını ve Iuvenalis'in *Yergiler*'ini (*Saturae*) bir edebiyat eseri olmaktan uzaklaştırmasına karşın gündelik yaşamın resmî belgelerinde görülmeyen detaylarını içermesine yol açmıştı. İki yazarın da en önemli meseleleri karın doyurmak ve yaşamlarını sofralardan bekledikleri hediyelerle sürdürmek olduğu için bolca sofraya betimlemişlerdi. Menülerden sofranın etrafına dizilen davetlilere, çalışan hizmet sektöründen davet verenlere kadar hemen her şey onların önemle

veya söylentilere atıfta bulunan bu dizeler, hiciv ve müstehcen içerikli dili nedeniyle büyük ilgi toplamıştı. Martialis 14 kitaptan oluşan tüm eserlerini *Epigrammata* başlığı altında toplamıştı. Kendi yaşamından da kesitler sunan bu kitapta Roma'nın sosyal yaşamının fotoğrafını sunarken açık sözlülükle gördüğü her şeyi yorumlar. Yaşamını başkalarının cömertliğine bağlı kulan Martialis, kendisinin de dahil olduğu gündelik yaşama paralel bir mekânsal Roma tasvirini de dizeler halinde betimlemiştir. Daha detaylı bilgi için bakınız Martialis, *Epigramlar*.

- 34 Bu eserlerin en bilinen örneklerinden biri de Iuvenalis tarafından kaleme alınan *Saturae*'dir. Yaklaşık olarak MS 55-140 yılları arasında yaşamış bir yazar olan *Decimus Iunius Iuvenalis*'in kimliğine dair bilgiler ondan sonra yaşamış bir dizi antik yazar tarafından aktarılmıştı. İtalya'nın Aquinum kasabasında, varlıklı bir ailenin iyi bir eğitim alma şansına sahip çocuğu olarak dünyaya gelmişti. Bir süre orduya katıldıktan sonra hitabetiyle dikkat çekmiş ve kendisine Roma hukukunun bürokrasisi içinde bir yer edinmeye çalışmışsa da başarılı olamamıştı. Ulaşmak istediği makamların hak etmeyen *dalkavuklarca* işgal edildiğini görmek onu muhalif kılmaya yetmiş, sivri diliyle sert ifadeler sarf etmeye başlamıştı. İmparator Domitianus, kendisini ciddi şekilde eleştiren bu hatibin elinden tüm mallarını aldıktan sonra onu Mısır'a sürgüne bile göndermişti. Domitianus'un ölümünden sonra tahta oturan Nerva Dönemi'nde tekrar Roma'ya dönse de eski zenginliğinden çok uzak, fakir bir hayat sürmüştü. Yazar 5 kitaptan oluşan 16 yergisini yazdıktan sonra 130 yılında hayata gözlerini yummuştu.

vurguladıkları konular olmuştur. İtibar kazanıp sosyal statüsünü artırmak isteyen ve bu amaçla şöenler düzenleyen burjuva sınıfına karşın ellerindeki en büyük güç sivri dilleriydi ve onu bir silah gibi kullanmaktan da çekinmemişlerdi. Bu tür şöenlerin gediklisi olmalarını iğneli dillerine borçluydular. Şöen sahipleri kendilerinin propagandasını ve dalkavukluğunu yapacak, boşboğazlıkla onların zenginlik ve cömertliğini halka yayacak bu okur yazar hatipleri davet ediyorlardı. Bu yazarların dedikodularla dolu dizeleri ise kendilerinin davet edilmesindeki en önemli neden olmalıydı. Günümüz koşullarında aslında emek ilişkisi üzerinden Marksist bir yaklaşım içinde de değerlendirebileceğimiz bu yemek betimlemeleri, *köle-efendi* diyalektiğini de içeren felsefi bir tasvirdi. Martialis ve Iuvenalis gibi aklıdan ve her türlü kıvraklığa sahip dilinden başka bir yeteneği ve sermayesi olmayan hatiplerin durumuna da işaret eden dizeler sunmuşlardı. Bu tür insanların davet edilmeyi bekledikleri zengin sofralarında karınlarını doyurduklarını ve oralardan aldıkları hediyelerle hayatta kalmaya çalıştıklarını öğreniyoruz. Ancak Martialis ve Iuvenalis gibi yergi yazarları sayesinde biliyoruz ki bu hatipler ve laf ebeleri bu masalarda büyük hüsrancılar yaşıyor ve onur kırıcı bir muameleye maruz kalıyorlardı. Yemeğin iktidarının altında ezilmelerine rağmen iktidarın yemeğinden başka seçenekleri olmadığını bilen bu insanlar, Romalı zenginlerin kendi kimliklerini toplum nezdinde yüceltmelerine yardımcı oluyorlardı. Muhtemeldir ki bundan hoşnut olmayan bazı yazarlar en güçlü silahları olan satirik söyleme baş vuruyor, bu küçültücü sistemi ifşa ediyorlardı.

Cimri Davet Sahipleri

Roma, özellikle MÖ 1. yy'dan itibaren dengelerin çok hızla değiştiği iç savaşlarla dolu uzun bir siyasal atmosfer içine girmişti. İç savaşlar, sürekli el değiştiren iktidarlar, bütün Akdeniz üzerinden yapılan göçler ve daha pek çok değişken yüzünden toplumsal yapının da dengesi bozulmuştu.

Augustus ve ardından gelenler bir süre suların durulmasına yol açmışsa da bu sakinlik uzun sürmemiş ve siyasal atmosfer eski akışına geri dönmüştü. Devlet kademelerinde görev alabilme, sokaklara saçılan iktidari mevzulardan daha fazla nemalanma arzusu gibi motivasyonlar, birçok insanı daha yukarı sınıflar içinde konumlanmaya teşvik ediyordu. Her gün ortaya çıkan sonradan-görme zenginler, voleyi vurup sınıf atlayanlar, elde ettikleri gücün sergilenmesi ve beraberrinde itibarlarını inşa etme arzusuyla sürekli şöenler düzenliyorlardı. Ancak sahip oldukları zenginlik onlara kültürel bir değer katmadığı için de görgüsüz, kolaycı, hileli şovlar hazırlıyorlardı. İyi marka şarapları, sulandırarak ya da daha ucuz olan başka şaraplarla karıştırarak çoğaltma hilesi sıkça başvurulanlar arasındaydı. Amphoraların üzerindeki markalar, örneğin dönemin en değerli şaraplarından olan Falernium'a işaret etse de içindeki şarap daha ucuz oluyordu. Bu tür hilelerin, katılımcıların damak birikimiyle anlaşılabilirdi gibi mutfakta çalışan elemanlar tarafından da dışarıya sızdırıldığı tahmin edilebilirdi ve elbette bu kandırmaca kısa sürede açığa da çıkıyordu. Ya da şöeni iyi şarapla başlatıp davetlilerin sarhoş olmaya başladıkları ileri safhalarda kötü şaraplar sunmak en bilindik hilelerdendi. Bu tür davet sahiplerinin korkulu rüyası elbette Martialis gibi çenesi düşük ama ağzı laf yapan açık sözlü hatiplerdi.

*"Nasıl oluyor da tat alıyorsun, Tucca,
Vatikan küplerinde saklanmış şırayla
eski Falernium şarabını karıştırmaktan?
Niye o denli iyi buldun kötü şarapları
ya da o denli kötü buldun iyi şarapları?
Bizim için olmayacak bir şey değil:
Kıymdır Falernium şarabının tadını kaçırmak,
korkunç zehir katmak katıksız Campania şarabına.
Ölümü hak etmiştir belki senin çağrılıların,
yitmeyi hak etmedi ki o denli değerli testi"* (Martialis I.18).

Martialis, hızla değişen çarkta para ve güçle birden temas eden insanların nasıl davrandıklarına da örnekler verir. Parası yokken, cömertçe atıp tutanların para sahibi olduğunda ona nasıl sarıldıklarını ve harcamak istemediklerini, paranın ideolojisine ve iktidarına uygun hareket ettiklerini ortaya koyan örnekler sunar. Ticaretin başlamasından kısa süre sonra bugünkü uygarlığın çocukluğu olan Antik Akdeniz dünyasının meydana getirdiği bir ideolojiydi para. İktidarı elde tutmanın yegâne yolu olduğundan, onun ideolojisine tümüyle dahil olmayanın kaybedecek çok şeyi vardı. Sahip olanın sıkıca sarılmasının nedeni buydu. Martialis ve Iuvenalis'in bu tür insanlardan şikâyet etmesinin başka bir nedeni de kendilerinin bir zamanlar zengin bir aileden geliyor olmaları ve bu zenginliği birden yitirmeleri idi. Onları bu kadar duyarlı yapan işte bu gerçektir, herkesin sınıf atlama hayalleri kurduğu Roma'da onlar sınıftan düşmüştü. İmparator Domitianus, Martialis ve Iuvenalis'i sürgüne gönderip mallarına el koymasa idi, benzer şölenleri onlar da organize edecek, davet etmenin gücü etrafında dalkavukları toplayacak ve en ilginç olanı bunun hiçbir şekilde farkına dahi varmayacaklardı. Sınıftan düşüşünün anılığı onları duyarlı birer yurttaşla çevirmişti, belki de seslerini bunca yükseltmeleri bu yüzdendi.

*“Bir milyon sesters verse tanrılar bana;
oh gel keyfim gel, bir elim yağda, bir elim balda,
nasıl da mutlu yaşarım!” diyordun, Scaevola,
tam bir atlı³⁵ değilken henüz. Gülmüş tanrılar yüzüne
yerine getirmişler isteğini uysal uysal.
Çok daha kirli togan³⁶ eskisinden,*

35 Atlı sınıfı, Roma'da devlet tarafından bazı ayrıcalıklarla ödüllendirilmiş bir yurttaşlık statüsüdür.

36 Romalı erkek yurttaşlarının en önemli sınıf göstergelerinden biri ve 16 yaşına gelmiş gençlerin 17 Mart Liberalia (Özgürlük) Günü'nde törenle giydikleri Toga Virilis adı verilen bir kıyafet. Bir yetişkinlik göstergesi olan bu kıyafetin giyilme törenlerinde Tanrı Liber Pater için balık ekmekler pişirilip sunulurdu. Bereketi ve Liber Pater'i temsil eden büyük bir fallus kalabalık

Üstlüğüñ daha yıpranmış, yama üstüne yama
Vurulmuş ayakkabılarının derisine:
On zeytinden çoğu kaldırılır her zaman,
Bir çeşit yemek gelir sofraya iki öğünde,
Kırmızıya çalar yoğun tortusu içilir
Veii şarabının, bir metelik etmez
İlk nohut çorban, bir metelik etmez aşna fişnen.
Yargıya gidelim, ey yalancı, ey aldığının üstüne yatan:
Ya adam gibi yaşa ya da geri ver
Milyonlarını tanrılara, Scaevola” (Martialis I.103).

Şölen sahiplerinin cimriliğinden, ayrımcılığından Iuvenalis de şikayetçiydi.

“Ne yemek ama! Yağlı yünlerin bile kabul etmeyeceği,
Konukları Corybant'lara döndüren bir şarap,
Ağız dalaşı, kavgalar derken, uçuşur maşrapalar,
Yaralanıp silersin yaralarını kırmızı peçeteyle,
Siz hizmetkârlar ve Virro'nun olanca maiyeti arasında,
Saguntum yapımı çanak çömleklerle
bir arbededir sürer gider.
Virro efendiyse, konsüllerin saç sakal uzattığı günlerde
şişelenmiş şarabı içer.
İç savaş sırasında ezilmiş üzümü elinde tutar,
Bir defa olsun hazımsızlık çeken arkadaşına bir kaşık
göndermez” (Iuvenalis V. 25-35).

Zenginlerin zenginliğini nasıl elde ettiklerini iç savaş metaforuyla anlatan Iuvenalis, iktidarın sofrasında yer alabilmek ve bir lokma yemek yiyip şarap içebilmek için girişilen onursuz savaşı ifade etmektedir. İktidarın sofrasında yer alabilmenin onursuzluğunu gösteren yaralar mücadelenin, oraya davet edilebilmenin güçlüğünü ortaya koymaya yeterlidir.

bir kortej eşliğinde sokaklarda ve tarlalarda dolaştırılırdı. Köylüler ve çiftçiler bu korteje katılanlara, tanrının bereket vermesi talebiyle şarap ikram ederlerdi çünkü Liber Pater bir çeşit şarap ve bağ tanrısı idi.

Martialis ve Iuvenalis'in şikâyet ettiği davet sahipleri arasında cimri olanlar da vardı. Hem kişisel itibarının artmasını ve kimliğinin toplum nezdinde saygın bir yere ulaşmasını istiyor hem de bunun için yeterince para harcamıyor, bunu ucuza getirmeye çalışıyordu. Yemeklerin kalitesinden kesiyor, çok kişi davet etmesine karşın davetlilerin bırakın gözünü doyurmak karnını bile doyurmayacak denli az yemek sunuyordu. Bu tür zenginler Martialis ve Iuvenalis gibilerden gerekli dersi almakta gecikmiyordu. Çünkü bu tüketim sisteminin marazlarını bu tür zenginler oluşturuyordu. Kural belliydi, daha fazlasını hedefliyorsan senin ideolojini topluma yayacak, itibarını ve zenginliğini inşa edecek davetlilerle daha fazlasını paylaşmalısın.

*"Altmış kişi yemekteydik Mancinus sende,
Domuz kondu, kona kona önümüze,
Ne asmalarda bırakılan son üzümler
Ne de peteğindeki bal gibi tatlı elmalar
Ne katırtırnağından sarkan uzun armutla
Ne kısa süren güllere öykünmüş nar taneleri
Ne Sarsina köyünden sivri uçlu top peynir
Ne Picenum küpünden çıkma zeytin.
Kuru kuru bir domuz, küçük mü küçük üstelik,
Cücenin silahsız yakalayabileceği türden.
Bir lokma olsun verilmedi ya ondan da.
Karşısına geçip bakmakla yetindik hepimiz.
Alanda bakarcasına. Bunca olaydan sonra
Domuz momuz çıkarılmasın da senin önüne, seni
Charidemus gibi, çıkarsınlar domuzun önüne"*

(Martialis I.43).

Dalkavuklar, Karnı Doymaz Yiyiciler

Para sahibi olanların, Roma sosyetesinde ismini ve itibarını inşa etmeye yönelik davetlerine icabet edenler de bu yönde katkı sağlayacak kişiler arasından seçiliyordu. Davetliler

arasında elbette tercih edilen itibarlı, nüfuzlu, elleri her yere uzanabilen, devlet kademelerinde tanıdıkları olan ve ihtiyaç duyulduğunda işe yarayacak insanlardı ama bir sorun vardı, bu insanlar reklam konusunda çok hevesli olmuyorlardı. Bu nedenle diliyle harikalar yaratan, güzel sözlerle övgüler düzmeyi beceren, konuşmayı ve dalkavukluk yapmayı seven ihtiyaç sahibi insanlar da davet ediliyordu. Martialis ve Iuvenalis gibi elinden başka iş gelmeyen, kendilerini okuma yazmaya adanmış bu insanların başka gelir kaynakları da yoktu. Ya bir zenginin himayesine girecekler ya da dil meziyetlerini iyi kullanarak sürekli davet edilecekler, zenginlerin masalarında karınlarını doyurup verdikleri hediyelerle yaşamlarını sürdürecektir ve elbette onların propagandasını yapacaklardı. Hayatlarında bir rutin olmayan ve sık sık kötü sofralara oturmak zorunda kalan bu hatipler, zenginlerin verdikleri şölenlerde mümkün olabildiğince her şeyi silip süpürme telaşına düşerek görgüsüzlük yapıyor ve zaten fallık bir düzene hizmet eden bu masaların düzeyine düzey katıyorlardı. Caecilianus da bunlardan biri olmalıydı.

*“Söyle bana Caecilianus, bu ne aptallık böyle?
Mantarları silip süpürüyorsun tek başına:
Geçmişsin çağrılı halkın karşısına.
Şişko göbeğine, koca boğazına yakışır
Ne dilesem senin için? Ne diyeyim,
Claudius’un³⁷ yediği mantarları yiyesin” (Martialis I .20).*

Martialis gibi yazarlar ve dedikoducular için bu tür insanlar hem bir tehdit hem de bir rekabet oluştuyordu, şikâyet

37 Roma İmparatoru Claudius, yediği mantarlardan zehirlenerek ölmüştü. Suetonius bu olayı şöyle aktarır: “Claudius’un zehirle öldürüldüğüne inanılır; ancak zehrin ne zaman ve kim tarafından verildiği tartışma konusudur. Kimileri Claudius’a zehri kaledeki bir şölenle rahiplerle birlikte yemek yerken, kendi çeşnisi hadım edilmiş Halotus’un verdiğini, kimileri de evdeki bir şölenle bizzat Agrippina tarafından, çok sevdiği mantarla birlikte verildiğini anlatır...” (Suetonius:172)

etmelerinin sebebi buydu. Sistemin yarattığı bu tür açgözlü insanlar, Martialis gibilerinin de isimlerine leke çalıyor olmalıydı. Onlara sunulan yemeğin kalitesini de düşürüyorlardı çünkü önlerine konan her şeyi sanki dünyanın en güzel yemeğiymiş gibi iştahla yiyorlardı. Öte yandan şölen düzenleme süreci bütünüyle bu açgözlülük üzerine kurulmuştu ve ihtiyaç duyduğu kitleyi kendisi üretiyordu. Neticede bu dalkavuklar olmasa bu tür organizasyonların amacına ulaşması imkansızlaştığı gibi harcanan para da boşa gidecekti. İktidarın, gücün etrafında bu denli çok dalkavuşun, propagandasını yapan açgözlünün olma nedeni buydu ve iktidar, güç, inanç gibi kavramlar etrafında örgütlenen uygarlığın doğal sonucuydu. Toplumsal normlara uygun bir kimlik ve yüksek rekabette bir adım olsun öne çıkmak, sınıf atlamak ve itibarlı bir kimlik hedeflendiğinde her şey bir gösteriye dönüşüyordu.

*“Santra’dan daha zavallısı, daha oburu yoktur.
Günler, geceler boyu dört gözle beklediği
Kuş sütü eksik yemeğe çağrılıp da
Koşa koşu gittiği zamanlar,
Üç kez domuz bezesi, dört kez külbastı,
İki tavşan budu iki de kol ister,
Ardıçkuşu yemediğine ant içen utanmadan
Yalan yere, rengi kaçmış etlerini kapar istiridyenin.
Peçeteyi³⁸ kirletir pasta parçalarıyla;
Toprak kaptan çıkma üzüm mü, birkaç nar tanesi mi,
Domuzun dişi organının sıyrılmış çirkin derisi mi,
Dibi yarık incir mi, pörsümüş gitmiş mantar mı
İstersin, hepsini kor oraya.*

38 Mappa ismiyle anılan peçete özellikle Roma’da masada mutlak bulunan nesneler arasındaydı. Genellikle ketenden dokunan bu eşya, elleri ve ağzı silmenin yanı sıra beğenilen besinleri içine sararak eve götürmeye de yararıyordu ki Martialis’in sözünü ettiği tam da böyle bir şeydir. Bakınız (Dele-
men 2003: 49).

*Ancak peçete patlayacak gibi olunca
Binbir aşırma öteberiyle sonunda,
Koynuna sokar ılık ılık yumuşakça artıklarını,
Başını yuttuğu kumrunun gövdesini”*

(Martialis VII.20).

Martialis, bu tür dalkavulardan şikâyet ederek onlar üzerine okuyucunun da negatif duygularını yönlendirmek ister gibidir. Oysa ki çalıştığından, hak ettiğiinden fazlasını alabileceği bilgisini tüm bireylerin zihnine kodlayan düzen, insanların daha fazlasını talep etmesinin de yolunu açıyordu. Pas-tadan daha fazla pay alanlar yüzünden hiç pay alamayanlar, yoksullar, olanaksızlar, doğuştan esarete mahkûm olanlar bu sistemin sonuçlarıydı. Bu durumdaki hemen herkes sahip olduğu tüm yetenekleri daha fazlasını elde edebilmek, sınıf atlayabilmek, biraz olsun kendilerini daha zengin ve itibarlı hissedebilmek için kullanıyordu. Bu şölenlerin dalkavukla-rını da bu bağlamda değerlendirmek gerekir. Martialis gibi-lerin sorunu bu tür insanların katıldıkları şölende düzeyi düşürdükleri için davet sahiplerinin cömertliğinde negatif bir etkiye yol açmalarıydı.

Martialis’in yazmaya teşvik ettiği Iuvenalis de aynı şey-den mustarıptı. Her iki yazarın da görgüsüz ve seviyeyi düşüren davetli dalkavuklardan, önüne konulan iğrenç şeyleri dünyanın en lezzetli yemeği gibi yiyerek seviyeyi düşürenlerden şikayetçi olduklarına bakılırsa bu yaygın bir davranıştı.

*“Yaşamınla ilgili kararlarından hâlâ utanç duymuyorsan,
Ve hâlâ bir başka masanın kırıntılarıyla
geçinerek yaşamamanın
Çok iyi bir şey olduğunu düşünmüyorsan,
Sarmentus’un, Gabba alçağının bile,
Caesar’ın adaletsiz masasında katlanmadığı
bayağılıklara katlanabiliyorsan,*

*Yemin bile etsen, artık senin tanıklığına
inanmayı reddederim.*

*Bir karından daha kolay doyan bir şey tanımadım;
Ama yine de bomboş karnı doyuracak bir şey
bulamadığını bir düşün;*

*Bir tek kaldırım boş kalır mı? Bir tek boş köprü,
Yarısından da kısa bir paspas parçası bulunabilir mi?
Bir akşam yemeğinde aşığılanmaya bu kadar değer mi?
Açlık bu kadar mı canına tak dedi de köprülerde
titreyebiliyorsun, büyük bir onurla*

Ve bir köpeğe atılacak kirli ekmeği dişleyebiliyorsun?"

(Juvenalis V.5-15).

Iuvenalis bu sözlerle kölelerin köleliğinin kendi istekleriyle gerçekleştiğini ve kendi örtük arzularıyla köle kalmaya devam ettiklerini vurguluyordu. *Karın doyurmak bunca kolayken aşağılandığı bir masada yemek yemekte ısrar etmek kişinin bu kimliği kabullenmesinden kaynaklanıyor, yoksa zenginin ısrarından değil* diyerek uygarlık tarihi kadar eski bir yaraya parmak basmaktadır, *sınıf çatışması*. Kölenin kendisinin zenginin sofrasına dahil olma arzusunu, üstü örtük biçimde daveti verenin baskısı veya bir mecburiyet gibi görmesine isyan eder. Iuvenalis, efendilerin kölelerini davet etmelerini boş kalan minderleri doldurmak amacına bağlamıştır. Böylece şöleni düzenleyen, kendi şanını sürdürebilmek için sofrasının doluluğunu sağlayabilecek ve rezil olmayacaktır.

Martialis'in dizelerinden şölenlere davet edilenlerin kimi özelliklerini de öğrenmek mümkün. Hangi özellikleriyle tanındıkları, bedenleri, görünüşleri, davranışları dönemin şölenden şölene koşan dalkavuk sınıfını daha görünür kılıyor. Martialis'in sözünü ettiği Philaenis bu konuda çok güzel bir örnektir. Boylu poslu ve kaslı bir bedene sahip olan Philaenis, bedenini güçlendirmek için ağırlıklarla bütün gün spor yapıyor, gençlerle top oynuyordu. Pisboğazlı ve açgözlü

olan bu şahsiyet, gittiği davetlerde ölçüsüzce katıksız şarap içiyordu (su katılmamış şarap içmek barbarlara mahsustu ve tasvip edilmezdi) ve yemek söz konusu olduğunda mide-sinde boş yer kalmadığı için içtiği bütün şarabı kusmadan sofraya oturmuyordu. İçki ve yemeğin bedensel ihtiyaç olma özelliğinden çoktan uzaklaştığını gösteren bu örnek, yoksulluğun yoksunluğa evrildiğini, dolan midenin yerini doymayan gözün aldığının da kanıtıydı. Midesinin aldığıyla yetinmeyen, yenilerini de alabilmek için eski yediklerini çıkaran bu düzen, iktidar sofralarının sonuçlarındandı. Martialis bu adamın, oğlan çocuklarını istismar etmekle ünlü olduğunu da dile getirir ve ataerkil fallik sosyal hayatın bir başka şiddetini gözler önüne serer. Roma kültüründe tecavüzün yasal olmasa bile geleneğin içine işlemiş ve kabul görmüş bir gerçekliğe dönüştüğünü ve tecavüzcünün zenginlerin yemeklerine davet edilmesinde bir mahsur görülmediğini ortaya koyar. Martialis, bu şahsiyetin ayrıca bir günde 11 kızın da “haşatını çıkarmak”la ünlendiğini açıklar. Bu kızların (yaşları da belirtilmemiş ama küçük olduklarına ve ilişki biçiminin tecavüz olduğuna dair hiç kuşkunuz olmasın) Philaenis’le bir aşk yaşamadıklarını tahmin edebilirsiniz. Bunların çoğu yine bu düzenin çıktıklarından olan insan tüccarlarının pazarladıkları çocuk yaştaki kızlardı (Gezgin 2010). Dahası dönemin güçlü insanları, sosyal statüleri için verdikleri yemeklere/şölenlere Philaenis gibilerini davet etmekten çekinmiyor adeta onların şiddet dolu yaşamlarının legalleşmesine ve toplum tarafından kabul görmesine yardımcı oluyorlardı (Martialis VII.67).

Adaletsiz Sofralar: Sınıflı Şölenler

Martialis ve diğerlerinin sürekli davet edildiği şölenler ve sofralar, *iktidar* kavramının ortaya çıkmasından itibaren devam eden ayrıcalıklı burjuva sınıfının göstergeleriydi. Martialis ve Iuvenalis gibi yazarların söylediklerine bakılırsa, bu

sınıfsal yapı şölenin davetlileri arasında da kendini gösteriyordu. Herkes aynı şölene davetli olduğu halde yedikleri ve maruz kaldıkları muamele aynı değildi. Çünkü bu tür organizasyonların davetlilerinin hepsi aynı sınıfa dahil değildi. Belli ki davetliler farklı sınıfların temsilcileriydi. Davet eden iktidar kendi ideolojisini, zenginliğini ve etkisini mümkün olduğunca yayabilmek için farklı sınıftan insanlara ihtiyaç duyuyordu. Davetlilerin her birinin sofradaki yeri ise onların toplumsal yaşamda kapladığı alanla özdeşti. Sofranın iktidarı için menünün yanı sıra davetlilerin de iktidar sahibi olması kaçınılmazdı. Sofradaki davetlilerin ağırlığı yemeğin iktidarını da beraberinde getiriyordu. Bu yüzden davetlilerin kimliğinin ağırlığı ile zengin ya da devletin önemli kademelerindeki statüleri davet sahibinin kimliğini de yüceltecekti. Öte yandan davetlinin masasında-şöleninde kimlerin olduğunu ve nasıl bir yemek sunulduğunu anlatacak insanlara da ihtiyaç vardı. Bu yüzden Martialis ve benzerleri bu boşboğazlığı yapsınlar diye davet ediliyorlardı. Fakat onların diğerleriyle aynı masaya oturmaları aynı ilgiyi alakayı görecekleri ve aynı yemeği yiyecekleri anlamına gelmiyordu, onların pozisyonu davet sahibinin tutumuna göre değişiyordu. Sofrada yemek kimliğe göre geliyordu, masanın bir ucundakiler daha arzulanır bir mezeye sahipken diğer taraf daha mütevazı bir menüye maruz kalıyordu. Orada bir eşitlik aramak nafileydi ve satirik yazarların anlattıklarına bakılırsa herkes de bu ayrımı benimsemiş görünüyordu. Iuvenalis ve Martialis gibilerin itirazlarına karşın aynı insanların sürekli olarak şölen masasında ayrımcılığa uğraması herkes tarafından kabullenilmişti. Zenginin zenginliğini ve ayrıcalığını önce fakir olan kabulleniyordu çünkü bütün düzen ona göre yapılıyordu. Bu sosyal düzen önce yoksulu ve yoksulluğu ürettiği için burjuvanın kendi zenginliğini ve ayrıcalığını onlara kabul ettirmesi bu şölenler sayesinde güç olmuyordu.

*“Yemeğe çağrılıyorum da bir güzel
Para almadan artık, eskisi gibi,
Neden seninle aynı yemek verilmiyor bana?
Lucrinus gölünde beslenmiş istiridyeler yersin sen,
Ağzımda kırıp bir midyeyi emerim ben.
Senin sofranda mantar çıkarılır önüne,
Benimki yaban domuzlarının yedikleri mantarlar:
Kalkan balığı düşer sana, bana da çapak balığı.
Güzelim besili kumruyla tka basa doyurursun karnımı,
Kafesinde ölmüş saksağan konur benim önüme.
Seninle yemek yerken neden sensiz yiyeyim, Ponticus?
Azık sepetinden³⁹ yoksun edildim ya, en azından
Bir yararı olsun bunun: yediklerimiz özdeş olsun”*

(Martialis II.60).

Kimi zaman bu ayırım aynı sınıfın insanları arasında bile oluyordu. Belli ki Martialis gibileri sivri dilleriyle kendilerini zorla davet ettirirken masadan aldıkları pay da bu oranda oluyordu. Yakın arkadaş dahi olsalar diğerleriyle aynı şeyi yiyip içemiyorlardı. Yergicilerimiz bundan çok şikayetçiydi:

*“Şaşıyor musun arkadaşlık olmadığına
Pylades, Orestes örneğince, bu çağda?
Yedikleri içtikleri birdi Pylades’le Orestes’in.
Marcus, daha iyisi verilmezdi ki
Ekmeğin de ardıc kuşunun da Orestes’e,
Kardeş payı yapardı aynı yemeği ikisi.
Lucrinus istiridyelerini tıklarısın sen,
Sulu deniz kabuklusuyla beslenirim ben de,
Senden daha az bilmem ağzımın tadını, Marcus, ben.
Cadmus güvezi giyersin sen,
Kaba Galia yünündendir üstüm başım benim...”*

(Martialis VI.11).

39 *Sportula* ismi verilen ayrıcalıklı yemek elde etme hakkı. Roma’da sık sık karnını doyurma konusunda sıkıntıya düşen Martialis’in elde etmeye çalıştığı ve ara sıra amacına ulaştığı ayrıcalık. Balıkçılar tarafından düzenlenen yiyecek sepeti, koruyucularca yavaşmalar için düzenlenen yemek sepeti kimi zaman ise harçlık olarak para bu ayrıcalık içerisinde olabiliyordu.

Martialis başka dizelerde ise zenginlerin sofralarına davet edilmesine ve önüne diğerlerinden çok daha kötü yemek konmasına karşın ağzının tadını bilmediği için her şeyi silip süpüren, kötü yemeği kabullenen arkadaşlarından şikâyet ediyordu. Vaktiyle zengin bir aileden geldiği için gün görmüş, yol yöntem bilen birisi olarak diğerlerinin yaptığı arsızlığı hazmedemiyordu.

*“Ne barbunya balığı hoşuna gider, Baeticus,
Ne ardıç kuşu senin, hiçbir zaman tavşan da
Yaban domuzu da uymaz damak zevkine.
Tat tuz almazsın pastadan, dilim dilim çörekten,
Ne Libya ne de Phasis kuş gönderir sana.
Yiyip yutuyorsun gebreotu meyvesini,
Kokmuş tuzlama içinde yüzen soğanları
Bozulmaya yüz tutmuş katı domuz bacağı,
Lapina, ak derili ton balığı seversin,
Tortulu şarap içersin, Falernum’dan kaçınır da.
Midende ne biçim gizli bir dert varsa diye
Kuşku girdi içime: Yoksa neden yiyesin,
Baeticus, çürük çarık yiyecekleri” (Martialis II.77).*

Benzer bir şikâyeti Genç Plinius’ta da görmek bu davranışın çok da münferit olmadığına işaret eder. O, Junius Avitus’a yazdığı mektupta şöyle der:

“Kendini zarif ve titiz sanan ama bana görgüsüz ve müsrifin biri olarak görünen, fazla da tanımadığım bir adamın akşam yemeğine katıldım... Her neyse; kendisi ve çevresindeki birkaç seçkin kişi için gayet zengin bir sofraya kurulurken, geri kalan konuklara küçük porsiyonlar halinde ucuz yemekler sunuldu. Aynı şekilde şaraplar üç farklı kategoride ve minik şişelerde ikram edildi. Ne seçmeye izin vardı ne de geri çevirmeye hakkın. Birinci kalite şaraplar kendisine ve bizlere, ikinci kalitede olanlar önem bakımından daha düşük arkadaşlarına (zira arkadaşlarını da

kendi arasında sınıflamıştı), üçüncü kalitedekiler ise onun ve bizlerin azathlarına verildi. Yanımda oturan kişi bana dikkat kesilerek bu muameleyi tasvip edip etmediğimi öğrenmek istedi. Doğru bulmadığımı söyledim. ‘Peki sen nasıl bir yol izledin?’ dedi. ‘Herkes aynı servisi yapardım’ dedim, ‘çünkü onları bir yemeğe davet ediyorum, utandır-maya değil; konuklarımı aynı yemek masasında ve aynı divanlarda ağırlıyorsam, her yönden eşit davranabilirim zaten’ diye ekledim. ‘Azathlara bile mi?’ diye sordu. ‘Evet on-lara bile’ dedim ‘çünkü onları sofra arkadaşım olarak gö-rürüm, azathlı olarak değil’. Tekrar sordu, ‘Bu sana paha-lyaya patlamaz mıydı?’ ‘Hiç de değil’ diye yanıtladım. ‘Peki bu nasıl mümkün?’ diye sormaya devam etti. ‘Azathların benim içtiğim şarabı içmeyeceğini düşünüyorum halbuki ben onlarınkini içebilirim’ dedim. Gerçekten de öyle; iştahına hâkim olabilirsen, dostluğundan zevk aldığın insan-larla aynı sofrayı paylaşmak külfetli olmayacaktır. Obur-luk bastırılmah, deyim doğruysa, hizaya getirilmelidir. Eğer öz denetimle ve insanları da aşağılamaksızın idareli har-carsan daha doğru bir yol izlemiş olursun... Öyleyse şunu unutma; şatafat ile zevksizliğin tuhaf birlikteliğinden ta-mamen uzak duracaksın. Münferit ve ayrı ayrı iken zaten fazlasıyla nahoş olan bu şeyler, bir arada çok daha çirkin olur” (Genç Plinius II.6).

Aynı Martialis ve Plinius gibi Iuvenalis de sofradaki tüm davetlilere eşit davranılmadığından ciddi olarak şikayetçiydi. Davet sahibinin kendisi ve değerli konuklar amber ve gök-zümrütle kaplı kadehlerden içki içerken kölelere ve fakir-lere altın bir kadeh dahi emanet edilmediğini, kazara birisi böyle bir kadehi verirse yanında o kadehe göz kulak olacak hizmetkârı da görevlendireceğini söyleyerek zenginin fakire bakışını ortaya koyar (Iuvenalis V.5-15). Zengin zenginliğini fakirden koruyacaktır, üstelik de fakirin rencide edilmesi pa-hasına. *Ve sen ey fakir, bunca onursuzluğa bir lokma ekmek*

için katlanacaksın, Iuvenalis'in mealen söylediği budur. Yergisinde yer alan bazı dizelerden anlaşıldığı üzere efendilerin sofralarında kölelere-fakirlere sunulan şarap da o şarabı servis eden köle de farklıydı. Zenginlere ve efendilere temiz bakımlı hizmetkârların servis yaparken ayak takımına, sofradaki yeri doldurma motifi olmanın ötesine gitmeyenlere hizmet edenlerin sınıfı da farklıydı:

*"Sana bardağını ya Afrikalı bir koşucu verir,
Ya da zenci Maurus'un kemikli eli,
geceyarısı tepelik Latin yolundaki
Anıtların arasından geçerken hiç karşılaşmak
istemeyeceğin!" (Iuvenalis V.60-65).*

Hiyerarşik sofa, sınıf farklılığı açısından o kadar organize ki hangi ekmeğin kimin midesine gideceği bile en ince detayına kadar düşünülmüş:

*"Güç bela bükülen ekmeği uzattı sana,
Kaba unun küf bağlamış kırıntısı olan ekmeği.
Azı dişini ağrıtır bu nevaleler, geçit vermez ısırmana.
Gel gör ki, Virro efendiye pamuk gibi, kar beyazı,
Yumuşacık undan yapılmış ekmeğin saklanır.
Eline hâkim olmayı unutma,
Saygıda kusur edilmesin ekmeğin tavaşına.
Yine de ekmekten bir parça koparacak
Cesareti bulursan kendinde,
Hemen onu yerine koymayı isteyen biri çıkar:
'Bu ne cüret, küstah konuk, özel sinilerle mi
doyurulmak isteniyorsun,
Yoksa ekmeğin kalitesini mi merak ettin?"*

(Iuvenalis V.70-80).

Yemeğin içeriği de konuğun ait olduğu sınıfa göre düzenleniyordu. Aynı sofrada oturmalarına karşın fakirlerle zenginlerin menüleri birbirinden farklıydı:

“Bak nasıl da fark ediyor karides soylu yüreğiyle,
Virro efendiye sunulan servis tabağını, çepeçevre
kuşkonmaz ile süslenmiş,
Kuyruğuyla nasıl da bakıyor davetlilere,
Hizmetkârın elinde mağrur mağrur gelirken!
Senin içinse yarım yumurtayla çevrilmiş bir istakoz
Konur ufacık bir tabağa cenazeye yaraşır
bir akşam yemeği.
Efendi vıcık vıcık yıkar balığını Venafrum yağıyla,
Sen zavallıya sunulan solgun lahana
Olsa olsa bir feneri kokutur; çünkü küçük
tabaklarla verilir size
Afrika krallarına ait sivri pruvallı kanoyla
getirtilen o yağ” (Iuvenalis V.85-90).

Iuvenalis, Roma’da hızlanan balık ticareti sonucunda *garum*⁴⁰ üretiminin endüstriyel boyutlara çıkması nedeniyle

40 MÖ 3. yy’dan itibaren tüm Akdeniz dünyasının sofrasına girmeyi başarmış bu özel sos duygusal ve bedensel kimi rahatsızlıkların giderilmesi amacıyla da kullanılmıştır (Curtis 1984: 430-445). Genel olarak baharat ve tuzla yapılan *garum*, *garos* kelimesinden türetilmiş Yunan mutfağı kökenli bir sostur. Balığın tuzlanan iç organlarının fermente oluncaya dek yaklaşık dokuz hafta bekletilmesiyle elde edilir. Fermente edilen bu balıklı sıvı *garumu* oluştururken geriye kalan tortular Allec adıyla bir başka sos olarak tuzlama balık yapımında kullanılırdı. Tortudan ayrılmış salamuranın kendisine *muria*, genellikle küçük balıkların tuzlanmasıyla yapılmış soslara *liquamen* ismi verilirdi. *Garum* Roma’da en yüksek sınıftan en düşük kesime herkesin sofrasına girecek kadar yaygın bir sostu. Tatlı ve ekşi soslar Roma Dönemi’nde hem çok tüketilen hem de çok sevilen soslardı. Bunlar arasında *liquamen* ve *garum* özel bir yer tutuyordu. Keskin ve biraz acı olan bu sos, ıstiridye ve egzotik deniz kabuklularıyla daha çok tercih ediliyordu. Öte yandan tadı ve kokusuyla küçük bir kesimin nefretini de taşıyan *garum*, daha ziyade iştah açmak için sunulan sirke ve hardalla terbiye edilmiş turpla birlikte en sevilen soslardandı. Plinius ünlü çalışması *Naturalis Historia*’da (*liquoris exquisite genus*) “birinci sınıf sıvı” diye söz ettiği *garumun* yapımını şöyle tarif etmiştir: Balığın karnından çıkanların hepsini bir kaba koyup tuzlayarak bekletince kısa sürede bir sıvı açığa çıkacaktır, süzülüp ayırınca elde edilen sıvı *garumdur*. En iyi *garumun* ton balığının iç organları ile solungaçlarının suyunun ve kanının iyice alınmasından sonra iki ay tuzda

denizlerde balık kalmadığından, ağların tüm deniz tabanını tarayarak balıklara yaşam şansı vermediğinden dem vuruyor ve denizlerde insan eliyle yaratılmış ekolojik bir felaketten de bahsederek bunun gözü doymak bilmez zenginler yüzünden gerçekleştiğini ileri sürüyor. Bu arada zenginlerin ve fakirlerin yedikleri balık cinslerinin farklılaştığına dair örnekler de verir Iuvenalis. Virro'ya Sicilya akıntısıyla gelen büyük müren balığı sunulurken, “*Size ise su yılanının akrabası yılan balığı, ya da buzdan benekler serpili Tiberis balığı sunulur; kıyıların yerlisidir kendisi, akıp giden lağımda beslenir*” (Iuvenalis V.105) demektedir. MÖ 1. yy'dan itibaren hızla artan Roma nüfusunun en büyük getirilerinden biri çevre kirliliği idi. Özellikle lağım ve atık suların kentte büyük bir problem olduğu bilinir. Iuvenalis'in söylediklerinden de anlaşıldığı gibi Roma'ya hayat veren Tiber Nehri de bu kirlilikten payını almıştı.

bekletilmesiyle elde edildiğini ileri süren kaynaklar bulunmaktadır. Öte yandan içerisine eklenen katkılardan yola çıkılarak farklı *garum* yöntemleri de bilinmekteydi: *Hydrogarum* (su), *oleagarum* (yağ), *oxygarum* (sirke) ve *oenogarum* (şarap). MS 240 yılı dolaylarında yazar Gargilius Martialis şöyle bir *oenogarum* tarifi vermektedir: “*Eti yağlı bir balığı (somon, yılanbalığı, tirs, sardalye gibi) alın, kurutulmuş rayihalı otlar ve tuz da gereklidir. 26-35 litre hacimli derin ve sağlam bir kabın dibine yabanıl ya da yetiştirilmiş otları (dereotu, kişniş, rezene, maydanoz, adaçayı, sedef otu, nane çeşitleri, kızıl-yaprak vb.) hepsi bir arada olmak üzere balıkla birlikte döşeyin. Üstüne iki parmak derinliğinde tuz yayın. Kabı bu sıraya göre dört kat döşedikten sonra, ağzına bir kapak yapın. Yedi gün dokunmayın. Sonra yirmi gün boyunca her gün dibıyla birlikte karıştırın. Yirmi gün sonra üstte toplanan sıvıyı ayırın. Sosu hazırlamak için, kaptaki bütün sıvıyı toplayın ve iki ölçü sıvıya iki buçuk ölçü iyisinden şarap olmak üzere karıştırın. Her birinden dörder demet olmak üzere anason, kişniş, yabani su teresi, bir avuç çemen otu tohumu, otuz kırk kadar biber tanesi ve bir miktar tarçın ve dövülmüş karanfil katın. Demir ya da tunçtan bir kaptaki karışıma 125 gram süzme bal ekleyerek bir sekstarius ölçüsünde azalana kadar kaynatın. Duru bir görünüme elde edinceye kadar süzün ve yemeklere katmak üzere, ağzı sakızla iyice kapatılmış bir kaptaki saklayın*” (Bober 2003: 182, 257).

Iuvenalis, bir zengin prototipi olan Virro'nun önündeki yemekler arasında büyük bir kaz ciğeri, kaz kadar büyük bir tavuk, fokur fokur kaynayan bir yabandomuzu, kaliteli mantar ve eşsiz meyveleri sayar (Iuvenalis V.115-130). Dahası zenginlerin kölelere/fakirlere böyle davranmasının nedeninin pintilik veya tasarruf yapmak olmadığını, kölelerin sınıfına acı çektirmek olduğunu da ekler ve onlara şu sözlerle öğüt verir:

*“Seni iyi bir akşam yemeği hayali aldatır:
İşte şimdi verecek yarısı yenmiş yabani tavşanı
Ve yaban domuzunun kçından bir parçayı,
Artık bize de düşer semiz bir hindinin artığı’.
Böylece suskun oturursun,
Elinde tuttuğun, tatmadığın ve kavgaya hazır ekmeğinle!
Efendin, sana böyle davranmakla bilgeliğini gösteriyor.
Her şeye dayanıyorsan, bunu hak ediyorsun demektir.
Gün gelecek, başının kazınmış tepesini
göstereceksin herkese,
Korku duymayacaksın sert kamçı
darbelerine dayanmaktan
Bu şölenlere ve böyle bir arkadaşlığa yaraşan
biri olarak” (Iuvenalis V.165-175).*

Iuvenalis 11. Yergi’de fakirin sofrasını konu edinerek yoksulluk-pisboğazlık, yalnlık-aşırılık, kalabalık-yalnızlık gibi zıtlıkları içinde barındıran bir yemek davranışını gözler önüne serer. Yemek yeme davranışı bile sınıfsal farklılığa sahip olsa da en önemlisi sınıfsal algılamadaki farklılıktır. “Atticus oburca yerse yemeğini, soylu bir hareket sayılır da Rutilus yerse aklını kaçırmış derler. Yoksul Apicius’tan başka kim halka daha büyük bir kahkaha attırabilir?” (Iuvenalis XI.1-5).

Iuvenalis’in, fakir birinin boğazına düşkün olması ve hatta gurme olma çabasını eleştiren bu sözleri ironi doludur.

Oburca yiyebilenlerin, zengin sofralar kuracak kadar parası olan zenginler sınıfı olduğunu ileri sürerek bunun ayrıcalıklı bir davranış olduğunu ima eder. Bu yüzden dünyanın bugün bile tanınmış gurmelerinden olan Apicius'un fakir olduğunu düşünmenin ya da fakir bir insanın Apicius'luğa özenmesinin insanları ancak güldüreceğini söyler. Bu yüzden, Rutilus fakir bir insan olmasına karşın eline geçen tüm parayla şölenler düzenleyen, her sofrada bulunmaya çalışan ve yeterince zengin olmadığı için de parası bitince aç kalan bir faniydi Iuvenalis için. Onun gibi zenginlikten uzak olanların haddini bilmesi gerekirdi. Bu insanların her şeyin tadına bakma hakları yoktu. Eğer bir zengin gibi davranırlarsa sıfırı tükettiklerinde gladyatör okullarının fakir sofralarına mahkûm olurlardı.

*"Kendini bil" deyişi gökten inmiştir, yüreğimize işlemeli
Ve belleğimizde saklanmalıdır...*

Konsülken bile kim olduğunu sor kendine...

*İnsan haddini bilmeli, mesele küçük de olsa büyük de
Ölçüsünün ne olduğunu hiç aklından çıkarmamalı.*

Öyle ki balık satın alırken bile,

Çantasında sadece yemlik için parası varken

Gönlünden müren balığı geçirmemeli.

Çünkü kursağın genişlerken, sıfırı tüketirsen

Sonun ne olur hiç düşündün mü, babadan

kalan servetini ve mallarını,

Paraları, saf gümüşten bir tabağı, sürüleri

Ve tarlaları yutacak kadar geniş bir mideye

gömdüğünde?" (Iuvenalis XI.25-35).

Iuvenalis, kendisinden de çok iyi bildiği mirasyedilere, düşüncesizce parasını savurup harcayanlara hadlerini bildiriyor bu sözleriyle. Çünkü bir zamanlar varlıklı bir ailenin çocuğuyken sürgüne gönderilmesi nedeniyle tüm varlığına devlet el koymuş ve birden beş parasız kalmıştı. Bu

nedenle hem zenginliğin hem de beş parasızlığın, başkasının sofralarına muhtaç olmanın ne demek olduğunu gayet iyi biliyordu. Roma tarihi, sınıf atlayabilmek için tefecilerden borç alarak veya mirasyedi gibi yaşayarak kısa sürede tüm varlığını harcayan insanlarla doluydu ve bunların çoğu alacaklılardan kaçabilmek için ülkeyi terk etmek zorunda kalıyorlardı. İşlerinde sıfırı tüketip dilenenler bile bulunuyordu (Iuvenalis XI.35-55).

Fakirhane Sofraları

Roma'da düzenlenen burjuva sofralarına davet edilenlerin aradaki farkı vurgulamak için evlerindeki mütevazı sofraları betimlemeleri de bir gelenek olsa gerek ki yazarlar, gösterişten yoksun ama karın doyurmayı garanti eden kendi sofralarını sıklıkla betimleme ihtiyacı duymuşlardı. Örneğin Martialis, kendi olanaklarıyla hazırladığı mütevazı sofrasında neler olduğunu kendi dikenli diliyle mübalağa ederek ve biraz da palavra sıkıp hayal kurarak yalnız yemek yemekten sıkılan arkadaşını davet ediyor.

*"Yemeğini benimle yiyebilirsin, Toranius,
Evinde mahzun mahzun yemekten sıkılıyorsan.
Ucuz Cappadocia marulları,⁴¹ ağır kokulu pırasalar,
Tuzlu balık üstünde dilim dilim yumurta
Çıkarılacak önüne senin, alışksan
Yemekten önce içki yuvarlamaya.
Kara bir kap içinde yeşil lahana,⁴²*

41 Akdeniz dünyasında uzun zamandır bilinen marul, Mısır kültüründe afrodisyak bir ürün olarak kabul edilirken Yunan ve Roma kültüründe antiafrodisyak bir misyon üstlenmişti. Özellikle antikçağda kutlanan Adonis bayramlarında kadınlar, marul tohumlarını yeşerinceye kadar suladıktan sonra kurutup öldürüyorlardı. Detaylı bilgi için bakınız (Uhri 2011: 336-337).

42 Antikçağda lahana, şarabın insan bedenine yaptığı etkilerden kurtulmak için kullanılan bir sebze idi. Şarabı temsil eden Dionysos'un hem insan bedenini hem de toplumu yoldan çıkaran kötü etkisine karşı kişiyi akla döndüren bir etkiye sahipti (Gezgin 2015: 126).

Buz gibi daha yeni koparılmış bahçeden,
Üstü sucuklu apak un çorbası,
Kırmızı domuz yağlı renksiz menksiz bakla
Konacak sofraya sıcak sıcak,
Parmaklarını yakacak almak isterken.
Solmuş sararmış üzümler sunulacak sana,
Ülkesi Suriye'nin adıyla anılan armutlar,
Bilgi kenti Napoli'de yetişen
Hafif ateşte kızarmış kestaneler,
Çeşni istersen yemek üstüne.
Sen içerken tadı gelecek şarabın,
Bacchus acıktırırsa seni, her zamanki gibi,
İyi gelecek sana ün salmış zeytinler,
Picenum ürünü, dalından yeni kopmuş,
Sıcak nohut, ılık acı bakla.
İşte bu kadarcık yemeğim, -kim yadsıyabilir?
Ancak yalan dolan, uydurma duyulmaz burada,
Yüzün dingin uzanacaksın sofraya;
Ne kalın bir tomar okuyacak efendin,
Ne öğrendikleri biçimde, kıvrı kıvrı
Kılıçlarını sallayacak, çapkın çapkın,
Kurtlarını dökerek, durup dinlenmeden
Ne idüğü belirsiz Gades kızları:
Küçük Condylus'un kavalı buna karşılık.
Küçük bir yemek bu. Claudia olacak önünde.
Hangisi öncelikle olsun istersin sen benim için?"

(Martialis V.78).

Martialis XI. kitabında ise bir başka arkadaşını davet ettiği sofrasından şu şekilde söz eder:

"Güzel yemek yiyeceksin, İulius Cercalis,
Benim evimde; gel, daha iyi bir yerin yoksa
Gidecek. Sekizinci saate ne dersin?
Gider yıkanırız birlikte; biliyorsun ya
Stephanus hamamıyla dipdibeyiz.

*İlkin marul getirilir konulur önüne,
Bağırsaklarını çalıştırmaya yarayacak,
Kesilmiş pırasa sürgünleri bir de,
Sonra sedefotu yapraklarının üstü,
Yumurtalarla kaplı tuzlanmış ton balığı,
İnce kertenkeleyi geçen büyüklükte.
Eksik olmayacak öte yandan
Sıcak ince külde pişmiş sıcak yumurtalar,
Velabrum ocağından çıkma peynir,
Yeter bunlar yemek öncesi tadımlık için.
Bilmek ister misin öteki yiyecekleri?
Uydurayım gitsin gelmen için:
Balıklar, kabuklu deniz hayvanları,
Domuz memesi, besili kümes hayvanları
Bataklık kuşları, anca Stella'nın şöleninde
Sofraya binde bir koyduğu yiyecekler.
Daha güzel bir şey söz veriyorum ben:
Tek şiirimi bile okumayacağım sana,
Sen bana okursun okuyabildiğin kadar,
Devler'ini ya da Kırklar'ını
Ölümsüz Vergilius'unakilere çok benzer" (Martialis, XI.52).*

Bir başka metinde bu kez altı arkadaşını yemeğe davet eden Martialis, sofrasını şöyle betimler.

*"Bahçemden neler neler getirdi kâhya kadın;
Bağırsakları yumuşatan ebegümeçi,
Sapsız marul mu istersin, kesilmiş pırasa mı
İstersin, hepsi var, ne geyirtici nanesi eksik kalır
Ne cinsel istek arttırıcı otu geriye;
İnce ince kesilmiş yumurtalar dizilecek
Sedefotu çeşnili uskumruların çevresine,
Tuzlu ton balığı suyuna yatırılmış domuz memesi
Olacak bir de. Bunlar yemek öncesindekiler:
Bir küçük kap yemek konacak soframa,
Canavar kurdun ağzından alınmış oğlak,*

*Sofracıbaşı kölenin bıçağı altına
Girmeyi gerektirmeyecek lokmalar,
İşçilere göre bakla, turfanda lahanalar.
Bir piliç bunların yanı sıra, bir jambon
Üç gündən beri her sofraya konup kalkan.
Tath yemişler vereceğim karınlar doyunca
Tortusundan süzülmüş Numentum şarabı,
Frontinus'un ikinci konsüllüğünde
Üç yıllık olanından bir şişe..." (Martialis X.48).*

Benzer biçimde hiçbir ekonomik gücü bulunmamasına karşın Iuvenalis de arkadaşı Persicus'a kendi sofrasına konuk olursa neler sunacağını şöyle anlatıyor ki mütevazı bir sofranın en görkemlisi herhalde buydu:

*"Şimdi dinle hiçbir mezbahanın süslemediği
akşam yemeğimi:
Tibur çiftliğimden çok semiz bir oğlak gelecek,
Bütün sürü içinde en yumuşağı, ot nedir henüz bilmez.
Henüz kalkışmamış cüce söğüdün filizlerini dişlemeye,
Kandan çok süt taşıyan; ve yabani kuşkonmazlar,
Kâhyanın karısının kirmenini bir kenara koyup topladığı.
Ayrıca samanla sarmalanmış sıcak sıcak
Muhteşem yumurtalar, anneleriyle birlikte
Ve bir yıl saklandığı halde dalındaki kadar taze üzümler,
Signia'dan ve Syria'dan armutla, beraberinde aynı sepette
Picenum'dakilere taş çıkartacak kalitede, kokusu üstünde elmalar" (Iuvenalis XI.65-75).*

Pastoral bir kültürün mütevazı sofrası herhalde böyle bir şeydi ya da en azından fakir birinin hayal edebileceği en lezzetli sofraya, aşırıya kaçmayan ama cazibesi olan, geleneksel ağız tadını tatmin eden sofralardandı.

*"Adetti bir zamanlar kurutulmuş erkek bir domuzun
Geşek sepet örgüsünden yapılma tavandan sarkan sırtını
Bayram günleri için bir kenara ayırmak,*

*Ve doğum günlerinde akrabaların önüne
domuz pastırması koymak
Taze etle birlikte, bir kurban kesilmişse tabii.
Akrabalardan biri üç kez konsül unvanını ve ordugah-
ların komutanlığını üstlenip
Diktatörlük görevini yürütmüş olsa da
Her zamankinden daha erken gelirdi bu şölene,
Omuzlayıp bahçıvan çapasını, dize getirdiği dağlardan
yorgun argın” (Juvenalis XI.85-90).*

Juvenalis bu geleneksel ama herkesin özlemini çektiği ziyafete hiç kimsenin karşı koyamayacağını ima ediyor. Hatta böyle bir sofra karşısında Sezar'ın bile koşup geleceğini söylüyor. Hükümdarların sofrasından bile daha lezzetli, herkesin kişisel geçmişinden bildiği geleneksel bir Roma yemeği ve hatta şöleni-kutlaması olduğuna işaret ediyor ama Juvenalis bu geleneğin artık terk edildiğinden, insanların damak zevkini yitirdiğinden ve lezzetsiz şeyler yendiğinden şikayetçi:

*“Ama günümüzde hiç zevk almıyor
zenginler, yemeklerinden,
Hiç tadı yok kalkan balığının, geyik etinin de öyle,
Esanslar ve güller kokuşmuş gibi, yuvarlak geniş masaları
Kocaman esneyişiyle desteklenmedikçe saf fildişinden
şaha kalkmış bir panter,
Syene kapısının ya da tez ayaklı Afrikalının
Ya da ondan daha kara bir Indiahnın bize yolladığı
Belki de Nabataeî'nin ormanlarındaki
vahşi yaratığın bağına çok
Büyük ve ağır gelince
Bıraktığı dişlerden yapılır bu panter. Fildişi iştah kabartır,
Mide de bunları hazmeder; çünkü efendileri
için gümüş ayaklı bir masa
Parmaklarındaki demir bir yüzük gibidir.
Bu yüzden beni kendisiyle kıyaslamandan çekinirim
Senin kibirli konuğunun ve mütevazı devletimize
tepeden bakmasından” (Juvenalis XI.120-130).*

Iuvenalis, insanın zenginleştikçe nasıl dejenere olduğundan ve yemeğin içeriğiyle lezzetinden çok onun birlikte sunulduğu zenginliğin ön plana çıktığından dem vuruyor. Yemek salonundaki değerli fildişinden yapılmış aksesuarların yemeğin önüne geçtiğine, iştahın artık görkemle artırıldığına dikkat çekiyor. Ve hemen ardından da fildişinin, zenginlerin son derece işlevsiz bir oyuncacı olduğunu ve kendisinin onu hiç sevmediğini aktarıyor. Kendi kullandığı bıçağın sapının bile kemikten olduğunu, bu yüzden kestiği hiçbir şeyin tadını bozmadığını ballandırarak anlatıyor ve zenginlerin neler kaçırdığını ifade ediyor (Iuvenalis XI.135-140).

Tıpkı Martialis gibi kendisinin ve zenginlerin sofrasındaki hizmetkârları da karşılaştırmış Iuvenalis:

*“Sıradan ve birkaç kuruşa satın alınmış şarap kadehlerini
Kaba ve sadece soğuktan korunacak şekilde
giyinmiş bir köle uzatır.
Ne Frigyalı ve Lykialı ne de bir tacirden
yüksek fiyata satın alınmış
Bir köle var bende. Bir şey istedin mi Latince iste”*
(Iuvenalis XI.140-150).

Zenginlerin sofralarını süsleyen şeylerden biri de hizmet sektöründe tercih edildiği anlaşılan Anadolu kölelerdi. Iuvenalis, bu noktada biraz milliyetçi davranarak onların Latince bile bilmediklerinden şikâyet eder ve zengin sınıfın bu alışkanlığını eleştirir. Ayrıca fahişelere çok para verip sofrasında konuklarına sunan zenginlerin her türlü gayri ahlaki davranışının hoş görüldüğünden de şikayetçiydi.

*“Sıradan insanlar için kumar ayıptır, zina da;
aynı şeylerin hepsini yapsa zenginler
Bunlara neşeli ve kibar beyler deriz”* (Iuvenalis XI.175).

Martialis ve Iuvenalis, tarihin bir mücadele tarihi olduğunu, bunun da bir ırk, etnik kimlik veya başka bir şeyin

mücadelesi değil sınıfların mücadelesi olduğunu çoktan keşfetmiş, ömürlerini bu savaşı deşifre etmeye adanmışlardı.

Şairin Şerri

Öyle anlaşıyor ki Martialis ve Iuvenalis gibi ekmeğini kalemi ve sözleriyle çıkaranlar için bu davetler kesinlikle bir velinimetti. Orada hem karınlarını doyurma şansı buluyor hem de ihtiyaçlarını karşılıyorlardı. Sofrasını beğenmediği davet sahiplerini ise yerden yere vuruyor, rezil ediyorlardı.

*“Yüzünü alıyorsun tüy dökücü hamurla,
Kafatasına sürüyorsun tüy dökücü merhem.
Berberden neden korkuyorsun acaba, Gargilianus?
Ne olacak tırnakların peki? Çünkü emin ol,
Kesmezsen reçineyle ya da Venedik çamuruyla.
Bırak zavallı kafatasını sergilemeyi,
Utanman arlanman varsa Gargilianus
Oraya göredir böyle bir uygulama” (Martialis III.74).*

Martialis, mesleği ve hayata bakışı nedeniyle ömrünü davet edildiği sofralarda geçirmiş, her zaman daha iyi sofralara davet edilmeyi beklemişti. Bu yaşamın üç ayaklı bir sistem üzerinde durduğunu söylemek mümkün; birincisi davetliler, ikincisi sofraya ve yemek, üçüncüsü ise davet sahibi. Davet edenin davet, sofraya ve davet edilen üzerinde kurmaya çalıştığı itibar, bu ilişkinin asıl amacının kimlik ve iktidar olduğunu açıkça gösteriyor. Adından söz ettirmeyi amaçlayan, yüksek sınıflarda yer almak için büyük davetlerle prestij ve güç kazanmak isteyen birisi için sofraya bir iktidar alanı oluşturuyordu. Sofranın zenginliği, içeriği ve kalitesi kadar davetli olanların kalitesi ve gücü de davet edenin kazanmak istediği statü için büyük önem taşıyordu. Güç severlerin bu özelliğinden yararlanmak için ise Martialis gibilerin sıraya girdiğinden hiç şüphe yok. Yemeğin iktidarı ve iktidarın yemeği, Martialis gibi iktidar sofrası düşkünlerini cezbediyor,

davet sahibine güç kazandırıyor. Dünyadaki kültürel yaşamın ne denli hızla değiştiğini gözlemlemek mümkün ancak yemeğin iktidarının tarih boyunca hiç değişmediğini rahatlıkla görebiliyoruz. Yeter ki ortada bu sofrada oturmak isteyen iktidar dalkavukları olsun, sistem zaten yoksulu üretiyor.

Yemekten Sonra Ağız Bakımı

Martialis'in dizelerinde yemekten sonra konuklara bazı hediyeler verildiğini öğreniyoruz. Onun sıraladığı armağanlar arasında belki de dünyanın en eski aletlerinden biri olduğunu bile düşünebileceğimiz kürdan da bulunuyordu. Martialis bu alet hakkında şunları söyler:

*"Sakız ağacı çubuğu daha iyidir:
Ancak, sivri uçlu dal parçası yoksa elinde,
Kuş tüyüyle temizlenebilir dişler"* (Martialis XIV.22).

Martialis, diş temizlemek için sakız ağacı çubuğunu özellikle yazmış olmalı çünkü lifli ve sağlam olan bu ağaç türü aynı zamanda harika sakız kokusuyla ağızlara ferahlık veriyordu. Öte yandan listenin ilerleyen bölümlerinde dişleri parlatmak için bir macunun olduğu da anlaşılmakta.

*"Ne işin var senin benimle? Genç kız alsın beni:
Parlatmaya alışık değilim takma dişleri"*

(Martialis XIV.56).

Bu dizeler, dişleri parlatmak için bir macunun olduğunu göstermenin yanı sıra bir de takma diş teknolojisinin varlığından haberdar ediyor.

Listede geçen bir diğer ilginç hediye ise özellikle alerjik dönemlerde insanları deli eden kulak kaşıntılarına karşı *kulak temizleyicisi*. Kaşıntının şiddetine göre malzemesinin değiştiğini anladığımız bu aletin hammaddesi hakkında ne yazık ki bir bilgi yok (Martialis XIV.23).

Hediye Politikası, Bayramlar ve Yemek Sepetleri

Martialis'in dizelerinden kimi özel günler ve tanrılar için yapılan kutlamalar hakkında da bilgiler ediniyoruz. Örneğin *Saturnalia* adıyla kutlanan bayramda Martialis gibi yaşamı zengin ve soylu sınıfın cömertliğine bağlı insanlar için hediyeler ve yemek sepetleri hazırlandığı anlaşıyor. Kendi organize ettikleri şölenlerin yanı sıra sosyal arzulanırılık seviyesini yükselterek söz sahibi olmak isteyen insanlar, tüm ülke tarafından kutlanan özel günlerde de iktidarlarını cömertlikle sergiliyor ve kendilerinden söz edilmesini sağlıyor, nüfuzlarına nüfuz katıyorlardı.

*“Saturnus⁴³ bayramları zengin etti Sabellus’u:
Şişinmekte haklı Sabellus, övünür aklınca
Kendisinden mutlu savunman yok diye.
Yarım ölçek kızlca buğday,⁴⁴ kırık bakla,⁴⁵*

43 Saturnalia adıyla da bilinen bu kutlama, Saturnus yani tanrı Kronos’a atfen yapılan bir festivaldi. Kronos/Saturnus titanların en genci ve Roma’nın en büyük tanrısı Jüpiter’in babasıydı. Kartacalılarla savaşlarda alınan yenilgilerden sonra halkın moralini yükseltmek için MÖ 217 yılından itibaren kutlanmaya başlanan bu bayramda, sosyal sınıflar ortadan kalkar hatta efendiler kölelere hizmet ederdi. Saturnus uygarlığı insanlara öğreten tanrı olarak bilinirdi, özellikle de toprağı işlemeyi insanlara o öğretmişti. İtalya’nın eski halkları ilk yasalarını bu tanrıya borçluydular. Saturnus’un sembolü bir orak ya da budama bıçağıdır. Bundan dolayı bağ budamanın ve tarımın mucidi kabul edilirdi. Bakınız (Aldrete 2004: 119).

44 Antikçağda buğday için bakınız (Uhri 2011: 34 vd.).

45 Roma kültüründe baklanın yemekte kullanılmasının ötesinde bir anlamı vardı. Roma’da ölülerin hayaletlerine Lemur adı verilir. Lemurlara saygı göstermek ve yıl boyunca onları yaşamdan uzak tutmak amacıyla her yıl 9, 11 ve 13 Mayıs gecesi Lemuria Bayramı olarak kutlanır ve Lemurlar için dua edilirdi. Evin babası ellerini memba suyunda yıkadıktan sonra çıplak ayakla yürümeye başlar ve yıl boyunca hiç arkasına bakmadan bakla tanelerini yola bırakırdı. Bunu yaparken dokuz kez ‘bu baklalarla kendimin ve ailemin zekâtını ödüyorum’ diye tekrarlar. Son olarak Lemurlardan artık gitmelerini saygıyla dilerdi. Bu şekilde Lemurların baklaları topladıklarına ve gelecek yıla kadar onları rahatsız etmeyeceklerine inanılırdı. Ekinlerin tanrıçası olan Demeter bakla yetiştiriciliğinin öğreticisi olarak görülürdü (Gezgin 2015: 38).

*Üç libra günlükle biber,⁴⁶ Lucania sucukları
Faleri'den gelmiş içkemenin yanı sıra,
Koca karınlı kara şişede Suriye pişmiş sırası,
Libya kabı dolusu incir peltesi,
Soğan⁴⁷, sümüklü böcek, peynirden ötürü
Bu büyükleme, kasılma vardır Sabellus'ta.
Minik bir sepet gelir Picenum'lu konuktan
İçinde birkaç tane zeytin bulunan, Sagunyum'lu
çömlekçinin kaba el ustalığı,
Hispanya çarkından çıkmış kilden oyma
Yeni parçalık süslü püslü bir takım,
Geniş güvez kuyı süslü mendil bir de.
Böyle verimli geçirmemişti
Sabellus on yıldır Saturnus bayramını” (Martialis III.46).*

Eski Roma'da senatör olmaktan tutun devlet kademele-
rinde görev almaya kadar pek çok makam ve mevki, yurt-
taşların iştahını kabartıyor ve bu görevlere layık olabilmek
için kıyasıya yarışılıyordu. Öne çıkabilmenin yolları arasında
tüm insanların katılımıyla kutlanan kimi bayramların spon-
sor olmak ya da tapınak yapımına katkıda bulunmak gibi
kamusal hizmetlere sağlanan çeşitli maddi destekler sayı-
labilir. Bu girişimler, tüm halk tarafından tasvip edilen ve
isimleri itibarlı kılan eylemlerdi.

46 Burada sözü edilen biberin, Yunanca “peperi” kelimesinden türemiş ve anavatanı Hindistan olan kara biber olduğunu düşünmeliyiz. Çünkü pat-
lıcangillerin bir üyesi olarak sebze türünden biberin anavatanının Orta ve
Güney Amerika olduğu bilinmektedir. Geniş bilgi için bakınız (Uhri 2011:
341-343 vd.).

47 Soğan Akdeniz dünyasında “evren” veya “ölümsüzlük” anlamına da gelir.
Sarımsakla birlikte kötü güçlerin kovulması için evlerin değişik yerlerine
asıldıkları bilinir. Özellikle de Eski Mısır kültüründe ölenlerin soğanla gö-
mülmesi geleneği bulunmaktaydı ve bunun anlamı ölen kişinin ölümsüz-
lük yolculuğuna çıktığıydı (Gezgin 2015: 170).

Sofra Hediyelesi

Hiciv ustası Martialis'in *Epigramlar* adlı eserinin XIV. kitabının içeriği *sofra armağanlarına* ayrılmış. Buradan anlaşıldığı kadarıyla şölenleri düzenleyip davetleri verenlerin en azından bazıları, mutlu ayrılmaları ve iyi konuşmaları için bonkör davranıp konuklarını hediyelerle uğurluyordu. Bu hediyelerin kimi zaman zarflar eşliğinde sahiplerine ulaştırıldığını da anlayabiliyoruz. Diğer yandan hediyelerin içeriğine ve niteliğine bakarak kimlerin davet edildiğini, hangi hediyelerin revaçta olduğunu anlamak da olasıydı. Bunlar içinde en fazla yer tutanlar yazı malzemeleri idi. Buradan da anlaşılacağı gibi Martialis gibi pek çok hatip ve şair bu sofraların hedef kitlesini oluşturuyordu. Her şeyden önce bunları çağırmadıklarında başına gelecekleri bilen davet sahipleri temkinli davranıyor ve sivri dilli olan hatipleri, şairleri davet ediyor olmalıydı. Elbette bunun riskleri de yok değildi. Bu insanlara yemeği beğendirmek veya gecenin sonunda onları mutlu biçimde uğurlamak oldukça zor olmalıydı. Bu nedenle davet sahipleri, davetlilerin memnuniyeti için her şeyi yapıyor, onları uğurlarken hediye dahi veriyorlardı.

Sofra armağanları arasında sayılan yazı levhaları, okuma yazma bilen ayrıcalıklı sınıfın en değerli eşyalarıydı. Antik çağda yazmak için genellikle üzeri balmumuyla kaplanmış levhalar kullanılıyordu. Üzerindeki mumu yenilendikçe tekrar tekrar yazı yazılabiliyordu bu levhalara. Elbette kullananın ekonomik durumuna göre yazı levhalarının da bir kimlik taşıdığını söyleyebilirim. Atina'da üretilmiş bazı vazo resimlerine bakılırsa bu yazı teknolojisinin oldukça uzun bir süre kullanımda kaldığı anlaşılıyor. Martialis'in saydığı hediye yazı levhaları arasında şunlar bulunuyor: Limon ağacından yapılmış yazı levhaları, beş yapraklı yazı levhaları (defter gibi beş sayfası olduğunu düşünebilirsiniz), fildişi yazı levhaları, üçlüler (üç yapraklılar), ince deriden yazı levhaları (Martialis bunların da mumlu levhalar gibi kazınarak

defalarca kullanılabileceklerini bilhassa ifade ediyor), Vitellius yazı levhaları (ketenden üretilmiş bir çeşit kağıt), büyük boy yapraklar (normalden büyük sayfalar) ve mektup yaprakları. Bu listeden de anlaşıldığı üzere şöenlere davet edilen konuklara, belki de davet sahipleri için güzel sözler sarf etsinler diye yazı materyali vermek gelenek idi. Öte yandan parası pulu olmayan Martialis gibi davet edileceği şöenlerde karnını doyurmayı planlayan hatiplerin ihtiyaçları da karşılanmış oluyordu. Çünkü Martialis'in şu sözleri bu hediyelerin değerini de ortaya koyuyor:

"Para ister, şuncacık bir yazı levhası da olsa.

Küçük sayacağın türden armağan değil ki

Boş yapraklar olarak verdiğiinde ozan"

(Martialis XIV, 9-10).

Martialis'in saydığı hediyeler arasında bazı yazı ekipmanları da dikkati çekiyor:

"Yazı gereçleri kutusu:

Kamışlarla donatmayı unutma adına çıkan kutuyu:

Ben verdim, ufak tefek nesneleri sen koy içine

Yazı kamışları kutusu:

Senin olacak demir donanımlı bu kamışlık:

Az buz armağan olmaz, bir çocuğa versen.

...

Yazı kamışları demeti:

Yazıya gelir kamışlar verir Memphis toprağı

Çatını örtsün geri kalan bataklığınkiler"

(Martialis XIV.20-21).

Kamışların yazı yazmak için günümüze kadar kullanıldığı düşünülürse bu geleneğin bir hayli eskiden başladığı ortadadır ve belli ki o dönemde de bir yazarın yazı gereçlerini koyacağı bir kutuya sahip olması alışıldık bir şeydi.

Hediyeler arasında ayrıca saçları toplansın ve ipek elbiseleri kirletmesin diye altın saç iğneleri, taraklar, takma saçlar, sabun,⁴⁸ güneşten korunmak için şemsiye, şapka, avcı kargıları (mızrak), avcı bıçağı, kılıç, kama, orak, balta, berber avadanlığı gibi günlük aksesuarlar da yer alıyor. Liste içerisinde yine sayıca fazla olmasıyla dikkat çeken bir diğer eşya ise kandildir. Antikçağda günlük yaşam için oldukça önemli bir yer tutan kandil aynı zamanda önemli bir ticari üründü. Farklı formlarda olan kandiller, zeytinyağı ve fitille çalışan basit bir mekanizmaya sahipti. Martialis'in saydığı kandil çeşitleri şöyle: Yatak odası lambası, cam zeytinyağı lambası, çok fitilli lamba. Bunlar yanında aydınlatma araçları olarak mumluklar ve şamdanlar da dikkati çeker.

Güherçile köpüğü (tıpta kullanılıyor), pelesenk (erkek parfümü), bakla unu, flütler, kaval, içi yün astarlı pabuçlar, sutyen (göğüslük, erkekler için), tavuskuşu tüyünden sinek kovar, sığır kuyruğundan sinek kovar, karga, papağan, bülbül, saksagan, fildişinden yapılmış kuş kafesi, hekimler için özel tıbbi kutu, kırbaçlar, sopalar, heybe, süpürge, fildişinden kaşıma aleti, kitap kutusu, binek hayvanları için eyer, kuş tüyünden yatak, kahvaltı masası, kupa, tabaklar, kaplar, bulaşık teknesi, içki kabı ilginç hediyeler arasında sayılabilir. Ayrıca karlı şarap süzeği, kar suyu şişesi ve kar suyu süzeği gibi hediyeler yaz sıcağında şarabı karla karıştırıp serin içebilmeye yarayan aletlerdi. Diğer yandan gümüş kaşıklar, yüzükler, toga, kıyafetler, deri manto, pelerin, masa örtüleri, keçi kılından örülmüş ayakkabılar, sünger, yastık, yatak örtüsü, kemer, farklı özelliklere sahip çok sayıda yün çeşidi, disk, çan, tanrıların küçük heykelcikleri, Homeros'un bazı dizeleri, Vergilius'un sivrisinek şiiri, köpekler, maymunlar, köleler... Sığır yüreği, aşçı, şiş ızgarası, hamurışı tatlıcısı,

48 Sabun Mezopotamya kültürlerinden bu yana kullanılan temizlenme maddesidir, detaylı bilgi için bakınız (Öztürk, 2010).

yağlı hamur işleri gibi hediyeler sıralanır (Martialis XIV.103-104). Zengin yemeklerin sunulduğu şöenlerin ardından davetlilere verilen hediyelerin çeşitleri daha da zengindi. Örneğin fildişinden bölmeli kutular, fildişinden aşık kemikleri, oyun için zarlar, oyun tahtaları (dama vb.), oyun için cevizler (boncuktan veya tahtadan) gibi hediyeler davetlilerin profili hakkında da bilgi veriyor. Bunun dışında değişik oyunlar için toplar, beden çalıştırmak için halterler, kırbaç gibi oyun aksesuarlarını da Martialis'in listesinde görebilmekteyiz (benzer ekipmanlar için bakınız Bener 2013).

Antikçağda Seyahat ve Beslenme

İnsanın en önemli gerçeklerinden biri onun gezgin oluşu, göçebe oluşudur. Milyonlarca yıl önce Afrika'da dünyaya gelen Homo türü, yine milyonlarca yıl önce Homo erectus'tan başlayarak ve uzun yolculuklar yaparak dünyanın dört bir yanına yayılmaya başlamıştı. Birinci derece atalarımız olan Homo sapiens de aynı güzergâhı izlemiş, yaklaşık 75 bin yıl önce anavatanı Afrika'dan Asya ve Avrupa'ya geçmişti. Bu uzun yolculuklar insanın doğa algısının, coğrafi bilgisinin güçlülüğünün işaretiydi ve o, gittiği her yerde doğanın koşullarına uyum sağlıyor, diyetini ona göre yeniden düzenliyordu. Aynı zamanda başka canlılarla karşılaşılıyor, bilgi ve görgüsünü artırıyor. Öte yandan insanın yer değiştirmesi, yürümesi beraberinde birçok bitkinin ve hayvanın da yer değiştirmesi yürümesi anlamını taşıyordu. Pek çok bakteriyi, asalağı çok uzaklara kadar götürmüş onların da yayılmasını sağlamıştı. Göçmen kuşlar gibi insanlar da birçok tür için ufuk demekti, çok uzaklara seyahat demekti. Çünkü insan gittiği yere yalnız ulaşmıyordu.

Afrika'dan çıkan Homo türlerinin Avrupa ve Asya'ya varmaları binlerce yıl alıyordu. Yola çıkan hiçbir birey hedefe ulaşmıyordu ve büyük ihtimalle böyle bir hedefi de yoktu. Çünkü yiyecek bulmak, güvenlik gibi yaşamsal meseleler insanın yolculuğuna yön veren önemli etkenlerdi. Avrupa'ya gideceğiz diye çıkmıyorlardı yola. Afrika'nın iklim koşullarındaki hızlı değişikliklerin itkisiyle, peşine düştükleri hayvanlar, bitkiler karar veriyordu onların nereye gideceğine. Yapılan basit hesaplamalara göre bir jenerasyon boyunca sadece birkaç on kilometre mesafe kat ettikleri söylenebilir. Yiyecek

bulabildikleri, barınabildikleri ve kendilerini güvende hissettikleri sürece yerlerini değiştirmiyorlardı. Bu yüzden bu yolculuklar alıştığımız, bildiğimiz anlamıyla bir yolculuk gibi algılanmamalı. Afrika'dan 75 bin yıl önce Asya ve Avrupa'ya geçen Homo sapiens'in en son büyük yolculuğu da Bering Boğazı üzerinden Amerika'ya geçişidir. Amerika'nın insanla tanışması bu sürecin sonunda gerçekleşmiş böylece önemli bir kültür coğrafyası kolonize edilmişti (Dartnell 2020: 27 vd).

İnsan türünün yaptığı bu göçler dünyayı küölten yolculuklar değildi. Her yeri yakınlaştırıp ulaşılabilir kılan, denizlerin, suların ulaşım aracı olmaya başladığı dönem MÖ 4. binyılın sonlarıdır. Karada çok daha önce başlayan ticaret, suların üzerinde hareket edebilecek teknelerin, salların yapımla kolaylaşmış uzak topraklara, denizaşırı ülkelere ulaşmıştı. Uzun yıllar coğrafyaları, halkları birbirinden ayıran, sınır olarak işlev gören sular bu teknolojiyle birden birleştirci bir unsura dönüşerek uzakları yakınlaştırmıştı. Özellikle Akdeniz gibi kapalı bir kültür alanında iletişim hızlanmış, ticaret ve kültürel alışverişlerle kültürel etkileşim başlamış ve ilk globalizasyon gerçekleşmişti. İnsanın denizaşırı yolculuklarının MÖ 3. binyılda yapıldığına dair arkeolojik veriler de var. Mısır ve Mezopotamya coğrafyasında suyun taşıma gücünden yararlanan insanlar, basit sallar veya tekneler yardımıyla o günler için uzun sayılabilecek yolculuklar yapıyorlardı (Casson 2008: 16). Benzer biçimde nehirler de ulaşım için kullanılıyordu, özellikle suyun akış yönünde rahat yapılan yolculuklar insanlar ve kültürlerarası karşılaşmalara aracılık ediyorlardı. Elbette bu yolculuklar nehir akışının ters yönünde pek mümkün olamıyordu. Bu nedenle tekne veya sal ancak hayvanlar yardımıyla geri getirilebiliyordu. MÖ 5. yy'da yaşamış Herodotos'un (I.194) anlattığı gibi sonraki yüzyıllarda Ermeni tüccarların seyahatlerinde izlediği yol olan Dicle Nehri üzerinde, şişirilmış hayvan derisinden yapılma tulumlara bağlanan salların kullanıldığını

biliyoruz. Her salda mutlaka dönüşte kullanılmak üzere en azından bir eşek ya da katır bulunuyordu. Babil'e varıp mallarını boşaltan tüccarlar, sallarını söküp tulumların havasını indirdikten sonra eşyaları eşeğe yükleyerek ülkelerine geri dönüyorlardı. Kültür yaratan toplumların, akarsu kenarlarında bulunmaları bu bakımdan hiç de tesadüf değildi. Ulaşım ve iletişim için uygun seyahat koşullarına sahip olmak önemliydi. Su kenarında olmayan toplumların bu yolculukları yapamayacakları ve karadan hareket edebilecek araçlara ihtiyaçlarının olduğu da ortadadır. İlk kez kara yolculuklarının yapılmasını sağlayacak keşifleri gerçekleştirenler yine Mezopotamyalılar olmuşlardı. Sümerliler, dört yekpare teker üzerine oturan kutu biçimindeki arabaları yapmışlardı. Eşek veya öküzlerin çektiği bu arabalara ilişkin en erken arkeolojik veriler MÖ 3. binyıla kadar uzanmaktadır (Casson 2008: 16-17).

Hayvanlar tarafından çekilen ve tekerlekler üzerinde hareket eden araçların ortaya çıkması birçok problemin aşıldığını gösterir. Koyun, keçi, köpek gibi hayvanların aksine at gibi yük taşıyabilen bir türün insanın hayatına tam da bu dönemlerde girmiş olması ilginçtir. Atların ve katırların devreye girmesiyle MÖ 3. binyılın sonlarına doğru daha hızlı hareket ettirilebilen arabalar ortaya çıkmıştı. Yine de tekerleğin keşfi ve yük hayvanlarının evcilleştirilmesi⁴⁹ arabanın hareket etmesi için yeterli değildi, bir de yol gerekliydi. Tekerlek üzerinde hareket ile su üzerindeki hareket arasındaki en ciddi ayrım bu idi. Tekne yolculuğu için su olması yeterliyken karayolu için arabanın yanı sıra yol gerekliydi. Doğal olarak var olan su kaynaklarının üzerinde batmadan hareket edebilecek sal ve tekne gibi araçları yapabilen insanın, icat ettiği sürtünmeyi azaltan tekerleğin hareket edebileceği

49 Atın evcilleştirilmesi MÖ 5. binyıl sonlarında Ukrayna'da gerçekleşmişti. Eşegin ise Eski Mısırlılar tarafından yine MÖ 400 dolaylarında evcilleştirildiği bilinmektedir (Diamond 2002: 217).

yolları inşa etmesi de uzun sürmedi. Mezopotamya ve Mısır ülkesinde kentler arasındaki temel iletişimi sağlayacak yolların bu dönemden itibaren yapılmaya başlandığı, araba sayısı ve çeşitliliğinin artmasından da anlaşılıyor. Arabanın keşfinden yaklaşık bin yıl sonra çok daha hızlı hareket edebilen savaş amaçlı arabalar, asker veya soyluların emrine girmişti bile. Özellikle MÖ 2. binyılın ikinci yarısında Anadolu'ya hükmeden Hititlerin yaptığı iki tekerlekli savaş arabaları, hızlı hareket ve yüksek manevra kabiliyeti nedeniyle bu alanda bir kırılma yaratmıştı. Daha hızlı arabalara sahip olmak hiç bitmeyecek bir rekabetin başlangıcıydı. Bu rekabetin en bilineni hiç kuşku yok ki Troya Savaşında ölen can yoldaşı Patroklos için Akhilleus'un düzenlediği araba yarışlarıydı. MÖ 6. yüzyılda yaşamış vazo ressamı Sophilos'un resmettiği yarış, bir geleneğin devamı niteliğindedir.⁵⁰

Bunu bir başarı öyküsü gibi okumak ne kadar doğru olur bilemiyorum çünkü bu gelişmeler kısa süre içinde dünyanın tüm coğrafyalarının iskân edilmesine, uzun yolculuklar nedeniyle kültürel emperyalizm, sömürü, savaş, kölelik gibi pek çok olumsuz insan eyleminin de ortaya çıkmasına neden olmuştu. Ticaret, emek sömürüsünün sınırlar ve sular ötesine taşınmasına yol açmış, devlet denilen siyasal teşkilatların krallıklara, imparatorluklara dönüşerek pek çok coğrafya, yerleşim ve etnik kimliği içine almasını da beraberinde getirmişti. Bu nedenle uygarlık tarihi kitaplarında yazdığı gibi bu gerçekleştirenleri bir başarı öyküsü gibi okumaya devam edersek bugün yaşadığımız sorunların teşhisinde de zorlanırsınız. Bunun ötesinde yukarıda da belirttiğim

50 Ünlü Yunan kahramanı Akhilleus, Troia üzerine düzenlenen seferde savaşmak istememişti. Onun uyumasından yararlanan can yoldaşı Patroklos, Akhilleus'un zırhını giyerek düşman üzerine saldırmıştı. Bütün Akha ordusu Akhilleus'un savaşa katıldığını zannederek galeyana gelmişti. Troia Prensi Hektor da Akhilleus zannederek genç Patroklos'u öldürmüştü. Eski bir Yunan geleneği olarak Patroklos'un onuruna cenazesinde araba yarışlarından oluşan bir oyun düzenlenmişti.

gibi yolculuk eden sadece insanlar değil aynı zamanda kültürlerdi. Zamanla büyük kültürler küçük kültürleri yok ederek kendilerine benzettiler. Tarım ve madencilik ürünlerinin yanı sıra birçok asalak, virüs ve hayvan insanla birlikte deniz aşırı yolculuklar yapma olanağı bulmuştu. Diamond'un *Tüfek, Mikrop ve Çelik* adlı ünlü çalışmasında da gösterdiği gibi Amerika yerlilerine en büyük felaketi mikroplar getirmişti. Bu tür konulara her zaman eleştirel yaklaşmak gelecek için fayda sağlayacaktır.

Araba ve kara yolculukları konusundaki gelişmeler, Antik Yunan ve Roma Dönemi'nde yeni boyutlar kazanmıştı. Örneğin Büyük İskender MÖ 323 yılında Babil'de öldüğünde, cenazesinin sütunlar üzerinde Yunan tapınaklarına benzer bir arabayla İskenderiye'ye taşındığı biliniyor (Casson 2008: 46). Altmış dört katır tarafından çekilen bu arabaya Harma-maksa⁵¹ denilmekteydi. Bundan birkaç yüzyıl sonra Roma'da kumar tutkunu olan imparatorlar için kumar makinelerinin bulunduğu arabalar bile yapılmıştı (Aykurt 2001).

Yollar

Tekerlek, araba, yollar derken ciddi bir karasal ulaşım ağı inşa edilmeye başlandı. İlk yollar MÖ 3. binyıldan itibaren Mezopotamya ve Mısır'da yapılmıştı. Ancak bu yollar çoğunlukla ülke içindeki iletişimi sağlamaya yönelikti. Ülkeler arasında özellikle de Doğu ve Batı dünyalarını birleştiren en ünlü yol kuşkusuz *Büyük Kral Yolu*'ydu. MÖ 6. yy'da Doğu'nun en güçlü ülkesi Perslerin Batı Anadolu seferinin başarılı olmasıyla büyüyen toprakları arasındaki iletişim sorunu, deniz tecrübesi olmayan bu yolun yapılmasını zorunlu hale getirmişti. Lydia Krallığı'nın eski merkezi ve Perslerin Batı Anadolu'daki en büyük satraplığı (eyaleti)

51 Binek, yük arabası anlamında kullanılan Yunanca bir kelime; dört tekerlekli, üstü kapalı kasaya sahip araba.

olan Sardes'ten başlayan yol, Perslerin başkenti Susa kentinde sona eriyordu. Pers Kralı Dareios tarafından yaptırılan ve 2.699 km olan bu yolu Herodotos şu şekilde anlatmaktadır: *“Bütün yol boyunca kraliyet konutları ve çok güzel kervansaraylar vardır; hep insanların oturdukları yerlerden ve güvenlik içinde geçilir”* (Herodotos V.52). Normal bir yürüme ile yaklaşık üç ayda alınabilecek bir mesafe, bu yol ve üzerindeki tesisler sayesinde çok daha kısa sürede aşılabilmekteydi: *“Yeryüzünde Pers haberleşme servisi kadar hızlı hiçbir şey yoktur... Yol baştan sona kadar bir günde aşılabilecek bölümlere ayrılmıştır. Bunlara değiştirme yapmak için her bir günlük aralık başına bir tane hesabı ile adam ve at verilmiştir; habercinin yolu en kısa zamanda almasına ne kar, ne yağmur, ne güneşin ateşi, ne de gece engel olamaz. Birinci ulak haberi ikinciye aktarır, ikinci üçüncüye ve böylece gider... Bu atlı postaya Persler Angareion diyorlar”* (Herodotos VIII.98). Bu ulaşım organizasyonu aynı zamanda güvenlik sağlama görevini de üstlenmekte ve belgesi olmayan birisinin bu yollardan geçmesini imkânsız kılmaktaydı. Çünkü yol üzerindeki tesisler aynı zamanda askerî birlikler barındırıyordu ve bunlar yolcuların belgelerini kontrol ediyorlardı (Herodotos VII.239; Gezgin 2007: 161).

Perslerin Anadolu'da kurduğu bu yol ve ulaşım sistemi onların icat ettikleri bir sistem değildi. Bu sistemin öncülleri yine Mezopotamya kültürüne uzanmaktaydı. Örneğin Sümer kenti Ur'un ünlü kralı Şulgi bir ilahide şöyle demektedir:

*“Patikaları genişletip yolları düzelttim.
Yolculuğu güvenli hale getirip, 'büyük evler' inşa ettim.
Yol boyu bahçeler yaptım, dinlenme yerleri kurdum;
İçlerine dostane insanlar yerleştirdim,
(Ki) aşağıdan ve yukarıdan gelenler
Onun loşluğunda serinlesin,
Gece yolculuğu yapan gezginler,
İyi kurulmuş bir şehirde olduğu gibi barınabilsin”*

(Casson 2008: 28).

Kervansaraylar, Hanlar, Yemekler

Devlet konuk evi olarak kabul edilebilecek bu yolcu duraklama hanları, MÖ 3. binyılın başlarından itibaren Mezopotamya'da kullanıma girmişti. Şehir merkezlerinde yabancı tüccarlar veya gezginler için inşa edilen hanlar, konaklama için uygun mekânlar yola üzerindeki devlet konuk evlerinden de yararlanmak mümkündü. Bu coğrafyada şehir merkezlerindeki hanların temel işlevi içki, yemek ve kadın sağlamaktı, bu nedenle de yabancıların bu yapıları kalacak yer olarak kullanmaları çok alışıldık bir uygulama değildi. Han sahiplerinin de çoğu kadındı. İçki olarak sunulan ise genellikle hurma şarabı ve arpa birasıydı. Bu hanlarda en sık görülen hilelerden biri içkilere su katılmasıydı. Bu sorun kanunlarla cezalandırılacak kadar önemliydi. En eski yazılı yasalardan olan Hammurabi yasalarında birayı sulandırmanın cezası ölüm olarak belirlenmişti ve suçlu bu suça uygun bir cezayla, boğularak öldürülüyordu (Casson 2008: 30).

Söz konusu yollar ve arabaların gelişmesi ile ülkeler ve farklı dillerin insanları yakınlaşmış, birbirlerine aşina olmuşlardı. Hatta birbirlerini yedikleri içtikleriyle, hastalıklarıyla tanıştırmışlar, bilmedikleri besinlerle karşılaştırmışlardı. Örneğin Batı Anadolu'da yaşayan İonlar için Uzakdoğu, Yakındoğu hatta Arabistan ve Afrika yakınlaşmıştı. Tarçın ve kimi baharatların Hindistan'dan gelerek Batı'yla tanışması bu dönemde gerçekleşmişti. Fenikeliler MÖ 7. yy'ın sonlarında Afrika'nın çevresini denizden dolaşmayı başarmışlardı.⁵² Bu iletişim olanakları insanlar arasındaki etkileşimi de artırmış, örneğin Büyük İskender'in ölümünden (MÖ 323) kısa süre sonra Greko-Roman dünyası Çin ile ilişkiye geçmeyi başarmıştı. Çin kervanları Orta Asya'dan bir dizi aracı

52 Yahudilerin egemenliği sırasında Kral Necho (MÖ 609-503), Kızıldeniz'den Afrika çevresinde deniz yolculuğu yapmak üzere Fenikelileri gönderdi. Bunlar, üç yıl sonra Cebelitarık üzerinden geri döndüler (Mackenzie 1996: 35).

vasıtasıyla Batı dünyasına kadar uzanıp ürünlerini buraya taşıyorlardı. Bu ürünler arasında talep karanfil yaprağı, kâfur, yeşim taşı ve ipek üzerinde yoğunlaşmaktaydı. MS 1. yy'dan itibaren Hindistan da bu ticaret ağının içine dahil oldu. Tarçın, sümbül yağı, pamuk, biber gibi ürünler Akdeniz dünyasına bol miktarda girmeye başlamıştı. Daha önce bu ürünleri Arap tüccarlar kanalıyla bilen Roma dünyası, kendi ticaretini kendisi yapmaya başlamıştı.

Antikçağda deniz yoluyla yapılan yolculuklarda, gemilerde yemek servisi bulunmuyordu. Tüccar veya yolcu gemiye kendi besinlerini beraberinde getirmek koşuluyla binebiliyordu. Yemekler yolcuların kendi kişisel köleleri tarafından gemilerin mutfaklarında hazırlanıyordu. Herkes bir sonraki limana kadar kendi ikmalini yapmak zorundaydı. Bu nedenle de yolcular büyük bir yük (yatak, battaniye, yemek malzemeleri, su ve şarap) hareket etmek zorunda kalıyorlardı. Bu yükten kurtulmanın en kolay yolu da yanında köleler ve hizmetçiler bulundurmaktı (Casson 2008: 137-8).

Kara yolculuklarında ise durum biraz daha farklı olmakla birlikte yolcular yine yanlarında ihtiyaç duydukları yüklü bir eşya ve çok sayıda köle ile hizmetçiler bulundurmak zorundaydı. Bu söylemden de anlaşılacağı üzere antikçağda yolculuk sınıfsal bir olanaklar dünyası idi. Başkalarının emeklerini, desteklerini almadan bir yolculuğa çıkmak pek de olası görünmüyordu. Sınıfsal olarak altta tanımlanmış bir insan ancak başkasının yolculuğuna destek olmak üzere seyahat edebilirdi. Örneğin Romalı yazar Horace, saygıdeğer bir Romalı askerin, Roma'dan Tibur'daki villasına kısa süreli bir yolculukla gitmesine rağmen yanına en az beş köle almasıyla ve onlardan birine şarap sürahisini diğerine de lazımlığını taşıtmasıyla alay ediyordu (Casson 2008: 162).

Kara yolculuğunu tercih edenler için bir sonraki liman, bir sonraki han anlamına geliyordu. Roma Dönemi'nde, sık

yolculuk yapılan güzergâhlarda bulunan konaklama yerlerini gösteren çizelgeler veya rehber broşürler bulmak mümkündü. Eğer yolculuk eden zat, resmî bir görevli ise *cursus publicus* denilen hanlardan yararlanabiliyordu. Ancak bu hanlardan yararlanabilmek için yüksek makamlardan (eyalet valilerinden) görevli olduğuna dair bir *diploma* almak zorunda idi. Bunun dışında güzergâh üzerinde inşa edilmiş *mansiones* ve *stationes* adı verilen hanlar bulunurdu. *Mansiones* önceleri imparatorun çevresini ağırlayabilecek olanaklara sahip hanlardı. *Stationes* ise daha çok *yol polisinin* bulunduğu hanlardı ve buralarda diploma (pasaport) kontrolü yapılırdı. Ancak daha sonra bu iki konaklama sistemi birleşti ve tek bir çatı altında toplandı. Sivil yolcular için ise bu *mansiones* ve *stationes*ler arasında yolcuların temel ihtiyaçlarını karşılayabilecek *mutationes* adı verilen daha basit hanlar bulunmaktaydı. İmparatorlar istenilen kalitedeki hanları seçerek bunları *cursus publicus* sistemine dahil eder ve belgeleri bulunan resmî yolculardan para talep edilmemesini sağlardı (Casson 2008: 165-167).

Roma Dönemi'nde yapılan yolculuğu daha iyi kavrayabilmek için bir Romalı olan ve resmî bir seyahat için Mısır'dan Antiokheia'ya (Antakya) gidip gelmesi gereken Theophanes'in yolculuğuna göz atmamız yeterlidir. Lionel Casson'un aktardığı ve MS 317-323 yılları arasında gerçekleştiği düşünülen bu yolculuk özetle şu şekilde gerçekleşmiştir:

Theophanes ve beraberindeki katile, ulaşım ve konaklama olanaklarına sahip olduklarını gösteren bir belge taşıyorlardı ve yemek bu izne tabi değildi. Başlangıçta günde yalnızca 16 mil ilerleyerek Mısır ve Filistin arasındaki çölü dört günde geçebilmişlerdi. Sonra hızlarını artırarak (günde 40 mil) Lübnan'daki Tyre kentine altı günde ulaşmayı başardılar. Tyre'den Antiokheia'ya kadar kalan mesafeyi ise günde ortalama 30 mil hızla geçerek sekiz günde tamamlamışlardı. 30 Nisan'da ulaştıkları Antiokheia'da işlerini tamamlayarak

19 Temmuz'da geri dönüşe geçen kafilenin bu yolculuklarını daha teferruatlı biliyoruz. Dönüş için öncelikle erzak alınması gerekiyordu ve *masasını paylaşanlar için* kaliteli ekmek (muhtemelen buğday ekmeği), hizmetçiler için ucuz ekmek (arpa ekmeği), yöreye has şaraptan bir sürahi, Theophanes için biftek ya da dana eti, meyve (karpuz, üzüm, kayısı), lahana, zeytinyağı, garum sosu, tatlandırıcı olarak bal ve ateş yakmak için odun alındı. İki gün sonra Beyrut yakınlarındaki Laodicea'ya vardılar. Buradan eksilen şarap ve erzakı temin ettiler, iki farklı kalitede ekmek, sahibin yemesi için biftek, meyve ve şarap aldılar. Şarap konusunda titizlenen Theophanes, kendisi için aldığı yarım litre şaraba, diğer hizmetliler için aldığı tüm şaraba ödediği paradan daha fazlasını ödemişti. Tekrar yola çıkan kabile iki gün sonra Byblos'a ulaştı. Burada Theophanes kendisine aldığı şarabı soğutmak için kullanılan ve Lübnan Dağları'ndan getirtilen karın masrafını da defterine not düşmüştü. Ayın 26'sında ise Beyrut'a ulaştılar. Buradan çeşitli meyveler (üzüm, incir, şeftali, kayısı) ve temizlik malzemeleri (yağlı ve kirli yemek kaplarını temizlemek için kullanılan sodyum karbonat, banyo yağı, sabun) alarak stoklarını güçlendirdiler. Ertesi günkü durakları Sidon'du ve buradan akşam yemeği için yumurta aldıklarını biliyoruz. 31 Temmuz tarihinde bir *mansiones*de öğle yemeği yedikleri ve burada buldukları kesimlik bir hayvan nedeniyle bol miktarda et aldıkları da kayıta görülebilmekte. 1 Ağustos'ta öğle yemeğinde biftek ya da dana eti yerine biraz daha fazla maliyetle kuzu eti ve domuz eti yemişlerdi. Akşam yemeğinde ise Theophanes yumurta yerken tüm kabile bölgenin meyvelerinden (şeftali, erik, üzüm ve elma) tatmıştı. 2 Ağustos'ta dokuz millik kısa bir yolculuktan sonra akşam yemeğinde keçi eti ve peynir, meyve olarak da kavun, üzüm ve dut yemişlerdi. 3 Ağustos'ta çölün başlangıcına geldiler ve bu yüzden stoklarını güçlendirmeleri gerekiyordu. İhtiyaçtan üç kat fazla ekmekle çöldeki en önemli sorun susuzluğu

gidermek üzere yöre şaraplarından 140-160 litre şarap aldılar. Theophanes, çölde karşılaşacakları güçlüğe karşı bir motivasyon oluşturabilmek için öğle yemeğinde beraberindekilere 140 litre şarap için ödediği paranın tam yarı fiyatına mal olan kaliteli şarap ikramında bulundu. Ertesi gün çöldeki bir mansionesde öğle ve akşam yemekleri için sadece peynir ve tatlı olarak da üzüm ve karpuz bulabildiler. 5 Ağustos'ta ise akşam hava karardığında Mısır topraklarına ulaşmışlardı. Bunu kutlamak gerekiyordu, yalnızca yumurta ve peynirle değil kurutulmuş balıkla da ziyafet düzenlediler. Grubun bir kısmının öğle yemeği olarak salyangoz yediği de biliniyor. Ertesi akşam ise Antiokheia'dan ayrıldıklarından beri ilk kez taze balık yeme şansını yakalamışlardı (Casson 2008: 171-173).

Bu örnekten birkaç yıl sonra İstanbul'un kurucusu ve Hristiyanlığı kabul eden ilk Doğu Roma İmparatoru Büyük Konstantinus'un 325 yılında Nikaia'da düzenlediği evrensel toplantıya 300 piskopos katılmıştı. Konstantinus, Hristiyanlığın temel ilkelerinin ve kutsal kitabının tartışıldığı bu toplantı için hiçbir masraftan kaçınmamış ve dünyanın dört bir yanından gelen piskoposların resmî posta koşullarından yararlanmalarına izin vermişti. Büyük Konstantinus'tan sonra gelen imparatorlar ise daha ileri gitmiş ve evrensel toplantılara katılacak piskoposların tüm ihtiyaçlarını karşılamışlardı. İmparatorlar, piskoposların yollarında bulunan hancılara misafirlere, ekmek, yumurta, sığır, süt domuzu, kuzu ve koyun eti, kümes hayvanları (kaz, sülün, tavuk) ve yemek pişirme malzemeleri (zeytinyağı, balık sosu, baharat çeşitleri; kimyon, karabiber, karanfil, sümbül yağı, tarçın, mastik sakızı), tatlılar (hurma, Şam fıstığı, badem), tuz, sirke, bal, şarap ve bira vermelerini emretmişlerdi (Casson, 2008, s.276).

En erken turizm hareketleri olarak kabul edilebilecek bu seyahatlerin hediyeelik eşya sektörünü de oluşturduğunu kabul etmek gerekir. Örneğin Mısır'a giden bir Romalı mutlaka

İskenderiye kentine uğramak durumundaydı. Burada sadece bakıp geçemeyeceği kadar cezbedici ürünler satılıyordu. Çin'den gelen ipek, Hindistan'dan gelen pamuk, Hindistan ve Endonezya'dan gelen karabiber, zencefil ve tarçın gibi baharatlar, Afrika'dan gelen laden reçinesinden yapılmış parfümler sıkça bulunan ve seyyahları cezbeden ürünlerdi. Bu konudaki ilginç bir örnek Mısır'da yaşayan bir Yunanlıya aitti ve mektubunda arkadaşına şöyle yazmıştı: “*Sağlığım düzelir de Byzantium'a (İstanbul) gidersem, sana güzel bir balık salamuraşı getireceğim*” (Casson 2008: 267).

Bununla birlikte bir yolcu gittiği yerlerden her istediğini alıp getiremiyordu, en azından Roma Dönemi'nde bu o kadar kolay olmuyordu. Çünkü Roma hızlı ticaretten pay almak için fırsatı kaçırmamış ve “portorio” olarak adlandırılan gümrük vergisi getirmişti. Gezginin kendi yolculuk ihtiyacı için taşıdığı eşyaları hariç her şey bu vergiye tabiydi. Çoğu eşya için alınan vergi %2-5 arasında iken Uzakdoğu'dan ithal edilen ipek, baharat, inci gibi değerli mallar için vergi %25'e kadar yükselebiliyordu (Casson 2008: 267).

Milyonlarca yıl önce Afrika kıtasından başlayan yolculuklarla dünyanın dört bir yanına dağılıp birbirlerine yabancılaşmış insanlar yollar, araçlar ve seyahat aracılığıyla yeniden birbirlerine aşına hale gelmişlerdi. Dünyanın farklı coğrafyalarında yaşamlarını sürdüren insanlar, bu yolculuklar sayesinde birbirlerinin besinleriyle de tanıştılar. Seyahatler, besin maddelerinin ortak bir havuzda toplanmasına ve dünyadaki tüm insanların giderek aynı besinleri tüketmelerine, kültürel açıdan birbirlerine benzemelerine neden olmuştur. Aynı şeyleri yiyoruz ve aynıyız, kültürel çeşitliliğimiz yok oldu, diller öldü, herkes aynı dili konuşuyor, tarımcı uygarlık kendi yaşam biçimini dayattı hem de bir adalet gözetmeksizin. Günden güne her şey aynlaşıyor ama insanlar arasındaki ayrım, sınıf çatışmaları, emek sömürüsü hiç değişmiyor, sistem çar-kını bunun üzerinden sürdürüyor.

Antikçağın Yeme-İçme Mekânları

MÖ 1. binyılın ikinci yarısından itibaren tüm yollar, han-lar ile desteklenmiş ve kentlerin sokakları birbirinden farklı hizmetler veren çok sayıda yeme-içme mekânı ile donatıl-mıştı. Başka kentlerden gelen gezgin ve tüccarların ihtiyaç-larını karşılayacak han ve lokantalar, eğlence gereksinimini de gidermeye soyununca kentin kalbinin attığı mekânlara dönüşmüşlerdi. MÖ 5. yy'da özellikle denizaşırı ticari cazi-beleri yüksek olan liman kentlerinde, çok sayıda han ve ben-zeri hizmet veren işletme söz konusuydu. Bu dönemde Antik Ege kentlerinde kalacak yeri olmayan yabancılar için gidebi-lecekleri bir yer bulunmaktaydı, *pandokeion* (tüm gelenleri kabul eden yer). Kimi kaynaklar bu mekânın genelev olarak işlev gördüğünü de ileri sürer (McGinn 2004: 203; Legrand ve Joosten 2014: 106).

Bu dönemde bir yandan Perslerle savaşılan diğer yandan Ege ve Akdeniz'de ciddi ticari faaliyetlerde bulunan Antik Yunan dünyasında gidilecek bütün yollarda bir hanın olması fikri o kadar alışılmıştı ki *Ölüler Ülkesi*'ne gitmek üzere yola çıkan Dionysos'un bu yolda bile karşısına bir hanın çıkması yazın dünyasında latife olarak yerini almıştı. Tiyatro ve ko-medi sanatının tanrısı Dionysos, kendisini anmak üzere ya-pılan kutlamalarda doğru dürüst bir tragedya yazarının kal-madığından yakınır. Tragedya üstadı Euripides de ölmüştür ve bundan şikayetçi olan Dionysos, Euripides'i Ölüler Ülke-si'nden kurtarıp dünyaya döndürmek üzere Yeraltı Dünya-sı'na inmeye karar verir. Yanında hizmetçisi Ksantias olduğu halde daha önce bu deneyimi yaşamış olan Herakles'ten de

yardım alarak yola düşerler ve bir hana gelirler. Onları gören hancı hemen içeri davet eder:

*“Hanımum, haber verdiklerinde hemen işe koyuldu.
Kocaman ekmekler pişirdi, iki ya da üç kâse
mercimek çorbası yaptı.
Koca bir danayı kestirip etlerini hazırladı,
Kurabiye ve ballı kek de pişirdi...”*

...

*Yok hayır bırakmam sizi. Hanımum içeride kuş etlerini
haşlıyor, şekerlemeler yapıyor. Ayrıca en zengin şarap-
larını da hazırlıyor.*

...

*İçeride hazır çok tatlı flütçü bir kız var, ayrıca iki ya
da üç tane dansçı kız da getirdik...”*

(Aristophanes, Kurbağalar, s.48-49).

Aristophanes’in bu latifesinin o günlerdeki Yunan kentlerinde bulunan cazip hanlara dair bilgi verdiği kabul edilmelidir. Yaygın olarak hizmet veren hanlar ortada bir avlu ve etrafını çevreleyen odalardan oluşurdu. Misafirlerin kaldığı bu odalardaki tek eşya genellikle bir ot minderden ibaretti. Yolcu, battaniye yerine *khlamys* olarak isimlendirilen pele-rinini kullanırdı. Hancıyı ikna edecek kadar kabiliyeti olan-larsa soğuk havalarda belki bir kömür mangalı elde edebilir-lerdi. Odalarda tuvalet bulunmazdı, bu eylem için ya lazımlık olarak kullanılan bir çömlek bulundurulur ya da dışarı çıkıl-ması tavsiye edilirdi. Yunan kentlerindeki hanlarda yemek servisi de pek sık rastlanan bir durum değildi. Handa yemek yemek isteyenler genellikle agoralara gider oradan gerekli erzakı satın alır ve bunları özel hizmetçilerine veya han mut-fağında görevli aşçılara pişirtirlerdi (Casson 2008: 76-77).

Yunan kentlerinde kimi tapınak ve kutsal alanlar da mi-safirler için kalacak tesisler sağlıyordu. Örneğin Boeotia’da bulunan Plataea’daki Hera Tapınağı’nda iki katlı bir hanın

yanı sıra büyükçe bir yemek salonu da bulunuyordu. Arkeologlar, Doğu Peloponnessos'taki Troezen'de bulunan Hippolytos Tapınağı'nda elli altı kişilik oturma yeri olan bir yemek salonu, Argos'taki Hera Tapınağı'nda da her birinde on kişinin yemek yiyebileceği üç küçük yemek salonu ortaya çıkarmışlardı. Festival dönemleri dışında çeşitli tapınaklardaki odalar ve yemek salonları da parası olan ziyaretçilerin emrine amadeydi (Casson 2008: 78).

Büyük küçük her kasabada ve şehir merkezinde eğlence peşindeki ziyaretçiler için *kapeleia* ya da *potisteria* yani içki dükkânları vardı. Bunlar Aristophanes'in anlattığı türden mekânlardı, yalnızca içki değil yemek de sunar, kumar oynatır ve dansçı kızlar bulundururdu. Çoğu son derece mütevazıydı ancak pek nezih bir hizmet sunmazdı. Yunanistan'da (Korint'te yapılan kazılarda açığa çıkarılan) her hanın ana odasının ortasında antik dünyanın sağlayabileceği ölçüde buzdolabına benzeyen bir yer bulunurdu, bu bir su kuyusuydu; serin suya uzun iplerle sarkıtılmış şarap sürahilerinin ve yiyecek kaplarının içindekilerin soğuk kalmasını sağlardı. Yapılan kazılar sırasında bu kuyuların içinde dükkânlara ait olduğu anlaşılan kalıntılar bulunmuştur. Ayrıca bu mekânlarda kullanıldıkları anlaşılan kimi içki kupalarının bazıları da sağlam ele geçirilmiştir. Bunların arasında tören ve ayinlerde kullanılan türden olanlar da vardı ve bazılarının üzerine adandıkları tanrının adı bile işlenmişti (Blazey 2011: 98).

Roma Dönemi'nde ise durum biraz daha değişmiştir. Büyük bir imparatorluk sistemine sahip olan Roma'nın kimi kentleri metropole dönüştüğü için yeme-içme mekânlarının da bir hayli geliştiği ve farklı içeriklerle hizmet vermeye başladığı bilinmektedir. Roma'da pek çok çeşitte han bulunmaktaydı: *Mansiones*, kraliyet mensuplarını ağırlayan hanlar idi. Bu hanlarda mutlaka mutfak ve yemek odası bulunurdu. *Tationes*, yol denetleme noktaları ya da küçük garnizonlar gibi algılanan hanlardı. Bu hanlarda resmî yol polisleri de

bulunurdu. *Mutationes*, yolcuların erzak, at ve değişik ihtiyaçlarını değiş-tokuş yapabilecekleri veya satın alabilecekleri konaklama imkânı sunan mütevazı hanlardı. Bunların hepsi yol üstü hanlarıydı. Kentler ve kasabalar içinde de benzer hizmeti veren yapılar bulunmaktaydı. Örneğin *Stabulum* olarak adlandırılan şehir hanlarında mutlaka bir mutfak ile yemek odaları yer alırdı ve bu hanlar sadece konaklayanlara hizmet vermezdi. Kentin sakinleri de yemek ve eğlenmek için bu hanları tercih edebilirdi. Bu nedenle de dışarıdan gelecek müşteriler için doğrudan sokağa açılan bir kapıları olurdu (Adkins ve Adkins 2004: 201).

Roma sınırları içinde dışarıda yemek yemek isteyen bir gezgin, Yunanca⁵³ konuşulan bir şehirde *kapeleion* ya da *potisterion*, Latince konuşulan bir şehirde *popina* ya da *taberna*⁵⁴ adı verilen restoranlardan birine giderdi. Roma'da bu işletmelerin yanı sıra *deversorium*, *hospitium*, *stabulum* gibi bugün otel anlamına gelecek mekânlar da bulunuyordu (Hermansen 1981: 125 vd.). Misafir, kaldığı hanın ya da civardakilerin dışında bir seçenek arıyorsa, şehirde çok sayıda alternatif bulunurdu. Şehir kapılarının yanında, hamamların civarında, tiyatro, gladyatör kışlaları, forum ve diğerlerinin yakınlarında bu mekânlara sıklıkla rastlanırdı. Örneğin

53 Roma İmparatorluğu sınırları içinde Yunanistan ve Anadolu topraklarındaki kentlerde ağırlıklı olarak Yunanca konuşulurdu. Duyurular genellikle çift dille yapılırdı. Bununla birlikte İtalya sınırları içinde konuşulan dil Latince idi.

54 Bugünkü *taverna* kelimesi ve mekânının orijini olan bu işletme hem bir dükkân hem de bar olarak işlev görmekteydi. Bunlar genellikle içinde taş tezgâh olan tek bir oda biçimindeydi. Bu işletmelerde genellikle kuru yiyecek maddeleri bulunurdu; tahıl, meyve, fındık, baklagiller vs. Kazılarda jambon, sosis, sebze gibi besin maddelerinin kalıntılarına da rastlanmıştır. Örneğin Herculaneum'da yapılan kazılarda çok sayıda *taberna* açığa çıkarılmıştır. Buralarda pancar ve nohut da ele geçirilmiştir. Tabernaların arkasında mutfak ve tuvalet gibi servis odaları bulunurdu. Konum olarak genellikle cadde ve sokakların kesişme noktalarında yer alırdı (Alcock 2006: 126).

Pompeiî'de bulunan ana cadde yirmiye yakın ve farklı hizmet sunan restorana sahip olmakla ünlüydü (Katz 2003: 180). Gezginin acelesi varsa, çabucak bir şeyler atıştırmak istiyor ama sokak satıcılarının sunduklarıyla yetinmiyorsa, snack barların en basit ve antik biçimi olan *tabernaların* birinde yemek yiyebilirdi. Bunların caddeye açılan mermer yüzeyli tezgâhları vardı. Pompeiî'deki dükkânlarda mermer tezgâha gömülü olarak aralıklarla yerleştirilmiş ağız açık kil şarap testileri yer alırdı. Tezgâhın sonuna yakın bir yerde ise sıcak su çaydanlığının kaynadığı küçük bir kömür fırını vardı. Tezgâhın sona erdiği yerin karşısında, duvarda yine mermer yüzeyli bir dizi alçak raf bulunurdu, bunlar minyatür merdivenler gibi yükselir, üzerlerinde bardak, tabak vs. yer alırdı. Burada tezgâhta bulunan testiler boşaldıkça doldurmaya yarayan büyük şarap sürahileri, çanak çömleği yıkamak için bir leğen ve ailenin yattığı küçük asma kata giden dar merdivenler vardı. Müşteri sokakta durur, önündeki tezgâhta kepçeyle testilerden konan şarap, ekmek, bir parça sosis ve benzerleri kendisine sunulurdu. Gezgin dolaşmaktan yorulup oturmak isterse ya da yiyeceğin yanı sıra eğlence de arıyorsa *popinaya* giderdi. Bunların da tezgâhları ve basamaklı rafları vardı ancak sokaktan görünüşü snack barlardan biraz farklıydı, yanlarda en az iki küçük oda, yemek pişirmek için kömür fırını, masa ve sandalyeleri olan bir yemek odası bulunurdu. Daha büyük popinalarda birden fazla yemek odası, yemek yemenin yanı sıra hoşça vakit geçirmek için birkaç özel oda ve tuvalet vardı. Bazı popinaların açık havada yemek yeme imkânı sunan avluları vardı, bu da biraz daha fazla yer sağlardı. Antikçağda yaşayanlar yemek yerken oturmak yerine uzanmayı tercih ederlerdi, şehirlerde yemek odalarında, masaların üç tarafında kanepe yerine sandalye bulunan az sayıda daha kaliteli popina vardı. Oturarak yemek yemek fakirler ya da acelesi olanlar içindi. Bu yerlerin hepsinde içki en az yemek kadar önemliydi; tümü hem

kafe hem de bar işlevi görüyordu. Muhtemelen dükkânlarda ucuz, yerel şaraplar satılıyordu ama en mütevazı dükkânda bile daha kalitelisini arayan müşterileri memnun edecek şarap bulunurdu (Casson 2008: 191-193).

Popinaların müdavimleri toplum tarafından *infames* (aşırılığa kaçanlar, ayak takımı) olarak adlandırılırdı. Bunlar genelev sahipleri, aktörler, gladyatörler, simsarlar, kumarbazlar, hırsızlar ve fahişeler gibi meslek sahipleri idi. Popinalar farklı hizmetler de sunan işletmelerdi. Bu mekânlarda kadınlar hizmet veriyordu ve bunlar genellikle fahişelerden oluşurdu. Öte yandan popinalarda fahişelik dışında servis elemanı olarak da görev yapabiliyorlardı. Hatta kazandıkları paranın çoğu fahişelik dışındaki hizmetlerinden geliyordu. Popinalar daha ziyade şehrin eğlenmek isteyen alt kültür sakinlerine hizmet veriyordu. Burada içki esastı ve sarhoş olana kadar içki içmek bu mekânların özelliği idi (Laurence 1996: 66). Antik dönem insanı şarabı asla sek içmez, daima su katardı. Bu yüzden popinaların standart özelliği, tezgâh üstünde kaynayan çaydanlıktı, müşteriler yazın genellikle sıcak su katılmış şarap ısmarlardı. Öte yandan soğuk içecekler yalnızca sürahileri ipe içine uzatarak soğutacak kuyusu olan taberna ve popinalarda ya da serin sularına testi konabilecek bir ırmak yakınında bulunan taşra hanlarında vardı. Kalburüstü kişilerin ziyaretlerinde şarap bazen karla soğutulurdu fakat bu, sıradan han ve restoranlar için pahalı bir hizmetti. Barmenler su ve şarap karışımı dışında daha karmaşık olan kokteyl içkiler de sunardı. İçecekler müşterinin merakını uyandıracak yazılarla süslenmiş büyük kupalarda içilirdi: “*bana bir içki ver, doldur hancı, bir tane daha...*”

Canı sıkkın bir müşteri Pompeii’deki bir han duvarına şöyle yazmıştı:

*“Müşterilerine su satıp
Şarabı kendisi yudumlayan*

Hancı, sen bir dolandırıcısın,

Umarım tez zamanda belanı bulasın” (Casson 2008: 194).

Roma ve diğer yerlerdeki popinalarda çokça vakit geçirmiş olan hiciv ustası Martialis bir suçluya aşağıdaki taşlamayı yazmıştı:

“Bu yıl yağan yağmur

asmaların üzerindeki her üzümü ıslattı.

Bu yüzden barmen,

şarabımda su yok deme sakın” (Casson 2008: 195).

Martialis, İtalya’nın Ravenna bölgesinde ise madalyonun diğer yüzü ile karşılaşmıştı. Bu bataklık bölgede kaliteli içme suyu o kadar az bulunuyordu ki şaraptan daha pahalıydı. O, bu durumdan şu sözlerle şikâyet eder:

“Ravenna’da barmen beni aldattı.

Sahtekârlığı iyi biliyordu:

Standart karışım istedim

Bana sek içki sundu” (Casson 2008: 195).

Pompeii kentinde yapılan çalışmalarda *popinaların* temel fonksiyonları ortaya konmuştur. Bu yapılar temelde içki ve sıcak yemek sunan dükkânlardı. Popinaların önünde *dolia* denilen bir bar bulunmaktaydı. Üzerinde sabit testi ve amforaların bulunduğu bu barda şarap servisi yapılırdı. Bu kaplardaki şarap boşaldıkça içeriden yeni şaraplar getirilip bu kaplara boşaltılıyordu. Barın sonunda küçük bir ocak bulunuyordu. Bir popinada ocağın içinde bir pasta tabağının bulunması bu barların modern zamanların snack barları gibi hizmet verdiklerini anlamak için yeterlidir. Ayrıca tezgâhta içinde yemek olduğu anlaşılan çok sayıda çömlek ele geçirilmiştir. Duvarlar basit beyaz sıva ile dekore edilirken dükkânların içinde çok sayıda amfora tespit edilmiştir. Bu tür mekânlarda üzerinde MULSUM (ballı şarap), OLIVAS SALITAS (tuzlu zeytin), OLIVA NIGRA (siyah zeytin), OLIVA

NIGRA EX DEFR (UTO) (üçüncü sınıf şaraba batırılmış siyah zeytin) gibi ibareler yazan amforalar bulunmuş. Ayrıca balık sosları için de özel olarak üretilmiş amforalar bulunmaktadır. Bunlar üzerinde boyayla Garum, Liquamen, Halex, Muria kelimeleri yazılmıştır. Bu sosların yapımı da ilginçtir. Küçük balıkların iç organları tuzlanır, kokulu baharatlarla mayalanır ve güneşte kurutulduktan sonra süzülürdü. Günümüzde kısmen ançuveze benzetebileceğimiz bu soslar balık, et ve sebze yemekleri ile kullanılırdı. Roma mutfağının vazgeçilmez gıdaları olan bu soslar içinde en çok talep göreni yukarıda da açıkladığım *garum* idi (Doğer 1991: 37-38). Duvarlara asılı olan kandiller bu barların geceleri hizmet verdiğinin kanıtıydı. Bazı popinaların hiç kapanmadıklarına dair düşünceler de bulunmaktadır. Pompeii'deki popinalarda bulunan zarlar ve zar kutuları, bu mekânlar ile kumar arasındaki ilişkiyi açıklar nitelikte. Bu mekânların kumar oynattıklarına ve müdavimlerinin önemli bir kısmının kumarbaz olduğuna dair çok sayıda yazılı kaynak bulunuyor. Kumar oyunları genellikle zar atma veya aşık kemiği yardımı ile oynanıyordu. Roma kültüründe istisnalar dışında genel olarak kumar oynamak yasaklanmıştı. Eğer zengin birisi kumar oynarsa bu onun zevki olarak kabul edilirken fakirlerin kumar oynamasına sıcak bakılmazdı. Zar ve aşık kemiği Saturnalia Bayramı dışında legal kabul edilmezdi. Ancak araba ve at yarışları yıl boyunca serbestçe oynanan oyunlar idi (Laurence 1996: 67, 71).

Popinalar gibi *cauponalar* da Romalılar nezdinde tekin yerler değildi. Fonksiyon olarak birbirlerine çok benzeyen bu iki mekânın en temel farkı cauponaların han olarak yatak hizmeti de vermeleriydi. Popinaların sıcak yemek çıkarma özellikleri ile cauponalardan ayrıldıkları düşünülse de cauponalarda sıcak yemek çıkmadığını anlatan bir antik metne rastlanmış değildir. Bu hanlarda da *copa* veya *surisca* olarak isimlendirilen kadınlar görev yapıyordu. Bu hanların

bahçeleri de bulunurdu, yaz aylarında burada zaman geçirmek ve yemek yemek de mümkündü. Geniş bir yemek menüsü, kızlar, müzik ve süslü odalar cauponaların özellikleriydi. *Triclinium* (sedirlere uzanılarak yemek yenilen yemek odası) avluda ya da yakınında yer alırken ikinci katı misafirlere yatak odası olarak tahsis edilmişti. Bu mekânlar genellikle kentteki genelevler, şehrin kapıları, forum ve *macellum* (et-balık pazarı) gibi yerlere yakın oluyordu. Bir gezgin için hem popina hem de caupone her türlü hizmeti sağlayabiliyordu. Bu nedenle buralar aynı zamanda genelev gibi işlev görüyordu (Laurence 1996: 68). Pompeii'deki bir popinanın kalıntıları, işlevlerini açıkça anlatan, ereksiyon halinde erkeklik organı ya da erotik sahnelerle süslü bir ya da daha fazla odanın varlığına işaret eder. Hatta bazı müşteriler duvarlara gururla hanın sahibiyle yattıklarını yazmışlardı. Pompeii'deki bir popinada duvarları çeşitli sahneler ve yazılarla süslü olan bir oda, orada olup bitenlerle ilgili epey fikir verir. Duvardaki resimlerden birinde, oturmakta olan iki müşteriye bir testi şarap ve bardak götüren bir kız görürüz. İkiden biri, '*Bu tarafa*' der. Diğeri, '*Hayır bu benim*' diye yanıt verir. Kız öfkeyle cevap verir: '*Kim istiyorsa, alsın! Hey Okyanus gel de iç şunu*'. Diğer iki sahne bunu izler. İlkinde, iki müşteriyi bir masaya oturmuş, zar oynarken görürüz. Biri zarı henüz atmış, muzafferane şöyle der; '*Yendim*'. Diğeri cevap verir: '*Hayır! Üç iki*'. Bir sonraki sahnede hepsi ayakta üç kişi vardır. İkisi kumarbazdır ve biri, '*Ölümü gör –yemin ederim ben kazandım!*' İkincisi ona ağza alınmayacak bir küfür ederek bağırır, '*Ben kazandım!*' Han sahibi olan üçüncüsü her ikisini kapıya doğru iterek, '*Kavganızı dışarıda edin*' der (Casson 2008: 195-196).

Bu tip yerler hem halk sağlığı açısından hem de toplumun ahlaki tasavvuru açısından sık sık denetlenirdi. Özellikle kentlerde yaşayan elit Romalılar bu mekânlardan büyük rahatsızlık duyarlardı. Kendilerinin ikamet ettikleri muhitlerde

bu türden mekânların işletilmesine hoş bakmazlar, onları denetlenmesi ve yasaklanması için sık sık şikâyet ederlerdi. Öte yandan Roma Devleti de sık çıkardığı yasalarla toplumsal düzen ve ahlakın geliştirilmesine gayret etmekteydi. Çıkan yasaların içeriğine uygun olarak bu mekânlar da değişime uğruyordu. Belediyenin bu tür mekânları denetlemek ve yasaları uygulamakla ilgili görevli memurları bulunuyordu. Yukarıda da örneklendirdiğim gibi imparatorların toplumsal kokuşmanın nedeni olarak gördükleri bu mekânlara olan talepleri azaltmak için sıklıkla yasalar çıkardıklarını ve denetleyip bazı yemekleri yasakladıklarını biliyoruz (Robinson 1996: 135 vd).

Ostia'daki bir *popinada* odalardan birinde *antikçağın Yedi Bilgesini* konu alan, oldukça kaliteli bir resimli anlatım vardır. Her bilgenin resmine onun felsefesini özetlemeyi amaçlayan bir satır eşlik eder. Burada temel felsefe bağırşak hareketleri ile ilişkilidir: *‘İyi çalışmasını sağlamak için Solon karnını ovardı’*; *Thales kabızlık çekenlere kuvvetle ıkmayı tavsiye eder’*; *Zarîf Chilon sessizce gaz çıkarma sanatını öğretti’*. Portrelerin altında tuvalette oturdukları anlaşılan bir dizi erkek bulunur ve her figürün altında duruma uygun bir yazı vardır: *‘Daha çok uğraş, işini daha çabuk görürsün’*; *‘Acele ediyorum’*; *‘Dostum, atasözünü unutma: İşini iyi gör, doktorları boş ver’* (Casson 2008: 197).

Roma Hamamında Ziyafet

“O zaman Arete’ye seslendi Alkinoos’un gücü, dedi ki:
‘Çok güzel bir sandık getirin buraya kadını, ama olsun sandıkların
en güzeli, sen de iyi yıkanmış bir gömlekle bir kaftan koy içine. Ateşe
de bir kazan su koyup ısıtın, konuk yıkansın, sonra gelsin görsün ku-
sursuz Phaiakların getirdiği armağanları tekmi, daha çok sevecek o
zaman şöleni, ozanın ezgilerini daha çok sevecek...’

Onlar da koydular hamamın üç ayaklı kazanını ateşin üstüne,
suyla doldurdular kazanın içini, altına da odun koyup tutuşturdular.

Ateş yaladıkça kazanın karnını, su başladı ısınmaya.
Bu ara Arete çok güzel bir sandık getirdi yatak odasından,
güzelim armağanları koydu içine,

...

Odyseus gidip soktu ayaklarını tekneye,
gönlünü birdenbire hoş etti sıcak su, bakamamıştı nice zamandır
kendine, güzel saçlı Kalypso’dan ayrılalı beri,
oysa orada bedenine bakarlardı bir tanrı gibi.
Hizmetçiler yıkayıp yağlarla oğduktan sonra onu,
güzel bir gömlekle bir kaftan attılar sırtına,
çıktı hamamdan, gitti şarap içen konuklara doğru.

...

Etler parça parça edilip, şaraplar karılıyordu ki
haberci yaklaştı getirdi değerli ozanı,
halkın saydığı ve sevdiği Demodokos’u,

...

Çok akıllı Odyseus da seslendi o zaman haberciye,
ak dişli bir domuzun sırtından bir parça kesmişti,
etin çoğu kemiğin üstünde kalmıştı, pırıl pırıl yağlı bir parçaydı bu.

“Haberci, al götür, Demodokos’a ver şu eti,
bu dertli yürekten ona merhaba, yesin afiyetle,
ozanlar saygı görürler ve değerli bilinirler

”

...

(Homeros, Odyseia, VIII.420-480)

Yaşamın en temel koşullarından birisi olarak kabul edilen suyun insanla olan münasebeti yaratılış öykülerinin de sevilen konularından olmuştur. Pek çok inancın insanın yaratılışını ele aldığı mitoslarında su, toprakla beraber insanın hammaddelerinden birisi olarak aktarılır. Başta Mezopotamya mitolojisi olmakla birlikte pek çok antik kültürün inançları arasında yaratılışın *ilksel* maddesi sudur. İnsan biyolojisinin büyük kısmının sudan oluşması ise bu öyküleri doğrular niteliktedir. En eski filozoflar, yaşamın kaynağı olarak kabul ettikleri elementler arasında suyu her zaman en üste koymuşlardı. Öte yandan hangi dine bakılırsa bakılsın dini ritüeller açısından suyun vazgeçilmez olduğu görülür. En erken dönemlerden itibaren suyun ruhsal, dinsel ve bedensel bir arınma aracı olduğu biliniyor. Su, kültürlerin, uygarlıkların kurulmasının da koşuluydu, uygarlıklar bir su kenarında var olmuşlardı. *Uygarlık* oluşturmanın koşulu suyun ve su kaynaklarının kontrol edilmesi idi. Kültür tarihinin en büyük kırılma noktalarından biri Mezopotamya’da meydana gelmişti. Mezopotamya kültürü enerjisini de ismini de Dicle ve Fırat’tan almıştı. Hemen arkasından yükselen Mısır kültürü kendisini Nil Nehri’ne borçluydu. Asya’nın kadim Hint kültürü ise Ganj’dan ve Çin Sarı Nehir’den doğmuştu.

Suyun yıkanma amaçlı kullanımının yaklaşık 10 bin yıl öncesinden başladığını söylemek yanlış olmaz. Evler, yurtlar kurmadan önce doğada mağaralar ve sığınaklar içinde yaşayan insanın yıkanma ihtiyacı yok denecek kadar azdı. Çünkü kendi kokusundan rahatsız olmak uygar bir davranıştır ve insan dışında bir hayvanda yoktur, uygarlık öncesi insan için kokmak muhtemelen olumlu bir özellikti. Sadece avlanmak için kokularını bastırmak ihtiyacı duyuyor olmalıydılar çünkü koku onların yaban hayvanlarına yaklaşmalarına engel oluyordu. Uygar insan kadar da kokmuyorlardı. İnsan bedeninde kokuyu artıran temel iki unsur giyinmek ve yerleşik hayattı. Giyinmeyle başlayan bedenın doğayla ilişkisinin

kesilmesi evle giderek artmış, havayla temas etmeyen bedenin kokusu rahatsız etmeye başlamıştı. Elbette yoğun nüfusun bir arada yaşamak zorunda olması, kokuyu diğerlerinin arzularını, iştahlarını kabartan bir özellik de taşıdığı için bir tehdit unsuru haline getirmişti.

Yıkanmak, Antik Yunan ve Roma Dönemi'nden itibaren kurumsal bir hale gelmeye başladı. Evlerde ve özel mekânlardaki banyoların yanı sıra umuma açık yıkanma yerleri ortaya çıktı. *Balneum* veya *balineium* 'özel yıkanma yeri' veya 'yıkanma kabı' anlamlarına gelen Yunanca *balaneion* kelimesinden türetilmişti. Roma'da *balnea* veya *balinea* özel mekânlarda bulunan banyolara verilen bir isimken *balneae* ve *balineae* kamusal hamamlara karşılık geliyordu. Termal kelimesi de bizi eski Yunancaya götürür, *sıcak* anlamına gelen *thermos* kelimesinden türetilen *thermae*, sıcak su kaynağını veya sıcak su bulunan hamamları nitelemek için kullanılıyordu (Yegül 2006: 33).

Antik Yunanlar için hamam ve kamusal yıkanma kültürü *gymnasion* ismi verilen okullarla özdeşleşmişti. Bu okulların *palaestra* denilen spor alanlarında yağlanarak spor yapan gençlerin spor sonrasında bedenlerini temizlemeleri için banyolar bulunuyordu. Bu gelenek giderek Roma kültürünü de etkilemiş ve kentlerin en önemli mekânları arasında hamamlar da yerlerini almaya başlamıştı. Hamamın, toplum içerisinde önemi ve anlamı arttıkça diğer yapılarla ilişkisi de değişiyordu. En parlak günlerini yaşayan Roma İmparatorluğu'nun etkileyici yapıları arasında yer alan hamamlar, imparatorlara ithaf edilmeye başlanmıştı. Bu gelişmeler, hamamın Romalılar için gündelik yaşamın bir ritüeli haline gelmesine neden olmuştur.

Su ve yıkanma kültürünün hayatın içine bu kadar dahil olmasının en büyük nedenlerinden biri kuşkusuz, Antik Yunan kültüründe Hippokrates'in koşullarını belirlediği tıbbın

ortaya çıkışı ve hızla gelişmesiydi. En eski hekimlerden başlayarak tıp dünyasında, hijyen ve sağlık için suyun özellikle de sıcak su kaynaklarının önemi vurgulanmaya başlanmıştı.⁵⁵ Tıbbın giderek gelişmesi ve suyun bir kent için öneminin daha da iyi kavranması, örneğin Roma Dönemi'nde, *curator aquarum* ismi verilen resmî görevlilerin ortaya çıkmasına neden olmuştu. Bu görevli, nüfusları hızla artan Roma gibi kentlere dışarıdan su getirmenin yanı sıra gelen suyun sağlıklı ve hijyenik olmasından, kullanılmış atık suyun yeniden sağlıklı bir biçimde kentin dışına taşınmasından sorumluydu. Ayrıca kent içinde hem sağlık hem de yıkanma işlevi gören hamamların denetlenmesi de bu görevlinin sorumluluğundaydı (Jackson 1999: 39; Robinson 1992: 113).

Antikçağda en küçük yerleşimlerde bile mutlaka hamamlar bulunuyordu. Bu hamamların büyük bir bölümünün yapımı ve bakımı hayırsever yurttaşlar tarafından sağlanıyordu. Bu nedenle de herkesin yararlanabilmesi için giriş ücretleri çok düşük tutulurdu. Çünkü hamam gibi hayati bir işlevi olan kamusal yapılar sadece zengin sınıfa hizmet edemezdi. Zengin ya da fakir halk sağlığı herkesin sorunu idi ve fakirler sağlıklı olmadan zenginlerin sağlıklı olması düşünülemezdi. Askerler, çocuklar ve köleler hamama ücretsiz

55 “Hamamların yalnızca yıkanma ya da sosyal ilişki mekânları olmadığı, aynı zamanda tıbbi tedavi merkezleri oldukları da söylenebilir. Erken çağlardan başlayarak, özellikle Asklepiades zamanında, doktorlar banyoyu, iyileşmek ve sağlığı korumak için önermişlerdi. Banyo Romalı doktorlar için en az kan almak kadar önemli bir tedavi idi. Tendon hastalıkları ya da sıvı dengesizliklerinin tedavisinde, Celsus sıcak su banyosunda ya da bazen banyo odalarına eklenen ve kuru sıcakla terlemeyi sağlayan küçük odalar olan *Laconicum*'larda terlemeyi önerir. Banyoların önerildiği durumlardan bazıları, yıkıcı hastalıklar, ateş ve nekahat dönemleriydi: Banyonun iki faydası var. Birincisi; ateş düşürüldükten sonra, kuvvetli bir diyet ve şaraba başlamadan önce nekahat dönemindeki insan için şarttır. Öte yandan, ateşi düşürmek, deriyi gevşetmek, bozuk sıvıyı vücuttan atmak ve vücut alışkanlıklarını değiştirmek için de banyo gereklidir. Eskiler banyoyu daha sınırlı kullanmışlardı, Asklepiades ise daha cüretliydi. Gerçekten de doğru zamanda olduktan sonra banyodan kaçınmak için bir neden yoktu” (Jackson 1999: 43).

girerlerken normal giriş ücreti de en düşük para birimi olan bir *quadrans* (kuruş) idi. Ancak uygulamada böyle bir eşitlik yoktu. Her şey son derece sınıfsaldı ve herkesten kendi sınıfına uygun davranması beklenirdi. Hamamlar hijyenik işlevlerinin yanı sıra sosyal bir rol de üstlenmişlerdi. Kadın ve erkeklerin birlikte gidebilecekleri bir hamam yoktu. Örneğin MS 2. yy'da hamamlarda ya kadın ve erkeklerin bölümleri ayrıydı ya da günün belli saatleri kadınlara diğer saatleri ise erkeklere ayrılıyordu. Bu durumda saat dönümleri bir zil (*tintinnabulum*) aracılığıyla yapılıyordu (Jackson 1999: 42-43). Bununla birlikte kimi metinlerde kullanılan kadınlar hamamı (*balneum muliebre*) ve erkekler hamamı (*balneum virile*) kavramları hamamların bazılarının kadınlar için tahsis edilmiş olabileceğini düşündürse de kesin bir bulgu yoktur (Yegül 2006: 22).

Roma dünyasında hamam yıkanmanın çok ötesinde bir anlam içeriyordu. Bir Romalı için çalışmak sabah saatleri ile sınırlı bir edimdi. Hafif bir öğle yemeğinin ve belki de kısa bir siestanın ardından neredeyse tüm erkekler hamama giderlerdi. Hamama gitme saati Roma saati ile sekizinci (günümüz saati ile 14.00) saatti. Gündelik yaşamlarına göre daha erken ya da daha geç gidenler de bulunmakla beraber tavsiye edilen saat buydu. Daha erken gidenler için hamam beklenilenden sıcak olabilir, buhar ve ısı rahatsızlık verebilirdi. Bu nedenle de Romalılar yağlanarak hafif bir jimnastik yaptıktan sonra hamama geçer zamanlarının büyük bir bölümünü orada harcarlardı. Daha sonra günün ana yemeği olan akşam yemeği (*cena*)⁵⁶ yenirdi. Hamamın içinde

56 Eğlence, sosyalleşme ve sohbete imkân veren bu öğün kimi zaman abartılı ziyafetlere dönüşebiliyordu: “Şimdi bu olağanüstü yemek için seçilen menüye dönelim ve ordövrler ile başlayalım: Zeytin ve haşhaş tohumlu kakırca, mürdüm erikli ve nar taneli sosis, ‘dişi tavus yumurtaları’ (bu yemek aslında küçük kuşlarla doldurulmuş hamurların yumurta sarısı ve biber ile pişirilmesinden oluşuyordu) ve bunları mideye indirmek için bal şarabı... Ana yemek uygun yiyecekler seçilerek hazırlanmış ve dizilmiş on iki burcun sembolleri

izlenen prosedür ise son derece sınıfsal bir içerik sunar. Bir hizmetçi veya köle eşliğinde hamama geliş, giriş ücretinin ödenmesi, giysilerin hizmetkârın gözetimine bırakılması, özel bir odada yağlanma, masaj ve ter banyosu, sıcak suya giriş ve soğuk odaya geçiş, yüzme, vücudu striglis⁵⁷ denilen aletle temizleyip kazıma, havlu ile kurulanma (muhtemelen hizmetçi yardımı ile) ve giyinme. Hemen her hamamda para karşılığı hizmet (masaj vs.) alınabilecek bir görevli bulunuyordu (Yegül 2006: 23).

MÖ 4- MS 65 yılları arasında yaşamış Romalı düşünür Seneca'nın söylediği şu sözler hamamın Roma yaşamındaki fonksiyonu hakkında bilgi verir:

“Bir hamamda kiralık bir yerim var. Kulaklarımın duyma yetisinden nefret etmeme yol açan o kuvvetli gürültüleri bir düşünün. Azimli beyimiz kurşun ağırlıkları kaldırmaya uğraşıyorsa... çıkardığı inlemeler duyulur. Ya da tembel bir dostumuz masaj yaptırıyorsa omzunda şakalayan elin sesi kulaklarıma gelir... ya da bazen bir profesyonel gelir ve her vuruştan sonra bağırarak skoru söyler. Bunlara örneğin bir de yankesicinin yakalanmasının verdiği gürültüyü, kendi sesini duymayı seven bir adamın sesini, havuza gürültüyle atlayanın verdiği rahatsızlığı ekleyin. Hiç değilse iyi sayılabilen bu seslere bir de ağdacının çıkardığı cırtlak sesi düşünün. Kasten ya da reklam olsun diye sürekli bağırır. Bir tek koltuk altındaki tüyleri çekerken

şeklindeydi –Koç Burcu: Fasulye, Boğa Burcu: Biftek, İkizler Burcu: Testikül ve böbrekler, Yengeç Burcu: Temizlenmiş dişi domuz memesi, Terazi Burcu: Kefelerinden birinde tart diğerinde pasta bulunan bir terazi, Akrep Burcu: İstakoz, Yay Burcu: Boğa gözü, Oğlak Burcu: Bir tür kabuklu ya da boynuzlu balık, Kova Burcu: Kaz ve Balık Burcu: İki kefal balığı. Burç sembollerinden oluşan bu çemberin ortasında ise fırında kızartılmış besili bir kümes hayvanı, dişi domuz memesi, tavşan (kanatlarla süslenmiş) ... ekmek ve Falerni şarabı... (Deighton 1999: 64).

57 Atletlerin spor için yağladıkları bedenlerini spordan sonra temizlemeye yarayan ucu yay gibi kıvrık metal alet.

susar o zaman da zaten ağda yapılan adam bağırma-
dır. Kurabiye satıcıları, sosisçiler, şekerciler ve her tür yi-
yecek satanlar da kendine özgü sesleri ile bağırır dururlar”
(Jackson 1999: 43).

Hamamlarda top oyunundan ağırlık çalışmaya kadar geniş
bir aktivite olanağı bulunması burada uzun zaman harcan-
masına neden oluyordu. Bir mekânda bu kadar uzun kalan
Romalıların elbetteki Seneca’nın söylediği gibi yemek-içmek
gibi bir takım doğal ihtiyaçları da ortaya çıkıyordu. Yemek
ve içki insanların burada bulunmasını cazipleştiren temel
gereksinimlerdi. Bu nedenle hamam doğal bir eğlenceyi de
sosyalleşmeyi de bünyesinde barındırıyordu. Hamama gelen
kimi Romalılar serinletici bir içki ile yetinirken kimisi bir zi-
yafete ihtiyaç duyabiliyordu. Bu yüzden yiyecek ve şarap sa-
tıcıları hamamda hazır bulunuyorlardı. “*Aemilius, kıvrıcık⁵⁸*
salata, yumurta ve yılan balığından oluşan yemeğini yer-
ken, artık evde akşam yemeği yemeyeceğini belirterek ken-
dini affettirmeye çalışır. İdeal bir gün için güzel bir ban-
yonun iyi bir akşam yemeği ile bütünleşmesi gerekir. ‘Lüks
içinde yıkanmak açlıktan ölmenin yanında küçük bir te-
sellidir’ biçiminde bir gözlemde bulunan Martialis, o canlı
nüktedanlığını sürdürerek, hamam sefasının sonu, doruk
noktası olan akşam yemeği konusuna da en az sekiz epig-
rammasında yer verir...

‘Cotta’nın sofrasında herkes çatlarçasına
yer, içer.

58 Marul, Antik Yunan ve Roma kültüründe Adonis onuruna kutlanan bay-
ramlarda kullanılan bir semboldü. Özellikle Yunanlılar marulun anti-afro-
dizyak olduğuna inanmaktaydılar. Onların inancına göre Aphrodite’nin
sevgilisi Adonis bir domuz tarafından yaralandığında, tanrıça sevgilisini
bir marul tarlasına yatırmıştı. Bu nedenle de Adonis onuruna yapılan şen-
liklerde kadınlar damlara kurdukları küçük bahçelere veya saksılara marul
tohumları ekerlerdi. Marula, filizleninceye kadar sulayıp bakan kadınlar,
bu aşamaya gelindiğinde susuz bırakıp ölüme terk ederlerdi (Sennett 2006:
65).

*Böyle ziyafetlerde tek davet yolu,
hamamlardan geçer.
Bu şeref hiç düşmedi bana,
sanırım çıplak görüntüm,
hazretin takdirine uğramadı hamamda'*
(Yegül 2006: 29; Martialis XII.19).

Roma'da ahlaklılıklarıyla ünlenen Cumhuriyetçiler, hamamlarda çok şarap tüketilmesinden şikâyetçiydiler. Hamamlarda çıplak insanların ortasında şarap içen gençler tasvip edilmiyordu. Oraya içkinin etkilerini silmek için gidilmesi tercih edilen bir durumdu. Hamamların terleme odalarında (*laconicum*) terleyenlerin çoğu şaraba karşı susuzluklarını artırma çabası içinde olmakla suçlanıyordu. Oysaki genel yargı, oburluğun iyi bir şey olmadığı yönündeydi ve hamama şişirilmiş bir mide ile girmenin tehlikeli olabileceği uyarılarında bulunuluyordu. Seneca, hamamdan sonra ağzına sadece bir parça ekmek attığı için görgü kurallarını yerle bir ederek hamamda tıka basa yemek yiyenlere karşı bir örnek olarak gösteriliyordu (Yegül 2006: 31-32).

Hamamın işletmecisi, hamam bünyesinde yiyecek içecek bulundurma konusunda kimi zaman işportacılarla anlaşırđı. İşletme bunun karşılığında satıcılardan daha önce belirlenen bir oranda komisyon alırdı. Eğer satılan yiyecekler hamamda çalışanlar tarafından hazırlanıp pişiriliyorsa işletmenin alacağı oran daha da yukarı çekilebilirdi. Öte yandan yağ ve kozmetik ürünlerinin satışı, çamaşır ve havluların kiralınması da hamamda gelir getiren işlerdi (Yegül 2006: 35).

Seneca'nın yukarıda verdiğimiz metninden de anlaşılacağı gibi hamamların bünyesinde oteller veya pansiyonlar da bulunmaktaydı. Özellikle uzaktan gelenlerin konaklamasının sağlanması hamamların mahiyetini de gösterir. Bu durumda özellikle doktor tavsiyesi ile uzaktan gelenlerin her türlü ihtiyacı, hamam işletmesindeki potansiyel ticareti

işaret eder. Anadolu'da (Magnesia ad Meandrum'dan- Söke) bulunan bir yazıt, hamamların bünyesinde otel, restoran ve içerisinde peynir, arpa, yağ, zeytin, şarap, balık, sebze ve bir tür simit satan bir dükkânın olduğunu gösterir (Yegül 2006: 35). Lionel Casson, hamamlarda yiyecek satan dükkânlara *Lixa* denildiğini ve dışarıdan gelenlerin karınlarını burada doyurabileceklerini ileri sürer (Casson 2008: 190). Deighton, Roma günlük yaşamını anlattığı kitabında şöyle der: *"Tüm bu egzersiz, terleme, soğuk suya dalış ve masaj ardından insanın dinlenmeye, bir şeyler yiyip içmeye ihtiyacı olmalıydı (aslında bu bir gereklilikti, zira tüm yapılanlar oldukça yorucuydu; bu yüzden hamamda uzanılıp dinlenecek bölümler bulunmaktaydı). Hamamda hazır yiyecekler satılmaktaydı ve Caerleon'da ele geçen ilginç buluntular arasında, kadeh parçaları ile tavuk bacakları, domuz ve koyun kemikleri ve kabuklu deniz hayvanları yer almaktadır"* (Deighton 1999: 48-49).

Dalby ve Grainger, Antikçağ yemek kültürü üzerine yaptıkları bir çalışmada İmparator Neron'un bakanı olan Tigellinus tarafından inşa edilerek Roma'ya bağışlanan ve bünyesinde barlar ile lokantalar bulunan ünlü hamamda geçen bir anekdotu aktarırlar. Bu anekdot hamamda çekilebilecek ziyafet için oldukça fikir verici.

"Arkadaş grubu, egzersiz ve banyodan sonra lokantaya geçer. Yirmi kişilik kalabalık bir topluluk, bol çeşitte giriş yemekleri ile ana yemekler ısmarlayabilir:

'Banyo iyi miydi efendim?

'Bu benim davetim. Bize şarap karıştır da uzanalım. Giriş yemeği olarak kırmızı pancar ya da su kabağı ver, buna biraz balık sosu ekle. Bize turp ve bir bıçak, sirke ve balık sosu dökülmüş kıvrıcık salata ile hıyar ver. Paça, siyah mumbar dolması ve bir dişi domuz rahmi getir. Hepimiz beyaz ekmek yiyeceğiz. Sosa daha çok yağ gerekiyor.

Masaya koymadan önce sardalyelerin pullarını kazı. Domuz kolu, jambon ve biraz hardal alacağız. Balık hâlâ ızgara olmadı mı?

‘Şimdi de biraz geyik eti, yaban domuzu, tavuk, tavşan dilimle. Herkese bir porsiyon lahana ver. Haşlanmış eti de dilimle. Artık içkileri dağıt.

‘Hepimiz birer içki içtik. Kumruları ve sülünü getir, inek memelerini de getir ve biraz baharat kat. Haydi yiyeğim tam kıvamında olmuş. Bize kızarmış süt domuzunu ver. Bu çok sıcak. Kessen daha iyi olur. Bir kavanoz bal getir. Yağlı bir kazla biraz turşu getir.

‘İnsanların ellerini yıkamak için biraz su dolaştır. Yoğurdun varsa, ballı yoğurt ve biraz helva getir bize. Helvayı dilimle ki, paylaşabilelim.

‘İyi bir yemektir. Hizmetkârlara yiyecek ve içecek bir şeyler ver, ayrıca aşçıya da çünkü bize iyi hizmet etti. Haydi gelin, çıkıp yürüyüş yapalım...’ (Dalby ve Grainger 2001: 41-42).

Hamamlarda farklı işlemler de gerçekleştiriliyordu. Beden tüylerinin alınmasından, kırışıklıkların yok edilmesine değin bir dizi estetik işlem bunlar arasındaydı. Bu manzaralardan birisini Martialis şöyle anlatır: *“Bir kokuyu bastırmak için başka bir kokuyu sürünüyor. Soyunup hamama girdiğinde tüy dökücü kremlerle tepeden tırnağa yeşile bulanmış olabilir, ya da tebeşir ve sirkeden oluşan bir tabakayla kaplıdır veya üç-dört kat pis kokulu bakla unu sürünmüştür”* (Jackson 1999: 44). Bu metinden de anlaşılacağı gibi Antik Yunan ve Romalılar bedenlerindeki tüylerden hoşlanmıyor, onları alıyorlardı çünkü tüylü olmak bugün olduğu gibi onlara da hayvan orijinlerini hatırlatıyor olmalıydı.

Roma toplumunda hamam o kadar önemliydi ki burada kutlanan bayramları bile vardı. Bu bayram 1 Nisan günü Tanrıça Venüs onuruna kutlanmaktaydı ve *Veneralia Bayramı* olarak isimlendirilirdi. Sadece kadınların katılabildiği bu

bayram bir bereket ayini şeklinde geçerdi. Toplumun her kesiminden gelen kadınlar, tanrıçadan cinsel ilişkilerinin bereketli sonuçlanması için yardım isterlerdi. *Venüs Verticordia* ismiyle tapım gören tanrıça hem cinsel birleşmenin gerçekleşmesini sağlıyor hem de ilişkiyi evlilikle sonlandırıyor. Aynı törenlerde tapım gören diğer bir tanrıça *Fortuna Virilis* de çirkin kadınların bile erkekleri büyülemesine olanak veriyordu. Katılımcı kadınlar, tanrıçaların heykellerini çiçeklerle süsledikten sonra sıcak havuza giriyor ve tütsü yakıyorlardı. Kadınlar önce Venüs heykelini sonra da kendi bedenlerini özenle yıkıyor ve yeni gelinlere sakinleştirici olarak içirilen *cocetum* içkisinden içiyorlardı. Süt, bal ve gelincik çiçeğinden yapılan *cocetum* ve mersin ağacının dallarından yapılmış çelenkler kadınları cinsel ilişkiye hazırlamaktaydı (Salzman 1990: 84).

Yıkanmak, Yunan ve Roma kültürü için hamamla da sınırlı değildi. Athenaios, hamamlar dışında, epigraf olarak başlığın hemen altında verdiğim Homeros metnine de atıfta bulunarak, yıkanıp paklanmayı şölene gitmenin ve yemek yemenin ilk koşulu olarak işaret eder: “*Bir adam şölene kan ter ve toz içinde gelirse bu yakışık almaz der Aristoteles. İyi yetiştirilmiş bir adam, Herakleitos’un söylediği gibi ne kirli ne bakımsız ne de çamur içinde gelmemelidir*” (Yonge 1891: 293).

Yemek, Kimlik ve İnanç

İnsanın yarısı neresindeyse kimliği de oradadır.

İnsanlar taşıdıkları *bireysel ve sosyal kimliklerle* aidiyet hissettikleri gruplar halinde yaşarlar. Grup dinamikleri bu kimliklerin oluşması için önemli bir rol oynar. Grup içerisinde birlikte yaşayan insanların birbirlerine benzerlikleri artarken diğer gruplar arasındaki farklılıklar da aynı oranda çoğalır. Grup içi ve grup dışı atıfların oluşması, grupların *sosyal karşılaştırma* dinamiği üzerinden inşa olunur. Başka gruplarla yapılan sosyal karşılaştırmalar, grubun iç dinamiğini ve değerlerini de inşa eder. Belirli bir sosyal sınıfa aidiyet geliştiren insanların edindikleri olumlu ve olumsuz atıflar, bir başka grupla yapılacak sosyal karşılaştırma neticesinde ortaya çıkar. Bireyin aidiyet hissettiği gruba dair *gurur ve memnuniyet ihtiyacı* sosyal karşılaştırmaların temel motivasyonudur ve sosyal kimliğin korunması ve güçlendirilmesi için de bir zorunluluk arz eder. Bu nedenle de her bir grup kendisini iyi hissedebileceği sosyal karşılaştırmalar yapabilmek için bir *diğerini* inşa eder (Bilgin 2003: 351-352).

Rasyonel örgütlü bir insan grubunun temel motivasyonu inanç ise (yani inanç olumlu bir sosyal kimlik ögesi olarak kabullenilmişse), sosyal karşılaştırma bu rasyonalite üzerinden gerçekleşir. Normatif yasalar, ortak değerler ve sosyal kimlikler üzerindeki göstergeler inançla ilişkili semboller olurlar. Bu durumda bir inanç grubu sosyal kimliğini başka inanç gruplarından farklılığı üzerine kurar. Kimliksel göstergeler ağırlıklı olarak dinsel sembolik öğelerden ve grup içerisinde onun merkeze alınarak üretildiği sosyal değerlerden oluşur.

Bu grup *kolektivist* (toplulukçu) bir grup ise diğer gruplarla olan farklılık da büyük oranda yükselir. Grup üyeleri, kendi aidiyetlerini inançsal semboller üzerinden yapmaya başlar ve diğer gruplarla sosyal karşılaştırmaların merkezine de inanç yerleşir. Artık bir grubu diğerinden ayıran en önemli kriter inanç ve onun yansıdığı simgelere dönüşür, bir sosyal kimlik ögesi olarak kabul görür ve yaygınlaşır. Bütün kimliksel öğeler ve değerler inanç etrafında şekillenmeye başlar. Gündelik yaşam, giyim kuşam, yemek gibi eylemlerde inanç öğeleri baskın hale gelir, *bizden olanı bizden olmayandan ötekinden ayıran bir kritere dönüşür. Sosyal kimlik* öğeleri arasındaki etkin şeyin yemek ve etrafında şekillenen geleneksel tutumlar olduğu söylenebilir. Beardsworth ve Keil’in dediği gibi “*Aslında biz yemek yerken sadece besin maddeleri tüketmiyor bunun yanında tat almaya yönelik birtakım deneyimler yaşıyor ve hakiki manada birtakım anlam ve semboller tüketiyoruz*” (Beardsworth ve Keil 2011: 90). Bu anlamıyla sosyal kimliğin ve toplumsal yapının derin yasalarının oluşmasında yemenin önemli bir rol oynadığı söylenebilir. *Yapısalcı* bir yaklaşımla şunu da söyleyebiliriz: Mutfak kültürünün görünen, yüzeydeki geleneğinin altında daha derin ve köklü yapılar vardır. Lévi-Strauss’un çalışmalarında bu yaklaşımın çok sayıda örneğini bulmak mümkündür (Goody 2013: 30).

Bir Kimlik Ögesi Olarak Yemek

Bugün dünya üzerindeki dinlerin inanırlarının hem grup içi olumlu atıflarını hem de grup dışı olumsuz atıflarını içeren sosyal karşılaştırma nesnelerinden birisi *tabu yemek*leridir. Her inancın uzun listelerden oluşan tabu veya sakıncalı yemek listesi bulunur ve inanırlarına yemek üzerinden bir kimlik, bir yaşam biçimi dikte eder. Hristiyanlıkla bütünleşmiş olan ekmek-şarap konusu bu kimliğin ve yaşama

biçiminin en çarpıcı örneğidir. İsa'nın son akşam yemeğinde havarilerine kendi etinin ve kanının simgesi olarak ekmek ve şarabı tüketmelerini tavsiye etmesi, bu inanca sahip insanların bu besinlere yaklaşımını belirleyen bir unsur olmuştur. Bu iki besin maddesini tüketen inanırlar böylece Âdem'in günahkâr cehenneminden çıkarak İsa'nın göksel cennetine taşınacakları umudunu kimlik edinirler. Bu anlamda dünya inançlarını bazı besinleri tüketenler ve tüketmeyenler olarak sınıflamak çok genel geçer bir tutum haline gelmiştir. İnançlar içerisinde bir kimlik ögesi olarak Musevi ve Müslümanlarla anılan en önemli sembolik öge ise kuşkusuz *domuz eti yenmemesidir*. Dünya nüfusunun büyük bir bölümünün temel et kaynaklarından biri olan ve antikçağdan günümüze kadar protein deposu olma özelliğini koruyan domuz, iki büyük din tarafından yenmesi istenmeyen hayvanlar arasında sıralanmıştı. Uzun zamandır devam eden ve kati bir anlam içeren bu yasak, bir süre sonra insanların bir bölümünün *domuz eti yemeyenler* olarak kimliklendirilmesine yol açmıştı. Hindistan'ın en büyük inançlarından birisi olan Hinduizm'in yasakladığı sığırla birlikte inanca bağlı tabu denildiğinde akla ilk gelen domuzun tabu olmasıdır. Domuz tabusunun nedeni üzerine çok önemli bir sürü teori üretilmiş olmasına karşın bu tabunun en büyük özelliği büyük bir insan grubunu *diğerlerinden* ayıran bir kimlik ögesine dönüşmüş olmasıydı. Bu haliyle bile dünya inançlarını ikiye ayırmak mümkün; domuz yiyenler ve domuz yemeyenler. Bir yiyecek nesnesi olarak domuz, dünya nüfusunun büyük bölümünü ikiye ayırabilecek denli güçlü bir sosyal kimlik aracına dönüşmektedir. Bu gurubun içerisinde kalanların domuz yememek üzerine kurdukları aidiyet, domuz yiyenlerle yapılan sosyal karşılaştırmalar neticesinde, gurur duyulan, övünülen bir kimliğe dönüşüyor ve bireyler üzerinden kendini sürekli olarak yeniliyor.

Domuz yememeyi, kültürel ve sosyal kimlik meselesi olarak tartışmanın en çarpıcı örneği Cumhuriyet'in kuruluşundan kısa süre sonra Türkiye'de yaşanmıştı. Burak Onaran'ın çalışmasında aktardığı bu tartışma, yurt dışında okumuş ve domuz etinin sağlığa zararı olmadığı konusunda ikna olmuş kimi entelektüeller nedeniyle başlamıştı. Musa ve Muhammed peygamberler döneminden bu yana bilimin çok geliştiğini ve bu hayvanın etinden türeyen kimi zararlı canlıların bilim tarafından yok edilebildiğini dolayısıyla bu hayvanı yemenin dinen de bir sakıncası olmadığını ileri süren bu tartışma Erken Cumhuriyet Dönemi'nde etkili olmuş, domuz üretimini yapacak çiftliklerin kurulmasına yol açmıştı. Uygarlıkta ileri seviyedeki ülkelerde bu hayvanın etinin yasaklanmadığına da kısmen öykünen bu tartışma Cumhuriyet'in Orta Doğu kimliğinden kurtulma çabasına da katkı sağlamıştı. *“Müslüman kimliğinin belirleyici bir parçası haline gelmiş olan domuz eti tabusu, erken Cumhuriyet döneminde Batılılaşma, bilimsel akla gösterilen yüksek hürmet, dinde reform tartışmaları, II. Dünya Savaşı'nın yarattığı yokluk ve ekonomik krılganlık, iktisadi rasyonelin daha çok ön plana çıkması ve siyasi iktidarın tüm bunlarla ilişki içinde aldığı kararlar gibi birçok etkenin katkısıyla kısmen ve kısıtlı bir çevrede sorgulanır hale gelir.”* Bu tarihlerde Anadolu'da domuz çiftliklerinin kurulduğunu fakat sonrasında yine iç politika çekişmeleri yüzünden kapatıldığını görebiliyoruz (Onaran 2015: 107).

İslam inanırlarını diğerlerinden ayıran kimliksele öğelerden biri de kuşkusuz *içki yasağı*dır. Domuz etinin tabu olması gibi dini anlamda nedeni ne olursa olsun içki yasağı Müslüman olanla Müslüman olmayanların arasındaki duvarlardan birini oluşturur. Helal ve haram kavramlarıyla nitelenen yemek ve içecekler, inanırı inanmayandan ayıran bir göstergeye dönüşmüş, takipçilerinin yaşamlarına sirayet etmiştir. İslam inancında özellikle bitkisel besinler ve içki gibi

kimi besin maddeleri, akıl ve beden sağlığı açısından değerlendirilmiştir. Diğer inançlarda da olduğu gibi İşlam inancının beslenme sisteminin altındaki derin yapıda inancın gereği olan kimi besinlere yuklenen anlamlar ve insanın yediğine dnşmesi dşncesi yatmaktadır. Çünkü *ne yersen o'na dnşeceğine* dair bir inanç mevcuttu.

Pagan ve Hıristiyan ya da Mısır ve Buğday

“Amerika’nın dünyanın diğer yerlerindeki uygarlıktan bağımsız bir uygarlık geliştirdiği ortadadır... Kuzey-Güney Amerika bitki çeşitliliği açısından oldukça zengindi (darı, patates, balkabağı, fasulye ve manyok) ama evcilleştirilebilir hayvanlar fazla değildi. Avrasya bölgesi, sığır, koyun, keçi, domuz, tavuk, öküz, at, katır, eşek ve deve gibi hayvanların vahşi atalarına ev sahipliği yapıyordu; yk çekmede ve ulaşımda bunlardan faydalanıyordu. Öte yandan, Kuzey-Güney Amerikada yalnızca lama, hindi ve hint domuzu vardı... Kuzey-Güney Amerika bu tür bir kültürel donanıma sahip olamadı. Emek üretkenliğini artıran bilgi ve tekniklerin değiş-tokuşundan uzak kalmıştı. Bunun sonucunda, Kuzey-Güney Amerikalıların tekerleği, demiri ve sabanı yoktu...”
(Faulkner 2012: 108)

Homo sapiens’in insanın başına sardığı uygarlığın ortaya çıktığı coğrafyalardan biri Amerika ve özellikle de Latin Amerika’dır. Bereketli Hilal merkezli Yakındoğu buğday uygarlığına karşın burada mısır üzerine yükselen bir uygarlık vardı. Dolayısıyla Yeni Dünya’nın keşfi olarak *beyaz Batı*’nın gurur duyduğu olaylardan birisi bu iki kültürün karşılaşması ve bu karşılamanın mısır kültürünün kaybetmesiyle sonulanmasıydı.

Mısır uygarlığının insanları (Amerika’nın yerlileri) Si-birya, Alaska ve Bering Boğazı üzerinden son buzul çağının

buzullarının henüz erimediği bir dönemde yaklaşık 25-20 bin yıl kadar önce Asya'dan göç etmişlerdi. Tarım ve evcilleştirme henüz olmadığından belli ki yanlarına ana vatanlarından ürünler de almamışlardı. Gittikleri yerde ne bulurlarsa onu yiyecek, kendilerini yaşadıkları yere benzetecek faaliyetlerde bulunacaklardı. Bu nedenle de bir zaman sonra geldikleri yere yabancılaşırken yeni vatanlarına benzemişlerdi. Büyük göçten kısa süre sonra Amerika'nın güneyinde küçük kompleks topluluklar ortaya çıkmaya başlamıştı. Bu küçük topluluklar aradan geçen binlerce yıllık zamandan sonra büyük uygarlıklara dönüşmüşlerdi, İnka, Maya ve Aztek. Bu uygarlıklar 1492 yılında Kristof Kolomb liderliğinde gelen *uygar insanları* şaşırtmayı başarmıştı.

Bu iki uygarlık arasındaki fark 16 Kasım 1532 tarihindeki trajik karşılaşmada ortaya çıktı. İspanyol Francisco Pizarro ve İnka İmparatoru Atahualpa arasındaki bu karşılaşma, 168 İspanyol askerinin 80 bin kişilik muazzam bir orduyu birkaç saat içinde yok ettiği soykırımla sonuçlanmıştı (Diamond 2002: 71-80; Galeano 2015). Pizarro'nun tanrı için yaptığını iddia ettiği ve binlerce insanın tanrı adına birkaç saatte katıldığı bu savaş, bugün *uygarlıklar savaşı* olarak nitelenen ve Yakındoğu'da yeniden canlandırılmaya çalışılan olayların en eskilerinden biriydi. Bir yanda mısır kültürü ile beslenen ve dövüşmek için ellerinde ağaç dallarından yapılmış mızraklardan başka bir şeyi olmayan *paganlar* diğer yanda ellerinde tüfekte insanları *tanrı adına* acımasızca öldüren sömürgeci ordusu.

İspanyol kolonyalistleri, çok kalabalık bir orduya sahip olmalarına karşın savaşı bu denli hızlı kaybeden yerlilerin göz alıcı piramitler uygarlığını inşa eden insanlar olamayacağını düşünüyorlardı. Onlara göre hayatlarını mısır denilen bitkinin etrafında şekillendiren bu insanlar, uygarlık yeteneğinden yoksunlardı. Bu nedenle de Avrupa'da tanınmayan mısır bitkisi, Latin Amerika inançlarını şekillendiren pagan

besini olarak kimlik ögesine dönüşmüştü. Kısa sürede paganizmle bütünleşen mısır, tüketilmesi tasvip edilmeyen bir besin kimliği yüklendi. Kral ve tanrı adına bölgeyi Hıristiyanlaştırma sorumluluğunu üstlenmiş İspanyol sömürgeciler, mısır yemeleri halinde paganlaşacaklarına dair bir inanç geliştirmişlerdi ve hiç birisi bunu istemiyordu. İspanya Kralı V. Karl, sömürgecilerin düştükleri durumun farkındaydı ve onları mısır yemekten kurtarmak için buğday üretmek isteyenlere toprak bağışlayacağına dair söz vermişti. Her gelen göçmen yanında bir süre kendisine yetecek buğday ve diğer besin maddelerinden getiriyordu. Ancak kalma süresi uzayıp besinler tükenince *paganların* besinlerinden başka çare kalmıyordu. Tek çözüm Hıristiyan otoritesi tarafından tüketilmesi önerilen buğdayın Amerika topraklarında üretilmesiydi. Böylelikle Amerika’da buğday üretimine başlanmıştı. İlk raundu kazanan buğday olmuş, mısırın hâkimiyetindeki topraklara kök salmaya başlamıştı. Meksika vadilerinin alçak düzlüklerinin buğday yetiştirmeye elverişli olduğu anlaşıncı ilk denemeler burada yapılmıştı. 1565 yılında Florida’daki sömürgeciler yanlarında buğday tohumları ve türlü besin maddeleri getirmişlerdi. Aradan sekiz yıl geçtiğinde tükenen besinler insanları mısır tüketimine mahkûm edince buğday üretimi çalışmalarına hız verilmiş ve kısa süre sonra Amerikan buğdaylarını tüketmek mümkün olmuştu (Fernandez-Armesto 2007: 204-5). Sömürgeciler alıştıkları buğday ekmeklerini Amerika’da yemeye başlayabilmişlerdi. Bununla birlikte Avrupa’da olduğu gibi Amerika’da da buğday tüketme ayrıcalığı küçük bir zümre için mümkün olabiliyordu. Bu zümre içinde yer almayı başaramayanlar mısır tüketmeye çoktan başlamışlar, beslenme sistemlerini, inançlarını tehdit etmesine rağmen buğdayı mısırla değiştirmek zorunda kalmışlardı. Öyle ki Amerika’nın keşfinden yüz yıl sonra burayı ziyarete giden Floransalı köle tüccarı Francesco Carletti, ekmek olmayınca mısır yemek zorunda

kaldığından ve konfordan uzak bir yaşam içinde Avrupalı- larca *grano di Turchia* diye adlandırılan mısırdan yapılmış yiyecekleri istemeyerek de olsa yediğinden şikâyet ediyordu (Rebora 2003: 125).

Öte yandan Amerika'daki mücadelenin ilk bölümünü kaybeden mısır için savaş henüz bitmemişti. Sömürgecile- rin inançlarını kaybetmemek için ihtiyaç duydukları buğdayı götüren V. Karl'ın gemileri daha Amerika kıyılarına ulaşma- mıştı ki mısır tohumları Eski Dünya'da karaya ayak bastılar. Kolomb'un yolculuğundan kısa bir süre sonra Eski Dünya mısır üretimine başlamış, bu kadim uygarlığın içerisine sız- mayı başarmıştı. Mısırın Eski Dünya'daki ilk üretim yerleri olarak Doğu Akdeniz havzasındaki Suriye, Lübnan ve Mı- sır gösteriliyor. Söz konusu üretimlere dair kanıtlar 1520- 1530 yıllarına işaret etmektedir. Dönemin ansiklopedi ya- zarlarından Ruellus 1540 yılında, mısırın Pers ülkesinden Fransa'ya getirildiğini yazmıştı. Avrupa dillerinde bu bit- kiye “Türk buğdayı” (Turkey wheat) denmesinin muhtemel sebebi o günlerde Pers ülkesinde Türkmenlerin hüküm sür- mesi olabileceği gibi mısırın Akdeniz coğrafyasına Türk tüc- carlar tarafından dağıtılması da olabilir (Toussaint-Samat 1994: 173; Staller 2010: 19-23) Bununla beraber Rebora, mısırın 16. yy'ın ilk yıllarında Endülüs, Katalonya ve Kes- tilya'da sonraları ise Portekiz, Fransa, İtalya, Güney Maca- ristan ve Balkanlarda yetiştirildiğini ileri sürerek bu bitkiye *mais* adını ilk kez Da Cueno'nun verdiğini belirtir (Rebora 2003: 116). Oysa “mais/maize/mays” kelimeleri, bir Güney Amerika dili olan Taíno-Arawak'taki *mahiz*'den Latinceleş- tirilerek türetilmişti. *Yaşam veren* anlamına gelen bu söz- cük, Avrupa'da ilk kez 1516'da *maizium* olarak baskıya geç- mişti. Dolayısıyla mısıra yaratıcı bir anlam katan bu kelime, ürünle birlikte Yeni Dünya'dan gelmişti (Staller 2010: 19). 1555 tarihli bir belgeden mısırın, kısa süre içinde ulaştığı Asya üzerinde de büyük üretim merkezleri olduğu anlaşıyor.

Asya'daki en kayda değer üretici ise Çin'di ve mısırın Hindistan veya Burma üzerinden Çin'e ulaştığı tahmin ediliyor (Toussant-Samat 1994: 173).

Yeni Dünya'nın buğday üretiminde yaşadığı sorunlar gibi Eski Dünya'nın mısır üretimi ve tüketiminde de ciddi problemler ortaya çıkmıştı. Tadı, biyolojik özellikleri ve besin değerinden önce mısırın pagan kimliği, bu sorunun en önemli bölümünü oluşturmuştu. Üretimi hızla artmış olmasına karşın mısır tüketmek, paganlaştıracak inancıyla kolay kabul görmüyor, kimse bu bitkiyi yemek istemiyordu. Ancak 17. yy'da yaşanan tarımsal sıkıntılar, sınıfsal bir gerçekliğe işaret ederek köylüler ve çiftçilerin ön yargılarını kırmış ve büyük üretime başlamalarına yol açmıştı. Önceleri hayvan yemi olarak kullanılan mısır, buğday ve arpanın daha pahalı olması nedeniyle, fakir kitlenin beslenmesinde kullanılmaya başlamıştı. Hâkim ideoloji fakirlerin mısır yiyerek paganlaşmasını umursamamış, onları gözden çıkarmıştı. Ürettikleri buğdaydan pay vermek istemeyen feodal aileler, tarlalarında çalıştırdıkları köylüleri mısırla beslenmeye zorlamışlardı. Böylece kendileri buğday yemeye devam ederek inançlarına hâle getirmeyecekler ama karın tokluğuna çalışan fakirler günaha düşeceklerdi. Köylüler ve çiftçiler bu zorlamaya karşı (bazıları hariç) fazla direnememiş, hayvan yemi olarak kullanılan mısır kısa sürede fakir çiftçilerin besini haline gelmişti. Bazı köylüler mısırdan başka tahıllar da tükettikleri için şanslıydılar, ancak başta İspanya olmak üzere feodal baskıların çok sert olduğu yerlerde sürekli mısır tüketmek zorunda kalan fakir çiftçiler, B3 vitamini eksikliği sebebiyle *pellagra* hastalığından mustarip olmuşlardı. Öyle ki 1730'larda İspanya'da başlayan bu hastalık kısa sürede Fransa, Balkanlar ve Kuzey İtalya'ya yayılmış ve 20. yüzyıla kadar devam etmişti (Rebora 2003: 118). Çok düşük değerlerde vitamin içerdiği için mısır, insanların perhizindeki tek besin kaynağı olması

durumunda, niyasin (B3 vitamini) eksikliğinden kaynaklanan, deride lekelerle başlayan, sindirim sisteminde bozukluklara yol açan, sinir sistemini tahrip eden ve ölümle sonuçlanan pellagra hastalığına (pelle agro; sert deri) sebep oluyordu (Toussaint-Samat 1994: 172). Oysa ki *Beyaz uygarlığın* insan yerine koymadığı Amerikan yerlilerinin buna karşı çözümleri vardı ve mısırı yumuşatmak için keşfettikleri bir işlemle pellagra hastalığına karşı da korunuyorlardı. MÖ 2. binyıldan itibaren Olmekler tarafından geliştirildiğine inanılan ve *nixtamal işlemi* denilen yöntem, mısırı Mezoamerikan halklarının mutfağında ön plana çıkarmıştı. Olmeklerden önceki dönemlerde, olgun mısır taneleri ya kaynatılarak yumuşatılıyor ya da dövülerek veya öğütme taşları kullanılarak un haline getiriliyordu. Olmekler ise bunun yerine mısır tanelerini, beyaz kireç taşı, odun külü veya yanmış salyan-goz kabuklarıyla birlikte suda kaynatıp bir gece soğuması için bırakıyorlardı. Ertesi gün kadınlar, mısırın üzerindeki kabukları yıkayıp atıyorlardı. Bu işlemin ardından mısırları pürüzsüz bir un haline getirmek çok kolaylaşıyordu. Aztek dili Nahvatl'da *nixtamalli*, İspanyolca'da ise *masa* olarak geçen bu işlemin sonucunda, mısırın gıda değerinde kayda değer bir artış görülüyordu. İşte bu artış, mısır tüketen insanların pellagra hastalığına yakalanmalarını da önliyordu. Bununla birlikte mısır Avrupa'ya geldiğinde, burada güçlü değirmenlerin olması nedeniyle hiçbir işlemden geçirilmeden kolaylıkla un haline getirilebilmekteydi. Bu nedenle de Avrupalılar nixtamal yönteminin uygulanmasına gerek duymamıştı. Nixtamal yönteminin ortadan kaldırılması, protein maddesi üzerinde alkalilerin yaptığı etkiyle oluşan zenginleştirici amino asitlerin de yok edilmesi anlamına gelmekteydi. Bu hatayı Avrupalılar pahalıya ödemiş, pellagra gibi yetersiz beslenmeyle ilişkili hastalıklardan uzunca bir süre mustarip olmuşlardı (Coe ve Coe 2005: 52-53).

Asketizm, Beslenme ve Hıristiyanlık

İnsanın yemekle ilişkisine, bedeninin besine olan değıştirilemez ve sonu gelmez bir ihtiyaç duyduğu noktasından yaklaşmak gerekir. Yaşamak için bedenin mahkûmiyeti besinedir. Bu nedenledir ki insan bu dünyada varlığa geldiği milyonlarca yıl öncesinden itibaren yiyebildiği her şeyi yemiş, iştahsal arzularını tatmin için yenilebilir her şeyi bedeninin içine almayı, özüne dahil etmeyi ihmal etmemişti. Ancak uygarlık sürecinde yemeklerin kendine içkin anlamlar dışında sembolik anlamlar yüklenip kimlik ögesi olmaya başlaması yemek-insan ilişkisinde bir hayli değikliğe sebep olmuştu. Özellikle uygarlığın dinsel boyutu yukarıda da belirttiğim gibi inançla yemek arasında ilişki kurmuş, kimi inançların yükünü taşıması için yemeklere yüklemişti. Kutsal kitapların *her şeyin insan için olduğu* doktrininin, her şeyi tüketmenin ahlaki dayanağını sağlamasına karşın besinlerin bir kısmı inanırlar için yasaklanmış, tabu haline getirilmişti. Kimi durumlarda, Platon’dan bu yana evrenin akılcı bir yasa merkezinde dolayımlandığı doktrini, inançları da etkileyerek zaman zaman insanın bedeni ile mücadele etmesine yol açmıştı. Çünkü buna göre kişinin ahlaki olarak yetkinleşmesini sağlamanın en kolay yollarından biri bedensel hazzardan, vahşî-hayvani arzulardan uzaklaşmak olarak kendini göstermiş, insanlara beslenmelerini değıştirmeleri ve hatta beslenmeme yönünde ilham olagelmışti. İnsanın yüksek bir amaç uğruna, dünyevi hazzardan uzaklaşarak *yüksek* akla ulaşabileceğini savunan bu görüş, bu yolla insanın kendi bedeninin sınırlarını aşıp ruhsal benliğini bulmasının mümkün olabileceğini ileri sürmüştü. Bu düşüncenin en büyük düşmanı, aşılması gereken engeli bitmek bilmeyen dünyevi iştahıyla sürekli tatmin bekleyen bedendi. Onu, yaşam kaynağı olan besin yoluyla terbiye etmek çoğunlukla ilk akla gelen yol olmuştur. Bu amaçla antikçağda ortaya çıkan *Çilecilik* (Asketizm) kavramı, “*alıştırma*” ve “*sıkı eğitim*” gibi anlamlara

gelen *askesis* kelimesinden türetilmişti. Stoacı filozoflardan kaynaklandığı söylenen bu kavram, erdem ve mutluluğun bedeni ve bedenî olanı aşmakla mümkün olacağını ileri süren bir doktrinden kaynaklanıyordu. Ancak bununla birlikte *çilecilikle* bağdaştırılabilecek en yakın düşüncenin “*Kynikler*” olduğunu söylemek mümkündür. Varlığına anlam katmak ve faniliğinin nedenini uhrevi olanla örtmek isteyen insanın önündeki seçeneklerden biri, özünü eğitmek, bedenini kontrol etmek, aklını işgal eden dünyevi ve bedensel hazlardan uzak durmaktır. Onlar bu çetin mücadelenin insana iç görü ve düşünsel bir yetkinlik kazanmayı sağlayabileceğini düşünüyorlardı. Uygarlığın insanı kontrolünde tutmasının en etkili yolu kuşkusuz bu tür doktrinlerdi.

Çilecilik, ölümden sonraki ölümsüz yaşamı müjdeleyen tüm dinlerin gündeminde yer almıştı. Özellikle bedensel arzuları yüzünden cennet yaşamından kovulmuş günahkâr modeli olarak insanı işaret eden dinlerin içerisinde bir hayli önemli olagelmışti. İnsanın günahlarından arınmasında bedensel hazlarına gem vurmaya öngören çilecilike pek çok din içerisinde rastlamak mümkündür. Örneğin Museviliğin gizemli öğretisi Kabala’da, Müslümanlığın Tasavvuf boyutunda, Doğu dinleri Caynacılık ve Budhacılık’ta bedeni dünyevi engellerden kurtarma yolu olarak beslenme dikkat çeken unsur olmuştur. Ancak şunu göz ardı etmemek gerekir çilecilikte hedef doğrudan acının kendisi değildi. Acı çekmek, bedenini dünyaya kapatmak onların nihai gerçekliği hissetmek, onu terbiye etmek veya ona ulaşmak için başvurduğu bir araçtır. “Başka bir deyişle, tinselliğini, belleğini, benliğini ya da kimliğini ve geriye ne kaldıysa onu yitirmiş insana, sözün özü insanı insan yapan her ne var ise bunları unutmuş olan insana ‘yeniden anımsatmaktan’, kim bilir belki de ‘yeniden kazandırmaktan’ öte bir amacı olmayan çilecilik için ‘acı çekmek’ yaşam yolunda geçilmesi zorunlu bir köprüden başka bir şey değildir” (Ulaş 2002: 317).

Antikçağ felsefe tarihinde kendilerine Hedonistler⁵⁹ denilen düşünürler, bedensel hazları yüceltirken klasik felsefe bedeni *ruhun hapishanesi* olarak kabul ediyor ondan kurtulmanın reçetelerini veriyordu. Çünkü onlar, doğa ve yaşamın düzeninde *bir aklın* varlığını kesin olarak görüyor ve insanın bu akıl dünyasına ulaşması için ruhunu hapseden bedenden ve bedensel hazlardan uzaklaşmak gerektiğini ileri sürüyorlardı. Bu noktada Hristiyan teolojisinin *ilk günah* kavramı ve tüm insanlığı mahkûm eden bu günahın nedeni olan bedene bakışı, olaya ironik bir mana yüklüyordu. İnsanın bedeni ile bulaştığı *günahkârlıktan* kurtuluş Tanrı'nın bedene bürünmesi (İsa) ile mümkün olabilecekti. İsa, son akşam yemeğinde şakirtlerine kurtuluşun kendi bedeni ve kanında olduğunu ima ederek *şarap* içmelerini ve *ekmek* yemelerini emretmişti. Âdem ve Havva yüzünden şeytanın tapınağına dönüşen beden, İsa'nın kanıyla Kutsal Ruh'un mabedi haline gelmişti.⁶⁰

Dinler tarihinin kimi uzmanları Hristiyanlık ve Asketizm arasındaki ilişkinin izlerini İncil'de aramışlardı (Kelhoffer 2006). “*Yahya deve kılından bir giysi kuşanmıştı;*

59 Sokrates'in öğrencilerinden Aristippos'un (MÖ 435-355) ortaya koyduğu “iyi olan şey hazdır” düşüncesini takip edenlerin oluşturduğu akım.

60 Âdem ve Havva cennetten kovulduktan sonra çok uzun süre karanlıkta kalmışlardı. Karanlık o denli uzun sürüyordu ki korkudan titiyorlardı. Şeytan ise fırsatı kaçırmıyor, onlara ışığı vadediyor karşılığında ise onlar ve onların tüm soyunun kendisine itaatini talep ediyordu. Âdem ve Havva uzun süre direnseler de karanlıkla başa çıkamamış ve şeytanın istediğini kabul etmişlerdi. Şeytan onlara ışığı vermiş ama aralarındaki akdi ölümsüzleşmesi için bir taşa yazıp imzaladıktan sonra taşı Ürdün Nehri'ne koymuşlardı. Binlerce yıl sonra Vaftizci Yahya Ürdün Nehri'nde İsa Mesih'in geleceğini müjdeleyiyor, insanları vaftiz olmaya çağırıyordu. Başında kutsal ruhun ışığıyla İsa da vaftiz olmak için gelmişti. Vaftizci Yahya onu da yanına almış başından aşağı sular dökerek vaftiz ediyordu. İsa tam bu sırada Âdem ve şeytan arasındaki sözleşmenin yazılı olduğu taşın üzerinde duruyordu. Vaftizci suyu döktükçe, taş parçalanıyor, insan ve şeytan arasındaki anlaşma bozuluyordu (Schipper 2015).

belinde de deri bir kemer vardı. Çekirge ve yaban balıyla karnını doyuruyordu” (Matta 1.6; Markos 3.4). İncil’de yer alan bu pasajdaki nüansı ilk keşfeden İskenderiyeli Klement olmuştu. Vaftizci Yahya’nın basit bir yaşamı kendine şiar edindiğini ve bedenini aşırı bir diyetle tabi tuttuğunu vurguluyordu. Bu düşünce uzunca bir süre onun takipçileri tarafından da benimsenmiş, Protestanlığın ortaya çıkışına kadar da devam etmişti. Tam anlamıyla *çileci* bir tutum olarak kabul edilemeyecek bile olsa Yahya’nın bedenini sınırlayarak ruhunu serbest bırakmayı başardığı düşüncesi takipçiler tarafından da işaret edilen, önemsenen bir mesele haline gelmişti (Kelhoffer 2006).

Marksist arkeolog Neil Faulkner, bir çalışmasında “*Hıristiyanlığın kökenleri, MS 1. yy’da Roma İmparatorluğu yönetimi altında ezilenlerin çektikleri acılarda yatar...*” diyor (Faulkner 2012: 90). Özellikle Erken Hıristiyanlık Dönemi’nde dindarların Roma yönetimi karşısındaki konumları, takipçilerine ilham kaynağı olmuştu. İsa’nın ardılları tarafından hızla yayılan Hıristiyanlık kısa sürede Roma İmparatorluğu içinde de önemli bir güç haline gelmeye başlamıştı. Çok inançlı Roma, kendisini tümüyle reddeden Hıristiyanlığın bu denli yükselmesine şiddetli tepkiler vermişti. Bu şiddetin artmasında Roma eyaleti olan Kudüs’te çıkan ayaklanmalar da önemli bir etken olmuştu. Roma’nın merkezi iktidarı, *tanrının oğlu*⁶¹ fikrinden hiç hazzetmemiş ve kendisine karşı bir başkaldırıya dönüşen bu yeni dinin mensuplarına kötü muamele etmeye başlamıştı. Çarmıha gerilmek, arenalarda

61 İsa’nın doğduğu dönemde Roma İmparatorluğu’nun başında bir başka “Tanrı oğlunun” bulunuyor olması rastlantıdan öte bir anlam taşır. Senato tarafından Sezar’ın oğlu olduğu için “Tanrı’nın oğlu” ilan edilen Roma İmparatorluğu’nun kurucusu Augustus, tüm Akdeniz dünyasını elinde tutuyordu. Augustus’un da ondan sonra gelen diğer Roma imparatorlarının da başka bir “Tanrı’nın oğlu”nun varlığına tahammülleri yoktu. Özellikle de bu “yeni Tanrı’nın oğlu” eski Tanrı’yı da oğlunu da din dışına itiyor, onları ilahi dünyanın yokları olarak ilan ediyordu.

gladyatör oyunlarında figüranlık yapmak, vahşi hayvanlara yem olmak Hristiyanlar için reva görülmüş tipik cezalardı. Romalıların inanırlara uyguladığı bu zulüm, İsa'nın tüm insanlığı günahlarından kurtarmak uğruna çektiği acıları yad etmesi veya anlaması için bir fırsat da sunuyordu. Zira dinleri için ölmeyi göze alan bu insanların hepsi Roma Devleti'nin Hristiyanlaşmasından sonra kilise tarafından *aziz* ilan edilmişlerdi. Hristiyanlara yapılan bu zulüm, Roma İmparatoru Büyük Constantinus'un 312 yılında ilan ettiği *Milano Fermanı*na kadar devam etmişti. Kendisinin Hristiyan olup olmadığı tartışılmakla birlikte imparatorun annesi Helena, Hristiyan olan ilk saraylı olarak kabul edilir. Milano Fermanı, Hristiyanlığı Roma yasaları nezdinde yasak olmaktan çıkararak yasal bir din statüsüne ulaştırmış, inananların işkencelerine son vermişti. Bundan kısa süre sonra da zaten Hristiyanlık Roma Devleti'nin resmî dini haline gelmişti. Yaklaşık üç yüzyıl boyunca yasaklanmış olan Hristiyanlık, hızla yükselmiş, İsa'nın etini ve kanını temsil eden ekmek-şarap ritüelleri tüm Roma ülkesinde icra edilmeye başlanmıştı (Montaya 2009).

Hristiyanlık tarihinin bu noktasından itibaren Asketik yaşam biçiminde bir artış olmuş, İsa'nın izinden giderek onun yaşamına yaklaşmak isteyen gözü pek kimseler, bedenlerini bu uğurdaki en büyük engel olarak görmeye başlamışlardı. Bedenin inancın önündeki engel olarak görülmesi, onun faaliyetlerinin sınırlandırılmasına yol açmıştı. Ruhu yüceltecek, bedenin dünyevi bağlarını azaltacak kimi farklı uygulamalar ortaya çıkmıştı. Bu yönde gerçekleştirilen pek çok uygulamanın yanı sıra beslenme yoluyla bedenin oral hazla ilişkisini kesmek en sık uygulanan yöntemlerin başında geliyordu. Münzevi hayata da uygun olan, bedenin yaşam faaliyetlerini minimuma düşürecek bir diyet gerçekleştiriliyor, beden ölmeyecek kadar besleniyordu. Bu konuda sayısız örnek bulunmaktadır. Özellikle *hagiography* kitaplarına konu

olan Asketik örneklerin pek çoğu beslenmeyle ilişkilidir. Bu örneklerden birisi Aziz Antony'nin öyküsüdür. 3-4. yy'da yaşamış olan Antony, keşiş olabilmek ve münzevi bir asketik olarak yaşamını sürdürmek için kendisine başvuran Paul adlı gencin isteğini reddetmişti. Çünkü çelimsiz görüntüsüne bakarak manastırdaki asketik yaşamın ona uygun olmadığını, bedeninin buna dayanamayacağını ileri sürüyordu. Oysa ki Paul inancın beden değil ruhun fonksiyonu olduğuna inanıyordu ve bu konudaki ısrarını sürdürmeye karar vermişti. Sonuçta bedeni daha güçlü görünen Antony'den daha az yemekle yaşayabileceğini ispatlayan Paul keşiş olmaya hak kazanmıştı. Benzer biçimde ruhunun bedeninden ayrılabilmesine inanan St. Macrina bir başka örnek olarak gösterilebilir. Bedenini ruhun üstüne giydirilen bir elbise gibi gören Macrina, yemeği israf olarak kabul ediyordu (Hanson 2014).

İnancı için beslenme sistemini değiştiren, bedenini cezalandıran inanırlara bir başka örnek Benoîte Rencurel'dir. Sık sık oruç tutan Benoîte normalde sofrasında bulunan ekmek ve suyu da fazla buluyor ve ekmeği sofrasından kaldırıyordu. Bir seferinde bir günahkârın affedilmesi için giriştiği oruçta sekiz gün boyunca ağzına hiçbir besin koymamıştı. Françoise Romaine adındaki bir başka inanır hiçbir çeşnisi olmayan basit besinlerle beslenmeyi önemsiyordu. Bedenin besinden lezzet almasını sakıncalı buluyor, onun sadece yaşamını devam ettirecek kadar beslenmesi gerektiğine inanıyordu. Öte yandan bedenlerinin faaliyetlerini sınırlandırmak için tükettikleri besinin lezzetini ve kalitesini bozanlar da vardı. Bunlardan birisi 17. yy'da yaşamış Faenzalı Carlo Severano Severoli idi. Küllerin içine bulanmış, bayat ve küflü ekmekten başka bir şey tüketmiyor, dilinin ekmekten lezzet almasına engel olmaya çalışıyor, böylece bedensel nefsini öldürebileceğine inanıyordu (Gélis 2008: 38). 10. yy'da Bergama yakınlarındaki Elaia antik kentinde doğmuş St. Paul Latros da sürekli olarak aç gezen asketiklere bir örnek teşkil etmektedir.

Ölmek için sadece meşe palamudu yiyor, nadiren yediği diğer yemeklerin tadını almamak için de tatlarını bozacak pis şeylerle karıştırıyordu. Çünkü o da aklın önüne geçebilecek şehvi duyguların uyanmasını istemiyordu (Kazdhan 1991: 1608). Bu konudaki örnekler asketizmin gerçekten de sınırlarının olmadığını göstermeye yeterliydi. Kimileri çarminın tüm acılarını yaşayarak Mesih'e katılmayı beklerken kimileri şarap içip buluşmayı damarlarında hissetmek istiyordu. *Kutsal şarap* ismi verilen şaraptan içmenin önemli olduğunu düşünenler de vardı ki bu şarap, içinde azizlerin kemiklerinin bulunduğu bir kapta bekletiliyordu. Çok küçük yaştan itibaren inancının seviyesini besini kısıtlayarak yüceltmeye çalışan azizler de bulunmaktaydı. Rivayete göre Barili Aziz Nicolaos, mucizevi bir biçimde henüz birkaç aylıkken annesinin memesinden sadece çarşamba ve cumaları emermiş (Gélis 2008: 38).

İnanç ve inancın gereği beslenme farklılıklarını gösteren en bariz ritüeller kuşkusuz oruçlardır. Bedeni hazza yönelik dış uyaranlardan kurtarıp ruhun yüceltilmesini hedefleyen bu ritüel, bu yönde tercih edilen yollardan biriydi. Ruhun beden içinde mahkûm olmasından ziyade beden ruhun içinde tutuklu kalmalıydı. Daha yüksek bir inanç seviyesine erişebilmek için bedenlerini besinlerden uzak tutanların en dikkat çekenleri kuşkusuz *münzeviler*di. Üçüncü yüzyıldan itibaren sıkça görülen bu soyutlama biçiminin tetikleyicisi de Roma yönetiminin inanırlar üzerine uyguladığı baskılar olmuştu. Roma baskısından kurtulmak ve inançlarını doyasıya yaşamak isteyen bir grup Mısırlı Hristiyanın kendilerini ıssız topraklara atıp inzivaya çekilmeleriyle başlamıştı. Uygarlığın, teknolojinin ve şehir yaşamının getirdiği tüm nimetlerden uzak bir hayat, onların inançlarıyla baş başa kalabilecekleri ortamı sunmuştu. Zaten kıt olan yiyecek ve içecekleri tüketme konusunda çok sıkı bir rejim uyguluyor, ölmeyecek kadar yiyip içiyorlardı. Günlerce oruç tutanların

yanı sıra bedenlerine zarar verip kendilerine acı çektirenler de vardı. Bir anda ünlenen münzevilik, kısa sürede Mısır'ın Natrun Vadisi'nin insanlarla dolmasına yol açmıştı. İnsanlar aç biilaç inançlarını özgürce ifa edebilecekleri çöllerde koşuyorlardı. Münzevilik o denli ses getirmişti ki inanırlar arasında kısa süre sonra Suriye'de yeni bir akımın doğmasına sebebiyet verdi. Cesaretleri ve inançlarının daha büyük olduğunu göstermek için insanlar ağaçlarda yaşamaya başlamışlardı. Sadece besin sınırlaması değil bedenlerine hareket sınırlaması da getiriyor, adeta hayatlarını inançlarına adıyorlardı. *Dendrite* olarak isimlendirilen bu asketikler, yaşamlarını hiç inmeden ağaçların üzerinde geçirmeye karar vermişlerdi. İnanç yarışında sınır yoktu ve kısa süre içinde kendilerine *Stylist* denilen “sütun üzerinde yaşayanlar” ortaya çıktı (Aykıt 2012). Bunların en ünlüsü çok uzun bir süre sütun üzerinde yaşayan *Simeon*'dur. Bir çoban olarak yaşarken tesadüfen gittiği kilisede yapılan vaazdan etkilenen Simeon yaşamını değiştirmeye karar vermişti. Bu vesileyle bir manastıra gitmiş ve inzivaya çekilmişti. Manastır kuralları uyarınca her gün bir keşiş oruç tutarken Simeon pazarları hariç her gün oruç tutmuş, bedenine zarar verecek türlü uygulamalara teşebbüs etmişti. Bunlardan birinde bir kuyuda yaşamaya karar vermişti, bir zaman ise bir mağaraya kapanıp üzerinin de çamurla kapatılmasını istemişti. Yanına sadece bir şişe su bir parça ekmek almıştı. Kırk gün sonra mağara çamurdan arındırılıp Simeon'un yaşadığı anlaşıncaya bunun bir mucize olduğu kabul edilmiş, ismi herkes tarafından telaffuz edilmeye başlamıştı. Bir dönem ayağından bir kayaya zincirle bağlanıp zincirin izin verdiği ölçüde hareket eden Simeon'un hastaları iyileştirdiğine de inanılmış, pek çok insanı sağlığına yeniden kavuşturmuştu. Bir gün Simeon sütun üzerinde yaşamaya karar verdiğinde yaklaşık 1,8 m yüksekliğinde bir sütunun üzerine çıkmıştı. Ancak kendi isteğiyle, geçen zaman içinde sütun iyice yükseltilmiş 18 m'ye ulaşmıştı.

Simeon sütunun üzerindeyken dünyanın dört bir tarafından onu görmeye gelen insanlara vaaz vermiş, hastaları iyileştirmiş ve bolca dua etmişti. (Casson 2008: 287). Paskalya döneminde 40 gün boyunca hayvansal gıdaları yememek kaydı ile gerçekleştirilen Büyük Perhiz'in başından sonuna dek oruç tutması ve vücudu dayanabildiğince ayakta durması ile ünlenmişti. Sütun üzerindeki yaşamında az bir yemekle yetiniyor, öğrencileri halat ve kova yardımı ile ona yemek veriyor ve pisliğini aşağı alıyorlardı. Ancak Simeon'un bununla da yetinmeye niyeti yoktu, sütunun üzerine getirttiği kurtçukları yaralarının içine koyup etini yemelerini sağlıyordu. Rivayete göre sık sık koruyucu bir melek tarafından ziyaret ediliyordu. Bu melek tanrının gizemlerini Simeon'a öğretiyordu. Yaklaşık 40 yıl boyunca sütun üzerindeki yaşamına devam eden Simeon 460 yılında ölmüştü (Guiley 2001: 305).

Bu tür yaşam öyküleriyle inanç üzerinden ortak değerlere katkı sağlanıyor, inanırların inanç seviyelerinin ve cemaate bağlılıklarının artması hedefleniyordu. İktidarın en güçlü kolu, uygarlık sürecinden itibaren gündelik yaşamı ve tüm zamanı hatta varlığı ve bedeni kaplayan inanç üzerinden hareket ediyordu. İnanç yasanın en etkilisiydi ve uygarlıkla birlikte kurumsallaşması hiç de tesadüf değildi. Hatta belki de uygarlığın tesis edilmesi onun arzusuyla gerçekleşmişti. O denli etkiliydi ki bir günün, haftanın, ayın ve hatta ömrün nasıl yaşanacağına o karar veriyor, kendini insanın sahibi ilan ediyordu. Ne yenileceğine neyin yenilmeyeceğine karar verecek, arzu duyulanı, aş erileni yasaklayacak gücü kendinde barındıran bir iktidar aracıydı. Öyle bir şiddet ve baskı uyguluyor ki insanların bedenine öyle yükler bindiriyor ve o kadar imkansız istiyor ki inananlarından kimse fark etmiyor bile, sanki herkes kendi isteğiyle bu şekilde yaşıyor, yiyor, içiyor. İşte bu yüzden önceki yazılarımda *Akdeniz Uygarlığı bir şiddet ve inanç uygarlığıdır* demiştim.

Demokrasi ve Şarap

*"Ben Zeus'un oğlu Dionysos, kavuştum işte Thebai yurduna
anam, Kadmos'un kızı Semele
yıldırım yalazları içinde doğurmuş beni.
Bugün tanrılığımdan sıyrılıp insan biçimine girdim.
Dirke ve İsmenos sularına eriştim.
İşte sarayın yanı başında gömütü anamın,
yanık evinin kalıntısı üstünde
hala tütüyor Zeus'un ateşi.
Hera'nın anama karşı dinmeyen hıncı sanki.*

...

*Lidya'nın, Frigya'nın altın yatağı
ovalarımdan geliyorum. Gezip gördüm Pers ülkesinin
güneş yanığı bozkırlarını, Baktria'nın surlarla çevrili kentlerini,
Medya'nın dondurucu iklimini yaşadım ve mutlu Arabistan'ı
bütün Asya ülkelerini tuzlu denizin kıyılarında
Helenler'le doğuluların birlikte yaşadığı
güzel burçlu kentleri gezdim; ve işte o ülkelerde
korolarımı kurdum, törenlerimi ölümülere öğrettim*

...»

(Euripides, Bakkhalar:1-25)

Zeytin, buğday, mısır gibi bazı bitkiler insanla ilişkisinde asla pasif bir eşlikçi olmamışlardı, tarım kültürünün ortaya çıkmasına ve yayılmasına büyük katkı sağlamış ve kendi üretimlerini ve kültürlerini toplumsal yaşama dikte etmeyi başarmışlardı. Üzüm bu bitkilerden biriydi ve binlerce yıl önce başlayan insanla ilişkisi geleceği dahi şekillendirmişti. Siyasal ve sosyal yaşama büyük etkiler yapmış, birçok inancın göstergesi olarak anlam yüklenmişti. Üzüm-insan ilişkisinin

yalın hali çok daha eskilere gitse de üretimi ve şaraba dönüş-
türülmesi tarımsal kültürle birlikte Neolitik Dönem’de baş-
ladı. Üzüm genel olarak Akdeniz havzası meyvesi gibi görünse
de orijininin Hazar Denizi ile Karadeniz arasındaki Güney
Kafkasya ve Kuzey Anadolu olduğu biliniyor. Paleobotanik-
çiler Bereketli Hilal coğrafyasında üzümün kültüre alınma-
sına dair MÖ 7000-6000 yılları arasına tarihlenen kanıtları
tespit ettiler. Tarımsal kültürün en eski izlerini de taşıyan bu
coğrafyada bulunan üzüm çekirdeği fosilleri üzümün tarımsal
bir ürün haline geldiğini gösteriyor (Doğer 2004: 21). Son-
rasında ise özellikle Mısır sanatında üzümün önemli bir ta-
rımsal faaliyet olduğunu gösteren çok sayıda arkeolojik veri
elde edilmişti. Sakkarâ’da bulunan duvar resimleri üzüm-
den şaraba giden sürecin detaylarını da verir (Alcock 2006:
141). Anadolu’da özellikle Hitit kültürünün geride bıraktığı
pek çok veri üzüme atfedilen önemi göstermeye yeterlidir.⁶²

62 Özellikle Geç Hitit Beylikleri Dönemi’ne tarihlenen sanat eserleri arasın-
da sıklıkla üzüm motiflerine rastlanır. MÖ 8. yy’a tarihlenen İvriz Kaya
Kabartması en güzel üzüm tasvirlerinden birini sunar. Kral Warpalawaş
tarafından yaptırılan bu anıtta Fırtına Tanrısı Tarhunt, bir elinde buğday
demeti tutarken diğer elinde üzüm salkımı taşır. Bu, Hitit kültürü için üzü-
mün en temel besin maddesi olan buğday kadar önemli bir bereket unsuru
olduğunu gösterir. Fırtına tanrısının yanında da halkı temsilen kral, ona
verdiği nimetler için minnetle bakarken görülür (Ünal 2007: 97-98). Hitit
kültüründe üzümün ne kadar kıymetli olduğunu gösteren diğer verilerden
biri Tapigga’da (Maşat Höyük) bulunan bir mektuptur. Bu belgede Hitit
kralı bölgeyi kontrol etmekle görevli yöneticiye şöyle der: “Gaşaşa kentinin
bağları konusunda bana yazdıklarına gelince, (onlara) yardım et. Onları (ü-
zümleri) kessinler, onlar zarar görmesin” (Reyhan 2010). Öte yandan Hitit
yasalarında da üzümle ilgili maddelere rastlanır. “Eğer bir kişi koyunlarını
bağa sokar ve yedirirse, şayet o kişi komşu ise, bir kan için 10 şekel gümüş
vererek borcunu ödemiş olur...” (Doğer 2004: 158). Üzüm bu denli önem-
li olunca onun hasadının kutlanması da kaçınılmazdı. EZEN GIŞGEŞTİN
yani “asma/üzüm bayramı”nın bağbozumu zamanında kutlandığı düşünül-
lür. Karatepe’deki iki dilli yazıtta geçen, “Bu müstahkem kenti ben kurdum
ve onun içine Fırtına Tanrısı’nı yerleştirdim. Her İrmak Ülkesi, senede bir sı-
ğır, bir koyun ve bağbozumunda bir koyun kesmek suretiyle onu onurlandır-
sın. Onlar Azatiwata’yı sağlık ve yaşam ile kutsasınlar ve onu diğer kralların
üzerine hâkim kalsınlar.” (Ünal 2006: 73) ifadesi içerik olarak bilgi veriyor.

Yılar önce ziyaret ettiğim modern bir şarap üretim merkezinde üretim süreçleri hakkında bilgi veren gıda mühendisi, şarabın canlı bir organizma olduğunu anlatmıştı. Ona göre insanlar sürekli değişim içinde bulunan bir organizmayı içiyordu ve onun insan sağlığı açısından en ideal olduğu süreci tespit etmek, tüm işlemleri ona göre yürütmek gerekiyordu. Bunun için daha asmanın dalındayken hangi ölçümlerin yapıldığından, kimi zaman üzümün yapısını değiştirmek için streslendirildiğinden ve suyunun kesildiğinden uzun uzun bahsetti. Üzümün preslendikten sonra da yaşamaya devam ettiğini, fermentasyonlarla yapısını nasıl dönüştürdüğünü anlattıktan sonra tanklardaki şarabın şişeye girmek istemediğini, bu yüzden şişelendikten sonra alışması için bir süre tapalanmayabileceğini, şişelerin kapatılmasından sonra etiketlerin dahi onu olumsuz etkileyebileceğini bu yüzden etiketler için bir süre beklendiğini ballandırarak sayıp dökmüştü. Gerçekten hiç durmadan dönüşen, sürekli akış formundaki başat bir canlıyla karşı karşıya olduğumuzu düşündüm, yoksa antikçağdan bu yana insan bedenini, onun dünyevi algısını, ticareti, siyasal yapıyı, inançları nasıl etkileyebilirdi ki?

Şarap üretime alındığından itibaren önemli bir ticari ürün haline gelmiş, tüm Akdeniz ve Karadeniz dünyasına ulaşacak bir başarıya erişmişti. Üretim, ambalaj sanayi ve taşıma teknolojisindeki gelişmeler, onun bireyler, sosyal yaşam, inanç, ticaret ve devletler içindeki ağırlığını giderek büyüt-müştü. Öyle ki MÖ 1. binyılda özellikle Ege Denizi kültürlerinin zeytinyağı ile birlikte en önemli iki ürününden biri haline gelmiş, devlet yapısını değiştirip dönüştürecek bir güç elde etmişti. MÖ 2. binyılın sonlarında başlayıp birkaç yüzyıl süren çok büyük felaketlerden sonra Ege dünyası 9. ve 8. yy başlarında nispeten sakin bir yaşama kavuşmuş, eski kimlikler ve devletler yerini yenisine bırakmış, Akdeniz’de hızlanan ticari faaliyetlere dahil olmuştu. Şarap ve zeytinyağı Ege

dünyasının tüm Akdeniz ve hatta Karadeniz bölgesine ulaştırabildiği ürünlerdi. Ticaret büyük oranda tüccarların gemilerle taşıdıkları amphoralar içerisindeki zeytinyağı ve şarap üzerinden gerçekleşiyordu. Bu ticari hareketlilik krallıklardaki sosyal dokuyu da değişime zorluyordu. Bir yandan giderek artan üretim, doğanın tahribatına (bütün ormanlar kesilip odun olarak yakılıyor ve yeni tarlalar açılıyordu) ve emek sömürsüne yol açarken diğer yandan bu ürünlerin çok büyük çaptaki ticareti kraliyet ve aristokratların kontrolündeki tarımsal ekonomiye bir alternatif oluşturmuş, yeni ve güçlü bir sınıfın, *burjuvazinin* de doğuşuna yön vermişti. Hızla genişleyen ticaret üzüm ve zeytin üretiminin artmasına, bu ürünleri işleyecek endüstriyel atölyelerin ve yan sanayinin kurulmasına yol açtığı gibi bu ihtiyaçların mekânsal düzenlemelerini de krallığa dayatmaya başlamış ve kısa sürede tüm Ege dünyasında krallıkların ortadan kalkmasına katkı sağlamıştı. Gerektirdiği iş gücü nedeniyle köleliğin artması, emek sömürsü gibi bazı yan sonuçları da bu coğrafyaya miras bırakmış olan üzüm ve şarabın siyasi etkileri elbette bundan sonra da devam etmişti.

Bu süreç monarşizmden halkı ve onun iradesini daha fazla dikkate alan (arkhonluk ve tyranlık gibi) siyasal sistemlere doğru bir geçişi ifade eden yönetim biçimlerini içeriyordu. Özellikle MÖ 6. yy'da Peisistratos'un yönetiminde bulunduğu tyranlık sistemi Atina için bir yükseliş dönemi olmuştu. Ancak onun ölümünden sonra babadan oğula geçen iktidar nedeniyle bu kez oğulları Hipparkhos ve Hippias tahta oturmuşlardı ve halkın nefret edeceği bir yönetim sergiliyorlardı. Halkın iradesinden yoksun bu yönetim, tamamen sınıfsal temeller üzerine oturuyordu. Ekonomik gelirine ve etnik kimliğine göre beş sınıftan oluşan toplumsal yapı örneğin alt sınıfa tabi insanlara hiçbir şey vaat etmediği gibi birinci ve ikinci sınıf vatandaşların hakkını korumak üzere kuruluydu. O yüzden daha krallık dönemlerinden itibaren

tüm yönetimlerin aristokratik bir formda olduğu ve tüm yasaların onların haklarını korumak üzere inşa edildiği söylenebilir kaldı ki krallığın ortadan kalkması herkese hürriyet doğduğu anlamına hiçbir zaman gelmedi. Hızlanan ticaret burjuva sınıfının ortaya çıkmasına yol açarken artan üretim ve ticari faaliyetler doğa ve emek sömürsünü hızlandırdı. Devlet denilen yapının devam etmesi için yoksul diye tabir edilen alt sınıf insanların üretimi, çoğaltılması neredeyse zorunluluk arz etti. Yurttaşlık (seçme ve seçilme, askere gitme, vergi verme ve daha birçok imtiyaza sahip kitlenin) sadece nüfusun %10'una hak görülmüştü. Nüfusun %90'ının her türlü yaşam tasarrufu bu ayrıcalıklı azınlığın ellerindeydi. Devletin siyasi kontrolünün yanı sıra inanç da bu sisteme hizmet eder bir yapı kazanmış, mevcut inançların ve tanrıların hepsi burjuva sınıfının hizmetine girmişti. İktidar ve inanç her zaman olduğu gibi burada da birlikte hareket etmişti. Hiçbir inanç sistemi sınıflı toplumun alt sınıfını oluşturan ezici kalabalığın haklarını korumuyordu. Başta Zeus kültü olmak üzere Apollon, Athena vb. kültler aristokrasi ve burjuvanın ihtiyaçlarına hizmet veriyordu. Daha çok tarımsal ürünlerin ticaretine dayalı bir ekonomi oluşturan Ege dünyasının ekonomisi tamamen üretim aşamasında çalışan emekçiler ve onların emekleri üzerine kuruluydu. Yoksulluğa ve yoksullara ihtiyacı olan iktidar bu sınıfı çoğaltıyor, emeklerini sömürüyor, kendi yapmak istemediği her şeyi ona yaptırıyor ve onların sırtına binerek kendi gücünü ve iktidarını hissetmeye devam ediyordu.

Dionysos, Şarap ve Toplumsal Muhalefet

MÖ 2. binyıl sonlarından itibaren Ege dünyasında varlık gösteren tanrılardan olan *Dionysos*'un emekçiler arasındaki popüleritesi, aristokrasi ve burjuva sınıfının yükselişiyle paralel bir şekilde artıyordu. Özellikle üzüm ve zeytin üretiminin

artması ve bu alanda çalışan insanların çoğalması Dionysos'u giderek popüler hale getirmişti. Dionysos, asmanın, üzümün, şarabın ve tüm bu karışımın sonuçlarının tanrısıydı, bilinçdışını temsil ediyordu, esriklik, sarhoşluk onun en önemli silahı ve sembolüydü ve bedenden yanaydı. Apollonik aklın verdiği ışığın gölgesini ancak Dionysiak tutum ve davranış oluşturabilirdi. *Apollon'un yüksek aydınlığı, küçük bir azınlık olan Yunan aristokrasisine bir Rönesans yaşatırken aşağıdakileri yakıyordu.* Kültürün yakıcı güneşine karşı gölgesine sığınacak tek karanlık Dionysos idi. Akıyla yeryüzünü silip süpüren, doğayı alt etmeyi hedefleyen insanın aklına düşürülebilecek en tehlikeli virüs Dionysos ve onun temsil ettiği esriklikti. O, aklın/kültürün/uygarlığın/cinsiyetin esir alıp terbiye ettiği bedenlerin özgürlüğünü savunuyordu. Kontrol altına alınan doğanın kitonyen güçleri sarhoş ve kontrolsüz Dionysos'u kentin, uygarlığın başına bir bela olarak salmıştı. Dionysos, bedenleri özgürleştiriyordu ve işe kadınlardan başlamıştı, ömrüne, yaşama doyamadan giden annesinin hatırasına. Onları bir mıknaş gibi karanlıklara çekiyor, şarap, müzik ve dansla hırpalıyor, cinsellikle zirveye ulaştırıyor, kendilerinden geçiriyordu. Her ne kadar eril dünyanın kralı olan göksel Zeus'un bedeninden doğmuşsa da Dionysos, toprağın çocuğu olmuştur. Yerin, yer kültürünün belki de gök kültüne yenilmediği tek nokta budur. Göksel bilinç ne kadar gelişirse gelişsin kitonik bilinçdışı yerin en büyük silahı olmaya devam ediyordu. İki kez doğan Dionsysos (Zagreus) ilk doğumundan dolayı toprakla yılanın ürünüydü. Yeraltının kraliçesine ulaşabilmek için fallik gök kral Zeus yılan kılığına girmek zorunda kalmıştı. Dionysos'un tohumları yerin fersah fersah derinliklerinde, karanlıkta atılmıştı. O cehennemin çocuğuydu. Ölüler Ülkesi'nin Kraliçesinin yasak aşkının meyvesiydi. Yeryüzüne gelmesi, eril bir bedenden doğması onun azgın kitonik ruh dünyasını ehlileştirmeye yetmemişti. Karanlığın sarhoşluğu, körlüğün özgürlüğü ve ölümün dirilişi onun

dünyasının özünü oluşturunuyordu. Düzene uymayan, Apollonik Batı dünyasının parlak hayatına uyum sağlayamayanların kendisini rahat hissettiği, içi üzüm suyu dolu doğanın bir yaşam gücüydü. Dionysos'un sıfatlarından biri ise *sparagmostu*. Mitlerde anlatılan intikamların bu kadar şiddetli olmasının nedeni budur. Sparagmos, Yunanca *zorla ayıran, parçalayan, koparan* olduğu kadar *spazm, sarsıntı* anlamlarına da geliyordu. Dionysos ritüellerinde bu ismin anlamı ortaya çıkar. Ritüelin esrik yerlerinde beraberlerinde getirdikleri hayvanları parçalayarak etlerini çiğ çiğ yiyen, kanlarını içen müminler kendilerinde tanrısal bir varlığın izlerini ararlar. İnanırlar "tanrıyla dolu" (*entheos*) olmak için onun parçalarını yemek zorundaydı. Dionysos'un insanla bütünleşmesi ancak bu yolla mümkün olabiliyordu. Bu özelliği onun Olymposluların ama özellikle de Apollon'un karşısında konumlanmasının nedeniydi. Apollon; ışık, aydınlık, bilgi, düzen, yasa, aristokrasi dedikçe Dionysos doğayı hatırlatır, insan olmanın hayvanlığını açığa çıkarmaya vurgu yaparak karanlık, doğa, beden, özgürlük, akış der. Tüm bedenlerin kontrolünü amaçlayan uygarlığın karşısına doğanın akışkanlığını, sınırsızlığını, şekilsizliğini ve yumuşaklığını koyar. Bu yüzden de emekçiler, işçiler ve köylülerden oluşan sınıf kendini Dionysos inancının kutlamalarında ifade edebiliyordu. Son derece mütevazı olan bu inancın ritüelleri, halkın kendini iyi hissetmesini sağlıyordu. MÖ 6. yy başlarında gidecek muhalif bir siyasi yapıya bürünen Dionysos kültü, aristokrat hükümetler tarafından sıklıkla yasaklanmıştı çünkü aristokrasinin kurduğu toplumsal yasayı ve değerlerini tehdit ediyor, toplumsal muhalefetin dayanışma merkezi oluyordu. Dionysos'un gizemli ve sadece kadınların katılabilirdiği toplumsal ahlaki tehdit eden gece ritüellerinden başka tüm Ege dünyasında kutlanan bayramları toplumsal muhalefetin örgütlenme alanı olmuştu. Çünkü herkesi kucaklayan yapısıyla, aristokratik (Apollonik) inançla desteklenen

Antik Yunan yönetimlerinin karşısında konumlanıyor, kural tanımaz yapısıyla özgürlükler vadediyordu, düzene baş kaldırıyordu. Düzen, aydınlanma, bilgi, yasa gibi kavramların temsilcisi Apollon karşısına Dionysos, bedenin ve doğanın akışkanlığını ve yıkıcılığını koyuyor, Apollon dünyasında yer alamamış büyük çoğunluğu bünyesinde topluyordu. Elbette bu kutlamalarda içilen tonlarca şarabın da insanlar üzerinde kültürel etkileri vardı çünkü onun sayesinde otokontrol ortadan kalkıyor, insan bütün zihni ve bedeniyle serbest kalıyordu. Dionysos'un onuruna organize edilen bayramlarda düzenlenen tragedia (*tragos oidia*: keçi türküsü) ve komedia oyunlarında aristokrasinin çöküşünü gösteren halkın içine su serpen oyunlar sergileniyor, iktidarın sınırlayarak kastre ettiği bedenler rahatlatılıyordu (Gezgin 2012).

MÖ 513-2 yılında çok önemli bir halk hareketi oldu ve iki tyran tarafından yönetilen Atina'da, halk bir tyranı öldürdü diğeri ise kaçmayı başardı. Thukydides'in (6.54.1-4, 6.56.1-6.59.2) ifadesine göre bu halk hareketinin altında yurttaşlık hakkına sahip olan küçük azınlığın oğlan çocuklarına düşkünlüğünü içeren bir öykü bulunuyordu. Bu nedenle de Atinalılar bu öyküden söz etmekten kaçınırlar, bundan hoşlanmazlardı (Hubbard 2003: 60). Ancak özellikle MÖ 6-4. yy'lar arasında *eromenos* ve *erastes* olarak isimlendirilen oğlan çocuğu ve olgun erkek ilişkisi geleneği vardı. Sistematik bir erkek çocuğu istismarı sayılabilecek bu gelenek, yurttaşlık hakkına sahip olan 30 yaşını geçmiş erkeklerin "sorumluluk ve milli duygular" içerisinde genç oğlanların gelişimine katkı sağlamak için yaptıkları bir fedakârlık gibi algılanıyordu. Bu yüzden de bu olgun erkek kitlesinin erkek çocuklarının eğitim aldığı dönemin okulları olan *gymnasion*ların önlerinde görülmesi alışıldık bir durumdu ki Platon'un diyaloglarında bile bunun örneklerini bulmak mümkündür. Olayın kahramanlarından birisi olan *Harmodios*'un genç bir delikanlı olduğu zamanlarda bir Atinalı ve

orta sınıf vatandaşı olan *Aristogeiton*, onu âşığı olarak sahip lenmişti. Ancak *Harmodios*’un güzelliği o denli ünlenmişti ki tyran olarak tahtta bulunan *Hipparkhos* bile bu güzellik-ten etkilenmiş, ondan yararlanmak istemişti. Sahip olduğu iktidarın gücüne güvenen *Hipparkhos*, aşk ve sevişme isteğini *Harmodios*’a iletğinde, yüreğinde *Aristogeiton*’un *sadakatini* taşıyan delikanlı hiç tereddüt etmeden, kendisinden beklendiği gibi *onurlu* davranarak bu teklifi reddetmişti. Sahip olduğu fallik iktidar nedeniyle erkeklik gururu incinen Tyran *Hipparkhos*, bunun intikamını almak ve onu aşağılamak üzere yemin etmişti. Tyran, *Harmodios*’un bakire olan kızkardeşini genç kızlar arasında bir onur kabul edilen tanrıça *Athena*⁶³ için yapılan törende sunu sepeti (*kanephoroi*) taşıması için tören alayına aldı. Fakat sonra tören sırasında onu herkesin içinde bakire olmadığı gerekçesi ile aşağıladı ve kovdu. Bu gerçekten de büyük bir aşağılama idi. Hem dinsel olarak büyük bir günah hem de toplumsal olarak ahlaksızlıkla suçlanmıştı genç kız. *Harmodios* kızkardeşine yapılanların kendisi yüzünden olduğunu bildiği için buna çok içermiş ve olanları hiç adaletli bulmamıştı. *Aristogeiton* da onun ailesine yapılan ve onu oldukça üzen bu davranıştan

63 Panathenaia, Antik Yunan takvimine göre Hekatonbaion ayının 28. günü kutlanan bir bayramdır. *Athena*’nın doğum günü olarak kutlanır. *Panathenaia* Bayramı dört yılda bir düzenlenirdi. Bayram günü *Athena* Tapınağı’na giden kutsal yolda kalabalık bir kortej yürüyüşe geçerci. Kortejin başında rahip ve rahibeler yer alır ve tekerlekli bir gemiyi ittirirlerdi. Bu gemide *Athena* Tapınağı’nda hizmetli kadınlarca örülmüş bir elbise taşınırdı. Kutsal yol geçilip tapınağa varıldığında önce *Athena*’ya kurbanlar sunulur daha sonra gemiyle getirilen elbise tapınaktaki *Athena* heykeline giydirilirdi. Tapınakta gerçekleştirilen bu törenin ardından bayram müzikli şenlikler ve çeşitli spor müsabakalarıyla devam ederdi. Yarışlarda kazanan sporculara “*Panathenaia Amphoraları*” adı verilen üzerinde sporcunun birincilik ödülünü hangi dalda aldığına dair bir resim bulunan kupa misali özel bir kap verilirdi. Birinci gelen sporculara ayrıca ödül olarak Tanrıça *Athena*’nın sembollerinden olan zeytin ve defne dallarından yapılmış bir çelenk ve zeytinyağı verilirdi. *Panathenaia* gününde *Athena*’nın doğumunu, tanrılar ve insanların beraber kutladıklarına inanılırdı.

dolayı sinirlenmişti. Çünkü tyranın, gücünü kullanarak Harmodios'u alıkoymasından korkuyordu. Öte yandan tyranların tutarsız ve kişisel menfaate dayalı yönetimi de halkı bezdirmiş, içlerine öfke dolmasına neden olmuştu. Aristogeiton Harmodios'la bir plan yaptı, intikam alınacaktı. Bunun için tyranlara en fazla yaklaşabilecekleri günü beklemeleri gerekiyordu. MÖ 514 yılında Athena onuruna yapılan Panatheneia Şenliklerini beklemeye karar verdiler. Herkesin katılımına açık olan bu bayram esnasında tyranlar halkın içinde olmak zorundaydılar. İsyanlılar güvendikleri birkaç kişiyi daha suikaste dahil etmişlerdi. Ancak bu adamlardan birisi olan ve aynı zamanda bayramı organize etmekle görevli Korerameikos'un Tyranlar Hipparkhos ve Hippias ile konuştuğunu görünce satıldıklarını anlayarak planladıkları zamanı beklemeden hemen o anda harekete geçtiler. Elleri bıçaklarla koştan Harmodios ve Aristogeiton, Hipparkhos'la karşılaşınca hiç tereddüt etmeden onu öldürene kadar hançerlediler. Ancak Aristogeiton, üzerine gelen muhafızlardan kaçmayı başardıysa da kısa süre sonra yakalanmış ve cezalandırılmıştı. Oysa Harmodios oracıkta askerler tarafından öldürülmüştü. Bu iki isyanın hançerleriyle tyranların üzerine atılmaları, öteden beri Dionysos kültünün etrafında örgütlenmiş muhalif halkın da desteğini almış ve birden bir halk hareketine dönüşerek rejimin devrilmesine yol açmıştı. Toplumsal dengenin Apolloncu aritokratların lehine olduğu bir dönemde bu halk hareketi biraz olsun rahatlama getirmişti. Thukydides, Atinalıların Harmodios'un bir eromenos oluşundan dolayı bu hikeyeden rahatsız olduklarını ifade etse de orijinali bronz olan ve MÖ 470 civarında yapılan bu iki kahramanın heykeli, onların bir halk kahramanı olarak algılandığının önemli bir göstergesiydi (Spivey 1999: 113-116; Lape 2006: 149-150). Bu olay siyasi tarihin belki de en önemli suikastiydi, çünkü bu sayede Atina *demokrasiye* geçmişti. Akabinde yapılan seçimde oyların çoğunluğunu alan Kleisthenes,

en önemli yeniliği *isonomi* (yasalar önünde eşitlik) olan *demokrasiyi* (demos: halk, kratos: iktidar) ilan etmişti. Ekonomiye dayalı sınıfları lağvetmiş ve mahalli bölümlere ayırdığı Atina'nın tümünü temsil edecek 500'ler meclisini kurmuştu. Bir model olarak dönemini ve bugünü etkileyen bu yönetim biçiminin tüm insanlara iddia edildiği gibi bir eşitlik getirmediği bugün ortada olsa da alt sınıfların üzerindeki baskıyı biraz olsun hafifletmişti. Bununla birlikte Apollon'un akıl ve bilgelik kültü her hükümetle iktidara taşınırken uygarlığın terk ettiği Dionysos muhalefette kalmaya devam ediyordu. Doğayı, canlıları, hayvanları, insanları kontrol altına almak isteyen uygarlık karşısında ihmal edilmiş, ötelenmiş, yok sayılmış kitonyen güçlerin varlığı ve direnci, şarapla kendini hatırlatmaya devam ediyor.

Plinius ve Şarap

“Su içenler asla şiir yazamazlar.”

Horace

Antik metinler yazının icat olduğu binlerce yıl öncesinden günümüze veri sağlayan önemli bilgi taşıtlarıdır. Onlar sayesinde geçmişte olan biten hakkında daha fazla bilgiye sahip olmakta ve bugüne nasıl geldiğimizi anlayabilmekteyiz. Doğu Akdeniz kültürü için Gılgamış Mitosu, Batı dünyası için Homeros'la başlayan bu büyük literatür, Roma Dönemi'nde zirve yapmış, bir külliyata dönüşmüştü. Bu metinlerin en değerlilerinden biri Gaius Plinius Sekundus Maior'a aitti. MS 23 yılında doğduğu tahmin edilen bu Romalı yazar MS 79 yılında talihsiz biçimde hayata veda etmişti. Yaşlı Plinius olarak da anılan yazar, doğa bilimi için çok büyük bir çalışmaya imza atmıştı. *Naturalis Historia* (Doğa Tarihi) adıyla kaleme aldığı ve 37 kitaptan oluşan büyük çalışması, kendi döneminin doğa algısı ve bilgisi hakkındaki bütün verileri derlemeye çalışan bir ansiklopedi olarak kabul edilir.

İnsan üzerine çalışan İlin ve Segal, Plinius'un bu eseri yazarken büyük bir emek sarfettiğini vurgulayarak onun çok az uyuyup çok çalıştığını ifade ederler. *"Plinius az uyur, az yerdi. Gün ve gecelerini, coğrafyacıların, astronomların, tabiat bilginlerinin ve doktorların doğa hakkındaki kitaplarını okumakla geçirirdi. Kitap üstüne kitap okur, not tutar, düşünür, kıyaslamalar yapardı. Gezilerinde ve savaşlarında çok şeyler görmüştü. Okuduğu kitapların sayısı iki bine yaklaşıyordu. Bunlar kurulacak binanın ancak gereçleriydi"* (İlin ve Segal 2001: 307).

Ömrünü yazdığı kitap için araştırmalara adanmış olan Plinius, ilk bilim kurbanlarından biri olarak kabul edilir. Kuzeni Genç Plinius, tarihçi Tacitus'a yazdığı mektupta amcası Plinius'un ölümünü şöyle aktarır: *"Benden amcamın, büyük işler başarıp mükemmel kitaplar yazmak mutluluğuna ulaşan insanın, ölümünü anlatmamı rica ediyorsun. Onun alınna, cennet gibi bir yer mahvolduğu sırada ölmek yazılıymış, ama hatırası sonsuza dek yaşayacak. Amcam emrindeki donanmayla Mizen Burnu yakınlarındaydı. 22 Ağustos'ta, kendisine görülmedik bir bulutun belirttiği bildirilmişti. Bulut çama benziyordu. Gövdesi göğe doğru yükseliyor, dallarıysa dört bir yana uzanıyordu. Amcam, her yeni olayı incelemeye çalışan bir doğa bilginine özgü heyecanla, gemilerden birinin hemen harekete hazırlanmasını emretti. Tam o sırada Vezüv eteklerinden, yardım dileyen bir mektup geldi. Bunun için bütün donanma denize açılmalıydı. Amcam, sancak gemisinde korkusuzca, tehlikeli yere doğru yöneldi. Güverteden korkunç doğa olayını gözletliyor, gözlemlerini sekreterine yazdırıyordu. Felaket yerine yaklaştıkça, gemiye gittikçe koyulaşp sıcaklaşan kül yağıyordu. Küle, sünger taşıyla lav bile karıştığı oluyordu. Stabya'ya yanaşarak sahile çıkıldı. Artık sular kararmıştı. Vezüv Yanardağı alev püskürüyordu. Aynı zamanda yer de titredi, öyle ki, Plinius'la arkadaşlarının bulunduğu ev*

sallanmaya başladı. Herkes evden çıktı. Yanardağdan fıskıran taş yağmurundan korunmak için, başlarına birer yastık bağlamışlardı. Yanındakilerle birlikte kükürt dumanından ve alevden kaçan Plinius, birden takatsız yere yığılıverdi. İki kölenin yardımıyla ayağa kalkabildiyse de sonra yeniden düşüp öldü” (İlin ve Segal 2001: 308-309). Genç Plinius’un aktardığı bu olay Herculaneum ve Pompeii gibi Roma kentlerini lavlar altında bırakan MS 79 yılında gerçekleşen Vezüv Yanardağı patlamasıydı. Genç Plinius’un mektubundan aktaran Quignard şunları yazmış: “Gece, kapısı bacası kapatılmış, ışıkları söndürülmüş bir odanın içindeymişiz izlenimi veriyordu. Kadınların inlediği, bebeklerin viyakladığı, erkeklerin bağırdığı duyuluyordu. Yüzleri seçmeye olanak yoktu. Herkes birbirini sesinden tanımaya çalışıyordu... her yeri kül kaplamıştı. Zaman zaman ayağa kalkıp üzerimizde biriken külleri silkeliyorduk. İnlemiyordum: Her şeyle ve herkesle birlikte ölmekte olduğumu ve uçsuz bucaksız dünyanın da benimle birlikte öldüğünü düşünüyordum” (Quignard 2001: 185).

37 kitaptan oluşan ve son şekli MS 77 yılında verilmiş olan *Naturalis Historia*, o güne kadar yapılmış en kapsamlı doğa kitabıydı. Birinci kitap geride kalan 36 kitaptaki içerikten söz eden bir özet, giriş kitabı niteliğindedir. Aslında kitap, kozmoloji ve astronomi ile ilgili bilgilerin yer aldığı II. kitapla başlar. III. kitaptan VI. kitaba kadar coğrafya ve özellikle de tarihi coğrafya konularına yer verilmiştir. VII. kitaptan XI. kitaba kadar işlediği konu ise zoolojydi. İnsandan başlayarak, memeliler, sürüngenler, balıklar, kuşlar ve böcekler bu kitaplarda konu edilen başlıklardır. XII. kitaptan başlayarak XIX. kitaba kadar olan çalışmasında botaniği irdeler. Bitkilerin Yunanca ve Latince isimlerini yazarak bilim dünyasına büyük bir miras bırakan Plinius, hem kendisinden önceki yazarların kitaplarından yararlanmış hem de bu bilgilere kendi gözlem ve deneyimlerini dahil ederek

“bilimsel” bir yöntem uygulamıştır. XX. kitaptan itibaren XXXII. kitaba kadar ilaç ve eczacılık konu edilir. XXXIII. kitaptan sonra ise Roma el sanatları ile ilişkili metal ve taşlar üzerine bilgiler verilir. Bu ansiklopedinin henüz dilimize çevrilmemiş olması ise büyük bir kayıptır.

Plinius, günümüze ulaşmamış pek çok kaynaktan da yararlanmış ve bunları zikretmişti. Onun sayesinde pek çok yazar ve eserin ismini biliyoruz. Bu kapsamlı kitabında özellikle üzerinde durduğu konulardan biri asma ve şarapçılıktır. XIV. kitabın⁶⁴ (Geniş Yayılma Sahası Olan Ağaçlar ve Bunların Doğal Tarihi) konularından birini oluşturan asma ve şarap, Roma dünyasının vazgeçilmez ürünleri arasındadır. Plinius, öncelikle dönemin kötüye gittiğinden, hırsın arttığından ve bilimsel çalışmaların bozulduğundan şikâyet ederek sözlerine başlar. Hatta dönemin en büyük şairi kabul edilen Vergilius’u eleştirme cesaretini bile bulur. Sadece 15 tür üzüm, 3 tür zeytin ve bir o kadar da armut, elmadan söz ettiğini ileri sürerek Vergilius’un çalışmasını yetersiz bulduğunu ifade etmiştir. Plinius özellikle yabani asmaların tahmin edilemeyecek kadar büyüyebildiklerini örnekleriyle anlatır. Ona göre Piombino kentinde tek bir asma gövdesinden yapılmış bir Jüpiter heykeli bulunmaktaydı. Ayrıca Metapontum’daki Iuno Tapınağı asmadan sütunlarla ayakta durabiliyordu. Ephesos’taki Artemis Tapınağı’nın çatısına çıkışı sağlayan merdivenin yine tek bir asma gövdesinden yapıldığını ileri sürerek bu ağacın uzun yaşadığını ve devasa boyutlara ulaşabileceğini ifade eder. Roma’daki Livia Stoasi’ndeki bir asma ağacından övgüyle söz eden Plinius, bir tek asmanın koskoca stoayı çevrelediği ve yılda 12 amfora dolusu şarabı tek başına vermeyi başardığını anlatmaktadır (Plinius XIV.II).

64 Bu bölümde geniş olarak kullanacağım Plinius’un XIV. kitabının tüm çevirileri arkeolog Akın Aykurt’a ait tez çalışmasından alındı. Kullanma izni için arkadaşım Akın Aykurt’a teşekkür ederim.

“Bazı bölgelerde asma bir sırık olmaksızın ayakta durur. Dalları içeri dönük uzar ve kısılğından ötürü yalnızca enine büyüme yani kalınlaşma eğilimi gösterir. Afrika ve Narbonensis bölgelerinin bazı yerlerinde olduğu gibi bu rüzgâr nedeniyle imkansızlaşmıştır. Buralarda asmaların budandıkları dallardan başka yerden büyümesi önlenir ve bunlar arazide yabancı büyüyen ve çapalanan yeşil yapraklı bitkilere benzerler ve büyürken üzümleriyle toprağın tüm suyunu çekerler. Sonuç olarak İç Afrika’da salkımlar bir bebek boyunu aşar hale gelirler. Başka hiçbir ülkede asmalar bu kadar arsız değildir; ancak üzümler de hiçbir yerde bu kadar sert değildir ki, bu belki de bu üzümlere ‘sert üzüm’ denmesinin nedenidir. Üzümlerin boy, renk ve lezzetlerine gelince, bunlar da sayılamayacak kadar çoktur ve şarap türlerinin çokluğu ile doğru orantılıdır. Bir bölgede parlak mor renktedirler, bir diğerinde parlak gül ya da yeşilimsi. Beyaz ve siyah olanlar ise en çok rastlanan türlerdir. Ama büyük salkımlı üzümler göğüs gibi büyürler ve parmak üzümleri ise inanılmayacak ölçüde büyük taneli olurlar. Aynı zamanda doğanın canlılığını kanıtlayan büyük salkımların içinde onlara lezzet konusunda rakip olan küçük üzümler vardır. Bunlar Yunancada küçük taneli üzüm asması olarak bilinir. Bazı salkımlar bir ipele tavandan asıldıklarında tüm kış boyunca dayanırlarken bazıları toprak kaplarda üzerlerine fiçi konarak ve mayalanmış üzüm kabukları ile birlikte saklanırlarsa doğal lezzetlerini korurlar. Diğer bazıları da aynı zamanda şarabı da lezzetlendiren dumanla tatlandırılırlar. Bu bakımdan İmparator Tiberius Afrika’daki demir ocaklarını açması nedeniyle pay sahibidir. O’nun zamanından önce sofralarda Verona bölgesinden gelen Raetik üzüm öncelikliydi. Dahası kuru üzümler güneşte bırakılmalarından dolayı ‘Passi’ adıyla bilinirdi. Üzümler şıranın içinde saklanır ve kendi şaraplarıyla birlikte içilirdi ve bazıları kaynamış şıranın

içine atılarak tatlandırılırdı. Ancak diğerleri yeni bir ürün gelinceye kadar ana ağaçta bırakılırdı ki cam gibi şeffaf bir kıvama gelsinler. Saplara dökülen sertleştirici (sıkıştırıcı) sıvı fiçılarda veya kavanozlardaki şarapların sertliğini sağlasın. Keşfedilen yeni bir asma da şaraba katran lezzetini kendisi verir. Bu asma Monte Taburno, Sotani ve Helvii çeşitlerinden ötürü Vienne bölgesini ünlü yapmıştır. Bu bölge yeni ünlenmiş, yani 90 yıl önce ölen şair Vergilius devrinde adı duyulmamıştır. Buna şarabın askeri birliklere de girdiğini ve hatta yüksek rütbeli subayların elinde şarabın otoriteyi sağlayıcı bir unsur haline geldiği de eklenmelidir. Aynı zamanda alçak rütbelilere yavaş da olsa bir terfi ve suçluları da onurlu bir şekilde cezalandırma şansı veriyordu (yalnızca Roma vatandaşı olan askerler asma dallarıyla dövülüyorlardı). Dahası, kuşatma düzeni de asmalardan yapılan çardaklardan esinlenerek yaratılmıştı. Yalnızca şarap yapımında kullanılıyor olması bile belki yeterlidir” (Plinius XIV.II).

Plinius’un çalışmasında dikkati çeken bir diğer husus ise şarap türleriydi. Anlatılamayacak kadar çok şarap türü olduğundan bahseden Plinius belli başlılarını aktarmakla yetinir. En güzel şarap türünü ise yaşlandıkça değer kazandığı için *Aminaea* olarak gösterir. *Aminaea* şarabının beş ayrı asma-dan yapıldığını detaylı bir biçimde anlatan Plinius, her bir asmanın özelliğini de aktarır. Bundan sonra gelen şarabın Mentana asmasından yapılan Nomentanis olduğunu ileri sürer. Ona göre bu asma, kabukları kalın ve posası çok olduğundan az şarap vermesine rağmen soğuk iklimlere dayanıklı olması nedeniyle önemli bir türdü. Önemli bir diğer şarap türü de *Muscatel* olup arı asması denilen bir üzüm-den yapılmaktaydı. Arıların çok sevdiği bir üzüm olan bu asma-dan yapılan şarap, her geçen yıl biraz daha sertleşmesiyle ün-lüydü. Soğuğa dayanıklı ve olgunlaşmadan önce tüyle kaplı olan üzümler yağmurdan çok etkilenirdi (Plinius XIV.IV).

Plinius İtalya'ya dışarıdan getirilmiş asmaları da anlatır. Özellikle Ege adaları olan Khios (Sakız Adası) ve Thassos'tan getirilen asmadan yapılan şarabın kalite olarak Aminea şarabından aşağı kalmadığını vurgular. Şarap yapımı için tüm dünyada yetiştirilen üzümleri de aktaran Plinius, ilk sırada *Helvolae* isimli asmaları anlatır. Mordan siyaha değişen renkleri nedeniyle *Varianae* ismiyle de anılan bu üzümün siyah rengi özellikle tercih edilir. Ürünü de bol olan bu asmanın bir özelliği ürünü az verdiği yıllarda şarap kalitesinin çok yüksek olmasıydı. Bir diğer üzüm türü ise *Praecia* asmasıdır. İki çeşidi bulunan bu asmada üzüm boyu bir ayrıcalık sağlardı. Bu asmaların kereste olarak da değerli olan ağaçlarının yanı sıra maydanoza benzeyen yaprakları da küplerde saklanırdı. Plinius'un söz ettiği bir diğer asma türünden ise ünlü *Balisca* şarabı imal ediliyordu. Üzümleri seyrek ve salkımlar halinde olan bu üzümünden sert bir şarap yapılıyordu. *Coccolobis* değerli başka bir şaraptı. Üzümleri ne kadar tatlıysa o kadar makbuldü. Tadı sertse zamanla tatlanır, tatlıysa zamanla sertleşirdi. Bu üzümün suyunu içmek idrar rahatsızlıkları için de şifalıydı. Plinius'un aktardığı şarap türleri arasında bir tanesi var ki sarhoş etmeyen tek şarap olarak zikredilmişti. *Viribus Innoxiam* (hiçbir şeye yaramaz) adıyla bilinen bu asma ve şarap türü ilginç bir örnektir. Bu tür, hafif alkollü bir içki olarak kabul edilir. Özellikle yıllandırıldığında hiçbir zararı olmayan içimi yumuşak bir şaraba dönüşür (Plinius XIV.IV).

İtalya'da yetişen şaraplık üzümleri Plinius şu şekilde aktarmaktadır: "... böylece *Toskana* asmalarından *Todi*, çok özel bir türdür. Aynı zamanda bunlar özel isimler ahrılar. *Floransa'daki* bir şarap *Sopina* adıyla anılırken, *Arezzo'daki* bir asma 'lekeli asma', 'mevsimli asma' veya 'aşı asması' olarak bilinir. Lekeli asmanın üzümleri siyahtır ancak beyaz sıralıdır, mevsimlik asma ise aldatıcı bir bitkidir. Verimliliğin en sonuna doğru en iyi şarabı verir, üzümleri daha çok

ve büyüktür. Aşı asma da siyah üzümlüdür ancak şarabı pek fazla dayanmaz. Buna karşın üzümü diğer herhangi bir türden en az 15 gün sonra toplanır ve çok dayanıklıdır. Bu da çok mahsul verir ama bu mahsul yalnızca yemeğe uygundur. Bunun yaprakları da tüm diğer yabani asmaların ki gibi, dökülmeden kan kırmızı renk alırlar. İtriola Umbria'ya, Bevagna'ya ve Ancona'ya; 'cüce asma' ise San Vettorino'ya özeldir. Aynı bölgelerde bir başka tür asma ise Benanica'dır. Bu istikrarsız bir asmadır ancak buna rağmen halk buna rağbet eder. Pompeiililer isimlerini bir üzüme vermişlerdir (Gariptir ki bu üzüm Chuisi'de daha çok yetiştirilir). Tivolililer de bir asmayı kendi isimleriyle anarlar. Bunlar aynı zamanda zeytine benzerlikleri nedeniyle bir tür üzüme 'zeytin üzümü' derler. Bu şu ana kadar kaydedilen en son üzüm türüdür. Vinociola üzümü yalnızca Sabinerler, Calventina üzümü ise Gaurus Dağı halkınca bilinir. Falernia bölgesinden nakledilen bağlara 'Falernilai' denir ama bunlar getirildikleri yerlerde çabuk yozlaşırlar. Bazı yerlerde çok tatlı üzümünden de Sorrento benzeri şarap da yapılmıştır. 'Duman üzümü', 'ağz dolusu üzümü' ve Thurii tepelerinde yetişen Tharrupia üzümü bir don olayı olmadan toplanmazlar. Pisa'daki Paros asması, Modena'da Perugia asması ki bunun 4 yıl içinde beyaz şaraba dönüşen siyah üzümü vardır. Modena'daki bir üzüm türü de ilginçtir. Bu üzüm güneşle birlikte döner bu yüzden Yunanlılar buna 'dönen üzüm' derler..." (Plinius XIV.IV).

Şarabı yapılmayan, sadece sofralık olarak yetiştirilen üzüm çeşitlerini de anlatan Plinius, kendisinden önce bu konuyla ilgilenmiş olan Yaşlı Cato'nun üzüm tarımı konusunda söylediklerini de aktarır. Plinius'a göre Cato, asma tarlasının hazırlanmasından üzümün saklanması kadar pek çok konuya açıklık getirmişti. Bunun yanı sıra Plinius bağcılık konusunda üstün başarılarla imza atmış insanların öykülerinden de söz etmektedir. Bunlara verdiği ilk örnek ise

bir azatlı kölenin asma konusundaki başarısıdır. Ona göre Acilius Sthenelus isimli bu azatlı köle, Mentana'da çok küçük bir arazide özenle yetiştirdiği üzümlerden 400.000 sestertiusluk bir gelir kazanmıştır (Plinius XIV.V).

Plinius şarap konusunda Homeros'a bile atıfta bulunur. *"Homeros'tan öğrendiğimize göre, en eski unvan Thracia'nın deniz kıyılarında yetişen Maronea şarabına aittir. Bununla birlikte biz bu şarabın kökeninin değişik efsanevi hikâyeleriyle ilgilenmeyeceğiz ancak Aristaeus'un doğal nitelikleri nedeniyle o ülkede bağ ve şarabı karıştıran ilk kişi olduğunu belirtmeliyiz. Homeros da Maronea şarabının bir ölçüsüne 20 ölçü su katılmasının en iyi olacağını belirtmektedir... Yine Homeros'un da bahsettiği Pramnias şarabı da ününü halen korur. Smyrna bölgesine ait olan bu şarap özellikle Tanrılar Anası'nın kutsal yeri civarında yetiştirilir"* (Plinius XIV.VI) Metinde de geçtiği üzere Antik Yunan ve Roma toplumlarında gündelik yaşamda büyük önem taşıyan şarabın suyla karıştırılması geleneksel bir işlem idi. Hatta şarabı suyla karıştırmadan içenlerin barbarlar oldukları düşüncesi hâkimdi.

Bugün olduğu gibi Roma Dönemi'nde de maddi ederi çok yüksek olan şaraplar mevcuttu. Plinius zikredilmeye değer ederleri olan şarapları şu şekilde anlatır: *"... Hava çok parlak ve güzeldi. Şehrin kuruluşunun 633. yılından olan şaraplar 200 yıl sonra bugün hala durur, ne var ki içindeki baldan dolayı şarabın doğası nedeniyle sert bir tat almıştır. Bu nedenle ne sek ne de suyla içilmezler, çünkü bu yıllanmışlıkları acılığa dönüştürmüştür. Az miktarda kullanılarak diğer şarapları tatlandırmada kullanılabilirler. Yaşları göz önüne alındığında fiyatları amphora başına 100 sesterti bulur ve her sene başına da %6 artar ki bu yasal ve normaldir. Opimius'un konsüllüğünden 160 yıl sonra Germanicus'un oğlu Gaius Caesar'ın yöneticiliği sırasında bu parayla bir amphoranın 1/12 alınabiliyordu. Bu dikkate*

değer örnekten ozan Pomponios Secundus'un biyografisinde ve adı geçen imparator için verdiği bir ziyafeti anlatırken bahsetmiştik; şarap mahzenlerinde artık oldukça büyük miktarlar birikiyordu. Gerçekten de 20. yılına kadar bu denli çok değer kazanan başka bir şey yoktur. Çok ender durumlarda, örneğin bir mirasyedinin savurganlığı gibi, bir fıçı şarabın 1000 sestersi etmesi mümkündür. Denir ki yalnız Vienneliler katranla tatlandırıdıkları bir tür şarabı vatanseverlik adına sadece birbirlerine satmalarına rağmen yine de yüksek fiyat verirlerdi. Bu şarap aynı zamanda soğuk içildiğinde diğer tüm çeşitlerden daha serinleticidir" (Plinius XIV.VI).

Plinius, asma ve üzüm yetiştiriciliği ya da şarap üreticiliği dışında şarabın içenler üzerindeki etkilerinden de söz eder. "Şarap içildiğinde vücudu ısıtıcı, dışarıdan döküldüğünde serinletici özellik gösterir. Burada ünlü filozof Androcydes'in Büyük İskender'in aşırı içmesini önlemek amacıyla ona yazdığı mektuptan bahsetmek yerinde olacaktır. 'İçmek üzereyken ulu kralım, hatırlayınız ki içtiğiniz yer yüzünün kanıdır. Ağı insanı zehirler şarap da ağının zehridir'. Eğer İskender onun tavsiyelerini dinleseydi sarhoşken bunca arkadaşını öldürmezdi. Kısacası insan vücuduna bu denli yararlı, ancak ölçü kaçırılırsa bu kadar zararlı olabilen bir şey daha yoktur" (Plinius XIV.VII).

İtalyan şaraplarını yararları ve lezzetleri açısından dört sınıfa ayıran Plinius, bunların özelliklerini tek tek anlatır. Her şarabın diğerine göre daha iyi ya da daha kötü olduğunu ileri süren yazar, herkesin kendi şarabını seçme şansının bulunduğunu anlatarak 86 yıllık yaşamı boyunca Pizzino şaraplarından başka şarap içmemiş Julia Augusta'yı örnek olarak gösterir. İmparator Augustus ise Setinum şaraplarını tercih etmişti, o kendisinden sonra gelen imparatorlar arasında öyle saygın bir yere sahipti ki onların da pek çoğu bu şarabı tercih etmişlerdi. Bu şarabın hazımsızlık sorununa çözüm

olduğunu da vurgulayan Plinius, bu üzümün yetiştiği bağların yok olduğundan şikayetçiydi. Plinius dördüncü sınıf şaraplardan söz ederken şunları söyler: *“Narbonne eyaletinde üretilen şarapların neredeyse hiçbiri için söylenecek olumlu bir söz yoktur. Çünkü tüccarlar bu şarabı sistemli olarak duman, bitki kökleri ve hatta söylemeye dilim varmıyor ama sağlığa zararlı ilaçlar kullanarak renklendirirler. Zira bir tüccar bir şaraba renk ve lezzet katması için sarısabır otu kullanmalıdır... Pompei şaraplarına gelince, bunlar topu topu 10 yıl içinde ulaşabilecekleri en üst düzeye ulaşırlar; bir de ertesi gün öğleden sonraya dek durmayan bir baş ağrısı kötü bir puandır. Eğer yanılmıyorsam bu örnekler bizi önemli olan şeyin üzümünden daha çok yöre ve toprağın olduğu sonucuna götürür... Zira aynı şarap başka bir bölgede değişik değerlendirilebilir...”* (Plinius XIV.VIII).

Plinius'un anlattığı şaraplardan biri Yunanların hayat (bion) dedikleri şaraptır. Çünkü Yunanlar bu şarabı içenin bir sürü hastalıktan kurtulabileceğine dair bir inanca sahipti. Bu üzümler olgunlaşmadan bir süre önce toplanır ve kızgın güneşte günde üç kez karıştırılarak üç gün boyunca kurutulurdu. Dördüncü gün ezilerek güneşte kıvama gelmeleri için fiçılara konulan şarabı Kolsular belli bir miktar deniz suyuyla karıştırırlardı. Bu yöntem Plinius'a göre günde belli bir miktar şarap üretimi yapması beklenen kölelerin hilelerinden kalan bir yöntemdi. Sonra bu karışım beyaz şıraya eklenirdi. Buna Yunanlar Beyaz Kolsu derlerdi. Deniz şarabı olarak da anılan bu şarap bazı yerlerde içine dolduruldukları fiçıların denize atılmalarıyla gerçekleştirilirdi. Plinius'a göre o yıllarda dört renk şarap bulunmaktaydı: Beyaz, kahverengi, kan kırmızı ve siyah. Ayrıca bütün şaraplar bal ile karıştırılabiliyordu.

Plinius eski Roma günlerindeki şarap geleneğinden de söz eder, bir anlamda şarabın sosyal yaşam içindeki rolünü anlatır: *“Romulus, bugün de korumuş olduğumuz dini metinlerde*

anlattığına göre, sunularını şarap yerine süt ile yapıyordu. Kral Numa'nın postumia yasası şöyledir: 'cenaze, ateşine asla şarap serpilmeyecektir'. Bu yasa tabi ki söz konusu malın azalma tehlikesi nedeniyle getirilmiştir. Aynı yasayla Numa tanrılara budanmamış bir asmadan yapılan şarabın libasyonunu da yasaklamıştı. Bu, budamayı teşvikten daha çok, ürünü tehdit eden konulara karşı dikkatsiz üreticileri zorlama nedeniyle konmuştu. Marcus Varro'dan öğrendiğimize göre, Etruria kralı Mezentius, Rutuli'yi Latinlere karşı o zamanki Latium bölgesinin tüm şarabını satın alma konusunda yardım etmiştir. Roma'da kadınların şarap içmesi yasaktı. Çeşitli örnekler arasında Egnatus Maetennus'un karısının fiçidan şarap içerken yakalanmasından dolayı kocası tarafından kırbaçlanarak öldürülmesi yer alır. Egnatius ise cinayet ithamından Romulus tarafından beraat ettirilmiştir. Fabius Pictor, yıllıklarından birinde bir hizmetkârın şarap mahzeninin anahtarlarının saklandığı kutuyu kırdığı için aklıktan ölüme bırakıldığını yazar. Cato da kadınların erkekler tarafından öpülmelerinin nedeninin aslında onların içki kokup kokmadıklarını anlamak olduğunu söyler. Yargıç Gnaeus Domitius bir keresinde kocasının haberi olmadan sağlığı için izin verilenden daha fazla şarap içmesi nedeniyle bir kadını tüm çeyizinin tutarı kadar para cezasına çarptırmıştı. Bu malın ekonomisi daha uzun yıllar sürmüştür. General Lucius Papirius Samnitler'e karşı yapacağı seferden önce eğer zaferi kazanacak olursa Jupiter'e karşı bir kadeh şarap sunacağına dair yemin etmiştir. Bu tür sunularda artık fiçılar dolusu süt görülürken şarap yok olmuştur. Dahası Cato İspanya'ya yelken açıp oradan zaferle dönünce tayfalarıyla aynı şarabı içmiştir. Bu yönden Cato kendileri başka şarap içip konuklarına başka şarap ikram eden ve yemeğin ilerleyen saatlerinde düşük kaliteli şarapları masaya getirten beyefendilere pek benzemez... Plautus'un oyunlarında bahsettiği gibi

geçmiş yıllardaki en güzel şaraplar mür esansıyla kokulandırılan şaraplardır. Persler adlı oyununda aynı zamanda şeker kamışı ile kokulandırılanlardan bahsetmiştir...” (Plinius XIV.XIV-XV).

Plinius şarapla ilgili ilginç bilgiler de vermektedir. Roma dışından ithal edilen şarapların ünü ile ilgili olarak Yunan ve Aminnea şaraplarının hızla ün kazanmasının Roma yönetimini rahatsız ettiğini söyler. Yunan şarabı astronomik rakamlara yükselince yöneticiler tedbir almak zorunda kalmışlardı. Roma yöneticileri Publius Crassus ve Lucius Julius Caesar bir kararname ilan ederek tavan fiyatı belirlemiş ve şarabın bunun üzerinde bir fiyata satılmasını yasaklamışlardı. Buna rağmen şarabın itibarı giderek artmıştı, verilen şöenlerde konuklara sadece birer kadeh ikram ediliyordu. Roma diktatörü Caesar bile verdiği şöenlerde Yunan şarabı ikram etmekten kaçınıyordu (Plinius XIV.XVI-XVII).

Ticaretin her alanında olduğu gibi şarapçılıkta da bazı hilelere rastlanmaktaydı. Plinius suni şarapçılık ile ilgili şunları aktarır: *“Tüm bunlara yüzyıllar önce inanılmaz çoklukta suni (taklit) şarabın yapılmasına şaşırmmamak gerekir şimdi bunlara biraz değinelim. Bunların hemen hepsi şifa amaçlı kullanılmışlardır. Önceki bölümlerimizde merhemlerde kullanılan Omphacium’un yapılışını anlatmıştık. Asma çiçeği şarabı denilen şarap bordo renk asmadan yapılır; bu yabancı bir asmadır ve bunun çiçeklerinden 4 kilogramının bir sürahi şraya bastırılmasıyla elde edilir; 30 günde değişirler. Bunun yanında bordo asmasının kökleri ve üzüm kabukları deri tabaklamasında kullanılır. Bu üzüm kabukları son derece serin yerleri sevdikleri için çiçeklerini dökükten sonra hastalık anında ki ateş nöbetlerinin giderilmesinde oldukça etkilidir. Bu üzümün bir kısmı diğer hepsinden önce dökülür. Bunlara yaz ortası üzümü denilir; hemen hemen tümü hiç olgunlaşamaz. Eğer bir ağacın mahsulü olgunlaşmadan kurursa bu tavuklara yem yapılır ki bunun*

tatsızlığı onları üzümünden uzaklaştırır. Bu yapay şaraplardan ilki olan 'hafif şaraplar' şu şekilde gerçek şaraplardan elde edilir: 10 litre civarında beyaz şıra ile onun yarısı kadar su, suyun çoğu buharlaşmıncaya kadar kaynatılır. Bazıları 5 lt deniz suyu ile 5 lt yağmur suyu koyup bu karışımı güneşte 40 gün bekletirler. Bu içki şarabın zararlarından sakınan hastalara ve sakatlara verilir. İkinci şarap türü olgun akdarı çekirdeklerinden yapılandır. 750 gram kadar akdarı çekirdeği saplarıyla beraber 5 lt kadar şırada bekletilir. 7 ay sonra içki hazır olur. Isırgan otu, Yahudi diken ve yoncadan yapılan içkilerden daha önce bahsetmiştik. Yalnızca en önemli örneklerinden bahsedebileceğimiz bazı meyve şarapları da mevcuttur. Öncelikle Partların, Hintlilerin ve tüm doğunun kullandığı hurma palmyeleri gelir. Bu yumuşak hurmaların çoğu Yunanlarca 'adi hurma' adıyla bilinir. Bundan şarap, 8-10 lt suya koyup sonra sıkarak suretiyle yapılır. İncir şurubu da buna benzer bir yöntemle yapılır; buna verilen diğer üzümler Pharnuprium ve Trochis'tir; eğer bunun tatlı olması istenmiyorsa su yerine aynı miktarda üzüm kabuğu suyu kullanılabilir. Özellikle Kıbrıs incirinden çok iyi sirke yapılır; İskenderiye incirinden de belki Kıbrıs incirinininkinden bile daha güzel sirke elde edilebilir. Şarap Suriye keçi boynuzu, armut, hemen her çeşit elma (nar şarabına Rhoites denilir), kızılca, muşmula, üvez, kurutulmuş dut ve çam kozalağı gibi çeşitli meyvelerden de yapılabilir. Ancak bu meyvelerin suları zaten tatlıdır. Aşağıda Cato'nun mersin şurubu yapımı konusundaki yöntemlerinden de bahsedeceğiz. Yunanlar bir başka yöntem de kullanırlar; taze sürgünleri, üzerinde yapraklarıyla birlikte tuzlu şırada kaynatırlar; bunu dövdükten sonra yarım litresini 8-10 lt şıra ile birlikte 4-5 lt kalana dek kaynatırlar. Aynı yolla yabani mersin tanelerinden yapılan içkiye mersin şarabı denir ve bu elleri boyar. Bahçe bitkilerinden kuşkonmaz, yabani mercanköşk, maydanoz sapları,

karapelin, at nanesi, sedefotu, yaban kekiği, kedi nanesi ve Kafkas otu şarap yapımında kullanılanlardandır. İki avuç dolusu ot bir küp şıra ile karıştırılmış yarım litre kaynatılmış üzüm suyuna atılır. Bir başka tür şarap da bir tür şalgamdan yapılır. 1 lt kadar şraya bu şalgamın 2 diliminin eklenmesiyle elde edilir: bu yolla yıldız sümbülü ve dövülmüş gül yapraklarından da şarap yapılabilir. Bu yapraklar keten beze sarılır ve bir ağırlıkla şıra içine bırakılır. 50 dirhem yaprak 7-8 lt şıranın olduğu küpte kapak açılmaksızın 3 ay bekletilir. Bu şekilde şarabı yapılan bir bitki de yabani hint sümbülü ve gal hint sümbülüdür”(Plinius XIV. XVIII-XIX).

Kendi dönemindeki üzüm ve şarapla ilişkili tüm bilgileri derleyen Plinius, şifalı otlardan da şarap yapıldığından söz eder. Sakız, sümbül çeşitleri, tarçın çiçeği, safran, fındık çiçeği, ay çiçeği, Karadeniz pelin otu, lavanta, yılan otu kökü, havuç, adaçayı, tatlı hasır otu şarap yapımında kullanılan bitkilerden bazılarıdır. Benzer biçimde bazı ağaç ve çalı türlerinin de şarap yapımında kullanıldıkları anlaşılmaktadır, sedir, selvi, defne, ardıç, yabani fıstık, kamış ve sakız ağacı, cüce zeytin, yer çamı ve yer meşesi.

Plinius bal şaraplarına ayrıca bir başlık atmıştı. “Bu tür şarap da sadece bal ve sudan yapılır. Bunun için kullanılacak yağmur suyunun 5 yıl bekletilmesi tavsiye edilir. Bazı usta üreticiler yağmur suyunu hemen düşer düşmez de kullanırlar. Suyun 2/3’ünü kaynatarak, kalan suya yine suyun 1/3’ü kadar eski bal katarlar. Yani 3 ölçek suya 1 ölçek bal koyarlar. Bu karışımı 40 gün boyunca köpek yıldızının yükselişine kadar güneşte bırakırlar. Bazıları bunu 9 gün sonunda mantarlarlar. Bu içeceğe Yunanlılar ‘ballı su’ (hydromeli) derler ve yllandıkça şarap tadı alır. Phrygia’da en değerli şarap budur. Bal, sirke ile karıştırmak için bile kullanılır. Bu karışıma da Yunanlılar ‘ekşi şarap’ derler; 4-5 kilo bal 1 lt kadar eski sirke ile karıştırılır, yarım kilo deniz

tuzu, 2 lt kadar da yağmur suyu eklenip 10 taşım kaynatılır; bundan sonra boşaltılıp yıllandırılır. Bütün bu şaraplar otorite sahibi Themison adlı biri tarafından yasaklanma durumuna gelmiştir. Ve yemin ederim ki bu kokulu ve esanslı şarapların doğal olduğuna ve bu nebatların şarap yapımında kullanılmak için yaratılmış olduğuna inananlar dışında çok az kişi bu şarapları zevkle içebilir. Bu tür icatları öğrenmek insan zihninin keşifçi yönünü göstermesi bakımından eğlencelidir. Bu şarapların hiçbirinin bir yıldan fazla dayanamayacağından kimse şüphe etmemelidir. Zaten bunların büyük çoğunluğu bir aydan çok dayanmaz. Ancak daha önce de belirttiğimiz bazıları gerçekten de yıllanmış ürünlerdir” (Plinius XIV.XX-XXI).

Bazı şarapların mucizevi etkileri olduğuna inanılırdı. Plinius’un aktardığına göre örneğin Arkadia’da yetişen bir şarabın kadınlarda çocuk yapma isteği yarattığı, erkeklerde ise delilik hissi verdiği inancı hâkimdi. Buna karşın bazı üzüm türlerinden yapılmış olan şaraplardan içen kadınların çocuk sahibi olamayacakları düşünülürdü. Thasosluların iki tür şarap içtikleri söylenirdi, birinci uyku getiren şarap iken diğeri uyku kaçıran şaraptı. Yılan sokmalarına karşı panzehir olarak kullanılan şaraplar bile bulunmaktaydı. Mısır’da bir tür şarap vardı ki hamileler tarafından içildiğinde düşüğe neden olurdu. Buna karşın şarabın ismi ‘doğum şarabı’ idi.

Kendisinden önce şarap konusunda yazan araştırmacıların kitaplarından yararlanarak şarap yapım tekniklerini de detaylı olarak aktaran Plinius, şarabın sertliğinin alınması için kireç, seramik toprağı, mermer tozu, tuz veya deniz suyu kullanıldığını anlatır. İtalya’da çam sakızı da tatlandırma ve sertliğin alınması için kullanılıyordu. Şıranın fazla kaynatılması da aynı sonucu doğururdu. Ancak kuşkusuz bu amaçla en fazla kullanılan madde çam sakızı idi. Plinius bu konuda Anadolu çamlarından elde edilen sakızların ünlendiklerini aktarır. Benzer biçimde sakız türleri de şarabın

tatlandırılması için sıklıkla kullanılıyordu. Şarap tatlandırma, katranlı şıra, sakız suyu, kül (meşe), alçı taşı gibi katkı maddeleri sayesinde gerçekleşiyordu. Katran şarap fiçılarının izolasyonu için önem taşıyan bir madde olarak kullanılıyordu. Kimi zaman çirali çam sakızından elde edilen karışım şarap fiçılarında atılıp rayiha elde ediliyordu. Bu konuda Anadolu'daki Kaz Dağları'ndan elde edilen katran bir hayli tercih ediliyordu. Ancak şarabın daha önce mayalı bal veya sirke saklanmış fiçıda muhafaza edilmesi daha makbuldü.

Günlük hayatta büyük bir öneme sahip olan şarabı korumak ve uzun süre dayanmasını sağlamak ve hatta yıllandırmak önemli konulardandı. Bunun için de değişik öneriler olmakla beraber tavsiye edilen depolama ve saklama koşullarını şu şekilde özetlemek mümkün. Şarabın korunması için en iyi yol onun üzeri çatıyla kaplı olan bir mekân içinde olmasıydı. Yapının bir yanı veya en azından pencereleri kuzeydoğuya bakmalı veya ne olursa olsun doğuya bakmalı, fiçılar gübrelerden ve ağaç köklerinden uzakta olmalıydı. Bu ve benzeri güçlü kokulu maddeler şarabı olumsuz etkileyebilirdi. Özellikle civarda incir ağacı olmamasına dikkat edilmeliydi. Şarap fiçıları da birbirinden uzakta olmalıdır ki birisi marazlanırsa diğerlerini de etkilemesin. Küplerin yuvarlak karınlı ve geniş olmaları tercih edilen bir durum değildi. Köpek Takım Yıldızı yükselince fiçılar katranlanarak deniz suyu ve tuzlu su ile yıkanmalıydı. Sonra üzerlerine çömlekçi toprağı ve ağaç külü serpilerek ovulur, üzeri de sakız buharıyla dezenfekte edilirse şarap güvende olurdu.

Plinius, asma tarımından şarap yapımıcılığına kadar her konuda detay vermeye özen göstermiş ve başkalarının bu konulardaki düşüncelerini de aktarmıştı ama kuşku yok ki şarapçılık konusunda verdiği bilgiler içinde en dikkat çekici kısmı içimiyle ilgili olanlardı. Şarap konusunu bu kadar detaylı yazan bir yazardan şarap içmeye dair de güzel şeyler yazmasını bekleyenler için hayal kırıklığı yaratan yazar,

muhafazakâr bir dille şarap içmeye düşkün olanları şöyle anlatır: “Eğer bu konuda biraz düşünecek olursak insan hayatının başka hiçbir alanında bundan daha çok iş yapmadığı anlaşılabacaktır. Sanki doğa bize diğer tüm hayvanların da yararlandığı en sağlıklı içeceği, suyu, vermemiş gibi biz hayvanlarımızı bile şarap içmeye zorluyoruz. Ve bunca iş, emek, bunca masraf insanın zihnini karıştıran, çılgnlaştıran, binlerce suçun nedeni olan ve yaşamaya değen pek çok şeyden uzak tutan bir şeyin bedelini öder mi? Hayır. Dahası daha da içebilelim diye keten süzgeçlerle kuvvetini azaltırız, daha başka yollarla kendimizi kandırırız, hatta içmeye devam etmemizi sağlayacak zehirli karışımlar bile bulunmuştur. Kimileri biraz zehir alarak bunun korkusunun onları içmeye zorlamasını sağlarken diğerleri tarif etmeye utandığım yollarla süngertaşı tozu ve bazı karışımlar alırlar. Bu şarap düşkünlerinin en tedbirlileri kendilerini sıcak banyoda haşlar ve kendilerinden geçmiş bir şekilde taşınarak çıkarılır, bazıları yemek masasına bile gidemeyecek oldukları için hemen orada, elbiselerini bile giymeden, çıplakken kocaman kabı, sanki güç gösterisi yaparcasına alıp tümünü yutarlar. Sonra bunu ikinci, üçüncü kez tekrarlarlar, şarap israfı için doğmuşçasına, şarabı dökmek için insan vücudundan başka bir huni yokmuşçasına. Bu yabancı ülkelerden alınan bir alışkanlıktır ve çamurda yuvarlanıp boynu geriye atıp göğüs adalelerini göstermekle olur. Tüm bunların bir susuzluk hissi yaratma olduğu bilinir. Sonra yine içki içme yarışmalarını düşünün, erotik sahnelerin yer aldığı içki kaplarını düşünün, sanki her gün içmek yeterince ahlaksızlık değilmiş gibi. Böylece şarapçılık aşırı serbestlikten doğdu, aslında sarhoşluğu teşvik eden ödüller bile verildi. Tanrılar bizi affedin, bunlar gerçekten de oldu. Bir adam sarhoşluğu nedeniyle yemekte olduğu kadar içmekte de başarılı olduğu için ödüllendirildi, bir diğerinden attığı zar kadar içki içmesi istendi. Sonra aç gözler evli kadına

bir değer biçti ve bu ağır bakışlar kadını kocasına ihanete zorladı ve onun aşkla ilgili sırları duyuldu; bazıları kendi hislerine, bazıları da ölümcül yalanlara inandılar ve bu sözleri, boğazlarında birer kesik olarak kendilerine geri dönebilecek bu sözleri kendilerine saklamadılar. Kaç kişi bu yüzden hayatlarından oldular ve aslında gerçek suç herkesçe bilinen şaraptaydı. Bu arada her şey onlardan yana olsa da ayyaşlar asla doğan güneşi göremezler ve bu nedenle ömürleri kısadır. Ayyaşlık soluk bir yüz, çökmüş yanaklar, şişmiş gözler, dolu olduğunda bardaktakini dökecek kadar titreyen elleri, layık oldukları uykusuz ve korkulu geceler ve sarhoşluğun büyük ödüllü anormal ahlaksızlık ve günahlar içinde bir yaşam demektir. Ertesi gün nefes şarap fıçısı gibi kokar ve her şey unutulur, hafıza ölmüştür. Buna verdikleri isim de 'hayatı geldiği gibi yakalamak'mış. Aslında bu diğer insanlar gibi yalnızca dünü yitirmek değil aynı zamanda yarını da yitirmekten başka bir şey değildir. Kırk yıl önce İmparator Tiberius'un döneminde boş mideyle içki içme ve önceki öğünleri de şarapla yeme modası vardı. Bu da yabancı alışkanlıklar ve doktorların daima bir yenilik arama budalalıklarının bir sonucuydu. Bu, Parthların ün aradıkları, Alkibiades'in Yunanistan'daki ününü kazandığı ve hatta aramızdan Milanolu Novellus Torguatus'un soy adını borçlu olduğu bir cesaret türüdür –hakimlikten konsül yardımcılığına kadar tüm devlet dairelerini elinde tutan bir adam 8-10 lt şarabı bir kerede içerek bu mevkiye gelmiştir. Bu olay İmparator Tiberius'a yaşlılığında bir efsane gibi aktarılmıştır. Zaten Tiberius'un kendisi de gençlik yıllarında sert içkilere eğilimliydi ve söylenir ki kentin nezaretçisi Lucius Piso Tiberius'a imparator olduktan sonra evinde 2 gün 2 gece hiç durmadan içip eğlenmesini tavsiye etmiştir. Ve yine söylenir ki Drusus Caesar babası Tiberius'u bundan başka hiçbir alanda geçemiştir. Torguatus'un çok özel bir yeri vardır (bu alanda da

bir kurallar zinciri vardır). Çünkü o hiçbir konuşmasında kekelememiş veya içerken hiçbir aksilik olmaksızın görevinin başında olmuş, bir nefeste en büyük miktarı ve bunun yanında birkaç da daha küçük miktarları içme rekorunu elinde bulunduran, içerken nefes almamış veya tükürmemiş (bu en gerçek olarak bilinendir) asla taş döşeli yerde ayağıyla su sıçratmamıştır (bu da yukarıda bahsettiğimiz yazılı olmayan kurallarda içki içerken hile yapmak anlamına gelir). Tergilla Marcus Cicero'yu, oğlu Cicero'nun bir dikişte 5 lt şarap içebildiğine ve bir keresinde sarhoşken Marcus Agrippa'ya bir kadeh fırlattığını söyleyerek suçlamıştır. Bunlar aslında sarhoşluğun doğal sonuçlarıdır. Ancak şüphesiz Cicero babasının katili Marcus Antonius'u bu konudaki unvanından mahrum etmek istemiştir. Çünkü Antonius ondan önce bu konuda şampiyonluğu ele geçirmek amacıyla hiçbir fedakarlıktan kaçınmamıştır. Hatta sarhoşken yaptıkları konusunda bir kitap bile yazmıştır ve burada rakipleriyle kendi özelliklerini karşılaştırmıştır. Bence bu içki yoluyla kendi dünyasına soktuğu kötülüklerin büyüklüğünü göstermekten başka bir işe yaramaz. Actium Savaşı'ndan kısa bir süre önce yazma cüreti gösterdiği bu kitap onun daha önce vatandaşlarının kanıyla nasıl sarhoş olduğunun ve bunun onu nasıl daha da kana susattığının kanıtıdır.⁶⁵ Aslında bu illetin kesin sonucunun içki bağımlılığının bu iştahı kabarttığı gerçeği olduğundan Scythia elçisinin Parthların ne kadar içerlerse o kadar susadıkları gözlemi akılcıdır.”

65 Marcus Antonius, Augustus'a karşı imparatorluk mücadelesi vermiştir. Mısırlı Kraliçe Kleopatra ile yaşadığı aşkla ünlenmiş ancak kendisini Mısır kralı ilan edip Augustus'a karşı savaş açınca kendi sonunu getirmiştir.

Tereyağının Arkeolojisi

Son yılların tartışmalı ürünü süt, memelilerin yavrularını büyütebilmek için evrimsel süreçte edindikleri bir beslenme kaynağıdır. Hamilelikle birlikte harekete geçen süt bezleri, doğumla birlikte besleyici gücü oldukça yüksek biçimde süt üretmeye başlar. Kısa bir emzirme sürecinin ardından yavrunun kendi kendine beslenmeye başlamasıyla bu süreç de sona erer. Buradaki en temel sorunlardan biri bir memelinin yavrusu için kendi bedeninde oluşturduğu sütün yine bir başka memeli olan insan tarafından tüketilmesinin etik olup olmadığı meselesidir. Bir diğer sorun ise memeliler arasında düzenli ve sürekli (yetişkin olduktan sonra dahi) süt içen şahsına münhasır bir tür olmamız. Yavrular için üretilen sütün yetişkinler tarafından tüketilmesi (etik bir yana) sağlıklı bir davranış olur mu sorusu da önemlidir. Soruları daha da çoğaltabiliriz ama sanırım asıl problem, evcilleştirme süreciyle başlayan insan ve hayvan arasındaki akdin hayvan aleyhine bozulmuş olmasıdır. İlerlemeci uygarlık bu hayvanları endüstriyel birer süt makinesine dönüştürmüş durumda. Normal koşulda birkaç litrelik süt üretim potansiyeli yapay seçim ve müdahalelerle onlarca litreye çıkarıldı ve yine normal koşullarda yılda bir kez doğuran hayvanlar çeşitli hormonal müdahalelerle sürekli doğum yapar ve haliyle süt üretir oldu. Dahası evcilleştirilme koşulları tamamen değişti. Neolitik yerleşimlerde muhtemelen çalı-çırpıyla çevrilmiş alanlarda tutulan ve sıklıkla otlamaya götürülen hayvanlar, günümüzde kapalı bir mekânda hiçbir hareket imkânı olmaksızın birer makine gibi ve hatta hiç güneş görmeden yapay ışıklar, yemler ve ilaç takviyeleriyle yaşatılır oldular. Öyle bir

noktaya gelindi ki hayvanların yavrularını emzirme lüksleri bile kalmadı çünkü artık süt kendi bebekleri için değil insanlar içindi. Hayvan hakları bir yana hayvanların doğalarının değişmesinden kaynaklı mutsuzlukları, örneğin aşk yaşamadan, heyecan tatmadan yavru yapmaları, yaptıkları yavruyla ebeveyn ilişkisi kuramamanın getirdiği stres ve üzüntü, dışarı çıkıp özgürce koşturamamanın verdiği yük ve daha niceleri artık onların ürünlerinin yenilebilirliğini de tartışmaya açıyordu. Kısaca özetlediğim bu sorunlardan sonra insanların, uzmanların hala insani pencereden bakarak hayvanın veya ürünlerinin yenilebilirliğini tartışmaları sanırım sorunun en büyüğü. Bu tartışmalar narsist kimlikli canlının ne kadar ileriye gidebileceğini de gösteriyor. Hayvanın sağrısına açılan kapaklı bir delikle içine elleriyle müdahale etmeye başlamışlardı, mideye açılan bu delikten sindirim sistemini gözleyip verilen yemin ayarını yapıyorlar ve ileride bu kapaklı deliklerden besini doğrudan mideye vermeyi hedefliyorlar. Kendi yavrusu söz konusu olduğunda daha hamilelik sürecinde stresten, üzüntüden uzak durulması gerektiğini, anne karnındaki bebeğin her şeyi hissedeceğini belirterek uyarılarda bulunan insan hayvanlar söz konusu olunca aynı hassasiyetten bir hayli uzak tutum sergiliyorlar. Elbette bu küçük bölüm bu sorunlara ışık tutmayı hedeflemiyor, sadece tereyağının öyküsünü içeriyor.

Bu tartışmaların sonu nereye varır bilinmez ama süt ve ondan yapılan ürünlerin besin maddesi olarak son on bin yıla damgasını vurduğu bir gerçek. Bugün beslenmemizde önemli bir yer tutan süt ve süt ürünleri uygarlık süreciyle birlikte insanın sofrasına gelmiş besinlerdi. Çok uzun süren avcı-toplayıcı dönemden sonra toprağa bağlanarak tarıma başlayan ve hayvanları evcilleştiren insan sütle ilk kez bu dönemde karşılaşmıştı (Toussaint-Samat 2009: 109 vd.). En erken evcilleştirilen hayvanlardan olan koyun ve keçi gibi süt vericilerin hemen arkasından bu kervana katılan büyük baş hayvanlar,

insanın sütle tanışmasının yanı sıra diyetinin çeşitlenmesine de katkıda bulundu. Güneybatı Asya'daki Zagros Dağları'nın eteklerinde (Bereketli Hilal'in doğu kesiminde) M  9000'lerden kalma (Caprqaagagrus kökenli) keçi ve (Ovisorientalis kökenli) koyun evcilleştirme bulguları saptanmış (Kiple 2010: 35). İnsanın sütle doğrudan ilişkisi de bu evcilleştirme hareketi ile başlamıştı. Bununla birlikte sütün biyolojisinin değiştirilmesiyle elde edilen yoğurt, peynir, kaymak ve tereyağı gibi ürünlerin insanların menüsüne girmesi bundan sonraki tarihlere rastlar. Sütün süt ürünlerine dönüşmesi karmaşık ve zor bir işlem değildir. Bu nedenle de süt ürünlerinin tesadüfler sonucu keşfedildiği ve sütün insan yaşamına girmesinden kısa süre sonra da bu keşfin gerçekleştiği ileri sürülebilir (Katz 2003: 4).

Günümüzde süt ürünleri arasında kayda değer bir besin olarak kabul gören tereyağının anavatanının, süt veren hayvanların ilk kez evcilleştirildiği topraklar olarak kabul edilmesi fazla iddialı olmaz. *Bereketli Hilal* coğrafyasının pastoral toplumlarının, halen uygulanan geleneksel tereyağı yapım teknolojisini üretenler olduğunu düşünmek de aynı şekilde mantıklıdır. Hayvan derilerinden yapılmış tulum biçimindeki yatay yayıkların, yine bu eski insanların icadı olduğu doğruyd . Nitekim bu konudaki arkeolojik verilerin neredeyse hepsi, tereyağı teknolojisinin tüm zamanlarda benzer olduğuna işaret eder. Asya'dan gelen göçmenler tarafından iskân edilen Sümer coğrafyasında bulunan ve halen Bağdat Müzesi'nde korunan bir kabartmada yatay dizayn edilmiş silindirik yayıklar görülebilmektedir (Toussaint-Samat 2009: 109).

Eski Mısır'da Tereyağı  retimi

Arkeolojik ve epigrafik veriler en eski tereyağı  reticisinin Mezopotamya ile birlikte Mısır olduğunu gösterir. Eski Krallığa ait firavun Akhethetep'in (M  2400 civarı) mezar

binasının duvarlarında ve 11. Hanedanlığa ait Kawit Lahdi'nde sütleri sağılan inekleri gösteren bazı kabartmalar bulunur. Süt, Mısır'da besin olarak kullanılması yanı sıra şifa ve kozmetik alanlarında da hammadde olarak kullanılıyordu. Sütten tereyağı ve peynir yapıldığına dair arkeolojik veriler de ele geçirilmişti. 1. Hanedanlığa ait Sakkara'daki Hor-Aha mezarında bulunan kapların içerisindeki tortulaşmış kalıntılar üzerine yapılan analizler, peynir ve tereyağının ölü hediyesi olarak da kullanıldığının kanıtları olmuştur. Mısır'da Thebes'de bulunan Yeni Krallığa ait İpy Mezarı'nın duvarlarındaki resimlerde yuvarlak peynir tekerleri görülebilir (Curtis 2001: 173).

Mısır'daki tereyağı üretimine dair en önemli yazılı belgelerden biri, 1 No'lu Berlin Papirüsü'dür. Sanuhate isimli Mısırlı bir korsanın sürgündeyken yazdığı anılarından oluşan bu papirüs ilginç bilgiler içeriyor. Akaba Körfezi'nde, Eliat yakınlarındaki Sinaî'da ikamet eden nomadik bir bedevinin evine sığınan Sanuhate, burada hayvancılığın çok geliştiğine dikkat çekerek şunları söyler: *"Onlar bana her çeşit tereyağı ve peynir verdiler."* Ancak Sanuhate, hayran kaldığı bu çeşitliliği yazısına dökmediği için detaylardan haberdar olamıyoruz. Bununla birlikte bugün aynı coğrafyaya bakıldığında, komşu bölgelerde de olduğu gibi halen iklime uygunluğu nedeniyle sığırdan ziyade koyun ve keçi beslendiğini görebilmek mümkün. Bu nedenle de Sanuhate'nin anlattığı peynir ve tereyağı çeşitlerinin koyun ve keçi sütünden imal edildiği söylenebilir. Çünkü binlerce yıl iklim koşulları değişmemiş olan bu coğrafya, sıcaklığı nedeniyle büyükbaş hayvan için uygun koşullar sağlamaz. Öte yandan bu bölgede yetişen Arap koyunlarının sütünden yapılmış tereyağı hem daha beyaz hem de inek sütüne oranla daha zengin bir içeriğe sahiptir. Arap koyunu sütü kendine has özelliğiyle tereyağının hafif acımsı olmasını sağlamakta, ona özellik katmaktadır (Toussaint-Samat 2009: 109-110).

Mısırlıların sıcak iklimleri nedeniyle uzun süre dayanma özelliği bulunmayan tereyağını işlemiden geçirerek ömrünü uzattıkları bilinir. Bugün de yapılan bu işlem, tereyağının kaynatılarak sadeyağa dönüştürülmesiydi. Mısırlılar birçok başka bitkisel yağla birlikte tereyağını da kızartma yapma, çörek ve hamur işlerinde tatlandırma amacıyla kullanıyorlardı (Bober 2003: 63).

Mezopotamya'da Tereyağı

Mezopotamya kültürleri de Mısır gibi en eski tereyağı üreticilerinden kabul edilir. Arkeolojik ve epigrafik verilerin daha çok olması nedeniyle eski uygarlıklar içinde en fazla tereyağı tüketen toplumun Mezopotamyalılar olduğu düşünce-sine kapılmak işten bile değildir. Mezopotamyalılar, hemen her yemeklerinde süt, kesilmiş süt, yoğurt ve tereyağı kullanmalarıyla dikkati çekerler. MÖ 1700 yılları civarına tarihlenen tabletlerin içerdiği yemek tariflerinden örnekler veren Bober şunları aktarmaktadır: *“Yemeklerde oğlak tarifi epey ses getirdi: Önce oğlağın kellesi, ayakları ve kuyruğu ateşte tütülenmeli, sonra etin diğer bölümleriyle birlikte tencereye konulmalıdır. Suyu kaynayınca yağı ekleyin, sonra birlikte dövülmüş sarımsak, soğan, pırasa, samıdu, bir miktar taze peynir (?) ve kan karışımını katın, en son bir miktar sade suhutinnû ekleyin. Bir tür küçük kuş etiyle pişirilen bir başka güveç tarifi, pişirmede yöntemlerin ve tencerelerin nasıl belirli bir sırayı izlediğini sergiliyor: Önce kuşların kafalarını ve ayaklarını ayırın, karınlarını yarıp kursak, yürek ve ciğerlerini çıkarın. Kursaklarını yarıp temizledikten sonra yıkayın, kuşları yassıltın. Bir kazan hazırlayıp kuşları, taşlıkları, yürekleri vb. içine attıktan sonra ateşe koyun... İkinci aşamada ateşe, içinde su ve çırpılmış süt (tereyağı ya da peynir) bulunan başka bir tencere konur. Kazandaki et suyunu çekerken harçlar ayıklanır, kalanı tuzlanır ve sütün*

kaynadığı ikinci tencereye, yağ ve ayıklanmış sedefotuyla birlikte katılır. Süt kaynayınca kıyılmış soğan, pırasa, sarımsak ve samıdu ile birlikte biraz daha su eklenir. Metnin burasında bir uyarı geliyor: ‘Soğanda ölçüyü kaçırmayın’. Tencere tıkırdaya dursun, bir sonraki adım dövülmüş tahılı suda yıkayıp yumuşaması için sütte beklettikten sonra yeterince süt ve yağ katarak yumuşak bir hamur yoğurmaktır, hamura samıdu, pırasa, sarımsak ile sikkü olduğu sanılan bir tuzlu tatlandırıcı katılır, sikkü, balık ya da kabuklu deniz hayvanlarından hazırlanmış mayalı bir sos-tur... Hamur kısa süreyle ateşe konur, ardından ikiye bölünür. Tabletın burası öylesine bozulmuştur ki, bu hamur parçalarından biriyle ne yapılacağı belli değildir... yalnızca mayasız, yassı ekmek yapılır ondan” (Bober 2003: 91-92).

Mezopotamya sakinleri inek, keçi ve nadiren de koyun sütünün fermente edilmesiyle süt ürünlerini elde ediyorlardı. Sümerce GA olarak bilinen taze sütü bazen ısıtarak gece boyunca bekletiyor, lor veya süt kesğine dönüştürüyorlardı. Yoğurtla birlikte tereyağı ve peynir imalatı çok yaygındı. Sümerlilerin bu konudaki kayıtları incelendiğinde kullanılan süt ile elde edilen tereyağı ve peynir oranının 2/3 gibi yüksek bir rakam (çok abartılı) olduğu görülür. Tereyağı ekşi sü-tün çalkalanmasının ürünü olarak ortaya çıkıyordu ki bunun arkeolojik yansıması Erken Hanedanlık Dönemi’ne tarihlenen Obeyd’deki Ninhursag Tapınağı’nın frizlerinde görülebiliyor. Frizler üç bezeme alanına ayrılmış; birincide boğaların geçidi, ikincide buzağları bağlanmış ineklerin sağılması ve üçüncü alanda ise tereyağı yapım sahnesi görülmektedir. Özellikle tereyağı yapımını gösteren en alttaki sahnenin sağında yer alan kişinin, yanında yan duran testiye yayık olarak kullandığı anlaşılıyor. Yayıkla iyice çırpılan sütün içindeki tereyağının ayrılabilmesi için süzülmesi işlemi ortadaki iki kişi birlikte gerçekleştiriyor. Bunun benzerlerini aynı kültüre ait silindir mühürler üzerinde de bulabiliyoruz. Bu sahnedeki

yayık işlevi gören büyük testinin pişmiş topraktan yapılmasına karşın ahşaptan yapılmış örnekleri de biliniyor. Süzme işlemi daha büyük bir çömleğin ağzına yerleştirilen süzgeç özelliği taşıyan kap sayesinde gerçekleştiriliyordu. Mezopotamyalılar da ham tereyağını muhafaza etmenin güçlüğüne biliyorlardı. Bu nedenle tereyağını eritip Sümerlilerin İ.NUN dedikleri sadeyağa dönüştürüyor, taşınması ve depolanmasında avantaj sağlıyorlardı. Elde edilen bu yağın, dinsel törenlerde tanrılara armağan olarak sunulmasının yanı sıra yemeklerin içine tat verici olarak konulduğunu biliyoruz. Özellikle ekmek ve kek gibi hamur işleri yapılırken tereyağı sıkça kullanılmaktaydı. Bugün de aynı coğrafyada *Ghee* diye adlandırılan sadeyağı Sümerliler, süt ürünlerinin tanrıçasına borçlu olduklarına inanıyorlardı (Curtis 2001: 235-236).

Hitit Kültüründe Tereyağı

Anadolu'da Hitit kültüründe de tereyağının kullanıldığını gösteren kimi arkeolojik kanıtlar ele geçmiştir. Özellikle peynir, yoğurt ve süt kesiği gibi süt ürünlerin bolca tüketilmesinin yanı sıra tereyağı çok yaygın olmasa da tüketilmişti (Albayrak, Solak ve Uhri 2008: 7). Öte yandan Hitit kanunlarını aktaran tabletler arasında bazı ürünlerin fiyatlarını gösteren listeler de ele geçmişti:

<i>“1 parius kızılca buğday</i>	<i>1/3 şekel</i>
<i>1 zipittani ince yağ</i>	<i>2 şekel</i>
<i>1 zipittani tereyağı</i>	<i>1 şekel</i>
<i>1 parisu şarap</i>	<i>½ şekel</i>
<i>1 parisu arpa</i>	<i>½ şekel</i>
<i>1 zipittani domuz yağı</i>	<i>1 şekel</i>
<i>1 zipittani bal</i>	<i>1 şekel</i>
<i>1 peynir mayası</i>	<i>1/3 şekel”</i> (Ünal 2007: 51).

Listede görüldüğü üzere bal, tereyağı ve domuz yağı için ödenen miktarın aynı olması bu ürünlerin Hitit toplumunda

benzer bir ekonomik değere sahip olduğu anlamına da gelir. Hitit mutfağı üzerine çalışan Ahmet Ünal, diğer süt ürünleri ve tereyağının yaygın bir kullanım alanına sahip olduğunu ileri sürmektedir (Ünal 2007: 151).

Eski Yunan ve Roma'da Tereyağı

Mısır, Mezopotamya ve Hitit kültürlerinin aksine Antik Yunan ve Roma toplumlarında tereyağı itibar görmemişti. Taze süt içme alışkanlığı bile olmayan bu kültürlerde süt ürünlerinden sadece peynir talep bulmuş, tereyağı neredeyse hiç kullanılmamıştı. Bunu, tereyağının yerini tutabilecek olan zeytinyağının bu coğrafyalarda bol miktarda bulunmasıyla da açıklamak mümkündür. Yunanların *buturon*, Romalıların ise *butyrum* olarak isimlendirdikleri tereyağı yemeklerde dahi kullanılmıyor, *barbar* yağı olduğu düşüncesiyle öteleniyordu (Toussaint-Samat 2009: 110). Her iki toplum da ürettiği sütü daha ziyade peynire dönüştürüyor, iç pazardaki yüksek talebi karşılıyordu. R. I. Curtis, Plinius'a atıfta bulunarak özetle şunları ifade eder: Plinius'un *spumalactis* (süt köpüğü) ismini verdiği tereyağı yapımı için tercih edilmesi gerekli süt inek sütüydü. Plinius, sıcaklıkların daha düşük olduğu kış aylarında tereyağı yapmanın daha doğru olduğunu önermekte, yaz aylarında ise ağzı dar ve gövdesi uzun olan testilerin kullanılmasını ve testinin ağzının sıkı sıkı kapatılması gerektiğini salık vermekte. İçerisine süt konulan bu testinin durmadan uzun süreler çalkalanmasını tavsiye ediyordu. Bu çalkalanma neticesinde sütün üzerine yükselen katı parçacıkların tereyağı olduğunu söyleyen Plinius, bunların toplanarak depolanması gerektiğini vurgular. Yine onun verdiği bilgiye göre dünyanın birçok yerinde tereyağı, yemek pişirmede kullanılırken Romalılar bu ürünü özellikle gül yağı ile karıştırarak daha ziyade ilaç sanayinde tüketmekteydiler (Curtis 2001: 399).

Tereyağının pek çok kültürde sembolik kullanımları ve anlamları da bulunuyordu. Lüks bir tüketim maddesi olan tereyağı, özellikle dinsel törenlerde tüketiliyordu. Kuzey Avrupa ülkelerinin bazılarında tereyağının hastalıklarda özellikle de kanser hastalığında acıyı yok eden bir özelliğe sahip olduğuna inanılıyor, hastalıktan ölen insanların mezarlarına tereyağı konuluyordu. Asya'nın kadim kültürlerinden Hint halkı da tereyağının kutsiyetine inanan insanlardı. Tereyağının eski tanrısal bir ruh olduğuna inanıyor ve onun için dualar ediyorlardı: *“Tanrıların dili, ölümsüzlüğün merkezi. Bize tereyağının adını lütfedin. Onu kurbanlarla muhafaza edelim. Vahşi bir atın son engelleri aşması gibi yanan günlüklerin alevi, eriyen tereyağını okşa, mutlu et, kabul et”* (Toussaint-Samat 2009: 112). Ateşe atılan tereyağının soyun devamını sağlayıp bereket kazandırdığına inanılırdı. Hindistan'ın kutsal ineklerinden yapılan tereyağı genellikle arındırıcı, saflaştırıcı olarak kullanılıyordu. Tibet'te ise tereyağı meşhur Tibet sığırlarından elde edilen sütle yapılırdı. Bölge insanları peyniri olduğu gibi tereyağını da ekşiterek ve genellikle çayla karıştırıp kutsal içecek olarak tüketirlerdi (Toussaint-Samat 2009: 113).

Süt

Öte yandan Mezopotamya'da ortaya çıkarılan bazı tabletlerde fakir halkın sütü içecek olarak kullandığını gösteren metinler okunmuştur (Curtis 2001: 234). Mısır'da ele geçirilen kabartmalarda da süt üretimini gösteren betimlemeler tespit edilmişti. Mısır'da sütün, peynir ve tereyağı yapmanın ötesinde ilaç ve güçlendirici olarak sağlık amaçlı kullanıldığı hatta değişik besinlerde katkı ve tatlandırma fonksiyonları üstlendiği bilinmektedir (Curtis 2001: 173).

Yukarıda da söylediğim gibi Yunan ve Roma kültürlerinde de süt, daha ziyade peynirle ilişkili anılan bir hammaddedir.

Homeros'un Odyseia adlı eserinde Odysseus ve arkadaşlarının sığındıkları Polyphemos'un mağarasında gördükleri, süt ve süt ürünlerinin izini sürmede kolaylık sağlar.

“

*Hemen vardık mağaraya ama bulamadık içerde onu,
Semiz davarlarını götürmüştü otlağa.
Girince bakındık dört bir yanımıza, şaştık kaldık:
Kalburlar baktık ağzına dek peynirle dolu
Mandıralarda baktık kuzular, oğlaklar tıkabasa,
Yaşlarına göre ayrı ayrı yere konmuşlar,
Beride körpeler kapatılmış, ilk doğanlar.
Bütün kaplar, süt sağılan kovalar, kavatalar,
Sütten, ayrandan ha taşı ha taşıacaklar
...” (Homeros, Odysseus 9.218-223).*

Odysseus ve arkadaşları neredeyse bir mandıraya girmiş gibidir. Hayvancılık yapan tek gözlü Polyphemos, hayvanlarından sağdığı sütle büyük bir imalata girişmiş olmalıydı.

Bununla birlikte eski Yunan toplumunda süt içilmesini aktaran metinler bulmak kolay değildir. Kimi araştırmacılar sıcak nedeniyle sütün tercih edilmediğini ileri sürseler (Curtis 2001: 399) de hayvancılığın ve geleneksel beslenme kültürünün bu tercihte daha önemli bir rol oynadığını düşünüyorum. Bugün dahi sütü ve hatta süt ürünlerini sınırlı kullanan toplumlar ve coğrafyalar bulunuyor. Örneğin Uzak Asya diye tanımlayabileceğimiz coğrafyada yeşermiş kültürlerin hayvan sütüyle ilişkilerinin zayıf olduğu biliniyor (Toussaint-Samat 2009: 47).⁶⁶ İnsan bebekleri anne sütünde bulunan lak-

66 “Aslında, hayvan sütünü sindirebilmek Avrupalılara, Kuzey Amerikalılara, Hintlilere ve Ortadoğu ile Orta Asya'nın insanlarına mahsustur. Dünyanın diğer bölgelerinde yaşayan insanlar bebekliklerinden sonra doğal olarak laktoz (sütü sindirebilmek için gerekli olan madde) üretmezler. Hayvancılığın yüzlerce hatta binlerce yıldır yapıldığı bazı ülkelerde, insanların süt ürünlerine nefret ve hatta tahammülsüzlükle yaklaşması normaldir. Süt ürünleri Çin mutfağında yer almaz; süt, tereyağı, krema ve yoğurt, ayran gibi laktoz yardımı olmadan da sindirilebilecek ürünlere bile ilkel yiyecekler olarak bakılır.

toz şekerini parçalayan laktaz enzimini üretme potansiyelini taşıyacak şekilde dünyay gelirler. İlerleyen yıllarda ise yetişkin olan bireyler bu beceriyi kaybederler. Bağırsak hücreleri artık laktaz enzimi üretmez olur çünkü yetişkinlerin süt tüketimi beklenmedik bir eylemdir. Bununla birlikte insanlar Neolitik Dönem’le birlikte hayvanları evcilleştirip süt ve ürünlerini tüketmeye başladılar. Fakat laktaz eksikliği yetişkinlerde süte karşı bir direnç oluşturuyordu. Hücrelerdeki laktaz üreten gen LCT olarak isimlendirilir. Yaklaşık 8000 yıl önce Kafkasya bölgesinde yeni mutasyonla ortaya çıkan LCT geni yetişkinlerdeki süte dair intoleransı ortadan kaldırmaya başladı. Böylece bugün hala tartışılıyor olsa da süt bir bireyin tüm ömrü boyunca tüketebileceği bir besine dönüşmüştü (De Panfieu 2020:142-143). Diğer yandan özellikle de keçi sütünün en azından eski Yunan kültürü için kutsiyet arz ettiğini bile söylemek mümkün. Babası Kronos’un hışmından korunmak için doğar doğmaz Girit’te bir mağaraya kaçırılan Zeus’un Melissa adlı bir keçi tarafından emzirildiğine dair bir mit bulunuyor. Buna karşın bu kültürün hayvan sütü içme konusunda bir alışkanlığa sahip olmaması bir hayli ilginç. Homeros’tan başlayarak pek çok antik kaynaktan, peynirin Yunan toplumsal yaşamında önemli bir rolü olduğu anlaşılıyor. Öte yandan sütün tatlandırıcı ve aromatik özelliğinden yararlanıldığını da biliyoruz ancak gündelik yaşamda temel bir içecek olarak yeri bulunmuyordu.

İçilmesi pek alışıldık olmamakla birlikte süt, Romalıların pek çok şeyde kullandıkları bir ürün olmuştur. Örneğin Roma’da kimi likörlerin içine süt konulması mümkündü

Japonlar da bu ürünleri reddeder ve Japonya’ya ilk ayak basan Avrupalıların ‘leş gibi tereyağı’ koktuklarını söylerler. 1962’de Brezilya’ya Amerikan yardımı olarak 88 milyon pound süt tozu gönderildiği zaman herkes hasta olmuştu. O sırada orada bulunan Marvin Harris’e göre Amerikan askerleri bu durumu esefle karşılamış ve halkı süt tozunu ‘avuç avuç çiğ halde yemekle’ veya ‘pis suya karıştırmakla’ suçlamışlardı. Aslında sadece bu besine alışık değillerdi” (Fernandez-Armestro 2007: 94-95).

(Toussaint-Samat 2009) veya çocuklarını değişik nedenlerle emzirmek istemeyen anneler, bebeklerine sulandırılmış keçi sütü veriyordu ki hekimler bunu şiddetle yasaklıyor, sağlıklı bulmuyorlardı. Bu uygulamaya genellikle bir sütanne kiralayamayacak denli fakir olanlarda rastlanıyordu (Jackson 1999: 97).

...

Bizans'a gelindiğinde onlar, süte Yunan ve Romalılar kadar uzak durmamışlardı. Elbette ki öncülleri gibi süttten peynir yapmaya daha meyilliydiler, bununla birlikte sütü içecek olarak da tüketiyorlardı. *“İyi vücut salgıları bakımından tüm besinlerin en üretken olanı, özellikle sağlıklı hayvanlardan gelen ve sağılmasından hemen sonra içilen en iyi kalite süttür. Başka her yiyecek ya da içecekten önce içilmeli ve sindirilip gidinceye kadar başka hiçbir şey yenmemelidir. Eğer başka herhangi bir şeyden süte azıcık bile karıştırılırsa, o bozulduğu gibi süt de bozulur. Sütü içmenin iyi bir yolu onu sabah erkenden, taze sağılmışken içmek ve yanında başka bir şey yemeyip sakın sakın gezinmektir. İlkın dışarı çıkmayı sağlar ama ardından vücudu besler; kendi başına vücuttan atılmaz ama sindirimi kolaylaştırır”* (Dalby 2004: 64).

İnsanın sağlıklı salgılar üretmesinde süttün olumlu bir katkıda bulunduğuna inanan Bizanslılar, pirinci sütle pişirip bal ve şekerle tatlandırabiliyorlardı. Bununla birlikte Bizanslılar, soğuk içilen süttün bağırsaklarda ağrı yaptığı ve midede duman oluşturduğuna inandıkları için onun içimine dikkat edilmesini öneriyorlardı. Ayrıca biraz kaymağı olan süt de böbreklere zarar verdiği ve böbrek taşlarının oluşumunu kolaylaştırdığı için fazla tüketilmemeliydi (Dalby 2004: 134).

Bir arkeolog olarak süt ile ondan yapılan tereyağı ve peynir gibi besin maddelerinin sağlıklı olup olmadığını söyleyecek değilim elbette ama insan hayvan ilişkisinin özellikle

günümüzde giderek endüstriyel bir hal alması üzerine düşünmek zorunda olduğumuzu ifade edebilirim. Hayvanları bir canlı olmaktan çıkaracak denli süt makinasına dönüştürerek ıstıraplı bir yaşama mahkûm eden kapitalizm, insan-hayvan ilişkisini geri dönülemez ve sürdürülemez bir boyuta taşıdı. Birlikte yaşam, birlikte evrim yasaları, daha çoğuna gözünü diken insan nedeniyle hayvanlara yaşanacak bir hayat dahi vermeyen ve canlı çeşitliliğini tehdit eden serbest piyasa koşullarına feda edildi.

Arıcılık ve Bal

*Bütün kültürler gibi eski Mısırlıların da dünyanın,
evrenin ve tanrıların yaratılması konusunda
inançlarının bir parçası olan tahayyülleri vardı.*

*Mısır inancına göre her şeyden önce hatta tanrılardan bile önce,
tüm evren sınırsız ve sonsuz bir biçimde sularla kaplıydı.*

*İlk tanrı Re-Atum, Nil Nehri'nden yükselen Mısır Uygarlığı gibi
bu ilksel sulardan yükseldi. Re-Atum, evrende yapayalnız olduğunu
görünce, yaratma gücüne sahip bedeninden Şu (hava) ve
Tefnut'u (nem) yarattı. O her şeyi başlatandı. Şu ve Tefnut yaratıcıdan
aldıkları gücü yaratma yolunda kullandılar ve iki çocukları oldu:*

*Nut (gök) ve Geb (yer). Şu ve Tefnut dünyayı yaratmış,
yaşamın başlaması için gerekli koşulları oluşturmuşlardı.*

*Bir gün Nut ve Geb, henüz aydınlık olmayan karanlık dünyada
oyunlarken kayboluvermişlerdi. Bütün geleceği onların sırtına
yükleyecek olan Re-Atum, işte o zaman yaptığı hatayı anladı. Gözünü
yerinden çıkardı ve onu kaybolan çocuklarını bulması için gönderdi.*

*Göz kısa sürede karanlıkta kaybolan çocukları bulunca, Re-Atum
sevinçten gözyaşlarını tutamadı. Yanaklarından süzülen gözyaşları
toprağa döküldükçe insana dönüşmeye başlamıştı.*

*Toprağa ulaşmadan yanağında kalan gözyaşları ise çalışıp insana
besin oluştursun diye arıya/bala dönüşmüştü.*

Bal yapan bütün böcekler koloni halinde yaşarlar ve sosyaldirler. Bal yapan böceklerin tamamına yakını arılar oluşturur ancak küçük bir bölümü yaban arıları (wespidae) ve karıncalardan (Formicidae) ibarettir. Bal yapan böceklerin ve arıların ortaya çıkmaları çiçekli bitkilerin ortaya çıkmasıyla doğrudan ilişkilidir. İlk sosyal Hymenoptera (zar kanatlılar) böcekleri Cretaceous Dönemi'nde (145-65 milyon yıl önce) görülmüş, ilk bal arılarının ise Tertiary Dönemi'nde

(65-2 milyon yıl önce) ortaya çıktığını gösteren fosiller bulunmuştur. Yaklaşık 100 milyon yıl önce doğadaki çiçekli bitkiler baskın türler haline gelmişti. Bunlar arasındaki polen alışverişleri ve döllemelerin ise bal yapan arılar sayesinde gerçekleştiğini düşünmek mümkündür (Crane 1999: 2; Ransome 2004: 20). Bu durumda arıların bal yapma tarihinin de 100 milyon yıl öncesinden başladığını ifade etmek doğru olacaktır.

Bu tür kanatlılarla çiçekli bitkiler arasındaki ilişkinin başlangıcının memelilerin ortaya çıkması ve çoğalmasının nedeni olabileceğini ileri süren çalışmalar da vardır. Üstelik bu çalışmaların en azından bir kısmı, tam da bu sıralarda dünyaya hâkim olan büyük sürüngenlerin sayısının azalmasının da bununla ilişkili olabileceğini ima eder. Çalışmalara göre doğa, evrim ağacındaki pek çok yaşam formunu tehdit etmeye başlayan dinazorlar için çiçekli bitkiler ve minik kanatlı böcekler yardımıyla memelilerin çoğalmasını sağlamıştır (Pollan 2001; Grossnickle ve Polly 2013; Chen, Strömberg ve Wilson 2019). Yaklaşık 200 milyon yıl önce bitkiler her yeri kaplamışken çiçekler ve çiçekli bitkiler henüz dünyada değillerdi. Sürüngenlerin cirit attığı bu dünyada sıcak kanlı hayvanlara da pek yer yoktu. Çiçeklerin renk ve kokularından yoksun olan bu dünyada arzunun da tarifini yapmak güçtü. Kratese Dönemi olarak adlandırılan jeolojik zaman diliminde ortaya çıkan çiçekli bitkiler her şeyi değiştirdiler. Arkaik bitkiler gibi çoğalmak için tesadüflere ihtiyacı olmayan çiçeklerin dünyaya yayılması çok hızlı gerçekleşti. Polenlerini taşıyacak uçan hayvanlarla ilişkileri çiçeklerin üreme kolaylığını sağlıyordu. Renkler, kokular, zengin besin içerikleri çiçekli bitkilerin kıl-zar kanatlılarla ilişkisini kolaylaştırmış, onları birçok böceğin arzu nesnesine dönüştürmüştü (Pollan 2001). Çiçekli bitkiler, beraberlerinde meyveler ve tohumları da taşıdılar ve kısa sürede yeryüzünde dominant hale geldiler. Onlarla iş birliği yapan bu kanatlılar protein ve

özellikle şeker üretimiyle dünyadaki besin toplamına büyük bir katkı sağladı ve bu tür besinlere ihtiyaç duyan sıcak kanlı hayvanların çoğalmasına yol açtı. Büyük sürüngenlerin nüfuslarının azalmaya başlamasının tam bu döneme denk gelmesi bir tesadüf değilse çiçekli bitkilerin etkisinin büyüklüğüne işaret eder. Bu yüzden bütün memelilerin dünyadaki varlığını çiçekli bitkilere ve onların küçük kanatlı dostlarına borçlu olduğunu ileri süren araştırmalar elbette itirazlarla birlikte varlar (Pollan 2001; Grossnickle ve Polly 2013; Chen, Strömberg ve Wilson 2019). Pollan (2001), insanların çiçekli bitkilere duyduğu sevginin kaynağının, kendinin de içinde bulunduğu memelilerin yaşamına katkı sağlamalarına duydukları vefa olduğunu ileri sürer. Bunun doğru olup olmadığını burada çözüme kavuşturmamı beklemeyin elbette ama Einstein'a atfedilen *arılar yok olursa insan da yok olur* sözü üzerinde biraz daha ciddiyetle düşünmenizi tavsiye ederim. Tarım zararlıları ve sivrinek için yapılan şiddetli zehirlenmelerle nelere zarar verildiğini görmek için bakış açımızı biraz olsun genişletmeli, dili olmayanların, kendini savunamayanların varlığına saygı duymalıyız.

Kronolojik olarak *arı ve balın insan hayatına girmesi* diye başlayan bir cümle anlam olarak doğru olmazdı çünkü insan yokken hem arı hem de bal vardı ve bal birçok hayvanın vazgeçilmez besin kaynağıydı. Doğadaki pek çok memeli gibi erken *hominid*lerden başlayarak insanın da balın talipleri arasına girdiğini söyleyebiliriz. İlk insanlardan itibaren balın insan hayatında vazgeçilmez bir yeri olduğu çok açıktır. *Australopithecus*'un (günümüzden yaklaşık 4-4,5 milyon yıl önce) arı peteklerini talan ettiği ve besin olarak baldan yararlandığını biliyoruz. Yaklaşık 2,5 milyon yıl önce ortaya çıkan *Homo habilis*'in de aynı şekilde doğada bulunduğu bal peteklerinden faydalandığı kabul edilir. Bala karşı duyulan bu ilgi insanın Afrika dışındaki farklı coğrafyalarda görünmeye başladığı dönemde de devam etmişti. *Homo erectus*'un

Asya'da yaşamaya başladığı dönemde *Apis Mellifera* denilen kış koşullarına dayanıklı bal arıları bu coğrafyada bal üretiyorlardı. Homo sapiens döneminde de hem Avrupa'da hem de Asya'da arı ve bal türleri bulunuyordu. Modern insanın atası sayılan bu türlerin en önemli tatlı-şeker kaynakları meyvelerle birlikte baldı. Primatlar üzerinde yapılan araştırmalar da bu savın doğru olduğunu destekleyecek kanıtlar üretiyor. Yeni doğmuş primatların tatlı ihtiyacını balla giderdikleri gözlenmiş. Bu yüzden büyük oranda avcı-toplayıcı küçük topluluklar/klanlar halinde yaşayan erken Homo sapiens'in bal tüketmesi sürpriz değildi. Günümüzde bile yaşamlarını sürdüren avcı-toplayıcı toplulukların önemli besin kaynakları arasında balın bulunduğu da halen gözlenebiliyor. Başlangıçta coğrafi alanı *Eski Dünya* (Asya, Avrupa, Afrika) ile sınırlı olan insanın Amerika'ya geçmesi ile bal *Yeni Dünya*'da da insanın en temel besinlerinden biri olmuştu (Crane 1999: 36).

Bu kitabın farklı bölümlerinde de vurguladığım gibi *beyin* insan bedenindeki en fazla kalori ihtiyacı duyan organdır ve *glikozla* çalışır. Tüm bedenın ağırlığına bakıldığında beyin %2'lik bir kütle oluştururken talep ettiğı kalori miktarı uykudayken bile en az %20 civarındadır. Bu büyük enerji dilimini bir de glikoz olarak önüne getirilmesini bekler. İnsan bedeni beynin bu yüksek miktardaki ihtiyacını karşılayabilmek için tüketilen gıdalar yoluyla elde edilen nişastaları parçalayarak veya karaciğer ve böbrekler yoluyla lipidlerde bulunan enerji miktarını organize eder. Ancak gündelik yaşam içerisinde tüketilen hiçbir besin bu ihtiyacı bal gibi karşılamaz. Bal hem sindirimi kolay ve saf hem de yüksek miktarda glikoz içerir. Bir kaşık balın içindeki kalori miktarının üçte biri saf *glikoz*dur, kalan kısmın büyük bir bölümü ise başka bir şekerden *fruktoz*dan oluşur (Hanson 2020: 155-156). Akıyla ve kuzenleriyle karşılaştırarak övündüğü büyük

beyniyle insanı “insan” yapan unsurlardan birinin de bal olduğunu vurgulamak gerekiyor.

Sanatın ortaya çıkması, insanların mesken tuttukları mağaraların duvarlarını boyamaları onların zihinsel ve gündelik aktiviteleri açısından ipuçları bırakmalarına neden olmuştu. İnsanların bal avcılığı yaptığını gösteren en eski kanıtlar bu mağaraların karanlık duvarlarındaki resimlere yansımıştı. Arı ve bal avcılığını gösteren mağara resimleri, 1995 yılı itibarıyla 18 ülkede 118 mağarada saptanmış. Büyük bölümü Güney Afrika sınırları içinde bulunan tasvirlerin Akdenizli örneklerine de rastlanmıştır. İspanya (14 yerleşim), Cezayir (bir yerleşim) ve Fas (bir yerleşim) gibi ülkelerde arı ve bal avcılığı ile ilgili resimler tespit edilmiştir (Crane 1999: 36-45). Örneğin Son Paleolitik Dönem’e tarihlenen Altamira Mağarası’nda, İspanya’da Arana Mağarası’nda (Crane 1999; 2001: 36-45), Türkiye’de Neolitik Dönem yerleşimi olan Çatalhöyük’ün evlerinden birinin duvarında (Mellaart 2003: 65) bu ilişkinin sanata yansımalarını görebiliyoruz.

Eski Mısır ve Bal

Dünyadaki tarihi insandan çok daha erkene giden arılarla insanların kaderi, Eski Mısır’da hem de en eski tarihte tanrılar tarafından birleştirilmişti. Arıların görevi, dünyayı boşluktan kurtarması için yaratılmış insanın her derdine deva olmaktı. Yaklaşık yüz milyon yıldır dünyada olan ve yirmi bin çeşidi bulunan arıların yolu insanla kesişmiş, evcilleşmişti. İnsandan önceki dünyada farklı memelilerin hayatlarını kolaylaştıran, onlara besin olan balın imalatçısı arılar, insanlık tarafından oluşturulduğu düşünülen sosyal yaşamın en eski kurucularındandı. En eski insanlardan başlayarak günümüze kadar arı ve balın insanla ilişkisi kesintisiz bir biçimde devam etmiş, bal insan için “yaşam verici” birkaç besin maddesinden biri olmuştu. Bu bölümün başlangıcında

verilen mittten de anlaşılacağı gibi dünya tarihi içinde Eski Mısır'ın arı ve balla olan ilişkisi, hiçbir dönemde olmadığı kadar yoğun ve saygındı. İlksel yaratıcı tanrı tarafından yaşam verilen arı, tüm tarihi boyunca Mısır'ın başlıca sembolü olagelmış, binyıllar boyunca kraliyeti ve Mısır Ülkesi'ni temsil etmişti. MÖ 4. bin ortalarında Aşağı ve Yukarı Mısır Devleti'nin birleşmesini anlatan Kahun Papirüsleri'nde şöyle denmektedir: “*O iki ülkeyi birleştirdi; O kamışı arıya kavuşturdu.*” Bu metindeki kamış ve arı kelimeleri iki ülkeyi betimlemektedir. Arı, Aşağı Mısır Krallığı'nı, kamış ise Yukarı Mısır Krallığı'nı temsil ediyordu. Birisi kamışıyla birisi arısıyla ünlenmiş, iki ürünle temsil edilen iki ülkenin birleşmesi anlatılıyordu (Ransome 2004: 24-25). Bu olaydan sonra Roma hâkimiyetine kadar Mısır ülkesi arıyla temsil edilmişti. Hiyerogliflerde görülen arı tasvirleri profilden çizildiği için iki kanatlı ve üç ayaklı olarak resmedilmişti.

Mısır Krallığı'nın ilk hanedanından itibaren yazıtlarda görülen bir makam olan *bal mühürdarlığı*, Mısır ülkesinin balla ilişkisini anlatmaya yeterli. Mısır kralının bu iş için bir memur tayin etmesi, bu ülkedeki bal üretiminin endüstriyel boyutlara eriştiğinin en önemli göstergesiydi. 1900 yılında Abusir'deki Alman kazılarında bulunan bir kabartma, Mısır'ın bal ve arıcılıkla olan ilişkisinin görselliğini de sunuyor. Balın elde edilmesinden ambalajlanmasına kadar bütün aşamalarının tasvir edildiği bu kabartma, MÖ 2600 yılında yapılmış bir tapınağın ön cephesinde bulunmuş. Balın kovanlardan çıkarılması, peteklerinden süzülmesi ve testilere doldurulup ağızlarının mühürlenmesi açıkça tasvir edilmiştir (Ransome 2004: 26). Bal konulan silindirik küplerin ağızları genellikle içinin hava almasını engellemek amacıyla yaş hayvan pisliğiyle kapatılmaktaydı, bu gelenek daha sonra Nil'den alınan çamurla sürdürüldü. Tasvirlerden görüldüğü kadarıyla bu kovanların formları günümüze kadar neredeyse değişmeden gelmiştir.

Mısırlıların bal ve arıyla olan ilişkisi sebebiyle balcılık kısa sürede seri üretime dönüşmüştü. Mısırlı arıcıların, belki de en eski yayla kültürüne sahip insanlar olduklarını söyleyebiliriz. Bitkilerin çiçeklenme durumuna göre arı kovanlarının yerlerini değiştiren arıcılarla ilişkili ilginç bir papirüs bulunmaktadır:

“Arsinoite Eyaleti balcılarından Zenon’a selam!

Philadelphia’ya gelen ve 10 gün çalışacak eşeklerden söz ediyorsun. Oysa bugün 18. gün ve onlar hala çalışıyorlar. Bizim kovanlar arazide duruyorlar. Onları eve götürme zamanı geldi ama bizim onları eve götürecek eşeklerimiz yok. Eşekleri göndermezseniz bütün kovanlar hurdaya dönecek ve hepsini kaybedeceğiz. Şimdi köylüler bizi uyardılar; ‘biz anızları yakıp suları serbest bırakacağız, kovanları buradan götürmezseniz bütün arılarınız yok olur’ dediler. Şimdi size yalvarıyoruz onları eve götürebilmemiz için eşekleri gönderin. Biz kovanları taşıdıktan sonra, sizin ihtiyacınız olduğunda onları size geri göndeririz.” (Ransome 2004: 27).

Bu metin arıcılık yapan Mısırlıların nasıl bir yaşam sürdürüklerini açıkça gösteren muhteşem bir belgedir. Mısırlıların, çiçekler erken açtığı için kasım ayında Yukarı Mısır’a taşındıkları ve mevsim ilerledikçe aşağıya doğru, açan çiçekleri takip ederek şubat ayında Kahire’ye kadar geldikleri biliniyor. Burası onların elde ettikleri balı satabilecekleri önemli bir pazara sahipti. Bu yolculukları sırasında kullanılan iki yol vardı, birincisi salların yardımıyla Nil Nehri üzerinden, ikincisi ise yukarıdaki mektupta sözü edildiği gibi karadan, katır ve eşeklerin kullanılmasıyla yapılan yolculuklardı (Ransome 2004: 28).

Mısır kültüründe balın gündelik hayatın içine dahil olmadığı bir sosyal aktivite neredeyse yoktu. Öncelikle bütün Mısır halkının en temel tatlandırıcı kaynağı baldı. Örneğin şu evlilik sözleşmesi bu konudaki en eski örneği içerir: “*Seni*

karım olarak alıyorum (...) Ve sana yılda on iki çömlek bal alacağıma söz veriyorum.” (Ransome 2004: 28). Bir evlilik sözleşmesi gibi değerlendirilebilecek bu metin, balın toplumsal yapı içinde nasıl bir sosyal statü kazandığını açıkça gösteriyor. Balın cazibesi evlilik için yapılan vaatlere bile sızmayı başarmıştı.

Bal ve Büyü

Mısırlılar için bal, yiyecek maddesi olmaktan çok daha fazla bir anlama sahipti. Özellikle tıbbi konularda hem baldan hem de balmumundan sıkça yararlanılmaktaydı. Birçok reçetede baldan ve balmumundan söz ediliyor (Nunn 2002; Forrest 1982). Bal, sağlık açısından oldukça önemli bir hammadde konumundaydı. Bununla birlikte Mısırlılarda balın ve bal ürünlerinin kullanıldığı en ilginç alan ise büyücülüktü. Eski Mısır kültüründe, insan ve hayvan tasvirleri (büyü bebekleri) yapmak için balmumu kullanılıyordu. Westcar Papi-rüsü olarak bilinen bir belge, bu konudaki en çarpıcı örneği sunuyor. Bu belgeye göre büyü yapımı için kullanılan malzemelerin sandıklarda her an hazır tutulmaları amacıyla görevliler tayin ediliyordu. Kher-heb adı verilen bu makamda oturan Aba-aner isimindeki Mısırlı, karısının aşığı olduğunu düşündüğü bir adam için böyle bir büyü hazırladı. Aba-aner, balmumundan bir timsah yaparak bunu karısının aşığının yıkandığı havuza bıraktı. Balmumu timsah, havuzdaki suyla temas eder etmez canlandı ve kocaman gerçek bir timsaha dönüştü. Hiçbir şeyden haberi olmayan aşık yıkanmak üzere havuza girince timsah onu kaptığı gibi havuzun derinliklerine sürükledi ve orada yedi gün hapsetti. Yedinci günün sonunda Aba-aner, ülkenin kralını kendisine bir mucize göstereceğini söyleyerek havuza davet etti. Kralla birlikte havuzun başına gelen Aba-aner timsahı çağırdı ve ondan havuzda hapsettiği adamı getirmesini istedi. Havuzun derinliklerine

dalarak kaybolan timsah, biraz sonra ağzında adamla geldi. Aba-aner sudaki timsahı eline alınca timsah yeniden balmumu bir makete dönüştü. Kral, memur Aba-aner'in bu büyüü niçin yaptığını öğrenince balmumu timsahı aldığı gibi suya attı. Timsah suya düşer düşmez yeniden canlanınca kral ona ahlaksız adamı alıp gitmesini ve bir daha da geri dönmesini emretti. Bunun üzerine timsah Aba-aner'in karısının aşığını kaptığı gibi havuzun derinliğinde kayboldu. Bu belge MÖ 2930 gibi erken bir tarihe aitti (Ransome 2004: 29).

Düşmanların çeşitli maddelerden bebeklerinin yapılması ve onlara işkence edilmesi geleneği, Eski Mısır'dan günümüze kalan bir uygulamaydı ki muhtemelen ondan önce de vardı. İnanca göre düşmanlara eziyet etmek için onların bebekleri yapılıp ve bebeklere zarar verilince onların temsil ettiği kişiler de acı çeker hatta ölürlerdi. Bu uygulamanın bir örneği Amon-Ra Tapınağı'nın günlük aktiviteleri arasındaydı. Amon-Ra'nın sonsuz düşmanı olan kaos ve tahribatı sembolize eden korkunç yılan Apep'in balmumu bebekleri yapılp her gün tapınakta törenle parçalanıyordu. Çünkü Apep, Mısır inanışında şafaktan önceki gök kızılığını temsil ediyordu ve güneşin temsilcisi olan Ra ile her sabah onun doğuşuna engel olmak için amansız bir mücadeleye tutuşuyordu. Ne var ki gökyüzünde Ra'nın güçleriyle savaşan Apep her gün bu savaşı bir kez daha kaybediyordu (Ransome 2004: 30; Storm, 2007: 17).

Balmumunun Mısır kültürü içindeki en büyük kullanım alanlarından biri de kuşkusuz mumyalamaydı. Herodotos, Mısırlıların bu geleneklerinden söz ederken erken yaşta ölen genç ve güzel kızların hemen mumyacıya verilmediğinden, çünkü mumyacılar arasında ölü sevicilerin bulunduğundan bahsederek onları biraz küçümsemişti (Gezgin 2004: 73). Her şeyden önce ölenlerin içine kondukları lahdin kapaklarının hava almasını önlemek için balmumu ile sıvandıklarını söylemeliyim. Buna ilaveten mumyalama işinde balmumunun

yoğun olarak kullanıldığı biliniyor. Kimi ölümler doğrudan bal dolu küpler içine konulur ve küplerin ağızları hava almaya-
cak bir biçimde kapatılırdı. Bu konuda bazı defineci hikâyeleri de bulunmaktadır. Rivayete göre kaçak kazı sırasında ağız kapalı bir küp bulan defineciler heyecan içinde küpün ağızını açtıklarında hayal kırıklığına uğramışlardı. Çünkü altın bekledikleri küpün içinden çıka çıka bal çıkmıştı. Ancak balın hala tazeliğini koruduğunu görünce de dayanamayıp yemeye başlamışlardı. Yedikçe azalan balın içinden bir çocuk ölüsü çıkınca ise gerçeği anlamışlardı. Bebek ölüsü balın içine yatırılmış ve bal tarafından korunduğu için hiç bozulmaksızın o güne dek gelebilmişti (Ransome 2004: 30-31).

Cin çıkarma törenleri, bugün olduğu gibi Antik Mısır kültüründe de sıkça ve büyük bir kutlamayla yapılıyordu. Bu uygulama, bir tanrı heykeli ya da bir insanın mumyası veya heykeli üzerinde gerçekleştiriliyordu. *Ağzın açılması* da denilen bu uygulamada balın kullanıldığını biliyoruz. Bu tür törenlerden birinde, töreni yöneten rahip şu duayı okur:

“Selam sana iki dünyanın kralı Amon-Ra. Sana, Horus’un gözü, Ra’nın gözünden süzülen tatlı olan balı sunuyorum. Sunuların kralı, iki dünyanın kralı olan Amon-Ra senin kalbini tatlandırırsın ve senden ayrılmasın diye onu sana sunuyorum.” (Ransome 2004: 33).

Balın kullanıldığı alanlardan bir diğeri de kutsal törenlerdi. Mısır firavunları, tapınakları ve törenleri yöneten rahiplere bu törenlerde kullanmaları amacıyla çok sayıda bal küpü verirlerdi. Bazı tapınaklarda beslenen kutsal hayvanların yiyecekleri arasında da bal bulunmaktaydı. Kutsal törenlerin bir kısmında kullanılan ballı kek de yine önemli ürünlerden biriydi. Balın kuşkusuz en ilginç kullanım alanına Kahun Papirüsünde rastlanmaktadır. Jinekolojik açıdan önemli bilgiler içeren bu metinde balın gebeliği önlemek için de kullanıldığı yazılmıştır (Nunn 2002: 34-35).

Mezopotamya ve Bal

Balın Mezopotamya ile ilişkisi de bir hayli eskilere dayanır. MÖ 3. binyılın ortalarına doğru burada arıcılık, bal ve balmumunun var olduğu konusunda yazılı belgeler bulunuyor. En azından Tunç Çağı'nın bronz işçiliğinde balmumunun kullanıldığını ilişkin çok sayıda kanıt var. Özellikle bronz heykellerin içlerinin boş olması, onların modelleri sayılabilecek kalıpların balmumundan yapılması sayesinde gerçekleşiyordu. Öte yandan balın Mezopotamya kültüründe bereket ve koruma sağlamasıyla ilişkili olarak oldukça yaygın bir kullanım alanı vardı. Önemli yapıların temellerine, kapı eşiklerine ve kapı sürgüsünün üzerine bal döküldüğüne ilişkin pek çok yazılı belge bulunuyor. MÖ 2450 yılında Laga lideri Gudea tarafından Tanrı Ningirsu (Girsu kentinin tanrısı ve Enlil'in oğlu) için yaptırılan yeni tapınağın tasvir edildiği silindir mühürden, bu inşaatta bal kullanıldığı da biliniyor. Rüyasında kendisine görünen ve yapılacak tapınağın yerini gösteren Ningirsu'nun bu talebini yerine getiren Kral Gudea, yapının temelini attığında bereket getirmesi ve tapınağı düşmanlardan koruması amacıyla bal ve tereyağı sunusunda bulunmuştu (Black 2003: 157-158). Yapının inşaatının bitirildiği ve tanrının heykelinin getirilip tapınağa konulacağı o kutsal güne gelindiğinde büyük bir törenle, tapınağın zeminine sütle karıştırılmış tahıl, şarap, tereyağı ve baldan oluşan bir sunu serpilmişti. Aynı şekilde MÖ 682 yılında Babil'in yeniden inşa edilmesi sırasında da temellere yağ, bal ve şarap dökülmüştü. Benzer biçimde Babil Kralı Nabonidus (MÖ 555-538), Harran'daki (Urfa) Sin (Ay Tanrısı) Tapınağı'nın duvarlarına ve ahşap mimari elemanlarına şarap, tereyağı ve bal döktürmüştü. MÖ 2398 yılına tarihlenen bir yazıtta şöyle denmektedir: *"Dünyanın dört bir yanının ve Uruk'un Kralı Bursin, büyük tanrı Enlil için onun kurban alanına şarap, tereyağı ve bal evi yaptırdı."* (Ransome 2004: 36).

Bütün kültürlerde olduğu gibi Mezopotamya’da da bal kötü güçlerin kovulmasında kullanılan önemli bir büyü maddesi olarak yer alır. MÖ 3. binyılın ortalarından itibaren pek çok örneği bulunan cin çıkarma ayinleri, yazılı belgelere de yansımıştır. Bunlardan birinde bu ayinin tüm aşamaları anlatılır. *“Törende rahip kendisini kesilmiş süt ve balla yağladı. Sarayda hazırlanmış yedi sunuyu yere koydu. Bunlar arasında farklı ekmekler, et, bal, zeytinyağı, tereyağı ve süt bulunuyordu. Rahip özel duasını ezbere okuduktan sonra, dört bir yana tereyağı ve bal karışımını serpti. Daha sonra sarayın yakınındaki açık alana geçti. Orada içinde şarap, tereyağı, zeytinyağı ve bal karışımı dolu olan yedi kap vardı. Kral bu suyla yıkandı. Tanrılar için hazırlanan bal sunudan oluşan libasyon için güneşin doğması beklendi.”* (Ransome 2004: 37).

Mezopotamya kültüründe Bal-Tanrı olarak geçen bir tanrı bulunmakla beraber bu tanrının kimliği konusunda fazla bir bilgiye ulaşılamamıştır. *“Bu yüzden şeytani olmayanlar yakına kadar gelebiliyordu. Ben yerimi aldım, Bal-Tanrı ve lal-arag (bal küpü) bütün kötü güçleri kovma özelliği olduğu için kapıdaydılar.”* (Ransome 2004: 37).

Bal kimi zaman tanrıların yatıştırılması için de sunu olarak kullanılabilmekteydi. Örneğin Babil Kralı Şamaş-şum-pal, kardeşi Asur Kralı Asurbanipal’e karşı MÖ 648 yılında isyan ettiğinde önce ismini aldığı Güneş Tanrı Şamaş’a gitti ve yardımını istedi. Şamaş onun isteklerine sıcak bakmayınca Şamaş-şum-pal bu kez yardım istemek amacıyla Ay Tanrı Sin’e gitti ve kendisine yardım etmesi için ona yalvardı. *Senin hizmetindeyim, en iyi şarabı ve balı sana sunu olarak getirdim* dese de Tanrı Sin onun talebini geri çevirdi. Bu duruma çok sinirlenen Şamaş-şum-pal sarayını yaktı ve kendisini ateşe attı (Ransome 2004: 38).

Herodotos, Mısırlılar gibi Babillilerin de ölülerini mumyaladıklarından ve hatta balın içinde beklettiklerinden söz eder. Benzer biçimde Amasyalı coğrafyacı Strabon da Asurluların ölülerinin bedenlerini balla kapladıklarını ifade etmişti. Öte yandan Mısır gibi Mezopotamya kültürlerinde de balın sağlık amacıyla kullanıldığını biliyoruz. Bedendeki yaraların iyileştirilmesi için baldan yararlanılırken buna dair en ilginç örnek beyazlayan saçlara karşı arıların kullanılmasıydı. Bu konudaki reçetede, bir avuç arı alınması ve yağda kızartıldıktan sonra beyazlayan saçlara sürülmesi tavsiye edilmektedir. Bu uygulamayla saçların simsiyah olması amaçlanmaktadır (Ransome 2004: 39). Bu konudaki en önemli kaynaklardan biri de sağlık sorunlarını anlatan papirüslerdi. Bunların en ünlülerinden biri *Hearst Papirüsü*'dür. Genellikle kırık ve çıkıkların tedavisini anlatan bu papirüsten Mısırlıların kırıklar için un, bal ve kaymaktan oluşan bir karışım kullandıklarını görüyoruz. Kırığın üzerine sürülen bu karışımın yavaş yavaş donarak kırılan yerin hareketliliğini önleyen bir çeşit alçı işlevini de üstlendiği anlaşılır. Ayrıca, toz haline getirilmiş kimyonun, bal ve ılık sütle karıştırıldığında öksürüğe iyi geldiği Mısırlılar tarafından biliniyordu. Ünlü bir diğer Mısır papirüsü olan *Eber Papirüsü*'nde de balın sağlık için kullanıldığına değinilmiş ve bununla ilgili çeşitli reçeteler verilmişti. Örneğin çürük dişlerin doldurulması ile ilgili bir reçetede şunlar tavsiye edilmektedir: Biraz Mimi unu, bir avuç Nübya toprağı ve bir kaşık balla oluşturulan karışım dolgu malzemesi olarak dişin çürük yerlerine doldurulurdu. Bir diğer reçetede ise güherçile, sarı aşı boyası ve bal karıştırılarak çürük dişlerin doldurulması tavsiye edilmekteydi (Nunn 1996).

Balcılık kimi krallar için ülkesine getirerek halkın hizmetine sunduğu bir övünç kaynağı olmuştu. Bu konuya ilişkin bir belge Babil'deki bir anıt üzerinde yer alıyordu: "*Benim dönemime kadar hiç kimse bal yapan arıları görmemiş ve*

onları Suhki'ye getirmemiştir. Ben onları Khabkha Dağları'ndan getirdim ve Gabari-ibni bahçesine koydum (...) Onlar bal ve balmumu yaptılar. Bal ve balmumu yapımını ben anladım ve bahçıvanlar anladı (...)" (Ransom 2004: 39).

MÖ 701 yılına tarihlenen bir stel üzerindeki metinden balın ekonomik ve siyasi olarak da önemli bir ürün olduğu anlaşılır. Buna göre Asur Kralı Sennakherib, Judah kralına savaş açmıştı. Bir adamını Jarusalem halkına göndererek bu konuda propaganda yapmasını istemişti. Adam, halka krallarının kendilerini kandırdığını, eğer Kral Sennakherib'e itaat ederlerse onun Jarusalem'i kendi ülkesi gibi mısır, şarap, zeytinyağı, ekmek ve balla dolu bir ülke haline getireceğini söylemişti (Ransome 2004: 40). Bu ve benzeri çok sayıdaki metin, bal ve ürünlerinin Mezopotamya kültürü için ne kadar önemli olduğunu gösteriyor.

Hitit ve Bal

Anadolu'nun en eski merkezi krallığını kuran (Mısır'la çağdaş) Hitit kültüründe de bal büyük önem taşımaktaydı. Öyle ki yazılı kültürün en eski temsilcilerinden olan Hititler, bu önemi yasalarına da yansıtmışlardı:

Madde 91:

[Eğer] bir kovanda yaşayan arı topluluğunda "[arıl]rı biri çalarsa, eskiden "[1+x şekel gümüş veriyordu. Şimdi beş şekel gümüş versin ve <böylece suçu> evinden uzaklaştırır.

Madde 92:

Eğer iki kovanı, eğer üç kovanı biri çalarsa, eskiden <o> arılar tarafından sokuluyor <du> ve şimdi altı şekel gümüş versin. Eğer bir kovanı biri çalarsa, eğer içinde arı yoksa, üç şekel gümüş versin (Imparati 1992: 93).

Hititlerde bal ve bereket arasındaki ilişkiyi anlatan bir de mit vardır. Buna göre Hava Tanrı Telepinu Hatti ülkesini

terk edince ciddi sorunlar yaşanmaya başlamıştı. Ülkede büyük bir kuraklıkla karşı karşıya kalmış, toprak verimsizleşmiş, hayvanlar üremez olmuşlardı. Hititler ve onların tanrıları Telepinu'nun geri dönmesi ve kaybolan bereketin yeniden gelmesi için ellerinden geleni yaptılarsa da başarılı olamamışlardı. Fırtına Tanrı, bir şölen düzenleyerek bütün tanrıları davet etmiş ancak hiçbirini doyuracak kadar yiyememiş, susuzluğu giderene kadar içememişlerdi. Bunun üzerine Fırtına Tanrı, Telepinu'nun kaybolduğunu fark etti ve sinirlendi, her şeyi onun götürdüğünü düşündü. Kutsal hayvanı kartalı Telepinu'yu arayıp bulması için gönderdi ancak kartal eli boş döndü. Fırtına Tanrısı, *hannahannayı* (arı) göndermeye karar verdi ancak bu küçük kanatlı hayvanın kartalın yapamadığını yapıp Telepinu'yu bulabileceğine kimse inanmamıştı. Ancak arı, Telepinu'yu bulup getirmeyi başarmınca, kıtlık kuraklık sona ermiş, bereket yeniden Hatti ülkesini beslemeye başlamıştı (Hoffner 1990: 14 vd.).

Antik Yunan ve Roma Kültürlerinde Arı ve Bal

Antik Yunan ve Roma kültürlerinde de bal, çok amaçlı bir besin maddesiydi. Antikçağın en eski yazarlarından olan Homeros, Akha ordusunu göreve çağıran Nestor'un (Pylos Kralı) konuşmasının ardından şunları söylemişti:

*“Hani oyuk bir kayadan kovan kovan çıkan arılar
nasıl dalga dalga gelir de dönerlerse kasırga gibi,
yaz çiçeklerinin üstünde salkım salkım,
bir dalga bir yana, bir dalga bir yana
işte tıpkı onun gibi, sürü sürü,
gemilerden çadırlardan çıktı halk.
...”* (Homeros, İlliada: II.87-93).

Homeros, başka bir dizede yine Nestor için hazırlanan sofrayı tanımlarken baldan şöyle söz eder:

*Kadın önce bir masa çekti önlerine
güzel bir masa göktaşından cilalı,
üstüne tunçtan bir kap koydu
bir de içkiye katık olacak soğanla bal
yanına da kutsal buğdaydan yapılmış ekmek koydu...”*
(Homeros, İlliada, XI. 627-632).

Homeros’un bu dizelerinden de anlaşılacağı gibi Akhalar hem yaban balını biliyorlardı hem de bal güzel sofraların vazgeçilmez bir ürünüydü. Troia Savaşı’nın (eğer gerçekten olduysa) Homeros’un kaleme almasından en az 400 yıl önce olduğu ve bu destanın bu süre içinde ağızdan ağza aktarılarak varlığını koruduğu dikkate alınırса Homeros’un bu dizelerinin MÖ 2. binyılın sonlarında bölgedeki Akhaların arı ve balla olan ilişkileri konusunda ciddi bir veri oluşturduğu düşünülebilir.

Antik Yunan kültürü hakkında çok önemli eserler vermiş olan Kymeli Hesiodos da bal konusuna değinmişti. Theogonia adlı eserinde Zeus’un kadınları yaratma nedenlerini sayarken feodal bir erkek egemen toplumun kadına bakışını da sergilemektedir. Hesiodos, kadınlar ve yaban arıları arasında bir benzerlik kurarak kadınları aşığlamıştı:

“...
*Hep bolluktur onların özledikleri.
Nasıl ki arı oğullarının sığındığı yerde
Hep beslerse verimli bal arıları
İşi gücü kötülük olan yaban arılarını,
Bal arıları her gün güneş batıncaya dek
Bembeyaz petekleri öredururken
Ötekiler sığınıp kovanların içine
Başkalarının emeği ile beslenirler...”*
(Hesiodos, Theogonia 563-600).

Bal ve arıcılıkla ilgili yayınların pek çoğunda insandan çok daha eski bir tarihi olan arıların sosyal yaşamlarının insanlara örnek teşkil ettiği ifade edilir. Ancak bu noktada arıların yaşamı değil bal arıları ve yaban arılarının mücadelesi erkek ve kadın arasındaki ilişkinin metaforu olarak kullanılır. Burada bu pasajı Hesiodos'un mübalağası olarak görmemek gerekir. Antik Yunan kültürünün kadına bakışı gerçekten de bu minvaldedir ve başka örneklerle de bunu teyit etmek mümkündür (Gezgin 2004).

Hesiodos insanların gündelik hayatlarına dair öğütler verdiği "Erga kai Hemera" (İşler ve Günler) adlı eserinde de bir metafor olarak bal arılarını kullanmıştı:

“
...

Perses oğlum aklından çıkarma söylediklerimi:

Çalış ki açlık kaçsın bulunduğun yerden,

Sevdir kendini başı çelenkli Demeter'e,

Ambarımı dolduracak olan ulu tanrıçaya.

Açlık işsiz insanlara yoldaştır,

Tanrılar da insanlar da kızar o kimseye ki

Hiçbir işe yaramadan yaşar,

Bal yapmaz yaban arılarına benzer,

İşten kaçıp başka arıların ballarını yer...”

(Hesiodos, Erga kai Hemera 298-305).

Antik Yunan dilinde bal arıları çalışan erkek ve asalet ile özdeşleştirilirken eşek arılarının çalışmayan kadın ve asalak olarak anlam bulduğu Hesiodos'un bu iki metninden anlaşılır.

Eski Atinalıların en ünlü kişiliklerinden biri olan ve yasa yapıcılığıyla tanınan Solon, arıcılık ve bal üretimi üzerine de bir düzenleme yapmıştır. MÖ 639-599 yılları arasında arkhon olarak görev yapan yasakoyucu Solon'un arıcılık üzerine yaptığı düzenleme her şeyden önce bu konunun yasal düzenlemeye ihtiyaç duyacak kadar önemli olduğunu gösterir. Muhtemelen balcılık o tarihlerde ticari değeri olan bir ürün

olarak yaygınlaşmış ve üreticiler bazı sorunlarla karşı karşıya kalmıştı. Solon bu sorunların üstesinden gelmek amacıyla Atinalılar için hazırladığı yasanın içerisine bu konudaki düzenlemeyi de koymayı ihmal etmemişti. Buna göre arıcılık yapan bir kimse diğerlerinden 300 ayak uzakta oturmalıydı. Atina bal üretimi konusunda diğer rakiplerinden çok daha ileride olmak istiyordu (Ransome 2004: 76). Solon'dan çok sonraları MÖ 5. yüzyılda Tyran Perikles döneminde 20 bin arı kovanı bulunduğu biliniyor. Bu dönemde muhtemeldir ki Atina balı, tüm dünya üzerinde isim yapmış bir ürüne dönüşmüştü. Yukarıda da söz ettiğimiz Zenon Papirüsü'nde Dromon adlı bir adam Zenon'a şunları yazar: *“Senin vatandaşlarından birisi bana tanrıların izniyle gözlerim için ihtiyaç duyduğum bir kotyle Attika balı sattı”* (Ransome 2004: 77). Bu metinden Attika bölgesinin ballarının Mısır'a bile ihraç edildiği, orada bile tanındığı anlamı çıkmaktadır.

Yunan filozofları da düşüncelerini oluşturmak için kimi zaman bal ve arıları metafor olarak kullanmışlar kimi zaman ise balı bir besin maddesi olarak yüceltmişlerdi. Örneğin ruhların taşınımı konusundaki teziyle ünlü Pythagoras (MÖ 6. yy) uzun yaşamı boyunca düzenli olarak bal tüketmişti. Pythagoras'ın izinden giderek ruhların arılarla ilişkisini kuran filozoflar da bulunmaktaydı. Athenaeus (MS 3. yy) bu konuda şunları söyler:

“Aristoxenes'in söylediklerine bakılırsa, ekmek ve bal Pythagoras'ın en temel besiniydi. O, kim bal yerse diğerlerinin muzdarip olduğu hastalıklardan uzak durmayı başarır demiştir. Ve Lycus Sardinia Adası'nın yakınında yaşayan halklardan birisi olan Cyrealılar'ın çok uzun yaşadıklarını çünkü düzenli olarak bal tükettiklerini ifade etmiştir”. Athenaeus aynı zamanda uzun yaşamayı bal yiyerek beceren Abderalı Democritus'un (MÖ 460) hikâyesini de aktarmıştır (Ransome 2004: 77). Uzun yıllar dinç bir yaşam sürmüş olan Democritus, sağlıklı kalabilmek için günlük yemeğini

günden güne azaltmaya ve sonunda da baldan başka hiçbir şey yememeye başladı. Sadece balla beslenen Democritus uzun yaşamını bu besin maddesine borçluydu. Kendisine bu denli uzun ve sağlıklı biçimde nasıl yaşadığını soran birine, insanın bedeninin içi için balın, dışı için ise yağın önem taşıdığını söylerdi (Ransome 2004: 78).

Antikçağın en eski tarihçisi Herodotos da ünlü eseri Historia'da bal ve arıcılıktan söz etmişti.

“Bunlardan sonra (Libya) Gyzantlar gelir. Ülkelerinde çok bal veren arılar vardır ve dediklerine göre ustaları vardır, onlar daha da çok bal yaparlar” (Herodotos IV.194).

Herodotos Lydialılardan söz ederken de şöyle der:

“Phrygia'dan Lydia'ya geçildi. Yol ikiye ayrıldı, sol yan Karia'ya, sağ yan Sardes'e doğru; bu yol tutulursa Maiandros'u aşmak gerekir ve oradan hünerli ustaların has buğday ve ilgin ağacı çiçeklerinden bal çıkardıkları Kallatebos kentine varılır. Kserkses bu yolu tuttu; bu yolda bir çınar ağacı gördü, o kadar güzeldi ki dallarına bir altın taç astı ve korumak üzere yanına Ölümsüzlerinden birini bıraktı. Ve ertesi gün Lydia başkentine girdi” (Herodotos VII.31).

Deli Bal

Antikçağın arıcılık ve bal konusunda en ilginç olayını aktaran yazar hiç kuşku yok ki Xenophon'du. MÖ 5. yy'ın sonunda Batı Anadolu'ya satrap olarak atanan genç Kyros, kardeşi Pers Kralı Artaxerxes'e karşı savaş açmıştı. Batı Anadolu kentlerinden topladığı ve çoğunluğu Yunan olan on binlerce paralı askerden oluşan ordu ile İran üzerine yürüyen Kyros, ordusu savaşı kazanmasına rağmen kendisi savaştan sağ olarak çıkamamıştı. Birden bütün amaçlarından sapan ordu çaresiz geri dönmek zorunda kalmıştı. Hayli çetin geçen bu dönüş sırasında Trapezos kenti (Trabzon) yakınlarında ilginç bir olay yaşanır:

“Onların koşmaya başladığını gören düşmanlar yerlerini bırakıp her yöne kaçmaya başladılar. Doruğa ulaşan Yunanlar bol erzak dolu birçok köyde konakladılar. Bu köylerde onları şaşkırtan bir tek şeyle karşılaştılar: Birçok kovan vardı ve bu kovanlardaki peteklerden bal yiyen askerler kustular, ishal oldular ve içlerinden hiçbiri ayakta duramıyordu; az yiyenler körkütük sarhoş olmuş insanlara, çok yiyenler ise azgın çılgınlara, hatta can çekişen insanlara benziyorlardı. Bu durumda birçoğu bir bozgun sonrasındaymış gibi yere serilmiş büyük bir umutsuzluk başlamıştı. Ertesi gün kimsenin ölmediği görüldü ve sarhoşluk yaklaşıp olarak bir gün önce başladığı saatte geçti. Üçüncü ve dördüncü gün müshil almış gibi bitkin düşmüş halde ayaklandılar. Oradan iki günde yedi fersenk aşarak Trapezos’a ulaştılar...”. (Xenophon, Anabasis IV.8.19-22).

Xenophon’un aktardığı bal zehirlenmesi eski çağlardan itibaren bilinen bir olguydu. Bunun Prehistorik çağlarda düşmanları etkisiz hale getirmek için kullanılan bir yöntem olduğu bile iddia edilir. Çamurla kapatılmış arı kovanları dikkatle düşman birliklerinin bulunduğu yere taşınıp üzerlerine atılıyor, dağılan kovanlardan çıkan arılar askerlere ciddi zararlar veriyorlardı. Ortaçağ’dan itibaren bu uygulamanın tarihsel örneklerini de bulabilmekteyiz. “Retrospektif çalışmalar deli bal sendromunun MÖ 400’lü yıllara dayanan bir tarihçesi olduğunu göstermiştir. Rhododendron zehirlenmesi, deli bal zehirlenmesi, grayanotoksin zehirlenmesi ve bal tutması da denilen bu zehirlenmeye grayanotoksin, diğer adıyla andromedotoxin adlı bir toksinin neden olduğu bildirilmektedir. Zehirlenme için bu baldan 50-100 gram tüketilmesi yeterli olmaktadır... Günümüzde deli bal Karadeniz Bölgesi’nde alternatif tıp ilacı olarak kullanılmaktadır... 946 yılında Kievli Olga’nın Rus düşmanları aynı bölgede, aynı hataya düşmüştür. Onu sevenler fermente edilmiş tonlarca balı, düşmanlarına hediye ederek onları

zehirlemiş böylece 5.000 neferin tümü baygın halde iken öldürülmüştür. 1489 yılında aynı yerde yaklaşık 10.000 Tatar askeri Ruslar tarafından deli bal petekleri yedirilerek öldürülmüştür...” (Öztürk 2010).

Deli bal zehirlenmesi ile ilgili ilginç bir örneği de Anadolu’nun antikçağı hakkında önemli bilgiler veren Amasyalı coğrafyacı Strabon aktarıyor:

“... Pontos’un Doğu tarafını meydana getiren Paryadros Dağı da vardır. Şimdi bütün bu dağlarda yaşayan insanlar vahşidir. Fakat Heptakometler daha da kötüdür. Bazıları ağaçlarda veya seyyar ahşap kulelerde yaşarlar. Bu kulelere Mosyn dendiğinden, antik devirde bu insanlar Mosynekler olarak adlandırılmışlardır. Bunlar, vahşi hayvan eti ve ceviz yiyerek yaşarlar ve kulelerinden atlayarak yolculara saldırırlar. Heptakometler, Pompeius’un ordusu dağlık ülkeden geçerken, üç Roma bölüğünü imha etmiştir. Bunlar, ağaç sürgünlerinden elde edilen deli balı kaselerle yol üzerine bıraktılar ve askerler bunu yiyip de bilinçlerini kaybedince, onlara saldırarak kolayca hepsini saf dışı ettiler...” (Strabon XII.III.18).

Xenophon bir diğer eserinde, İshomakhos’un erkek ve kadının görevlerinin tanımı konusunda karısına nasıl izah ettiğini arı metaforundan yola çıkarak şöyle anlatır:

“Tanrının bize uygun gördüğü sorumlulukları bildiğimize göre kadın, her birimiz görevimizi elimizden geldiğince yapmaya çalışmalıyız. Töreler erkekle kadını evlilik bağıyla bir araya getirerek bütün bunları onaylar ve tanrı eşleri çocuklar konusunda ortak kıldığı gibi töreler de onların ev yönetiminde ortak olmasını ister. Töreler aynı zamanda tanrının her iki cinse bahsettiği yeteneklere uygun olan görevleri de belirler. Bu nedenle kadının sokağa çıkmaktansa evde kalması daha uygunken, erkeğin ev dışındaki işlerle uğraşmaktansa evde kalması ayıptı. Bir erkek

tanrının bahşettiği özelliklere aykırı davranırsa bu itaat-sizliği tanrıların dikkatinden kaçmaz ve görevlerini aksat-tığı ya da eşinin görevlerine karıştığı için genellikle ceza-landırılır.

Kraliçe arı da tanrının belirlemiş olduğu seninkilere benzer işlerle meşguldür sanırım.

Kraliçe arının görevlerinden hangileri benim yapmakla yükümlü olduğum işlere benzer? diye sordu karım.

Kraliçe arı kovanın içinde kalır ve bal arılarının boş durmalarına izin vermez, diye yanıt verdim. Kovan dışında çalışması gereken arıları işe gönderir, her birinin kovana getirdiğini kontrol eder, teslim alır ve kullanılacağı güne kadar saklar. Kullanım zamanı geldiğinde arıların her bi-rine adilce paylarını dağıtır. Kova içinde peteğin örülme-sini, yani sağlam ve hızlı örülmesini denetler, yeni doğan yavruların beslenmesiyle ilgilenir. Genç arılar yetişip ça-lışabilecek duruma geldiklerinde de onları kızlarından bir kraliçe arının yönetiminde başka bir koloni kurmaya gön-derir...” (Xenophon VII.32-34). Xenophon arı metaforu üze-rinden cinsiyetçi ve ataerkil iş bölümünü anlatırken atanmış kadın erkek kimliklerinin de toplum içerisindeki konumları-nın nasıl inşa edildiğinin açıklamasını yapar.

İlginç bilgilerden biri de ünlü düşünür Aristoteles’in yap-tırdığı cam bir arı kovanında arıların davranışları üzerine gözlemler yaptığı ve izlenimlerini yazmasıdır. Ancak bu ki-tabın günümüze kadar kalmadığını söylemek gerekir. Bu-nunla birlikte Aristoteles çok bilinmeyen bir eseri olan *His-tory of Animals* (ton peri ta zoia historion) adlı kitabının pek çok yerinde arı davranışları ile ilişkili gözlemlerini ak-tarmıştı. Arıların çeşitlerini, türlerini ve işlevlerini aktaran Aristoteles, onların görünümlerini de tanımlamıştır. Örne-ğin arı türleri içinde en çalışkan olanlarını yuvarlak, küçük ve benekli olarak betimlemişti.

Yukarıda Plinius ve Şarap başlığında da belirttiğim gibi balın antikçağın tüm kültürlerinde etkin olarak kullanılan bir besin maddesi olduğunun ilginç örneklerini hayatını doğaya adayan ve bu uğurda canını veren Romalı yazar Plinius'un metninde bulmak mümkün. Plinius yukarıda da aktardığım gibi şarap ve bal ilişkisini etfarlıca tarif etmişti (Plinius XIV.XX).

Osmanlı ve Bal

Osmanlı Dönemi'nde de bal ve bal kültürünün hatırı sayılır bir yeri vardı. Her şeyden önce ticaret merkezleri arasında yer alan *Balkapanı Hanı* adlı çarşılar bu öneme atıfta bulunur. İstanbul'da halen adıyla anılan bir çarşı olarak muhafaza edilen Balkapanı Hanı, yine adlarını da devam ettiren Unkapanı, Yağkapanı, Zahir Kapanı, Asmaaltı ve Mısır Çarşısı gibi Osmanlı başkentinin ticari merkezlerinden birisiydi. Bugün İstanbul'da Mısır Çarşısı ile Tahtakale arasında bulunan ve eski ismi "kapan-ı asel" olan bu iki katlı çarşı, Bizans Dönemi'nden bu yana ayakta kalabilmeyi başarmıştı. Eski dilde "kapan" kelimesi tartı, kantar; "asel" ise bal anlamına gelmekteydi. Balkapanı, Yağkapanı ve Unkapanı gibi isimler bu hanlarda genellikle aynı malın ticaretini yapan esnafın bir arada bulunduğu hanlardı (Abdülaziz Bey 1995: 137).

Mehmet Zeki Pakalın yaptığı çalışmada, balın Osmanlı ve İstanbul'un günlük ve ticari yaşamında çok büyük önem taşımadığı sonucuna varmıştır. Bu nedenle de Balkapanı Hanı'nın ismindeki "bal" kelimesinin başka bir kullanımdan gelmiş olabileceğine inanmıştır. Ona göre Bizanslılar Dönemi'nde buraya "balyoskapanı" denmekteydi. Rivayete göre bugün Hamza Rüstem Paşa Camii'nin bulunduğu yerde eskiden Venediklilerin inşa ettikleri Ayakindiyani adı verilen bir kilise varmış. Bu kilisenin şarap ve diğer besinleri tuttuğu depolar da bu bölgede bulunuyormuş. Burada bulunan kantar

nedeniyle buraya balyoskapanı derlermiş. Pakalın, “balyos” kelimesinin Venedik elçilerine verilen isim olmasına vurgu yapmaktadır. Burada bulunan handa Venedik elçilerinin ika- met ediyor olması bu ismin kullanılmasının nedenidir. Paka- lın daha sonraları Balkapanı Hanı’nın Anadolu’nun değişik noktalarından gelen emtianın toplandığı ve satışa sunulduğu bir merkez olduğuna kuşku olmadığını ifade eder (Pakalın 2004: 151-152). Pakalın’ın bu düşüncelerine rağmen Evliya Çelebi’nin Balkapanı hakkındaki ifadeleri hiç de böyle de- ğildi. Ona göre Balkapanı dünyanın dört bir yanından balın geldiği ve satıldığı bir han olup bazı günler bal fiçilerinden yürümek bile mümkün değildi.

Osmanlı belgelerine bakıldığında Balkapanı Hanı’nın bal tüccarlarının yanı sıra keresteden taşa, pirinçten ipliğe ka- dar pek çok çeşit emtianın bulunduğu bir han olduğu anla- şılır (Abdülaziz Bey 1995: 137). Bu hanların içerisinde çok sayıda han esnafının yanında görevli hamalların da bulun- duğu görülür. Sadece bu hana giren ve çıkan ticari ürünle- rin taşınması ile görevli olan bu hamallar ile han esnafı ara- sında kimi zaman ihtilafli durumlar yaşandığı da anlaşılıyor (Ertuğ 2008: 48, 66, 74, 251).

Mimari olarak Bizans etkileri taşıyan Balkapanı Hanı’nın inşa tarihi üzerine yapılan araştırmalarda dendrokronoloji yöntemiyle bazı sonuçlara ulaşılmıştı. Balkapanı Hanı’nın yapımında kullanılmış olan kimi ağaç örnekleri üzerine ya- pılan çalışmalar 1769-1774 yılları arasını göstermişti. Ger- çekten de hanın 1766’da gerçekleşen bir depremle yıkıldığı ve bu tarihlerde tekrar kullanılır duruma getirilmek için ta- mir edildiği tespit edilmişti (Akkemik ve Dağdeviren 2004).

Osmanlı kültüründe balın belki de en ilginç kullanımı, balmumu şeklinde gerçekleşmiştir. Osmanlı Devleti kendi- sine karşı çıkan, isyan çıkarıp ayaklanan eşkıyaları yakala- yıp suçu sabit görüldüğünde idamla cezalandırıyordu. Ancak

idam edilmeden önce eşkıyalar, ibret teşkil etmesi amacıyla akşamları İstanbul sokaklarında teşhir ediliyordu. Bu teşhir sırasında bir gelenek olarak omuzlarına konulan balmumundan yapılmış mumlar yakılarak idam mahkûmlarının yüzlerinin herkes tarafından görülmesi sağlanırdı (Pakalın 2004: 151-152).

Umur-ı Mülkiye Nazırı Pertev Paşa'nın torunu Abdülaziz Bey (1850-1918), özgün ismi "Âdat ve Merasim-i Kadime, Tabirat ve Muamelat-ı Kavmiye-i Osmaniye" olan muhteşem çalışmasında döneminin meşhur ballarını şöyle sıralıyor:

"Küberanın rağbet ettiği meşhur ballar, Ankara'nın gümeç balı, Atina balı, Yakacık Karabaş balı, Gök buzan'ın kekik balı, Valak (?) balı, siyah renk deli balı, oğul balı, Balıkesir'in meşhur pamuk balı, sızırılmış bal (sızdırılmış), revak balı idi. Kibar kilerinde bu balların hepsinden bulunurdu" (Abdülaziz Bey 1995: 152).

Osmanlı Dönemi'nin en önemli yazılı kaynağı olan Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde de bal konusunda önemli bilgiler bulunuyor. Evliya Çelebi'nin verdiği ilginç bilgilerden biri de balsuyu esnafıydı. *"Dükkân 50 neferat 100. İlk icat eden filozof Eflatun'dur ki Atina'da icat etmiştir. Evvel pak balı şerbet edip içine hümül kökü koyup ateşte kaynatıp eleklerden süzüp bir iki günlük olunca bir kâsesi insana Şirvanî yayla türküsünü söyletir. Ağır keyfi vardır derler ama güçlendirici olduğu doğrudur. Bunlar da tahtirevanlar üzere balsuyu satarak geçerler"* (Çelebi, İstanbul: 660).

Ek: Bir Kısa Film ve Bir deneme: Next Floor ve Bir Sınıf Çatışması Olarak Yemek

İnsan yaşamının son on bin yılını içeren uygarlık sürecinde sarayla mabet arasında ikamet eden imtiyazlı sınıfların tüketime dayalı yaşamlarını, sıralamanın altlarında kalan üreten sınıfın sırtına inşa ettikleri biliniyor. Uygarlık adı verilen bu yeni düzende *“birilerinin çalışmadan yaşaması için çoğunlukta olan diğerlerinin yaşamadan çalışması”* gerekiyordu. Bu düzenin dünyayı sırtında taşımaya mahkûm edilen Atlasları, bedenlerinden başka sermayeleri olmayan emekçi sınıfı.

Üretmek ve ürettiğini tüketmek üzerine kurulu bu düzende imtiyazlı sınıf sürekli yedi, dünyadaki tüm yemeklere bedeninde aşinalık inşa edecek denli sofrasında yer verdi. Ruhban sınıfı, askerler, aristokratlar ve burjuvalar, sofralarını her türlü kaynaktan beslenecek şekilde oluşturdular ve durmadan yediler. Yemekten başka bir ilişki kurmadığı kimi yaban hayvanlarının bile anatomisini bilir hale gelip midesine taşıdı. Çünkü bu ayrıcalıklı sınıfın yemekle ilişkisinde emeğin yeri yoktu. Onlar, her şeyi çalışmadan içinde doğdukları sınıftan aldıkları iktidarla/parayla satın alıyordu. Yemekle doymak bilmez bedeni arasında para vesilesiyle kurulmuş bir ilişki mevcuttu. En uzaktaki yemek bile birkaç mangırda yakınlaşıyor, bedenin hazzına dahil oluyordu.

Emekçi sınıfı için yemek, karın doyurmak ve yaşamak anlamlarına gelirken zengin ve ayrıcalıklı azınlığın yaşamında yemek, bunların ötesinde bir mana teşkil eder. Onlar için yemek çok amaçlı bir görsel şöendir; dekordan kıyafete, tabaktan masa örtüsüne teatral bir sahneleme söz konusudur.

Geniş bir salonda yer alan, etrafında hizmetkârların dönen-diği uzun dikdörtgen masada sergilenen Ödipal bir drama sahnesidir. Bir hamle sonra gözyaşlarıyla akacak makyaj ve yapay görsellik sahne tasarımının özünü oluşturur. Yemeği görünce parlayan ve dönen gözlerin derinlerinde trajik sınıfsal öyküler okunur. Kullanılan tabaklar, peçeteler, masa örtüleri ve hatta “uşaklar” *fallik* ve biraz *pornografik* unsurlardır. Bu sahne ile arzulanan, seyredileni seyredenin gözünde büyüleyici kılmak, kendi işgal ettiği sınıfın aurasını, izleyeninin (proleteryanın) gözünde inşa etmektir. Yemek sınıf ayrımının sofradaki tezahürüdür. Herkes yerini bilmelidir, kimi sofranın baş köşesindeki rahat sandalyeye kurulurken kimi şık ama rahatsız kıyafetler içinde hiçbir zaman yiyemeyeceği bir yemeği servis eder. Ayrıcalıklı sınıf sahneyi en ince detayına kadar tasarlamış, kostüm ve kast dağıtımını yapılmış, rollerin eğitimi tamamlanmıştır.

İmtiyazlı sınıfın sofrası *haute cuisine*'dir (Goody 2013: 129); masadaki her şey onlar için özel olarak üretilmiş, hazırlanmıştır. Mutfaktaki ve işliklerdeki görevliler pirince talim ederlerken burjuva sınıfının masasında pornografik biçimde hayvan bedenleri teşhir edilir. Sahip olunan gücün göstergesi olarak neredeyse bütün bir şekilde masaya servis edilen bu hayvanlar, yiyenin ve izleyenin gözünde iktidarın görkemini tesis ederler. Masanın kalabalıklığı elbette önemli, nüfuzlu olunduğunu gösterir ancak sofranın zenginliği kişi sayısına göre değişmez. Doymak bilmeyen iştahın gözlerdeki tatminini sağlamaya yönelik bu görsel şölenin geride bıraktığı artıklar bile sahip olunan gücün *doğallığını* gösterir, nüfuzun artırılmasını amaçlar. Her yemek, kurulan her sofraya onlar için önemlidir. Bu sofraya oturanlar veya oturmak isteyenlerle gücün paylaşımı israftan geçer ve bu düzende herkes doymadan yemelidir; arzulanan şey doymayan, uygarlaşmış bir iştah yaratmaktır.

Bir Orijî Sahnesi Olarak Yemek

Büyükçe bir masa... d kd rtgen ince uzun yap s yla aristokratik özelliğini sergiliyor. Masanın etrafını çevirmiş sınıflarını temsil eden kostümleriyle bir dolu aktör; arkalarında inanılmaz büyük bir emek sömürüsü olduğu (mimariden masaya, şamdandan kostümlere, takılara, tabaklardan  atal bıçaklara, yemeklere kadar) anlaşılan kostüm ve makyajla g sterideki yerlerini almışlar. Yapılı sa lar, burulmuş bıyıklar, taranmış sakallar, pahalı ve özenli kıyafetler, tamamlayıcı aksesuarlar, yüzükler, takılar. Hepsinin kostümleri farklı statüler işgal ettiklerini gösterecek şekilde düzenlenmişti; askerler, bürokratlar, aristokratlar, saraylılar, güzel kadınlar ve adamlar... sınıfları aynı. şaire “*masa da masaymış ha*” deritecek bir masa düzenlemesi, sahne dekoru gibi her şey düşünülmüş. Pahal  ve değerli maddelerden yapılmış oldukları her halinden belli olan tabaklar,  atal-b yak takımları, peçeteler (burjuva cinsinden) elbiseleri koruyacak denli  rt c . Yemekler, burjuva sınıfından başka bir evde bulunamayacak denli zengin, bol, besin değer  yüksek ama aynı zamanda, *haute cuisine* yemeğ n pornografisini sergileyecek kadar kanlı yağı, böbrekler, ciğerler, tavuklar, küçük baş derisi yüzülmüş hayvanlar, bazıları kafaları ve üzerinde  l  gözleriyle birlikte. Zenginliğin, g rg s zl ğ n, doymak bilmeyen iştahın, kazanmadan yemenin, yemek üzerinden iktidar kurmanın tüm arsızlığını sergileyen bir sofra.

Incendies adlı filmle izleyenleri koltuklarına m hl yarak adını duyuran Denis Villeneuve’nin Next Floor (2008-Kanada) adlı kısa filminin dekorundan bir kesit sunmaya çalıştım. Film “metrotel” olarak tanımlanabilecek, ömrünü burjuva sınıfına hizmet etmekle geçirdiğı yüzündeki derin izlerden anlaşılan bir proleterin manidar, sabırlı ve biraz da hain bakışlarıyla açılır. Bir yandan diğer proleterleri organize ederken diğer yandan aklındaki büyük planı sabırla uyguladığı izlenimi verir. Genel manzara, masada yemek yiyenler

ile onlara hizmet edenler olarak iki sınıfın varlığını ve bunlar arasındaki gerilim ile uçurumu vurgular. Hizmet sektörünün emekçileri, yemekten kendini alamayan, sınırsız iştaha sahip burjuva sınıfının daha fazla yemesi için yoğun bir çaba içine girmiş gibidirler. Pornografik yemek masasının yiyici sakinleri, yedikçe hacimlenmekte, ağırlaşmakta ve bulundukları salonun zemini kendilerini taşıyamaz hale gelmektedir. Emekçi proleter sınıfla onların emekleri üzerine yaşamlarını kuran burjuva sınıfının mücadelesi yemek metaforu üzerinden sahnelenmiş. Marksist bir yaklaşımla *insanlık tarihi bir mücadeledir ama ırklar ya da bireyler değil sınıflar arasındadır* sözü yemek üzerinden ifade bulmuştur ve yine aynı yaklaşımla bu savaşın proleteryanın zaferiyle sonuçlanacağını ima eder. Çünkü “*dekadan*” (çöküş) burjuva sınıfına ait bir seyirliktir. Bir dekadandan ağız dolusu bahsetmek gerekirse o şeyin çok *haute* (yüksek) olması gerekir. Alçaktan gerçekleşecek bir çöküş-düşüşün sinema ve sanatsal değeri yoktur. Bu yüzden antikçağdan bu yana burjuva sınıfının dekadani proletaryanın en büyük eğlencesi ve umudu olmuştur. Dionysos’un törenlerinde okunan ve keçi türküsü anlamına gelen *tragediadan* bir sanat türünün çıkmasının nedeni budur.

Trajedi burjuva sınıfının çöküşüdür diye de başlayabilirdim bu yazıya ya da “*bir kişinin çalışmadan yiyebilmesi için çok sayıda insanın yemeden çalışması gerekir*” diye de Zaven Biberyan’dan mülhem. Aslında “*burjuva yemeği hiçbir zaman tamamlanmaz ve özünde doyurulamaz bir iştah körükler*” diyerek John Berger’den (2014: 30) bir alıntı da başlangıç için uygun olabilirdi. Fakat nasıl başlarsam başlayayım yazının gideceği mecra aynı olacaktı:

“*Bir kişi tahtırevanda yolculuk ediyorsa bedeni çürümeye başlar*” (Goody 2013: 195).

KAYNAKÇA VE OKUMA ÖNERİSİ

- Abdülaziz Bey (1995), *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri: İnsanlar, İnanışlar, Eğlence, Dil*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Adams, C. J. (2013), *Etin Cinsel Politikası, Feminist-Vejetaryen Eleştirel Kuram*, çev. Güray Tezcan, M. E. Boyacığlu, Ayrıntı.
- Aiello, L. C., Wheeler, P. (1995), "The expensive-tissue hypothesis: The brain and digestive system in human and primate evolution." *Current Anthropology* 36, 199–221.
- Ak, K. (2007), *Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seramik Anasanat Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Akkemik, Ü. ve Dağdeviren, N. (2004). "Using Dendrochronological Methods to Date the Wooden Materials Used in Balkapanı Han". *İ. Ü. Orman Fakültesi Dergisi*, seri A cilt: 54 (1): ss. 45-53.
- Albayrak, A., Solak, Ü.M., Uhri, A. (2008), *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları.
- Alcock, J.P. (2006), *Food in the Ancient World*. Greenwood Press.
- Aldrete, G.S. (2004), *Daily Life in Ancient Roman City: Rome, Pompeii, Ostia*. Greenwood Press.
- And, M. (2007), *Minyatürlerle Osmanlı-İslam Mitologyası*, Yapı Kredi Yayınları.
- Anhalt, E. K. (1993). *Solon the Singer: Politics and Poetics*. Lanham, Md.: Rowman and Littlefield.
- Arsebük, G. (2007), "Amerika Kıtası'nın Üst Pleistosen Sonlarındaki İşkân ile İlgili Bazı Sorunlar: Kim? Nasıl? Ne Zaman?", *Refik Duru'ya Armağan/Studies in Honour of Refik Duru*, (edt.) G. Umurtak-Ş. Dönmez-A. Yurtsever, Ege Yayınları, İstanbul, 2007
- Ashton, J. (1904), *The History of Bread from Pre-historic to Modern Times*, The Religious Track Society.
- Aydın, A. (2017), *Bilinçdişi. Dil ve Arzu. Dilbilimden Psikanalize Dil ve Arzunun Eklemlenişi*. Bibliotech Yayınları.
- Aykıt, D.A. (2012), "Akdenizli Bir Keşiş: Sütuncu Simeon", *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, Cilt 12, Sayı 2, 2012, s.81-104.
- Aykurt, A. (2001), "Antik Çağda Gezi ve Rehberlik", Ayşe G. Şerifoğlu (ed), *Geçmişten Geleceğe Kuşadası Sempozyum Kitabı*, Kuşadası Belediyesi, ss. 113-122.
- Barnard, A. (2012), *Genesis of Symbolic Thought*. Cambridge University Press.
- Barnard, A. (2013), *Sosyal Antropoloji ve İnsanın Kökeni*, çev. Mehmet Doğan, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.

- Baykal-Seeher, A. (1996), *Demircihöyük IV. Die Kleinfunde. A. Lithischen Kleinfunde*. Mainz.
- Baykara, İ., Dinçer, B. (2007), “İnsan Evriminde Taş Aletler”, *Jeoloji Mühendisleri Odası Bülteni*, 2, s.82-86
- Bener, S.S. (2013), *Antikçağda Oyun ve Oyuncaklar*. Kitap Yayınevi.
- Berger, J. (2014), *Görme Duyusu*, çev. Osman Akinhay, Agora Yayınları.
- Berna, F., vd. (2012). “Microstratigraphic evidence of in situ fire in the Acheulean strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape Province, South Africa.” *Proceedings of the National Academy of Science* 109(20):E1215–E1220. doi:10.1073/pnas.1117620109.
- Bernal, M. (1998). *Kara Athena*, çev. Özcan Buze, Kaynak Yayınları.
- Binford, L. (1981), *Bones: The Ancient Men and Modern Myths*, Academic Press.
- Black, J.-Green, A. (2003), *Mezopotamya Mitolojisi Sözlüğü: Tanrılar, İfritler, Semboller*, Aram Yayınları.
- Blazeby, C.K. (2001), “Woman+Wine = Prostitute in Classical Athens?” pp. 86-105, in
- Blumenschine, R. J. (1988). “Carcass consumption sequences and the archaeological distinction of scavenging and hunting”. *Journal of Human Evolution* 15:639–659.
- Blumenschine, R. J. (1989), “Characteristics of an early hominid scavenging niche.” *Current Anthropology* 28:383–407.
- Blumenschine, R. J., and J. A. Cavallo. (1992). “Scavenging and human evolution.” *Scientific American* 267, pp. 90–96.
- Bober, P.B. (2003), *Antik ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi.
- Bogaard, A., Charles, M. (2006), “Çatalhöyük'teki Arkeobotanik Çalışmaların Özeti,” *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, YKY, s.71-77.
- Bookidis, N. (1999), “Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth,” in *Hesperia* 68.1 (1999): 3.
- Brain, C. K. (1981), *The Hunters or the Hunted? An Introduction to African Cave Taphonomy*. University of Chicago Press.
- Breadworth, A., Keil, T. (2011), *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, çev. Abdülbaki Dede, Phoenix Yayınları.
- Brightman, R. (1996), “The Sexual Division of Foraging Labor: Biology, Taboo, and Gender Politics.” In *Comparative Studies in Society and History*, 38 (4), 1996, Cambridge University Press. s.687-729.
- Brüssow, H. (2007), *The Quest for Food. A Natural History of Eating*. Springer.
- Bunn, H. T. (1981), “Archaeological evidence for meat-eating by Plio-Pleistocene hominids from Koobi Fora and Olduvai Gorge.” *Nature* 291, pp. 574–577.

- Campbell, J., (1992), *Batı Mitolojisi / Tanrının Maskeleri*, çev. Kudret Emiroğlu, İmge Kitabevi Yayınları.
- Casson, L. (2008), *Antik Çağda Seyahat*, çev. Nalan Özsoy, MB Yayınevi.
- Ceylan, A. (2010), *Yediğimiz Ekmek*, Gastro Dizisi, Metro Kültür Yayınları.
- Coe, M.D., Coe, S.D. (2005), *Çikolatanın Gerçek Tarihi*, çev. Ayşe Öztekin, Ayrıntı.
- Crane, E. (1999), *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, Routledge, 1999.
- Crane, E. (2001), *The Rock Art of Honey Hunters*, International Bee Research Association.
- Curtis R.I. (2001), *Ancient Food Technology*. Brill.
- Curtis, R.I. (1984), "Salted fish products in ancient medicine" *JHM* 39, s.430-445.
- Dalby, A. (2000) *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*. Routledge.
- Dalby, A., Grainger, S. (2001), *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. Betül Avunç, Homer Kitabevi Yayınları.
- Dartnell, L. (2020), *Kökenler. Yeryüzünün Tarihi İnsanlık Tarihini Nasıl Şekillendirdi?* çev. Cüneyt Kural. Tellekt Yayınları.
- Deighton, H.J. (2005), *Eski Atina Yaşantısında Bir gün*, çev. Hande Kökten Ersoy, Homer Kitabevi.
- Delemen, İ. (2003), *Antik Dönemde Beslenme*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- De Panafieu, Jean-Baptiste (2020), *Homo Sapiens: İnsanın Evrimi*, çev. Nivart Taşçı. BGST Yayınları.
- De Ste Croix, G.E.M. (2016), *Antik Yunan Dünyasında Sınıf Mücadelesi*, çev. Çağdaş Sümer. Yordam Kitap.
- Detienne, M. (1977). *The Gardens of Adonis: Spices in Greek Mythology*. Trans. Janet Lloyd. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Detienne, M., Vernant, J.P. (1999), *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. The University of Chicago Press.
- Diamond, J. (2002), *Tüfek, Mikrop ve Çelik. İnsan Topluluklarının Yazgıları*, çev. Ülker İnce, Tübitak, Popüler Bilim Kitapları.
- Doğan, A. (2012), *Osmanlı Aydınları ve Sosyal Darwinizm*, Küre Yayınları.
- Doğer, E. (1991), *Antik Çağda Amphoralar*, Sergi Yayınevi.
- Doğer, E. (2004), *Antikçağda Bağ ve Şarap*. İletişim Yayınları.
- Duby, D. (2007), *Özel Hayatın Tarihi 1, Roma İmparatorluğu'ndan 1000 Yılına*, çev. Turhan Ilgaz, YKY.
- Dunbabin, K.M.D. (1991), "Triclinium and Stibadium" in Slater, W.J. (ed.) *Dining in a Classical Context*. The University of Michigan Press, 1991, p.121-149.
- Eco, U. (1995), *Avrupa Kültüründe Kusursuz Dil Arayışı*, çev. Kemal Atakay, Afa Yayıncılık.

- Egeli, A.İ. (2009), Sağlıklı Beslenmenin Kültür Tarihi, *Metro Gastro*, 45, 2008, s.84-90.
- Ermann, A.-Triard, H.M. (1971), *Life in Ancient Egypt*, Dover Publications.
- Ertuğ, N. (2008), *Osmanlı Döneminde İstanbul Hamalları*, Timaş Yayınları.
- Faulkner, N. (2012), *Marksist Dünya Tarihi*, Neandertallerden Neoliberalere, çev. Tuncel Öncel, Yordam Kitap.
- Ferguson, G. (1954), *Signs and Symbols in Christian Art*, Oxford University Press.
- Fernández-Armesto, F. (2007), *Yemek İçin Yaşamak/Yiyeceklerle Dünya Tarihi*, çev. Elif Akhan, İletişim Yayınları.
- Ferraro, J. V., vd. (2013), "Earliest archaeological evidence of persistent hominin carnivory". *PLoS ONE* 8(4):e62174. doi:10.1371/journal.pone.0062174.
- Finley, M.I. (2007), Antik Çağ Ekonomisi, çev. Hatice Plaz Erdemir. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Flannery, T. (2020), *Köken. Avrupa Doğa Tarihinin İlk 100 Milyon Yılı*, çev. Elif Çelik. Panama Yayınları.
- Forrest, R. D. (1982), "Development of Wound Therapy from the Dark Ages to Present", *Journal of the Royal Society of Medicine*, 75, 1982, ss.268-274
- Foucault, M. (1994), *Cinselliğin Tarihi III*, çev. Hülya Tufan, Afa Yayınları.
- Gahlin, L. (2008), *Gods, Rites, Rituals and Religion of Ancient Egypt*. Lorenz Boks.
- Garnsey, P. (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press.
- Gélis, J. (2008), "Beden, Kilise ve Kutsal", (içinde) Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine, Georges Vigarello, *Bedenin Tarihi 1, Rönesans'tan Aydınlanma'ya*, çev. Saadet Özen, YKY.
- Gezgin, D. (2007), *Bitki Mitosları*, Sel Yayıncılık.
- Gezgin, D. (2007), *Hayvan Mitosları*, Sel Yayıncılık.
- Gezgin, D. (2010), "Âdem'in Ekmeği" (içinde) Yediğimiz Ekmek, *Metro Gastro Degisi*, 54. Sayı Eki, s.42-57.
- Gezgin, İ. (2004), *Aynadaki Herodotos: Herodotos'u Yeniden Düşünmek*, Güncel Yayıncılık.
- Gezgin, İ. (2007), *Arkaik ve Klasik Dönemde Batı Anadolu*, Detay Yayıncılık.
- Gezgin, İ. (2009), *Kültürlenme Sürecinin Mitik Kahramanı Gilgamiş*. Alfa Yayınları.
- Gezgin, İ. (2010), *Antik Yunan ve Roma Sanatında Cinsellik ve Erotizm*. Alfa Kitap.
- Gezgin, İ. (2010), *Geçmişten Günümüze Çeşme Termal Suları*. Rotary Kulübü.
- Gezgin, İ. (2021), *Sanatın Mitolojisi*, Redingot Yayınları.
- Gill, C. (2003), *Plato, Symposium*. Penguin Classics.

- Glazebrook, A., Henry, M. M. (2011). *Greek Prostitutes in the Ancient Mediterranean 800 BCE-200CE*. The University of Wisconsin Press.
- Goody, J. (2013), *Yemek, Mutfak, Sınıf; Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran, Pinhan.
- Gross, M.M. (2015), "Food and drink for the palace: The Management of Foodstuffs in Neo-Assyrian Times and Beyond." *State Archives of Assyria Bulletin* XXI, s. 21-45.
- Guiley, R.E. (2001), *The Encyclopedia of Saints*. Newyork: Facts on File Inc. 2001
- Güleç, E. (1999), "New findings on the first Inhabitants of Anatolia from the Dursunlu Site: a Preliminary Appraisal." *Çağlar Boyunca Anadolu'da Yerleşim ve Konut Uluslararası Sempozyumu. Habitat II (3-14 Haziran 1996)*. Ege Yayınları, 211-216.
- Gürsoy, D. (2004), *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayınları.
- Halperin, D. (1990). "The Democratic Body: Prostitution and Citizenship in Classical Athens." In *One Hundred Years of Homosexuality: And Other Essays on Greek Love*, 88–112. New York: Routledge.
- Hanson, S.E. (2014), "Connections Between Body and Soul: The Asceticism of Medieval Saints" *UCI Undergraduate Research Journal* 09, pp.23-34.
- Hanson, T. (2020), *Arların Bildikleri ve Dünyamızdaki Yaşam İçin Önemleri*, çev. Kemal Güleç. Metis Yayınları.
- Harari, Y.N. (2016) *Homo Deus: Yarının Kısa Bir Tarihi*, çev. Poyzan Nur Taneli, Kolektif Kitap.
- Harari, Y.N. (2016), *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens: İnsan Türünün Kısa Bir Tarihi*, çev. Ertuğrul Genç, Kolektif Kitap.
- Harmand, S., vd. (2015), "3.3-million-year-old stone tools from Lomekwi 3, West Turkana, Kenya." *Nature* 521: 310–315. doi:10.1038/nature14464.
- Harris, M. (1994), *Yamyamlar ve Krallar, Kültürlerin Kökeni*, çev. M. Fatih Gümüş, İmge Kitabevi.
- Harris, M. (1995), *İnekler, Domuzlar, Savaşlar ve Cadılar, Kültür Bilmeceleeri*, çev. M. Fatih Gümüş, İmge Kitabevi.
- Hendy, J. vd. (2018), "Ancient Proteins from ceramic vessels at Çatalhöyük West reveal the hidden cuisine of early farmers" *Nature Communications* (2018) 9, pp.1-10.
- Hermansen, G. (1981), *Ostia: Aspect of Roman City Life*. University of Alberta.
- Hoepfner, W. (1996), "Klasik Dönem'de Konut ve Toplum." içinde, *Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşim, Habitat II*. Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Hoffner, H.A.Jr. (1990), *Hittite Myths*. Society Biblical Literature.
- Hubbard, T.K. (2003), *Homosexuality in Greece and Rome: A Sourcebook of Basic Documents*. University of California Press.

- Hüryılmaz, H. (2007), "Gökçeada-Yenibademli Höyük'te Bulunan Sürtme Taş Endüstrisine Ait Öğütme ve Ezgi Taşlarının Morfolojik ve Tipolojik Analizi." *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Yaz 2007, C.6, ss.01-21.
- İlin, M., Segal, E. (2001), *İnsan Nasıl İnsan Oldu?* Çev. Ahmet Zekeriya, Say Yayınları.
- Jackson, R. (1999), *Roma İmparatorluğu'nda Doktorlar ve Hastalıklar*, çev. Şenol Mumcu, Homer Kitabevi.
- Jasny, N. (1950), "The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans", *Osiris*, sayı 9, ss. 227-253.
- Jenkins, I. (1993), *Greek and Roman Life*, British Museum Press.
- Johnston, S.I. (2004), *Religions of the Ancient World: A Guide*, The Belknap Press of Harvard University Press.
- Joordens, J., Kuipers, R.S., Wanink, J.H. Muskiet, F.A.J. (2014), "A fish is not a fish: Patterns in fatty acid composition of aquatic food may have had implications for hominin evolution" *Journal of Human Evolution*, 77, 2014, 10.1016/j.jhevol.2014.04.004.
- Kartal, M. (1999), *Konar-Göçerlikten Yerleşik Yaşama Geçiş/Epi-Paleolitik Dönem/Türkiye'de Son Avcı-Toplayıcılar*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Katz, S.H. (2003) *Encyclopedia of Food and Culture*. Vol.3: Obesity to Zoroastrianism. Thomson.
- Kazdhan, A. (1991), *The Oxford Dictionary of Byzantium*, Volume 1-2-3, Oxford University of Press.
- Kelhoffer, (2005), *The Diet of John the Baptist: "Locusts and Wild Honey" in Synoptic and Patristic Interpretation* (WUNT 176; Tübingen: Mohr Siebeck).
- Kelhoffer, J.A. (2006), "Early Christian Ascetic Practices and Biblical Interpretation: The Witnesses of Galen and Tatian", in John Fotopoulos (ed.), *The New Testament and Early Christian Literature in Greco-Roman Context: Studies in Honor of David E. Aune. Supplements to Novum Testamentum 122*. Leiden: Brill, pp.439-444.
- Keuls, E.C. (1993), *The Reign of the Phallus: Sexual Politics in Ancient Athens*, University of California Press.
- Kiple, K. (2010), *Gezgin Şölen, Gıda Küreseleşmesinin On Bin Yılı*, çev. Nurettin El Hüseyini, YKY.
- Kramer, S.N. (2001), *Sümer Mitolojisi*, çev. H. Koyukan, Kabalcı Yayınevi.
- Kurke, L. (1991), *The Traffic in Praise: Pindar and the Poetics of Social Economy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Kurke, L. (1997), "Inventing the *Hetaira*: Sex, Politics, and Discursive Conflict in Archaic Greece." *Classical Antiquity* 16:106-50.
- Kurke, L. (1999), *Coins, Bodies, Games, and Gold: The Politics of Meaning in Archaic Greece*. Princeton: Princeton University Press.
- Lape, S. (2006), "The Psychology of Prostitution in Aeschines' Speech against Timarchus", içinde Faraone & McClure (2006). pp.139-160.

- Larsen, C.S., Wilson, S. (2006), "İnsan Kalıntıları: Çatalhöyük'te Hayat Tarzı ve Sağlık", *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, Yapı Kredi Yayınları, 2006, s.136-155.
- Laurence, R. (1996), *Roman Pompeii: Space and Society*. Routledge.
- Leek, F. F. (1972), "Teeth and Bread in Ancient Egypt", *Journal of Egyptian Archaeology*, sayı 58, s.126-132.
- Legrand, T., Joosten, J. (2014), *The Targums in the Light of Traditions of the Second Temple Period*, Brill.
- Lév'i Strauss, C. (2012), *Yapısalcı Antropoloji*, çev. Adnan Kahiloğulları, İmge Yayınları.
- Lewis-Williams, J.D. (2019) *Mağaradaki Zihin*, çev. Tolga Esmer, YKY.
- Lloyd, G. (1996), *Erkek Akıl, Batı Felsefesinde 'Erkek' ve 'Kadın'*, çev. Mutalip Özcan, Ayrıntı Yayınları.
- Mackenzie, D.A. (1996), *Çin ve Japon Mitolojisi*, çev. Koray Atken, İmge Kitabevi.
- MacLachlan, B. (2012), *Women in Ancient Greece: A Sourcebook*. Continuum Books.
- Marshall Sahlins (2017), *Taş Devri Ekonomisi*, çev. Taylan Doğan, Şirin Özgün, BGST Yayınları.
- McGinn, T.A.J. (2004), *The Economy of Prostitution in the Roman World*. The University of Michigan Press.
- McPherron S. P., vd. (2010), "Evidence for stone-tool-assisted consumption of animal tissues before 3.39 million years ago at Dikika, Ethiopia." *Nature* 466: 857–860 doi:10.1038/nature09248
- Mellaart, J. (2003), *Çatalhöyük, Anadolu'da Bir Neolitik Kent*, Yapı Kredi Yayınları.
- Milton, K. (1999), A Hypothesis to Explain the Role of Meat-Eating in Human Evolution. *Evolutionary Anthropology*, 8 (1), s.11-21.
- Montaya, A.F.M. (2009), *Theology of Food: Eating and Eucharist*. Wiley-Blackwell, 2009.
- Murray, O. (1983a). "The Greek Symposium in History." *Tria Corda: Scritti in onore di Arnaldo Momigliano*, ed. Emilio Gabba, 257–72. Como: Edizioni New Press.
- Murray, O. (1983b). "The Symposium as Social Organisation." In *The Greek Renaissance of the Eighth Century B.C.: Tradition and Innovation*, ed. Robin Hägg, 195–99. Stockholm: Paul Åströms.
- Murray, O. (1990b). "Symptotic History." In *Symptotica: A Symposium on the Symposium*, ed. Oswyn Murray, 3–13. Oxford: Clarendon Press.
- Murray, O. (2016), "The Symposium between East and West", in Cazzato, V., Obbink, D., Prodi, E. Emanuele (eds), *The Cup of Song. Studies on Pottery and Symposium*. Pp.17-27.
- Nevett, L.C. (1999), *House and Society in Ancient Greek World*, Cambridge University Press.

- Nunn, J. F. (1996), *Ancient Egyptian Medicine*. University of Oklahoma Press.
- Onaran, B. (2015), *Mutfakta Tarih. Yemeğin Politik Serüvenleri*. İletişim.
- Ögel, B. (2003), *Türk Mitolojisi*, I. Cilt, Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Özdoğan, M. (2008), “Çayönü: Günümüz Uygarlığının Temelleri,” *Metro Gastro*, 45, 2008, s.50-56.
- Öztürk, S. (2010), “Osmanlı Kültürel Mirasında Sabun”, *Acta Turcica*, yıl II, Sayı 2, 2010, Kültür Tarihimizde Hamam, E.G. Naskali, H.O. Altun (Eds), s. 80-93.
- Pakalın, M. Z. (2004), *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Papagianni, D., Morse, M.A. (2017), *Neandertal. Modern Bilim Onların Hikayesini Yeniden Yazdı*. Trend Yayınevi.
- Paul, G. (1991), “Symposia and Deipna in Historical Writing,” in W. J. Slater, ed. *Dining in a Classical Context* (Ann Arbor, 1991): 158vd.
- Paulette, T. (2016), “Grain, Storage, and State Making in Mesopotamia (3200-2000 BC)”. İçinde L.R. Manzanilla and M. Rothman (eds), *Storage in ancient complex societies: Administration, organization, and control*. Routledge, ss.85-109.
- Pilcher, J.M. (2006), *Food in World History*, Routledge.
- Pobiner, B. (2013), “Evidence for meat-eating by early humans.” *Nature Education Knowledge* 4(6):1.
- Pobiner, B. (2015). “New actualistic data on the ecology and energetics of scavenging opportunities.” *Journal of Human Evolution* 80: 1–16.
- Pobiner, B., vd. (2008), “New evidence for hominin carcass processing strategies at 1.5 Ma, Koobi Fora, Kenya.” *Journal of Human Evolution* 55:103–130.
- Pobiner, B.L. (2016), “Meat-Eating Among the Earliest Humans.” *American Scientist* 2016, 104 (2): 110-117.
- Pollock, S. (2002), “Feast, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States” içinde Tamara L. Bray (ed), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States*. Kluwer Academic Publication.
- Potts R., Shipman, P. (1981). “Cutmarks made by stone tools on bones from Olduvai Gorge, Tanzania.” *Nature* 291: 577–580.
- Quignard, P. (2001), *Cinsellik ve Korku*, çev. Aykut Derman, Can Yayınları.
- Ransome, H. M. (2004), *The Sacred Bee in Ancient Times and Folklore*, Dover Books, 2004
- Rebora, G. (2003), *Çatal Kültürü/Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, çev. Çağla Şeker, Kitap Yayınevi.
- Rightmire, G.P. (1990), *The Evolution of Homo Erectus. Comparative Anatomical Studies of an Extinct Human Species*. Cambridge University Press.
- Robinson, O. F. (1992), *Ancient Rome: City Planning and Administration*, Routledge

- Rousselle, L. (2005), "Eski Roma'da Beden Siyaseti", G. Duby, M. Perrot (ed) Kadınların Tarihi I, Ana Tanrıçalardan Hristiyan Azizelere, çeviren Ahmet Fethi. İş Bankası Kültür Yayınları, ss.302-340.
- Sahlins, M. (2010), *Taş Devri Ekonomisi*, çev. Taylan Doğan, Şirin özgün, BGST Yayınları.
- Salzman, M.R. (1990), *On Roman Time*, University of California Press.
- Samuel, D. (2001), "Bread", In, Redford, D.B. (edts) *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, cilt 1, Oxford University Press.
- Scheid, J. (2005), *Romalı Kadınların Dinsel Roller*, G. Duby, M. Perrot (ed) Kadınların Tarihi I, Ana Tanrıçalardan Hristiyan Azizelere, çev. Ahmet Fethi. İş Bankası Kültür Yayınları, ss. 377-380
- Schipper, M. (2015), *Adem'le Havva Her Yerde*, çev. Arlet İncidüzen, Ayrintı Yayınları.
- Schoeninger, M.J. vd. (Henry T. Bunn, Shawn Murray, Travis Pickering, Jim Moore). "Meat Eating by the Forth African Ape". In Craig B Stanford ve Henry T. Bunn (edts) *Meat-Eating and Human Evolution*. Oxford University Press, 2001.
- Scott, J.M. (2019), *Tahula Karşı. İlk devletlerin Derin Tarihi*. Koç Üniversitesi Yayınları.
- Scott, J.C. (2020), *Devlet Gibi Görmek*, çev. Ozan Karakaş. Koç Üniversitesi Yayınları.
- Sennett, R. (2006), *Ten ve Taş: Batı Uygarlığında Beden ve Şehir*. çev. Tuncay Birkan, Metis Yayınları.
- Sept, J. (2001), "Modeling The Edible Landscape" in Craig B Stanford ve Henry T. Bunn (edts) *Meat-Eating and Human Evolution*. Oxford University Press, 2001; pp.73-98.
- Shea, J.J. (2019), *Paleolitik ve Neolitik Dönemde Taş Aletler*, çev. Murat Karakoç. Doruk Yayınları.
- Shea, J.J. (2020), *İnsan Evriminde Taş Aletler: Teknolojik Primatlar Arasında Davranışsal Farklar*, çev. Ozan Camilla Kasap, Doruk Yayınları.
- Siddiq, A.B. (2019), *Tarihöncesi Toplumlarında İnsan-Hayvan İlişkisi ve Orta Anadolu Çanak Çömleksiz Neolitik Dönem Faunası*. Çizgi Kitabevi.
- Silvertown, J. (2018), *Darwin'le Akşam Yemeği – Evrim Yeme İçmeyi Nasıl Etkiler?* çev. Can Evren Topaktaş, Kolektif Kitap.
- Slatar, W.J. (1991), *Dining in a Classical Context*. University of Michigan Press.
- Spivey, N. (1999), *Understanding Greek Sculpture: Ancient Meanings, Modern Reading*. Thames and Hudson.
- Staller, J.E. (2020), *Maize Cobs and Cultures: History of Zea Mays L.*, Springer.
- Stanford, C.B., Bunn H.T. (2001), *Meat-Eating and Human Evolution*, Oxford University Press.

- Stehle, E. (1997). *Performance and Gender in Ancient Greece*. Princeton: Princeton University Press.
- Storm, R. (2007), *Mythology of Ancient Egypt and the Middle East: Myths and Legends of Egypt, Persia, Asia Minor, Sumer and Babylon*, Southwater Publishing.
- Tamer, T. (2007), *Augustus Çağında Cinsel Suçlar ve Lex Iulia de Adulteriis Coercendis*. Homer Yayınları.
- Tannahill, R. (2003), *Tarihte Cinsellik*, çev. Sinem Gül, Dost Kitabevi.
- Tattersall, I (2017), *Gezegenin Efendileri. İnsan Kökenlerinin Hikayesi*, çev. Gökçe Metin, Redingot Kitap
- Tennie, C., Gilby, IC., Mundry, R. (2009), "The Meat-scrap hypothesis: Small Quantities of Meat May Promote Cooperative Hunting in wild chimpanzees (*Pan troglodytes*)." *Behavioral Ecology and Sociobiology*, 2009, 63, 421-431.
- Toussaint-Samat, M. (1994), *A History of Food*. Translated by Anthea Bell, Blackwell Publishing.
- Trendall, A.D. (1989), *Red Figure Vases of South Italy and Sicily*. Thames and Hudson.
- Uhri, A. (2011), *Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları.
- Ulaş, S.E. (2012), *Felsefe Sözlüğü*, Bilim ve Sanat.
- Ünal, A. (2007), *Anadolu'nun En Eski Yemekleri, Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*. Homer Kitabevi.
- Villmoare B., vd. (2015), "Early *Homo* at 2.8 Ma from Ledi-Geraru, Afar, Ethiopia." *Science* 347: 1352-1355. DOI: 10.1126/science.aaa1343.
- Wecowski, M. (2014), *The rise of The Greek Aristocratic Banquet*. Oxford University Press.
- Wecowski, M. (2002), *Towards a Definition of the Symposium*. Roma.
- Whitley, J. (1988), "Early States and Hero Cults: A Re-Appraisal." *Journal of Hellenic Studies* 108:173-82.
- Wilkins, J. (2000), *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford University Press.
- Wrangham, R. (2009), *Catching Fire. How Cooking Made Us Human*. Basic.
- Wrangham, R. (2014), "Catching Fire. H. Heidelbergensis". In Buck, L.T., Stringer, C.B. *Homo heidelbergensis*. Current Biology 24, n. 6 (2104): s. R214-15.
- Yalman, N. (2006), "Toprak Kaplardan Yaşama Dair Neler Anlıyoruz?" *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, Yapı Kredi Yayınları, s.35-38.
- Yalom, M. (2002), *Antik Çağlardan Günümüze Evli Kadının Tarihi*, çev. Zeynep Yelçe, Neşenur Domaniç, Çitlembik Yayınları.
- Yegül, F. (2006), *Antik Çağ'da Hamamlar ve Yıkınma*, çev. Emel Erten, Homer Kitabevi.

- Yerasimos, S. (2004), *Sultan Sofraları. 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY.
- Yonge, C.D. (1891) *The Deipnosophists, or Banquet of the Learned of Athenaeus Volume I*, Henry G. Bohn Press.
- Zerzan, J. (2013), *Makinelerin Alacakaranlığı*, çev. Rahmi G. Ögdül, Kaos Yayınları.
- Zerzan, J. (2012), *Gelecekteki İlkel*, çev. Cemal Atila, Kaos Yayınları.
- Zilhao, J. vd. (2020), *Last Interglacial Iberian Neandertals as Fisher-Hunter-Gatherers*. Science, vol. 367. Issue 6485, eaz 7943. DOI: 10.1126/science.aaz7943.

Klasik Metinler

- Apicius, *De re Coquinaria. A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, by C. Grocock & S. Grainger, UK, 2006.
- Apuleius, *Başkalaşım*lar, çev. Çiğdem Dürüşken, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2006.
- Aristophanes, *Kurbağalar*, çev. Elif Kayalar, Yaba Yayıncılık, İstanbul, 2006.
- Aristophanes, *Kuşlar*, şurada: *Eşekarlılar, Kadınlar Savaşı ve Diğer Oyunlar*, (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat) ss. 77-165, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.
- Aristophanes, *Clouds. Waps. Peace*, (çev. J. Henderson) London, 1988, (Loeb Classical Library).
- Aristoteles, *History of Animals*, (çev. A. L. Peck) London, 1965-91, (Loeb Classical Library).
- Aristoteles, *Politika*, çev. M. Tuncay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1975.
- Athenaeus, *Deipnosophists*, çev. C. D. Yonge, 1854.
- Cato, M.P. *On Agriculture*, (çev. W. D Hooper & H. B. Ash) London, 1935 (Loeb Classical Library).
- Catullus, *Catullus; Bütün Şiirleri*, (çev. Ç. Dürüşken & E. Alova), Kabalcı Yayınları, İstanbul, 2002.
- Celsus, *On Medicine* (çev. W. G Spencer) London, 1935-1938 (Loeb Classical Library).
- Columella, *On Agriculture*, (çev. E. S. Forster & E. H. Heffner) London, 1955 (Loeb Classical Library).
- Diodoros Sicilius, *Library of History Books IX-XIII*, (çev. C. H. Oldfather), 1946, London (Loeb Classical Library)
- Diogenes Laertios, *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*, çev. C. Şentuna, İstanbul, YKY, 2015.
- Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı. YKY, İstanbul, 2003.

- Gaius Plinius Caecilius Secundus, *Genç Plinius'un Mektupları*, çev. Levent Keskin. Doğu Batı Yayınları, 2018.
- Gaius Suetonius Tranquillus, *On İki Caesar'ın Yaşamı Hakkında* (çev. F. Telatar & G. Özaktürk), Doğu Batı Yayınları, Ankara, 2008.
- Herodotos, *Herodot Tarihi* (çev. M. Ökmen), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2002.
- Hesiodos, *İşler ve Günler* (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat), İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1991.
- Hesiodos, *Tanrıların Yarattılışı*, (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat), Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1991.
- Homeros, *İlyada* (çev. A. Erhat & A. Kadir), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2004.
- Homeros, *Odysseia* (çev. A. Erhat & A. Kadir), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2003.
- Horaitus, *İambuslar, Lirik Şiirler, Satıralar, Mektuplar*, çev. Türkan Uzel, Türk Tarih Kurumu, 1994.
- İncil, *Kitabı Mukaddes Şirketi*, 1999.
- Iuvenalis, *Yergiler-Saturae*, çev. Ç. Dürüşken-E. Alova, İş Bankası Kültür Yayınları, 2006.
- Lucretius, *Evrenin Yapısı*, (çev. T. Uyar & T. Uyar), Norgunk, 2017.
- Marcus Valerius Martialis, *Epigramlar*, çev. Güngör Varnlıoğlu, YKY, 2005.
- Petronius, *Satyricon*, çev. F. Gül Özüaktürk, Dost Kitabevi Yayınları, 2003.
- Platon, *Diyaloglar 1*, çev. M. C. Anday, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1998.
- Platon, *Devlet*, (çev. S. Eyüboğlu & M. A. Cimcoz), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 1971.
- Platon, *Şölen/Dostluk* (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2012.
- Plinius, *Natural History*, çev. H. Rackham, London, 1942-2006 (Loeb Classical Library).
- Plinus, *Naturalis Historia XIV.II* (aktaran Akın Aykurt, Plinius Naturalis Historia (Doğal Tarih) XIV. Kitap, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Klasik Arkeoloji Bölümü, Yayınlanmamış Lisans Tezi, 1995.
- Plutarchos, *İsis ve Osiris*, çev. Muammer Tuncer, Ruh ve Madde Yayınları, 2006.
- Plutarkhos, *Paralel Yaşamlar: Marcus Antonius*, çev. Furkan Akderin, Alfa Kitap, 2006.
- Publius Vergilius Maro, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, çev. Çiğdem Dürüşken, Yapı Kredi Yayınları, 2006.
- Xenophon, *Şölen, Spartalıların Anayasası*, çev. Bilge Umar, Sergi Yayınevi, 1984.
- Vitruvius, *Mimarlık Üzerine*, çev. Çiğdem Dürüşken, Alfa Kitap, 2017.

İSMAİL GEZGİN

UYGARLAŞAN İŞTAH

ATALARIMIZ NASIL BESLENİYORDU?

Atalarımız ne yiyordu? Besinlerini ilk kez ne zaman pişirdiler? Et yemek ile ataerkil şiddet arasında bir ilişki var mı? İçinde bulunduğumuz uygarlık bir buğday ve ekmek uygarlığı mı? Yaşam ne zamandan bu yana ekmek kavgasına dönüştü? Antikçağın sofralarında neler vardı? Ne yiyorsan o musun yoksa neysen onu mu yiyorsun? Zenginin şöleninden, fakirin ekmeğine kadar sınıfsal sofra savaşları...

İlerlemeci bilim uzun yıllar insanın tarihsel yolculuğunun, karnını doyurmakta güçlük çeken akılsız hayvandan, modern, akıllı, tok bir varlığa doğru olduğu öyküsünü anlattı. Avcı-toplayıcıları, tüm gün karınlarını doyurma peşindeki yarı-aç ilkeller olarak betimleyen bu bilimsel söylem, elde edilen arkeolojik veriler ışığında nihayet terk edilmeye başlandı. Yiyecek bulmak için özel bir zamana dahi gereksinim duymayan, günlük hareketliliği içerisinde karşısına çıkan yiyeceklerle karnını doyuran avcı-toplayıcı insana kıyasla modern insanın yaşamı, yemek üzerine kuruludur. Bu “yemek” uygarlaşma süreci boyunca öylesine bir dönüşüm geçirir ki, insanı doğadan ve birlikte evrimleştiği diğer tüm canlılardan ayırır. Evcilleşip, kentcilleşmiş insanın midesi bedeninden taşar. Yemek artık sınıfsal bir ayrıdır ve bu yolda iştah da uygarlaşmıştır.

İsmail GezgİN'in milyonlarca yıllık insan-besin ilişkisi üzerine düşündüğü bu çalışmada, atalarımızın ne yediğinden başlayarak buğday uygarlığına, ilk evcil tohumlardan hayvan yemeye, antikçağın ataerkil şölenlerinden lezzet tüccarlarına, yemeğin iktidarla doğrudan bağına, farklı çağlardan geçerek ve türlü türlü sofralara konuk olarak tanıklık ediyoruz.



www.redingotkitap.com

f /redingotkitap

@redingotkitap

/redingotkitap



ISBN 978-605-69119-6-5

