

Keyifli Okumalar Dileriz

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

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

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

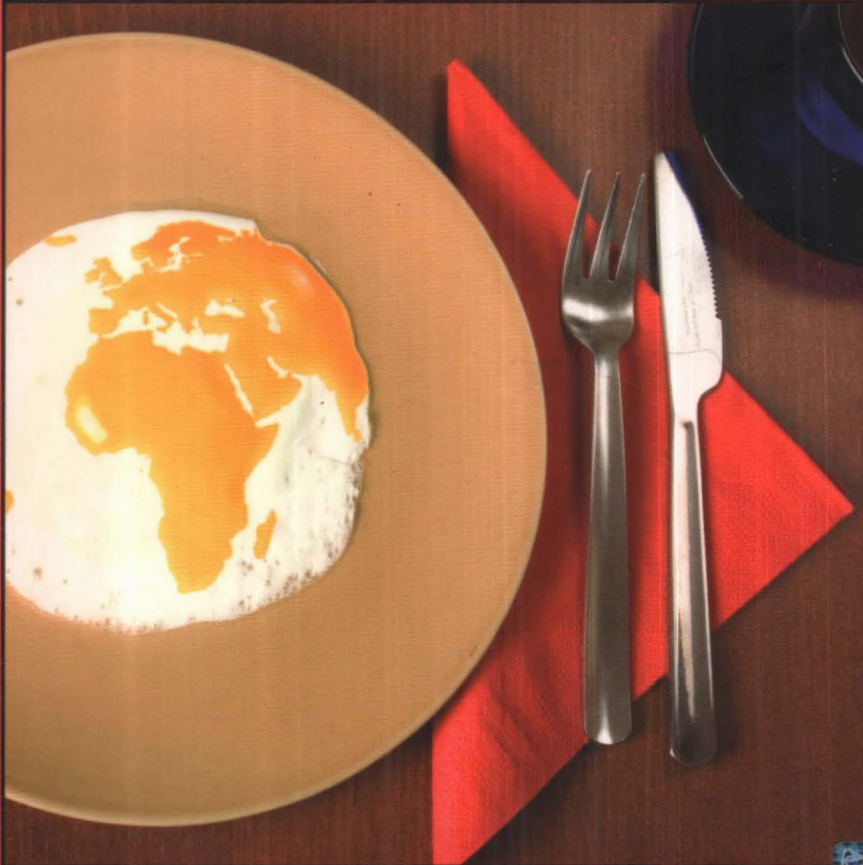
- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

İLETİŞİM

FELIPE FERNÁNDEZ-ARMESTO

YEMEK İÇİN YAŞAMAK

YİYECEKLERLE DÜNYA TARİHİ



FELIPE FERNÁNDEZ-ARMESTO 1983'ten itibaren Oxford Üniversitesi Modern Tarih Fakültesi'nde profesördür. Halen University of Minnesota'da misafir öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Denizcilik ve sömürge tarihi alanlarında eserleriyle National Maritime Museum ve John Carter Brown ödülleri kazanmıştır. Eserleri: *Civilizations, Truth: A History, Religion, The Times Illustrated History of Europe, Millennium, The Spanish Armada, Columbus, Barcelona, Columbus on Himself, Edward Gibbon's Atlas of the World, Before Columbus, The Canary Islands after the Conquest, Reformation* (Derek Wilson'la birlikte), *Canarias e Inglaterra a través de la Historia* (Antonio Bethencourt Massieu ve diğerleri ile birlikte), *The Times Atlas of European History* (Mark Almond ve Jeremy Black, Rosamond, McKitternck and Chris Scarre ile birlikte). Editör olarak yayına hazırladığı kitaplar: *The Times Guide to the Peoples of Europe, The Folio Society History of England, The Global Opportunity, The Times Atlas of World Exploration*.

Food: A History

© 2001 Felipe Fernández-Armesto

Bu kitabın yayın hakları Akcalı Telif Hakları Ajansı'nın aracılığıyla

Felipe Fernández-Armesto c/o David Higham Associates Ltd.'den alınmıştır.

İletişim Yayınları 1238

ISBN-13: 978-975-05-0509-6

© 2007 İletişim Yayıncılık A. Ş.

1. BASKI 2007, İstanbul (1000 adet)

EDITÖR Aksu Bora

DİZİ KAPAK TASARIMI Utku Lomlu

KAPAK Suat Aysu

KAPAK FİLMİ Mat Yapım

UYGULAMA Hasan Deniz

MONTAJ Şahin Eyişmez

BASKI ve CİLT Sena Ofset

İletişim Yayınları

Klodfarer Cad. İletişim Han No. 7 Cağaloğlu 34122 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Fax: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://trantey.org>

FELIPE FERNÁNDEZ-ARMESTO

Yemek İçin Yaşamak

Yiyeceklerle Dünya Tarihi

Food: A History

ÇEVİREN *Elif Akhan*



“Il faut vivre pour manger et ne pas manger pour vivre.”

MOLIÈRE, *Le Malade imaginaire*

“Size doğanın yemek pişirirken öğrendiğim sırlarını nasıl anlatabilirim hanımım?.. İnsan akşam yemeğini hazırlarken pekala felsefe yapabilir. Her zaman söylerim, ‘Aristotle yemek pişirseydi, çok daha iyi yazardı’.”

JUANA INÉS DE LA CRUZ, *Epístola a Filotea*

(*) Yemek için yaşamalı, yaşamak için yememeli.

İÇİNDEKİLER

Önsöz	9
Yemek Pişirmenin İcadı	
İlk Devrim	13
Yemenin Anlamı	
Tören ve Büyü Olarak Yiyecek	37
Yemek İçin Beslemek	
Besicilik Devrimi - Yiyeceği "Toplamaktan" "Üretmeye"	77
Yenebilir Yeryüzü	
Yiyecek İçin Bitkilerin Yaşamını Düzenlemek	101
Yiyecek ve Statü	
Eşitsizlik ve Haute Cuisine'in Yükselişi	129
Yenebilir Ufuklar	
Yiyecek ve Uzun Mesafelerde Kültür Mübadelesi	161
Meydan Okuyan Evrim	
Yiyecek ve Ekolojik Mübadele	195
Devleri Beslemek	
19. ve 20. Yüzyıllarda Yemek ve Sanayileşme	223
Albüm	263

Büyük basın patronu Lord Northcliffe, muhabirlerine kamuoyunun ilgisini çekecek dört konu olduğunu söylemişti: suç, aşk, para ve yemek. Bunların yalnızca sonuncusu temel ve evrenseldir. Suç, en kötü düzenlenmiş toplumlarda bile, azınlığın ilgi alanıdır. Parasız bir ekonomiyi yahut aşksız üremeyi hayal edebiliriz ama yiyeceksiz hayatı edemeyiz. Üstelik yemek, dünyanın en önemli konusu olarak kabul edilmek için yeterli sebebe de sahiptir. Bütün zamanlarda, çoğu insanın temel konusudur.

Yine de tarihte yemek, göreli olarak az ilgi gören bir konudur. Akademik kurumların çoğu tarafından, hâlâ ihmal edilir.¹ Bu konudaki çalışmaların en iyileri, amatörler ya da eski çağ meraklıları tarafından yapılmıştır. Konuya nasıl yaklaşılması gerektiği ile ilgili bir uzlaşma yoktur. Bazıları için mesele tamamen beslenme, kötü beslenme, geçim ve hastalıktan ibarettir; diğerleri, hafiflikle suçlanmak konusunda daha az gergin olanlar için ise yiyecek demek, farklı mutfaklar demektir. Ekonomi tarihçileri yemeği üretilen ve satılan bir meta olarak görürler. Bu nedenle, yiyecekler yenilme aşamasına geldiğinde, ilgileri kaybolur. Toplumsal tarihçiler için diyet sınıf ilişkilerinin değişiminin ve çeşitlenmesinin bir göstergesidir. Kültür tarihçileri, yiyeceğin bireysel bedenler kadar toplumları-grupları tanımlayan kimlikleri de nasıl beslediği ile giderek daha fazla ilgileniyorlar Siyasal tarihte

1 A. Sebba, "No Sex Please, We're Peckish", *The Times Higher Education Supplement*, 4 Şubat 2000.

yiyecek, vergilendirme ilişkisinin konusudur ve yiyeceğin dağıtımı ve idaresi, iktidarın odağında durur. Küçük ama hızla büyüyen bir topluluk olan çevre tarihçileri, yiyeceği varlıklar zincirinin halkası olarak görürler: İnsan türünün egemenlik kurmaya çalıştığı eko sistemlerin özü. Doğal çevremizle en mahrem bağlantı, onu yediğimiz zaman kurulur. Yiyecek haz ve tehlike ile ilgili bir konudur.

Son yıllarda giderek artan biçimde –aslında bir bakıma, İkinci Dünya Savaşı’ndan önce, Fransız tarihsel coğrafya okulu Annales, tarihçilere yiyeceği ciddiye almalarını öğretmeye başladığından beri– yaklaşımlar daha da çeşitlendi ve bir senteze ulaşmak zorlaştı. Bugün, genel bir özet yapmaya niyetli bir yazarın ulaşabileceği harika belgeler var ama bunların denetlenmesi zor. Annales örneğini izleyen pek çok tarih dergisi, sık sık konuyla ilgili yazılara yer veriyor. Uzmanlar için çıkarılan bir dergi olan *Petits Propos Culinaires*, yirmi yıldan uzun bir zamandır çıkıyor. Oxford’da Alan Davidson ve Theodore Zeldin tarafından düzenlenen Yiyecek Tarihi Sempozyumu, ilgili öğrenciler için iyi bir odak, basılı belgeler için sağlam bir çıktı oldu. Reay Tannahill’in ilk kez 1973’te basılan kitabı *Food in History*’nin, Maguelonne Toussaint-Samat’ın 1987’de yayımlanan ve hâlâ hakıyla popüler olan *Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture*’ının ve J.L. Flandre ile M. Montanari tarafından 1996’da derlenen *Histoire de l’alimentation*’un da dahil olduğu mükemmel genel tarihler çıktı.

Yine de, o kadar çok yeni malzeme görünür hale geldi ki, önceki on yıllarda yapılmış en iyi çalışmaların bile periyodik revizyonlarla tatmin edici biçimde yenilenmesi giderek zorlaşıyor. Tannahill’in kitabı, başlığına rağmen, “bulduğumuz yere nasıl geldik” geleneği içinde ve pek çok okuyucunun tikel ilgileri boyutuyla fazla ilgili değil: Genel tarih ile yiyecek tarihi arasındaki ilişkiyle. Toussaint-Samat’ın çalışması harika bir av ama fazla se-reserpe, dağınık, esas olarak çeşitli malzemelerin tarihi üzerine yazılmış bir dizi makaleden oluşuyor. Flandre ve Montanari, zamanlarına göre en akademik ve profesyonel heyecanla çalışmışlar ama sadece Batı uygarlığında yiyeceğin tarihini ve bu tarihin antik öncüllerini kapsamayı amaçlıyorlar. Çok yazarlı kitapların çoğunda olduğu gibi, onlarınki de son derece ilginç ama rakiplerinin bazılarıyla tutarlılık eksikliği var. *The Cambridge World History of Food*, 2000 yılının sonunda, bu kitap bitmek üzereyken çıktı; ondan bir yıl önce yayımlanan Alan Davidson’un *The Oxford Companion to Food*’uyla birlikte referans olarak paha biçilmez, göz gezdirmek açısından rakipsiz. Ama kitabın hacmi, onu bir sui generis çalışması haline getiriyor; en güçlü yanı ise yiyeceği bir kültür kaynağı olmaktan çok, beslenme kaynağı olarak ele alması.

Bu kitapta diğerk yiyecek tarihi kitaplarının yerine geçmeyi değil, okura kullanışlı bir alternatif sunmayı amaçladım: Gerçekten küresel bir perspektif benimsemeye, yiyecek tarihini insan türünün birbiriyle ve doğanın geri kalanıyla başka etkileşimlerinden ayrılmayan, dünya tarihinin bir konusu olarak ele almaya çalıştım. Konunun ekolojik, kültürel ve mutfığa dair boyutlarını ilişki içinde almaya, genel planı tikel örneklerden seçilmiş ayrıntılarla birleştirmeye, geçmişin yiyecekleri ile bugünkü yemek anlayışımız arasında her aşamadaki bağlantıları yakalamaya ve bütün bunları da uzatmadan yapmaya gayret ettim.

Kullandığım yöntem, malzemeyi sekiz büyük “devrim” başlığı altında tasnif etmektir. Bu “devrimler”, bana yiyeceğin bütün tarihine ilişkin genel bir bakış sağlamak için uygun bir bileşim gibi göründü. Bu yöntem, konuyu ürünler, coğrafyalar ya da dönemler olarak sınıflandırma biçimindeki geleneksel yaklaşımlarda olabileceğinden çok daha kısa ve öz olabilmesini sağladı. Ayrımları “devrimler” olarak adlandırmam, bunları kısa dönemlerde gerçekleşen hızlı olaylar olarak düşünmemden kaynaklanmıyor. Tersine, her biri belirli anlarda başlamış olsa da bunlar uzun gelişmeler ve sürekli geri tepmelerle, hep kekeme başlangıçlar. Bazılarının kökenleri tarih öncesinin geniş düzlüklerinde kaybolmuş. Bazıları farklı yerlerde farklı zamanlarda başlamış. Bazıları başlayalı çok olmuş ama hâlâ devam ediyor. Bunları çok geniş bir kronolojik yapı içinde vermeye çalıştım ama okuyucu için benim devrimlerimin bir anda olup bitmediği, kalıbı olmayan bir karmaşıklık içinde ilerlediği açık olmalı. Bunların hepsi, belirli bir anlamda yiyecek tarihinin parçaları ama kendilerinin ötesinde, dünya tarihinin çeşitli boyutlarında yankıları var. Bu süreklilikleri vurgulamak için geçmiş ve gelecek, coğrafyalar arasındaki değişimleri izlemeye çalıştım.

İlk devrim, pişirmenin icadı; bence bu insanın kendini doğanın geri kalanından ayırmasının hikâyesidir, toplumsal değişme tarihinde bir açılış olayıdır. Daha sonra, yiyeceğin geçimin ötesinde bir şey olduğunun keşfi ile ilgiledim- yiyeceğin üretimi, dağıtımı, hazırlanması ve tüketiminin yemek yemenin törenselleştirilmesi, irrasyonel ya da aşkın bir anlam taşımaya başlamasıyla törenler ve büyüler yaratması. Üçüncü devrimim, “besleme devrimi”- yani yenebilir hayvan türlerinin evcilleştirilmesi ve seçilerek yetiştirilmesi: bunu bitki temelli tarımdan önce ele aldım; kısmen daha kolay olduğu için, kısmen de en azından bir tür besiciliğin –salyangoz çiftliği– genellikle kabul edilenden daha eski bir buluş olduğu tezime dikkat çekmek için. Beşinci devrim, yiyeceğin toplumsal farklılaşmanın aracı ve göstergesi olarak kullanımı: Bu başlık altında, yiyecek için rekabette imtiyazların muhtemelen tarih öncesi kökenlerinden saray mutfığı ve modern zamanla-

rın burjuva mutfaklarına doğru bir sürekliliğin izini sürmeye çalıştım. Altıncı devrim, uzun mesafe ticareti ve yiyeceğin dönüştürücü etkisiyle ilgili. Yedincisi, bugün genellikle Kolomb Mübadelesi olarak adlandırılan son 500 yılın ekolojik devrimi ve yiyecek malzemelerin bu dönüşüm içindeki yeri. Son olarak, 19. ve 20. yüzyılların “kalkınmış” dünyasındaki sanayileşmeye baktım: Yiyeceğin sanayileşmeye katkısı ve sanayileşmenin de yiyecek üzerindeki etkisi.

Kitap, asıl olarak 200 yıl boyunca, *devoir de vacances* olarak yazıldı. İşin çoğu, İngiltere’de 2000, Amerika’da 2001 yılında yayımlanan ve uygarlık ile çevre arasındaki ilişkileri ele alan daha önceki kitabım *Civilization*’un hazırlığının bir yan ürünü. Netherlands Institute of Advanced Study in the Humanities and Social Sciens bursu ve Minnesota Üniversitesinde konuk öğretim üyeliği bazı düşüncelerimin sağlamasını yapmama ve bazı sorunlarla uğraşmama çok yardımcı oldu. Bana sağladıkları heyecan verici ve ödüllendirici atmosfer için her iki kuruma da minnettarım.

F F - A.

Queen Mary, Londra Üniversitesi

1 Ocak 2001

Yemek Pişirmenin İcadı

İlk Devrim

“Bir somun ekmek” dedi Walrus
budur ihtiyacımız
yanında biber ve sirke
çok iyi gider elele
Sen de hazırsan istiridye canım
Hadi başla diyor karnım

LEWIS CAROLL, *Aynanın İçinden*

Her şeyi görebilirsiniz: Pişmemiş bir yemek ve ateşin
bütün kimyası - yalnızca hijyeni korumakla kalmaz,
aynı zamanda odaya canlılık da getirir.

WILLIAM SANSOM, *Mavi Gökler*, Brown Yayınları

Dönüştürücü Ateş

İstiridye yemek hiç kolay bir iş değildir. Lokantalarda istiridyeyle boğuşan çok sayıda insan görürsünüz: Önlerindeki keten peçetelere sıçrata sıçrata limon sıkarak, değişik tatta sirkeler boca eden ya da istiridyeleri zehir gibi acı biber soslarına batırarak mideye indirmeye çalışan birçok aceleci insan. Ölmeden önce istiridyenin içinde yaşayan yumuşakçayı biraz hareketlendirerek yapılan, bazen kurbanın kıvrandığını bazen de geri çekildiğini görebileceğiniz çok ağır olmayan bu işkence son derece açık bir kışkırtmadır. Yemek yiyen kişi, daha sonra kaşığını ya da küçük kepçesini kullanarak hayvanı yuvasından çıkararak, soğuk gümüş takımın üzerine koyar. Yapışkan ve kaygan yumuşakça yiyenin dudaklarına doğru ilerlerken, yaratığın pırlıtsıyla gümüşün ışıltısı birbirine karışır.

Birçok insan istiridyeyi böyle yemeyi sever ama bu, “gerçek töreni”; kaçırmalarına yol açar. Bütün avadanlığı bir kenara bırakıp kabuğu kaldırarak ağızınıza götürdükten sonra, başınızı arkaya atarak dişlerinize hayvanı kabuklarından ayırıp tuzlu suyunun tadına vararak etini çiğ çiğ yutmadan önce damagınızda şöyle bir ezmezseniz, kendinizi tarihî bir zevkten mahrum edi-

yorsunuz demektir. Geçmişe bakıldığında, istiridye sevenlerin bu keskin pis kokulu hayvancığın tadını aromatik asitlerle bozmadan yemeği sevdikleri görülür. Ausanius da istiridyeyi böyle yemekten hoşlanırdı, “denizin duyarlılığıyla yoğurulmuş tatlı sıvısıyla”. Bugünün istiridye severlerine göreyse istiridye yerken “denizin keskin havasını solumalısın: Bütün o yosunların ve meltemlerin havasını içine çekmelisin... Denizi yiyorsun. Hepsi bu, sihirli bir el denizden bir yudum getiriyor sana.”¹

Modern Batı mutfağında istiridye, pişirilmeden ve öldürülmeden yenen yegâne şeydir. Bu, “doğal” yiyeceğe en yakın olan yiyecektir: En ufak ima olmaksızın au natural denmeyi hak eden tek yiyecektir. Lokantada yediğinizde, modern çağın bütün silahlarıyla donanmış ve ne yaptığını bilen bir profesyonel tarafından uygar bir törenle kabuğu ayıklanmış olarak şık ve gösterişli bir biçimde önünüze gelir. Daha önceleri istiridyeler denizin altında bir kiremitin üzerinde ya da kafes biçimli bölmelerde yetiştirilirdi. Yıllarca uzmanlar tarafından istiridye yatağında kümelenendirerek yetiştirilir ve deneyimli eller tarafından toplanırdı. Başka bir deyişle kayalıklardan doğanın bir armağanı olarak kopartılmazdı. Yine de istiridye, atalarımızla aramızda bir köprü olan tek yiyecektir, insan türü ilk ortaya çıktığında nasıl tüketiyorsa bugün de aynı biçimde tüketilmektedir.

Dalından kopararak yediğiniz armut ya da fıstığın kopardığınız sırada çığlık attığını düşünenlerden olsanız da, yine de modern Batı mutfağında istiridye kadar “doğal” bir başka yiyecek bulma ihtimaliniz yoktur. Bazı mantarlar ve deniz yosunları ile sebze ve meyveler gibi az sayıdaki istisnalar dışında –dalından koparılan yabani böğürtlen bile– insan eli değmiş bir tarımın ürünüdür. Oysa istiridye her şeye rağmen çok az değişikliğe uğramış bir doğal seleksiyon ürünü olarak kalmıştır ve denizden denize bile farklılık gösterir. Ayrıca hâlâ yaşıyorken yediğimiz tek “yiyecek”tir. Başka kültürlerde bu tip yiyeceklere daha sık rastlanır. Avustralyalı Aborjinler, barsakları ancak yarısını sindirebildikleri ağaç kıymıklarıyla dolu tombul witjuti turtullarını, sakız ağaçlarından “sökerek” devamlı atıstırırlar. Nenetler bedenlerinden ayıkladıkları bitleri “şeker gibi”² yerler. Nuer aşıklarının birbirlerini kafalarından ayıkladıkları bitlerle beslemelerinin karşılıklı aşkın bir ifadesi olduğu söylenir. Masailer canlı büyükbaş hayvanların yaralarından akan kanı içerler. Etiyopyalılar, içinde hâlâ canlı larva bulunan bal peteklerini yerler. Biz de istiridye yiyoruz. Somerset Maugham’a göre, istiridye yemekte “inanılmaz bir resmiyet vardır,” ki bunu “miskin bir ha-

1 E. Clark, *The Oysters of Locmariaquer* (Chicago, 1964), s. 6.

2 K. Donner, *Among the Samoyed in Siberia* (New Haven, 1954), s. 129.

yal gücünün kavraması imkânsızdı".³ Bu durum şüphesiz Mors'u* gerçekten ağlatır. Aslında, ıstiridyeler çiğ yenen yemekler arasında da pek yer almaz çünkü genelde pişirilerek canlarına okunur. ıstiridyeleri İngilizler'in yaptığı gibi *stlak-and-kidnay* pudding üzerine koymak, *bacon* içine sarmak ya da ıstiridye Rockefeller ya da ıstiridye Musgrave gibi yemeklerde olduğu gibi değişik peynir soslarına bulamak ya da Çin'in bir eyaleti olan Xi-amen'de yerel mutfağın en önemli yemeklerinden biri olarak omletin içine sarmak ya da ince ince doğrayıp etin ya da balığın içini doldurmada kullanmak, bu yiyeceğin tadını bozmaktan başka bir işe yaramaz. Ben bir defasında Londra'da, Atnenaeum'da çok güzel bir ıstiridye yemiştım: Şarap sirkesine yatırılmış ve üzerine ıspanaklı beşamel dökülmüştü. Bu tür deneyimler her ne kadar keyif verseler de gastronominin sınırlarını aşmaktan uzaktır.

ıstiridye istisnai bir örnek ama bütün çiğ yiyecekler ilgi çekici çünkü hiçbirli alışılmış şeyler değil: Medenileşmemiş dünyaya, hatta evrimin insan öncesi çağına geri dönüş. Yemek pişirmek yalnızca insana özgü olan garip davranış biçimlerinden biri. Garip çünkü doğanın birçok canlı tarafından uygulanan standart beslenme alışkanlıklarından çok farklı. Tarihin en uzun ve şanssız araştırmalarından biri, insanlığın özünü aramak olmuştur. İnsanı insan yapan ve diğer canlılardan ayıran özellikler nelerdir? Bu çaba hiçbir sonuç vermedi. Bizim türümüzü diğerlerinden neyin ayırdığına ilişkin doğrulanabilir tek bilgimiz, onlarla başarılı biçimde çiftleşemediğimiz. Ortaya atılan diğer özellikler –bazıları kısmen akla yatkın olsa da– ya kabul görmemiştir ya da ikna edici değildir. "Bilinç" denilen yetiyi, tam olarak ne olduğunu ya da diğer canlılarda var olup olmadığını bilmediğimiz halde yalnızca insanlara mal ediyoruz. Dilin eşsiz güçlerinden söz ediyoruz ancak diğer canlılarla iletişim kurabilseydik belki de onlar bu savımızı çürütürlerdi. Sorunları halletme konusunda oldukça yaratıcıyızdır, değişik çevrelere uyum sağlayabiliriz, ayrıca araç-gereç kullanmakta da ustayızdır, özellikle füzelerde. Sanat eserleri yaratmakta ve hayallerimizi gerçekleştirmekte de oldukça hırslıyızdır. Bazı bakımlardan insan davranışı ile diğer türlerinki arasındaki fark o kadar büyüktür ki, belki de bunlara nitelik farkı demek gerekir. Ateş yakma konusunda sahiden de rakipsiziz: Gerçi bazı maymun türlerine sigara ya da tütsü yakmak hatta ateşi canlı tutmak gibi belirli durumlarda ateşi kullanmak öğretilabiliyor ama bu ancak bir insanın talimatıyla gerçekleşiyor; ateşin kontrol edilmesi, insanlara

3 W.S. Maugham, *Altogether* (Londra, 1934), s. 1122.

(*) Lewis Carroll'ın *Aynanın İçinden Alice Harikalar Ülkesinde* kitabının içindeki "Dölger Balığı ve Mors" adlı şiirin kahramanı – ç.n.

has bir yetenek.⁴ İnsan türünün ayırdedici nitelikleri listesinde yemek pişirmek de en az diğerleri kadar önemlidir - yalnız bir farkla: İnsanlık tarihinin uzun hikâyesinde, yemek pişirmek geç bir yeniliktir. Yarım milyon yıldan daha eski olduğuna dair hiçbir ipucu olmadığı gibi, 150 bin yıl önceye dair hiçbir ikna edici veri de yoktur.

Aslında, her şey yemek “pişirmek” derken ne kast ettiğimize bağlı. Tarım da, bazılarına göre bir pişirme yönetimidir. *Terram excoquere* demiştir Virgil: İşlenmiş toprağı güneşe bırakmak, toprağı tohumları pişirecek bir fırın gibi görmek gibidir.⁵ Sağlam bir midesi olan hayvanlar geviş getirirler. Peki bu neden bir pişirme yöntemi sayılmasın? Avlanan kültürlerde, avcılar kendilerini genellikle, avın midesindeki öğütölmüş yiyeceklerle ödüllendirirler: Av sırasında harcadıkları enerjiyi anında geri kazanırlar. Bu, işleme tabi tutulmuş bir yiyeceğin yenmesi, ilkel pişirme yöntemlerinin ilkidir. İnsanın da içinde bulunduğu birçok canlı türü, güçsüzlerine ya da yavrularına yemek sağlamak için yemeği çiğneyerek ya da öğüterek verir. Yiyecek, ağızda ısındığı sırada, mide sıvılarına maruz kalır, çiğnenmesi de ona ateşte pişmiş bir yemeğin özelliklerini verir. Yiyeceği suya deşdirdiğinizde onu işlemeye başlarsınız. Bazı maymunlar fıstıkları suya atarlar. Bazı doğal yemek “fanatikleriye yiyeceği asla yıkamazlar, pis yemeği tercih ederler. *Far From The Madding Crowd*’daki çiftçi Oak gibi, “en saf haliyle olduktan sonra pisliğin önemi kalmaz”

Istiridyenin üzerine limon sıkığınız anda, işleme başlıyorsunuz, tadını ve dokusunu değıştirecek bütün işlemlere –biraz abartılı bir tabirle– “pişirmek” diyebiliriz. Uzun zaman marine etmek, iste ya da ateşte pişirmek kadar etkili bir yöntemdir. Dinlendirmek ya da biraz çürütmek amacıyla eti asarak kurutmak, hem sindirimi kolaylaştırır hem de etin dokusunu değıştirir. Görüldüğü üzere ateşte pişirmekten çok daha eski bir yöntemdir. Asma işleminin benzer bir türü olan rüzgârda kurutma ise bazı yiyecekler üzerinde inanılmaz bir biyokimyasal değışikliğe yol açar. Gömme işlemi için de aynı şey geçerlidir: Bir zamanlar fermentasyonu sağlamak için yapılan bir işlemdi. Modern Batı mutfağındaysa artık çok az kullanılmaktadır. Sözlük anlamı “gömölmüş somon” olan *gravlak* terimiyle tanımlanır. Günümüzde gömme işlemi, aslında toprakta saklandığında koyu rengini alan bazı peynirlere renk vermek için kısmi pişirme yerine de uygulanmaktadır. Göçebe kültüründe, et parçaları uzun seyahatler sırasında eyerin içinde

4 W.C. McGrew, “Chimpanzee Material Culture: What Are Its Limits and Why?”, R. Foley (der.), *The Origins of Animal Behaviour* içinde (Londra, 1991), s. 13-22; J. Goudsblom, *Fire and Civilization*, (Harmondsworth, 1994), s. 21-5.

5 Virgil, *Georgics* II, C 260; C. Levi-Strauss, *From Honey to Ashes: Introduction to a Science of Mythology*, 2 C (Londra, 1973), ii, s. 303.

saklanarak atın teriyle ısınır ve böylece “yenebilir hale gelirdi” (bkz. s. 88). Yayık için de aynı simya büyüğü geçerlidir: Sıvı katıya, beyaz ise altın rengine dönüşür. Mayalanma daha da sihirlidir, çünkü sıradan bir tohumu davranış değişikliğine yol açan, yasakları kaldıran, büyüleyen, hayallere geçit veren bir iksire dönüştürebilir. Peki, bütün bu şaşırtıcı dönüştürme teknikleri arasında ateşte pişirmenin neden daha ayrı bir yeri olsun ki?

Bir cevap varsa eğer, ateşte pişmiş yemeğin toplumsal etkilerinde yatıyor. Yemek pişirmek tarihte devrim yaratan en büyük buluşlardan biridir. Ancak bu, yiyeceklerin formunu değiştirdiği için değil –bunu yapmanın daha farklı yolları var– toplumu dönüştürdüğü içindir. Kültür, çiğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır. Kamp ateşi, insanların etrafına oturarak yemek yedikleri sosyal bir ortam olmuştur. Yemek pişirmek yalnızca karın doyurmak demek değildir, aynı zamanda bireyleri bir sofraya etrafında toplama ve bunu belirli zamanlarda yapma işidir. Yeni işlevler, paylaşılan zevkler ve sorumluluklar ortaya çıkarır. Yalnızca birlikte “yemek yemek”ten daha yaratıcıdır ve sosyal bağları güçlendirir. Topluma kabul edilme törenlerinin yerini bile alabilir. Pasifik Adaları antropologlarının öncüsü olan Bronislaw Malinowski, Trobriand Adaları’nda araştırma yaparken ilgisini en çok çeken törenlerden biri, Kiriwana’daki yıllık tatlı patates hasadı festivali oldu. Törenlerin çoğu, Kiriwana’da hemen hemen bütün festivallerde olduğu gibi, yemek dağıtımı üzerine kuruluydu. Yiyecekler davullar ve dans eşliğinde, kümeler ayrıldıktan sonra herkesin evinde yiyebilmesi için yollarırdı. Birçok kültürde ziyafetin doruk noktası olarak düşünülen sofraya oturma aşaması, herkesle birlikte olmaz... Ziyafete “esas yeme işlemi” olarak düşünülürken, ziyafet “aslında kişisel bir festival havası veren şey, hazırlık aşamasıdır.”⁶

Yemek pişirmek bazı kültürlerde hayattaki dönüşümlerin bir metaforudur: Örneğin Kaliforniya’daki kabileler loğusa kadınları ya da ergenliğe yeni girmiş kızları, üzeri sıcak taşlar ya da keçe kaplı fırınlara oturturlardı.⁷ Bazılarındaysa soslar gizli ritüeller haline gelir; yalnızca toplumu birarada tutmakla kalmaz, çıkardığı buharla ve dumanla, cenneti de besler. Mutfakla ilgili işleri “cennetle dünya, hayatla ölüm, doğayla toplum arasında arabulucu etkinlikler”⁸ olarak algılayan Amazon, yerlileri, bu algılarını başka toplulukların da en azından bazı yemek pişirme işlerinde uygulayacakları biçimde yaygınlaştırdılar.

Japonlar’a göre yemek “saygı görmeyi hak edecek kadar iyi pişirilmiş pi-

6 B. Malinowski, *Magic, Science and Religion and Other Essays* (Londra, 1974), s. 175. (Büyü, Bilim ve Din, çev. Saadet Özkal, Kabcacı Yayınları, 1990).

7 C. Levi-Strauss, *The Raw and the Cooked* (Londra, 1970), s. 336.

8 A.g.y., s. 65.

rinç” demektir. Bu, yalnızca pirincin Japonya’da ne kadar önemli ve vazgeçilmez bir ürün olduğunu göstermekle kalmaz, aynı zamanda beslenme biçiminin toplumsal doğasını da –aslında statüsünü– gösterir. Hayat ayinsel yemeklerle ölçülür. Bir doğum sırasında, aile ve dostlar tarafından kırmızı pirinç ya da kırmızı fasulyeli pirinç hediye edilir. İlk doğum günündeyse, anne-baba, çocuğun üzerinde yürüdüğü pirinç keki parçalarını dağıtırlar. Yeni bir ev alındığında iki balık “kurban edilir” ve komşulara tanışma amaçlı bir yemek verilir. Düğün davetlileri, evlerine düğünden yiyecekler götürürler: Üzerlerinde uzun hayat simgeleri sayılan turna kuşu ya da kaplumbağa tasvirleri bulunan ya da değişik biçimlerde kesilmiş ekmeklerin üzerine sürülmüş balık ezmele-ri. Cenazelerde ve ölüm yıldönümlerinde de benzer ritüellere rastlanır.⁹

Hindu toplumunda,

Yiyeceklerle ilgili kurallar toplumsal sınırları ve kısıtlamaları belirlemek açısından son derece önemlidir. Kastlar saflık derecesiyle birbirlerinden ayrılırlar ve bu da diğer kastlarla paylaşılabilir ya da paylaşılamayacak yiyeceklere yansır... Çiğ yiyecekler bütün kastlar arasında paylaşılabilirken pişmiş yiyecekler, söz konusu kastların saflık derecesini etkilediğinden, paylaşılabilir.

Pişmiş yiyecekler daha derin sınıflandırmalara da tabi tutulmaktadır. Suda pişenler, tereyağda kızartılanlarla bir tutulamaz, kızartmalar suda pişen yiyeceklerden çok daha geniş gruplar içinde yer alabilirler. Yiyeceklerin nasıl sınıflandırılacağını (hangi yiyecek paylaşılabilir ya da takas edilebilir) belirleyen kuralların yanısıra yeme alışkanlıkları ya da özel toplumsal grupların diyetleri de göz önüne alınmalıdır. Örneğin, vejetaryenlik en üst ve “saf” kastla bir tutulurken, “et yemek ve alkol tüketimi daha alt sınıflarla özdeşleşir. Bazı dokunulmaz kastlar, biftek yemekleriyle diğer kastlardan ayrılırlar.”¹⁰ Nepal’de, Dang’taki üçüncü seviye olan Tharu, kendinden alt kasttakilerle asla yemek alışverişi yapmaz ya da onları evlerine yemeğe çağırmaz, ancak kendileri domuz ve fare yerler. Fiji tabularının katılığı, antropologların ilgisini çekmiş ve incelemelerine konu olmuştur. Fiji’de, belli bir grup birlikte yemek yerken, birbirini tamamlayan yiyecekler yerler. Savaşçıların da bulunduğu bir yemekte, şefler domuz yer, balık ya da hindistanevizisi yemez çünkü bu ikisi savaşçılar için ayrılmıştır.¹¹

9 J. Hendry, “Food as Social Nutrition: The Japanese Case”, M. Chapman ve H. Macbeth (der.), *Food for Humanity: Cross-disciplinary Readings* içinde (Oxford, 1990), s. 57-62.

10 C.E. McDonough, “Tharu Evaluations of Food”, *Chapman ve Macbeth* içinde, s. 45-8.

11 A.A.J. Jansen vd. (der.), *Food and Nutrition in Fiji*, 2C (Suva, 1990), c. 2, s. 632-4.

Günümüzde, kendilerini modern olarak tanımlayan kültürlerde, “çiğ” olarak sınıflandırabileceğimiz yiyecekler, abartılı biçimlerde hazırlanarak sofrada yer alır. “Çiğ olarak sınıflandırabileceğimiz” demek önemlidir, çünkü çiğlik de kültürden kültüre değişebilen bir kavramdır. Birçok sebze ve meyveyi hiçbir işleme tabi tutmadan yeriz ve yerken onların çiğ olduğunu aklımıza bile getirmeyiz. Hiçbirimiz elmanın ya da lahananın çiğ oluşundan söz etmeyiz. Yalnızca, söz konusu yiyecek aslında pişirilerek yeniyorsa ama pişirilmeden de yenebiliyorsa, örneğin çiğ soğan ya da havuç vb., “çiğ”likten söz ederiz. Batı’da balık ya da et çiğ servis edildiği zaman, çiğ yenmeleri çok nadir olduğundan sağlıklı olup olmadığı gibi riskler bir yana bu durum, ayrıca, barbarlık ve ilkelik gibi kavramları da akla getirir. Çinliler barbar kabileleri, bir medeniyet ölçüsü olarak “çiğ” yiyenler ve “pişirerek” yiyenler olarak ikiye ayırır. Batı dünyasında da benzer bir zihinsel sınıflandırma vardır: Geleneksel olarak çiğ ete duyulan şehvet ilkelik, kana susamışlık ve gastrik sabırsızlığın hiddetiyle bağdaştırılır.

Batı dünyasındaki klasik çiğ et yemeği *tartare* bifteğidir. Bu ad, barbarlıklarıyla ünlü Moğollar’ın kabilelerinden olan Tatarlar’dan gelmektedir. Bu kelime, Ortaçağ etnologlarına Tartarus’u hatırlatır: Klasik cehennem görüntüsü, bu düşmanları şeytanlaştırmak için zihinlerde daha da uygun bir tasvir yaratmıştır.¹² Yine de bu yemek, bugünkü haliyle abartılı bir biçimde dengelenmiş medeniyetin odağıdır. Et, solucana benzer biçimde küçük küçük kıyılır. Sanki çiğliğini telafi etmek istercesine, et lokantalarda masa başında hazırlanır: Garson eti, tıpkı tören gibi, soslar, taze bitkiler, taze soğan, soğan filizleri, gebre otu, ançuez, biber turşuları, zeytin ve yumurta gibi değişik çeşnileri teker teker karıştırarak ete işler. Votka ne kadar alışılmış bir katkı olmasa da, son zamanlarda çeşnilemede sıkça yer alan bir içkidir. Medeni dünyada çiğ kabul edilen diğer et ve balık yemekleri de doğadan epeyce uzaktır: Çıplaklıkları ağır soslarla kapatılıp tıpkı bir vahşeti andıran görünüşleri abartılı sunuşlarla yumuşatılır. “Çiğ” jambon ağır bir salamura işleminden geçirilerek tutsülenir. *Carpaccio* incecik dilimler halinde kesilir ve kimse, bu ince dilimleri üzerine zeytinyağı dökmeden, karabiber ve rendelenmiş parmesan peyniri serpmeyen yemeği aklından bile geçirmez. *Gravlax*, artık gömülerek işlenmese de üzerine tuz, dereotu ve karabiber serpilip birkaç gün bekletilerek yenir. “Atalarımız eti gerçekten de çiğ yiyorlardıysa” diye yazmış bir eserinde Brillant –Savarin (bu eser, gurmelerin kutsal kitabı ve boğazına düşkün oburların savunmaları 1826’da yayımlanan kabul edilir)– “bugün de bu meylimizi kaybettiğimiz söylenemez. Da-

12 G.A. Bezzola, *Die Mongolen in abendlandische Sicht* (Berne, 1974), s. 134-44.

mak tadına düşkün olanlar Arles ya da Bologna sosislerine, tutsülenmiş Hamburg bifteğine, ançueze, taze tuzlanmış ringa balığına ve ateş yüzü görmemiş daha birçok iştah artırıcı yiyeceğe hayır diyemez.”¹³

Son zamanlarda Batı mutfağının gözdelelerinden olan suşinin esası yalnızca sirke ve zencefille çok hafifçe tatlandırılmış çiğ balıktır ama bu yemeğin ana maddesi içine bazen pişmiş yosun da katılan haşlanmış pirinçtir. *Sashimi* daha çok çiğ yenen bir yemek olsa da, yine sonsuz bir özenle hazırlanır. Balık dilimleri şeffaf denecek kadar ince olmalıdır, bu nedenle de çok keskin bir bıçakla kesilmelidir. Sunuş da ayrıca özenli olmalıdır ki bu çiğ yiyeceği yemek üzere olan kişinin medenileşme sürecindeki beklentisi yüksek olsun. Garnitürler küçük doğranmış, farklı biçimler verilmiş olmalı ve tabağa özenle yerleştirilmeli, yanında da birçok değişik sos bulunmalıdır. Danimarkalılar çiğ yumurta sarısını –akından ayrılmış olması şartıyla– garnitür ya da sos olarak kullanmayı severler. Laurens van der Post’a Etiyopya’da ikram edilen “sonsuz çiğ et şöleni” adlı yemeğin hazırlanışı oldukça basit olsa da sunuş oldukça abartılıdır.¹⁴

Çiğ et yeni kesilmiş olduğu için hâlâ ılık halde, kanları aka aka bir noktadan diğerine ikram edilerek masada dolaştırılır. Sırası gelen konuk eti ağzında, dişleri arasında tutarken keskin bir bıçakla kendisi için –burun derisini de etle birlikte kesmemeye dikkat ederek– bir “lokma” keser.

Dilimler *berebere* adlı “neredeyse eti pişirecek kadar acı bir sosa” batırılarak yenirmiş, sonraki lokmada bu sos “neredeyse insanın kulaklarından kan fışkırtacak kadar keskin bir hale” dönüşürmüş.¹⁵ Yemek yiyen erkekler, arkalarında, ayakta durarak onları seyreden kadınlara ve çocuklara da arada sırada birkaç dilim uzatırlarmış. Bahsettiğimiz bütün bu yiyecekler ancak dar bir bakış açısıyla çiğ sayılabilirler. Çünkü ellerine ne geçerse geçtiği gibi yediğini varsaydığımız atalarımızın yediklerine göre hayli değişikliğe uğramış ve doğadaki asıl formlarından uzaklaşmışlardır.

Birçok kültürde, yemek pişirme tarihi kutsal bir olaya, Prometheus’un ateşine ya da kültürel bir kahramana bağlanır. Eski Yunan’da, ateş Olympus’ta bilinmeyen biri tarafından ortaya çıkarılmış bir sırdır. Eski İran inanışına

13 J.A. Brillat-Savarin, *The Philosopher in the Kitchen*, çev. A. Drayton (Harmondsworth, 1970) s. 244. (Ben daha sık referans verilen *The Physiology of Taste*, çev. M.K. Fisher, (New York, 1972) yerine bu çeviriyi tercih ederim).

14 L. Van der Post, *First Catch Your Eland: A Taste of Africa* (Londra, 1977), s. 28.

15 A.g.y., s. 29; L. Van der Post, *African Cooking* (New York, 1970), s. 38.

göreyse ateş, bir avcının hedefini tutturamayan okuyla bir kayanın kalbin-den gün ışığına kavuşmuştur. Dakota Kızılderilileri, ateşin, Jaguar Tanrı-sı'nın pençeleriyle topraktan çıkarıldığına inanırlar. Aztekler'e göre ilk ateş, ilkel karanlıktaki Tanrılar tarafından aydınlatılan güneştir. Cook Adala-rı'na, Maui karaya ilk ayak basışından hemen sonra tarafından getirilmiştir. Avustralyalı Aborjinlere göre, ateş bir totem hayvanının penisinde saklıdır. Bir başka kabileyeyse ateşin bir kadın icadı olduğuna, erkek avdayken ka-dının ateşi kullanarak yemek pişirip, vulvasının içine sakladığına inanır.¹⁶ "Herkesin kendi Prometheus'u vardır", tabii her kültürün de.¹⁷

Ateşin ilk ne zaman kontrol edilebildiği bilinmemektedir. Bu konudaki teorilerin bir çoğu iki taşı birbirine sürterek kıvılcım çıkaran insanın bir anda yarattığı kıvılcım fikrinden öteye gidememektedir. Bu teorilerden hiç-biri "modern palaeontolojinin babası" sayılan, Abbé Henri Breuil'inkiler kadar uzun ömürlü ve inandırıcı olmamıştır. 1930'da Breuil'in himayesin-deki Pierre Teilhard de Chardin adlı genç bir Cizvit antropolog –sonradan döneminin entelektüel tarihinin en önemli şahıslarından biri olacaktır– Çin'de yaşıyordu ve Cizvit geleneklerini yerine getirerek hem bilim hem de misyonerlik yapıyordu. Chardin, muhtemelen yarım milyon yıl önce –eşya yapımı ve ateşin bulunmasından önceki dönemde– yaşamış olan ve "Pe-king insanı" adı verilen bir hominid türünü araştırmak amacıyla kazı yapı-yordu.¹⁸ Teilhard Breuil'e bir geyik boynuzu göstererek fikrini sordu. "Daha tazeyken", dedi Breuil, "ateşe maruz bırakılmış. Kaba bir taşla kesilmiş; çakmak taşı değil, ilkel bir baltayla."

"Ama bu imkânsız" diye cevap vermiş Teilhard. "Bu Chou Kou-tien'den kalma."

"Nereden geldiği önemli değil" diye direktmiş hamisi. Bu, bir insan tara-fından işlenmiş ve o insân da ateşi kullanmayı biliyormuş"¹⁹ Ateşin kontrol edilip insanların kullanımına girmesi konusundaki teorilerle birlikte son zamanlarda şüpheler de artmıştır. Breuil, Chou Kou-tien kazılarının külle-rinden hominidlerin gelişimine ilişkin yaratıcı bir tahmin yürüttü. Bu ha-yalî görüntüde, kadın çakmak taşlarını erleştirirken, "bir Pekin erkeği geyi-ği kesiyor" ve yanlarındaki çift de ateş yakıyor. Erkek önce bir kıvılcım çı-karmayı başarıyor, bu arada da kadın kuru çimen ve yaprak taşıyarak ateşi

16 J.G. Frazer, *Myths of the Origins of Fire* (Londra, 1930), s. 22-3.

17 G. Bachelard, *Fragments d'un poétique du feu* (Paris, 1988), s. 106, 129. (Ateşin Tin Çözümlemesi, çev. Nail Bezel, Öteki Yayınları, 1999).

18 Bkz. *Current Anthropology*, xxx (1989); Goudsblom, s. 16-23.

19 A. Marshak, *Roots of Civilization* (Londra, 1972), s. 111-12; A.H. Brodrick, *The Abbe Breuil, Historian* (Londra, 1963), s. 11.

alevlendirmeye çalışıyor. “Sonra kadın topladığı otları çakılların ortasına, ateşin kalbine bırakıyor. Arkalarında, üzerinde bir yabancı domuz butu pişen bir başka ateş yanıyor.”²⁰ Aslında bu kalıntılardan yüz binlerce yıl sonra bile, o bölgede çakmak taşı işlendiğine ya da ateş yakıldığına dair en ufak bir veri bile yoktur.

Yemek pişirmenin, ateşin kontrol altına alınıp insanların kullanımına girmesi sonunda ortaya çıkan bir eylem olduğunu varsaymak yanlış olmaz herhalde. Modern Batı’da en sık rastlanan mit, Charles Lamb’in *A dissertation upon Roasted Pig* adlı eserindeki yemek pişirme sahnelerinde oldukça iyi biçimde tasvir edilmiştir. Bir domuz çobanı dikkatsizlik sonucu çıkardığı yangında birçok hayvanı katletmiştir.

Babasına ne söyleyeceğini düşündüğü sırada, bir yandan da tütsülenmiş kurbanlara bakarak ellerini ovuşturuyordu. O sırada daha önce hiç duymadığı bir koku burun deliklerinden içeri süzüldü ve onu esir aldı... Aynı anda alt dudağı istemsizce nemlendi. Ne düşüneceğini bilemedi. Sonra domuzun yanına giderek, bir hayat belirtisi olup olmadığına baktı. Bu arada parmaklarını yaktı ve soğutmak için tam bir ahmak gibi ağzına soktu. Yanmış derinin parmaklarına yapışan kalıntıları da ağzına girmişti ve hayatında ilk defa (aslında bütün dünya tarihinde ilk defa, çünkü ondan önce hiçkimse bu tadı bilmiyordu) bu tadı duydu - bir rostonun gevrek ve kızarmış kısmının tadını!²¹

“Evi yakma geleneği” yerini “domuz ya da başka bir hayvanın etinin pişirilmesi ve değişik soslar ya da tatlarla gerek duymadan yalnızca bu haliyle yenmesi” fikrini ortaya atan bir bilgenin girişimine bırakana kadar “bu iş böyle sürüp gitti.”²² Lamb’in bu önemli keşfin izini Çin’e kadar sürmüş olması ilginçtir. Bilinen tarihin hiç kuşkusuz en gelişmiş teknolojilerini kad eden ama Batı’da hak ettiği önemi görmeyen bir ülkedir Çin. Lamb’in daha kabul gören varsayımına göre, yemek pişirmek bir “tesadüf” sonucu keşfedilmiştir. Tesadüf, tarih yazımında yeniden önemli bir bileşen haline geldi; ne de olsa, kuantum fiziği ve kaos kuramının ortaya koyduğu rastlantılar dünyasında, öngörülemez etkiler, belli ki pek de kestirilemeyen sonuçlar yaratırlar. Kleopatra’nın burnu kelebek kanadına benzer: İkincisi fırtına çıkarabilir ama ilkinde mükemmellikten bir kaç milimlik sapma ol-

20 H. Breuil, *Beyond the Bounds of History: Scenes from the Old Stone Age* (Londra, 1949), s. 36.

21 C. Lamb, *A Dissertation Upon Roast Pig* (Londra, ty (1896)), s. 16-18.

22 A.g.y., s. 34-5.

saydı, Roma İmparatorluğu belki de hiç varolmayacaktı. Bugün “gerçek” tarihçiler eğer tesadüfler olmasaydı, bütün tarihin akışının farklı olacağını ve belki de bir hiç uğruna imparatorlukların yok olabileceğini söylüyorlar. Aslında tesadüfler, var olan gidişatı değiştirmedikleri sürece tarih kayıtlarında yer almazlar. Tesadüfler, bizim, kaba bir biçimde, aptal ve statik kabul ettiğimiz “ilkel” toplumlardaki değişimleri açıklamakta kullandığımız modeldir. Oysa icatların pek azı “tesadüfen” ortaya çıkmıştır. Her zaman arka planda olayları biçimlendiren bir hayal gücü ya da iyi bir gözlemci vardır.

Ateş bulunmadan önce de bir çeşit pişirme tekniğinin kullanılıyor olması muhtemeldir. Hayvanların çoğu, kızarmış tohumları ya da yanarak ulaşılabilir hale gelen fasulyeleri eleyen ateş nedeniyle doğal yangınlara yönelirler. Günümüzde vahşi ortamlarda yaşayan şempanzeler, atalarına atfedilebilecek bir teknik kullanırlar.²³ Yeterli beyin gücüne ve beceriye sahip herhangi bir canlı için, yanmış odun parçaları, üst üste yığılmış küller, yarısı yanmış ağaç gövdeleri, doğal bir ocak görevi görebilir ve eğer yeterli ısı sağlanırsa, sert tohumlar, kalın kabuklu bakliyat, çiğnenmesi güç bitkiler ve kıkırdaklı etler “işlenebilir”

Yemek pişirmek, ilk kimyasal işlemdir. Yemek pişirme devrimi ilk bilimsel devrimdir: Tat değişikliklerine yol açan ve sindirimi kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yoluyla keşfi. Et –her ne kadar son zamanlarda doymuş yağ oranı açısından zengin olduğu için diyetisyenlerin gözdesi olmaktan çıkmış olsa da– lifli ve kaslı olmasına rağmen, insan bedeni için bir alternatifi olmayan önemli besindir. Pişirme işlemi, kaslardaki proteini dışarı çıkarıp kolajeni pelteye dönüştürür. Eğer direkt olarak ateşe maruz bırakılırsa –ki herhalde ilk dönemlerde yapılan buydu– etin yüzeyi kararır, içindeki sıvılar konsantre ve karamelimsi bir hal alır, çünkü protein pişirildiği zaman pelteleşir ve protein zincirindeki aminolarla yağın içindeki bazı doğal şekerler arasında bir “Maillard reaksiyonu” meydana gelir. Nişasta, birçok insana tarih boyunca enerji sağlayan en büyük kaynak olmuştur ama pişirilene kadar bu özelliği ortaya çıkmaz. Isı, işin içine girince nişastanın içinde yer alan bütün şekeri ayrıştırır. Ayrıca kuru sıcak, nişastanın içindeki dekstrinleri kahverengileştirerek pişmiş yiyeceklerde görmeye alıştığımız görüntüye kavuşturur.

Birçok kültürde, tarih boyunca, kuru sığağa maruz bırakma yerine kullanılan alternatif yöntem yiyeceği çok sıcak suyun içine koymadır. Bu işlem, etin içindeki lifleri yumuşatır ve karbonhidrat parçacıklarının kabarmaları-

23 Goudsblom, s. 34.

na yol açar. 80°C civarında, ayrıışarak karışma nüfuz ederler. Bundan hemen sonra da etin suyu kıvamlı bir hal alır. Isı başka besinlerin dokusunu da değıştirir, onları kolayca çığnenir ya da elle koparılır hale getirir” çubuklar, bıçaklar ya da çatallar keşfedilmeden çok önce, yeme alışkanlıklarının medenileşmesinin ilk aşamaları”²⁴ Pişirmek, yiyeceğı kolay hazmedilir bir hale getirdiğı için, pişmiş yiyecek daha fazla tüketilebilir. Modern bir hayat süresince elli ton kadar. Sonuç, bir noktaya kadar, daha yüksek insan etkinliğı olarak da görülebilir. Daha sonraki sonuç fazlanın yarattığı fırsatlardır ve bu konunun toplum üzerindeki etkileri daha sonraki bölümlerde ele alınacaktır (bkz. s. 117).

Yenebilir besinlerin tüketimini artırmak bir yana, pişirmek, zehirli olabilecek bir besini lezzetli bir hale getirmek açısından da büyüü bir işlemdir. Ateş, besinlerde bulunabilecek zehri yok eder. Toksik bitkileri yenilebilir hale dönüştüren bu büyüü işlem, insanlar için son derece değerlidir, çünkü böylece zehirli yiyecekler rakip türlerin yağmalarından korkmadan toplanıp depolanabilir, sonra tüketilmek üzere zehirlerinden arındırılır; eski Amazon yerlilerinde acı manyoku lezzetli bir yemeğe, Avustralyalı Aborjinlerdeyse nardoo tohumlarını makbul bir yemeğe dönüştüren bir kültürel avantajdır. Amazon yemeğı olan acı manyok, tapyokanın esas maddesidir. Yalnızca bir tabağı bile içinde birini öldürecek kadar asit prusik barındırır ama ufalamak, rendelemek, suya batırmak ve pişirmek gibi işlemler sonucu bu zehir yok olur. Bu bitkiyi ilk yetiştiren Hintliler’in, bu ilginç özellikleri nasıl keşfettikleri ve uyguladıkları ise merak edilen ancak bir türlü çözölemeyen bir bilmecedir.²⁵ Pişirmek, birçok hastalığın yayılmasını da engeller. Domuz eti, pişmeden yendiğı zaman insanlarda *trichinosis* hastalığına neden olabilecek bir kurt taşır ama piştiğı zaman tamamen zararsızdır. *Salmonella* bakterisi, iyi ve etkili bir pişirmeyle yok edilebilir, *listeria* ise yüksek ısı aracılığıyla etkisiz hale getirilebilir. *Clostridium botulinum* bakterisi ise en ölümcül istisnadır. Pişirme tekniklerinin çoğı bu bakteriyi öldürmede başarısızdır. Geleneksel mutfaklarda kullanılan farklı ısılara dayanıklı olan bu bakteri, ancak yüksek oranda asit içeren malzemelerle kontrol altına alınarak yemeklere katılabilir.

İnsanoğılu ateşin yemek üzerindeki etkisini keşfettiğı anda, pişirme sanatının geleceğini de belirlemiş oldu. Kelime anlamı olarak da orijinal olarak da “odak” ile “ocak” aynı şeydir. Ateş, kontrol edilebilir hale geldiğı anda, kaçınılmaz olarak toplulukları bir araya getirip birbirlerine bağlamıştır;

24 A.g.y., s. 36.

25 D.L. Jennings, “Cassava”, N.W. Simmonds (der.), *Evolution of Crop Plants* içinde (Londra, 1976), s. 81-4.

çünkü alevleri kontrol altında tutabilmek iş bölümü ve paylaşılan emek demektir. Ateşin, hem yemek pişirme konusundaki önemli yerinden önce hem de bu yerin yanısıra bir ortak nokta olduğunu varsayıyoruz; çünkü insanlar, hem ışık ve ısı için hem de korunmak için ateşin çevresinde toplanırdı. Yemek pişirmek, ateşin toplumsal çekiciliğine beslenmeyi de katarak gücünü artırmıştır. Yemek yemeyi, belirli saatler ve belirli yerlerde topluca yapılan bir aktivite haline getirerek sosyalleştirmiştir. Önceleri, birlikte yemek yemek gibi bir alışkanlık yoktu. İnsanlar buldukları yerde yiyecekleri tüketiyorlar ya da daha sonra yemek üzere saklıyorlardı. Her ne kadar eski insanları, ziyafet amacıyla bir leşin etrafında, kemige üşüşmüş sinekler gibi toplanmış bir halde hayal etmek zor olmasa da, yine de o sıralarda yemek, pişirme icad edilmeden önce toplumsal birlikteliğin simgesi değildi. Yalnızca avlanmak, öldürmek ve kolektif güvenlik insanları bir araya getiriyordu. Ancak avlanan ya da katledilen hayvanların parçalara ayrılıp bölüştürüldüğü ve herkesin kendi payına düşeni ayrı bir yerde, toplumdan ayrı olarak yediği de oluyordu. Ne zaman ki ateşle yemek birleşti, ortak hayat için vazgeçilmez bir odak oluştu. Yemek yemek çok özel biçimde bir sosyal olgu oldu; birlikte ama işbirliği içinde değil. Pişirmek, yemeğe ayrı bir anlam yükledi, onu yalnızca beslenme amaçlı olmaktan çıkardı, yeni yaratıcı olanaklara açtı: Yemekler kurban törenlerine, aşk ziyafetlerine, âyinlere ve karşıt görüşlü insanları bir topluluk halinde birleştiren ateşle bağdaştırılan sihirli törenlere dönüştü.

Modern –en azından son zamanlarda– dünyada, bu güçlü birleşimdeki ilkel duyguyu yakalamak ya da tekrar hissetmek mümkün. 1930’ların “çiftçi filozofu” Gaston Bachelard’ın çocukluk anılarında da benzer bir durum var:

Ateş doğal bir varlık olmaktan çok sosyal bir varlıktır... Ben ateşi yedim, üzerinden dumanlar çıkan gevrekliği dişlerimin arasında erirken, onun altını, hatta kokusunu ve çıtırtısını da yedim. Her zaman da böyle olmuştur, yerken bir yandan da lüks bir zevk duyarım... Böylece ateş, insanlığı kanıtlar. Ateş, yalnızca pişirmekle kalmaz, bisküviyi gevrekleştirir ve ona altın rengini verir. Törenlere elle tutulur bir hava verir. Ne kadar eski zamana giderseniz gidin, yemeklerin gastronomik değerlerinin besleyici değerlerinden önde gittiğini ve insanların, kendi ruhlarını acıyla değil, zevkle keşfettiklerini görürsünüz... Zincirin halkalarında siyah kazan asılıydı. Üç ayaklı çömlek sıcak küllerin ortasına konurdu. Büyükanmem yanaklarını şişirip, kendinden geçmek üzere olan alevleri tekrar uyandırmak için çelik bir çubukla üflerdi. Her şey aynı

anda ve birlikte pişer: Domuzlar için patatesler ve aile için seçilmiş patatesler. Benim içinse küllerin üzerinde pişen bir taze yumurta olurdu mutlaka.”²⁶

İlk “Yemek” Teknolojileri

Ateşin kontrol edilebilir bir duruma gelmesinden yemeklerin pişirilmesine kadar geçen sürede, hem uygulamada hem de kavramsal alanda azımsanmayacak büyüklükte bir boşluk yer alır. Bazı iklimlerde ateş hızla kontrol altına alınabilir. Bazı yerlerde, eğer uygun çakmak taşı ve yonga bulunabilirse ateş, güvenilir biçimde yakılıp kontrol edilebilir. Ancak, çok eski zamanlarda, toplumların çoğu ateşle uğraşmanın ideal şartlarını yerine getiremiyordu. Ateş kutsal sayılıyor ve bazı modern toplumlarda bugün bile ölümlerin anısına ya da “olimpik ideali” kutsamak için yapıldığı gibi saklanıp korunmaya çalışılıyordu. Geçmişte, birçok yerde, ateşi tam söndürmemek ve gerektiği zaman tekrar alevlendirmek daha güvenilir ve kolay bir yoldu. Bazı toplumlar ateş yakmayı unutmuşlardı –ya da zaten hiç öğrenmemişlerdi– ya da ateşin kendilerinin yapamayacağı kadar kutsal bir şey olduğunu düşünüyorlardı. Yeni Gine’de, Andaman Adaları’nda ve Tazmanya’daki bazı kabilelerin, ateş söndüğü zaman tekrar yakmaya çalışmak yerine komşu kabilelerden istemelerinin nedeni de budur. Katolik ve Ortodoks kiliselerinde, Paskalya kutlamaları sırasındaki bir toplumun ateşi kaybettiği zaman ne gibi felaketlerle karşılaşabileceğinin ve tekrar bir kıvılcımdan ateş yakmaya çalışmalarının ne kadar zor olabileceğinin tasvirinin yapılması bir Hristiyan geleneğidir.

İstedığınız zaman elinizin altında ateş yakabilerseniz bile, yemek pişirmek sanıldığı kadar kolay değildir.²⁷ Çıplak ateşte kömür haline getirmek, tütsülemek veya küllerin arasında pişirmek gibi yöntemlerle birçok yiyecek, yenebilecek kıvama getirilebilir. Bu, ateşin başka amaçlarla canlı tutulduğu durumlarda uygun bir yöntemdir: işaret ateşi gibi, yahut yırtıcıları ya da şeytanları uzak tutmak veya ısınmak için yanık tutulan ateş gibi. Her ne kadar yakacak bir madde olmadığından uygulaması imkânsız bir yöntem olsa ve son teknolojiyle donatılmış modern bir mutfakta kullanılamasa da, bu pişirme yöntemiyle çok güzel yemekler yaratmak mümkündür. Gelalı Arkestratus, incir yaprağına sarılmış ve üzerine bir tutam mercanköşkü ser-

26 Akt. P. Camporesi, *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society* (Cambridge, 1989), s. 3-4; G. Bachelard, *The Psychoanalysis of Fire* (Londra, 1964), s. 15.

27 C. Perles, “Les origines de la cuisine: l’acte alimentaire dans l’histoire de l’homme”, *Communications*, xxxi (1979), s. 1-14.

pilmiş palamut yemeğini önerir: Bu yemekte, yapraklar kararıp kokmaya başlayana kadar kor ateşte pişirilmelidir.²⁸ Kor ateşte pişirmek kolay görünse de konmadan önce yiyeceklerin üzerlerine sürülen soslar ve ezmeler ya da kızartılırken üzerlerine dökülen likörler ve soslar, bu yöntemin de değişik uygulamalarının olabileceğini gösterir. Ateşte pişirmenin kullanılan ilk yöntem olduğunu varsayarak, bunun, aynı zamanda en çok kullanılan ve en lezzetli yöntemlerden biri olduğunu da söylemeliyiz. Bu kusursuz gelenek, sıkıcı barbeküler ile ateş başında yemek yeme keyfini, Batı edebiyatındaki en ünlü ziyafetle bağdaştırır: *Odisea*'da yer alan zafer arabası sürücüsü Nestor'un Atena onuruna verdiği ziyafet.

“At sürücüsü yaşlı Nestor başladı törene,
yıkadı ellerini, arpaları saçtı,
uzun uzun yakardıktan sonra Athene'ye,
birkaç kıl koparıp ateşe attı başından hayvanın.
Hepsi yakardılar, arpa tanelerini serptikler yere,
indirdi baltayı ulu canlı Theasymedes, Nestor'un oğlu,
balta kesti boynunun kaslarını düvenin,
yitirdi düve gücünü, kadınlar çığırıştırdı,(...)
erlerin önderi Peisistratos boğazladı onu,
kanı aktı kapkara, can bırakıverdi kemiklerini.
Ossaat doğradılar hayvanı, butlarını ayırdılar,
yağlı gömlekle sardılar butları iki kat,
sonra etler koydular üstüne çiğ çiğ.
Odunların üstünde kızarttı ihtiyar onları.
Şarap döktü üzerlerine, ateş gibi, pırl pırl.
Beş dişli çatal tutuyordu yanında delikanlılar.
Butlar kızartıldı, ciğerler yürekler yenildi,
kalan etler parçalandı, şişlere geçirildi,
uzun şişler iki elle tutuldu, etler kızartıldı.”²⁹

En ilkel pişirme yöntemi kabul edilen bu yöntemin bazı dezavantajları da vardır. Yalnızca belirli yemeklerin pişirilmesine uygundur. Yavaş pişmesi gereken yemekler için uygun değildir. Etlerin taze olması gerekir, çok enerji ve yine çok miktarda yakıt kullanır. “İkellik” çağrışımları yapan yanları

28 P. Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy* (Chicago ve Londra, 1999), s. 78.

29 Çev. E.V. Rieu (Harmondsworth, 1991), s. 43. Eski Yunanca aslından çev. Azra Erhat, A. Kadir, *Can Yayınları*, 2006 (18. basım), s. 80.

vardır, özellikle et pişirilmeden önce yalnızca parçalanmış ve başka hiçbir işleminden geçirilmemişse, 1910'da bir İtalyan, Güney Amerikalı sığır çobanlarının etleri kanlarını muhafaza ederek "gayet ilkel" bir biçimde pişirdiklerini ve ağaç kütüklerinin üzerine oturup ellerindeki usturalarla yediklerini görünce çok şaşırmıştı.³⁰

Eski aşçıların bu sınırlılıklar için ürettikleri çözüm, sıcak-taş ızgaralardır: Yiyeceklerini önceden ateşte ısıttıkları sıcak taşlar üzerinde pişirirlerdi.³¹ Bu pişirme tekniği, doğal olarak kabuklu olup bu kabuğun altında bir miktar da nem bulunduran ve ısıya maruz kaldığında kurumayan yiyeceklere uygulanabilir. Bu, özellikle kabuklu hayvanlar ile kalın ve hacimli kabukları olan bazı meyve ve tahıllar için geçerlidir. Alternatif olarak, bazı yiyecekler yapraklara sarılarak korda pişirilebilir. Bu pişirme tekniğinde, taşlar üst üste konur ve pişirilecek yemek ortada saklanır. Ancak sıcak taşlar kor ateşle aynı etkiyi göstermeyebilir, ayrıca eğer yiyeceğin üzerine binerse, ağırlıkları onu ezebilir. Ancak bunu engellemek için boşluklar bırakılırsa, cepler oluşur ve hava girer. Bu da her tarafın aynı derece pişmesini engeller. Zaman içinde bu sorunu gidermenin en etkili yolunun yalıtım için üstüne değişik yapraklar, çimen ya da hayvan derileri koymak olduğu ortaya çıkmıştır. Bugün içinde biraz olsun macera ruhu taşıyan bir insanın bu yöntemleri akıl edememesi düşünülemez. Birkaç yıl önce Cook Adaları'nda, Hugo Dunn-Meynell guava suyuyla marine edilmiş yaprağa sarılı manyok, ekmek ağacı, *taro*, ahtapot, tatlı patates, süt domuzu, tavuk ve papağan balığını, hindistan cevizi kabukları üzerinde ısıtılmış süngertaşında pişirmişti. Bazı aileler, pişirme için 150 yıllık cömlekler kullanırlar. Kabuklar, muz ağacından yapılmış çubukların birbirine sürtülmesiyle yakılabilir.³²

Çağdaş uygarlıklarda, en azından yakın zamana kadar, sıcak-taş yöntemi-ne en yakın bağlam, tarak pişirmedir. 19. ve 20. yüzyıllarda, New England'da deniz tarağı çıkarıp pişirmek, ilk yerleşimcilerin yerlilerden öğrendikleri, cemaatin ortaklaşa yaptığı bir etkinlikti. Roger ve Hammerstein'in *Carousel*'indeki şehir turları, "orada hiç kuşkusuz çok güzel olan tarak ziyafetinden" ve cümbüş meraklılarının "şüphesiz çok güzel zaman" geçireceklerinden romans, masumiyet ve hünerle bahsederek, geleneksel deniz taraklarının unutulmasını engeller. Winslow Homer'ın resimlerinde deniz tarağı yiyenlere yoğun bir duyarlılıkla yer vermesi de aynı amaca hizmet eder.

30 F.J. Remedi, *Los secretos de la olla: entre el gusto y la necesidad: la alimentacion en la Cordoba de principios del siglo XX* (Kordoba, 1998), s. 208.

31 C. Perles, "Hearth and Home in the Old Stone Age", *Natural History*, xc (1981), s. 38-41.

32 H. Dunn-Meynell, "Three Lunches: Some Culinary Reminiscences of the Aptly named Cook Islands", H.Walker (der.), *Food on the Move* içinde (Totnes, 1997), s. 111-3.

Taşları ısıtmak için yosun ve suda yüzen tahta parçaları yakılırken taraklar kumların içinden kazılır. Tarakların kabukları ısınır ısınmaz açıldığı için, üste konan yalıtımlar çok kuvvetli olmalıdır, aksi halde tarakların doğal suları uçar ve böylece de esas lezzetlerini kaybederler.

Sıcak-taşa pişirme tarihindeki en önemli gelişme pişirme kuyularının icadı olmuştur. Bu yeniliği geliştirmek için yaratıcı bir akıl gerekiyordu ancak kazmadan başka hiçbir alet yoktu. Kuru bir çömlek, taşlarla ısıtılarak ocak işlevi görebilirdi. Aynı biçimde ısıtılan ve taban suyu yüzeyinin altına gömülen bir çömlek, ısıtıcı ya da kaynatıcı işlevi görebilirdi. Bu, son derece önemli bir gelişmedir. Pişirme tarihinde, günümüze kadar bundan daha önemli bir teknik gelişme olmamıştır. Bu kaynatarak pişirmeyi kolaylaştırır, yeni bir tekniği öğretir ya da en azından eskiden içi su dolu bir deri ya da işkembenin pişirme kabı gibi kullanılarak ateşin üzerinde pişirilmesinin geliştirilmiş haline dönüşür. Buna benzer örnekler, geç olmakla birlikte Ballyvourney, Co. Cork'ta, İrlanda'da 1952'de keşfedilmiştir. 1.Ö. 2000'de bir bataklıkta açılmış bir maslak bulunmuştur. Bu maslak kerestelerle yol yol ayrılmıştır, taban suyu o kadar yüksek bir seviyededir ki su süzülüp gidemez. Hemen yanına da etrafı taşlarla çevrili, kuru topraktan bir küme yapılarak bir fırın oluşturulmuştur.³³ Yalnızca İrlanda'da bu tip dört bin maslak bulunmaktadır.³⁴ Buralarda yapılan deneylerde, sıcak taşların çimlerin altına yerleştirilmesiyle birkaç saatte çok miktarda yemek pişirilebildiği görülmüştür. Aynı yöntemle, yarım saatte, 70 galon su kaynama noktasına getirilmiştir. Killi toprakta açılan pişirme kuyusunun içi ısı nedeniyle pişme eğilimi gösterebilir. Böyle bir durumda kenarlar kuyuya su doldurulabilecek kadar su-geçirmez hale gelir, ki bunun doğal olarak meydana gelmesi imkânsızdır. Alternatif olarak, herhangi bir çömleğin içi kille kaplanarak daha dayanıklı hale gelebilir.

Özellikle aramıyorsanız ve yerine gitmezseniz, günümüzün modern mutfaklarında kuyuda pişmiş yemeklere rastlamak pek mümkün değildir. James H. Cook, yüzyılın ilk on yıllarında, kovboyların zamanında, “kızılderili usulü” domuz kafası yemekten çok hoşlandığından bahseder: Et, 76.25 cm derinliğinde bir kuyuya gömülerek, kömürde saatlerce pişirilir. Et, kuyudan kömür gibi kapkara çıkardı ama tadı ağzının tadını bilen taşrahıların ziyafetlerine benzerdi.³⁵ Günümüzde bu kuyuları, Pasifik ve Hint okyanuslarındaki bazı yerel mutfaklardaki geleneksel açıcılar dışında kullanan pek

33 C.A. Wilson, *Food and Drink in Britain from the Stone Age to Recent Times* (Londra, 1973), s. 65.

34 M.J. O'Kelly, *Early Ireland* (Cambridge, 1989).

35 J.H. Cook, *Longhorn Cowboy* (Normandiya, 1984) s. 82.

yoktur. Kabul etmek gerekir ki, medeniyet bu tür yöntemleri yok etmeye çalışmaktadır. En büyük dezavantajları, çok az ateşle pişirilebilen az sayıdaki yiyecek hariç, kuru kuruya pişirme için bile kuyunun dışında ateş yakıp, sıcak taşlarla ısıtmaya gerek duyulmasıdır. Yine de, Hindistan'da ya da Ortadoğu'da kuyuda pişmiş yemeğe benzer, hatta aynı tadı veren bir pişirme tekniğine rastlanır. Buna "tandır" denir. Tandır mutfağı kuyuda pişirme tekniğinin geliştirilmiş halidir. Tandır temelde, yerin üzerinde yükseltilmiş bir çeşit kuyudur. Ateş tandırın içinde yanar. Tandırın tepesindeki açıklık ise ateşin sönmemesi için oksijen girmesine yetecek kadar geniş ancak ateşin harı geçtikten sonra ısı kaybını önleyecek kadar da dar olmalıdır. Üst kısım ısınınca, dış duvarlara hamur serilir ve pide yapılır. Ateş sönmüce, koruyla et ya da balık pişirilebilir ya da güveç yemekleri yapılabilir.

Bütün bu teknolojiler –küllerde yemek pişirmek, çıplak ateş, ısıtılmış taşlar, kuyu ya da ateş üstü– pişirme aletlerinin temelini atmıştı. Hayvan kabukları, geçmişte, her ne kadar yemek ısıtmak için uygun olsa da, dünyada, ekonomik açıdan, yemek pişirme için kullanılacak kadar büyük çok az kabuk vardır. Yalnızca kaplumbağaların ya da benzer canlıların kabukları işlenmiş kaplara benzer. Yine de, çanaklar –tahtadan oyulanlar dahil– insanlık tarihinde yeni icatlardır, kilden ya da metalden yapılanlar, tabii ki daha da sonraki dönemlere aittir. Hurma yapraklarını ya da çimleri işleyerek yapılanlarsa daha basit bir teknolojiye sahiptirler. Uygun bitkilerle kuzey-batı Amerika'da hâlâ kullanılan su-sızdırmaz çanaklar yapılabilir. Topraktan yapılan çanakların yapımıyla ilgili bir varsayım, bu kapların, sazdan yapılan kapların ateşe dayanabilmesi için kille kaplanarak yalıtılması sonucu ortaya çıktıklarıdır. Bu tür kaplar, yapıldıkları malzemeler nedeniyle zaman içinde yok olduklarından, çok daha basit bir yöntem daha erken çağlarda kullanılmıştır: Yemek pişirmek için hayvanların mideleri, işkembeleri ve derileri kullanılmıştır. Birçok canlının derisi çok farklı amaçlarla kullanılır ve eğer pişirmeden önce hayvanın içinden çıkarılırsa, tabaklanarak ke-se, güneşlik ya da torba olarak, daha iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ayrıca iç organlar da, doğal pişirme kapları gibidir – birçok dört ayaklıda geçirgen olmaması ve yeterince elastik olmasıyla hayvanın yenilebilir bütün parçalarını içinde barındırır. İçlerine kolaylıkla su doldurulabildiği için, ısıtıcı görevi görürler ve – ince bir barsak kalın bir barsağın içinde yer aldığından eğer aşçı doğrudan ateşe tutarak pişirme hatası yapmazsa *bains-marie* gibi olurlar. Günümüzde, bu eski yemek pişirme tekniklerinin izleri en sofistike mutfaklarda bile görülür. En iyi sosisler, hâlâ, zar içinde satılanlardır. Güvenilir bir sucuk, barsağın içine doldurulmuş olandır. Günümüzde de tatlı puding pişirirken, (pişirirken malzemeleri bir arada tutmak için)

muslinden bir bez kullanılır ki bu bez de eskiden kullanılan işkembenin ya da kesenin yerini tutar. Torbayla pişirilen pudingler, sakatatları ya da benzer yiyeceklerdeki –pişirilmezse hemen kaybolabilecek– kanı muhafaza etmek için birebirdir. Bu yöntem eskiden göçebelerde çok yaygındı. Örneğin, “puding ailesinin baş tacı” olarak bilinen koyunun kendi midesinde pişirilmiş sakatat, İskoçlar’ın istila ettiği her yerde karşımıza çıkan bir yemektir. Aslında tarif çok da ilkel çağları çağrıştırmaz çünkü içinde yulaf unu yer alır. Yulaf, yerleşik düzende yaşayan insanların tipik yiyeceğidir. Ancak içinde yer alan diğer malzemeler, küçük küçük doğranmış ciğerler, karaciğer ve yürek tipiktir. Daha ilkel göçebe yemeklerindeyse, yulaf ununun yerine kan ve yağ kullanılırdı.

Batteries de cuisine, göçebelerin hayatlarını zorlaştıran bir unsur olabilir; bu nedenle, iç organlarının pişirme kapları olarak kullanılmasının daha sonraki örneklerini göçebelerde bulmayı bekleyebiliriz. Göçebe mutfaklarında işlenmiş kaplar kendilerinden önce kullanılan ilkel aletlerin yerini asla tutamamışlardır. Aslında göçebeler bile kolay taşınabilir olan metal kapları çok sevmişlerdir: Mutfak eşyalarındaki çeşitlilik, belli bir noktaya kadar, evrensel olarak takdir edilen bir lükstür ve her koşulda, içi doldurulmuş bir işkembe ya da barsağı pişirmek için en uygun kap bir çömlektir. Türkler’in mutfak eşyalarına meraklı oldukları bilinir, örneğin *kazan* –içi boş büyük kap– çok büyük, teneke bir kaptır, ata bağlanarak kolaylıkla taşınabilir. Ayrıca kazan, gittikleri her yere taşıyabildikleri, içinde ateş üzerinde yağlı hamur pişirebilecekleri bir kap olarak görülür. Önceden kalkanlarını tencere gibi kullanmaları, “sac” adı verilen düz, kalkana benzer bir pişirme aleti icat etmelerine önayak olmuştur. Mızrakları da çatal olarak kullanılırdı. Bazı kültürlerde, şiş kebabın ağaç dallarının şiş olarak kullanılmasıyla ortaya çıktığı söylenir. Avrupa-Asya steplerinde pek ağaç olmadığından, ağaç dalına çok nadir rastlanırdı ve bu yüzden de ağaç dalları çok değerliydi. Asya mutfağının evrensel mutfığa bir armağanı olan şiş kebab, eski zamanlarda şişler yerine hançere takılan etlerle pişirilirdi.³⁶

İnsanlar, en önemli günlerinde en geleneksel yemeklerini yemeyi tercih ederler. Step göçbeleri için bu, deri, mide ve işkembe içinde hazırlanan yemektir. Sharon Hudgins, step göçbelerinin son dönem yemek alışkanlıklarını en iyi aktaran yazardır. 1994’te bir Buriat ziyafetinde, yünü ve derisi hâlâ üstünde olan bir koyun kafası yediğinden bahseder. Kocasını söylemekten muaf tutulmuş. Birçok kültürde, ciddi yemekler sırasında yemeğin ayrılmaz birer parçası olan böyle ritüeller vardır. Şarapların topra-

36 C. Perry, “The Horseback Kitchen of Central Asia”, Walker (der.) içinde, s. 243-8.

ğa dökülmesi ve yağların ateşe atılması gibi törenler de vardı. Yerleşik komşularından aldıkları tahıl içkilerini içerek kadeh tokuştururken bir yandan da şarkılar söylenirdi. Bir sonraki yemek, içi inek sütü, koyun kanı, sarmısak ve taze soğan doldurularak barsakla bağlanmış koyun işkembesiydi.

Sofrada oturan bütün Buriatlar ilk lokmayı benim almamı, beklediler. Ama ben, yemeğe hangisinden başlayacağımı bilemiyordum. En sonunda ev sahibesi eğilerek, işkembenin tepesinden bir dilim kesti. İçindeki malzemeler tam pişmemişti ve tabağıma kan aktı. Büyük bir kaşığı, neredeyse pelteleşmiş olan karışıma daldırdı ve kocaman bir kaşık alarak bana uzattı... Diğer konuklar, yemeklerine başlamak için beni bekliyordlardı. Aniden ne yapmam gerektiğini anladım: Yemeği yanımdakine geçirdim. Asıl bekledikleri buymuş meğer.³⁷

İçi doldurulmuş barsak yemek, Batı gastronomisinde hâlâ önemli bir prestij sağlasa da, işkembe içinde pişirilmiş sucuklar –aslını inkar eden rustik yiyecekler– artık gurmelere hitap etmekten uzak olmaya başladı. *Andouille* ve *andouillette* yemeklerinin bazılarında domuzun kalın barsağı, hiçbir özelliğini kaybetmemesine özen göstererek doğranmış ince barsak parçalarıyla doldurulur. *Boudins blanc* çok lezzetli bir çerez türüdür. Bir gurme ağzında eriyen bir *morcillaya* bayılabilir ama asıl maharetini Odysseus’a sunulan, içi kan ve yağ ile doldurulmuş keçi işkembesini tadarak göstermelidir.³⁸

Lévi-Strauss, kaynatma işi için “kültürden kültüre farklılık gösteren bir kap”³⁹ kullanılması gerektiğini söylediğinde doğru bir noktaya parmak basıyordu. Kaynatmak için kullanılan hayvan derisi ya da işkembe insanın hayal gücüyle sanat eserine dönüştürülmüştü. İçinde su-sıvı kaynatılan çukursa önemli bir buluştu, kazma ve yerleştirme işlemi yapılmalıydı. Aynı biçimde, bir bel boyu derinlik ya da kebab şişi, hatta kor ateş bile “kültürel” nesneler olarak sınıflandırılabilir. Kızartma ya da ızgara da en az diğerleri kadar “kültürel” ya da “medeni” sayılmalıdır. Gelişme aşamasında ya da erken “medenileşme sürecinde”, kızartma yapmak, haşlamanın bir adım ötesine geçmiştir, çünkü bu yöntem amaca uygun olarak üretilen araç gereç gerektirmiştir: Barsaklar kaynatma işi için kullanılabilse de, kızartma için kullanılamaz. Bunun tarihi kanıtları, ilk toprak çömleklerle başlar. Japonya’da en eski kalıntılar, İ.Ö. 11. yüzyıla kadar giden çömleklerdir. Afrika ve

37 S. Hudgins, “Raw Liver and More: Feasting with the Buriats of Southern Siberia”, Walker (der.) içinde, s. 136-56 ve s. 147.

38 Çev. Rieu, s. 274-6.

39 C. Levi-Strauss, *The Origin of Table Manners* (Londra, 1968), s. 471.

Yakın Doğu'da üç bin yıl sonraya denk gelir. Yunanistan'da ve Güneydoğu Asya'da İ.Ö. 6000 yılına ait çömleklere rastlanır.⁴⁰ Bu, modern *batterie de cuisine*'i tamamlayan bir gelişmedir. Aşçılar ateşe dayanıklı ve su geçirmez toprak çömleklere kavuşunca, haşlama, ızgara ve kavurmanın yanına kızartmayı da ekleyebilmişlerdir. Modern teknolojik değişim yolundaki hızlı adımlarımız için kendimizi tebrik etmemiz gerekir ama toprak kapların icadından sonra, geliştirdiğimiz hiçbir alet –mikrodalgaya kadar– yeni bir pişirme tekniğinin kapılarını aralayamamış, bu kadar zenginleştirici bir katkı sağlamamıştır. Bu arada, mutfak işlerini kolaylaştıran ve özel amaçlara hizmet eden bir sürü araç hayatımıza girdi.

Aşındıran Dalgalar

Yemek yapmak bireylere ve toplumlara olumlu o kadar çok şey kazandırmıştır ki, yemek devriminin günümüzde bile devam ediyor olması şaşırtıcı değildir. Ayrıca hiçbir uygulama, güvensizliği yok etmek kadar yararlı değildir. Yemek, bugün, kendi eleştirmenlerini oluşturmuş bir alandır ve toplumsal etkilerinin teknolojik gelişmeler nedeniyle tehdit altında olduğu söylenebilir.

Yemek pişirmenin sonu hem heyecanla öngörülür hem de kuvvetle arzulandır. “Yemek pişirmeme hareketi” olarak adlandırılabilir hareket, bugün, 100 yaşını geçmiştir. Feministler ve sosyalistler tarafından başlatılan bu hareket kadını mutfaktan çıkararak özgürleştirmeyi ve aileyi daha geniş bir topluma dahil etmeyi amaçlamıştır. Charlotte Perkins Gilman, yemek pişirmeyi “bilimsel” bir hale getirmek istediğini söyler. Bu, pişirme eyleminin birçok kişinin hayatından çıkması demektir: İnsanları kilerler ve ocağın görüntüsünden, sesinden ve kokusundan kurtarıp mutfaksız dairelere mahkûm edecek, bu arada da bu işi, yemek pişirme fabrikalarında gerçekleştirecek böylece bütün enerji iş dünyasına aktarılabilir. “Dünya nüfusunun yarısının, diğer yarısına hizmet için amatör aşçılık yapmasında herhangi bir bilimsel incelik ve teknik beceri kazanma ihtimali kesinlikle yoktur” diye yazmıştır.⁴¹ Yemek pişirmeye tepkiler yalnızca ilerici eleştirmenlerden değil, “ilkel”ci önyargılardan da gelmiştir. Gandhi yemek pişirmekten nefret ederdi. Meyve, fıstık, keçi sütü ve hurma gibi yiyecekleri tüketerek pişirmeden nasıl besleyici bir diyetle yaşanabileceğini araştırırdı. Gandhi'nin bu tercihinin altında, Brahmanlar'ın, “sanki kazara ve farkında

40 A. Dalby, *Siren Feasts: A History Of Food and Gastronomy in Greece* (Londra, 1996), s. 44.

41 H. Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (New York, 1988), s. 68.

değilmişçesine” yemek yiyen Forster’ın *Hindistan’a Bir Geçiti*’ndeki Profesör Godbole’u etkileyen hiçlik felsefesi de –her türlü yemeğe ve bütün yemeklere karşı ilgisiz olma– yatıyor olabilir. Günümüzde, “doğal” –ve böylece kültür olmayan– olana duyulan abartılı önyargı, aşırı donanımlı şehir hayatı içinde, cennete tekrar kabul edilme yolu arıyormuşçasına çiğ yiyeceklerle ilgi duymamızı sağlar. Medenileşme kemikleşmiş görünmektedir ve insanlar bunun sınırlarını aşmanın bir yolunun ham olanın yeniden keşfedilmesi olduğunu düşünmektedir. Romantiklerin ilkelcilik anlayışı ekolojik kaygıyla birleşir. Domuz yağıyla pişirilmiş sebze ya da bezelyeyle yenen Domuz paçası gibi yağdan zengin yemeklerden oluşan Dixie geleneği, Georgia’da özellikle siyah topluluklar tarafından terk edildi, yerini çiğ ya da soslanmış sebzelere bıraktı. Şık lokantalarındaki pişmemiş yemek modası ve popüler kafeteryalardaki pörsümüş yapraklar ile mikrop yuvası haline dönüşmesine ramak kalmış bayat sebze parçacıklarından oluşan itici “salata barları”, pişirmeden yenen besinlere duyulan yeni özlemin ne boyutlara vardığının en açık göstergesidir.

Besinleri pişirmeden yeme modası, pişirmenin sonunun geldiği anlamına gelmez. Ancak diğer etkilerle tanınmayacak hale gelebilir. Yemek pişirmek toplumu ileriye götüren son derece değerli bir buluştur. Günümüzün yemek yeme alışkanlıkları bu başarıyı “yerinden etmek” (*black eyed pea*) üzere hazır beklemektedir. Hazır yemekler acele işi olanlar için biçilmiş birer kaftan olup post-endüstriyel toplumun düzensizliğini besler. İnsanlar, başka işlerle meşgulken, çevrelerinde olup bitene ya da insanlara ilgisiz bir biçimde, bir yandan da karınlarını doyururlar. Sürekli yollarda, iki randevu arası acele ederken ya da boş boş gezinirken tıknırlar. İnsanlar, masalarında oturup gözlerini bilgisayar ekranından bir an bile ayırmazlar. Beyaz tah-taya ya da ekrana gözlerini dikmiş halde seminerlerde ya da konferanslarda boy gösterirler. Sabahları evden çıkmadan önce, ev halkıyla paylaşılan bir kahvaltı sofrası bile kurulmaz, çünkü modern hayatın gerekleri, yani iş saatlerinin farklılığı ve kahvaltı hazırlamanın bir “yük” olması nedeniyle kahvaltı alışkanlığı artık günlük rutinden çıkmıştır. Akşamları da paylaşılacak bir sofraya yoktur ya da varsa bile, paylaşan azdır. Sandviç dükkanları sosyal ortamlara dönüşebilir ancak eski tipleri. Sandviçinin hazırlanırken sırada beklediğiniz, bu arada da sandviçinizi yapanla ya da sıradakilerle iki çift laf ettiğiniz tipte olanları. Bugünkü büyük marketlerde yer alan, kişiye özel “olmayan” sandviçlerin satıldığı reyonlarda sandviçler önceden hazırlanır ve dondurucunun raflarında satın alınmayı beklerler.

Fast-food yiyen birinin yalnızlığı asosyalliktir. Yemeğin sosyalleştirici etkisi yok olmaktadır. Mikrodalgaların yer aldığı mutfaklarda tencere yeme-

ğinin saltanatı tehlikededir. Eğer insanlar birlikte yemek yemeyi bırakıyorsa o zaman aile hayatı tehlikede demektir. Carlyle'ın dediği gibi, "Eğer ruh bir çeşit mideyse, birlikte yemek yemekten daha güzel bir ayın olabilir mi?" Mikrodalga fırınlar yalnızca toplumu değiştirme gücüne sahip bir aygıt olarak küçümsenmelidir. Mikrodalgaların yükselişleri çok hızlı olmuştur. 1989'da, bir ankete katılan Fransızlar'dan yüzde 20'sinden daha azının evinde mikrodalga ve derin dondurucu varken bir yıl sonra sayıda bu oranda yüzde 25'lik bir artış görüldü. 1995'e gelindiğinde halkın yarısından fazlasının evinde bu aletlerden vardı.⁴² Bu eğilimin etkisinin kısmen de olsa rasyonalize edildiğini düşünüyorum. Teknik açıdan bakıldığında, mikrodalga teknolojisi yemek pişirmenin bir yoludur: Ateşten çıkan *infra-red* radyasyon yerine yemeğin içine nüfuz eden elektromanyetik ışınlar kullanır. Kızartma tavasından sonra gerçekten de yeni bir pişirme metodu yaratan ilk buluştur. Boğazına düşkünler için, ilk çıkışının çok heyecan verici olduğu doğrudur ama aynı şeyin sonuçları için geçerli olduğu söylenemez. Mikrodalgada pişirilen yemeklerin çoğu iştah açıcı görünmez çünkü dışarıdan bakıldığında, elektromanyetik radyasyonun kahverengileştirmedeği yemek pişmemiş gibi durur. Sunulan yemeğin dokusu güzel görünmez, çünkü mikrodalga kızartma yapamaz, yani dokunun üzerinde hiçbir değişiklik yaratmaz. Çoğu mutfakta, mikrodalga fırın yalnızca *rechauffé* ısıtmak için kullanılır: Yeniden ısıtıldığında daha iyi bir tat alan köri ya da güveç yemekleri gibi nadir örnekler dışında, bu işlem sonrasında yemeğin görünüşü bozulur, kokusu değişir: Topragımsı ve kekremsi.

Bu olumsuzluklarının yanı sıra insanlar mikrodalgaları belirli iki nedenden dolayı çok severler ki bu nedenlerin ikisi de hoş değildir. Birincisi, "kullanışlılık"tır: Mikrodalga fırınlar, önceden pişirilmiş ve paketlenmiş yiyecekleri hemen ısıtarak yenir hale getirmenin en hızlı yoludur. Bunun sonucunda, tamamen buna bağlı olmasa da, modern Batı'daki en hızlı büyüyen pazar; bu sıkıcı, işlem görmüş sulu yemeklerdir. Elbette, bu yalnızca mikrodalganın suçu değildir, çünkü hazır yemeklerin karşı konulmaz yükselişi yemek literatüründe de çarpıcı biçimde gözlemlenmektedir. İnsanlar Brillat-Savarin'e sahip olabileceksen Delia Smith'le yetinmektedir. Mikrodalga, bir yanıyla hazır yemek kültürüyle birlikte anılmaktadır. Tarihin değişik dönemleri boyunca, özellikle şehirleşmiş toplumlarda, hazır yemek her zaman rağbet görmüştür. Mikrodalganın yükselişi, hazır yemeklerin yeniden popüler olmasının hem nedeni hem de sonucu olmuştur (bkz. s. 243-50). Mikrodalganın, kullanıcıları gözünde ikinci önemli özelliği, öz-

42 C. Fischler, "La macdonaldisation des moeurs", J.L. Flandre ve M. Montanari (der.), *Histoire de l'alimentation* içinde (Paris, 1996), s. 858-79 ve s. 867.

gürlük alanı yaratmasıdır. Mikrodalga sayesinde ne kadar hazır yemek varsa, anında ısıtılıp yenilebilir, ki bu büyük şehirlerde gerçekten hatırı sayılır bir oran demektir. Bu durumda toplumun damak zevkinin bir önemi yoktur. Ne ailenin babası ne de matriark, aile adına tercihler yapma imkânına sahiptir artık. Ev ahalisi birbirine kızmaz. Hatta, aynı anda iki kişi bile birlikte yemek zorunda değildir. Bu yeni pişirme tekniği, insanı sersemletecek kadar karşı-devrimcidir. Yemek yemeyi sosyal bir etkinlik haline getiren yemek devrimini tersine çevirip bizi evrimin sosyallik öncesi dönemine geri götürmektedir.

Yiyecek, besler: Yemek devrimi farklı yiyecek seçenekleri yaratmış ve sınırımı kolaylaştırmıştır. Yemek zevk verir, pişirmek de bunu destekler. Yemek, toplumu ileriye götürür, özellikle pişirme işi belli bir odak ve düzen dahilinde olduğu zaman. Yemeği pişirerek yemek keşfedildikten sonraki devrim, yemeğin başka günahları ve sevapları olduğunu keşfetmek oldu. Bu, birçok anlama gelebilir. Yemeği yiyen kişiyi besleyerek ona iyi gelebilir ya da zehirlemekten beter ederek kötü gelebilir. Yalnızca hayat vermez, bazen bu hayatı güzelleştirir, bazen de zorlaştırır. Yiyen kişiyi iyi de etkileyebilir, kötü de. Ruhsal, metafiziksel, ahlaki ve değiştirici etkileri olabilir. Şaşırtıcı biçimde, bu keşfin en iyi örnekleri –ve bu yüzden de bir sonraki bölümün ilk konusu– belki de yamyamlardır.

Yemenin Anlamı

Tören ve Büyü Olarak Yiyecek

Yamyamlık bir sorundur. Birçok durumda, bu davranışın altında gastronomi değil, ritüeller ve batıl itikatlar yatar, ama her zaman değil. 17. yüzyılda Fransız bir Dominikan, Karayiplilerin düşmanlarının lezzet sıralamasına dair kesin fikirleri olduğunu söyler. Tahmin edilebileceği gibi, en lezzetli olanlar Fransızlardır. Bunda şaşacak bir şey yok, Milliyetçiliğe bile yol açıyor! Memnuniyetle söyleyebilirim ki İngilizler ikinci sırada gelmektedir. Hollandalılar sıkıcı ve mideye oturan bir ırk ve İspanyollar da çok sinirli, haşlandıklarında bile, yenmeleri zor. Bütün bunlar maalesef, oburluğu çağrıştırıyor.

PATRICK LEIGH FERMOR, "Oburluk"¹

Gücümü her zaman iki kitaptan almıştım – yemek kitabım ve Incil.

HELEN HAYES, *Oğlum John*²

Yamyamlığın Mantığı

Artık resmiyet kazanmıştı. Yamyamlık, insan eti yiyen insanlar, gerçekten de vardı. Yıllarca söylentilerle beslenen ve artık gerçekliği kesinlik kazanan bu durum, Kolombus'un ikinci okyanus aşırı yolculuğundaki mürettebatın da şahitliğinde vuku buldu. Geminin doktoru, şimdi Guadeloupe diye bilinen adanın insan-yiyenlerinden kurtulan Arawak mahkûmlarının anlattıklarını, evine yazdığı mektupta aktarmıştı:

Adalıların elinde esir kalmış kadınlara bunların nasıl insanlar olduklarını sorduk ve "Karibler" yanıtını aldık. Bu insanları insan eti yemek gibi günahkâr bir şey yaptıkları için hor gördüğümüzü öğrendiklerinde, memnun oldular. Bize Karibli erkeklerin onları korkunç şekilde kullandıklarını, sonra da doğurdıkları çocukları yediklerini, sadece yerli karılarından olan çocukları yemediklerini söylediler. Erkek düşmanlarına

1 *The Sunday Times*, 31 Aralık 1961, akt. C. Ray, *The Gourmet's Companion* (Londra, 1963), s. 433.

2 1952 filmi, akt. H. Levenstein, *Revolution at the Table* (New York, 1988), s. 103.

geline, onları canlı ele geçirirlerse, ziyafet yaptıklarını, savaşta öldürülenleri savaştan sonra yediklerini anlattılar. Erkek etinin çok lezzetli olduğunu ve hayatta hiçbir şeyle karşılaştırılamayacağını söylüyorlarmış, zaten bu da çok aşikârdı, çünkü evde bulduğumuz kemiklere bakılırsa, kemirilebilecek her şey zaten kemirilmiş, sadece çok sert olduğu anlaşılan birkaç parça kalmış. Evlerden birinde, bir insan boynunun piştiğini gördük... Savaş esiri olarak yakaladıkları erkek çocukların cinsel organlarını kesiyor, çocukları büyüyene kadar besleyip sonra yiyorlarmış; büyük bir ziyafet vermek istedikleri zaman onları ortaya çıkarıyorlarmış, çünkü kadınların ve küçük çocukların etinin lezzetli olmadığını söylüyorlar. Böyle hadım edilmiş üç çocuk biz evleri ziyaret ederken kaçıp yanımıza geldiler.³

Bir önceki seyahatinde Kolomb, Arawak dilinden olan “Kariba”* sözcüğünü “Kaniba” gibi algılamıştı. Böylece, Karayib ve Yamyamlık aynı kelimeden türemiştir.

Bunu benzeri birçok anlatı izliyor. Avrupanın keşifleri yayıldıkça, yamyamlık anlatıları da arttı. Yamyamları Odysseus anlattı, Herodot onlardan bahsetti, Aristo, Strabo ve Pliny, her yeni bulguyla, inanılabilirlik kazandı. Rönesans’daki “İnsanın Keşfi”, insanın insan yiyici olarak keşfini de içerir. Vespucci’nin *Seyahatleri*’nin ilk basımlarında tahta kalıpla basılmış yamyam mangalları resimlerine rastlanmaktadır. Azteklerde, ilk ağızdan bu haberi vermek için insan üstü bir gayret gösteren bir gözlemciye göre, sadece bu amaçla tutulan köleler şişmanlatılarak “etlerinin daha lezzetli olması sağlanır”mış.⁴ Chichimecalıların göbekleri artık “insan etiyle dolu birer mezara dönmüştü.”⁵ Tupinambaların düşmanlarını “küçük ırnağına kadar” tükettikleri söylenir.⁶ Hans Staden’in 1550’lerde onların arasındaki tutsaklığını anlattığı tefrikası, yazarın bir yamyam ziyafetinde kurban edilmesi ertelendikçe, tam birçok satan korku romanına dönüşmüştü. Yamyam ritüelinin anlatılışı akıllardan çıkacak gibi değildi. Kurban, kadınların hakaretlerine tahammül ederek kendi pişirileceği ateşi hazırlamakla yükümlüdür. Beyni dağıtan bir darbeye öldürülür. Sonra kadınlar

3 E. Ybarra, “Two Letters of Dr. Chanca”, *Smithsonian Contributions to Knowledge*, xlviii (1907).

(*) Cannibal (Ing.): Yamyam – ç. n.

4 B. De Sahagun, *Historia de las Cosas de la Nueva Espana* (Meksiko, 1989), s. 506.

5 A.R. Pagden, *The Fall of Natural Man* (Cambridge, 1982), s. 87.

6 A.g.y., s. 83.

tamamen derisini yüzerler ve beyaz hale getirirler. Poposuna küçük bir tahta parçası tıkarlar ki hiçbir şey kaybolmasın. Sonra erkekler... kollarını ve bacaklarını dizden aşağı keserler. Sonra dört kadın kopmuş parçaları alır ve sevinç çığlıkları atarak kulübelerin etrafında koşarlar... Barsaklar kadınlar tarafından değerlendirilir ve “mingau” adı verilen yoğun bir çorba hazırlanır. Bunu kadınlar ve çocuklar içer. Barsakları ve kafa derisini çok severek yutarlar. Beyin, dil ve yenebilecek başka ne varsa çocuklara verilir. Bu bittikten sonra hepsi evlerine döner, yanlarına da paylarına düşeni alırlar... ben oradaydım ve her şeyi gözlerimle gördüm.⁷

Yüzyılın sonuna doğru, Theodore de Bry'nin Amerikan gezilerinden sahneler tasvir ettiği gravürler, kızartma yapmak için kesilmiş insan uzuvları veya kan içen ve barsak yiyen yamyam kadın tasvirleriyle doluydu. 17. yüzyılda bu geleneğe yeni bir şey eklenmedi; korku alışlagelen bir şey olmuştu ve yeni bir yamyam kabilesi veya geleneği keşfedilmedi. Ancak, 18. yüzyıl Avrupası'nda daha fazla yamyamla karşılaşıldıkça, bu konudaki büyülenme de arttı ve bu pratikle yeni ortaya çıkan soylu vahşi teorisini bağdaştırmaya çalışan bir felsefe ortaya çıktı. Etiyopya gibi gelişmiş bir Hristiyan imparatorluğunda bile Avrupalılar insan eti mezarları olabileceğini hayal ettiler.⁸ Kuzey Amerika'daki 18. yüzyıl Kızılderili savaşlarında Massachusetts milisinden bir asker, hasımlarının düşmanlarını “kasvetli bir hızla”⁹ parça parça ederek pişirdikleri yolunda uyarılmıştı. En hırslı serüvencilerin Güney Denizlerini keşfi süreci yamyamlık hikâyelerinin de en yoğun dönemi. Malezya'daki yamyamlık hikâyeleri, 18. yüzyılda toplanan bir çogundan daha pratik görünmektedir: Esir alınan düşmanın yenmedik yeri bırakılmazmış ve kemikler de yelken bezi dikiminde kullanılmış. Kaptan Cook ilk kez Yeni Zelanda yerlileri ile karşılaştığı zaman, insan kemığının nasıl temizleneceğini anlatmışlar ona. Yazdıkları Avrupa'da şüpheyle karşılanmış ama yakalananların bunu hayatlarıyla ödemeleri, haklı çıkartmış. 19. yüzyılın başlarında Fiji adalarındaki misyonerlerin raporlarıyla kanıtlanan yamyamlık vakaları, daha önce bilinen bütün ahlaksızlık vakalarını aşmıştı çünkü bu eylemin boyutu ve hiçbir hafifletici sebep olmaksızın, Metodistlerin 1836'da iddia ettikleri gibi, “iğrenç bir intikam peşindeki bir

7 H. Staden, *The True History of His Captivity*, 1557, (der.) M. Letts (Londra, 1929), s. 80.

8 Pagden, s. 85.

9 P. Way, “The Cutting Edge of Culture: British Soldiers Encounter Native Americans in the French and Indian War”, M. Daunton ve R. Halpern (der.) içinde, *Empire and Others: British Encounters with Indigenous Peoples, 1600-1850* (Philadelphia, 1999), s. 123-48 ve 134.

canlı türü tarafından değil de,” “yalnızca insan etini diğer yiyeceklere tercih eden insanlar tarafından” gerçekleştirilmesi inanılmazdı.¹⁰

Tek tek ele alındığında bu kayıtların da doğruluğundan şüphe etmek gerekir.¹¹ Yamyam hikâyeleri, sıkıcı bir seyahatnameyi okunur hale getirmek için kullanılmış olabilir. Ortaçağın sonlarında ve azalarak da olsa 16. ve 17. yüzyıllarda, yamyamlık, kulamparalık ve imansızlık gibi insanın düşmanlarına yüklemesi çok elverişli ve doğa kanununa aykırı bir suç haline geldi. Bu suçu işleyenler artık kanunun koruyuculuğunun dışına çıkmış olurlardı. Avrupalılar hiçbir ceza almaksızın onları yakalar, esir alır, zorla suçlar ve mallarına el koyabilirlerdi. Bazen bu “insan yeme miti” karşılıklı bir fanteziydi: Beyazlar da bazen yerlilerin dehşet içinde kendilerine yamyam muamelesi yaptıklarından bahsederlerdi. Raleigh, Gine’deyken Arawak ev sahipleri tarafından yamyam zannedilmişti.¹² Gambia’daki Maniler, Portekizlilerin doyumsuz köle arzusunun onların müfrit yamyamlık özelliklerinden kaynaklandığını öne sürerdi.¹³ George Vancouver Dalco geçidindeki halkı 1792’de akşam yemğinde ağırlarken, insan eti olabilir diye onlara ikram ettiği geyik etini geri çevirmişlerdi.¹⁴ Yeni Gine dağlarındaki Ku Waru kabilesi, Avustralyalı “kaşiflerinin” “diğer insanları yiyen insanlar” olduklarını öne sürerlerdi. “Buraya bizi öldürüp yemeye gelmiş olmalılar. İnsanlar geceleri yürüyüşe çıkmamaları için uyarılıyorlardı.”¹⁵ Yamyamlıkla ilgili kayıtlar bu yüzden diğer suç kayıtları gibidir; bazılarının uydurulmuş bazılarının da anlatılırken abartılmış olduğu varsayılır.

Bununla beraber, gerçek otantik vakalarla bu durumun rivayet olmadığı kesinleşiyor. Yamyamlık vardı. Toplumsal bir pratik olarak gerçekliği, kuşku götürmez. Hatta arkeolojik verilere bakılacak olursa, çok yaygın olduğunu söylemek mümkün; her medeniyetin altından iliği emilmiş kemikler çıkmaktadır. Gözlemlenen vakaların sayısı arttıkça, yamyamlığın tamamen sapkın, anormal veya doğa dışı bir durum olduğuna dair varsayımları sürdürmek imkânsız hale gelmektedir.

10 J. Hunt, *Memoir of the Rev. W. Cross, Weslean missionary to te Friendly and Feejee Islands* (Londra, 1846), s. 22.

11 W. Arens, *The Man-Eating Myth* (New York, 1979); G. Obeyesekere, “Connibal Feasts in Nineteenth-century Fiji: Seamen’s Yarns and the Ethnographic Imagination”, F. Barker, P. Hulme ve M. Iversen (der.) içinde, *Cannibalism and the Colonial World* (Cambridge, 1998), s. 63-86.

12 Akt. L. Montrose, “The Work of Gender in the Discourse of Discovery”, S. Greenblatt (der.) içinde, *New World Encounters* (Berkeley, 1993) s. 196.

13 Pagden, s. 83.

14 G. Williams (der.), *The Voyage of George Vancouver, 1791-5*, (Londra 1984), cilt 2, s. 552.

15 A. Rumsey, “The White Man as Cannibal in the New Guinea Highlands”, L.R. Goldman (der.), *The Anthropology of Cannibalism* içinde (Westport, Ct, 1999), s. 105-21, 108.

Elbette ki Batılı toplumlarda kabul gören değerlere karşı işlenen sefil suçlarla ilgili pek çok hikâye vardır: Bilinçli bir kötülük olarak uygulanan “kriminal” yamyamlık gibi.

Kıtlıktan çıkan kişi diğer insanları yemeye başlıyor. Kuşatma veya savaş zamanı ölümler bile yenebiliyor.¹⁶ Manyak zorbalar, sadizmin uç noktalarında gezinerek, düşmanlarına karılarının ve çocuklarının etlerini yedirip, kanlarını içirirlermiş. Yamyamlığı zevk için yapanlar da varmış; kuralları ihlal etmekten entelektüel bir zevk duyanlar, insan eti yerken cinsel haz alan sapkınlar gibi. Rocky Dağlarında çalışan ve kendisine “Alferd” Packer adını takan madencinin yaşadıkları, bu konudaki en tuhaf ve korkutucu hikâyedir. 1874’te çok sık anlatılan bir öyküye göre, arkadaşları uyurken onların kafataslarını ortadan ikiye ayırır –sırtından vurduğu biri hariç– cesetlerin üzerinde ne var ne yoksa çalar ve sonra da onları yermiş. On sekiz yıl hapis yattıktan sonra, değişmiş bir dünyayla karşılaşmış, onu merakla karşılıyorlarmış ve hatta “eski dağcı” olarak da onurlandırılmış. Mezarı hâlâ ziyaret ediliyor ve bazılarının lezzetli bulabileceği bir ironiyle, bir üniversitenin yemek odasına onun adı verilmiş.¹⁷ Yamyam Lecter’in gerçek hayatta başka öncüleri de varmış; bunların arasında 1847’de karısının öldürülmesinin öcünü almak için Crow Kızıldillerililerini hedef olarak seçmiş olan “ciğer yiyen Johnson”, 1981’de isteksiz kız arkadaşını yiyerek hizaya sokan “Bois de Boulonge yamyamı” Isse Sagawa sayılabilir. 1991’de Milwaukee’de, polis baskını sırasında Jeffrey Dahmer’in, ki onun zevkleri sadece yamyamlıkla sınırlı kalmayıp eşcinsel nekrofil ve sadizme de uzanmıştır, evinde değişik uzuvlarla dolu bir buzdolabı bulunmuştu.¹⁸

Batı dünyasının modern tarihinde bile, bir çeşit toplumsal yamyamlık kabul edilmiş, uygulanmış ve uzun zaman boyunca da yasal kabul edilmiştir. Deniz kazalarında ve uçak kazalarında sağ kalanların ölümleri yiyerek yaşamaları, seyrek karşılaştığımız bir durum değil. Uç vakalarda ise aralarında kura çekerek kendi yaşamlarını yoldaşlarının açlığına feda eden kişilere rastlamak mümkündür. Modern çağın ilk zamanlarında, uzun deniz yolculuklarında, hayatta kalma amaçlı yamyamlık, denizciler arasında “toplumsal kabul gören” bir uygulama halini almış, “denizciliğin bir geleneği” olmuştu.¹⁹ Örneğin, 1710’da *Nottingham Gallery* adlı geminin kazazedeleri, gemi marangozunun cesedini yedikten sonra “acımasız ve barbar” birer ya-

16 *Memoirs of Sergeant Burgogne*, 1812-13 (New York, 1958).

17 A.W.B. Simpson, *Cannibalism and the Common Law* (Chicago, 1984), s. 282.

18 Bu tür yamyamlıkların tamamı, özellikle de “intikam yamyamlığı”, Çin tarihinde de zaman zaman onaylanmıştır. Bkz. K.C. Chang (der.), *Food in Chinese Culture* (New York, 1977).

19 Simpson içinde, çeşitli bölümlerde.

ratığa dönüşmüşlerdi. Benzer vakalara ara ara 19. yüzyılda da rastlanır. Gericault, en tanınmış deniz kazası resimlerinden biri olan *Medusa'nın Kalıntıları*'nda yamyamlık sahnelerine yer vermiştir - gerçi bu olayda elde yeterince kanıt yoktu. Kurguyla gerçekler çekişme halindeydi. Kaptan Ahab'ın Moby Dick'le ilgili saplantısı, balinanın kuyruk darbesini izleyen acı hatıralardan besleniyordu; öyküsü gerçek bir destandan alınmıştı, Essex gemisinin enkazında, gemiciler kura çekerek 1820'deki benzer bir olay gibi, kimi hangi sırayla yiyeceklerine karar vermeye çalışıyorlardı. 1835'te batan Francis Spaight adlı geminin aynı adlı kaptanı, "miçosunun karaciğerini ve beynini yemek üzereyken" kurtarıldığı söylenmektedir.²⁰ 1874'te Hint Okyanusu'nda devrilen Euxine Şilebi kurtarıldığında, ambar mürettebatın parçalanmış cesetleri ile doluydu. Conrad'ın meşum kahramanı Falk'da da gerçek hayattan izler bulmak mümkündür. Bu deniz geleneği, 1884'te *Mignonette* adlı tekne yirmi dört gün denizde yardım alamadan kaldığı zaman aralarından birini öldürerek yedikleri için iki kazazede hüküm giyince, yasadışı hale gelmiş oldu.²¹

Geleneksel ahlak bu konuda hiçbir zaman net olmasa da, bu denizcilik geleneğinin benzerleri karada da vardı. Örneğin, 1752'de, New York'tan Fransız topraklarına giden koloni milislerinden bir grup yolda kayboldu ve erzakları bitti. Dördü ya da beşi diğerleri tarafından yendi.²² 1823'te Alexander Pearce adında bir mahkûm Tazmanya'da bir yoldaşını öldürdüğünü ve yediğini itiraf etti; hem de sadece açlıktan değil, daha önce sekiz kişinin arasından bir tek kendisinin sağ çıkabildiği bir kaçış denemesi sırasında edindiği bir damak zevkini tatmin için öldürdüğünü açıkladı. Alferd Packer'ınki gibi baştan çıkma vakalarının dışında, 19. yüzyıl Kuzey Amerika öncülerinin konvoylarında ya da kaybolan ve çoğu ölen madenciler arasında, zaruret ve ihtiyaçtan yamyamlık olayları da kayıtlara geçmiştir. Hatta bunlar Mark Twain'in St. Louis ve Chicago arasındaki rötarlı tren seyahati sırasında saygıdeğer yolcuların nasıl birer yamyama dönüştüğünü anlattığı öyküsünde de hicvedilmişti. Bu tür olaylardan günümüze en yakın tarihli olanı, 1972'de Uruguay'dan kalkan Old Christians ragbi takımının uçağının And Dağlarında düşmesi ve kazazedelerin ölenleri yiyerek hayatta kalmalarıdır.²³

"İnsan yemek yanlıştır" demek hiçbir zaman yeterli olmaz. Eğer bu durum doğaya aykırıysa bile, bu aykırılık insanlar gerçekten açken pek güçlü bir engel oluşturmuyor gibi görünüyor. Bazılarına her ne kadar anormal de

20 A.g.y., s. 132.

21 A.g.y., s. 145.

22 Way, s. 135.

23 P.P. Read, *Alive* (New York, 1974).

gelse, bir çoğuna göre pek de anormal değil. Yamyamlığa gerekçeler bulanlar her zaman olmuştur. Örneğin, deniz geleneğini savunanlar gibi, gerekliliğe sığınanlar olmaktadır, yani insan etini de yenebilecek bir şey gibi algılayıp, ahlaken diğer besin maddelerinden farklı görmeyen bir düşünceyle yamyamlığı açıklayabilmektedirler. Başka bağlamlarda, savunma kültürel göreciciliğe dayandırılmaktadır, bu yaklaşıma göre, bazı kültürlerde insan eti besin maddesinden fazlasıdır; insan eti yemek bireylerin hayatta kalmasıyla değil, topluluğun beslenmesiyle, Tanrılara yakarmakla ya da sihirli güçleri harekete geçirmekle meşrulaştırılır.

Modern çağın ilk zamanlarında, Batı düşüncesi toplumsal yamyamlıkla karşı karşıya kalınca, reformcular “ilkelleri” kurban olmaktan ve sömüründen kurtarmak için ustaca savunmalar yaratmışlardı. Bartolomé de Las Casas, Yeni Dünya fatihlerini adaletsizlikle suçlayarak yerin dibine batırmış ve yamyamlığın bütün toplumların geçtiği bir gelişim sürecinin parçası olduğunu iddia etmiştir; Yunanistan, Kartaca, İngiltere, Almanya, İrlanda ve İspanya’nın tarihlerinden ikna edici örnekler vermiştir. Brezilya’da yamyamlar tarafından tutsak olarak tutulmuş olan Jean de Léry, St. Bartholomew Katliamını duyarlarsa olumsuz etkileneceklerini düşünmüştü. Montaigne’nin “Yamyamlar Üzerine” adlı denemesi Batı dünyasının kendini algılayışının Amerika’nın keşfi ve Rönesans’ın “İnsan Keşfi” ile birlikte devrim geçirdiğine ilişkin bir örnek olarak sık sık zikredilir. Yamyamlığın ahlaken, Hristiyan eğitime ve felsefi geleneğine rağmen her türlü ikiye bölünmeyle kendini haklı görerek karşısındakini parçalayan Avrupalıya bu hakkı veren riyakâr ahlaktan daha kötü olmadığını savunur. Fransa’da din düşmanlarının birbirlerine uyguladıkları işkence ve yakma işlemleri de “çiğ çiğ insan yemekten” farklı değildi; “ben bir insanın canlı canlı yenmesini ölüyken yenmesinden daha beter buluyorum... Biz bu insanlara mantık kurallarına göre barbar demekten geri durmuyoruz ama onları her türlü barbarlıkta geçen kendimizle kıyaslamayı unutuyoruz nedense.” Robinson Crusoe, Cuma’yı yamyamlıktan tatlı diliyle vazgeçirmişti. İlk dürtüsü karşılaştığı her yamyamı “bu insanlık dışı, cehennem kabalığı için” vurmaktı ama sonra düşününce, bu insanların bu işi “suç işlemek amaçlı yapmadıklarını, vicdanlarına ters düşmediğini, pişmanlık duymadıklarını” fark etti, “Bunun bir suç olduğunu düşünmüyorlar... İnsan eti yemelerinin bizim koyun eti yememizden pek farkı yok.”²⁴

Yamyamlıkla ilgili bilgimiz arttıkça, bununla bağlantılı sorunlar da keskinleşiyor. İlginç olan yamyamlık gerçeği veya ahlakı değil, amacı. Yam-

24 Bu metinler hakkında bkz., F. Lestrangant, *Le Huguenot et e sauvage* (Paris, 1990) ve *Cannibalism* (Londra, 2000).

yamlık *histoire de l'alimentation*'ın bir parçası mı - yiyenlere protein sağlayan bir beslenme biçimi? Ya da yemek tarihinin bir parçası mı, bu bölümde ele alındığı gibi - bir yemek değil maddi etkisinden çok anlamı üzerinde durulan bir tören mi? Bu konu üzerine yazılmış çok sayıda yazı var, ama kısaca güvenilir bir sonuca varmak mümkün: Yamyamlar bazen sadece karın doyurabilmek için insan eti yerler. Yine de, kabul etmek gerekir ki, yamyamlığın bazı kültürlerde ortaya çıkış nedeni bu değildir. Birçok vakanın çıkış noktası farklıdır; kişisel dönüşüm, güce el konulması, yenen kişiyle yiyen kişi arasındaki ilişkinin törenselleştirilmesi. Bu durum insan etini, hayatta kalmak için yemeye ihtiyaç duymadığımız ama bize iyi geleceğine inandığımız için yediğimiz bazı besin maddeleriyle aynı kefeye koymaktadır, bize kendi erdemlerinden birazını vermelerini umduğumuz yiyecekler gibi. Aslında, yamyamları gerçek modern suretleriyle aynı kefeye koymaktadır; kendini geliştirmek, dünyevi başarı veya ahlaki üstünlük veya büyü güzellik veya kişisel arınma için "sağlıklı" yiyecekler yiyenlerle aynı kefeye. Tuhaf da olsa yamyamlarla etyemezlerin çok ortak noktaları bulunmaktadır. Onları birleştiren gelenek, bu bölümün de konusudur.

Yeni Gine'de, şu anda yaşamakta olan birçok eski yamyam bulunmaktadır –bazıları hâlâ bu geleneği sürdürmektedir– hafızaları kuşatma ve ziyafet anılarıyla dolu olan bu kişiler antropologlara düşmanlarının kendilerinin "av hayvanı" olduklarını söylemektedirler.²⁵ 1971'de, kendi kültürlerinde normal bir davranış olduğunu ileri sürerek komşu köyden bir köylünün cesedini yiyen Gabusi yerlilerini mahkeme suçsuz bulmuştu.²⁶ Yamyamlığın toplumsal olarak işlevsel olduğu gerçeği, insan etinin yiyecek olarak tüketilmesiyle beraber var olabilir. "Kıtlığa bağlı yamyamlık" hâlâ –ya da kısa süre öncesine kadar– Yeni Gine yakınlarındaki Massim adalarında ve Güneydoğu Asya veya Pasifik'deki toplumlarda normal hayatın bir parçası olmaya devam etmektedir.²⁷ Ancak, etnograflara düşmanlarını sadece "karın doyurmak" için yediklerini söyleyen yerlilerin bir çoğu bu gerçeğin altında yatan sembolik ve ritüel mantığı gizlemektedirler, mesela Papua Orokaivalılar için bu, kaybettikleri savaşçıların yerini tutacak bir "ruh yakalama" işlemidir.²⁸ Onabasulu'daki yamyam yemeklerinde göze çarpan bir ritüel özellik yoktu; et, domuz eti veya herhangi bir av hayvanıyla aynı işlemden geçirdi, sadece barsaklar çıkarılırdı; ama cadılar dışında aralarından hiç

25 D. Gardner, "Anthrophagy, Myth and the Subtle Ways of Ethnocentrism", Goldman içinde, s. 27-49.

26 T.M. Ernst, "Onabasulu Cannibalism and the Moral Agents of Misfortune", a.g.y., s. 143-59 ve 145.

27 P.R. Sanday, *Divine Hunger: Cannibalism as a Cultural System* (Cambridge, 1986), s. x.

28 A.g.y., s. 6.

kimseyi yemezlerdi - böyle bir ayrımcılık, protein ihtiyacından çok daha başka bazı saiklerin önemli olduğunun göstergesiydi.²⁹ Yeni Gine'deki Hua yerlileri, doğadan geri alamayacaklarına inandıkları hayati sıvıları –nu'yu– kaybetmemek için ölülerini yiyorlardı.³⁰

Normal olarak –yani normal karşılandığı yerlerde– yamyamlık savaş zamanlarında ortaya çıkar. Bu yiyecek için avlanmaya benzemez; daha çok, rakip güçlerin çarpışması gibidir. Yamyamlık, en ateşli yandaşları tarafından bile kolayca uygulanamaz; yamyam yemeklerinde yer alan kurban etleri son derece özenle seçilir, bazen küçük küçük parçalara ayrılır, sıklıkla kalbi bir kenara çıkarılır. Bütün olay tam bir tören edasıyla yapılır. Azteklerde, savaşta yakalanan birisini yemekle onun yiğitliğine de sahip olmak mümkündü; buna uygun biçimde yamyam kurbanının soyulmuş derisini, elleri bileklerinden birer biblo gibi sallanır halde üzerine giyerdi. Fiji'de bile, Hristiyanlıktan önce, özellikle savaşçı ya da şefler gibi elitlerin insan etiyle beslendiğine dair verilere rastlamak mümkündü; kalan kemiklerde öldürülen insanların işkence gördüklerine veya kurban edildiklerine dair işaretler bulunurdu ve bu işaretler, insan kurbanları hız ve randıman için temiz şekilde öldürülen hayvan kurbanlardan ayırırdı. İnsan eti Tanrısal yemektir ve yamyamlık da ilahi birliğin bir şekli. Yamyamlık “egemenliği sembolize eden metaforlar” örüntüsünün bir parçası olarak da anlamlıdır.³¹ Alternatif olarak, toplumun “mitik bir imtiyazı” olarak varolur ve yine Fiji'de, “çiğ kadınların pişmiş erkeklerle değiş tokuş edildiği incelikli bir döngü”nün bir parçasıdır.³²

Yamyamlarla onları eleştirenlerin her zaman mutabık kaldıkları bir nokta vardır. Yamyamlık yansız bir durum değildir; yiyen kişinin üzerindeki etkisi büyüktür. Eleştirenlerin etkinin yozlaştırıcı olduğunu söylerler; insan etini tadar tatmaz “birkaç saatlik tıknamadan sonra” “barbarlardan biraz daha iyi” duruma gelen Sinbad'ın yoldaşlarının durumu gibi “kıtlıktan çıkmış man-yaklara” dönüştüklerini anlatırlar.³³ Diğer taraftan, yamyamlar bu işte bir çeşit kişisel gelişim anlamı bulurlar. Yamyamlık mantığına göre, yamyamlık evrensel bir gerçeğin bariz örneğidir. Yiyeceğin vücut ihtiyacından daha öte bir şey olarak yorumlanması ve yemek yemenin beslenmek yerine sembolik

29 Ernst, a.g.y., s. 147.

30 Sanday, a.g.y., s. 69; A. Meigs, “Food as a Cultural Construction”, *Food and Foodways*, (1988), c. 2, s. 341-59.

31 Sanday, a.g.y., s. 21.

32 Sahlins, akt. A.g.y., s. 22. Bkz. P. Brown ve D. Tuzin (der.), *The Ethnography of Cannibalism* (Wellington, 1983).

33 N.J. Dawood (der.), *Arabian Nights* (Harmondsworth, 1954), s. 45.

bir değer veya sihirli bir gücü hedeflemesi, yemeğin bir anlamı olduğunun keşfedilmesi. Yemek tarihinde, pişirmekten sonraki ikinci büyük devrim de bu olsa gerek; önem bakımından ikinci devrim demek daha doğru olabilir; cnk yamyamlığın tarihinin pişirme tarihinden daha eski olduğunu hepimiz biliyoruz. Ne kadar a olursa olsun, yemeğin beslenmekten fazla bir anlamı olduğu gerçeğinden kaabilmiş hiçbir insan yoktur; şu anda var olan toplumların hiçbirinde sadece hayatta kalmak için yemek yenmemektedir. Yemek yemek her yerde kültürel dönüşüme yol açar –hatta bazen sihirli bir dönüşüme– Kendi simyası vardır. Bireyleri topluma kazandırır, hastalıkları iyileştirir. Kişilikleri değiştirir. Din olmayan durumlara dinsel anlam katabilir. Ritüel işlevi görebilir. Ritele dönüşebilir. Yiyecekleri ilahi veya şeytani kılabilir. Gücü yaratabilir. Bağlar oluşturabilir. Intikama veya aşka işaret edebilir. Kimliği sergileyebilir. Trmzn yemek yemeyi sadece pratik bir eylem olmaktan ıkarpı ritüel haline getirmesinin yarattığı değişim, devrimdi. Yamyamlardan, homeopathistlere ve sağlıklı beslenme yanlılarına kadar bütün beslenenler karakterlerini parlatacak, gclerini artıracak ve ömürlerini uzatacak besinlere yönelmiş durumdalar.

Diyetler ve beslenme alışkanlıkları kültürün diğer öğelerinin ayrılmaz birer parçası; özellikle dinle, ahlakla ve tıpla i ieler. Hem yeme programlarındaki “ruhu beslemek” gibi spiritüel duygulanımlarla bağlantılılar hem de sağlık, güzellik ve formda kalmak gibi dinle ilgisi bulunmayan eğilimlerle. Sağlıklı beslenme yanlıları –veya güzellik, beyin gücü, cinsel gücü, huzur veya ruhsal rahatlamayı amaçlayanlar– da yamyamlarla aynı kategoridedir. Onlar da aşkın etkisi için yemek yemektedirler. Onlar da hâlâ süre gelen, yemeye bir anlam yükleyen büyük devrimin birer parçasıdır.

Kutsal ve Kirli Yiyecekler

Pirok toplumun kutsal alana ait yiyecekleri vardır, kendinizi kutsal veya Tanrı’ya ya da hayaletlere yakın hissetmek için tükettiğiniz bazı zler vardır; başka bazılarını ise beden ve ruh arasındaki dengeyi kurmak için yersiniz. Tarım rnleri genellikle kutsaldır; cnk insanlar onlara bağımlıdır, ilahi gcleri vardır. Bu rnlerin yetişebilmesi için insan emeğinin gerekmesi kutsallıkla pek bağdaşmıyor gibi görünebilir. Tarım da başlı başına bir *cultus*, bir ibadettir: İnsanlar her gün ekinlerle ilgilenirler, cmele- rek ekinleri eker, biçer, fidelendirir ve hasat mevsiminde de toplarlar. Bu Tanrılar kendilerini insanların ağızlarında kurban edince, kıyamet ve dirilişin bilgisi kesinleşir. Bir Tanrı’yı yemek saygısızlık değildir; bu onu içselleştirmenin bir yoludur.

Birçok toplumda tarımsal ürünler kutsal görünür. Hristiyanlıkta, kutsal yemeklerde sadece buğday ekmeği kullanılır. Benzer şekilde, mısır ekmeği de Amerikalıların geleneksel kutsal yemekleridir. Kızılderililer için mısırın yalnızca ekmeği değil, mısır tarlaları da kutsaldır. Yarıkürenin tropik ya da yarı-tropik bölgelerinde ki mısıra dayalı kültür alanlarından başka yerlerde, örneğin And Dağlarının yüksek tepelerinde de mısıra rastlarız. Buralarda tapınak bahçelerinde, törensel kullanım için mısır yetiştirilir, mısır artık bir yiyecek maddesi olmanın ötesine geçmiştir. Mısırın mitolojisi St. Lawrence'dan Rio Negro'ya kadar uzanır: ilahi kaynak ve ilahi ahit. Huichollere, yani Meksika'nın değişik eyaletlerine yayılmış olan göçebelere göre mısır güneşin hediyesiydi: İnsanlara güneşin oğlu tarafından gönderilmiş, ekilmesi de kızı tarafından öğretilmişti. İnsanların nankörlüğünü cezalandırmak için ekinin olgunlaşma süreci uzun ve biçilmesi de zor olmuş. Huichol fıkralarının genel konusu fallik belleme sopalardır, mısır tohumlarının ekildiği yerlerde çukurlar oluşturan ve toprağı gebe bırakan sopalar. Saplara "yavru ge-yik boynuzu" adı verilir; çünkü bütün yiyecekler mısırı simgeler ya da mısırın bir türü olarak algılanır, bu Batı dünyasında genel olarak gıdadan bahse-derken "ekmek" sözcüğünün kullanılması gibi bir şeydir. Mısırın hisleri, bilinci ve iradesi vardır. Şaman ancak hasat zamanı yenilmesine izin verebilir.³⁴ Aztek kadınları ancak kefarete törenleri düzenledikten sonra mısır yemeye cesaret edebilirler. Yere düşen mısır tanelerini toplarlar ki mısır hiddetlenip onları "Tanrı'ya şikâyet etmesin" Pişirmeden önce dualar okurlar ki ateşten korkmasın.³⁵ Hristiyanlığın yayılmasından sonra, artık mısıra Tanrı gibi tapılmazken ve Tanrı artık buğdaydan yapılan okunmuş ekmeğe formuna girdikten sonra bile, Huicholler kendi mısırlarının komşuları tarafından yenen çeşitli tahıllar karşısında ilahi bir üstünlüğe sahip olduğunu düşünürlerdi. Mısır püskülleri hâlâ Maya kültüründe olduğu gibi ilahi güçlerin simgesi olarak kullanılır, çünkü bu ürünün ilahi dünyada kabul gördüğüne inanılır.

Başka kültürlerde, kutsal statüde olan yiyecekler, her zaman yenen şeyler değildir. Törenlerde yenen bütün etler kutsal değildir, Noel'de Amerika ve Avrupa'da hindi veya kaz yenmesi bu iki kuşun da kutsal olduğu anlamına gelmez. Paskalya'da yenen kuzunun Tanrı'nın kendini kurban edışıyle metaforik bir benzeşmesi olsa da, İsa'nın bedeni ile karıştırılmamalıdır. Seyrek de olsa bazı şöenlerde, Kuzey Amerika Oglala göçebeleri köpek eti yedikleri zaman bu yemek genellikle kutsal olarak nitelendirilir. Köpek ziyafeti yakın bir arkadaşın ölümünden sonra ilahi emirle yerine getirilen bir kat-

34 A. Shelton, "Huichol Attitudes to Maize", M. Chapman ve H. Macbeth (der.), *Food for Humanity: Cross-disciplinary Readings* (Oxford, 1990) içinde, s. 34-44.

35 S. Coe, *America's First Cuisines* (Austin, 1994), s. 10.

letme işlemidir. “Dünyadaki bütün hayırlı işleri temsil eden kırmızı yolu” sembolize eden kırmızı bir boyayla köpeğin yüzünü boyayıp batıya doğru döndürerek, iki tarafında iki kadın boynundaki ipi tutarken büyücü hekim arkadan kafasına darbe indirirdi. “Köpek öldürme işi yıldırım çarpması gibi bir şeydir; köpeğin ruhu yıldırım insanların –ki bu insanların ruhları yaşam ve ölüm üzerinde güce sahiptir ve kendileri de şimşekle sembolize edilirler– yanına, batıya gider.” Et, hiçbir baharat eklenmeden pişirilir; bu, birçok kültürde kutsal yiyeceklerin pişirilme şeklidir çünkü yemek tadı için değil ruhun arınması için yenmektedir.³⁶

Çok itibar edilen yiyeceklerin daha sıklıkla kutsal sayılmasına ve neredeyse bütün kültürlerde kurban eti yenmesine rağmen, kutsallıkla besleyicilik arasında doğrudan bir bağlantı yoktur. En düşük kastın üzerinde bulunan Hintliler, ineği kutsamalarını etine dokunmayarak gösterirler. Bu örnek, kutsal etle mundar etin aynı kefeye konabileceğinin göstergesidir, ikisi de yasaktır; etoburların, böceklerin ve kemirgenlerin etleri yasaktır. Bazı yiyeceklerin neden yasak olduğuna dair bilimsel ve mantıklı açıklamalar yapılmaya çalışılır. Cicero, bu yasakların ekonomik kaynaklı olduğunu söyleyen teorisyenlerin başında gelir - örneğin ona göre öküzler, çok pahalı hayvanlardı ve bu hayvanları kutsal sayan kültürler aslında onları korumak için bir önlem alıyorlardı.³⁷ Ancak, bu pek de doğru bir saptama gibi görünmüyor, çünkü öküzlerden çift sürmek, ulaşım ve süt ürünleri temini gibi konularda faydalanan birçok yerde etleri yenir ve Hintliler gibi kutsal sayıldıkları toplumlarda, gündelik hayattaki yerleri önemini yitirmektedir. Diğer taraftan, bazı canlılardan uzak durulmasının nedeni de insanlarla olan yakınlıklarıyla açıklanır; ama yine de bazı toplumlarda kediler de köpekler de yenir. Başka bir popüler inanış ise bazı tabuların temelinde hijyenik koşulların yatması üzerinedir, özellikle Levi kabilesinden gelen bazı Yahudilerin insanı şaşırtan seçicilikleri bununla açıklanır. “Kanun ile yasaklanan yiyeceklerin sağlığa da zararlı olduğuna eminim,” diye yazmış Maimonides. “Domuz eti gereğinden fazla yağlıdır ve gereksiz de bir sürü madde içerir... Domuzların alışkanlıkları ve yedikleri çok iğrenç ve pistir.”³⁸ Bu inanılmaz bir sözdür; çünkü Musa’nın izin verdiği etlerle yasak olanlar arasında temizlik açısından çok az veya hiç fark yoktur. Antropolog Mary Do-

36 W.K. ve M.M.N. Powers, “Metaphysical Aspects of an Oglala Food System”, M. Douglas (der.), *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three Amerindian Communities* (New York, 1984) içinde, s. 40-96).

37 M. Harris, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* (Londra, 1986), s. 56-66.

38 Akt. Mary Douglas, *Purity and Danger* (Londra, 1984), s. 31. (*Saflık ve Tehlike*, Metis Yayınları, 2007).

uglas, yasaklanan hayvanların kendi sınıfları içinde de aykırı olduklarını ve kutsallık için gereken bütünlük kavramını bozduklarını, (örneğin dört ayaklı ama uçabilen, domuz ve deve gibi toynaklı olan ama geviş getirmeyen kara hayvanları) öne sürerek biraz daha rasyonel açıklamalar yapar.³⁹

Beslenme düzeniyle ilgili kısıtlamalar için mantıklı ve dünyevi açıklamalar aramak gereksizdir çünkü bunlar özünde mantık üstü ve metafiziktir. Yiyeceklere atfedilen anlamlar, diğer bütün anlamlar gibi, kullanımla ilgili uzlaşmış kurallardır ve sonuç olarak ihtiyaridir. Bu, yiyeceklerle ilgili tabuların toplumsal işlevlerinin olmadığı anlamına gelmez. İşlevseldirler, çünkü bunların tamamı, bir bakıma, totemiktir; inananları bağlar, inanmayanları damgalar. İzin verilen yiyecekler kimliği besler, dışlanan yiyecekler ise, kimliğin tanımlanmasına yardımcı olur. Tabular genellikle bir toplumun hayatını sürdürmesini sağlayan kolektif inançlarla ilgilidir ve bu inançların destekleyicisidir. Sınırlanan yiyecekler, kutsal dünyanın “saflığını bozan” yiyeceklerdir. Hatta bunlar, cennetteki elma gibi, şeytani yiyeceklerdir: Görünüşleri güzel ama insanı alçaltan, kutsal olana yabancılaştıran yemişler. Bu tür yiyeceklerin bazıları temasla kirletir, bazıları ise koşullara bağlı olarak iyi ya da öldürücü etkidedir. Fiji’de, hiç kimse totemi olan bir bitkiyi veya yarattığı yiyemez –ama bir komşusu hiçbir beis olmadan yiyebilir– veya tapınağın yanında büyüyen bitkileri de yiyemez - ama aynı bitki başka yerde yetişirse yenebilir; mezarlıkta yetişen bitkilerin ağız ülseri yaptığına dair de bir inanış vardır. Hamile kadınlarla ilgili tabulara da tıbbi gerekçeler yakıştırılır; yengeç ve ahtapot yemenin sigil ve isiliğe neden olduğu söylenir. Eğer anne hindistan cevizi sütü içerse bebeğin öksüreceğine inanılır.⁴⁰ Bemba kadınları ritüel arınmadan geçmeden cinsel ilişkiye girmiş birisinin elinin değmemesi için yemek pişirdikleri tencereleri korumak zorundadırlar - yoksa bu yemekten yiyen çocuğun öleceğine inanılır.⁴¹ Azteklere göre, eğer et tencerenin kenarına yapışır, yemek yiyenin savaş gücü azalır, eğer yemeği yiyen kadınsa, bebeği rahmine yapışır.⁴² Varsayılan etkiler, apaçık olanın görmezden gelinmesi ya da ihlali durumunda beklendiği için, bir anlamda büyüeldir; bunların çoğu, birbirinden farklı karmaşıklık düzeyindeki toplumlarda yaygınlıkla görülen yiyeceklerin büyüsel nitelikleri inancına sıkıca bağlıdır. Yiyecek ile cinsellik arasında karşılıklı bir bağ olduğu inancına. Beklenen etkiler, cahillik belirtisidir, hiçbir mantığı yoktur; çoğu

39 Ag.y., s. 55.

40 A.A. Jansen vd. (der.), *Food and Nutrition in Fiji*, (Suva, 1990), c. 2, s. 632-4.

41 Douglas, *Purity*, s. 155.

42 Sahagun, s. 280.

da yiyeceklerin büyüü özellikleri olduğu inancından hareketle oluşmuştur, cinsellikle yiyecek arasındaki bağlantıya duyulan inanç değişik medeniyet seviyelerindeki toplumlarda da görülür.

Yemekle cinsellik her ne kadar birbirini tamamlıyormuş, birbirini besleyen duyumsallık biçimleriymiş gibi görünse de, her bir afrodizyak karanlıkta birer öpücüktür. Hiçbiri için bilimsel bir onay bulunamaz. Truffle'ın* erotik özellikleri olduğuna inanılır. Brillat-Savarin'in hikâyelerinden biri, bu inanışın geçerliliğini araştırması hakkındadır. "Bu tür bir araştırmanın uygunsuzluğuna ve müstehzi bir gülüşle karşılanacağına hiç şüphe yoktur. Ama *honi soit qui mal y pense*; gerçeğin peşinde olmak her zaman takdire şayandır." Konuştuğu kişilerden biri, Perigord usulü mantarlı tavuk yemeğinden sonra konuğundan hiç beklenmedik tepkiler aldığını itiraf etmişti. "Ne diyebilirim ki, beyefendi? Bütün suç mantardaydı." Resmî olmayan araştırma komitesi, yine de, "mantarın gerçek bir afrodizyak olmadığını, ama bazı durumlarda kadınları daha istekli, erkekleri ise daha ihtimamlı hale dönüştürebileceğini"⁴³ söyledi. Ama her toplumda, afrodizyakların büyüüne inanılmaya devam edilmektedir. Yontma taş çağına ait bir mağarada bulunan çok miktardaki boraks tohumunun açıklamasında da bu inanca rastlanmaktadır.⁴⁴

Her baştan çıkarıcının bir kiler
Kudret helvası ve hurmaya ihtiyacı vardır,
Fez'den gelen bir gemiden, baharatlı çerezler, herkes için,
İpekli Semerkant'ın sedir ağaçlı I übnan'a kadar,

Gibi birşeyler yazılıydı. Batı dünyasında matematikçi ve bilim adamı olarak mitleşen Pisagor'un gerçek bir Mecusi olduğuna inanılırdı, onun izinden gelenler, anne ya da babasının ilahi güçleri olduğuna ve altından yapmış uzuvlara sahip olduğuna inanırlardı; çılgınlıklarından biri; "Seni Sefil, fasulyelerden uzak dur!" - Londra'nın ana caddesinde dolaşarak "arzu uyandıran proteinlere" karşı yürüttüğü kampanyanın kağıtlarını dağıtan sandviççiyle aynı yargıları paylaştığını gösteren bir yemek büyüü tarifi. Çoğu diyet listesinde fasulyenin söz edilen tek zararı, gaz yapmasıdır. Bazı yiyeceklerin müstehcen olduğu düşünülür –gayretli gözler, kuşkonmaz sapı ya da midyede kadın ve erkek cinsel organlarına benzerlikler yakalar– yeterince kararl bir zihin, sulu ve yapışkan lezzetlerde cinsel sıvıların çağrışımını bulur.

(*) Bir çeşit yer mantarı, domalan – ç.n.

43 J.A. Brillat-Savarin, *The Philosopher in the Kitchen*, çev. A. Drayton (Harmondsworth, 1970), s. 92-3.

44 T. Taylor, *The Prehistory of Sex* (Londra, 1996), s. 87.

Tüm yiyeceklerin tahrik edici özellikleri olduğunu söylemek doğru değildir. Şehvetle bağdaşan yiyecekler olmasına karşın, iffetle bağdaşanlar da vardır. Bunlar da yine herkesin atfettiği sihirli anlamlarla açıklanabilir. 12. yüzyılın sonlarına doğru, Giraldus Cambrensis Canterbury ziyaretinde Lent yemeği olarak yaban kazı önerdiğinde bu hayvanların cinsel ilişki olmadan üremeleri gibi bir yanlış varsayımdan yola çıkarak, rahiplerin uygunsuz bir arzu uyandırılmaksızın beslenebileceklerini savunmuştu. Biraz sonra okuyacağımız üzere, modern diyet bilimi, 19. yüzyılda kurulduğunda, kısmen iffetli olabilmeyi kolaylaştırmak amacı taşıyordu.

Şifalı Yemek Büyüsü

Yiyeceklerle ilgili tabuların, onlara atfedilen sakatlık veya hastalıktan kaynaklanması, bir açıdan bakıldığında bu tabuları hemen hemen bütün toplumalarda bulunmakla birlikte, asıl olarak modern Batı'ya özgü sağlık rejimleriyle aynı kategoriye sokar. Eski Mısır'dan günümüze kadar gelen tariflerin hepsi de hastalar için hazırlanmıştır ve tıbbi tedavilerde kullanılmışlardır. Hindiba karaciğer rahatsızlıkları için, süsen kanı temizlemek için, dereotu kolit için kullanılırdı.⁴⁵ Yunan ve Roma tıbbi diyetinin temelinde vücut irinleri teorisi yatmaktaydı; bunlar Batı dünyasındaki diyet geleneğinin üzerinde en kalıcı ve sürekli etkisi olan düşüncelerdi. Klasik antikitede hastalar için menü planlayanlar, soğuk alınlığını iyileştirmek ve "irini" yumuşatmak için sıcak ve kuru yiyecekler ve içeceklerle yer veriyorlardı ya da tam tersi. Galen, Hay Diyetine* tamamen aykırı şekilde yiyecekleri birbiriyle karıştırdı; un ve tereyağıyla yapılan hamur işleri eğer balla birlikte yenmezse zararlı olurmuş. Meyve yenmesi çocuklar ve emzikli anneler için zararlıymış.

Mükemmel sağlık için yiyeceklerin taşıdıkları besleyici niteliklere göre dengelenmeleri gerektiği fikri, pek çok kültürde geçerlidir. Vücut sıvıları diyeti teorisi birçok toplumdaki beslenme anlayışının geleneksel çerçevesini oluşturdu, ama detaylar her zaman için değişikliğe uğradı ve hatta birbiriyle çelişti. Örneğin, İran'da tuz, su, çay ve bazı mantarlar dışındaki her şey sıcak ve soğuk olarak sınıflandırılır. Bu terminoloji, Galen'den kalmıştır (bkz. sayfa 42) ama bütün sınıflandırılmalarda olduğu gibi, kategorilerin kendi içinde tutarlılık bulunmadığı gibi, dünyanın başka bölgelerindeki yiyecek sınıflamasıyla uyumlu da değildir. Biftek soğuktur, salatalık, nişastalı

45 J.L. Flindrin ve M. Mantanari (der.), *Historie de l'Alimentation* (Paris, 1996), s. 72.

(*) 20. yüzyıl başında, Dr. Hay tarafından geliştirilen bir beslenme rejimi. Temel prensibi, proteinlerle nişastalı yiyecekleri ayırmaktır – e.n.

sebzeler ve pirincin de dahil olduğu tahıllar da öyle. Koyun eti ve şeker ise sıcaktır; kuru sebzeler, kestane, kenevir otu, bezelye, kavun ve darı da öyle.⁴⁶ Hindistan'da geleneksel anlayışa göre, şeker soğuktur, pirinç sıcak. Malaya'da pirinç, nötrdür. Çin mutfagında Taoizmin büyüğü görülmediğı bazı alanlarda bile, yin ve yang arasındaki dengeyi tutturabilmek önemlidir; her yiyecek bir sınıfa aittir. Geleneksel Çin tıbbında da vücut sıvıları teorisi geçerliydi, artık kullanılmasa da Batı menşei olduğı düşünölmektedir. Yiyecekleri sınıflara ayırmak için kaçınılmaz bir sağduyu vardı; zencefil, biber, et ve kan sıcak; Çin lahanası, su teresi ve diğeri yeşil sebzeler soğuktur. Bazen bu teorinin sonuçları hastalar için korkunç olabilir; örneğın diyare hastaları hastalıklarının “soğuk” olduğunu öne sürerek sebze yemeyi reddedecekler ve et ve ağır baharatlarla tedavi edileceklerdir.⁴⁷ Malay sisteminde göre, kabızlık; patlıcan, papaya, tatlı kabağı ve bamya gibi soğuk yiyecekleri yemeyerek tedavi edilebilirdi.⁴⁸

Geleneksel diyetler, birçok kültürde, ihtiyari kategorilere bağlıdır. Bu yüzden de bilimsel değildir ya da en azından kelimenin alışıl gelmiş kullanımıyla bilimsel değildir. Aslında bir tür dönüştürücü büyüdür, yamyamlık büyü-süne benzer; yediğınız nesnenin özelliklerini alırsınız. Sizin de Jack Spratt gibi bir görünüşünüz olabilir, “sıcak” bir mizaç ama “soğuk” bir görüntü. Diğeri taraftan, sağduyu da yiyeceklerle sağlığı bağdaştırır. Yemek pişirmek “tıp değil de nedir?” diye sorardı eski çağların sözde Hipokratik sağaltım kitapları.⁴⁹ Gerçekten de, yemek bir açıdan ilaçtır, her ne kadar hükümetler vergilendirme, kanunlaştırma ve standardizasyon açısından ikisini ayırmaya çalışsalar da. Pek de iştah kabartan bir isim olmasa da restoranına “Eczane” adı veren Damien Hirst, duvarlarını yiyeceklerin eczanedeki mallar gibi paketlenmiş haline benzer kavanoz resimleriyle hicvederek donatmıştı. Aynı zamanda, yemek zehirdir de. Evrensel gözlemlere göre çok fazla ya da çok az yiyecek zarar verici bazen de öldürücü olabilir. Bazı başka bilgiler bilimsel denemeyecek kadar aşikâr olabilir ama batıl inanç diye adlandıılamayacak kadar da iyi temellendirilmişlerdir. Galen, yaşlılara çiftlik balıklarını⁵⁰ veya kıkırdaklı et gibi hazmı zor maddeleri yasak etmişti.⁵¹ Hem yemeğın hem de

46 C. Bromberger, “Eating Habits and Cultural Bondaries in Northern Iran”, S. Zubaida ve R. Tapper (der.), *Culinary Cultures of the Middle East* (Londra, 1994) içinde, s. 185-201. (*Ortadoğı Mutfak Kültürleri*, çev. Ölkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları).

47 E.N. Anderson, *The Food of China* (New Haven, 1988), s. 187-90.

48 A. Beardsworth ve T. Keil, *Sociology in the Menu* (Londra, 1997), s. 128

49 Akt. Flandrin ve Montanari (der.), s. 261.

50 Galen, *De bonis malisque siccis*, (der.) A.M. Ieraci Bio (Napoli, 1987), s. 6, 9.

51 Galen, *Scripta minora*, (der.) J. Marquard, I.E.P. von Müller ve G. Helmreich, (Leipzig, 1884-93), *De sanitate tuenda*, c. 5.

ilacın tarihi, belirli yiyecekler ile belirli fiziksel durumlar arasındaki bağlantıların 'aha kesin biçimde tasnifi çabası açısından yazılabilir.

Yemek ve sağlık arasındaki ilişkinin en açık olduğu durumlar, bazı hastalıkların bazı besinlerin eksikliği sonucu ortaya çıkması ve yine bazı diyet düzenlemeleriyle tedavi edilmesidir. Beriberi, tiaminden yoksun rafine pirinç tüketimine bağlı bir hastalıktır; A vitamini eksikliği –bazı nadir durumlarda tuhaf bir seçicilikle hazırlanmış diyetler sonrasında da ortaya çıkabilir– göz kuruluğuna hatta bazen körlüğe bile neden olabilir. D vitamini eksikliği raşitizme neden olabilir. Niyasin eksikliği pelagraya neden olabilir. Yiyecekleri mineral yönünden zenginlikleri açısından değerlendirirsek, gıdaları alt etmek için iyodin, osteoporosis için kalsiyum, anemi için ise demir gerekmektedir. Tarihteki en bariz örnek sadece ve sadece askorbik asit eksikliğinden kaynaklanan iskorbüt hastalığıdır. Birçok toplumda, tarih boyunca, iskorbüt marjinal bir hastalık olmuştur ama 16., 17. ve 18. yüzyıllarda denizaşırı seyahatler eden yüzlerce Avrupalı tüccar ve kaşif denizciyi telef etmiş ve dünya tarihinde farklı bir yer edinmiştir.

Hayvanların çoğu, askorbik asit ihtiyacını glükozdan karşılar. Ancak, insan metabolizması, maymunlar ve yaban domuzları gibi, beslenirken C vitamini takviyesi ile bu ihtiyacını karşılar. Altı ila on iki hafta arasında bu ihtiyacın karşılanamaması durumunda vücudun doğal rezervleri tükenir. Belirtiler yorgunluk, depresyonla başlayarak sivilcelenme, kanama ve mafsallıklarının ödemlenmesiyle devam eder. En acı veren tarafı, ağız çevresinde yarattığı rahatsızlıktır. Dişeti iltihabı oluşur, diş etleri şişer, kararır, yumuşar ve dişleri yutar ve o kadar acı vermeye başlar ki çiğnemek imkânsız hale gelir. Atlantik Okyanusu'nu geçtikten sonra 1535-6'da St. Lawrence'da buzlarla kuşatılmış halde kalan Samuel de Champlain'ın adamlarının çektikleri, çok korkunç tasvir edilmiştir; bacaklar şişmiş ve iltihaplanmış, kaslar tutulmuş ve kömür gibi kararmış ve diş etleri köklerine kadar çürüdüğü için, ağızlar çok kötü kokuyormuş. Doksan gün sonra, hastalık ölümcül bir hal almıştı.

16. yüzyılda Avrupa'nın Atlantik tarafından açılan yeni okyanus rotaları, dünyayı dolaşmak için denizcilere daha uzun deniz seyahatleri vaat etmeye başladı. Hint Okyanusu'na ulaşmak için en az doksan gün hiçbir limana uğramadan seyahat etmek normal sayılıyordu, hatta çoğu zaman 150-180 gün normal sayılıyordu. Pasifik aşırı iki nokta arasındaki yolculuk doksan günden az sürmüyordu. Altı ay denizde kalmak sıradışı sayılmıyordu. Daha kısa ve hızlı olan Atlantik aşırı rotalar bile, iskorbütün eşik süresini aşan sürede tamamlanabiliyordu, özellikle eğer Karayipler üzerinden gidiliyorsa veya yolculuk konvoy şeklinde yapılıyorsa. Seville'den Veracruz'a normal yolculuk süresi yüz ila yüz otuz gün sürerdi. Böyle yolculuklarda neler olabileceğini

baştan kestirmek zor olurdu. Hiç kimse ne gibi sorunlarla karşılaşabileceğini bile bilemezdi ki bunlara nasıl karşılık vereceğini bilebilirdi. Tarihin ilk zamanlarında, yolculuklarda en sık karşılaşılan sorun, yiyecek stoğunun tükenmesiydi. Yani, gemide iskorbüt hastalığının görülmemesi mümkün bile değildi. Modern Batı'da, en kolay ulaşılabilecek C vitamininden zengin yiyecek frenk üzümüydü; bunlar, portakal ve limondan dört kat, misket limonundan sekiz kat fazla C vitaminine sahipti. Bu meyvelerden hiçbirisi veya diğer askorbik açıdan zengin meyveler gemilerin kilerlerinde asla bulunmazdı, denizciler bunların özelliklerinden bihaberdi, hoş zaten o kadar uzun süre bu meyveleri nasıl muhafaza edecekleri de başka bir sorundu. Uzun yolculuklarda C vitamini eksikliği, bu vitaminin ısıyla yok olduğu gerçeğiyle birleşiyordu. Saklama yöntemlerinin çoğu ısıtmaya dayandığı için, birkaç gün saklanan bir meyvede bile vitamin miktarı azalıyordu. Herhangi bir oksidasyon –havayla temas veya demir bir bıçakla dilimlemek– bu kaybı artırıyordu.

1497-1499 yılları arasında Vasco de Gama'nın Hindistan'a gidip döndüğü ilk seyahati iki doksan günden oluşan bir açık deniz seyahati olarak, yüzden fazla adamın ölümüne yol açan ilk önemli iskorbüt vakası olmuştur. Bu arada, hastalar, kaptanlarının emriyle şişmiş diş etlerini iyileştirmek için kendi idrarlarıyla ağızlarını yıkamışlardı. Macellan'ın adamları 1520'deki ilk kayıtlı Pasifik aşırı seyahatlerinde, Guam'a varana kadar, bisküvit bile yiyemez duruma gelmiş, fare idrarı içmekten çıldırmış halde, açlıktan kıvrılırken bulunmuşlardı. Hastalığa yakalanmayan çok az sayıda insan vardı; yirmi bir kişi hastalıktan öldü. Bir sonraki 250 yıl için iskorbüt uzun deniz seyahatlerine çıkan denizcilerin korkulu rüyası olmaya devam edecekti.

Her ne kadar savaş mahkûmları ve uzun süre kamplarda yaşayan askerlerde de görünebilse de bu hastalığın daha çok denizcilerde görülmesi nedeniyle, doktorlar daha çok nem ve tuzluluğun hastalık üzerindeki etkisini araştırmaya yöneldiler. Kalabalık tayfa grubu göz önüne alındığında hastalığın bulaşıcı olduğu sonucuna varıldı. Taze erzak kullanımının yardımcı olabileceği düşüncesi ilk kez 16. yüzyılda Galen tarafından ortaya atılmıştı. Galen'in meyvelere karşı çok ciddi bir önyargısı vardı ama sağlık sistemi soğuk ve lenfavi özelliklere sahip hastalarda vücut sıvılarının dengelenmesini öngörüyordu, özellikle kendi sınıflandırma sistemine göre limonları “soğuk” hastalıkları tedavi etmek için “ılık” meyveler olarak görüyordu. Iskorbüt “soğuk” bir hastalık olarak sınıflandırılıyordu, yine de eğer tabiatları uygun değilse hastalara meyve önermek pek de tavsiye edilmiyordu.⁵²

52 F. López-Ríos Fernández, *Medicina naval española en la época de los descubrimientos* (Barcelona, 1993), s. 85-163. Alıntılar, Lind (*A Treatise of the Scurvy*, 1753, Edinburg, 1953), takip eden iki paragraf alıntı da bu çalışmadan.

Bu arada, bu hastalığın en iyi tedavi edilme şekli İspanyol Amerikan doktorlar tarafından bulundu. Çok sayıda iskorbüt vakası görüp bunları etnobotani ile –bitkilerin özelliklerine dayanan eski bir bilim– tedavi ederek bertaraf edebilmişlerdi. Iskorbütün belirtileri ve tedavisi ile ilgili en iyi kayıtlar Fray Juan de Torquemada adlı ünlü bir Fransisken yazar tarafından 1560'larda yayımlanmıştır. İstirap içindeki hastaları nasıl muayene ettiğini çok canlı bir şekilde tasvir eder, hastalar kendilerine dokunulmasına veya giyinmeye bile dayanamazlarmış ve katı bir şey yiyebilmek için yanıp tutuşurlarmış. Mucizevi bir tedavi şekli olarak yerlilerin kullandığı adıyla Xocohuitzle –yabani ananas– yenmesini önermektedir:

Ve Tanrı bu meyveye öyle bir kudret vermiştir ki, şişmiş dişetlerini indirebilir, dişleri tutmalarını sağlar ve onları temizler, üzerlerindeki çürük ve irini yok eder, bu meyveyi birkaç kez yedikten sonra hasta normal yemek yiyebilmeye başlar ve sıkıntı yaşamadan değişik yiyecekleri yiyebilir.

1569 kadar eski bir tarihte, Pasifik kaşifi Sebastian Vizcaino, bu hastalıkla mücadele etmek veya hastalığı bertaraf etmek için en etkili yolun taze erzak bulundurmak olduğunu vurgulamıştır. Meşakkatli bir Pasifik aşırı yolculuktan sonra Meksika'ya varır varmaz:

General gemiye taze yiyecek getirilmesini emretti, tavuk, horoz, oğlak, ekmek, papaya, muz, portakal, limon, pelte ve böğürtlen... böylece limanda geçirecekleri dokuz on gün boyunca sağlıklarına tekrar kavuşacaklar, güç toplayacaklar, yataklarından kalkabileceklerdi ki gemi tekrar yola çıkabilsin, halatları çözüp, dümene geçebilecekler, gözcülük yapıp, nöbet tutarak denize açılacaklardı... çünkü hastalıkla mücadele etmek için bir ilaç, eczacının hazırladığı bir karışım, doktor reçetesi ve insani başka bir çare de yoktu; şayet bir çare varsa o da sadece ve sadece çok miktarda taze yiyecek tüketmekten başka bir şey değildi.

1592'de, Agustin Farfan adlı bir keşiş eczacı yarım limon ve yarım ekşi portakal suyuyla biraz yanmış şap karıştırılmasını önermiştir. Bu tarihe kadar, bu gibi tarifler çokça uygulanmaktaydı. İngiliz ve Hollandalı denizciler bulabildikleri her yerden adamları için limon, portakal ve diğer meyveleri bulmaya çalışıyorlardı ancak malların temini, depolanması ve –denizcilik idaresinin bakış açısıyla– masrafı aşılması güç sorunlar olarak kaldı.

Hastalığın tarihindeki en büyük kriz 1740-44 arasında oldu, George Anson dünya seyahati sırasında 1900 adamının 1400'e yakın bir kısmını kay-

betti. İskorbüt, beriberi, körlük, “idiotizm, cinnet, sanrılar”⁵³ gibi hastalıklar arasında en korkuncuydu, ama Anson seyahati en azından hastalığın tedavisi için sistematik bir yol izlenmesini sağladı. Batı Hint Adalarında denizci cerrah olarak çalışan James Lind, on iki denizci üzerinde çok geniş bir tedavi yelpazesini denedi: Bunların içinde ümit vermeyen deniz suyu, “damlalarca zaç iksiri” –sülfürik asit solüsyonu– ve sarmısak, hardal, turp, kinin ve mür de vardı.

Vakalar birbirine benziyordu. Hepsinin dişetleri şişmişti, yorgunluk, lekeler, dizlerde dermansızlık. Hepsi aynı yerde yatıyorlardı ve aynı yemekleri yiyorlardı, yani, sabahları şekerlendirilmiş yulaf lapası, akşamları sıklıkla koyun eti suyuna çorba, diğer öğünlerde pudingler, şekerle kaynatılmış bisküiler, ikindi vakti üzüm, arpa, pirinç ve kuşüzümü, Hint irmiği ve şarap ve benzeri. Hastalardan ikisi birer galonun dörtte biri kadar elma şarabı içiyorlardı. Hastalardan diğer ikisi yemeklerden önce günde üç kez zaç iksiri kullanıyorlardı, bu iksirle gargara yapıyorlardı. Ve en kötü durumdaki iki hasta deniz suyu tedavisi görüyorlardı. Günde yarım pint* deniz suyu içiyorlardı, bazen de bu doğal müshil görevi görüyordu. Diğer ikisi iki portakal ve limon yiyorlardı. Bunların hepsini hırsla, değişik zamanlarda boş mideye indiriyorlardı. Altı gün bu şekilde devam ettiler, gereken miktarı tükettiler. Geriye kalan iki hasta günde üç defa hastanedeki bir cerrah tarafından önerilen küçük hindistan cevizi büyüklüğünde sarmısak, hardal tohumu, radix raphana, Peru balsamı ve sakız müründen yapılmış bir içeceği içtiler; demirhindi ile mayhoşlaştırılmış arpa suyunu günlük içecekleri haline getirmişlerdi; üzerine biraz da şarap tortusu ekleyerek günde üç veya dört defa içiyorlardı. Portakal ve limon tüketimiyle birlikte, hastalardan biri altı gün sonra çalışabilir hale geldi. Elma şarabı içenlerde de az da olsa bir iyileşme göze çarptı. Diğerleri daha da kötüye gittiler.

Lind bir ilaç keşfetmişti ama koruyucu değildi; çünkü hâlâ portakal veya limonu uzun bir deniz seyahati boyunca saklayacak bir yöntem bulamamışlardı. Ayrıca hastaların hepsinin de sitrik asit içeren meyveleri yiyeceklerine emin değillerdi, doktorların zihninde hâlâ vücut sıvıları teorisi baskınlığını koruyordu ve evrensel tedavilere uydurma gözûyle bakılıyordu. 1750’lerde ve 1760’larda sadece İngiltere’de iskorbüt ile ilgili

53 G. Williams, *The Prize of all the Oceans* (Londra, 2000), s. 45-6.

(*) Galonun sekizde biri – ç.n.

en az kırk araştırma basılmıştı. Anson'un çalışmalarını ve araştırmalarını inceleyen Richard Mead bir sonuca vardı: Deniz havasının denizciler için tamamen sağlıksız olduğuna karar verdi. Lind'in kendi önerisi konsantre limon suyu erzağı taşımaktı ama konsantrasyon işlemi hem askorbik asidi yok ediyordu hem de Deniz Kuvvetlerinin ödemeye hazır olduğundan fazla tutuyordu. John Huxham geminin erzağına elma şarabı ekledi ama bu içecek gemide saklandıkça tedavi edici etkisi azalıyordu. Gilbert Blane meyve suyunun sağaltıcı etkisinin deniz yolculuğuna dayanacak şekilde gözden geçirilmesini ve alkol eklenmesini önerdi; böylece bu esans içilebilir hale geldi ama tabii ki etkinliğini kaybetti. David Mac Bride ucuz olduğu için fermente olmamış malt önerdi, Kraliyet Donanması kabul etti ama hiçbir işe yaramadı. Cook'un 1772-1775 arasındaki seyahatindeki gemi doktoru Johann Reinhold tarafından kabul edilen bu öneriye anılarının basılı edisyonunda rastlanmamaktadır.⁵⁴ Rus Arktik keşfi deneyimi olan bir doktor "ılık ren geyiği kanı, çiğ donmuş balık ve egzersiz" yanında bulunabilecek her türlü yeşil yiyeceğin tüketilmesini önermişti.⁵⁵ 1785'ten 1788'e kadar süren Pasifik seyahatinde Jean Francois de La Perouse "kara havası" solumayı, şeker tortusunu "kökler, ladinağacı birası ve kininle karıştırarak" içmeyi önermişti.⁵⁶ Ladin ağacı birası Cook'un keşfiydi, Ternöv'den alınan ladin ağacıyla, şeker tortusu, kozalağın özsuğu ve bazı içeceklerle karıştırarak yapılıyordu. Ama esasen hiç C vitamini içermiyordu.

Turşulanmış haliyle de C vitamini içeren tek sebze 18. yüzyılın ilk yarısında sadece Hollanda gemilerinde tüketilen lahana turşusuydu, işe yaradığı söylenebilirdi. 1760'larda ve 1770'lerin ilk yarısında Kaptan Cook'un deneyleri de bu kocakarı ilacının işe yaradığını göstermişti. Cook'un tartışmasız ünü sayesinde turşu, uzun gemi seferlerinin vazgeçilmez bir parçasına dönüşmüştü. Bütün bu önerilen tarifleri defalarca deneyen Cook iskorbüte bağlı ölümleri büyük ölçüde ortadan kaldırmayı başardı. Başarısını temizliğe verdiği aşırı öneme ve disiplinine borçluydu. Ancak, sitrik asit içeren meyve sularını ucuz ve etkin şekilde muhafaza etme yolu keşfedilmedikçe diğer bütün yollar bir yere kadardı. Bu yüzden de en etkin yol, gemi karaya yanaşır yanaşmaz bulunabilecek bütün yeşil yiyeceklerin yenmesi –hatta gemiciler bunlara "iskorbüt yeşilleri" adını bile takmışlardı– ve mümkün

54 M.E. Hoare (der.), *The Resolution Journal of Johann Reinhold Forster* (Londra, 1981-2), c. 3, s. 454.

55 P. LeRoy, *A Narrative of the Singular Adventures of Four Russian Sailors Who Were Cast Away on the Desert Island of East Spitzbergen* (Londra, 1774), s. 69-72.

56 J. Dunmore (der.), *The Journal of Jean-François de Galaup de la Perouse* (Londra, 1994), c. 2, s. 317, 431-2.

olduğunca taze erzak tüketilmesi idi. Alessandro Malaspina'nın, 18. yüzyılın en bilimsel keşif gezisi olan 1789-1794 yılları arasındaki seyahatine kadar iskorbüt, doktor Pedro Gonzalez'in limon ve portakal gibi taze meyvelerin tüketilmesi önerisiyle neredeyse ortadan kaldırılmıştı. Tek istisna, Akapulko ile Marina Adaları arasındaki elli altı günlük seyahat sırasında ortaya çıktı. Beş denizci, Meksika'da başlayan dizanteri sonucunda hastalığa yakalandı ama sadece biri ciddi belirtiler gösterdi. O da Guam'da karada geçirdikleri üç gün boyunca taze sebze, portakal ve limon tüketerek hastalığı atlattı.⁵⁷ İspanyolların sık sık konaklanacak limana sahip geniş bir sömürgeci imparatorluk olmasının avantajlarından yoksun olan diğer donanmalar, alternatif teşhisler ve kolay tedaviler konusunda ümitsiz olmaya devam ettiler. 1795 gibi geç bir tarihte, İspanyol donanmaları artık sitrik asitli meyvelerle tedavinin nimetlerinden yararlanırken George Vancouver gemisindeki iskorbüt vakalarının artmasının sebebini, her ne kadar Valparaíso'ya varınca elma, üzüm ve soğan yeseler de adamlarının fasulyeyle birlikte yağ yemelerine bağladı.⁵⁸ İngiliz denizcilerin erzaklarında limon suyu kullanmaları bir sonraki yıla rastlar.

Diyet büyüü

Iskorbütün tedavisindeki başarı, yemeklerin besleyici rolünün üzerine çıkartılıp, sağaltıcı rolüne yükselmesine neden oldu. Sağlıklı yiyecekler, yükselen bilimin ebedi din ile karşılaştığı bir arayış haline geldi. Hem sahte-bilim hem de mistik bir meslekti: 19. yüzyılda Batı'da bilimin kazandığı yeni saygınlık nedeniyle sahte bilimseldi; mistik oluşunun nedeni ise, pek çok durumda kanıtlara dayalı olarak değil, dinsel ilhamla hareket edenlerce geliştirilmiş olmasıydı; şayet yiyecekler fiziksel sağlık için birer anahartarsa, niçin ahlaki sağlığımız için de olmasın?⁵⁹ Kişilikleri biçimlendiren perhiz ve itidal tabuları geliştiren eski bilgelerin 19. ve 20. yüzyılda takipçileri vardı.

Geleneksel olarak, prestij sağlamak için, tıbbi yiyecekler nadir bulunan pahalı yiyecekler olmalıdır. El altındaki malzemeye yapılan reçetelerden pek sonuç alınmaz, çünkü hastalar bunlara inanmaya hevesli değillerdir; her rahatsızlığın zihni bir boyutu vardır ve mantıklı sonuçlara ulaşabilmek için tedavinin psikolojik olarak ikna edici olması gerekir. 17. yüzyılın ünlü

57 M. Palau (der.), *Malaspina '94* (Madrid, 1994), s. 74.

58 Williams (der.), s. 1471-2.

59 S. Nissenbaum, *Sex, Diet and Debility in Jacksonian America: Sylvester Graham and Health Reform* (Westport, 1980).

Cizvit gezgini Jeronimo Lobo, yanında taşıdığı el kitabından başka tıbbi bilgisi olmadığını kabul etmişti ama, nereye gitse, öğütlerine çok değer verildiğini fark etmişti; bu köksüz “kutsal insanların” ortak deneyimidir. Etiyopya’da Katolikler katledilirken, saklandığı yerden şöyle yazmıştı; “Bu kara parçasında hem hırsızlardan hem de vahşi hayvanlardan gelecek saldırıları engellemek için fundaların arkasına saklanmıştık.” Oruç zamanıydı ve çok az yemek istiyordu ama ayın için buğday, Paskalya için kuzuya ihtiyacı vardı, bunların karşılığında bir çiftçinin astımını tedavi etti. Zor da olsa hastasını kusturucu bir ilacın faydası olmadığına ikna etmeyi başardı. “Çiftçiyi iyileştirmekte kullanılabilecek şeyler kıttı ama bol miktarda bulunan ve kolayca elde edilebilecek bir şey vardı; sabahları aç karnına içmek üzere, keçi idrarından yapılmış bir şurup... Bunu içince hiçbir şeyi kalmayacaktı.” Lobo bu reçetenin işleyip işlemediğinden tam olarak emin olamadı. “Sadece ödemelerin arkasının gelmediğini biliyorum,” diye yazdı.⁶⁰ Sağlıklı beslenme konusundaki modern Batı pratiği Lobo’nun geleneğinden gelmektedir; çünkü ayrıcalıklı ve kolay ulaşılamayan yiyecekler yerine kolay ulaşılabilir yiyeceklerle yer verilir ve sağlıklı yemek yeme “stil”lerinden bahsedilir.

Bütün bu biçimler içinde vejetaryenlik en uzun süreli tartışmalara konu olmuş ve en prestijli taraftarlara sahip beslenme şeklidir. Eski çağlardan beri bütün sebze ağırlıklı diyetler büyük bir coşkuyla karşılanmıştır, bilgiler arasında bitkilerin sağaltıcı etkileri onaylayanlar yanında, insanların hayvanlara uyguladıkları vahşeti göz önüne alanlar da vardı. Yapılacak bir yemeğe atfen Plutarch’ın söylediği sözlerde bu iki unsur bir araya gelmektedir; “Eğer ancak mecbursan yaşamak için öldür ve ye, ama lüks bir yemek yiyecek için bana kıyma”.⁶¹ Ancak, geçmişte ütöpik kurgu dışında, ikna edici taraftarlarına rağmen, vejeteryanlık bütün toplumlarda ve dinî geleneklerde sadece dinî takdis tarafından ortaya konan bir tabular sisteminden öteye gidememişti. Pisagor ve Buda, vejetaryen beslenen ilk kişilerdendi ama onlar aynı zamanda ruh göçüne de inanıyorlardı; bütün et yiyenler bir çeşit yamyamdı ve pekala “büyük annesinin bir kuş bedenine giren ruhunu” öldürerek akraba katili olabilecekleri bir dünyada yaşıyorlardı. Günümüzde, laik Batı toplumunda vejetaryenlik bir tür büyü gibi, yaşam için tavsiye ediliyor bu tavsiyeye her zaman ahlaki referanslar ve giderak artan ekolojik kaygılar eşlik ediyor.

Günümüzdeki vejetaryen hareketinin kökenleri 18. yüzyılın sonlarına kadar izlenebilir. Esin kaynakları, kısmen, gelenekseldir; Klasik ve Ortaçağ

60 C.F.Beckingham vd. (der.), *The Itinerario of Jerónimo Lobo* (Londra, 1984), s. 262-3.

61 Akt. C. Spencer, *The Heretics' Feast: a History of Vegetarianism* (Londra, 1993), s. 100.

vejetaryen risalelerinin birikimli etkisi ile etkinliği giderek artan basın yoluyla yayılma ve son iki yüz yıldır Avrupa'daki vejetaryen yazarların yapıtlarının etkisinin giderek daha fazla kendini göstermesi. Ama zenginleşip gelişmesi, yeni bağlamların sağladığı destekle oldu. Vejetaryenliğin başlangıcı, erken romantizm bağlamından, doğal dünyaya karşı o dönemin Avrupa ve Yeni Dünya yazışmalarında ve sanatında ifade edilen yeni duyarlılıktan ayrı düşünülemez. Vejetaryenliği bitkisel yiyeceklerin gerçek avantajları konusunda ekonomistleri uyaran hızlı nüfus artışı bağlamına yerleştirmek de gerçekten uzaklaşmak sayılmaz herhalde; ne de olsa, bitkisel yiyecekler, mebzul miktarda tahıl tüketen büyükbaş hayvanlardan daha ucuzdu.⁶²

Yeni vejetaryenizmin diğer savunucuları daha yumuşak kalpli veya daha az kalın kafalıydı. John Oswald tuhaf ve radikal nedenlerle nevi şahsına münhasır bir adamdı: Kendi kendine ihtida etmiş ve bunu açıklamış bir Hindu'ydu; Jacoben Fransa'da karşı devrimcilerle savaşırken öldü. *Doğanın Çılgılığı* (1791) adlı vejetaryen eserinde, hayvanlar için şiddetsiz bir hayat talep etti. Eleştirmenler, hakkında "bir kaplan öldürmekten aciz ama kendisi insan kanına doyamadan ölmüş olan bir zavallı" diye yazmaktan geri durmadılar.⁶³ Radikal yayıncı George Nicholson, klasik kategorilere başvurdu: Türkler arasındaki rekabeti önceleyen "altın çağ"daki etsyiz "ilksel masumiyet ziyafetleri."⁶⁴ Et, bir "çürüme meselesidir."⁶⁵ Bu klasik imgenin laikliği veya paganizminden şüphe duyan vejetaryenler İncil'e dönüp Tanrı'nın seçilmişlerini kudret helvası, süt ve bal bulabilecekleri yerlere celbettğini okuyabilirler. Orijinal kudret helvasının vejetaryen bir yemek yerine muhtemelen bir böcek salgısı olduğu henüz bilinmiyordu.

Vejetaryenizmin öncüleri yiyeceğin kişiliği oluşturduğuna inanırlardı - ya da inandıklarını öne sürerlerdi. (Yiyeceklerle ilgili birçok hoş inanış vardır; bazı kültürlerde pirinç tanelerini ayıklayan kadınların göğüslerinin çıplak olması gerekirmiş, çünkü inanışa göre "kadın ne kadar çıplak olursa pirinç taneleri o kadar küçük olurmuş").⁶⁶ İlk vejetaryenler için vücut sağlığından daha fazlası vardı önemli olan. Joseph Ritson adındaki İngiliz, vejetaryenliğin ilk kutsal metinlerinden birinde,⁶⁷ etoburların acımasız, kötü huylu ve öfkeli insanlar olduğunu öne sürer. Et yemek insanı hırsızlığa, dalkavukluğa ve zorbalığa iter. İnsanın yırtıcı içgüdülerini kamçılar. Shelley, bu öğreti-

62 *Wealth of Nations* (1784), c. 3, s. 341. K. Thomas, *Man and the Natural World* (Londra, 1983).

63 Henry Brougham, akt. T. Morton, *Shelley and the Revolution in Taste* (Cambridge, 1994), s. 26.

64 G. Nicholson, *On the Primeval Diet of Man* (1801), der. R. Preece (Lewiston, 1999), s. 8.

65 A.g.y., s. 33.

66 C.B. Heiser, *Seed to Civilization: The Story of Food* (Cambridge, Ma, 1990), s. 85.

67 J. Ritson, *An Essay on Abstinence from Animal Food as a Moral Duty* (1802).

nin en hararetili savunucularından biri olmuştur. “Köle ticareti, doğa kanunlarının iğrenç bir ihlali de büyük olasılıkla etoburluğa dayanmaktadır, başka nedenlere dayandırılan hem milli hem kişisel birçok vahşi davranış gibi,” demiştir.⁶⁸ Et “bütün kötülüklerin kaynağıdır”, hayvanları yemek “en asli ve ölümcül günahur”, et cennet bahçesindeki bir ağaçta yetişen bir meyve gibidir.⁶⁹ İnsanlar et yiyince, “hayati uzuvları hastalığın akbabalarının istilasına uğrar.” Şayet Napolyon, “sebze yiyen bir soydan” gelmeseydi, asla “Bourbon tahtına geçecek gücü olamazdı” Shelley’nin arkadaşları onun vejetaryen eğilimleriyle dalga geçerlerdi. Scythrop –Thomas Love Peacock’un onun için uydurduğu satirik kahraman– haşlanmış tavuk ve mader şarabının iyileştirici etkisiyle intihar etmekten kurtulmuştu. Ancak, Shelley’nin kız kardeşi de vejetaryendi. Frankenstein’in canavarı, insan yemeği reddeder ve “bir oğlağı veya kuzuyu öldürmektense kozalak ve böğürtlen bana yeterli beslenmeyi sağlayabilir” der.⁷⁰

Vejetaryenlik, ahlaki açıdan hiçbir zaman çoğunluk tarafından benimsenmedi - zaten 19. yüzyılda geleneksel din ile rekabet etmesi imkânsızdı. Ancak sağlık, her zaman için iyi huylu olmaktan daha çok sattı. Ahlak, 1830’larda Sylvester Graham adında nüfuzlu bir din adamı tarafından kurulan elenmemiş un kültürüyle pazarlamayla tanıştı. Onun ortaya attığı fikirler, Bağımsızlık Deklarasyonu’ndan beri görülmüş ilk küresel Amerikan çağrısıydı. Graham yalnızca, “kepek ekmeği ve balkabaklarının peygamberi değil,” fazilet konusundaki burjuva devriminin bir parçasıydı, toplumun bir önceki çağa ait esnek cinsel alışkanlıklara karşı duyduğu tiksinti sonucu oluşan bir fazilet arayışı. Cinselliğin yalnızca ahlak dışı değil aynı zamanda da sağlıksız olduğuna inanıyordu. Hatta çoğu zaman ahlak dışı, ama her zaman sağlıksızdı; çünkü cinsel hareketler insanı güçten düşürüyordu. Toplum, dizginlenemez bir cinsel itkiyle tehdit edilmekteydi. İnsanın cinsel organlarının farkında olması hastalığın belirtisiydi. Seks, ani bir nöbetti ve orgazm bir ishal atağından başka bir şey değildi. Graham da bir önceki neslin et yiyenlerle ilgili; “acımasız, kötü huylu ve öfkeli” insanlar olduklarına dair fikirlere katılıyordu. Kanaatkâr bir sebze diyetiyle ve çok az semen harcanaarak Graham’ın deyimiyle “varlık fizyolojisi” rahatlıkla sürdürülebilir.

Aynı zamanda, Zeitgeist’tan;* parçalara başvurma yolunu da bulmuştu: Anti endüstriyel kırsal romantizm “sabanlara dönüş” denen bir tür ide-

68 P.B. Shelley, *A Vindication of Natural Diet* (Londra, 1813); (der.) F.E. Worland (Londra, 1922).

69 Morton, s. 136.

70 A.g.y., s. 29; M. Shelley, *Frankenstein* (Chicago, 1982), s. 142.

(*) Zamanın ruhu – e.n.

alizm ve Amerikan hayatında Cincinatus'a yeniden can vermek. Bunlar, Graham'ın eserinde "kader bildirgesi" retorikleriyle ve yeşillik alanların buğday tarlalarına dönüştürülmesi –tahıl tüketiminde bir patlama yaşandığı takdirde ancak gerçekleştirilebilecek bir arzu– ve geniş ağaçsız kırların düzenlenmesini öngören Amerikan emperyalizm ekonomisinin karışımı olarak karşımıza çıkar. Sylvester Graham, bunun gübresiz, baştan çıkmamış ve bakir topraklarda olmasını ister.⁷¹ Onun ekmeği, kendi icadı olan elenmemiş undan yapılacaktı ve evlerde anneler tarafından sevgiyle pişirilecekti. Kampanyasının tek başarısız tarafı Amerikalıları daha az yemeğe davet etmesiydi; "Her birey," diyordu, "genel kural olarak kendini en azla yetinmeye alıştırmalıdır, bu miktarı da kendisi dikkatli incelemeler ve aydınlanma deneyimleriyle bulacak ve kendi sisteminin hayati ekonomisinin ihtiyaçlarını karşılayacaktır - böylece bundan fazlasının zararlı olduğunu bilecektir."⁷² Bu mesaj, dikkate bile alınmadı. Amerika hep çok yiyecek ülkesi oldu. Ancak, Graham'ın unu patlayan yiyecek pazarında büyük bir yer edinmeyi başardı. James Caleb Jackson (1814-95) Graham'ın ürünlerinin pazarlama işinden çok para kazandı, bunların arasında Granula adını verdikleri ilk kahvaltı gevreği de bulunmaktaydı.⁷³

Graham, birçok kişiye ilham kaynağı oldu; düşük protein fanatiklerinin yalın felsefeleri bilimin yerini aldı ve bir yüzyıldır beslenme konusundaki düşünce sistemini yönlendirmeye devam ediyor. 1890'lara gelindiğinde idealistler ve şarlatanlar, patentli müsli ürünlerinin fiyatını artırarak büyük kârlar sağlamak için yarışa girdiler. Sonuç, ilk "Mısır Gevreği Savaşları"nın başlaması oldu, bu bir süre sonra öyle bir iç savaş halini aldı ki şüphe uyandıracak kadar birbirine benzeyen rakip ürünlerin haklarını korumak için hukuki kararlar alınması gerekti. J.H. Kellogg'un ilk ürününün adı "Granula" idi. Kellogg ahlak ve materyalizmin, kapitalizm ve Hristiyanlığın bir karışımıydı. Adventist bir geçmişten geliyordu; uzun süre Graham gibi düşük kalori prensibini benimsemişti. Ancak, o zamanki yemek gurularından farklı olarak, tıp tahsili görmüştü ve dinî inançlarıyla bilimsel hırslarını harmanlamıştı; et yiyerek vücuda giren ve kolonlara giden yüz milyonlarca bakteriden kurtulmak istiyordu - yoğurtla onları etkisiz hale getirip gıdası az hacmi büyük tahıllarla onlardan kurtulmayı amaçlıyordu.⁷⁴ Sonunda, bu arenanın adrenalini onu o kadar içine aldı ki

71 Nissenbaum, s. 6.

72 A.g.y., s. 127.

73 A.g.y., s. 151-2.

74 Levenstein, s. 93.

tek amacı pazardaki diğer kahvaltı gevreklerini silip süpürmekten başka bir şey olmadı.

Bir açıdan, Kellogg benzerleri halkla çok iyi ilişki içindeydi, çünkü hepsi de iyi şovmendi, İncil müjdecilerinin içgüdüleriyle seyirciye nasıl davranılacağını biliyorlardı, bir cemaat oluşturmayı başardılar. Bir açıdan da, beslenme bilimiyle uğraşan iyi eğitim almamış, kendi stilleriyle davranan “uzmanların aracılığına” güveniyorlardı, beslenme biliminin profesyonel bir yapılanması ve standardı olmaması işlerine geliyordu. Sarah Rorer son derece tipik ve etkili bir örnekti. İş için gerekli hiçbir özelliğe sahip değildi - aslında hiçbir iş için gerekli altyapısı ve eğitimi yoktu. Aniden, Philadelphia Yemek Okulu'nun başına getirildi çünkü ilk müdür beklenmedik bir zamanda istifa ettiği zaman en parlak öğrenci kendisiydi. “Ülkedeki aşırılıkların üçte ikisinin bilimsel olmayan beslenme sonucu olduğuna” inanıyordu.⁷⁵ Öğretmen olarak karizmatik bir kadındı, hatip olarak ise etkileyici, 1890'lara gelindiğinde artık “Mutfağın Kraliçesi” diye adlandırılmaya başlamıştı. Pişirdikleri olmasa da gösterileri seyirciyi çok etkiliyordu, yemek pişirme eyleminin temiz de olabileceğini göstermek için giydiği ipeklerle insanların ilgisini çekmeyi başarıyordu. Aynı zamanda kaba ve duygusal bir zorbaydı. Kocasını zorla kitaplarının katibine dönüştürmüştü. Zengin öğrencilerine mutfak aletlerini yıkattırıyordu. Pek çok mutfak uzmanı gibi, kendisinin sindirim konusunda uzman olduğunu öne sürüyordu. “Eğitilmiş yemek pişirme bilimini” geliştirme çabaları, pamuk tohumu yağı ve mısır unu gibi pek de anlamı olmayan ürünlere rağbet etmesine ve reklamcılarla girdiği danışıklı dövüşe rağmen, karşılık buldu. Bunun yanında mutfak konusunda bazı iyi gelişmelerde de parmağı oldu: öğün başına makul miktarda tüketmek, her gün salata yemek ve kişiye özel, hastalıklara uygun beslenme şekilleri yaratmak.

Diğer beslenme uzmanları gibi kendi olmazsa olmazları vardı elbet; hardal ve turşu asla yenmeyecek, pudinglere dokunulmayacak, sirke tüketimi en az düzeyde olacak: “Tuz ve sirke bakırı bile mahvettiğine, midenin narin zarını kim bilir ne hale getiriyordur?”⁷⁶ Dana eti ve domuz eti yenmemesini önererek, bunların hazminin en az “beş saat” sürdüğünü öne sürdü ve hiçbir zaman kızarmış bir şey yememekle övündü. “Kızartma tavasını evinizden atın, şehirde de köyde de hastalıkların çoğundan kurtulduğunuzu göreceksiniz.”⁷⁷ İlk kahvaltı tarifleri tam Amerikan tarzıydı ama sonraları ge-

75 E.S. Weigley, Sarah Tyson Rorer: *The Nation's Instructress in Dietetics and Cookery* (Philadelphia, 1977), s. 37.

76 A.g.y., s. 125-138.

77 A.g.y., s. 61.

celeri biriken “mide özsuynunun” sabahları küçük bir meyve, sütlü kahve ve patentli bir gevrekten fazlasını kaldıramayacağını öne sürmeye başladı. Bu onun fikrini asla değiştiremeyeceği tek konuydu. Bulaşıcı hastalıklar hari-cindeki tüm hastalıklar sağlıklı beslenmeye bertaraf edilebilirdi.

Her şeyden öte, insan yaşamak için yemek yemeli, yemek için yaşama-malı. “Vücudumuzdaki gereğinden fazla her gram yağ,” diye yazmıştı, “bir hastalık davetidir.” Günde üç öğün yemek yemek “uygun değil”di. Rorer şehirde yaşayan insanlar için daha küçük porsiyonlar, basit ve lezzetli yiyecekler yemeyi öneriyordu. Eli sıkılığı “lezzet” diye sunuyordu. Aslında bir-çok diyetisyen gibi o da yiyecekleri sevmiyordu. Çöpe yiyecek atanları şid-detle eleştiriyordu.⁷⁸ “Gündelik rutin” diyordu, bir gece önceden bırakılmış artıkları hizmetçinin elinden kurtarmakla başlama. Kilere şöyle bir hamle, bir parça böbrek yağı, sabah bifteğinden arta kalanlar, bayat peynir, bayat ekmek, ekşi krema, haşlanmış patates, kereviz yaprağı, artık balık ve bezelye elde etmekle sonuçlanabilir. Çorba için bezelyeleri ve kerevizi püre yapıp, peynir ve ekmekleri ufalayarak lezzetli bir çerez haline getirip, bifteği kıyıp, yağı eritip, ekşi kremayı zencefilli kurabiyeinin içine koyup, balığa krema sosu yaparak etrafını patatesle süslemeyi önerirdi.⁷⁹

Rorer ve Kellogg’u kibar muhitlerin sağlıklı yiyecek savaşçılarının en gösterişlileri izledi. Horace Fletcher Sylvester Graham geleneginin sıkı bir takipçisiydi. Aynı şevkle düşük proteinli beslenmeyi savunuyordu ama daha dünyevi nedenlerle sürekli bilimsellik iddiasını yineledi –(ki tamamen pavalaydı) ve bedensel sağlığın birincil önemde olduğunu vurguladı– çoğul Amerikan toplumunda herkesin anlaştığı bir fikir. Viktoryen parolalardan birini aldı ve bunu bir erdeme dönüştürdü: Yemeklerin iyi çiğnenmesi gerekir. Venedik’teki yerinde insanları aşırı derece çiğnemeye zorladı, öyle ki artık yemeklerin tadı kayboluyordu. Sıvılar, yutulmadan önce en az otuz saniye insanın ağzında çevrilmeliydi. “Gerçek” labaratuvar bilimi olarak ortaya koyduğu bilgiler saçmalıktan öteye geçmiyordu.⁸⁰ Örneğin, “sindirim ağzın arka tarafında yapıldığı” konusunda ısrarlıydı. Doktoru Fletcher’in metotlarını uygulayarak kendisinin, “gutunu, çare bulunamaz baş ağrılarını, sık sık yakalandığı nezlesini, boyun ağrılarını, akneleri, ayak parmaklarındaki kronik egzamayı sık sık yakalandığı asit dispepsiyi ve hayata ve işine olan ilgisizliğini tedavi ettiğini iddia etti;⁸¹ tipik bir şıracının şahidi bozacı

78 A.g.y., s. 2, 63, 139.

79 A.g.y., s. 48.

80 Levenstein, s. 87.

81 A.g.y., s. 88.

durumu. Ama günde 45 gram protein aldığı iddiasına rağmen, Fletcher'in olağanüstü fiziksel cesareti herkesi şaşırtıyordu. 55 yaşındayken Yale Üniversitesi kürekçilerini ve West Point askerî okul öğrencilerini yendiği zamanki gibi. Fletcher'in yemek aralarında yediği çok miktarda çikolatayı diyet hesaplarına dahil etmediğinin de söylenmesi gerekir.

Fletcher'in ürünün de katkısıyla, 20. yüzyıl başlarında, gerçek bilimadamları düşük-protein kürünü incelemeye başladılar. Yale Üniversitesi'nden Russel H. Chittenden Fletcherizme dönüş yaparak, çok az yemeye başladı. Fletcher altmış sekiz yaşında kalp krizinden ölmesine rağmen, Chittenden seksen yedi, Kellogg doksan bir yaşına kadar yaşadı. Ancak, genel bilimsel kanı proteinden yanaydı. Bu da şaşırtıcı değildi, çünkü diyetisyenliğin en az değişen kurallarından biri, uzmanların sürekli farklı fikirlerde olmalarıdır. Her şeyden öte, proteinin her zaman saygıdeğer bir geleneği vardır. Beslenme sorunlarına ilişkin ilk sistematik program 1830'larda yemek biliminin en ünlü kahramanlarından biri olan Baron Justus von Liebig tarafından başlatıldı; besin maddelerini karbonhidrat, protein ve yağ olarak sınıflandırması bu konudaki diğer bütün çalışmalara öncülük etti. Proteinin saf halini elde etmek için eti kaynatıp, kıyıp, püre haline getirmişti. Bu, bir besin ögesinin saf halini elde etmek veya dönüştürmek anlamındaki simyaya benzer ilk yaklaşımdır. Yağın besin değerini takdir etmiş ve "içinde barındırdığı karbon göz önüne alındığında kömüre en çok benzeyen madde" olduğuna karar vermiştir. "Vücudumuzu aynı bir ocağı ısıtır gibi ısıtıyoruz, tahta veya kömürde bulunan elementlerin aynıları olmakla beraber, bunlar vücut sıvıları içinde kayboluyorlar."⁸² Et, "bitkilerde bulunan besin öğelerinin konsantre biçimini" içerir.⁸³ Bu Liebig için yeni bir bilgi değildi; 1820'lerde ilk amatör yemek bilimcisi Jean Anthelme de Brillat-Savarin tarafından defalarca ortaya konan bir yanlış kanıtlamaya girişti. Bir handaki İngilizlerin sığır eti partisini kıskanan bu zaptedilmez gurme şöyle yazmıştı; "eklem yerlerinden bir düzine derin darbe alınca, suyu son damlasına kadar kaçır, sonra da bu suda, on iki yumurta çırpılır." "Orada bir ziyafet çektik, aslında sığırın bütün güzel taraflarını bizim yediğimizi, İngiliz arkadaşlarımıza da artıkları bıraktığımızı düşünerek kahkahalarla güldük."⁸⁴

82 A.W. Hofmann, *The Life-work of Liebig* (Londra, 1876), s. 27.

83 A.g.y., s. 31. Henr Chavasse, çocukların sebzelerden korunması gerektiğini düşünürdü. *Advice to Mothers on the Management of their Offspring* (1839), akt. S. Mennell, "Indigestion in the Nineteenth Century: Aspects of English Taste and Anxiety", *Oxford Symposium on Food and Cookery* 1987: Taste: *Proceedings* (Londra, 1988), s. 153-66.

84 Brillat-Savarin, s. 304.

Liebig'inki her şeyin bilime indirgendiği bir çağda tipik bir girişimdi; aynı dönemde Constable resim yapmanın da bir bilim olduğunu ortaya atmıştı, Laplace, okuyucuları aşkın sadece kimya olduğuna inandırmıştı; Darwin estetik ve ahlakın biyolojik süreçlerle oluştuğunu savunmuştu. Yiyecek, hayattaki diğer önemli kavramlar gibi, böyle bir indirgemeye tabi tutulamayacak kadar ele avuca sığmaz bir konu. Aslında et ürünlerinin “özü çıkarılarak” besin değerlerinin artırılması söz konusu değildi ama rakip şirketler Liebig'in çabalarını geliştirmek için yarışa girdiler. Et özü savaşları, mısır gevreği çarpışmalarına benzer şekilde 1870'lere damgasını vurdu. (bkz. aşağıya, s. 226) Protein açısından yüksek diyetler veya et bazlı olanlar, vejetaryenlerinki veya Fletcher yanlılarınıninki kadar kuvvetle savunuldu. *Beslenme ve Hastalık* adlı kitabın yazarı olan James H. Salisbury, bunların en ateşli savunucularından biriydi. (1888) “Sinir gücü” adını verdiği konunun piriydi ve “sindirim organlarını eski bir sirke şişesi gibi yıkayan” sıcak su içme töreninin de yaratıcısıydı.⁸⁵ Kendi üzerinde yaptığı deneyler –birbiri ardına gelen tek tip besin diyetleri– onun sebzelerden iğrenmesini sağladı. Haşlanmış fasulye ve yulaf ezmesi ona bir işkence gibi gelmeye başladı. Çok fazla yeşil tüketmek onda “sebze hazımsızlığı” ya da kronik diyare oluşturdu. Sebzeler mideyi,

karbonik asit gazı, alkol, asit ve alkolik ve asit mayası bakterileriyle doluruyorlar. Bu fermentasyon ürünleri bir süre sonra folikülleri ve midenin kas duvarlarını paralize etmeye başlıyorlar, böylece mide sarkıyor ve gevşiyor ve gereğinden fazla artuk yiyecek ve sıvı barındırmaya başlıyor. Mide gerçek bir ekşi “maya kasesine” dönüşüyor.

Salisbury'ye göre zayıf bünyelilerin sebze yemesi yasaklanmalı ve diğer insanlar da kontrollü sebze tüketmeliydi. Savına göre, insan doğası gereği “üçte iki etoburdu”, dişleri ve midesi eti sindirmek üzere gelişmişti.⁸⁶

Nişasta, gevrek-tacirlerinin esas hammaddesi olarak, sağlığın başlıca düşmanıdır... Yağsız ızgara yeyin. Et, mümkün olduğunca yağsız ve kırdaksız olmalı... Izgara yapılmadan önce fazla dövülmemeli yoksa ciğerimsi bir tadı olur. Sadece dağılmayacak biçimde sıkıştırılması yeter. Her bir parça yarım ila bir inç kalınlığında olmalı. Tütsü ve aleve doğrudan temas etmeyecek şekilde iyice ve yavaşça kızartın. Piştikten sonra,

85 J.H Salisbury, *The Relation of Alimentation and Disease* (New York, 1888), s. 94.

86 A.g.y., s. 145-8.

sıcak bir tabağa koyun ve tereyağı, karabiber ve tuz ekleyin, ya Worcestshire ya da Halford sosu, hardal, turp ve isteğe bağlı olarak limon suyu ekleyin.⁸⁷

Bu tarif, Salisbury yanlıları tarafından uygulanmakla beraber her türlü durum için uygulanacak bir tarife dönüştü; aslında bu bir çeşit hamburger köftesiydi, o zamanlardan dünyanın en çok rağbet edilen yemeği olmaya başlamıştı. Salisbury'nin teorileri tamamen unutuldu ve bugün bilinçli tüketiciler bunları tamamen reddetmektedirler. Ama laneti, binlerce burger zinciri ve restoranında varlığını sürdürmektedir.

20. yüzyılın ilk yıllarında, proteinle ilgili tartışma yavanlaşıp, özelliğini kaybettikten sonra yeni odak noktası “saflık” oldu; neredeyse tüm diyetisyenlerin hemfikir olduğu tek nokta hijyenin önemiydi. Amerika'nın ilk yemek devlerinin –Heinz, Kellogg's, Franco-Amerikan– işlerini üzerine kurdukları ve kamusal imaj için en önemli gördükleri şey, hijyendi. Stacey'nin Çatal çikolatalarına çatal batırılmıştı, çünkü “çatal, elden daha temizdi” ve Bishop'ın California Konserveleri dünyada her kutu için “\$1.000 saflık garantili tek meyve konservesi” idi.⁸⁸ Ancak, beslenme uzmanının dünyası çürümeye çok açıktı. Niyasin eksikliği pelagraya yol açıyordu, Amerika'da Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra kendini gösteren vitamin çılgınlığından önce kıtayı kasıp kavuran bir hastalıktı, ama sonraları mısır unuyla beslenen yoksul siyahlarda görülmeye başladı ve bu bağlantı 1930'lara kadar pek ortaya dökülmedi.⁸⁹ Elmer Mc. Collum tüm zamanların en önemli beslenme uzmanlarından biriydi. Yale Üniversitesi'nde kemirgenler üzerinde yaptığı deneyler sonucunda dünyayı vitamin zengini yiyeceklerin genel sağlık üzerindeki olumlu etkisi konusunda ikna etti - Amerikan toplumunun fiziğe aşırı önem vermesini de başlatmış oldu. Beyaz ekmeğin “düzenli beslenmedeki kötü etkisi”ni kanıtlayabilmek için yıllarını harcadı. Sonradan General Mills'de danışman olarak çalışmaya başladığı zaman, Kongre komitesinde çıkıp açıkça “şimdiye kadar beyaz ekmeğin zararlı olduğunu savunan ve insanları beyaz undan korkutan yemek uzmanı geçinen kişilerin muzır öğretilerini” suçladı.⁹⁰ Dr. Harvey Wiley, işlem görmüş yiyeceklerle karşı kampanya yürütürken, *Good Housekeeping* adlı derginin sağlık konusunda yazan köşe yazarı oldu ve Jell-O ve Buğday Kreması gibi lapa rek-

87 A.g.y., s. 97-8, 127, 135, 140.

88 Levenstein, s. 41.

89 A.g.y., s. 149.

90 A.g.y., s. 155.

lamcılarını destekledi.⁹¹ Bazı endüstri kolları kahve ve donut tüketimini desteklerken, Kaliforniyalı meyve düşkünüleri tarafından taze sebze ve meyveler öneriliyordu, Birleşmiş Meyve Şirketi muz ve Johns Hopkins Üniversitesi araştırmacılarından Dr. George Harrop'un kaymaksız süt diyetini destekliyordu. Bu, greyfurt suyu diyetinden bir adım önce, Amerika'nın gözdesi oldu.⁹²

Bazı diyet gurularının gözleri kamaşmıştı ya da kendi kendilerini kandırıyorlardı. Bazıları kaçtı. Bazıları şarlatan. İlk depresyon ve karmaşa içinde, aşırı beslenen Amerika ahlaken de kuşatılmıştı. Yiyeceğin onlara beslenmeden fazlasını vermesini istiyorlardı. Bu da yeni bir geniş çaplı bir sinekten yağ çıkarma alanı demekti. Bu alandakilerin hiçbiri, Gayelord Hauser'in eline su dökemez. Onun önerilerini dinleyerek, incelme partilerinde "vücudunuzdaki yağı gargarayla atabilirdiniz." Laksatif diyetini, --diyet yapanın sağlığını tehdit eden, vücuduna işkence eden ve suçluluk duygusu yaratan-- Windsor Düşesi'nin diyeti izledi.⁹³ Onunki Daha Güzel Olacak adındaki diyet, "bir günlük ev temizliğine benziyor... Yağların nasıl yuvarlanıp gittiğine siz bile şaşıracaksınız."⁹⁴ Gençlik Salatası Pınarı'nın yaratıcısı olan Dr. William Hay, proteinlerle karbonhidratları ayrı tutmayı ve bu iki grubu da "alkalin" dediği üçüncü gruptan ayrı tutmayı önerdi; birçok insan kocakarı ilaçlarının bilimsel görünüşüne aldandı. Lewis Wolberg'in dili sömürücü diyetisyenlerin tipik örneği idi; riyakâr, öğretici ve fetva verir gibi:

İnsan beslenmesi geleneksel olarak zengindir. Abartılı süslemeler, gelenekler ve tabularla bezenmiştir. Cemiyet kurallarının arkasına gizlenmiş ve sayısız toplumsal anlamlarla yüklenmiştir. Bunlar beslenme etkinliğini bozmakta ve sıklıkla gastronomik günahlara sevk etmektedir insanı... Medeni insanlar uygun şekilde dengelenmemiş ve miskince cansızlaştırılmış yiyeceklerle beslenmektedirler.⁹⁵

Wolberg soslara, çerezlere ("çok fazla çerez gastronomik rahatsızlığa yol açar") ve gece yarısı atıştırmalarına karşıydı. Süt ve muzı öneriyordu, yemeklerin çok çiğnenmesi gerektiğini söylüyordu, "Avrupayla tanışmamış Maori, ilkel Samoan, Afrikalı yerlilerin ve Grönland Eskimolarının" diyet-

91 A.g.y., s. 159.

92 H. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (Oxford, 1993).

93 A.g.y., s. 11-12.

94 B.G. Hauser, *The Gaelord Hauser Cookbook* (New York, 1946).

95 L.R. Wolberg, *The Psychology of Eating* (Londra, 1937), s. x.

lerinin yarattığı “olağanüstü fiziki” göklere çıkarıyordu.⁹⁶ Gelişme ölçeği sahteydi ve düşüncesini üzerine kurduğu varsayımlar da yanılttı. Ölçeğin en altındakileri “yemek metotları ve pişirme şekilleri taş devrinden kalma kabileler” olarak tanımlıyordu. Bu insanları tanımlaması, bana göre, her açıdan ilginç detaylarla doludur;

Yemek ölçeğinin en altında Afrikalı Pigmeler ve Brezilyalı orman adamları var. Pigmenin diyeti meyve, fındık, böcekler, bal ve turtıl ve kabuklu deniz hayvanları gibi doğal şeylerden oluşuyordu. Yemeğini çiğ yiyordu, çok nadir acıkiyordu. Atası, Eosen lemur-maymun-adam gibi, kıtlık zamanını düşünmeden yemek istediği şeyi bolca elde etmeyi seviyordu. Brezilya orman adamı, yeme alışkanlıkları iğrenç olan barbar bir yaratıktı, karnı çok acıktığında karınca yuvasına çomak sokup, çıkan karıncaları ağzına atardı.⁹⁷

Saçmalığın hüküm sürdüğü bir ortamda, her bilimsel keşif hiç vakit kaybetmeden şarlatanların eline geçiyordu. 20. yüzyılın yeni takıntısı vitaminlerdi - 19. yüzyılın Batı dünyasının beslenme alışkanlığına damgasını vuran karbonhidratlar ve proteinlerden sonra bu yüzyıla da vitaminler damgasını vurmuştu. Vitaminler bir keşif değil icat olarak sınıflandırılabilir; özellikle “hayat ilkesi”ne –hayatı sürdürüebilmek için gerekli olan öz-ulaşma yarışındaki bilim adamları tarafından Birinci Dünya Savaşı’ndan sonra ortaya çıkarılmıştı. “Saf”, yalıtılmış karbonhidratlar, yağlar, proteinler ve minerallerle beslenen fareler gerçek besin maddeleri almadıkları takdirde yaşamlarını sürdürüyorlardı. Cambridge profesörü Frederick Gowland Hopkins sütün de böyle bir besin maddesi olduğunu keşfetmiş ve “yardımcı besin faktörü” adını takmıştı. Bu, amin olmayan –çürümeyle oluşan hidrokarbon bileşenleri– vitaminler için daha iyi bir isimdi.⁹⁸ Ne kadar hayati önemleri olursa olsun, diyetle bağımlı değillerdi. Birçok insan D vitamini için güneş ışığına güvenmekteydi, K vitamini ise barsaktaki bakterilerle sentezlenirdi.

Vitaminler bir bilim olarak varolmaya başladılar ama sonradan bir çılgınlığa dönüştüler. A vitamini –sakatat, tereyağı ve hayvansal yağlardaki doğal retinol– veya havuçta bulunan beta karoten, margarine eklenmeliydi, her ne kadar bu önlemleri alan ülkelerde eksikliğine rastlanmasa da. İngiltere

96 A.g.y., s. 36-8.

97 A.g.y., s. 18.

98 P.M. Gaman ve K.B. Sherrington, *The Science of Food* (Oxford, 1996), s. 102.

ve Amerika'da, 1930'lardaki kaygının odak noktası, yiyeceklerin işlenmesinin vitamin kaybına yol açmasıydı oysa kötü beslenmeye bağlı herhangi bir hastalık görülmuş değildi. 1939'da, Amerikan Tıp Derneği, işlenmiş yiyeceklerle sonradan gerekli besin maddelerini enjekte ederek "doğal seviyelerine" yükseltme kararı aldı.⁹⁹ İkinci Dünya Savaşı'ndan önce, Amerika, tiamin –"maneviyat vitamini"– çılgınlığı ile sarsıldı; Dr. Russell Wilder, vatandaşlardaki tiamin eksikliği politikasının "Hitler'in gizli silahı" olduğunu ortaya koydu. Başkan Yardımcısı Henry Wallace "gözüne ışık, adımlarına canlılık, ruhuna heyecanı kim getirdi? Vitaminler" reklam şarkısını sürekli çaldırırdı.¹⁰⁰ "Vitaminler savaşı kazanacak!" Amerikan Yemek Ajansı'nın sloganıydı.¹⁰¹ Ordudan bir beslenme uzmanı 5000 askerlik hücum kotasını vitamin haplarıyla süpermene dönüştürebileceğini öne sürüyordu. Civvy Caddesi'nde, kafeterya yemeğinde şu iki şeyden biri eksikse besin değeri düşük sayılıyordu: bir porsiyon süt veya muadili, dörtte üç porsiyon yeşil veya sarı sebze, bir porsiyon et, peynir, balık veya yumurta, iki dilim tam tahıllı vitaminden zengin ekmek, bir kaşık tereyağı, veya vitaminden zengin margarin, 1 fincan çiğ taze sebze veya meyve. Ülkenin çalışan sınıfı, demir tepsilerle yedikleri yemeklerden dengeli beslenmeyi öğrenirken, Amerikan Diyetisyenler Birliği Başkanı şuna inanıyordu: "Dengeli beslenme uzmanları... ülkenin beslenme eksikliği çeken kesimini kurtaracaklar." "Vitaminlerim var" diye şarkı söylüyordu Ethel Merman, "A-B-C-D-E-F-G-H-Ben-Ben-Ben-Ben sağlıklıyım, daha ne isterim?" Bu hiciv, büyük ihtimalle F, G ve H vitaminlerinin varlığına inanan, yoksa en kısa zamanda icat edileceğini düşünen bir halka yöneltmişti.

Savaş veya savaş ihtimali hükümetlerin bu konudaki çalışmalarını artırmalarına neden oldu. Savaş zamanı "çocuklara yemek" bulma çabaları "Çok yemek ye, daha çok Japon öldür," sloganının altına gizlenmişti.¹⁰² Sağlıklı ordular zaferi sağlayabilirdi. İkinci Dünya Savaşı arifesinde, İngiltere'nin en etkili beslenme uzmanlarından biri olan Sir Robert Mc. Carrison, "mükemmel hazırlanmış bir diyetin" olumlu özelliklerini "Madras ormanlarındaki birkaç düzine sağlıklı maymun" üzerinde deneyerek bulmuştu. Mineral ve vitamini kestiklerinde, gastrit, ülser, kolit ve dizanteri görül-müştü.¹⁰³ Bu arada, Deptford'daki fakir mahalle çocukları üç dört yıllık bes-

99 Levenstein, *Paradox*, s. 21.

100 A.g.y., s. 22.

101 A.g.y., s. 64.

102 A.g.y., s. 69, 71, 5-6, 95.

103 R. McCarrison, *Nutrition and Health* (Londra, tarihsiz), s. 18.

lenmeden sonra “sık sık bronşit olan raşitik... adenoidli ve çürük dişli... gözleri, burnu, kulakları ve boğazı iltihaplı sakat görünüşlü çocuklardan” “duru tenli, sosyal, öğrenmeye hazır, enerjik, yeni deneyimlere açık” çocuklara dönüştürdü. Papworth Mahallesi’ndeki dört yüz tüberküloz hastası çocuk “gerekli besinlerle” beslenerek sağlıklarına kavuştu. McCarrison’ın büyük planı, “bir A1 milleti” yaratmaktı. 1930’ların tıp doktorlarının kampanyaları; “milletin beslenme alışkanlığını optimuma taşımak, süt, tereyağı, yumurta ve et yedirmek”ti. Bu menü, Tartuffe ve John Byoyd Orr gibi koloni hizmetleri sırasında Kenya’daki Masailerden etkilenenlerin de önyargısını yansıtıyordu. Masailer etobur olup, süt ve kan içerlerdi, düşük yağ oranı ve yüksek lif oranıyla beslenen komşuları Kikuyular üzerinde tartışmasız bir üstünlükleri vardı.¹⁰⁴

Savaş deneyimi, iş ciddiye binince, daha önceki bütün diyet teorilerini yalancı çıkardı. İngiltere’deki meyve tüketimi yüzde 50 azaldı, patates tüketimi ise yüzde 45 arttı, sebze tüketimi de üç kat arttı. Et ve balık bulunamadığı için süt ve tahıl, un ürünleri ve vitamin takviyesi tüketimi arttı. Sonuç, savaş dönemi beslenmesiyle ilgili bir diyetisyen çılgınlığıydı ve bu çılgınlık günümüze kadar sürdü. Bu çılgınlık özellikle kepekli unun her derde deva mertebesine yükseltilmesinde kendini gösterdi. Ancak, savaşın halk sağlığı için iyi olduğu paradoksunun başka açıklamaları da olabilir. Karne, yiyeceklerin dağıtımının düşük gelirler lehine yeniden düzenlenmesi anlamına geldi, anneler sağlık kuruluşlarıyla daha fazla ilişki kurdu. Çocuklar, sürekli bombalanan kenar mahallelerden, sağlıklı, kırsal bölgelere gönderiliyorlardı. Savaş sonrası Almanya’da bombalanmış yerlerin hali içler acısıydı, bu açıdan da daha iyi araştırma alanlarıydı. Wuppertal’daki beslenme uzmanlarının araştırmaları, unun elenme şeklinin pek de önemli olmadığını kanıtladı; fazladan ekmek yiyen bütün çocuklar aynı şekilde kilo aldılar ve boyları uzadı.¹⁰⁵

Bolluk dönemi diyeti

Şimdi oyun değişti. Her ne kadar dağıtım sorunları hâlâ kıtlığa yol açsa da, bilimsel tarım artık açlıkla ve yoksunlukla mücadelenin araçlarını bize sağladı. Bunun sonuçlarından biri, en azından müreffeh Batı’da yaşayan insanların, tuhaf bir tarihî geriye dönüş yaşamaya başlamaları oldu. Dünyayı baştan aşağıya tarayarak yamyamlar gibi büyü peşinde koşuyorlar - kişilikleri güçlendirecek veya felaketleri uzak tutacak bir yiyecek peşindeler. Jo-

104 A.g.y., s. 23, 51, 75, 78.

105 J. LeFanu, *Eat Your Heart Out: The Fallacy of the Healthy Diet* (Londra, 1987), s. 56-61.

lan Chang'a göre, "Tao ile hastalıklardan uzak yaşayabilirsiniz",¹⁰⁶ "çiğ pirinç, taze meyve ve sebze yiyerek bunu başarabilirsiniz" "Medeniyet hastalıkları" seçici bir diyetle ve "doğal güçlerin dengesi" sağlanarak bertaraf edilebilir.¹⁰⁷ Ayurvedacı aşçılara göre, "Yemek Brahman" demektir. "Bir muza veya bir bardak portakal suyuna baktığınız zaman, bunların içinde prana- yani evrensel enerji olduğunu hissedemeyebilirsiniz veya yaşayan, hareket eden ve nefes alan her şeyin içinde aynı ruhun olduğunu anlayamayabilirsiniz ama o her zaman oradadır."¹⁰⁸

Yemek yemek başka duyularla bağdaştırılabilir, yiyecekler cinsel çağrışımlar uyandırabilir; parmaklar arasında tutulan fallik bir kuşkonmaz, vulva şeklindeki yumuşak ve kaygan bir midye. Yine de, afrodizyaklara inanmamızı öneren insanları ciddiye alıp almayacağımıza karar vermek zordur. "Domalan mantarında erkek feromonları vardır" diye yazar muhtemelen bizimle dalga geçen bir yazar, "seksologlar bu hormonların afrodizyak etkisinin erkek domuzların çiftleşirken salgıladıkları tükürüktekinin aynısı olduğunu söylerler" diye de devam eder. Aynı kaynağa göre, lebitin, lahana, ketencik ve elma sirkesi "mucizevi güzellik yiyecekleri"dir. Kereviz aynı hormonları taşır; en iyi kullanma yolu, demlemektir. Yarım saat kaynattıktan sonra "inanılmaz etkisini" görürsünüz.¹⁰⁹ Bu tavsiyeyle "kerevizin kan basıncını düşürme özelliğiyle yüzyıllardır Çinliler tarafından kullanıldığı" önermesini bağdaştırmak zor.¹¹⁰

Düzenli beslenmek dışında, "düşünmek için yeme"nin bir yolu yoktur. Ancak, "beyin besini" Fransız bir beslenme uzmanı tarafından şiddetle önerilmektedir, "her gün iki gram alfa linolenik asit ve on gram linolenik asit alınmalıdır. Yağlarla başlayın. Maymunların insana dönüşmesi için, doğa Yaratıcıya ilk insanı –veya son maymunları– deniz kıyısında ortaya çıkararak yardım etti, alfa linolenik aile çok bereketli oldu" ve "beyin gücü için beyin yemek lazım."¹¹¹ Bu kocakarı ilaçları, Bertie Wooster'in fosforun beyin yiyeceği olduğu ve sardalyede bulunduğu yönündeki iddialarının kalıntılarıdır.

Bolluk, belki de bizi beslenme için yemek yeme bağımlılığından kurtardığından, yeni bir büyülmek çağını başlatmış gibi görünüyor. Kava –Güney Pasifik'te çok revaçta olan bir törende içilen içkinin kaynağı– uyuşturucu, analjezik ve diüretik etkisiyle kayıtlara geçmiştir. Etkinliği farmo-

106 J. Chang, *Zest for Life: Live Disease free with the Tao* (Stockholm, 1995).

107 A.g.y., s. 23.

108 G.B. Bragg ve D. Simon, *The Ayurvedic Cookbook* (New York, 1997).

109 U. Lecordier, *The High-Sexuality Diet* (Londra, 1984), s. 17-23.

110 H.C. Lu, *The Chinese System of Using Foods to Stay Young* (New York, 1996), s. 27.

111 J.M. Bourre, *Brainfood* (Boston, 1990), s. 57-65.

kolojik bileşenleriyle de tutarlılık göstermektedir. Soğuk algınlığını tedavi ettiğine, emzirmeyi kolaylaştırdığına, nekahat dönemini hızlandırdığına, gonoreyi iyileştirdiğine ve birçok başka rahatsızlığa iyi geldiğine dair iddiaların etnobotani dışında hiçbir dayanağı yoktur. Hawaii ve Fiji adalarında tıbbi olarak bunları önerenlerin bir bildikleri vardır diye düşünmekten öte bir şey yapılamaz ama onların da düşünceleri çoğu zaman çelişmekte ve kavanın diğer profilaktiklerden üstün olduğuna dair anlamlı bir açıklama bulunmamaktadır. Tam tersine, Avustralyalı Aborjinlerde kalp çarpıntısı yaptığını dair kaynaklara rastlanmaktadır, hatta bu maddeyle tanışmaları daha yeni olduğu için, etkileri de izlenmiş ve nefes darlığına, kilo kaybına, deri döküntülerine ve yüksek kolestrole yol açtığı bildirilmişti.¹¹² Her şeye rağmen, bu madde Batılı modern kadının kozmetik ürünlerinde en çok kullanılan madde haline gelmiştir.

İnsan kereviz, yerfıstığı, sarmısak, denizanası ve yosunun hipertansiyona ve maltın, domuz safra kesesinin, çayın ve mantarın hepatite iyi geldiğine dair Çin işi kocakarı ilaçlarını ciddiye alabilir mi?¹¹³ Aynı kaynağa göre, “genç kalmayı sağlayan yiyecekler” arasında soya yer almaktadır, su kaybını önlediği öne sürülmektedir, “grip, deri hastalıkları, beriberi, diyare, hamilelik toksemisi, barsak tembelliği, anemi ve bacak ülseri” tedavisinde de soyanın rolü büyüktür. Yazar, tatlı patateslerin hem kabızlığı hem de diyareyi tedavi edebileceğini anlatmaktadır, çünkü “enerjileri yin enerjisidir ve barsağı harekete geçirebilir”, bu arada incirin dizanteri ve hemoroide iyi geldiği ve tıbbi aciz bırakan bir tavsiyeyle de çayın iskorbütü iyileştirdiğini öne sürmektedir.¹¹⁴ Beslenme şeklinin yin ve yang arasındaki dengeyi bozmaması gerektiği düşüncesi, aslında vücut sıvıları teorisidir; Batı kaynaklı vücut sıvıları teorisini reddetmiştik, ama “mistik Doğu” esintisi taşıyan teorilerin Batılı benzerlerinden daha kalıcı oldukları şüphe götürmez.

Kocakarı reçetelerinin nerede sona erdiği ve gerçek bilimin nerede başladığını söylemek zor. Sonuç olarak, işe yarar tek yol, bilimsel yöntemlerdir ama besin maddeleri doğal yollarla yetiştirildiği için, bileşimleri ve özellikleri dönemden döneme, bölgeden bölgeye değişir, bu yüzden de özellikleri bilimsel olarak test etmenin kesin sonuç vereceği iddia edilemez, yalnızca laboratuvar da değil de toprakta yetişmiş yiyecekleri yemek isteyen birinin asla onaylamayacağı bir teknik girişim hariç. Tuhaf ve dengesiz beslenme şekilleri hastalıklara yol açabilir. Ancak, toplumların geçmişleri deneyim-

112 Jansen vd. (der.), *ag.y.*, c. 2, s. 554-69.

113 Lu, *ag.y.*, s. 9.

114 *Ag.y.*, s. 10, 18.

lerle doludur ve geleneksel sağduyunun unutulduğu ve terk edildiği durumlar gibi derin toplumsal değişimler haricinde, beslenme şeklinin hastalıklara yol açması pek de olası değildir. En popüler diyetisyenlerin başbela-sı Dr. James LeFanu, 1982'deki Dünya Sağlık Örgütü raporunu,¹¹⁵ alaycı bir ifadeyle eleştirmişti: Rapor, yağ korkusunu körükleyecek biçimde, yağ tüketimi ile kalp hastalıkları arasında hiçbir ilişki olmadığını gösteren deney sonuçlarını çarpıtmaktadır. LeFanu, işgüzar diyetisyenleri de eğlenceli biçimde hedef alır: "1985'te Hove Town Hall'deki hastane personeline verilen Noel partisinde, Noel pudingi, pastalar, tatlılar, peynirli cipsler, etli payla-rın hepsi yasaklanmıştı. Bunların yerine, konuklar salatalar, bakliyat ürün-leri, düşük yağ oranlı cipsler ve alkolsüz panç arasından seçim yapmak zorunda bırakılmışlardı." 1967'de oburluk üzerine yapılan bir araştırma so-nucuna göre, günlük kalori ihtiyaçlarının fazlasıyla beslenen sekiz üniver-site öğrencisinin bir kilodan daha az kilo aldığı gözlenmiştir; birkaç gün sonra yeni beslenme şekillerine alıştıklarında ise kilo artışı gözlemlenme-miştir.¹¹⁶ Uzun dönemli Framingham çalışmaları, kalp hastası olan Ameri-kalılarla olmayanlar arasında yağ tüketimi açısından hiç fark olmadığını or-taya çıkartmıştır. Kolesterol arterleri tıkamaktadır ama iki kişi aynı kolest-rolde zengin yemeği yese de aynı şekilde etkilenmemektedirler. Deneyler ve özellikle 1981-4 Oslo deneyleri ve Lipid Araştırma Kliniği deneyleri, ki bunların sonuçları 1984'te açıklanmıştır, düşük yağ oranlı bir diyetin yük-sek kolesterol seviyesini düşürebileceğini ve kalp hastalığı riskini azaltabile-ceğini ortaya koymuştur ama bir çoğunun kolesterolü diyetine rağmen düş-memiş ve kalp rahatsızlığı olan yüzde 50'sinin de kolesterolü zaten yüksek değilmiş.¹¹⁷ Yüksek yağ oranlı yiyecekler tüketilen toplumlarda, özellikle doymuş yağ oranı yüksekse, kalp hastalıklarının daha sık görüldüğü, dü-şük yağ oranlı yiyecekler tüketen toplumlarda ise bu riskin daha az olduğu gerçektir. Ancak istisnai durumlar o kadar fazla ki, insan sadece yağı suçla-maktan daha fazlasını yapmak gerektiğini hissediyor. Eskimoların bütün diyetleri balık ve etten oluşur ki bunların çoğu yağdır. Pigmeler ve Güney Afrika yerlilerinin diyetlerinin üçte biri ettir. Yine de kan basınçları ve ko-lesterol seviyeleri diğer kültürlerdekilere pek de farklı değildir.¹¹⁸ El altın-

115 "The British are digging their own graves with their teeth", *Northants Chronicle and Echo*, akt. Le-Fanu, a.g.y., s. 21.

116 A.g.y., s. 8-9.

117 H.L. Abrams, "Vegetarianism: an Anthropological-Nutritional Evaluation", *Journal of Applied nutrition*, xii (1980), s. 53-87.

118 L.L. Cavalli-Sforza, "Human Evolution and Nutrition", D.N. Walcher ve N. Kretchmer (der.), *Food Nutrition and Evolution: Food as an Environmental Factor in the Genesis of Human Variability* içinde (Chicago, 1981), s. 2.

da bir suçlu bulununca araştırmaların yavaşladığı ya da olgunlaşmadan durdurulduğu izlenimine kapılmamak zor. Modern sağlık kùltùnùn ortaya attığı önyargılar bilimsel olmaktan çok toplumsaldır –hatta çođu zaman fazlasıyla toplumsaldır–: Bir kimlik çizerler ve ortak bir inanış oluştururlar. Bağımsız dűřünen biri için ise, bunlar içinde rahat edilecek değil, sorgulanacak şeylerdir.

Yemenin yeme eyleminden fazlası olduğunun keşfiyle başlayan devrim hâlâ devam ediyor. Toplumsal etki için beslenmenin yollarını bulmaya devam ediyoruz: kafa dengimiz olanlarla bir bağ kurmak, kendimizi bizim yemek tabularımız saygı göstermeyenlerden farklılaştırmak, kendimizi yenilemek, vücudumuzu güzelleştirmek, insanlar, doğa ve Tanrılarla olan ilişkilerimizi tekrar kurabilmek. Diyetisyenler kùltürel içeriklerden sıyrılmış, “bilimsel” bir öz-imgeyi severler. Ama onların da zamanlarının çocuğu ve uzun bir gelenegin mirasçıları olduklarını unutmamak gerek; beslenme ta-kıntısı kùltürel tarihin bir değişimidir, hiçbir sağlıklı yiyeceğin tedavi edemeyeceği modern bir hastalıktır.

Yemek İçin Beslemek

Besicilik Devrimi -

Yiyeceği “Toplamaktan” “Üretmeye”

Meksika armadillosu (4 kişilik)	100\$
Kunduz ve kunduz kuyruğu	27.00
Güney Amerikan erkek domuzu	18.00
Karibu	75.00
Avustralya kangurusu	50.00
Misk sıçanı	62.00
Kirpi	55.00
Tavus kuşu yumurtası	35.00
Su bufalosu	13.00

Kır Sporları Kulübü'nün menüsü,
New York, 1953¹

Salyangozların Öncülüğü

Salyangozlar, çağdaş haute kuzininde “istakoz ve kaz ciğeri ezmesinin yanında” sağlam bir yere sahiptirler;² ama gastronomlar nezdinde yer edinmeleri kolay olmamıştır ve bugünkü itibarlarına kavuşmaları da görece yenidir. Muhtemelen taşra kökenli Parisli lokanta sahiplerinin “yerel mutfaklar”a ait lezzetleri tanıtımalarının bir sonucu olarak, ancak geçen yüzyıl-da salyangozlar yüzyıllar sonra hor görülmeğe ve kıyıda köşede kalmaktan kurtulmaya başladılar. İkinci Dünya Savaşı sırasındaki karneyle erzak dağıtma dönemine kadar, iyi bir aşçının salyangoz servis etmeyeceği söylenirdi. Şimdi bile, Fransa, Katalonya ve İtalya'nın bazı bölgeleri haricinde birçok mutfakta salyangozun değeri bilinmez. Yine de bazı başka kabuklular gibi, onların da yemek tarihinde önemli bir yerleri vardır - veya olması gerekir. Çünkü bizim hikâyemizin en önemli çözümlerinden ve anahtar noktalarından birini oluşturmaktadırlar; insan adındaki hayvan neden ve

1 Akt. FT. Cheng, *Musings of a Chinese Gourmet* (Londra, 1962), s. 73.

2 J.L. Flandre ve Montanari (der.), *Histoire de l'alimentation* (Paris, 1996), s. 776.

nasıl yiyecek elde etmek için diğer hayvanları yetiştirmeye ve öldürmeye başladı?

Salyangozları yetiştirmek görece olarak daha kolaydır. Son zamanların gözdesi olan *escargots de Bourgogne*, *escargotieres*'lerde yetiştirilir ve seçilmiş bitkiler ve sütlü lapayla beslenir. Randımanlı bir yiyecektir, kabuğu sarımsaklı tereyağı sosu için mükemmel bir kap olarak iş görür. Artık çok az, besleyicilik mükemmel. Genellikle evcilleştirilmiş ilk hayvansal besin kaynağı oldukları iddia edilen kocaman, yola gelmez dört ayaklılarla karşılaştırıldığında, salyangozlar kolay lokma sayılır. Denizde yaşayanları doğal bir kaya havuzunda yetiştirilebilir. Karada yaşayanları için ise salyangozların çok bulunduğu bir bölgenin etrafına hendek açıp yalıtarak bir yetiştirme alanı oluşturulur. Küçük veya beğenilmeyen tiplerin elle ayıklanması, ilkel salyangoz çiftçisinin bu ayıklamanın sonuçlarından kısa zamanda yararlanmasını sağlayacaktır. Salyangozlar otlar beslenirler, bu yüzden de insanların da tüketebileceği türden özel yemler kullanmaya gerek yoktur. Ateş kullanmadan, herhangi bir özel alete ya da çoban köpeği türü hayvanlara ihtiyaç duymadan, herhangi bir tehlikeye atılmadan bol bol yetiştirilebilir. Neredeyse tam bir besindir; tüccarlar, hac gezileri ve askerî seferler için bulunmaz bir tayıdır. Bazı türleri, örneğin Eremina, birkaç günlük yolculuklarda, et kadar su da barındırır.³

Eski çağlarda bazı kültürlerde, salyangoz yetiştirmek büyük işti. Eski Roma'da bizim *escargots de Bourgogne*'ların ataları, yetiştirme kafeslerine konurlardı ve kabuklarına sığmayacak kadar büyüyene kadar da sütle doldurulurlardı. Sonuç, gayet lüks bir özel yiyecek olup, çok az sayıda, yalnızca gurmelere ve Celsus adı verilen tıbbi bir tedavinin uygulandığı yatalak hastalara yetecek kadar üretilirdi.⁴ Bazı Mezopotamya buluntularında sıkça rastlanan salyangoz kabukları eski Sümerlerin sofralarında kültür salyangozunun sıkça rastlanan bir yiyecek olduğunu gösteriyor. Boston'un orta yerinde yapılan bir kazıda, 3.000 yıl önceye ait olduğu düşünülen bir kabuklu hayvan çiftliğine rastlandı.⁵

Bu tarihin ne kadar eskiye gittiğini varsayabiliriz? Paleolitik kabuk kalıntılarının içinde bugünkülerden oldukça büyük salyangoz çeşitlerine rastlanmıştır.⁶ Bu yüzden de geç buzul çağındaki salyangoz yiyicilerinin, bu-

3 D. ve P. Brothwell, *Food in Antiquity* (Londra, 1969), s. 67.

4 P.J. Ucko ve G. W. Dimbleby (der.), *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals: A Survey of the Diet of Early Peoples* (Baltimore, 1998).

5 E. Clark, *The Oysters of Locmariaquer* (Chicago, 1964), s. 39-40.

6 Brothwell ve Brothwell, a.g.y., s. 64; J.G. Evans, "The Exploitation of Molluscs", Ucko ve Dimbleby (der.), a.g.y. içinde (Londra, 1969), s. 479-84.

yüklüğüne göre seçim yaptıklarını söylemek yanlış olmaz. Geç Buzul Çağı'na ait höyükler o kadar çok ortak özelliğe sahiptir ve bazıları da o kadar büyüktür ki, ancak akademik çekincelerimiz bizi bunların sistematik yiyecek üretiminin kanıtları olarak kabul etmekten alıkoyabilir. Herhangi bir yiyeceğin bu kadar erken yetiştirilme ihtimalini kabul edilemez kılan ilerlemeci yemek tarihi modelinin sınırlarını zorlamak bir hayli zordur; ama salyangoz yetiştirmek çok kolaydır, teknik olarak hiçbir zorluk içermez ve işlem kavram olarak toplayıcılığa o kadar benzer ki, bu olasılığı bertaraf etmek dar kafalı bir doktrine bağlanmaktan başka bir şey değildir. Salyangoz toplamak, muhtemelen geleneksel olarak düşünülenden binyıl önce başlamıştır. Kabuk yığınlarının stratigrafik bir sıra izlediği yerlerde, salyangoz yiyen toplumların daha karmaşık av teknolojileri kullanan toplumlardan önce yaşadıkları açıktır. Güney Argolid'deki Franchthi Mağarası'nda, M.Ö. 10.700'e tarihlenen büyük bir küme salyangoz kabuğunun üzerinde önce kırmızı geyik kemikleri ve yaklaşık 4.000 yıl sonra ton balığı kılçıkları bulunmuştur.⁷

Kabukluların muhtemelen insanlar tarafından toplanan ve yetiştirilen ilk yaratıklar olarak önemi üzerinde hiç durulmadı, bu konu araştırılmadı. Bu nedenle, bu konuda söylenebilecek pek az şey de kanıtlar kadar akıl yürütmeye de dayanan, deneysel şeyler olacaktır. Salyangozlar, hikâyenin yalnızca bir bölümüdür; dünyanın her yerinde, onların yanısıra çok çeşitli kabuklunun kalıntıları vardı. Deniz hayvanlarının yiyecek olarak tüketilmesinin tarihinde, yetiştirmenin avlanmayı öncelediğini düşünmek, mantıklı görünüyor; çünkü balık avlamak ileri bir teknoloji ve aşına olunmayan aletlerin kullanımını gerektirir. Kabuklu hayvan yetiştirmek ise, tam tersine, doğal bir toplama yönteminin bir uzantısı olarak görülebilir ve elle yapılabilir. Eski Danimarka'da kabuklu hayvan yığınlarında istiridye, tarak, midye ve deniz salyangozu sık rastlanan türlerdir ama salyangoz yine de başı çeker. Mezolitik arkeolojik çöp yığınlarında yumuşakça kabuklarında dikkate değer bir artış gözlemlenir.⁸ Rahatsız edilmeden var olabildikleri Avrupa'nın batı sahillerinde, özellikle de İskandinavya'da bolca bulunurlar, Amerika kıtasının bütün Pasifik kıyısı boyunca da varlıklarını sürdürürler. İskoçya'da (Oban ve Larne'de), Britanya, Capsian diye de bilinen Kuzey Afrika kültürüyle bağdaşan buluntularda, Kaliforniya'da ve Asturias ve Tagus yaylasında, İber kıyılarına yakın yerlerde sıkça görülür. Kabuklar, bütün dünyada tatlı su birikintilerinin çiftliklerinin yakınlarında kümelenmiş hal-

7 A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece* (Londra, 1996), s. 38.

8 G. Clark, *World Prehistory in New Perspective* (New York, 1977), s. 113-4.

de bulunurlar. İstiridyelerin bu bağlamda vazgeçilmez bir yeri vardır. İstiridye yatakları, “istiridye yetiştirme” gibi bir amaca hizmet ediyormuş gibi görünen yerler değildir, yapay yataklar bile seçici yetiştirme yöntemini çağrıştıracak özelliklere sahip değildir; ama istiridye tüketiminde gözle görülmür bir artış vardır ve bu yüzden de büyük olasılıkla mezolitik çağda istiridye toplama tekniklerinde etkileyici gelişmeler olduğu açıktır. Senegal kıyılarında, Korsika’daki Diana Gölü’nde ve Vendée’deki Saint-Michael, enl’Herme’de, istiridye kabuklarından oluşan adalar vardır, bu adalar hâlâ doğal istiridye yataklarıyla dolu denizin üstünde büyümelerini sürdürürler.⁹ Maine’de 7 milyon İngiliz kilesi kabuk yığını bulunmaktadır.

Bu buluntulardaki, 6.000-8.000 yıl önce olan yığıntılardaki artış, yemek tarihinde farkına varılmamış bir devrime işaret eder. Tarihçiler arasındaki yaygın kabul, kabuklu hayvanların tüketiminin artmasının, büyük av hayvanlarının sayısının azlığından ileri geldiğidir.¹⁰ Ancak, bu küçük hayvanlar, çok miktarda bulunmaları zorunluluğu haricinde büyük av hayvanlarına göre çok sayıda avantaja sahipti. Arkeologlar, kabuklu hayvanları “toplanan” yiyecek maddeleri arasında görüyorlardı, ama çok miktarda tüketildikleri gözönüne alındığında, en azından bazı durumlarda, onların da sistematik şekilde yetiştirilen hayvanlar olduğunu kabul etmek daha doğru olacak.

Büyük bir devrimin salyangozlar tarafından başlatılması, kahramanca ve romantik duyarlılıkları incitmektedir. Ancak, sistematik yemek üretiminin pişirmeden sonra türümüz tarihinin yiyeceklerle bağlantılı en büyük yeniliğini oluşturduğu, şüphesizdir. Bu devrimin nasıl gerçekleştiğinin hikâyesi, iki kola ayrılır; her ikisi de bir ilerleme modeli ile belirlenir: tarım ve yiyeceklerin yetiştirilmesine ilişkin bilimsel gelişmeler toplayıcılığın ilerlemesinin bir sonucu olarak sınıflandırılırken, hayvancılık ve besiciliğin avcılıktan geliştiği düşünülür. Bunlar birazcık yanlış yönlendiren geleneklerdir; bazı çiftçilik biçimleri ve besicilik büyük olasılıkla bazı avlanma biçimlerinden daha eskidir; kabuklu hayvan yetiştirmek, gönül rahatlığıyla avcılık olarak adlandırılabilen faaliyetlerden çok, toplayıcılığa yaklaşan bir pratiktir. Yerleşik çiftçi topluluklarının evcilleştirdikleri hayvanları elde etme yollarının avcılıkla ilişkisi yoktu: Sürüden ayrılıp başıboş dolaşan hayvanları yakalamak ya da yerleşim yerlerine leş yiyicileri çekmek gibi. Çiftçiler sonraları yerleşiklerin amaçlarına uygun cinsler geliştirmeye başladı; bazı türler hastalık kontrolü için tasfiye edilebilirdi. Diğerleri doğal “yiyecek işlemcileri” olarak gereklilerdi; geviş getiren hayvanlar, insanların direkt ola-

9 E. Clark, a.g.y., s. 39; M. Toussaint-Samat, *History of Food* (Londra, 1992), s. 385.

10 Flandrin ve Montanari, a.g.y., s. 41.

rak tüketemeyecekleri –ot, sert ve nahoş yapraklar ve mutfak artıkları gibi– enerji kaynaklarını et adını verdiğimiz insan yiyeceğine dönüştürebilirler. Ekinlerde bir sorun olduğunda “ayaklı kiler” olarak onları kullanabiliriz.”¹¹ Yine de, klasik sınıflamaların anlamı vardır, çünkü yiyecekleri kabul edilebilir biçimde iki ayrı kategoriye ayırırlar; biz de, hikâyelerin birbirleriyle bağlantılı olduğunu aklımızda tutarak, onları izleyelim. Önce hayvanlar, sonra bitkiler.

Beslemek mi Beslememek mi?

Sürü yetiştirmenin ve onun ayrılmaz bir sonucu olan seçici besiciliğin kökenleri, mitler ve yanlış anlaşılmalara maskelenmiş durumdadır. Besicilik, tarihsel ekolojide yanlış bir biçimde, olağandışı bir gelişme olarak sınıflandırılmıştır. Oysa istisnaî birkaç yer dışında, besicilik bağımsız olarak ortaya çıkmamıştır. Geleneksel akıl yürütmeye göre, bugün dünyanın neredeyse her köşesinde sürü yetiştiriliyorsa, bunun nedeni, yayılma olmalıdır: bu pratik bir ya da az sayıda yerde tesadüfen ya da bir dahinin öncülüğünde başlar, sonra göçlerle, savaşla ya da ticaretle, yayılır. Bu akıl yürütme bilimsel çevrelerde hâlâ popülerdir ama aslında geçip giden çağa ait kavram setinin bir parçasıdır. Yayılmacılık, dünyayı hiyerarşik bir modelle kavrayan entelektüel seçkinler arasında yaygınlıkla kabul görür. Sadece Tanrı veya doğa tarafından özellikle seçilmiş insanlardan büyük fikirler çıkar. Diğer insanlar –daha az akıllı veya daha az gelişmiş olanlar– yalnızca kendilerinden daha iyi olanlardan birşeyler öğrenerek ilerleme kaydedebilirler. Bu fikir, 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında, kendi gelişmişliklerini daha az gelişmiş olanlara yayararak onlara yarar sağladıklarına inanan beyaz adamların imparatorluklarıyla yönetilen bir dünyada ortaya çıkmıştı. Klasik hümanizm gelenekleriyle yönlendirilen ve metinlerin elden ele dolmasıyla bilginin dağıldığı bilimsel bir dünyada çok ikna edici görünmektedir; tek bir orijinal kaynaktan yayılmış ve aynı araştırma teknikleri ve modelleri diğer disiplinlere geçmiştir.

Ancak, bu türden sorunlara yaklaşmanın alternatif bir yolu vardır. Besiciliğin çok sık rastlanır olması, bunun sıradışı bir şey değil, insanlar ve hayvanların biraradaki gelişiminin neredeyse doğal denilebilecek bir sonucu olduğunun kanıtıdır. Evcilleştirdiğimiz hayvanlar, karşılıklı bağımlılık ilişkisi içinde olduğumuz hayvanlardır. Onları yiyecek kaynağı olarak, haşereleri

11 K.V. Flannery, “Origins and Ecological Effects of Early Domestiation in Iran and the Near East”, *Ucko ve Dimbleby (der.), a.g.y. içinde*, s. 73-100.

bertaraf etmek için, eğlence için veya işte, savaşta ve avda yardımcı olarak kullanırız. Karşılığında onları besleriz, vahşi hayvanlardan koruruz. Bunlar pire ile makrobiyal parazitlerin konakçılarıyla, martıların balıkçılarla veya bir sonraki bölümde göreceğimiz gibi bitkilerin çiftçilerle kurduğu gibi mahrem ve bir ölçüde de doğal bir ilişkidir. Toplu halde barındırma, avlama ve besicilik, –ki tarih öncesi değişimlere ilişkin geleneksel kronolojide birbiri ardı sıra gelir ve gelişimsel olarak birbirini takip eder– gerçekte birlikte gelişmiş olan ve birbirini tamamlayan yiyecek elde etme yöntemleridir.¹²

Birçok avcı kültürler, doğanın cömertliğini öylesine kabul edivermezler. Sürüleri istedikleri yere yönlendirirler, avları izleyecekleri, kollayacakları ve kuşatacakları şekilde rotalar çizerler; bu zaten bir çeşit sürü tekniğidir. Veya ateşi kullanıp çevrelerini denetim altına alarak yiyecek sağlarlar. Avrupalılar gelmeden önce kuzeydoğu ormanlarında yaşayan Kuzey Amerika yerlilerinin erzaklarını elde etme yolu buymuş. Periyodik alevlerle kuşatılan ormanda, avcılar özgürce hareket edip, istedikleri hayvanı kolaylıkla avlayabiliyorlarmış; örneğin Kanada geyiği, ceylan, kunduz, tavşan, kirpi, hindi, bildircin ve keklik gibi.¹³ Aynı nedenden dolayı, Avustralya'nın ilk Avrupalı yerleşimcileri de kıyıda yükselen alevleri görünce şaşkınlığa uğramışlar; kıtanın büyük bölümünde Aborjinler kangurunun yaşam alanını bu yolla denetleyebilmişlerdir. Her ne kadar bazı avcı toplulukları bu teknikleri sürülerin kalıcı bekçileri olduktan sonra sürdürmeme yolunu seçmiş olsa da, bu avcılık yöntemleri, çobanlığı da kapsayan bir sürekliliğin parçasıdır. Bu süreci ileriye götürmek ve tam zamanlı besiciler haline gelmek durum değerlendirmesine bağlı bir karardır; eğer avlanacak çok sayıda hayvan varsa, çobanlığın getireceği fazladan iş yükünü üstlenmek zahmete değmeyebilir. Bu ekstra çabanın en önemli yararı, seçmeci hayvan yetiştirmeyi destekleyip topluma ihtiyacına, zevkine uygun yenecek hayvan sağlamak olabilir; benzer ama daha yavaş bir etki av sırasında beğenilmeyen hayvanların elenmesiyle de sağlanabilir. Besicilik bir defa başladı mı, seçmeci hayvan yetiştirme de arkasından gelir.

Charles Darwin, evrim teorisi üzerinde çalışırken bu sorunlarla karşılaşmıştır. Çiftlik hayvanı yetiştirme yöntemleri üzerinde yaptığı çalışmalar ona doğanın nasıl işlediğine dair bir anahtar olmuştur; doğa da besicinin yaptığına paralel biçimde, hayatta kalmaya uygun nitelikler taşıyan türleri

12 T. Ingold, "Growing Plants and Raising Animals: An Anthropological Perspective on Domestication", D.R. Harris (der.), *The Origins and Spread of Agriculture and Pastoralism in Eurasia* içinde, (Londra, 1996), s. 12/24; H.P. Ueppermann, "Animal Domestication: Accident or Intention", a.g.y. içinde, s. 227-37.

13 W. Cronon, *Changes in the Land: Indians, Colonists and the Ecology of New England* (New York, 1933), s. 49-51.

seçiyordu. Çalışmalarının ilk evresinde, sistematik hayvan yetiştirmenin ilerlemeci bir geçmişin son gelişimi olduğunu varsaymıştır - insanın daha yüksek medeniyet seviyesine çıkışı. Bu varsayımı kısmen bütün tarihin ilerlemekte olduğuna dair inancı –onun zamanının ortodoks fikirleri– ve “ilkel” insanın kapasitelerinin sınırlı olduğu düşüncesinden çıkmıştır. Besiciliği böyle yüksek bir yere koymasının bir nedeni de, sürü yetiştiricisinin, hünerine olan saygısıdır; bu işi ulaşılması zor bir bilgi olarak görüyordu kavramsal olarak zor, pratik olarak talepkâr. Darwin “yarı gelişmiş ve barbar insanların” hayvan yetiştirme konusunda tecrübeli olduklarını kabul etmedi. Yine de araştırmaları sırasında onu şaşırtacak çok sayıda örnekler karşılaştı. Tuareglerin develeri, diye yazıyordu, “Arap Darleylerin soyundan daha eskiye uzanan bir soyağacıyla övünebilirler.” Moğollar, sinekleri kovmak için kullanılan aletlerin yapımında kullanılan beyaz kuyruklu yakları Çin’e satmak üzere yetiştiriyordu. Ostyaklar ve bazı Eskimolar tüyleri aynı renk olan köpekleri daha çok tutuyorlardı, güney Afrika’daki Damaralar küçükbaş hayvanlarını aynı etkiyi yaratacak biçimde yetiştirirlerdi. Genellikle Güney Afrika’da, Darwin’in dediği gibi, “bu barbarların sahip oldukları ayırdetme gücü olağanüstü ve hangi hayvanın hangi kabileye ait olduğunu da anlayabiliyorlar”dı. Guiana’daki Turuma yerlileri en iyi dişi köpekleri kıskançlıkla seçerek en iyi köpekleriyle çiftleştirip, çok güzel iki taze cinsi oluşturabilmişlerdir. Darwin’e göre, “hiçbir millet Fuegianlar kadar barbar değildir, ama Misyon’daki ilmiyal öğretmeni Bay Bridges’den duyduğuma göre bu barbarların elinde büyük, güçlü ve aktif bir dişi köpek olunca, onu güzel bir köpekle çiftleştirip, iyice besleyip, yavrularının sağlıklı ve güzel olmasını sağlıyorlarmış.” Darwin’e en “ilginç” gelen vaka, Inca Garcilaso de la Vega tarafından kaydedildi. Inkaların geyik avlarından sonra düzenli olarak türün en iyisini seçip, nesli geliştirmek için tekrar vahşi ormana bıraktıklarını ve böylece, “Inkaların, bizim İskoç avcılarının en iyi erkek geyikleri avladıkları için bütün soyu dejenere ettikleri yolundaki suçlamaların tam tersi şeklinde davrandıkları”, Darwin’in dikkatini çekmişti.¹⁴

Bu göstergeler Darwin’i tarihteki sistematik hayvan yetiştirmenin yeri üzerindeki tahminlerini tekrar gözden geçirmeye itti. Bu çok eski ve yaygın bir uygulamaydı. Hayvan yetiştirmenin en önemli amacı yiyecek üretmekti. Besicilik, birkaç değişik yolla başlayabilirdi; ama avcılık hiç kuşkusuz bunlardan biriydi. Hominidlerin ve ilk insanların akbabalar gibi beslenip daha güçlü yırtıcıların artıkları yahut hastalık ya da yaşlılıktan ölen hayvanların kemikleri etrafında toplandıkları bir tarihsel dönemi hayal etmek çok ca-

ziptir. Ancak yemek histrografisindeki avcılık ve leş yiyicilik arasındaki fark üzerine yapılan tartışmalar her zaman yanlış anlaşılmıştır. Yırtıcı hayvanların çoğu ikisini de yaparlar. Aralarındaki esas fark, canlı av ve ölü av peşinde olmaktır. Sadece canlı hayvanlardan yiyecek üretilebilir. Bazı kolay elde edilebilen türler, toprağın üzerinde yürürken veya kaya havuzunda yakalanarak, canlı elde edilir. Diğerleri karşılıklı çekimle insanlarla yakın ilişkiye geçebilir. Bazıları av sırasında yakalanabilir ama bu evcilleştirme için alışılacağı bir başlangıç değildir. Besiciliğin avcılığa dayalı kültürlerde gelişmesi çok enderdir meğer ki arada bir çobanlık dönemi yaşansın. Evrensel olmasa da en sık görülen durum da budur. Bazı bakımlardan, besiciliğe geçilmiş olması bile şaşırtıcıdır.

Avcılık, çekici bir hayat şeklidir, hatta günümüzde bile yerleşik toplumlarda ve şehirlerde yaşayan insanlarda bu konuya karşı duyulan romantik ilgi göze çarpmaktadır; binlerce yıllık medeniyet, en büyük hobisi hindi veya keklik avlamak olan üst düzey yöneticilerin veya onların balık tutan veya tavşan avlayan müdürlerinin içindeki vahşiyi silip atmaya yeterli olamamıştır. Avlanmanın verdiği huzur J.M. Barrie karakterinde çok güzel yansıtılmıştır - bir gemi kazasından sonra "doğaya" dönmek zorunda kalan şımarık bir aristokrat:

LADY MARY: Penguin koyunda bir sürü gördüm ve Gümüş Göle doğru onları uzaktan izledim. Yine de beni gördüler ve eğlence başladı. Aralarından şişman bir geyiği seçtim ve yuvarlanan kayalar vadisine doğru yukarı çıktım; o... suya girdi, ben de onun ardından yüzdüm, nehir bir mil genişliğinde ama çok sert akıyordu. Akıntıya kapılarak yüzmeye başladı, ben de onu takip ettim, kıyıya çıktı, ben de arkasından; apar topar tepeye çıkıp indik. Onu çalılar arasında kaybettim, sonra tekrar izini buldum... sonra da onu bir okla Firefly Ormanında yere serdim.

TWEENY (ona şaşkınlıkla bakar); Yorulmadın mı?

LADY MARY: Yorulmak mı? Harikaydı.¹⁵

Avcı toplumlarda insanların hayatlarının ava bağlı olması, avcılığı rutin işler seviyesine düşürmemiştir hiç. Tamamen sıradan bir eylem olduğu yerlerde bile meydan okuması leziz ve büyüü çekiciydi. Rock sanatına ne kadar ilham verdiği düşünülecek olursa böyle yaşayan toplumların hayal güçlerinde nasıl baskın bir yeri olduğu da iyice anlaşılabilir. Bazı açılardan, yi-

15 J.M. Barre, *The Admirable Crichton*, 3. perde, 1. sahne.

yecek bulmanın elverişli bir yoludur. Etkin avcılık zenginlik getirir. “Bir jaguarın kızı olmayı nasıl da isterdim!” diye feryat eder bir kahraman, Matto Grosso’nun Opaye adlı mitinde, “Böylece istediğim kadar et alabilirdim.”¹⁶

Avcılık hayvan yetiştirme ve tarlalarda çalışma maliyetini düşürür. İnsanın diğer canlılara göre daha üstün olduğu bazı özelliklerini ortaya çıkararak çalışmayı verimli kılar; mızrak fırlatmak, bir amaca yönelik hareket etmek, avın davranışlarını önceden kestirmek hatta etkilemek için zihin gücünü kullanmak. Fırlatma gücü daha basit teknolojilerle artırılabilir, bumerang, dart, mızrak-atıcı ve –ancak 20.000 yıl eskiye giden göreceli olarak daha gelişmiş bir teknik değişiklik safhası olan– yay. Kontrollü ateş avı panige uğrutup, yönlendirmek için kullanılabilir... Huni biçimli yollar –paleolitik sanatta kullanılan ve modern çağda da Avustralya, Sibirya ve Amerika’da tekrarlanan modeller– taş kümelerden veya kazıklardan hayvan tuzakları yapılabilir.¹⁷ Yamaçlar ve yapay çukurlar hayvanları ölüme sürükleyen ölümcül oluklara, bataklıklar da onları yapışkan bir sona hazırlayan silahlara dönüşebilirler. Veya güçlü ve hızlı yaratıklar –köpekler, leoparlar, şahinler– eğitilerek avcıların fiziksel eksikliklerini tamamlarlar. Avın kolay ulaşılabilirliği ve doymayı bekleyen karın sayısı arasındaki dengenin kolaylıkla sağlandığı koşullarda, geçmişteki avcı toplumlar yiyecek üretmek için hayvancılık veya tarımsal yöntemlere ihtiyaç duymadan ve hiçbir beslenme sorunu yaşamadan varlıklarını sürdürebiliyorlardı. Paleolitik kalıntılarda yapılan analizler ilgi çekici beslenme profilleri ortaya çıkarmıştır; üçte biri et olmak üzere günde 3.000 kalori. Buzul Çağı’nın avcıları, günde 800 gramı et olan 2 kilo-yiyecek tüketiyorlardı. Çoğu az tuz kullanmalarına karşın, diyetleri her zaman kalsiyumdan zengin oluyordu; yedikleri bitkisel ürünlerin doğası böyleydi –göreceli olarak az nişastalı tahıllar, çok sayıda meyve ve yabani kökler– yedikleri etlerdeki askorbik asit konsantrasyonu yüzünden modern Amerikalının beş katı C vitamini alıyorlardı.¹⁸

Ancak, avcılığın da pahalı ve zorlu bir yiyecek elde etme biçimi olarak algılanabileceği bazı durumlar vardır. Av için gerekli olan en basit gereçleri bile sağlamak bazen, ilk tarımcıların ve çiftçilerin ihtiyaç duydukları çitler, fide kazıkları, sepetler gibi aletlerden daha zor elde edilir. Eğitilmiş hayvanlar çok çaba gerektirir. Köpekler hariç, bir hayvanı bu iş için eğitmek çok

16 C. Levi-Strauss, *The Raw and the Cooked* (Londra, 1970), s. 82.

17 T.F. Kehoe, “Coralling: Evidence From Upper Paleolithic Cave Art”, L.B. Davis ve B.O.K. Reeves (der.), *Hunters of the Recent Past* içinde (Londra, 1990) s. 34-46.

18 S.B. Eaton ve M. Konner, “Paleolithic Nutrition: A Consideration of its Nature and Current Implications”, *New England Journal of medicine*, CCCXII (1985), s. 283-9; S.B. Eaton, M. Shostak ve M. Konner, *The Stone-Age health Programme* (Londra, 1988), s. 77-83.

zahmetli ve zaman isteyen bir uğraştır. Tabii ki sonunda buna değer ama yine de sonuçta onlar da ödülleri yiyecek olarak almak isterler. Bazen saygınlık için insanlarla yarışabilirler. Örneğin, bu duruma son Büyük Buzul Çağı'nın sonlarındaki avcı toplulukların mezarlarında rastlanmıştır. Geyik ve Avrupa bizonu sürülerini kuzeye doğru, Baltık kıyısındaki Skateholm'a kadar izlemişlerdi, günümüzde bu hayvanların kemiklerine burada rastlamak mümkündür. Köpeklerinin mezarları da yanyanadır; bu kuvvetli, kurt benzeri kariyerlerinin yaban domuzu dişi, geyik boynuzu gibi işaretleriyle birlikte gömülmüşler; hatta bazen, insan mezarlarından daha fazla onurlandırılarak. Bu köpekler, topluluğun birer üyesiydi, konumlarını avcılıktaki başarıları belirlerdi: İnsanların liderleri olan köpekler. Günümüzde böyle kahraman köpeklere ancak çocukların hikâye kitaplarında rastlanıyor.

Silahlar ve köpekler avcılarının yatırım sermayeleridir. Bunlar kesin karşılıklar getirmeye başlayınca, başka sorunlar baş gösterir. Aşırı istismar avcılığın sık rastlanan riskidir, çünkü avcı toplumların rekabetçi olmaları beklenir; rakibi tarafından öldürülecek olan bir avın korunup kollanmasının hiçbir anlamı yoktur. Her koşulda, korunma gerekiyorsa bile, doğru koşulları ayarlamak zordur. Her ne kadar avcı toplumlara ilişkin popüler, romantik ve ilkel yanlısı bakış açıları onlara ekolojik duyarlılık ve koruma stratejileri konusunda paye verse de, bunlara genellikle rastlanmaz. Çoğu avcı kültürde, gereksiz öldürme alışkanlığı başgösterir. Sadece ihtiyaç kadar öldürmek zor olmaya başlar; avcılarının en çok ihtiyaç duydukları büyük yağ depoları olan dört ayaklılar sadece tek boyda olurlar: büyük. Tarih boyunca, çoğu yerde ve çoğu zamanda kullanılan avlanma yöntemi, çok sayıda hayvanı tuzağa yahut çukura düşürerek öldürmektir. Ironik olarak, bu yüksek ölüm oranları heybetli hayvanların avlanmasının güçlüğünden kaynaklanmıştır; teker teker öldürülmeleri güçleştikçe, toplu katliamlar artmıştır. Bunun sonucunda da her zaman için ihtiyaç duyulandan daha fazla yiyecek elde edilerek, avcılarının nesil koruma fikri de suya düşmüş oluyordu. Tek bir hamleyle bütün bir sürü yerle bir oluyordu. Macon'daki Solutré civarındaki yamacın altında paleolitik avcılarının kovaladıkları ve katlettikleri 10.000 atın kemikleri bulunmaktadır. Çek Cumhuriyeti'nde bir buluntuda, obruklar halinde 100 mamutun kalıntılarına rastlamak mümkündür. İri türler, avcılar karşısında daha savunmasızdılar. Çünkü yavaş ürerler ve her şeyden öte, idareleri zordur. Zaptedilmesi zor veya tehlikeli olan hayvanlar konusunda seçici olmak çok zordur, bu yüzden de bu hayvanların öldürülme ihtimalleri çok yüksektir.

Kızılderililerin beyaz adam gelmeden önceki çevreyi koruma duyarlılıklarına dair mitler, yaptıkları katliamlarla çelişmektedir. Aslında, Kuzey

Amerika'nın büyük bir bölümünde uyguladıkları yöntemler, son derece savurgandır. Tarih öncesi avcılar bizonları yamaçlardan aşağıya sürükleyerek çok sayıda öldürdükleri zaman, şaşırtıcı şekilde çok az parçası yiyecek olarak kullanılmıştı. Bu durum, avcılar için had safhada savurganlığın kabul edilebilir olduğunu ve bunun uzun vadede nesli tehdit ettiğini gösteriyordu. 19. yüzyılın sonlarında Hudson Körfezi yakınlarındaki karibu avlarında, avcılar yüzlerce leşi kokuşmaya bırakıp, bütün bir sürüyü kasten katlettikleri bilinir - büyük olasılıkla düşmanlarının bu hayvanlardan yararlanmasını önlemek için.¹⁹ Daha zayıf türlere yönelen başka kabileler, ister istemez bazı kısıtlamalar uygulamışlardır. Soshonelar geyik sürülerini korumaya almışlardır. Bizonların nesli tükenmediyse, bu korundukları için değil, yok olmaya direnen bir tür oldukları içindir. Avcıların varolan teknolojiye ulaşmaktaki yetersizliği sayesinde kurtulmuşlardır: Avcıların atlarının olmayışı, bu yetersizliğin sebeplerinden biriydi. Bundan 10.000 yıl önce, Yeni Dünya'da at nesilleri tükenmiştir; bunda insanların yaptıkları yağmalar muhtemelen en önemli nedendi.

Gerçekten de, dünyanın birçok yerinde birçok av türünün "büyük Pleistosen tükenme" si sırasında yok olması büyük olasılıkla avcılarının müsrifliğiyle ilintilidir; batı yarıkürede ve Avustralya'da büyük bir fauna tamamen yok olmuştur; Eski Dünya en büyük fillerini belki de kısmen, yağa aç avcılara kurban etmiştir.²⁰ Bu çağda öldürülen mamut kalıntıları hâlâ gömülü mızrak başlarıyla birlikte bulunmaktadır - bir mamut için sekiz mızrak başı. Çok sayıda geyik türü yok olmuştur, büyük olasılıkla aşırı sayıda öldürdükleri için. Türlerin avlanmasındaki ihtiyatsızlık yalnızca müsriflik gibi kötü özelliklere sahip olmakla açıklanabilen bir şey değildir; bu insani bir özelliktir. Bütün ortamlarda, insanların gelişyle türlerin yok olması arasında doğrudan bir ilişki olmuştur. Avustralya'nın megafaunası avcılar ortaya çıktıktan hemen sonra yok olmuştur; diprodont ve dev kanguru, insanın dört kat büyüklüğünde olan uçmayan kuşlar, bir tonluk kertenkelelerin hiçbirisi yaşamlarını devam ettirememişlerdir.²¹ Sonraki kurbanlar arasında Maorilerin neslini tükettiği Yeni Zelanda moası, Hawaii kazı ve dodo kuşu da vardır.

Aşırı sayıda öldürme işlemini gerçekleştiren avcılar zahmetli bir işten de kendilerini kurtarmış sayılıyorlar; tek bir hedef belirlemek, çok zaman ve

19 O. Blehr, "Communal Hunting as a Prerequisite for Caribou (wild reindeer) as Human Resource", Davis ve Reeves (der.), a.g.y. içinde, s. 304-26.

20 B.A. Jones, "Paleoindians and Proboscideans: Ecological Determinants of Selectivity in the Southwestern United States", Davis and Reeves (der.), a.g.y. içinde, s. 68-84.

21 J. Diamond, *Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies* (Londra, 1997), s. 43.

çaba harcayarak iz sürmek gibi, Barrie'nin Lady Mary Lasenby ile ilgili olarak düşündüğü zahmetli uğraşından. Avustralya yerlilerinin av sırasında harcadıkları enerji o kadar inanılmaz boyuttaymış ki, bu sürecin sonunda insanı bekleyen av ne olursa olsun, buna değeceğine inanmak güç: Avcı toplumlarla çelişen bu durum avcı toplulukların bu zor oyunda enerji israfını minimize etmek için devam ettikleri "optimal tedarik stratejisi"yle çelişmektedir. Laurens van der Post, boğa antilobu avına çıkan bir avcı ekibini izlemişti. Bir sabah tam gündoğumundan sonra bir sürünün izini bulmuşlardı. Öğleden sonra üç gibi, hiç durmaksızın sürüyü yakın takipte giderek, sürünün üstüne geldiler ve oklarını hazırladılar. Yine de gerçek av daha başlamamıştı. Bir yerli okuyla büyükbaş bir hayvanı öldürmek neredeyse imkânsızdı. Bu yüzden de zehirli bir okla hayvanı vurmayı ve yavaş yavaş zehrin etkisini gözlemleyerek, son darbeyi vurmak için beklemeyi tercih ediyorlardı. Bu oklar iki evreliydi: Ucu hedefe girip; sapı yere düşüyordu ki oku atan kişi hiç kan dökülme de hedefi vurup vurmadığını bilsin. Yara hayvanı yavaşlatıyordu, böylece avcının avını takip etmesi daha kolay oluyordu ama yarış bitene kadar hayvanı izlemek, yanlarına az erzak alan avcılar için uzun ve yorucu bir hal alıyordu. Van der Post'un anlattığı durumda, av o kadar hızlı koşmuştu ki vurulup vurulmadığına bakmaya bile zaman olmamıştı. Yerliler, takibi tekrar başlatmışlardı, bu defa daha hızlı bir şekilde. "Zihinleri sadece avlarının peşinden koşmaya odaklanmıştı, herhangi bir şekilde yorgunluk hissetmiyorlardı, adeta hissizleşmişlerdi." Hiç durmadan 12 mil koştular ve "son mil son sürat" oldu. Sürüyle tekrar karşılaştıklarında, boğalardan birinin yorgun olduğunu gördüler. Bir tam saat daha dolaştıktan sonra yoruldu ve durdu. "Nxou ve Bauxhau daha hayvan neredeyse nefesini vermeden derisini yüzmeye kalktılar. Avın en şaşırtıcı yanı buydu; o kadar yorulduktan sonra o koca hayvanın derisini yüzmeye veya kesmeye hiç üşenmiyorlardı." Sonra da ziyafet için eve geri dönmeleri gerekiyordu ve böylelikle dans başlıyordu.²² Bu külfetli hayatı günümüze kadar getiren yerliler, belli ki asırlardır nesilden nesle aktarılan bir duygu yatırımını yaşamaktadırlar. Kültürel sermaye, sadece maddi kazanç uğruna değişimin yürek burkucu olacağı pratiklere bağlanmıştır.

Birçok avcı topluluğu avını idare etme yolları geliştirerek bu sorunları bertaraf etmeye veya kontrol etmeye çalışır. Bu yöntemlerden pek çoğu, sürü peşinde koşarken yetersiz kalır. En iyi yol, avcılığı mevsimsel yapmaktır, hayvanların en şişman veya verimli oldukları zamanı seçmek ve üremenin sekteye uğramayacağı zamanı kollamak gerekir. Bazı durumlarda avcılığın

22 L. Van der Post, *The Lost World of the Kalahari* (Londra, 1961), s. 234-40.

mevsimsel ritmi kurbanın hayat döngüsüyle açıklanabilir: Mesela, karibuları, kürklerinin en kalın olduğu ve etlerinin en kalın yağ dokusuna sahip olduğu kış mevsimi dışında öldürmek pek de mantıklı değildir. Bazılarında da, hayvanın çevresinin ekolojik faktörleri önemli rol oynayabilir: Beslenmelerinin en yoğun olduğu zamanlar, avdan alınacak sonuç çok verimli olacaktır. Bazı zamanlarda, insan aktivitesinin yıllık döngüsü en üst seviyeye gelir. Amerika'nın güneyindeki Piuteler, hasat zamanı olan güz mevsiminde antilop, kuzu ve geyik avlarlar, çünkü avcılık metotları yoğun çalışmayı gerektirir. Genel olarak, yağmur avın ne sıklıkta yapılacağına göstergesi olup, ot yangınları da av hayvanlarını öldürülecekleri alana çekmek ve yönlendirmek için kullanılabilir.²³ Ateş kullanımı avın kontrolü için daha sık kullanılan daha gelişmiş bir yöntemdir. Ateş, avcı için uygun alanlarda yol açarak, avı kolay ulaşılabilir alanlara çeker. Bu da, kavramsal olarak besicilikten çok farklı değildir. Av alanları ve devletin yeterince güçlü olduğu toplumlarda, kraliyet parkları ve ormanları ayrıcalıklı av alanları olarak tahsis edilebilir. Bu durumda, görkemli ve aristokratik av gerçekleşir, yiyecek elde etmek için değil ama bir toplumsal ayrımcılık töreni, seçkin bir tüketim gösterisi olarak ve belki de at sırtındaki insanın egemenlik hakkının altını çizmek için gerçekleştirilir bu av.

Besicilik

Bazı hayvanlar doğal olarak sürü halinde gezerler ve avcının profesyonel bir sığırtmaç olmasına gerek yoktur. Tek yapması gereken, sürüleri takip etmektir. Bu durumda, güden ve güdülen kimdir? Amerikan kırlarına yerleşen ilk Avrupalılar, Amerikan bizonuna mutlak olarak bağımlı insanlarla karşılaştılar. Orada yaşayan insanlar bufalodan başka bir şey yemiyorlar, bufalo derisinden kayışlarla bağlanan bufalo derisi postlar giyiyorlardı. Bufalo derisinden yapılmış çadırlarda yaşıyorlardı. 1540'ta Kansas'a varan İspanyol binicilerin biri tarafından yazılan ovalardaki hayata dair elimize ulaşan ilk yazılı kayıt, avcı kültürlerin klasik yemeklerini anlatır. Bir bufalo öldürüldüğü zaman, önce göbeği yarılr, tam sindirilmemiş çimenler çıkarılıp, suyu sıkılır ve bu su içilirdi, "çünkü bu sıvının midenin özünü içerdiği" düşünülürdü. Sonra kalan etlere dönüp, çiğ bir et parçasını eklem yerinden ayırıp elleriyle dişleri arasına sıkıştırıp, ağız dolusu yemeye başlardı, "kuşlar gibi, yarısını çiğnemedi yutarlardı. Çiğ yağı ısıtmadan yerlerdi, büyük bir barsağı boşaltıp içine kan doldururlardı... susadıklarında

23 J.C. Driver, "Meat in Due Season: The Timing of Communal Hunts", Davis ve Reeves (der.), a.g.y. içinde, s. 11-33.

çmek için.”²⁴ Sürdürülebilir tek yaşam biçimi sefil bir göçerlik, mümkün olan tek kültür göçebeliktir. Tahta nadir bulunan bir şeydir ve değerlidir, yük hayvanı yoktur; bu yüzden de ulaşım sahip olunan az sayıdaki eşyanın konduğu ve elle sürüklenen hafif çubuklardan sedyelerle sağlanır. Birçok eşya, bohçalanıp koltukaltılarında taşınır.

En kölece sürü takibinde bile, avcılar hayvanları güderek ve korkutarak güzergâhlarına müdahale eder, hareketlerini yönlendirir ya da birini öldürmek üzere sürüden ayırır. Bu teknikler çoğaldıkça, türler arasındaki ilişkiler değişti ve insan hayvanların hareketlerinin efendisi olmaya başladı. Sürü içgüdüğü olan hayvanlar daha yoğun bir denetime açılırlar. Yeterli arazi ve çevresel koşullar sağlandıktan ve insanın da sürüyü birlikte tutacak imkânları olduktan sonra, avcılar sığırtmacı olabilir ve sürüler halindeki hayvanları istedikleri yerlere gönderebilir. Eğer av köpekleri veya av hayvanları eğitilip yardımcı olarak kullanılabilirse, bu daha da cazip hale gelebilir. Sürü halinde yaşayan hayvanlardan koyun, keçi ve sığır, diğer hayvanlardan bu özellikleriyle de ayrılırlar. Bu yüzden de besicilik kültürüyle sürüleri avlayan kültür arasına bir çizgi çekmek sanıldığı kadar kolay değildir.

Ortada bir durum –ortayol, yani, avcılıkla besicilik arasında, birinin diğerine dönüşebileceğini gösteren bir yol– kuzey Avrupa’daki ren geyiği idaresidir. Amerikalı kuzeni karibu gibi, ren geyiği de ilk arkeolojik bulgulardan bu yana insanların en çok rağbet ettikleri yiyeceklerden olmuştur. Ren geyiği açlığı avcılar son Büyük Buzul Çağı’nın sonlarına doğru kuzeye, Arktik Avrupa’ya yönlendirmiştir. Ren geyiğinin bir kaynak olarak öneminin artması arkeolojik kayıtlara göre, 3.000 yıl geriye gider. Tundra, tayga ve orman gibi alanlarda yaşayan insanlar ve ren geyikleri o kadar iç içe bir yaşam sürdürmüşler ki, sonunda insanların beslenecekleri fazla bir şey kalmayan etkin bir ikili yaşam oluşmuş.²⁵ Ren geyiğinden istifade etmek için yüzyıllardır birçok değişik yol birlikte denenmektedir: Yabani geyiklerin avlanmasıyla bazılarının seçilip ehlileştirilmesi. Aynı zamanda, bazı sürülerin göçü düzenlenebilir.

Kontrollü göçebelik de denilebilecek bir yaşam şekli yavaş yavaş hüküm sürmeye başlamıştı; daha doğrusu, göçebe toplulukların iklim ve koşullara bağlı olarak daha düzenli bir göçer hayata geçtikleri söylenebilir. Kuzey Amerikan Vahşi Batısı’ndaki kovboyaların sığırları gibi, ren geyiğinin de çok güçlü bir sürü içgüdüğü vardır; bu yüzden de uzun süreler yabani ortam-

24 G. Parker Winship (der.), *The Journey of Coronado* (Golden, Co. 1990), s. 117.

25 Forsberg, “Economic and Social Change in the Interior of Northern Sweden 6000 BC-AD”, (der.) T.B. Larson ve H. Lundmark, *Approaches to Swedish Prehistory: A Spectrum of Problems and Perspectives in Contemporary Research* içinde (Oxford, 1989), s. 75-7.

larda kalabilirler, istendiği zaman toparlanabilirler ve yeni otlaklara güdü-
lüp, otlatılabilirler. Arktik Yeni Dünya'nın büyük dört ayaklılarıyla karşılaş-
tırılınca, Avrupa ren geyiği, tundrada bile, 200 mili geçmeyen göreceli ola-
rak kısa mesafelere göç eder. Evcil bir erkek bütün sürüyü çevirmek üzere
kullanılır ve insanlarla işbirliği içinde olunca otlak bulmak daha kolay
olur; ren geyiği kurtlara ve kutup porsuklarına karşı gözcü ve öncü birlik
işlevi görür. Sığırtmaçlar yazları ateş yakarak rengeyiklerini sivrisinekler-
den korumaya çalışırlar. Okyanusun kenarında, Nenetlerin rengeyikleriyle
balıklarını bile paylaştıkları ve onların da buna çok rağbet ettikleri söyle-
nir.²⁶ Biraz daha düşük yoğunluklu bir çobanlık şeklinde, sürünün çevril-
mesi arasında, ren geyiği kendi avını kendisi bulması için serbest bırakılır,
arkasından da insan ve köpek parazitleri onu izler. Büyük ölçekli besicilik
tundra aktivitesidir, ren geyiği de hayatın önemli bir parçasıdır; ormanda
yaşayanlar az sayıda hayvan beslerler ve onları da yük hayvanı olarak veya
yemek için kullanırlar, kamplarının yerini çok az değiştirirler –yılda 50
milden öte değil–, geyiklerini nezaret edilmeyen hayvanları bulmak için
kullanırlar, sadece ihtiyaç duyulduğu zaman onları toplarlar. Geleneksel
tundra yerlileri ise, bunun tersine, rengeyiklerinden asla ayrılamazlar. On-
ları hayatta tutacak başka hiçbir şeyleri yoktur.

Ren geyiği yetiştirmek M.Ö. 9. yüzyılda, Norveç elçisi Othere'nin Kral
Alfred'e kendi sürüsü olan, 600 güçlü geyikle övünmesiyle başlar.²⁷ O za-
mandan beri, sürü hayatının ritimleri hiç değişmemiştir; ilk göç, evcil bir
erkek geyik tarafından yol gösterilip köpekler tarafından korunmak, her yıl
bahar aylarında tekrarlanan bir süreç haline gelir. Yaz otlaklarda geçer; güz,
çiftleşme ayı olan Ekim ayı da dahil olmak üzere, toplamadan önceki kamp
aşamasında geçer ve kış güzergahlarına geçişle son bulur.²⁸ Modern zaman-
larda binlerce baştan kafalıdan oluşan sürülere rastlanmaktadır. Yalnızca iki
veya üç sığırtmaç, köpeklerin de yardımıyla 2000 ren geyiğine bakabilir.²⁹
Yeterli sayıda oldukları sürece, rengeyikleri hayat için gerekli olan her şeyi
sağlayabilirler; gerçekten de, *jil'ep*, –rengeyiklerinin Nenet'çe adı– hayat an-
lamına gelmektedir. Yük taşırlar ve kızak çekerler– Sami geleneklerine gö-
re, en iyi takım liderinin, tercihen, testislerini dişleriyle koparan bir adam
tarafından hadım edilmesi gerekmektedir.³⁰ Sıcak derileri için öldürülürler
ve her şeye uygun kemikleri ve kaslarından, aletlere sap ve kamçı sırmı ya-

26 K. Donner, *Among the Samoyed in Siberia* (New Haven, 1954), s. 104.

27 R. Bosi, *The Lapps* (New York, 1960), s. 53.

28 A. Spencer, *The Lapps* (New York 1978), s. 43-59.

29 P. Hadjo, *The Samoyed Peoples and Languages* (Bloomington, 1963), s. 10.

30 Donner, a.g.y., s. 106.

pılır. Ama esas işlevleri, yiyecek olmalarıdır. Kanları ve ilikleri enerji verir; boynuzları, genç ve kıkırdaklıyken, tam bir ziyafet olur. Ren geyiği eti, doğal kurutma yöntemiyle veya dondurarak saklanır ve esaslı bir yiyecektir. Günümüzde, İskandinavya'daki lüks lokantaların veya Helsinki ve Oslo'da yemek masalarında hikâyeleri anlatılan Sami milyonerlerinin servetlerinin vazgeçilmez bir parçasıdır.

Ren geyiğiyle karşılaştırıldığı zaman, kovboylar zamanında Amerika ovalarında cirit atan öküz sürüleri, evcilleştirme sürecinde bir çentiktir. 1920'lerin başında, James H. Cook eyer üstündeki günlerini anlatır, tuzak sürülerini yabani sığırlarla karıştırmak için üzerlerine sürdüğünü ve "Texas ninnisini" söylediğini, bu ninninin sığırlar üzerinde yatıştırıcı bir etkisi olduğunu söyler. "Şarkı söyleyen kovboy" eğlence sektörünün canavarca bir icadı değildir. Paniğe uğratarak kaçırtmak tehlikeli bir iştir ve kement kullanmaya karar verildiği zaman, bir ineği yakalamanın tek yoludur; yoksa bir kovboyun şöyle yapması gerekir: "İneği kuyruğundan yakalayıp, atının eyerinde şöyle bir döner, aniden öne atılıp ineğe bir takla attırır. Sonradan at aniden durur, binici atın üstünden atlar ve kemerinin içinde sakladığı kısa "iplerden" biriyle "hayvanı bağlar... bu davranışla alt edilen hayvan son derece öfkelenir, şayet kovboy zamanında onu bağlayıp dört ayağının üzerinde durmasını engelleyemezse, boynuzlarla silahlar eşit güçte olur." Yere düşen hayvanın bacakları tam anlamıyla uyuşup, katılaşınca, etrafına evcil inekler gelebilir ve salıverilebilir. Eğer bu işe yaramazsa, yakalanan hayvan tekrar yere yatırılıp, boynundan evcil bir öküzle bağlanır ve hayvanları korumak için etrafı çevrili alana kadar çekilir.³¹

Besicilik yapmak için avcılıktan vazgeçmek her zaman iyi ve kötü tarafları aynı anda içinde barındıran bir durumdur. Hayvanın dostluğu sizin için kötü olabilir. Sığırtmaçların hayvanları enfeksiyon yuvasıdır. Kolomb ikinci kez Atlantığı aştığında, Yeni Dünya'ya Eski Dünya'dan hastalık taşıyarak, özellikle Kızılderili nüfusunun azalmasına yol açan, insanlar değil domuzlar ve atlardı.³² 20. yüzyılda bile, Çin'deki ördeklere grip virüsü yerleşti ve domuzlar da kuş ve insan gribi virüsünün gen değiştirdiği "karıştırma kabı" işlevi gördüler.³³

Yine de, avcılıktan besiciliğe geçiş yapan insanlar daha güvenilir yollarla besinlere ulaşabilmişler, böylelikle de daha zengin bir mutfağa sahip olmuşlar. Uzun süreli göçlerle azalmış, yaşlı ve büyük hayvanlardan oluşan

31 J.H. Cook, *Fifty Years on the Old Frontier* (Normandiya, 1954), s. 14-18.

32 N.D. Cook, *Born to Die: Disease and New World Conquest, 1492-1650* (Cambridge, 1998), s. 28.

33 J. McNeill, *Something New under the Sun* (Londra, 2000), s. 10.

sürüler bile besicilere avcılardan daha iyi bir yemek sunar. Çoban, yalnızca yemek için hayvan yetiştirmekle kalmaz, özellikle lezzetli olanları seçebilir, özel yemekler geliştirebilir. Bir hayvanı diğerlerinden ayırıp süttten zengin diyetle ya da en güzel otlarla besleyerek şişmanlatabilir. Kesmek için yaşça küçük hayvanları seçip, kovboyun süt danası veya Wyomingli çiftçinin, ilik yağıyla ve hayvanın iki midesini birbirine bağlayan tüpün içindeki sütüm-sü yarı sindirilmiş sıvılarla tatlandırılmış süt buzağısı sakatlatı kavurması gibi gastronominin acımasız zaferlerinden birini yaratabilir.³⁴

Yerleşik kültürlerin gastronomisinde, vahşi veya sığırtmaçların sürüsünden olgun bir hayvan pişirilmeden önce asılırdı ki bakteryal çözülme olsun ve kasları yumuşatsın; bu işlem geyik eti için üç hafta kadar sürebilir, çiftlikte yetişen dana eti için ise üç gün yeterli olabilir. Eklemler, değişik ayrıştırma evreleri sırasında ihtiyaca ya da damak zevkine göre tüketilebilir. Her ne kadar besici ve avcı kültürlerin mutfaklarına ait kayıtlarda taze kesilmiş etlerden dem vurulsa da, avcı toplumların aşırı miktarda avlanma profillerine bakarak çürümüş et tadının damak zevklerine aykırı olmadığını düşünüyor insan. Av eti modern gurmeler tarafından tercih ediliyorsa, bunun nedeni, gerçek av etinin kentli toplumlarda son derece ender ve pahalı oluşudur: Çiflik yiyeceklerine tepeden bakan bir itiraz, otantikliği ve macera havasını garantiler. Taze av eti üzerinde asidik meyvelerin yumuşatıcı bir etkisi vardır - bu yüzden de av etleriyle avlanan hayvanın yaşadığı bölgede yetişen meyvelerden yapılmış sosları birleştiren birçok tarif vardır. Ren geyiği ile yabani ağaç çileği sosu, yaban domuzuyla erik sosu, tavşanla ardıç sosu veya İtalyanların *agrodolce* adını verdikleri keskin bir sos kullanılırdı. İngiltere’de, kızarmış veya izgara geyik eti geleneksel olarak *Cumberland* sos adı verilen içinde yoğun olarak frenküzümü bulunan bir karışımla servis edilir, bu sosa portakal kabuğu ve porto şarabı ekleyerek biraz daha geliştirilebilir. İngilizlerin domuzu elma sosuyla servis etmeleri, yaban domuzu için geliştirdikleri alışkanlığın devamıdır. Genel kural olarak, hayvan ne kadar yabaniyse eti de o kadar yağsız olur, bu yüzden de yerleşik toplumlarda sürüden alınmış veya avlanmış bir hayvanı pişirme tariflerinde genellikle evcil hayvanlardan elde edilen yağ eklemekten bahsedilir. Ren geyiği gurmeleri arasında, örneğin, yahnilerin içine domuz yağı eklenip eklenmemesi çözüme ulaşmayan bir tartışmadır. Diğer açılardan, –avcı ve besici toplumların çoğunun mevsimlere göre göç eden toplumlar oldukları ve bu yüzden de yanlarında çok fazla pişirme aleti taşıyamayacakları gerçeğinden başka– avcı ve besici mutfaklarına ait çarpıcı bir özellik bulunmamaktadır.

34 R.J. Adams, *Come an' Get It: The Story of the Old Cowboy Cook* (Normandiya, 1952). Akt. A. Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Oxford, 1999), s.v. "sonofabitch stew"

Niçin bazı av hayvanları evcilleştirilebilir de bazıları evcilleştirilemez? Bazı hayvan türlerinin asla evcilleştirilemeyeceği söylenir ama vahşi kalan hayvanların böyle olmasının ya avcıların kültüründen ya da yaşadıkları çevreden kaynaklandığı daha akla yatkındır. İnsanlar istedikleri sürece kanguruları sürü halinde güdebilirler. Bazıları çok kolay evcilleştirilir. Bir arkadaşım küçükken evde besledikleri bir kanguruları vardı. Doğaya bırakıldıktan sonra da sık sık onu ziyarete geldi, merdivenleri çıkıp kapısını çaldı. Uysal hayvanlar küçükken yakalanıp, sürü halinde büyütülebilir. Veya geleneksel olarak Avustralyalı Aborjinlerin kullandıkları bazı metotlarla, kangurunun otlama alanları ateşlerle saptanabilir, avcılar için ulaşılabilir hale getirilebilir, tamamen insanlar tarafından manipüle edilebilecek hale gelene kadar geliştirilebilir veya genişletilebilir. Zebra da insan kontrolüne kolayca geçebilecek bir hayvan değildir. Zebraların çoğu kendilerini canla başla savunurlar. Ama, Ortaçağ'da Habeşistan'da Negus, zebraların çektiği bir ateş arabasına binerdi. En yabani türler bile, farklı uysallık derecelerinde üretir; uygun bireyler seçildiği sürece, birkaç nesil içinde evcil bir soy türeyebilir.³⁵

Tarih öncesi zamanlarda *bighorn* koyunları şimdilerde Wyoming'de olduğu gibi tahta tuzaklara düşürölüp ölüme terk edilerek avlanırdı. Bu teknik tamamen evcilleştirme aşamasına kadar hiç gelmedi fakat –modern torunlarına bakarak– bu hayvanların yakalanmaya uygun olduklarını söylemek mümkündür.³⁶ Tek olası açıklama bu koyunların yerleşim alanlarının avcılarınınkinden daha yüksekte olduğu, avcılarının dağlara mevsimsel akınlar yapmaya istekli ama sürekli bir çobanlığa geçişe gönülsüz olduklarıdır.

Besiciliğin getirdiği son ama en büyük yenilik, yemek üretim teknikleri arasına sütçülüğü koymasıdır. Bu, sadece insanların günlük hayatına değişik birçok yiyecek seçeneği getirmekle kalmamış, insan evrimi üzerinde de çok etkili olmuştur. Birçok avcı kültüründe insanlar sadece süt ürünlerine kayıtsız kalmamışlar, onlardan nefret etmişler ve birçok durumda da metabolizmaları bu ürünleri reddetmiştir. Birçok kültürde laktozun insanlara dokunduğu gözlemlenmiştir. 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 gereken 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,

35 Krş. Diamond, a.g.y., s. 168-75.

36 G.C. Frson, C.A. Reher ve D.N. Walker, "Prehistoric Mountain Sheep Hunting in the Central Rocky Mountains of North America", Davis ve Reeves (der.), a.g.y. içinde, s. 218-40.

krema ve yoğurt, ayran gibi laktoz yardımı olmadan da sindirilebilecek ürünlere bile ilkel yiyecekler olarak bakılır. 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 esfle karşılamış ve halkı süt tozunu "avuç avuç çiğ halde yemekle" veya "pis suya karıştırmakla" suçlamışlardı. Aslında, sadece bu besine alışık değillerdi.³⁷

Herhangi bir işlemde geçmemiş süt içme fikrini tiksindirici bulurum; tereyağının özellikle kuzey Avrupa uygarlıkları tarafından kızartma yapmak için çok değerli görülmesi bana hiç de ikna edici gelmez. Yine aynı kişisel önyargılarım nedeniyle, zeytinyağının kolaylıkla bulunabildiği bazı Ortadoğu ülkelerinde koyun yağının pilav veya karabuğday pişirirken tercih edilmesini de anlayamıyorum: Bu bana yüzyıllar önce Arap çölleri ve Avrasya stepleri çobanlarının mutfaklarına ilişkin olarak besicilerin önyargılarını hatırlatıyor. Her şeye rağmen, dünya gastronomisinin en büyük zaferlerinden biri sütün sindirilebilir hale getirilmesi için verilen uğraştır. Bu zafere peynir denir: Sütün içinde bakteri üremesine izin verilerek yapılır; sonra sütün içindeki yağ ve proteinden oluşan katı kısım ayrıştırılır. Peynirin tadı, rengi ve dayanıklılığı içinde bulunan bakteriye ve sık olmamakla birlikte, peynir yapanın sütün kesilmesi konusundaki müdahalesine bağlıdır. Olası bileşimler sayısızdır - belki de sonsuz. Sürekli yeni peynir türleri icat edilmektedir.

İlk peynir ne zaman ve nasıl üretilmiştir? Bu soruların ikisine de şimdiki bilgilerimizle cevap vermek imkânsızdır: Peynir yapıcılığına M.Ö. yedinci bin yılda taşların üzerine kazınan kayıtlarda ve dördüncü bin yıla ait arkeolojik kayıtlarda da rastlanmaktadır. Yine de daha eski olduğunu söylemek mümkündür. Karşı konulmaz bulduğum bir savım var: Avcılık ve besiciliğin tarihi peynir yapılırken yeniden canlandırılır. Av olarak da yorumlanabilecek bir evrede, süt bakterilerin gelişigüzel toplanması için bir tuzak olarak ortada bırakılır. Bunu sütün ekşimesi için gereken şartların sağlanarak bazı yararlı etkilerin elde edildiğinin keşfedilmesi izler; yani, bu durumda bazı bakteriler sürü halinde toplanır. Günümüzde, seri üretim peynir adını hak etmeyen bir madde üretimine yol açmıştı: Pastörizasyon işlemin başında gerekli bakteri yok edilip, seçilmiş bakteri kültürleri yerine mühendislik oyunları devreye sokulmaktadır.

37 M. Harris, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* (Londra, 1986), s. 131-2.

Deniz Avcılığı

Yabani yiyeceklere ulaşmak, gittikçe zorlaşıyor. Amerika'da, bolluklar ülkesi olarak anılsa da, en büyük kentlerde bile bir avuç çok özel dükkan dışında av eti bulabilmek neredeyse imkânsızdır. Arkadaşlarına tavşan yahnisi ikram etmek isteyen Philadelphia'daki Alman bir arkadaşım, tavşan satın almak için New York'a gitti. Yaban hindisi gibi Amerika'da sıklıkla avlanan veya geyik ve ayı gibi koruma amaçlı özel alanlarda yaşayan hayvanları bile satın almak zordur ve birçok insan için pahalı restoranlar haricinde ulaşılmazdır. Avrupa'da bile, geyik ve tavşan gibi geleneksel av etleri büyük ölçüde evcil muadilleriyle yer değiştirmiş bulunmaktadır. Keklik ve sülün gibi hayvanlar o kadar yoğun denetlenmektedir ki, av bekçilerinin çiftçi olarak yeniden sınıflandırılmaları gerekmektedir.

Avcılık, günümüzde yiyecek elde etmenin ilkel bir yolu olarak, aristokratik bir eğlence veya kana susamışlar için bir hobi gibi görülmektedir. Bu bütünüyle yanlış bir görüştür. Dünyanın yemek ihtiyacı hâlâ avcılıkla giderilmektedir; "neolitik devriminden" önceki çağda ve tarımın yoğunlaştığı çağda da bu böyleydi. Avdan sağlanan yiyecek miktarı 20. yüzyılda arttı; -bilgiye dayalı bir tahminle- yüzde 40 civarı ve 20. yüzyıl tarihi sadece son av çağı olarak değil ayrıca en büyük av çağı olarak da geçecektir. Şu anda bahsettiğim, göreceli olarak daha uzmanlaşmış ve mekanik hale gelmiş bir av şeklidir: Balık avcılığı.

Balıkçılık gerçekten de bir av şeklidir. Gelişmiş Batı ülkelerinde son yıllarda balık talebinde görülen devasa artışın pek çok insanın zihnindeki çağdaş sağlık takıntılarıyla bağlantısı var gibi görünüyor. Bu takıntılar, son bölümde tartışılacak. Yine de, zengin Batı'daki gözle görünür balık talebi artışının altında, bir çeşit av sonucu tutulan önemli bir besin maddesine duyulan romantik özlemin yattığını düşünüyorum. Halihazırda av olarak nitelendirmekte zorluk çekiyorsak bu, balıkçılığın aldatıcı görünüşünden dolayıdır. Balıkçılık, modern dünyada hakim durumdaki çiftçi veya endüstriyel toplumlardaki gibi karada gerçekleştirilen bir av türü değildir. Balıkçılık birçok kültürde, ormanda bir kovalamaca veya bataklıkta bir tuzağın, bir şahinin saldırısının veya kafesinden kurtulmuş bir leoparın sıçrayışının aristokratik lezzetini vermeyecek kadar mütevazı bir uğraştır. Ancak, son zamanlarda, Kanada'nın batısı ve Amerika Birleşik Devletleri'nin kuzey batısı gibi geleneksel toplumlarda, büyük köpekbalıkları ve balinalar gibi tehlikeli deniz yaratıklarının izini sürmek üzere tasarlanmış kanolarla balığa çıkılmaya başlandı. 18. ve 19. yüzyılda tören kıyafetleri üzerine boyanan sahnelerde eli mızraklı bir su aygırının avcılarla düello yaptığına rastlayabi-

liriz. Şimdinin Peru'su olan eski Moche'de, kılıçbalığı avı o kadar prestijliydi ki sanatta yer verilmişti. Günümüzde, sürütme usulüyle balık avlamak dünya çapında besin kaynaklarına en büyük katkısı yapmaktadır. Rutin bir iş haline dönüşse de kendi çapında önemli uygulamaları vardır. Kahramanca sayılmaz ama araştırılmayı da hak eder. Balıkların bu işi yapan balıkçılar tarafından yakalanmaları gerekir. Hava bozarsa, avlar kaçabilir. Bazen avcılar hayatlarını kaybedebilirler.

Karadaki avlanma yerleri gibi, balık avlanan yerler de aşırı yüklenmektedir. Balıkçılar için tek mantıklı strateji, yarış başlamadan mümkün olduğu kadar çok ağ atabilmeleridir. Hayatını tehlikeye atan, fırtınaya meydan okuyan, işini takıntılı biçimde sürdüren ve avının peşini bırakmayan balıkçıya ilişkin romantik imge, makul bir gerçekçilik payı taşır. Denizleri kontrol etmenin imkânsızlığı bu sorunu daha da derinleştirmiştir. 20. yüzyılda deniz ürünleri neredeyse kırk katına çıkmıştır: John McNeill'in hesaplarına göre, karaya çıkarılan 3 milyar ton ürün, daha önceki bütün yüzyılların toplamından bile daha fazladır.³⁸ İnsanlar tarafından yenen ürünleri saymazsak, balığı gübre olarak ve hayvan yemi olarak kullanmak bile, onu dünya besinlerinin önemli bir kaynağı haline getirmiştir. 20. yüzyılda nesli tükenmiş veya tükenmekte olan balık türleri iklimsel değişiklikler ve balıkların göç özellikleriyle açıklanabilir ama en büyük neden, aşırı avlanmadır. Eskiden kıydan elinizi uzattığınız zaman yakalayabileceğiniz kadar çok bulunan Maine istakozu 1870'lerde koruma altına alınmıştı ama 1913'te yıllık ürün miktarı 24 milyon pounddan 6 milyona düştü. Halen varlıklarını sürdürmeleri şaşırtıcı, ama bunun ne kadar süreceğini bilemiyoruz. Kanada 1996'da morina avını yasakladı ve Atlantik'teki morina sayısı şu anda bütün tarihsel ortalamasının sadece yüzde 10'u kadar. Kaliforniya sardalyeleri ve Kuzey Denizi ringa balığı 1960'lardan beri nadir bulunur hale geldi. Japonların ateş balığı balıkçılığı 1930'larda dünyada bir numarayken 1994'e kadar nesilleri tükenmeye başladı, bu arada Namibia'da avlanan ürün sayısı 1965'te yarım milyon ton iken 1980'de sıfıra indi.³⁹

Karada avlanma şansı düşük olduğu zaman, geriye bir çözüm kalıyor, o da besicilik; hayvanları yakalamak, barındırmak, toparlamak ve beslemek. Bunun balıkçılığa uygulanışı, havuzlar ya da kültür balıkçılığı biçiminde olabilir, yani balık çiftlikleri. Aslında bu işler, bitki yetiştirmekten çok karada sürü yetiştirmeye benziyor ama çiftlik terimini kullanmayı meşrulaştırmak için, "domuz çiftliği" veya "tavuk çiftliği" gibi kullanımları hatırlaya-

38 McNeill, a.g.y., s. 246.

39 A.g.y., s. 248-51; L.P. Paine, *Down East: A Maritime History of Maine* (Gardiner, 2000), s. 118-33.

biliriz. Aslında, balık üreticileri, domuz ya da tavuk yetiştirmek için kullanılanlardan çok daha yoğun ve etkili yöntemde kullanırlar. Denizde balık çiftlikleri kurmak, gelecek için ümit ve korku kaynağıdır. Ticari olarak işe yarar hale getirmek için, balık avlamanın önceden tahmin edilebilir olması ve özel alanlarda gerçekleştirilmesi gerekir. Neredeyse bütün balık çiftlikleri kıyılarda, balıkların beslenebilecekleri koylardadır. Yerleri balıkların kendi seçtikleri göç rotalarıyla belirlenir; bunlar da değişikliğe uğrayabilir - günümüzde iklim değişiklikleriyle sürekli değişmektedir. Ancak, dünyanın deniz ürünleri stoğunun en az yarısı, beş bölgeden sağlanır; Namibia'nın Afrika Atlantik kıyısı ve Kanarya adalarının güney sahili, Somali'nin Hint Okyanusu kıyısı ve Kaliforniya ve Peru'nun Pasifik kıyısı. Buralarda koy sayısı hızla düşüş gösterir veya kıyılar okyanusa dik uzanır. Güçlü ve ısrarcı dalgalar denizin yüzeyindeki suları oradan oraya sürüklerken, soğuk su akıntıları balıkları çeken zengin besinleri taşıyan bir erzağa dönüştürür ve bunları sürekli yeniler. Peru kıyılarında sardalye sürüleri bazen o kadar yoğun olur ki kadınlar veya çocuklar elleriyle bile şapkalar dolusu balık tutabilirler. Bunun gibi koşulları yapay olarak sağlamak hiç de kolay değildir.

Bununla birlikte, balık çiftliklerinin balık avcılığının yerini aldığı yerlerde, gerekli koşulların sağlanması mümkün olmak üzere; hatta bazı yerlerde oldu bile. Kabuklu deniz hayvanlarının yetiştirildiği çiftliklerle ilgili daha önce söylenenler (bkz. sayfa 65) bunun ne kadar eski bir uygulama olduğunu ortaya koyuyor; hatta, büyük deniz balıklarının çiftliklerde yetiştirilmesinin tarihi, yumuşakçaların yetiştirildiği ilk çağlara kadar uzanabiliyor. Filipinlerde ve başka Pasifik adalarında balık yumurtası çiftlikleri de çok eskidir. Çiftçiler med sırasında plaja kazdıkları çukurlarla yavru elde edip, cezir sırasında ürünleri toplarlar.⁴⁰ Balıklar yosunlarla beslenip boyları üç dört feet olunca pazara çıkmaya hazır olurlar. Ot parçaları ve diğer birçok canlıyı ilgilendirmeyecek kadar küçük planktonlarla beslenen sazanlar ve türleri de M.Ö. ikinci bin yılın ortasında Çin'de tatlı su göletlerinde aynı yöntemlerle yetiştiriliyordu. Endüstriyel açıdan aynı muameleye maruz bırakılan tatlı su balıklarının arasında sazan, levrek, yılan balığı, pembe derili alabalık ve kardan biraz uzaktaki çiftliklerde karides ve somon yer alır. Bunlar günümüzde global akuakültürde yer alan baskın türlerdir. 1980'de beş milyon ton besin, balık çiftliklerinden elde edilmiştir. Bir nesil sonra bu miktar 25 milyon ton olmuştur. Çin bu harekette, bütün üretimin yarısını sağlayarak başı çeker. Günümüzde derin su balıkçılığı da teknik olarak olasıdır. Bu işin ekonomisi, daha da gelişeceğini göstermektedir.

40 A.A.J. Jansen vd., *Food and Nutrition in Fiji* (Suva, 1990), c. 1, s. 397.

Doğada, bir balığın oluşması için bir milyon yumurta gerekir. Yapay döl-
lenmeyle yumurtaların yüzde 80'inin döllebileceği ve yüzde 60'ının balı-
ğa dönüşebileceği garanti edilir. Yumurta üreticilerinin bireysel doğurgan-
lıklarını artırmak için hormon tedavisi kullanılır. Oksidasyon, kontrollü su
ısı ve yapay planktonlar yardımıyla, balıklar daha çabuk büyür ve doğa-
dakinden daha büyük olur. Çiftlik somonu hektar başına 300 ton yavrular
- bir besi danasından alınan yavru miktarının on beş katı. 24 derecede ye-
tiştirilen deniz levreği sürekli ısı değişikliği yaşanan her zamanki ortamın-
dan iki kat daha büyük olur.⁴¹ Bu sebeplerle, balık çiftliklerinin gelişmesi
kaçınılmaz görünüyor. Bunu hiç şüphesiz, yaban türlerinin yok olması izle-
yecektir; çünkü çiftlik balıkları, yetiştiriliş özellikleri sayesinde karşı koya-
bilecekleri hastalıkların taşıyıcısı olup, bağışıklığı gelişmemiş diğer balık
sürüleriyle ilişkiye girdikleri anda, büyük tahribata yol açacaklardır.

Günümüzdeki balık çiftlikleri patlamasının karada muadili pek azdır - de-
ve kuşu ve bazı geyik türleri gibi önceleri evcil olmayan kara hayvanları.
Bunların tümü uzun süredir kesintiye uğramış olan besicilik devriminin ye-
niden canlandırılması çabasından başka bir şey değildir. Büyük ölçekli besi-
cilik büyükbaş, koyun, keçi, domuz ve keklik gibi hayvanların ağıllarda top-
landıkları uzak geçmişe aittir. Gerçek eski çağ bilgelğine geri dönüyoruz.

41 Toussaint-Samat, a.g.y., s. 326-7.

Yenebilir Yeryüzü

Yiyecek İçin Bitkilerin Yaşamını Düzenlemek

Ah toprak, bu kadar mı acımasız olunur?
Bir mısır tanesi için bunca çaba!
Armağan, cömert olmalı, böylesine hasis değil.
Çiftçilik neden böylesine emek ve ter dolu?
Bunca zahmet sana da zarar vermez mi?
Toprak, bu sözleri duyunca gülümseyerek dedi ki:
“Bütün bunlar benim zaferimi çoğaltmaz ama,
Senin zaferini ve gururunu tamamen yok eder!

RABINDRANATH TAGORE

Tan vakti kükürtlü yatağından
kalktı Şeytan
Küçük kuytu çiftliğini, Toprak anayı
Ziyarete, ve bakmaya
Ürünlerinin durumuna.

COLERIDGE ve SOUTHEY, *Şeytanın Düşünceleri*

Yiyecek İçin Ter Dökmek ve Çiftçilik

Bir “Moğol wok” restoranındaki deneyiminize benzemez elbette ama Moğollar gerçekten de taşıması kolay olsun diye incecik dövülmüş metal bir tencerede yemeklerini pişirirlermiş. Ortasındaki huniye benzer yer, ateş kızdıkça dumanı dışarı çıkarmaya yarıyormuş. Dış çeperin üzerindeki su o kadar ısınmış ki, et parçalarının ya da steplerin eksi kırklara düşen soğukunda, Moğolların tercih ettiği iç ısıtan koyun yağının pişmesi sadece saniyeler sürermiş. Alternatif olarak, ince bir tabağın üzeri yağ ile kaplanıp yiyecekleri kızartmak için kullanılabilirdi. Bu, göçebelerin ve sürekli savaşa hazır olanların mutfağıydı, kamp ateşinin savaşçı ruhu, mızrakların kebab şişi, kalkanların ise sac olduğu bir dünya. Bu, çiftçileri dışlayan bir yeme biçimiydi: Göçebeler onlardan nefret eder ve onlarla savaşırldı.

Et, Moğolların göçebe hayatlarında birlikte yaşadıkları hayvanlardan te-

darik edilirdi: Nadiren de olsa yedek kullanılan veya yaşlılıktan ölünce at veya göçebe hayvan besicilerinin en büyük icatlarından biri olan yağlı kuyruklu koyun. Bu tuhaf yaratığın eskiden beri Arabistan'da yaşadığı bilinir, hâlâ da göçebe kültürünün baskın olduğu Yakın Doğu ve Orta Asya'daki steplerde ve platolarda varlığını sürdürür. Arkasında bazen bir kunduzunki kadar büyük bir kuyruğu vardır. Hareket kabiliyetinin kaybı ciddi olabilir - kuyruğun taşınabilir olması için hayvana küçük bir el arabası takılmasını gerektirecek kadar. Sonunda elde edilen şey, bütün zahmete değer. Çünkü göçebelerin ineklerinin etleri sürekli sefer halinde olmaktan sert ve kaslıydı, oysa koyunun kuyruk yağı, harika şekilde yumuşaktı - hemen eriyen yoğun bir sıvı yağ gibi. Göçebenin yağı ısıtacak zamanı yoksa veya uygun bir yonga bulamazsa bile, çiğ yenebilir ve kolayca sindirilebilir. Hayvanı kesmeden elde edilebilecek böyle değerli bir madde, sürekli hareket halinde olan insanlar için yeri doldurulamaz bir lütuftu.

Steplerde fazla yakacak bulamadıkları için, Moğollar geleneksel olarak gübre yakarak veya ateş kullanmadan işlem görecekt etleri tüketirlerdi ki bu ya rüzgârda kurutarak ya da Ortaçağlardan beri Avrupalı gözlemcileri hem cezbeden hem de aynı zamanda itici gelen karakteristik bir metotla yapılırdı; bir parça et seyahat sırasında atın eyerine sıkıştırılır ve atın teriyle yumuşaması beklenirdi. Brillat-Savarin ile 1815'te akşam yemeği yiyen Hırvat bir kaptan tarafından pişirmenin muadili olarak önerilmişti bu yöntem. "Mein Gott!" diye heyecanla bağırırmıştı,

Arazideyse ve açsak, önümüze çıkan ilk hayvanı vururuz, bir parça etini keseriz, biraz tuzlarız (yanımızda her zaman tuz taşırdık) ve eyerin içine koyarız, atın arka kısmına doğru; dört nala biraz gittikten sonra,

diye ekledi, çenesini dişleriyle et koparan bir adam gibi oynatarak, "ham ham, prensler gibi karnımızı doyururuz".¹

Moğol mutfağının geleneksel repertuarında yer alan diğer ürünler koyun ve kısırak sütünden ibaretti. Özellikle kısırak sütünün hayati önemi vardı; içindeki yüksek miktardaki C vitamini yerleşik düzendeki toplumların kolayca ulaşabilecekleri sebze ve meyvelere ulaşamayan step insanlarını korurdu. Çobanların geniş bir süt ürünleri yelpazeleri vardı -akla gelebilecek her türlü tatlı ve kekremsi karışım- ama Moğolların sütçülüğünün en ünlü tören ve kutlama içkileri *kımızdı*. Geleneksel tarife göre, fermente olana kadar kısırak sütü koyun derisi içinde saklanır, bu arada da

1 J.A. Brillat-Savarin, *The Philosopher in the Kitchen*, çev. A. Drayton (Harmondsworth, 1970), s. 243-4.

yavaş yavaş sallanırdı ve hâlâ *petillant* iken içilirdi. Kenya'daki Masailer –başka bir göçebe toplum– enerji ihtiyaçlarının yüzde 80'ini sütün alırlardı. Hayvanlarını öldürmeden kanlarını akıtıp, sonra da hiç durdurmadan yara yerini kapattıkları teknikle kötü bir nam salmışlardı. Uzun süreli göçebe toplumlarında benzer tekniklere rastlanırdı. Çünkü kan da süt gibi yaşayan ineklerden alınabilecek bir besin maddesidir. Kanı tüketmeden önce pişiren yerleşik düzen insanları, göçebelerin bir damarı delerek kan içmelerini vampirlik veya barbarlık gibi algılasa da, hareket halindeki sürü yetiştiricilerinin ve step insanların enerji eksikliği ancak böyle karşılanabilirdi. Çünkü Moğolların savaş anlayışında bu stratejik bir araçtı; akıncı birliklerini lojistik yardım ihtiyacından kurtarmak, düşmanı şaşırtan bir hızla saldırmak, büyük bir imparatorluğu ucuz yöntemlerle yönetmek.

Yüzeysel olarak bakıldığında, bu hayvansal diyetin bitkisel ürünlerden tamamen yoksun olduğu düşünülebilir. Göçebelerin tarımsal ürünleri hor gördükleri doğru değildir ama tarihsel sorunları yakalarını bırakmamaktadır: Göçebelerin ortamlarında tahıllara ve sebze meyveye rastlanmadığı için bunları ancak, pahalı yollardan elde edebilirlerdi –yerleşik toplumların göçebe savaşçılığının rekabet edemeyeceği bir teknoloji farkı yarattıkları üç yüzyıl öncesine kadar– ya savaşarak kazanılırlardı ya da savaş tehdidiyle. Göçebelerin yerleşik komşularına karşı olan düşmanlıkları sadece kültürlerine duydukları nefretten değil, hasetten kaynaklanıyordu. 16. yüzyılın başlarında Afrikalı Leo bir Targui kampında ağırlandırken tipik bir deneyim yaşamıştı; ona ve arkadaşlarına darı ekmeği ikram edilmişti ama ev sahipleri yalnızca süt ve ince dilimler halinde et almışlardı,

yanında biraz sebze ve Siyahların topraklarından gelen hatırı sayılır miktarda baharatla. Prens, bizim şaşırdığımızı görünce, kendisinin hiçbir ürünün yetişmediği bir çölde doğduğunu ve insanların topraktan ne çıkarsa yalnızca onu yediklerini söylemişti. Yalnızca konuklara sunmak üzere tahıl ve sebze stokladıklarını söyledi.

Yine de, Leo bu ketumluklarının biraz da hava atmak için olduğundan şüphelenmişti, o zamandan beri birçok araştırmacı da aynı şeyden şüphelenmişti. Göçebeler tahıl sağlamak zorundaydılar, eğer isterlerse, takas, istila veya haraç yoluyla, yoksa zor kullanarak almaları gerekirdi.²

Toplama stratejisi her zaman uygulanamazdı, bazı ortamlarda çok az ya-

2 Leo Africanus, aktaran M. Brett ve E. Fentress, *The Berbers* (Oxford, 1966), s. 201.

bani sebze yetişebilirdi. Ama uygun olan her yerde, sadece ekecek ürün arayan çiftçiler arasında değil, müzmin avcılar ve besiciler arasında, tarıma karşı önyargılı insanlarda veya habitatu yabancı bitkiler yetiştirmesine imkân tanımayan yerlerde de yenebilecek bitkiler peşinde koşmak, yaygındır. Birçok Avustralyalı Aborjin topluluk, tatlı patates ekip, yumru köklerini toprakta bırakarak veya onları tekrar ekerek yayılmalarını sağlarlardı. Bu, isteseler bu ürünü yetiştirebileceklerinin göstergesidir ama bunu yapmamayı seçmişlerdi. Tarihsel ekolojinin öncülerinden olan tarım uzmanı Jack R. Harlan yabancı ve işlenebilir tohumlar arasındaki ilişkiyi araştırırken, taş bir orakla bir saat içinde 4 pound yabancı buğday tohumu ekmişti; bu oran, Eskiçağ insanların yenebilecek besinleri topraktan alabilecekken bunları yetiştirmeyi neden istemediklerini açıklıyor. Günümüzde Minnesota'da yetişen ünlü yabancı göl-pirinci eskilerde yerlilerin tayınıydı, görelî bir emek tasarrufuyla büyük miktarlarda topluyorlardı.

Tam olarak nasıl ve nerede olduğunu bilemediğimiz bir şekilde, bitkisel besin elde etme yöntemi olarak toplama, yerini çiftçiliğe bıraktı; böylece, çiftçiler doğal çeşitlere bağımlı kalmak yerine, bitki türlerini yeni yerlere taşıdılar. Bu, doğal çevreye öylesine radikal ve tutkulu bir müdahaleydi ki, bugün gevşekçe “uygarlık” adını verebiliriz: toprağı çapalama, sulama ve gübreleme gibi yöntemler, yabancı otları ayıklama, hayvanları uzak tutma, toprakta tarhlar açma, su yollarını değıştirme, çitleme... Ancak bu hazırlıklardan sonra çiftçiler seçtikleri tohumları ekme veya melezleştirme yahut aşılama gibi diğer teknikleri uygulamak aşamasına gelebilirler. Sürü yetiştirmenin yanısıra, çiftçilik de evrim sürecindeki insanın doğaya ilk müdahalesi sayılabilir, doğal seleksiyonla değil ama manipölasyonla - insan eliyle seçip, ayıklamak. Tarihsel ekoloji perspektifinden bakıldığı zaman, bu, dünya tarihindeki en büyük devrimdi. Bu kadar büyük bir atılım, 16. yüzyıldaki “Kolomb dönüşümü”ne ya da 20. yüzyıl sonundaki “genetik müdahale”ye kadar, bir daha görölmedi (bu iki konuya ileride yeniden döneceğiz).

Bitkisel ürün elde etmenin bu kadar çeşitlenmesi şaşırtıcıdır; çünkü son derece kısa zaman içinde gelişmiştir, 10.000 ile 5.000 yıl önceye, beşbin yıl gibi görece kısa bir döneme sığmıştır. Bu, önceki toplayıcılığa göre -ki bildiğimiz kadarıyla dünyadaki tek bitki elde etme yoluydu- çok kısa bir süredir. Çiftçiliğin çok popüler bir hayat biçimi olarak benimsenmesi de bir başka şaşırtıcı unsurdur - o kadar ki insan ırkının ezici bir çoğunluğu tarıma bağılı yaşamı seçmiştir. Yine de, bunun gerçekleştiğı her yerde geniş çaplı toplumsal ve siyasal değışiklikler yaşanıyordu ve buna katlanan insanların da durumdan hoşnutsuz olmaları kaçınılmazdı. Bu yüzden de tarı-

mın başlangıcı sorunu, günümüzün bilim dünyasında da sürekli tartışılan konulardan biri oldu; bu konuyla ilgili yazında yapılan bir araştırma, birbirine hem yakın hem uzak ve bazen de birbiriyle çelişen yirmi sekiz değişik açıklamayı listeledi.³ Şimdiye kadar öne sürülen hiçbir çözüm tam olarak tatmin edici olmadığı için halen Darwin'in ortaya koyduğu modeli yinelemekten öteye gidemiyoruz:

Kendi mükemmel sebzelerimize ve tatlı meyvelerimize o kadar alışmışız ki, yabancı havucun lifli köklerinin, yabancı kuşkonmazın küçük filizlerinin veya yengeçlerin, yaban eriğinin bir zamanlar değerli olduğuna inanasımız gelmiyor; aslında, Avustralyalı ve Güney Afrikalı kabilelerden bildiğimiz kadarıyla, bu konuda hiç şüphemizin olmaması gerekir... Bu iki toprağın insanı da uzun uğraşlar ve denemeler sonucunda hangi bitkilerin yararlı olacağını veya değişik şekillerde pişirildikten sonra yararlı olabileceğini bulup, yerleştikleri yerlerde ekerek tarımın ilk adımını atmışlardı... Tarımdaki sonraki adım ise, biraz öngöründen başka bir şey istemezdi, yararlı bitkilerin tohumlarının ekilmesi; ve yerlilerin yerleşimlerinin yakınları her zaman bir şekilde gübrelendiğinden, er geç daha iyi ürün elde etmek mümkün olabilecekti. Ya da çok değişik bir yabancı bitki veya eşine rastlanmayan bir doğal bitki bilge ve yaşlı bir kabile üyesinin dikkatini çekecek ve onu ya başka yere de dikecek ya da tohumlarını ekecek... beğenilen bir bitkinin başka yere dikilmesi ya da tohumlarının ekilmesi o kadar erken ve ilkel bir medeniyet seviyesinden beklenmeyecek kadar çok öngörü gerektiren bir davranış.⁴

Açık ki, bu modelde fazla detaylı olduğundan çözülmeyen sorunlar vardır. Bu model, tarihçilerin o zamanlar neyin olduğu ya da olabileceğine ilişkin açıklamalarını gözden geçirmelerine neden olacak kadar tatmin edici bulunmamıştır (aslında bu sorun, tarımın kökeni gibi çok uzak bir geçmişe ait ve yeterince belgelendirilemeyen dönemler için, kaçınılmazdır). Gerçekten de ne olduğunu bilmek ve bilgilerimizi kanıtlara dayandırmak istiyoruz, sadece mantık yürütmeye değil. “Vahşilerin” buluşlarının “fazla öngörü” gerektirmediği varsayımını kabul etmek kolay değildir, çünkü insan doğasıyla ilgili övünç duyduğumuz bilgilerimizle çelişir: Bildiğimiz kadarıyla varolduğundan beri insanlık, akli konusunda bir gelişme gösterme-

3 A.B. Gebauer ve T.D. Price, “Foragers to Farmers: An Introduction”, *The Transition to Agriculture in Prehistory* içinde (Madison, 1922), s. 1-10.

4 C. Darwin, *The Variation of Animals and Plants under Domestication*, 2 cilt (Londra, 1868), c. 1, s. 309-10.

miştir; dehanın tarihin her evresinde ve her türlü toplumda, Paleolitik çağdan Postmodern çağa kadar, “New York’da olduğu kadar Yeni Gine’de de”,⁵ nadir olmakla beraber, görüldüğünü kabul etmek zorundayız. Ayrıca, şayet Darwin haklı olsaydı, ilk bitki ekilen yerlerin yabancı bitkilerin bulunmadığı veya besin değerlerinin az olduğu yerler olması gerekirdi. Oysa, pratikte esas olanın, bu durumun tam tersi olduğunu belirtmek gerek.

Bitkilerin evcilleştirildiği ilk yerlerin, görünüşte pek az zorlayıcının bulunduğu, kolayca toplanabilen bol miktarda yabancı bitkinin yetiştiği yerler olduğu biliniyor. Dünyada tarımın başladığı yerler olarak kabul edilen Güneydoğu Asya nehir deltaları, tarih öncesi dönemlerin “yabancı pirinç denizleri” idi.⁶ Herkes tarafından tarımın beşiği olduğu kabul edilen alanlar –Güney Doğu, Çin, Güneydoğu Asya, Yeni Gine, Orta Amerika, Peru’nun merkezi, Etiyopya– tarıma geçilen dönemde çeşitlilik içeren bitki örtüleri, bereketli iklimleri, özgül eko-nişleriyle, yiyecek yetersizliği olmasının güç görüldüğü yerlerdi. Filistin’deki Natufiyan kültürü –tamamen çiftçi olarak bildiğimiz ilk toplumların ataları– M.Ö. 9. bin yıl kadar eski bir tarihte büyük miktarlarda yabancı tahıl ekmişlerdi.⁷ Buluntularda değirmen taşı, oraklar ve dip kayalara gömülü dibeklere rastlanmıştır. Yabancı arpa ve insanların sindirebileceği çekirdekleri olan buğday türleri bu bölgede doğal yetişen tahıllardı. Bu tahılların öğütme aletleriyle işlem gören kalıntıları Erika’da (bkz. aşağıya, s. 109), Mureybit’de, Ali Kosh’da bulundu. Bilinen ilk yerleşimlerden Çayönü’de yaşayan insanların diyetlerinde buğday, bezelye, şehriye ve burçak vardı.

Kızıl buğdayın bu kadar eski buluntularda göze çarpması bize bir ipucu verebilir. Bu türlerin taneleri ile kabuklarını ayırmak çok zor olduğundan, bunlarla beslenen toplulukların, ayırma işleminin daha kolay olduğu yeni buğday türleri geliştirmeye çaba harcamış olmaları muhtemeldir. Ancak, eğer stratejinin arkasındaki amaç emek tasarrufuysa, tahılların evcilleştirilmesi, bir başarısızlık olarak değerlendirilebilir. Uygulamada, her zaman için çiftçilere kardan çok zarar getirmiştir. Çiftçilerin güvendikleri yetiştirilmiş tahıllar her zaman için yerini aldıkları yabancı türlerinden daha az besin değerine sahiptir, buna karşılık, hacim başına daha çok ürün verirler ve yemeğe hazır olana kadar daha az iş gücü gerektirirler. Hazırlıktan önce, ekilmeleri ve büyütülmeleri gerekir. Bu, yabancı tahıl yetiştirenlerin kullandıkları top-

5 J. Diamond, *Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies* (Londra, 1997), s. 14-22; [Türkçesi: *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, çev. Ülker Ince, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2003].

6 C.A. Reed (der.), *Origins of Agriculture* (Lahey, 1977), s. 370.

7 J.R. Harlan, “The Origins of Cereal Agriculture in the Old World”, Gebaner ve Price (der.), a.g.y. içinde, s. 357-83, 363.

lama stratejilerinden daha çok zaman ve çaba gerektiren çok yorucu bir işti.

Daha da öte, çiftçiliğin başlangıcı sıklıkla zararlı sonuçlar doğurmuştur. Daha çok pirinç, buğday veya mısır gibi tek besin maddesine dayalı topluluklarda –ki bunlar en sık rastlananlarıydı– diyetin çeşitliliği azaldıkça kıtlık ve hastalık oranı artıyordu. Aynı zamanda, diyetteki değişim evrensel değildi; avcılık bir seçkin ayrıcalığı haline gelmiş ve böylece, çeşitlendirilmiş diyet, iktidarın bir ödülüne dönüşmüştü. Medeniyetin sonraki getirileri de –elitlerin memnuniyeti için popülerlik adına yapılan anıtlar– birçok insan için daha çok zorbalık ve daha çok zahmet anlamına geliyordu.⁸ Kadınlar, yemek zincirine prangayla bağlanmışlardı. Toprağı işleyenler, kast gibi bir şeye dönüşmüş, savaş zamanları dışında kahramanlık göstererek yükselmek imkânsız hale gelmişti.

Bunları, avcılık ve toplayıcılığın hakim olmayı sürdürdüğü toplulukların ahlaki üstünlüğü gibi romantik eğilimi meşrulaştırmak için söyleyemiyorum. Onlar da en az kitlesel tarıma bağlı olan toplumlar kadar eşitsizliklerle parçalanmış ve üzerlerine kan sıçramış toplumlardı ve hâlâ da öyleler; sadece farklı şekillerde. Tarıma geçen toplulukların vazgeçtikleri şey orman perilerinin masumiyeti değil, belirli makul avantajlardı. 1960'ların sonlarında Lewis Binford adlı arkeolog, bu kanıtlardaki paradoksa dikkat çekti: Çiftçilik, “orijinal refah toplumlarındaki” sıradan insanlar için zararlıydı. Kısa bir süre sonra, çok yaratıcı ve güçlü bir antropolog olan Marshall Sahlins, *Taş Devri Ekonomisi*'ni (Stone Age Economics) yayımladı; burada tarihteki avcı toplumların çok daha fazla boş zamana sahip olduklarını ve –sarf edilen enerjiye oranla– en iyi beslenen toplumlar arasında olduklarını yazdı. Bu arada, tarıma geçmeyen toplulukların çiftçilik faaliyetini sınırladıklarını, bunun da bilgi veya imkân eksikliğinden değil de –çünkü toplayıcılar zaten genel olarak bitkiler hakkında ve tohum ile ekim yapmak konusunda bahçıvanlar kadar çok şey bilirler –daha kolay bir hayat lehine mantıklı bir seçim olduğuna dair kanıtlar da birikti.⁹ Bu durum, Jack Harlan'ın sözlerinden daha iyi ifade edilemezdi: “Etnografik kanıtlar, çiftçilik yapmayan insanların çiftçilerin yaptıkları her şeyi yaptıklarını ama onlar kadar çok çalışmadıklarını ortaya koymaktadır.”

Toplayıcılar yer açmak için, verimliliği artırmak veya bazı özel türlerin yetişmesini kolaylaştırmak için ateş kullanıyorlardı. Sık sık tohum ekiyor-

8 M.N. Cohen ve G.J. Armelagos, *Paleopathology at the Origins of Agriculture* (New York, 1984), s. 51-73.

9 L.R. Binford, “Post-Pleistocene Adaptations”, S.R. ve L.R. Binford (der.), *New Perspective in Archaeology* içinde (Chicago, 1968), s. 313-41; M.D. Sahlins, “Notes on the Original Affluent Society”, R.B. Lee ve I. DeVore (der.), *Man the Hunter* içinde (Chicago, 1968), s. 85-8; *Stone-age Economics* (Chicago, 1972), özellikle s. 1-39.

lar ve fide dikiyorlardı. Bitkileri korumak için korkuluk kullanıyorlardı ve ya üzerlerini kapatıyorlardı. Bazen toprağı bölümlere ayırıyorlardı. İlk meyve törenleri ve yağmur ritüelleri yapıyorlar, toprağın verimliliğı için dualar ediyorlardı. Yenebilir tohumlar ekiyorlar, onları harmanlıyor, çapalıyor ve öğütüyorlardı. Kullandıkları bitkilerin toksik ve zararlı etkileri konusunda uzmanlaşmışlardı; zehri kendileri çıkartıyorlar ve bunu balıkları sersemletmek veya büyükbaş hayvanları öldürmek için kullanıyorlardı. Aslında, dünyada “ilkellikleri” ile tanınan bu toplulukların bazıları, bu derin bilimsel bilginin denetiminde uzmandılar. Yeni Gine açıklarındaki Frederick Hendrik Adası’ndaki bataklıklarda yaşayanlar, denizde balıkların bol bulunduğu bir bölgeye zehir atıp, balıkları toplamayı biliyorlar ve sonra da zehirlenmeksizin o balıkları yiyorlardı. Burke ve Wills 1861’de Avustralya seyahatlerinde öldüler, çünkü erzakları bitince Aborjinlerin son derece besleyici bir kekin yapımında kullandıkları nardoo tohumlarından yemişlerdi: Ama yalnızca yerlilerin bildikleri uygun hazırlıklar yapılmadığında, bu tohumlar son derece zehirliydi.¹⁰

“Toplayıcılar,” diye devam ediyordu Harlan, “bitkilerin yaşam döngülerini anlıyorlardı, yılın mevsimlerini, en az çabayla en iyi hasadın ne zaman ve nerede yapılacağını biliyorlardı.” Evrensel besicilik çağında, diyet –karşılaştırmalı çalışmalardan anlaşılacağı üzere– ilk tarımcılarınkinden daha iyi durumdaydı. Açlık çekilmezdi. İnsanların sağlığı daha iyiydi, daha az kronik hastalıkları ve “ağızlarında daha az çürükleri” vardı. Haliyle, akla şu soru geliyor: Neden çiftçilik? Neden haftada 20 saat çalışmak ve avlanırken eğlenmek yerine, güneş altında terlemek seçilsin ki? Neden besin değeri daha az ve saklanması daha zor yiyecekler için daha fazla çalışılsın? Neden kıtlık, veba, salgın hastalıklar ve kalabalık yaşam koşulları tercih edilsin ki?”

Bunlar çok zor sorular. Yine de, abartarak sorunları çözümsüz gibi göstermemek gerek. Bugün, tarımın dezavantajlarına yukarıdan bakarak söylemek kolay, tıpkı geçmişte bilim çevrelerinin yararlarını abartmaları gibi. Açıkça, çiftçilik bunu yapan insanlara önemli yararlar sağlamıştır: Tohumlar uygun yerlere ekilip, daha fazla ürün elde edilebildi. Tarım kas gücünü artırıp, daha zor projeler için iş gücünü besledi. İnsan gücünü aşan işlerde büyük, güçlü hayvanları çalıştıracak imkânlar yarattı. Öküzler toprağı daha iyi sürdü, atlar ve develer taşımaya yardım etti ve daha fazla yiyeceğin daha hızlı taşınması mümkün oldu. İşi esas yapan insanların ve bu yiyeceklerle yaşayanların çektikleri sıkıntılar ne olursa olsun, tarım bununla geçinen

10 T. Bonyhady, *Burke and Wills: from Melbourne to Myth* (Balmmain, 1991), s. 137-9, 140-1.

11 J.R. Harlan, *Crops and Man* (Madison, 1992), s. 27.

toplumların enerji rezervlerini artırmıştır. Avcılık gibi, değişik “eğlence” biçimleri de yarattı. Jack Harlan bir sabah çok erken bir saatte, Afganistan’da süslü ceketler, balon pantolonlar ve uzun burunlu ayakkabılı bir sürü insanla karşılaşmış. İki davulları varmış, oraklarını sallarken bir yandan da şarkı söylüyorlar ve dans ediyorlarmış. Çadırlarının içindeki kadınlar da onları izliyorlar, adetlere karşı gelmeden olayın mutluluğunu paylaşıyorlarmış. “Durdum ve yarım yamalak Farsçamla sordum; ‘Bu bir düğün falan mı?’ Şaşırdılar ve şöyle cevapladılar: ‘Hayır, değil. Sadece buğday hasadına gidiyoruz.’”¹²

Tarımın hem avantajları hem de dezavantajları olduğunu aklımızdan çıkarmamamız gerek. Geçmişte, dezavantajları yok sayma hatasını gösterdik, çiftçilik tarihin nispeten geç bir döneminde ortaya çıktığına göre, “ilerletici” olmalıydı; belki de biz de çiftçilik yaptığımız için, başka insanların tercihlerinden ya da kendisini önceleyen başka yaşam biçimlerinden daha akılcı bir tercih gibi geldi. Tarımın üstünlüğünü öylesine kolay kabul ettik ki, onun da açıklanmaya muhtaç olduğuna tamamen körleştik. Neolitik dönemde tarımın yaygınlaşmasının kaçınılmaz olduğunu varsayarak açık fikirli bir araştırma ihtiyacından kaçınılabilir: “Tarihin akışının” ya da ilerlemenin kaçınılmaz bir parçası. Ama tarihin bir akışı yoktur, hiçbir şey kaçınılmaz değildir ve ilerleme hâlâ sürmektedir.

Tarımın kökenine ilişkin çatışmalı yaklaşımların derinliklerine girmeden önce, toplumları etkileyen büyük değişimler bağlamında, halkın çıkarlarının olumlu mu yoksa olumsuz mu etkilendiğine kabaca göz atmak faydalı olabilir. Büyük ekonomik devrimler, etkileri bakımından belirsizlikler içerirler; bazen insanlar hayat standartlarının düşmesi karşısında şaşırtıcı bir esneklik gösterirler - bu düşüşün kaçınılmazlığına ya da kısa dönemli olacağına inanırlar. Endüstrileşmenin başlangıcı ile tarımın başlangıcı birbirine benzerdir. Endüstrileşmenin çalışanların yaşam standartlarına kısa süreli de olsa zarar vererek başladığı kuşkusuzdur. Onları köydeki cennetlerinden alıp, şehirlerin pis mahallelerine tıkmıştır. Onları köklü cemaatlerden koparıp bir fare yarışının içine atmıştır. 19. yüzyılın başlarındaki bazı sosyal reformcular ilk endüstrileşme kurbanlarına her şeyin daha da kötüye gideceğini söylemişlerdi: Kapitalizm yapısı gereği istilacıydı ve kötülüklerini ancak kan temizlerdi. Bugünden bakınca görüyoruz ki, iş güçlerini endüstriye yatıran ve sistemi çalıştıran işçiler, akıl hocalarından daha olgunlarmış. Fedakârlıkları karşılık buldu ve endüstrileşme sayısız insana tahmin edilemeyecek ölçüde refah getirdi. Yine de, aradaki geçiş döneminde ilk endüst-

ri kentlerindeki korkunç şartlarda çalışan işçiler daha iyi bir gelecek umdu veya başka bir seçenekleri olmadığı için birçok sıkıntıya katlanmak zorunda kaldılar.

Benzer bir ikilem günümüzün endüstrileşen ülkelerindeki mega kentlerde gecekondularda yaşayanlarda görülmektedir. Sağlıksız koşullarda baraka gibi evler inşa edip, hiçbir sosyal veya toplumsal hizmetten yararlanamamaktadırlar. Bazıları kentlere itilmiş bazıları ise çekilmiştir, bazı durumlarda göç nedeni her ikisidir. İnsanoğlu, bencil hesapları çoğu kez çok şaşırtıcı olan, risk almayı seven bir yaratıktır. Rasyonel düşünce, en azından ekonomistlerin anladığı biçimiyle, kitle davranışını öngörmek için yetersiz görünüyor. Bu yüzden de insan doğasına ait en inatçı mitlerimizden birinden vazgeçmeli ve insanın ekonomik bir hayvan olmadığını kabul etmeliyiz. Aydınlanmış bencillik her zaman kararlarımızı yönlendirmez; özellikle bunlar toplu alınan kararlarsa. Sümer, Mısır, Kudüs ve Çin Uygarlıklıklarında, maliyet yarar hesapları yapan biri ne biliniyordu ne de böyle bir yaklaşıma hoşgörü gösterilirdi. Başlangıcında tarımın, onun bir parçası olan insanların pek çoğunun çıkarının açıkça hilafına olduğu anlaşıyor.

Çiftçilik kavramı ilk kez, Son Buzul Çağı'nı izleyen ısınma sırasında dünyanın giderek ısınmasıyla ortaya çıkmıştır. Herhangi ikna edici bir savın bu bağlamı hesaba katması gerekir; aslında 1930'ların ortasından sonraki en az yirmi yıl boyunca en popüler teori "vaha hipotezi" üzerine kurulmuştur - daha yüksek derecelerin daha kuru koşullar anlamına geldiği ve hayvanları, insanları ve bitkileri sulak yerlere daha yakın yerlerde yaşamaya ve suya bağımlı olmaya ittiği varsayımı. Buzların erimesi, bunun gibi bir krizi tetikleyecek kadar hızlı değildi ve tarımsal kökenle iklim değişikliklerini doğrudan ilişkilendiren bir kanıt yoktu; bu yüzden de çiftçiliğin bağımsız başladığı, dünyanın birçok değişik yerinde, farklı iklim koşullarında varolduğu kabul edilebilir ve tarım için iklim özelliklerinin çok önemli yer tuttuğu konusunda ısrarcı olmamak gerekir.¹³

1950'lerden sonra, "vaha hipotezine" olan güven sarsılmaya başladığında, tarımın gelişmesine ilişkin akla gelebilecek her türlü açıklama, ileri sürülmüştü. Modern tarihsel coğrafyanın öncülerinden biri olan çiftçilik, Güneydoğu Asya'daki balıkçıların boş zamanlarını geçirmek için yaptıkları işlerden doğmuştur, boş zamanları onlara bitkiler üzerinde deneyler yapma imkânı sağlamıştır.¹⁴ Ya da şimdiki kuzey Irak'ta dağlarda yaşayanların icadı

13 V.G. Childe, *Man Makes Himself* (Londra, 1936); [Türkçesi: *Kendini Yaratan İnsan*, çev. Filiz Ofluoglu, Varlık Yayınları, İstanbul, 1992]; *Piecing Together the Past* (Londra, 1956).

14 C.O. Sauer, *Agricultural Origin and Dispersals* (New York, 1952).

olabilir ki onların yaşadıkları yerler işlenebilir topraklar ve otlayan sürülerle doluydu.¹⁵ Ya da, tam tersi, yeni yiyeceklere daha çok ihtiyaç duyulan “marjinal alanlar”da başlamış olma ihtimali de vardı; başka bir deyişle yabani yiyeceklere fazla rastlanmayan daha az gelişmiş bir çevrede yaşayanlar tarafından dengeleyici unsur olarak kullanılabilirdi.¹⁶ Veya sadece iklim değişikliğiyle değil, toplumun varsayılan evrensel gelişim modeliyle gerçekleştirilen bir süreçti - “değişik toplumların özellikleri ve kültürel değişiklikleri bütünü.”¹⁷ Ya da kendi kendine gelişen bir süreçti - insanların yaşam alanlarının yakınlarındaki atıklardan yetişen yeni bitki türleri.¹⁸ Veya “baskıyla” desteklenen bir strateji, ya nüfus artışı ya da insanların avlanarak bazı yiyecek kaynaklarını tüketmeleri yüzünden; artan nüfusun yarattığı baskı ya da tükenen kaynaklar yüzünden yeni besin maddeleri bulma yolları ya da varolan besin maddelerini uygun üretme yolları bulma baskısı.¹⁹

Bu son hipotez yüzeysel olarak ikna edici görünüyor. Sağduyuyla çelişmiyor ve son zamanlarda tarıma geçişle ilgili olarak antropologlarca yapılan etkileyici çalışmalarca da destekleniyor. Yeni kaynaklara ihtiyaç duyulması, mevsimlik çiftçiler yahut melezleme çabasına girmeden ekip biçen insanlar gibi görelî olarak sistematik tarıma uzak toplulukların neden yeni teknikler geliştirmek zorunda kaldıklarını açıklayabilir. Ama bu açıklamanın tarımın en başta niçin ortaya çıktığını anlatmak için kullanılması, kronolojik gerçeklerin yanlış biçimde ilişkilendirilmesindendir. Avcıların kurbanı olan türlerin tükendiği, hatta belirgin biçimde azaldığı, doğru yer ve zamanların hiçbirinde gösterilemez. Yoğun biçimde tarımla uğraşan kültürlerde nüfus elbette ki artmıştır - ama bu, birçok yerde bir neden olmaktan çok bir sonuçtur.²⁰ Nüfus baskısı, tarımsal yoğunluğun niçin bir felaket olmaksızın tersine çevrilemeyeceğini açıklamaktadır, “çark etkisi” yüzünden bu imkânsızdır, nüfus artarken, yiyecek bulmak için daha az yoğun yollara başvurulamaz; ama bu, tarımın niçin başladığını açıklamaz. Yoğun tarım, son olarak, bol kaynaklı bölgelerde mümkündür; kıtlıktan çok bolluğun gelişmeyi tetikleyici bir unsur olduğunu düşünmek daha mantıklıdır.

Kitlesel tarımı açıklamak için kurulan her türlü materyalist teorinin zayıflığı veya boşa çıkması, daha da ötesi yararsızlığı, araştırmacıları bir açık-

15 R.J. Braidwood ve B. Howe (der.), *Prehistoric Investigations in Iraqi Kurdistan* (Chicago, 1960).

16 K. Flannery, “The Origins of Agriculture”, *Annual Reviews in Anthropology*, II (1973), s. 271-310.

17 E.S. Anderson, *Plants, Man and Life* (Londra, 1954).

18 C.B. Heiser, *Seed to Civilization: the Story of Food* (Cambridge, 1990), s. 14-26.

19 S.R. ve L.R. Binford (der.), a.g.e.; M. Cohen, *The Food Crisis in Prehistory* (New Haven, 1977).

20 B. Bronson, “The Earliest Farming: Demography as Cause and Consequence”, S. Poglár (der.), *Population, Ecology and Social Evolution* içinde (Lahey, 1975).

lama kaynağı olarak dine veya daha genel olarak kültüre yöneltmiştir. Çoğunluk tarafından kabul gören ve son derece ikna edici bir açıklama, politik kültür çalışmalarında köklenmiştir. Yiyecek sadece beslenme değil toplumsal prestij kaynağıdır. Zorunluluk ve sadakat biçimindeki iktidarın yiyecek satın alındığı bir toplumda rekabetçi ziyafet, nüfus durağan ve yiyecek kaynakları güvenli bile olsa, yiyecek talebinde devasa artışlara neden olabilir.²¹ Ziyafetlere düşkün toplumlar ve bariz cömertlikleri sayesinde desteklenen liderler, her zaman yoğun tarım yapmak için uygun koşullar ve büyük saklama depoları yaratabileceklerdir. Anıtsal uygarlıklar, belirli bir tür ziyafet düşkünlüğünün sonucudur.²²

Çiftçiliği anlamak için bu politik bağlamın yanısıra, geçmişte tarımın varlığını dinî bir karşılık olarak açıklayan bilim adamlarının sözlerine de kulak vermek gerekir.²³ Ekmek, biçmek, dövmek ve sulamak özünde “kült” davranışlardır: besleyeceğiniz Tanrı’nın doğum ve bakım törenleri - kurban değiş tokuşu- besin kaynaklarına ulaşma karşılığında emek. Bir bitki yetiştirme gücü, birçok kültürde ilahi bir armağan veya lanet veya o kültüre ait bir kahramanın Tanrı’dan çaldığı bir sır olarak görülür. Hayvanlar hem kesilip yenmek için hem de kurban edilmek ve ilahileştirmek için beslenirler. Birçok toplum dinî törenlerde kullanılmak üzere tutsu veya rahatlık veren otlar ya da And Dağlarında yaşayan bazı toplumların kullandığı tören mısırları gibi değişik bitkiler yetiştirirler ki bunların çoğu yenmez. Ürünün Tanrı olduğu yerde, toprağı işlemek ibadettir. Bitki ekmek, bereketlilik, sulama eskiden Tanrıların şerefine toprağa dökülen şarap simgesi olarak ortaya çıkmış olabilir; tarlaları çitlerle çevirmek kutsal bir bitkiyi takdis etmek anlamına gelebilir.

Bu açıklamaların hiçbiri yeterince ikna edici görünmüyorsa, bunun nedeni tarımın başlangıcını bilinçli bir süreç, tanımlanabilir hedeflere ulaşmak üzere oluşturulmuş bir strateji olarak anlamamız, yani yanlış anlamamızdır. Çiftçilik, öylesine oluvermiş bir şey olabilir; nedensiz olabilir ya da evrimsel bir uyarlanma, yahut böyle bir uyarlamaya bağlı ve işin içindeki türlerin bilinçli istekleri olmadan dahil oldukları bir değişim olabilir. Gelecekte, yoğun tarımın kökeni hakkındaki çalışmalar insanların bu durumu neden istedikleriyle ilgilenmemektedir –bu zaten olduğu gibi kabul edilmektedir– ama bu fikrin akıllarına nasıl geldiği, sanki bu tuhaf veya

21 B. Hayden, “Nimrods, Piscators, Pluckers and Planters: the Emergence of Food Production”, *Journal of Anthropological Research*, IX, s. 31-69.

22 B. Hayden, “Pathways to Power: Principles for Creating Socioeconomic Inequalities”, T.D. Price ve G.M. Feinman (der.), *Foundations of Social Inequality* içinde (New York, 1995), s. 15-86.

23 Harlan, *Crops and Man*, s. 35-6.

sıradışı bir durummuş gibi ilgi uyandırmıştır. Çiftçilik sorununa bakış açısını ve yaklaşımı değiştirmek ve bunu normal bir şey olarak görmek, kavrayışımızı derinleştirmeye yardımcı olabilir. Her şeyden önce bugün biliyoruz ki, toplayıcılıktan geçiş, farklı çevresel koşullarda, birbirinden bağımsız olarak gerçekleşmiştir ve geçiş olduktan sonra, farklı bölgelerde tedricen daha yoğun tarımsal pratikler geliştirilmiştir.

Bu perspektiften bakıldığında, çiftçilik ve toplanmacılık, yiyecek kaynaklarının tek bir sürekliliğin birer parçası olarak görünüyorlar bu sürekliliğin sınırları içinde, bunlardan ayrı ayrı bahsetmek imkânsızdır.²⁴ Sonora Çölü'ndeki Papago yerlileri, hava şartları izin verdiği müddetçe ziraatçılık yaparlar, toprak üstü suyunu kullanarak hızlı olgunlaşan bir cins fasulye yetiştirirler.²⁵ “En basit toplayıcı-avcı toplumlar bile,” demiştir arkeolog Brian Fagan, “tohumların ekildiği zaman filiz verdiğini bilirler.”²⁶ Eski alüvyon vadilerinde yapılan tarım aynı sürekliliğin bir parçasıdır - oldukça da şaşırtıcı bir parçası. “Tarımsallaşma” süreci daha önceki dönemlerle kıyaslandığında daha hızlı görünür ama görüntünün tamamlanması için çok uzun bir zamanın geçmesi gerekti, insanların çevrelerindeki diğer türlerle ilişkisinin yavaş yavaş değiştiği, bilginin biriktiği binlerce yıl. Doğabilimci Dawid Rindos'un erken çiftçiliği tanımlarken kullandığı terimler, oldukça aydınlatıcı görünüyor. Rindos, insan-bitki ortak yaşamı” ve “birlikte evrimleşme” gibi terimler kullanır. Bu terimler, bilinç dışı bir ilişkiye işaret ederler, tıpkı karıncaların mantar yetiştirmesi gibi. İnsanların seçmesi ve yeniden yetiştirmesi sürdürebilmek için insanın eylemine gereksinirler - örneğin, yenebilir otlar için, böyledir, çünkü bunların tohumları, kabukları soyulmadan toprağa düşmez.²⁷ Tarım, tesadüfi bir devrimdir - tarıma geçişle birlikte gayri iradi biçimde, evrim sürecine yeni bir mekanizma dahil olmuştur.

İster icad edilmiş olsun ister evrim sonucu, bitki yetiştirme, uzun dönemde dünyayı daha önce insanların yarattıkları bütün yeniliklerden daha fazla değiştirmiştir. Bir önceki bölümde bahsedilen avcılar, balıkçılar, besicilerin yöresel ve ekolojik yapı ve hatta beslenme biçimi üzerindeki etkisi, tarımla karşılaştırılmaz. Günümüzde, insanların yediği karbonhidratın hepsi, proteinin de dörtte üçe yakın bir kısmı bitkilerden sağlanmaktadır. Bitkiler, dünyadaki besin maddelerinin yüzde 90'ını oluşturmaktadır. İn-

24 S.J. Fiedel, *Prehistory of the Americas* (New York, 1987), s. 162.

25 G.P. Nabhan, *The Desert Smells Like Rain: A Naturalist in Papago Indian Country* (San Fransisco, 1982); *Enduring Seeds: Native American Agriculture and Wild Plant Conservation* (San Fransisco, 1989).

26 B. Fagan, *The Journey from Eden: The Peopling of Our World* (Londra, 1990), s. 225.

27 D. Rindos, *The Origins of Agriculture: An Evolutionary Perspective* (New York, 1984).

sanların yedikleri hayvanların çoğu, otlayarak değil, çiftçilerin yetiştirdikleri samanlardan yiyerek beslenirler. Bitki ekimi hâlâ dünya ekonomisine hükmetmektedir. Üretimde yer alan insanların sayısı hariç, yiyecek üretimi endüstri devrimi veya post endüstri devrimi sırasındaki yeni aktiviteler de dahil olmak üzere ekonomik üstünlüğünü kimseye kaptırmamıştır. Hâlâ tamamıyla ona bağımlıyız. Diğer her şeyin temelinde o vardır. Bunun ötesinde, bitki ekiminin yayılması ve yükselmesi öyküsünde, bazı ürünlerin diğerlerine oranla daha fazla etkileri olmuş ve neredeyse bütün dikkatler üzerlerine çekilmiştir. Bunlar, başlıca hammaddelerdir - dünyada ilk tarımla uğraşanlar tarafından yetiştirilmeye başladıklarından beri insanlara yediklerinin neredeyse tamamını sağlayan nişasta kaynaklarıdır. Doğal olarak ikiye ayrılırlar; öncelikle çimenler, otlar (bu kitaptaki inceleme sırasına göre), sonra kökler ve yumru kökler.

Şahane Otlar

Çiftçiler tarafından geliştirilen en etkin ürünler tohumdan zengin otlardır ki bunların habbeleri yağ, nişasta ve protein deposudur. En değerlisi tarihin ilk çağlarından beri birlikte yaşadığımız buğday ve türevleri olan bu otların inkar edilemez önemine rağmen, bir çoğunun yetiştirilmesi süs olarak kullanılmaları dışında hiçbir anlam taşımamaktadır. Abu Dabi veya Bahreyn üzerinde uçuyorsanız, kumsallarla iç içe girmiş çayırliklar görürsünüz, ya da Lapon bir milyonerin özel golf sahasını görüp şaşırırsınız - sanki çıplak kayalıkların arasına kozmik bir mücevherci bu değerli taşı oturtmuş gibiböylece yenemeyen otların da yetiştirilebileceğine tanık olursunuz. Ama buğday tarlaları ve mısır tarlaları gibi, bunlar da geç kalmış, tuhaf yaratılardır. Uzun vadede, yeşillikler insanlardan çok geniş getiren veya daha iyi sindirim sistemi olan hayvanlar için uygundur.

Arpa, buğday, çavdar, pirinç, mısır ve darının yetiştirilmesi insanlığın en önemli başarılarından biridir. Doğanın daha gelişmiş sindirim sistemine sahip diğer canlı türleri için besin kaynağı olarak ayırdığı otları kendimiz gibi geniş getirmeyen bir canlı türünün esas besin maddesine dönüştürmek. Reptuardaki diğer önemli maddeler arasında karabuğday, yulaf ve süpürge darısı vardır; ama büyük altılı özeldir çünkü bütün medeniyetler varlıklarını devam ettirmek için bunlardan birine muhtaçtı. Birçok değişik faktör göz önüne alındığında, önemlerine göre sıralanabilirler: tarihsel önemleri, esas besin maddesi olarak önemleri ve bugünkü besin dünyasına olan katkıları. Biz, ortaya çıkış sıralarına göre sayalım.

Yabani çavdar halen Ortadoğu'nun büyük otlaklarında ve Kafkaslarda ye-

tişir; ama şayet ilk ekiliş yeri orasıysa, medeniyet için elzem bir besin maddesi olana kadar çok yol kat etmiş olması gerek. Modern işlenmiş çavdar çeşitleri artık varolmayan tür çavdardan türemiş gibidir ama hâlâ yetişen türlerinde ilk yetiştirenleri cezbeden özelliklerin neler olduğu ve çavdarın niçin diğer iklimlere taşındığını tahmin etmek zor değildir: sertlik, değişik rakımlara mukavemet, soğuğa dayanıklılık. Çavdar, buğday tarlalarında bir yabancı ot gibi büyür ve soğuk hava buğdayı öldürdüğünde, o filizlenir. Anadolu'daki çiftçiler, ona "Allah'ın buğdayı" derler - çiftçiler ürünlerini kaybettiklerinde kayıplarını karşılayan bir lütuf gibi.²⁸ Tecrübesiz çiftçilere ve soğuk havada yetiştirmek zorunda kalanlara cennetten gönderilmiş bir armağan gibidir, özellikle buğday yetiştirmenin güvenilir olmadığı ortamlarda veya hiçbir şekilde buğday yetiştirilemeyen yerlerde. Böyle ortamlarda, özellikle Roma İmparatorluğu'nun kuzey ve doğu taraflarında, yabancı ot olarak hayatına başlayıp esas ürün olarak devam etmiştir. M.Ö. birinci bin yıldan beri, patates rekabete başlayıp öne geçene kadar (bkz. aşağıya, sayfa 204), çavdar kuzey Avrupa düzlüklerinde –soğuk, ıslak Buzul Çağı sonrası ormanlardan arınmış topraklar, doğal bitki örtüsü seyrek, zayıf ve insan kullanımına uygun olmayan alanlar– yetişen en seçkin besin maddesi olmuştur. Çavdarın en olumsuz özelliği, çavdar mahmuzuna yakalanma olasılığının yüksekliğidir - bazı tarihçiler besin maddesi olarak büyük ölçüde çavdara bağımlı olan Ortaçağ çiftçilerinin uğradıkları hezimetleri araştırmıştır. Şaşırtıcı olarak, bu tahılın hafif acımsı tadına ve ondan yapılan hafif ıslak ve yoğun ekmeğe pek fazla rağbet edilmemiştir. Pliny'nin çavdarı yalnızca yoksullara uygun görmesi o zamandan beri elitler arasında karşılığını bulmaktadır. Ancak, günümüzde, burjuva yiyeceği olarak yükseliş göstermektedir, lezzet düşkünleri, zayıflamaya takanlar ve doğal ürün heveslileri tarafından tercih edilir hale gelmiştir; çünkü bu ekmekleri çiftçiler yapıp yemektedirler. Her ne kadar bu durum artık daha nadir de olsa, paradoksal olarak maddi imkânı ve eğitim seviyesi daha yüksek olan kesimler tarafından rağbet görmesini açıklayabilir.

Arpa için de çavdarın bazı özellikleri geçerlidir, hatta ekolojik dayanıklılık söz konusu olduğunda daha bile güçlü olduğu söylenebilir. M.Ö. 12. bin yılda Suriye'de kayda değer miktarda yabanisi yetiştirilmişti, daha sonraları 4.000 yıl sonra yabancı ve evcilleştirilmiş türleri yetiştirmeye başlandı ve silolarda bulundu. İlk yetişen türleri de şaşırtıcı şekilde toleranslı çıkmış ve arpa, özellikle diğer tahılların yetişemeyeceği ortamlarda da yetişebilme

28 K.F Kiple ve K.C. Ornelas (der.), *The Cambridge World History of Food*, 2 cilt (Cambridge, 2000), cilt 1, s. 149.

özelliğinden de dolayı önemli bir besin maddesi olarak hayatımızda yer aldı. Ancak ekmeği pek güzel olmadığı için, genellikle çorbalarda, et yemeklerinde, yatalak ve hastalara verilen çaylarda veya yem olarak kullanılır. Böyle bile olsa, büyük medeniyetlerin başlıca besin kaynağı olmuştur. Eski Mezopotamya’da, birçok kişinin diyetinde buğdaydan daha çok yer tutardı. Eski Yunan’da en önemli besin maddesiydi, hatta bazı ilk dönem Atina paralarında arpa demeti resmi vardı; zaten Eflatun’un kemikleri fırlamış bir iskeletin derisine benzettiği ince, kayalık topraklarda da başka bir şey yetişmezdi. Tedrici olarak, ilk çağlarda Akdeniz dünyasının ticari entegrasyonu buğday Mısır, Sicilya ve Kuzey Afrika kıyılarında yetismeye başladı ve “klasik medeniyetin” başlıca besin kaynağı oldu. Ancak arpanın oynadığı rol daha bitmemişti- Asya’nın kalbinde, klasik dağılım alanının doğu ucunda kolonileşmeyi bekleyen bir alan daha vardı.

M.S. 5. yüzyılda, pek de üzerinde durulmayan arpaya dayalı bir tarım devrimi Tibet’i tamamen değiştirdi; önceleri, sadece göçebeler için uygun olan buzlu, soda kaplı izole yaylalar, arpa yetismeye başladıktan sonra, soğuk iklimin avantajlarından yararlanmaya başladılar. Soğuk tahılları koruyordu. Tibet’in yüceliği, yiyecek stoklarının fazlalığına dayanır. Bu topraklar, orduların beslenme alanına dönmüştü, “on bin koyun ve atla beraber erzakları bitmeden” yol alabiliyorlardı.²⁹ O zamandan beri arpa, esas gıda maddelerinin başında gelir; Tibet’in talihinin tersine dönmesiyle ve o zamanların imparatorluğunun önce iç savaşlar sonra da dış saldırıların hedefi olması süresince yerini korudu. Modern Tibet’te diğer tahıllarla rekabete girmiş olsa bile, arpa halen revaçtadır - kızarmış arpa unundan yapılmış küçük köfteler –tsampa– olarak veya biranın içinde kullanılarak.

Darı da aşırı uç iklimlere dayanabilen bir başka tahıldır ama başka açıdan; çünkü o sıcak ve kuru hava sever. Etiyopya’nın dağları, Sarı Irmağın rüzgârlı ovaları, acımasız Sahel ve Batı Afrika’nın savanaları, ormanlarla, çöl arasında medeniyetini kurup geliştirebileceği başlıca yerler olmuştur. Kuş yemi olması ve Vendée gibi kültürel açıdan tuhaf yerlerde yöresel kimliğin bir parçası olarak yenmesi haricinde, darı Batı medeniyetinde pek karşılık bulamamıştır, belki de bunun nedeni ekme yapılamayan bir tahıl olmasıdır. Ama karbonhidrattan zengin ve yağ oranı yüksek olup, durum buğdayından daha çok proteine sahiptir. Global tarihteki en önemli rolü Çin de oynamıştır. Geleneksel olarak Çin mutfağı pirinçle özdeşleşmiştir ama Çin tarihi darı olmadan düşünülemez. *Shih Ching*’de derlenen eski şar-

29 C.I. Beckwith, *The Tibetan Empire in Central Asia: A History of the Struggle for Great Power among Tibetans, Turks, Arabs and Chinese during the Early Middle Ages* (Princeton, 1987), s. 100.

kılar köklerin, sapların ve tohumların toplanmasının ne kadar meşakkatli olduğundan bahseder. “Niçin eskiler bu işle uğraştılar? Çünkü biz tahılımızı, darımızı daha rahat ekelim de darı bereketli olsun diye.”³⁰ Pollen bu kaynağı haklı bulmaktadır. Sarı Nehrin etrafındaki lös toprakları –ki Çin medeniyeti burada başlamıştır– bin yıl sonra kuraklaşmaya başlamıştır; ama ziraatçiler toprağı işlemeye karar verdiğinde, hâlâ savana şeklindeydi, yeşillikler ağaçlar ve fundalıklarla sınırlıydı.³¹ Alüvyal ovada halen her yıl yaprak döken geniş yapraklı ağaçlar bulunmaktadır. Çin uygarlığının geliştiği çevre, insanlık için büyülu sayılabilecek türdendi: Birbirinden tamamen farklı eko sistemlere sahip sınır bölgeleri arasında, zengin bataklıklar, kayalıklar gibi çeşitlilikleri barındıran bir coğrafya. Burada tarım, iki uzun sürecin bir araya gelmesiyle başladı: Kuraklığın tedricen artması; Buz Çağı’nı izleyen ve tarım için çok elverişli bir çeşitlenme.

Her iki süreç de binlerce yıl sonra arkeolojik kanıtların verimli olduğu ve yazılı kayıtların başladığı zaman dilimi içinde hâlâ izini belli etmektedir. M.Ö. iki bininci yılda su bufalosı çoktu; binlercesinden fazlasının kalıntıları orman ve bataklıkta yaşayan yaban domuzu, elaphure, su geyiğı, gümüş sülün, bambu sıçanları ve gergedan gibi hayvanların kalıntılarıyla birlikte o devre ait katmanlarda bulunmuştur.³² Bu çeşitlilik Shang kentlerinin zenginliğine ve gücüne bağlı olabilir güzel yiyecekler ve egzotik şeyler ithal edebiliyorlardı. En şaşırtıcı örnek, Yangtze ve civarlarından ithal edilen binlerce kaplumbağa kabuğı idi, Çin devleti M.Ö. ikinci bin yılda neredeyse tamamen bunun üzerine kurulmuştu, çünkü bu kabuklar tapınaklarda kullanılan çok önemli malzemelerdi - başka dünyalardan gelen mesajlar onlarla iletiliyordu; gelecekle ilgili sorular onların üzerine kazınıyordu ve sonra da kabuklar çatlayana kadar ısıtılıyordu. Çatlaklar izlenerek, el falı bakanların avuç içindeki çizgilere bakmaları gibi, Tanrıların cevaplarına ulaşılıyordu. Bu gelecek habercileri, geçmişin de ifşaati oluyordu. Kehanetlerin içinde daha değişik bir çevreye ve daha nemli bir iklime ilişkin kanıtlar, kemiklerin üzerine kazınmış olarak durmaktadır: uzun süreli yağmurlar, çifte darı mahsulü ve hatta bazı pirinç tarlaları. M.S. birinci bin yılda bir kadın şair Shansi’de, çamurlu topraktan kuzukulağı toplarken hâlâ aşk tarafından şaşırtılabiliyordu.³³

Ama, ne kadar nemli olursa olsun, Sarı Nehir Vadisi pirinç yiyen bir uy-

30 A. Waley, *The Book of Songs Translated from the Chinese* (Londra, 1937), s. 17.

31 D.N. Knightley (der.), *The Origins of Chinese Civilization* (Berkeley, 1983), s. 27.

32 K.C. Chang, *Shang Civilization* (New Haven ve Londra, 1980), s. 138-41.

33 Waley, a.g.y., s. 24.

garlığı besleyemedi. Benzer iklimlere sahip eş zamanlı uygarlıklarda, Çin tek tip besin maddesine bağlı olan ilk uygarlıktır. Zamanın en başarılı sülalesinin efsanevi lideri Hou Chi, “Darının Hükümdarı” olarak da bilinirdi. Popüler hafıza, darıyı ilk ekenin de olduğunu kaydeder:

Ağırdı, uzundu,
Filizlendi, başaklandı
Başını eğdi ve öne sarktı...
Neyse ki şanslı tohumlar bize gönderildi,
Siyah darı, çift taneli,
Darı, pembe filizli ve beyaz.³⁴

Shang hanedanı da darıyla özdeşleşmişti; Shang döneminin sarayları M.Ö. ikinci bin yılda terk edildikten sonra, ziyaretçiler kalıntıların arasında bile darı yetiştigini görmüşlerdi.³⁵

Çin tarihine ait en eski kayıtlarda iki değişik tip darıdan bahsedilir, her ikisi de M.Ö. beşinci bin yıla ait arkeolojik kalıntılarda bulunur. Her ikisi de Çin’in yerli mahsulüdür.³⁶ Kuraklığa dayanıklı, alkaliğe toleranslıdır. Bilinen ilk darı yetiştiricileri, ürünlerini yakarak oluşturdukları tarlalara ekmişlerdi ve besicilik ve avcılık sonucu elde ettikleri yemekleriyle –evcil domuzlar ve köpekler, yaban geyikleri ve balık– birlikte yemişlerdi. Şaşırtıcı olarak, bu eski tip hayatın kalıntıları, dünyanın endüstri ve teknik olarak üretken ülkelerinden birinde, Tayvan’ın dağlık iç kesimlerinde halen sürmektedir. 1974-5 yıllarında Wayne Fogg, teknikleri gözlemledi ve kaydetti: Altmış derecelik bir eğim seçilmeli çünkü “yukarı eğimde ateş daha iyi yanar.” Ekilmeden önce havalandırılıp bazen de avuç içinde ovalanarak dövülen tohumlar ekilir. Sesli korkuluklar ve büyüğü olduğuna inanılan eşyalar –etrafına dualar, düdüklükler asılı üstü taşlarla kaplı minyatür tahta kayıklar– yırtıcı hayvanları uzak tutmak için kullanılır. Başakların her biri elle toplanır, toplayan kişinin sırtına asılı bir sepetin içine konur, yeterince toplandığından emin olununca demetlenir, kümelenecek ve eve taşınmak üzere elden ele geçirilir.³⁷ Geleneksel tekerlemeler çiftçinin yıllık döngüsünü çok güzel anlatır: “Dikimi yap soğukta, son-

34 A.g.y., s. 242.

35 Chang, a.g.e., s. 70.

36 Te-Tzu Chang, “The Origins and Early Culture of the Cereal Grains and Food Legumes”, Keightley (der.), a.g.e. içinde, s. 66-8.

37 W. Fogg, “Swidden Cultivation of Foxtail Miller by Taiwan Aborigines: A Cultural Analogue of the Domestica of Serica Italica in China”, Keightley (der.), a.g.e. içinde, s. 95-115.

ra bekle alesta, avladıktan sonra rakımı, tilkiyi, yabani kediyi, efendiye kürkü, hasattan sonra, kov çekirgeleri sopayla, dumanla kaçır ki koca fareyi, yemesin darıyı.”³⁸

Bu tekerleme, hayli anlamlı. Bugün bile, bu tarım şekli, teknik olarak il-keldir. Yine de, Shang zamanında, dünyadaki en kalabalık nüfusun olduğu ve orduların on binlerce kişiden oluştuğu zaman, bu tarım şekliyle beslenme sağlanabiliyordu. En iyi ürünler, ancak rotasyonla elde edilebiliyordu; sonuç olarak soya fasulyeleri, rotasyonda kullanılan alternatif bir ürün ol-muştu, ama zamanı tam belli değil - muhtemelen M.Ö. ilk bin yılın ortala-rından sonra, Komutan Huan Ch'i'nin 664'te Jung barbarlarıyla dağlarda savaştıktan sonra eve getirdiği bir ürün olduğu efsanesi inandırıcıdır.³⁹ Buğ-daydan, her zaman için yabancı menşei olan “gelen” bir ürün olup, tapınak yazılarında da ortadan kaldırılmış veya kontrol altında tutulmuş bir komşu kabile ürünü olarak söz edilmektedir.⁴⁰

Peki ya pirinç? Pirincin kökeni ve yayılması ile ilgili sorunlar global tari-hin anlaşılması açısından oldukça önemlidir. Çünkü günümüzde insanlar aldıkları kalorilerin yüzde 20'sini, proteinlerin yüzde 13'ünü pirinçten elde ederler. 2000 milyon insanın başlıca besin maddesidir. Bu sayılar pirincin tarihsel gelişimini yansıtır ama yine de tam olarak değil; çünkü tarih bo-yunca –günümüzün etkin çeşitlerini üreten bilimsel buğday öğütme şekil-leri ortaya çıkana kadar– pirinç dünyanın *hors de pair* en önemli besin maddesidir: Geleneksel çeşitlilikleriyle, bir hektar pirinç ortalama olarak 5.63 kişiye yetmektedir, buğday için bu oran hektar başına 3.67, mısır için 5.63'tir. Tarih boyunca, güney ve doğu Asya'nın pirinç yiyen medeniyetleri her zaman için en kalabalık nüfusu oluşturdular, daha üretken, yaratıcı, teknoloji konusunda daha verimli ve savaşlarda daha dehşet verici oldular. Batı'nın buğday tüketicileri, görece geriliklerinden ancak son bin yılın ikinci yarısında kurtulmaya başladılar; en nesnel değerlendirme ölçütleriyle bile, Hindistan'ı onsekizinci, Çin'i ise 19. yüzyıla kadar yakalamadılar.⁴¹

Çin kültüründe pirincin yükselişi Çin'in ekonomik ve demografik mer-kezinin yavaş yavaş güneye doğru kaymasıyla oldu: Merkez Yangtze'ye, pi-rincin yerel olarak yetiştirildiği ve bunun çok eski zamanlardan beri yapıldığı yere kaydı. Erken Çin Uygarlığı'nın kuzey bölgeleri geniş ölçekli pirinç

38 Waley, *a.g.e.*, s. 164-7.

39 Te Tzu-Chang, *a.g.e.*, s. 81.

40 Chang, *a.g.e.*, s. 148-9. Çin'le ilgili paragraflar F. Fernández-Armesto'nun *Civilizations* (Londra, 2000) kitabındandır, s. 251-3.

41 A.G. Frank, *ReOrient: Global Economy in the Asian Age* (Berkeley, 1998); J. Goody, *The East in the West* (Londra, 1996); F. Fernández-Armesto, *Millenium* (Londra, 1995, yeni baskısı 1999).

retimi için bugün bile çok soğuk ve kurudur, ancak modern ziraat teknikleriyle bu mümkün olabilir. Bazı yabani türleri yetişmiş ve bazı küçük bölgelerde binlerce yıldır bu üretim deneniyor olabilir ama pirinç başlıca besin maddesi olarak ve yoğun tarımın odağı olarak darıyı geçemez. Sarı Nehir insanları arasında, pirinç medeni bir kilerde bulunması gereken bir madde olarak tanınır ama fazla miktarda yetiştirilmez. Bugün Çin'in kültürel alanı olarak bildiğimiz bölgede, uygarlığın erken tarihinin en önemli boyutu olarak pirincin kökeni, yeni arkeolojik keşiflerle giderek daha erken tarihe taşınıyor. Pirinç retimi, orta ve aşağı Yangtze civarındaki gllerin geri çekilmesinin ardından, yani en az 8.000 yıl önce başlamıştı. Aşağı yukarı 5.000 yıl önce, "kuru", yağmurla sulanan yayla pirinci kuzey Çin'in güney sınırlarında yetişirdi. Shen-hsi'den kalma net bilgiler, M.. altıncı bin yıla aittir ve çanak çömleklerin üzerinde bulunan pirinç tanelerinin resimlerine dayanır. Pirincin anavatanı olarak Güneydoğu Asya ve şimdinin Pakistanı ve Hindistanı görülse de, bu bölgelerdeki buluntulardaki hiçbir kanıt M.. nc bin yıldan daha eski değildir.⁴²

Bu arada, pirinç bereket sembolü oldu, Çin'in yapılanması sürecinde –iki zıt ortamı bir araya getiren bir genişleme ve kültürleşme süreci– mnnn vazgeçilmez bir parçası haline geldi. Eski Çin etnografyası güvenilir saha çalışmasına dayanmaz ama en azından barbarların neye benzedikleri konusunda açıktır; her açıdan Çin'in bir aynası gibilerdi. Mağaralarda yaşayıp, post giyerlerdi.⁴³ Anlaşılır bir dille konuşmazlardı. Ve aralarında Yangtze zerindeki Ch'ing-lien-kang'de yaşayan kuzeyli kolonicilerin ataları gibi pirinç yetiştirenler yoktu. Pirinç yetiştirenlerin dünyası M.. ikinci bin yılın baştan çıkarıcı sınırıdır.

Kabaca ele alırsak, Ortaçağ diye düşündüğümüz zamanlar, Avrasya ve Afrika'daki çiftçilik kültürü ana besin maddelerinden oluşan bir kırk yamaya benzer: Doğu'da pirinç, Orta Asya'nın bir bölümünde arpa, Batı'da buğday, rağbet görmeyen kıyılarda avdar ve darı. Yeni Dünya'da ise, tersine, içinde barındırdığı farklı kültürlerin çeşitliliğine rağmen, çiftçilik söz konusu olduğunda, ürün tektir: Her yerde mısır yetiştirilir. Uzman olmayan bir gözle, mısırla en yakın akrabaları arasında bile fazla benzerlik yoktur. Büyük olasılıkla, şimdi varolmayan bir türden türemiştir ama orijinal yabani hali gevke tutunmuş tohumlardan oluşan tek bir saptan başka bir şey değildi. Karakteristik Kızılderili medeniyetlerinin çok taneli şişman mısır koanları erken dönem tarımcılığının zaferlerinden biridir.

42 I.C. Glover ve C.F.W. Higham, "Early Rice Cultivation in South, South, Southeast and East Asia", Harris, *Origins* içinde, s. 413-41.

43 H. Maspero, *China in Antiquity* (1978), s. 382.

Mısırın böyle bir yapıya sahip olması için hiçbir evrimsel gerekçe yoktur. Bilinçli bir ayıklama ve büyük olasılıkla da melezleme yöntemi sonucu elde edilmiştir.

Bu işlem sürecinin ne zaman başladığını kestirmek güçtür ama orta Meksika buluntularında M.Ö. dördüncü bin yılın ortaları kadar eskiye uzanan çok taneli örneklerle rastlanmıştır. Bölük pörçük bilgiler hem Meksika'nın orta bölgelerinde hem de Güney Peru'daki buluntularda en az 1000 yıl geriye gitmektedir. Mısırı işlemek en az üretmek kadar bilimsel bilgi isteyen bir iştir, çünkü gerekli hazırlıklar yapılmazsa, mısır besleyici değeri itibarıyla protein eksikliği hastalığı olan iskorbüte yol açar. Bu tehlikeden korunmanın bir yolu mısırla beslenenlerin değişik ek gıdalar almaları ve balkabağı, fasulye ve mısırın "ilahi bir üçlü" oluşturduğunu bilerek üçünü bir arada yemenin mümkün olduğu her durumda bunu yapmalarıdır. Balkabağının ilk yetiştirilmiş türü olan sukabağının Sierra Madre Meksika'nın Tamaulipas bölgesinde, Oaxaca'da (çok verimli Tehuacan bölgesindeki arkeolojik buluntularda) kuzey Peru'daki Lima'nın kuzeyinde ve Ayacucho Basın'de turşusunu kurarlarmış, hem de mısır üretiminin başlangıcından çok daha eski zamanlarda.⁴⁴ Ancak, dengeli beslenme eski Amerika'nın çok nüfuslu bölgelerinde bir lüks olmaktan ileri gidememişti. Ona bağlı olan çok sayıda insanın sağlığını korumak için, mısır taneleri olgunlaşmamışken suda bekletilip, misket limonu ve dişbudakla pişirilip, kabuğu soyulur, amino asitlerini dışarı bırakarak protein değerini yükselten bir işlem uygulanırdı. Bu işlem için gereken aletlerin M.Ö. iki bin yıllarının ortalarına ve sonlarına ait arkeolojik kalıntıları şimdiki Guatemala'da kazı alanlarında bulunmuştur.⁴⁵

Dünya Fatih

"Buğday", der Darwin, "hızla yeni yaşam alışkanlıkları geliştirir."⁴⁶ Buğdayda özel bir yan vardır; insanlarla barışıktır, dünyanın hakimidir, dünyanın dört bir yanına dağılmış birçok değişik tahıldan daha fazla "ekolojik toleransı" olan bir tahıldır. Buğday insan kadar kolay uyum sağlayamaz, ne de olsa insan bu konuda diğer bütün canlı türlerinden daha gelişmiştir, her türlü ortamda uyum sağlama ve teknoloji geliştirme gibi özellikleriyle hayatta kalabilir; ancak buğday daha dramatik bir çeşitlenme göstermiştir, da-

44 D.W. Lathrap, "Our Father the Cayman, Our Mother the Gourd", C.A. Reed (der.), *Origin of Agriculture* içinde (Lahey, 1977), s. 713-51 ve 721-2.

45 S. Coe, *America's First Cuisines* (Austin, 1994), s. 14.

46 C. Darwin, *The Variation of Animals and Plants under Domestication*, 2 cilt (Londra, 1868), c. 1, s. 315.

ha çok habitata yayılmıştır, hızla genişlemiştir, bildik organizmalardan çok daha hızla evrim geçirmiştir ve hiç kaybolmamıştır. Günümüzde dünyanın 600 milyon hektarından fazlası buğdayla kaplıdır. Buğdayı medeni toplumun işareti olarak görürüz, çünkü doğanın bizim amaçlarımıza başarıyla uyum sağlamasının bir örneğidir. İnsan yiyeceğine dönüştürdüğümüz bir ot, yabani hayatın bilim tarafından uygarlığı sürdürmek üzere yeniden ürettiği bir atığı, insanın parçası olduğu bütün ekosistemleri egemenliğine alma başarısını gösterdiğinin tartışılmaz kanıtı.

Akademilerimizi ve müzelerimizi süsleyen ilerlemenin zaferi rölyefleri, buğday başakları olmaksızın hayal bile edilemez.

Gelişmenin Zaferi ile ilgili bir müzede veya akademide üzerinde buğday tanesi veya yaprağı olmayan bir kabartma veya rölyef ile karşılaşılacak düşünülemez. Yine de bu alğının alay konusu edilebileceği bir dünya olduğunu düşünmek çok da tuhaf değil. Birkaç yıl önce, Galaktik Müze Bekçileri adını verdiğim fantastik yaratıklar kurguladım ve okuyucuyu onları uzak bir gelecekte dünyamıza bakarken hayal etmeye davet ettim, muazzam bir zaman ve mekân uzaklığından, bizim ulaşamayacağımız bir objektiflik derecesiyle –tarihin ağına düşmüş– geçmişimizi bizim kendimizi gördüğümüzden daha farklı görececeklerini söyledim. Belki de bizi yanılsama kurbanı olan aciz parazitler olarak görürler; buğday bizi kurnazca kandırıp bütün dünyaya yayılabilmektedir. Veya bizi tahıllarla birbirine bağımlı ve dünyayı kolonize eden asalaklar gibi sembiyotik bir ilişki içinde varsayabilirler.

Buğday bugünümüzü şekillendirmekte ve geleceğimizi beslemekte hayati önem taşır; zaten onun geçmişimizdeki yeri hâlâ kısmen doldurulabilmiştir, o da deneme olarak. Bazı gerçekler anlamsız itirazlara pabuç bırakmaz. Buğday olarak sınıflandırılacak değişik türlere ait arkeolojik kayıtlar güney batı Asya'ya uzanır. Yabani emmer dağılımı, M.Ö. altıncı bin yılda buğdayın yoğun yetiştiği bir alanla kıyaslanabilir. Einkorn ve emmer o zamanlar kullanıldığını bildiğimiz yabani buğday cinsleridir. İlk buğday yetiştiricilerinin hemen hemen hepsi aynı zamanda çavdar da yetiştiriyorlardı. Buğday yetiştirildiğine ilişkin ilk tartışmasız kanıtlar, Erika ve Tell Aswad civarındaki Ürdün Vadisi'nde yapılan kazılarda elde edilmiştir ve M.Ö. yedinci ya da sekizinci bin yıla tarihlenir – bu bölgede, einkorn ve emmer'in çeşitli türleri yetiştiriliyordu. Günümüzde, bu alanların ekolojik durumları hiç de iç açıcı görünmemektedir: Sodyum ve tuz dolu çöl toprakları. Ama on bin yıl önce, Eriha'yı çevreleyen duvarların gördüğü şey, geniş alüvyonlu araziydi. Filistin tepelerinden küçük akarsulara karışarak nehre inen toprak, nehir güneye doğru yatak değiştirdiğinde, bu geniş düzlükte kalmıştı. Ürdün Nehri, mille ağırlaşmıştır. Bu da nehrin neden bir zamanlar

bütün vadiyi kaplayan gölden geride kalan alçı taşı ve kireç kalıntıları arasından kıvrılarak aktığını açıklar. Yatağı aslanların koyun sürülerine saldırı-
dıkları İncil'deki "Eriha ormanını" oluşturmuştur, Edom'u tehdit eden Tanrı
gibi. Burada, sonuç olarak "Tanrı'nın bahçesini" simgeleyen zengin buğ-
day tarlaları oluşmuştur. Joshua'nın Yahudileri gibi, çöl insanları bu bahçe-
den dışlanmışlar ve fethetmeye kıskırtılmışlardır.⁴⁷

Buğdayın dünyayı fetih öyküsü –global yayılmasını sağlayan ekolojik de-
ğişimler ve dünyanın büyük kısmının buğday tarlalarıyla kaplanması– bir
sonraki bölümün konusudur (bkz. aşağıya, sayfa 192). Buğdayı bu denli
popüler yapan şey aslında insanların neden ilk başta buğday yetiştirmeyi
seçtikleri sorusuyla bağlantılıdır. Diğer tahıllar da düşünüldüğü zaman, ba-
zıları sertliğiyle, bazıları hastalık ve yağmaya karşı dayanıklılığıyla, bazıları
uzun saklanma süreleriyle bazıları da çok ürün vermeleriyle birbirlerinden
ayrılırlar. Hepsi de –daha sonra döneceğimiz yumrular ve kökler gibi– al-
kollü içecekler biçiminde işlem görmeye müsaitlerdir. Bu özellik üzerinde
durup düşünmeye değer, bazı otoriteler birayı, insanları ziraat yapmaya teş-
vik eden en önemli ürün olarak görürler. Öyle anlaşıyor ki, tahıllar baş-
langıçta çok az bir çabayla yenilebilir hale gelen tohumları için toplandılar.
Ama önce hangisi geldi: Ekmek mi, bira mı? Bira "medeniyetlerin asli kay-
nağı" olarak kabul edilmiştir; bu fermente edilmiş tahılın sihirli etkisi "in-
sanları munis kasabalarda yerleşmeye" itmiştir.⁴⁸ Eğer tarımın kökenine
ilişkin olarak çiftçiliğin şefin verdiği büyük ziyafetlere kaynak sağlamak
üzere başladığı yolundaki şeflik ya da "büyük adam" kuramını ikna edici
buluyorsak, sarhoş edici içeceklere özel bir önem atfetmek, makul görünür.
Benzer şekilde, şayet din tarıma ilham verdiyse, biranın da hoş duygular
veren bir içecek olarak özel bir yeri olmalıdır.

Yine de, buğdayın başarısı, şayet kritik bir yiyecek varsa, bunun ekmek
olduğunu ortaya koymaktadır. Buğdayın diğer tahıllardan farkı ve yetiştir-
renler için belli bir üstünlüğü yoktur, sadece diğer tahıllarda olmayan glü-
ten maddesinin yoğunluğu bu sırrı açıklayabilir. Bu maddeyi kullanarak
çok güzel ekmek yapılabilir; çünkü glüten suyla karışınca hamur daha yu-
muşak olur, hamurun mayadan çıkan gazları hapsedmesi de önemli bir
özelligidir. Tarihsel olarak, buğdayın cazibesine kapılmayan veya kayıtsız
kalan bütün kültürlerde nişastayı ekmekten değil de başka ürünlerden elde
etmişlerdir; yulaf seven milletlerde lapa, Amerika'da muhtemelen ekmek-

47 F. Fernández-Armesto, *Civilizations*, s. 210.

48 P. Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy* (Chicago ve Londra, 1999),
s. 62.

ten önce patlamış mısır, mayasız ekmek veya yufka ekmeği, buğday yetiştirmeyen yerlerde yulaf kekleri veya mısır severlerin *tamale*'leri, Japonların geleneksel atıştırma yemeği olan yapışkan pirinç, Tibetlilerin arpa topları bu işlevi görmüştür.

Hiç kuşkusuz diğer buğday ürünleri de son derece lezzetlidir ve bazıları da glütenin erdemlerinden hiç yararlanmamıştır. Makarnanın en iyisi, durum buğdayından yapılır; bu, emmerden türemiş bir türdür: taneleri kabuksuz olduğu için, kabuk soyma teknolojisinin gelişmesinden önce özellikle çok tercih edilirdi⁴⁹ ama glüten bakımından pek zengin değildir. Bugünün küreselleşmiş fast-food beslenmesinin yıldızları pizza ve Hint ekmeği gibi yassı ekmeklerin çoğu, asıl olarak buğday unundan yapılır; kepekli ekmek güçlü ve farklı çeşnisiyle, kolay beğenilmez ama lezzeti denemeye değer. Bazıları, pazarlama taktikleriyle şişirilen buğday bazlı kahvaltı gevreklerini sevdiklerini iddia ederler (bkz. sayfa 50) Ben, buğday tanelerini haşlanmış ve üzerine sarmısak ve zeytinyağı dökerek yemeği çok severim (her ne kadar İspanyol kültürüne boyun eğerek, yanında –mantıksız da olsa– ekmek yemek zorunda kalsam bile.) Yine de, tüm bu yemekler ve benzerleri ekmeğin zaferinin tarihsel yan ürünleridir. Ekmek olmadan, buğday diğer rakip tahıllardan daha farklı olmayacaktı.

Bu yalnızca gizemi artırmaktadır. Peki ekmeği bu kadar özel kılan nedir? Besin değeri, sindirim, kalıcılık, taşıma kolaylığı veya saklama koşulları, her ortama uyum sağlama ve unun veya dokunun cazibesi, avantaj ve dezavantajların dengesi diğer potansiyel olarak eşdeğer yiyeceklerle kıyaslayınca, güzel bir yer edindiğini gösterir bize. Yine de ekmeği başarıyla yapabilmek için zaman, emek ve teknik bilgi şarttır. Her ekmek tüketen kültürde, profesyonel ekmekçiler kendilerini göstermişlerdir. Evde ekmek yapan herkes, ilk tarım toplumlarındaki gibi, zamanlama, ısı veya miktarları ölçme gibi kesin şartları sağlayamadığı zaman işlemin ne kadar kolayca kötü gidebileceğini ve ekmekçinin karar yeteneğinin önemini bilir. Ekmek yapımının neden ve nasıl ortaya çıktığına dair ikna edici bir teori yoktur. Belki de bu ekmeğin başarısının anahtarıdır; insanların gerçek tarife birçok değişik şey ekleyerek farkına varılmayacak değişiklikler yaptıkları “büyülü” yiyeceklerden biridir. Nasıl ilk çiftçiler tahılları yenebilir hale getirdilerse, ilk ekmekçiler de küçük tohumları hacimli bir yiyeceğe dönüştürebildiler. Bunun doğru olması çok hoşuma giderdi; ama doğruluğunun kanıtlanması zor olan bir spekülasyondur. Yemek tarihinin bu hayati bölümü sonsuza kadar muğlak kalmaya mahkumdur.

49 Heiser, a.g.y., s. 70.

Süper Yumrular, Hükmeden Kökler

Ekmek krallığının ötesinde, buğday şimdiki global hükümdarlığına yükselmeden önce, tahıllardan fazla kökler ve yumrular, dünyanın çiftçi kültürlerinin ve seçkin medeniyetlerinin temel gıda maddesiydi. Bazılarının tahıllar kadar eski geçmişleri olabilir. Belki de bunların ilki kulkas idi, ilk ne zaman yetiştirildiğini kestirmek zordur, çünkü tahılların aksine bu soğanın sindirilemez bir parçası veya yaprağı yoktu, her ne kadar bazı çeşitlerinde kabuk benzeri bölümler bulunsa da, tamamen sindirilmesi mümkündü. Yine de, sonuç olarak ikna edici kanıtlara göre, olasılıklar dengesi en azından bazı köklerin, tahıllardan önce yetiştirildiğini göstermektedir, bunun da basit bir nedeni vardır. Çoğunun ekimi daha kolaydır. Kulkas eşeysiz ürer, bu yüzden ilk yetiştiriciler ayıklama yöntemiyle değişik türlerini elde edebilmişlerdir. Üstün bir yiyecek olduğu için - az emek karşılığında çok ürün elde edilir, teknik olarak kolay zengin bir pişirme metotları repertuarı vardır ve bebeklikten yaşlılığa kadar her yaştan insan için sindirimi kolay, nişasta açısından zengin bir besin olmasıyla dünyanın ilk yetiştirilen bitkisi olma unvanını kazanmıştır.⁵⁰

Kulkas tarihsel bir uyum gösterir: Kuru dağlık bölgelerde de bataklıklarda da yetişen türleri bulunur. 10.000 yıl önce, "Büyük Avustralya"yı Yeni Gine ve Avustralya olarak ayıran büyük iklimsel değişiklikler sonucu Yeni Gine'de ilk tarımın başlaması sırasında, büyük olasılıkla ilk yetiştirilen ürün kulkas idi, batıdaki tepelik arazilerdeki bataklık alanlarda yetiştirilirdi. Kuk bataklığında kulkas yetiştirmek için hazırlanmış olan su yolu, çentikler ve tepecikler günümüzden 9000 yıl önceye aittir.⁵¹ 6000 ila 7000 yıl önce, kulkas Hint Okyanusu ve batı Pasifik kıyılarından başka yerde yetişmezdi. En çok kulkas tüketilen bölgeler ise, eskiden olduğu gibi, okyanusların kesiştiği bölgelerdeydi, Güneydoğu Asya, özellikle Yeni Gine ve Filipinler idi, daha sonra, belirsiz bir tarihte (büyük olasılıkla ikinci milenyumun ortalarında) Lapita kültürüne sahip insanların doğuya yayılmasıyla bu bitki Pasifik adalarına ulaşmıştır ve büyük olasılıkla güz mevsiminde yıllık ay seyri festivali sırasında kutsal bir yiyecek olarak kullanıldığı Japonya'ya da Çin veya Kore'den geldiği sanılmaktadır.

Kulkas hiçbir zaman tahıllara veya yumru köklere rakip olamaz, buğday,

50 M. Spriggs, "Taro-cropping Systems in the South-east Asian Pacific Region", *Archaeology in Oceania* içinde, xwii (1982), s. 7-15.

51 J. Golson, "Kuku and the Development of Agriculture in New Guinea: Retrospection and Introspection", D.E. Yen ve J.M.J. Mummery (der.), *Pacific Production Systems: Approaches to Economic History* içinde (Canberra, 1983), s. 139-47.

pirinç, mısır ve patates gibi tek başına bir toplumun beslenme alışkanlığını değiştirecek gücü yoktur, tamamlayıcı besin maddesi olarak önem arz eder, değişik yemeklere katık edilip doyurucu hale getiren bir besindir. Genel olarak, yüzde 30 nişasta, yüzde 3 şeker, yüzde 1'den biraz fazla protein, kalsiyum ve fosfor içerir. Dayanıklı değildir, kilerde saklanmaz ve tekrar kullanmak üzere biriktirilmez, bunlar ilk tarım toplumlarının temel besin maddelerinin en önemli özellikleridir. Kulkasın tadını tarif etmek güçtür, çoğu yavandır, doku olarak patatese, tat olarak da tatlı patatese benzer. Hawaiiiler pembe olan türünden *poi* adını verdikleri ve "asil" olduğu iddia edilen bir ezme yaparlar - Hawaiiilerin imparatorluk çağında yaptıkları saraya ait bir yemeğe çok benzer. *Poi* yapmak için, soğanını haşlayıp, bir hamurun içine ufalayarak koymak ve bu hamurun birkaç gün mayalanmasını beklemek gerekir.⁵² Adaların ulusal mutfağı içinde yer alabilecek bir yemek olmasına rağmen, başka bir yerde benzerine rastlanmaz.

Tarihsel olarak önemli olsa da, kulkas gözden düşmüştür ve artık dünya beslenmesine hiçbir belirgin katkısı yoktur. Öte yandan tatlı patates, manyok (belirli ölçüde), Hint yer elması ve hepsinden öte patates, büyük bir tarihsel gelişim göstermişlerdir. Bugünkü bilgimizle yer elmasının tarihinin Güneydoğu Asya'da, yabani türlerinin toplanmasıyla başladığını çıkarsayabiliyoruz; Tayland'daki kazılardan kesin olarak bildiğimiz, en az 9.000 yaşında olduğu. Günümüzde, yer elmasının ilk ne zaman ve nerede yetiştirildiğine dair yeterli bilgi yok, ama M.Ö. beşinci bin yılda Batı Afrika tarımının bağımsız gelişiminde oynadığı hatırı sayılır role dayanarak fikir yürütmek mümkün: D.G. Coursey de böyle yapmıştır ve ona göre yerelmasının evcilleştirilmesi, gelişmiş bir kutsama işleminin ürünüdür: bitkilere önce tapıldı, sonra etrafları çevrildi, sonra büyütüldüler ve en sonunda da hem kutsal bir yer hem de fidanlık olarak işlev gören alanlara yeniden dikildiler.⁵³ Doğu Pasifik'teki neredeyse bütün adalarda M.Ö. iki bin yılına ait buluntularda görülmeleri, Güneydoğu Asya'da veya Yeni Gine'de ilk kez yetiştirilerek, oradan yayıldığı yolundaki teoriyle bağdaşır. Kulkas gibi, yer elmasının da Yeni Gine'de tarımın başlangıcının bir parçası olduğunu varsaymak yanlış olmaz.⁵⁴

Güneydoğu Asya ve Pasifik bölgeleri için kulkas ve yer elması ne anlam ifade ediyorsa, tatlı patates ve patates de tropikal Amerika için aynı anlamı

52 Heiser, a.g.y., s. 149.

53 D.G. Coursey, "The Origins and Domestication of Yams in Africa", B.K. Schwartz ve R.E. Dummett, *West African Culture Dynamics* içinde (Lahey, 1980), s. 67-90.

54 J. Golson, "No Room at the Top: Agricultural Intensification in the New Guinea Highlands", J. Allen vd. (der.), *Sunda and Sabul* içinde (Londra, 1977), s. 601-38.

ifade eder. Bunların arasında, manyok –her ne kadar aşağıda (sayfa 190) inceleyeceğimiz gibi modern tarihin ekolojik değişimi üzerinde önemli rol oynasa da– yerlilerin yaşadıkları alanların dışına çıkmış, Güney Amerika ve Karayipler bölgelerinde yetişmiştir. Kulkas gibi, manyok da büyük yenebilir kökleri olan kocaman bir bitkidir; besin değeri azdır, tadı da güzel değildir ama çok ürün verir. Nemli ortamları sever ama dona da dayanıklıdır. Diğer yumru kökler gibi ekin çekirgesi tarafından yenemez ve çoğu tropik yırtıcı hayvana da itici gelir. Mısırla henüz tanışmayan Yeni Dünya insanların tropikal ormanlarda yaşayan kesiminin temel besin maddesi olmuştur; ama mısırın zaferi onunkini gölgelemiştir.

Birçok kök ve yumru temel besin maddesi olarak dünyanın önde gelen tahıllarıyla boy ölçüşememez; tek istisna patatestir, buğdayın, pirincin ve mısırın arkasından dünyadaki en önemli besin maddeleri arasında dördüncü sıraya yükselmiştir, ancak pazardaki önemli yeri ve kültürler arası kayda değer cazibesi de yadsınamaz. Bu noktaya yükselmesi de tarih içindeki hoş öykülerden biridir, çünkü objektif bir gözle bakıldığında yetiştirilmeye başlanması bile şaşırtıcıdır –ki üstüne üstlük yetiştigi Andların eteklerinden alınıp başka ortamlara da taşınmıştır. Bazı yabani türleri etoburdu, çoğu da zehirliydi. İnsanlar tarafından yenebilecek olduğunun düşünülmesi büyük olasılıkla daha önce yetiştirilmeye başlanan tatlı patateslerle kurulan benzerlik ilişkisi sonucunda olmuştur. Arkeolojik kazılar, modern türlerine benzer tatlı patates türlerinin, şimdilerde Peru'nun bulunduğu orta kıyı bölgesinde M.Ö. 8.000 yıllarına dek uzanan bir tarihte yetiştirildiğini göstermektedir, eğer bunlar gerçekten de tarım yoluyla elde edildilerse, o zaman tatlı patatesin Yeni Dünya'daki ilk tarım ürünü olduğunu söylemek gerek –belki de dünyadaki ilk ürün.⁵⁵ Mısırla birlikte, ekilen bitkinin yabani ataları da yok oldu. Patates yetiştiriciliği, tatlı patatesin avantajlarına sahip ama daha yükseklerde yetişebilen bir tür arayışı içindeyken gerçekleşmiş olabilir. Bilinen ilk deneyler Peru'nun orta kesimlerinde ve Titicaca Gölü çevresinde 7.000 yıl önce yapılmıştır. Başarıyla sonuçlandıktan sonra, dağda yaşayan insanlar da kendilerini vadilerde ve ovalarda yaşayanlarla eşit görmeye başladılar.

1.000 yıl önceki düşüşünden önce, yılda otuz bin ton patates, Andların tepelerindeki Tiahuanaco adındaki imparatorluk şehrinde yetiştiriyordu. İspanyol işgali sırasında Andlarda yüz elli değişik tür patates vardı. Bölgenin politik ekolojisinin nasıl olduğu, mısır ve patatesin göreceli dağılımından an-

55 J.G. Hawkes, "The Domestication of Roots and Tubers in the American Tropics", D.R. Haris ve G.C. Hillman (der.), *Foraging and Farming* içinde (Londra, 1989), s. 292-304.

laşılır. Mısır, kutsal üründü, azimle ekilirdi, aşırı özen gösterilerek, manastır bahçelerine, yetişmesinin imkânsız gibi görüldüğü yüksekliklere, öldürücü kuraklık ve yıkıcı donun olduğu yerlere; böylece dinî törenler için küçük bir miktar da olsa, elde edilebiliyordu. Evrensel diyetin günlük en önemli hammaddesi olan patatesle ilişkisi ile ilgili Avrupalı gözlemcilerin hiçbir kayıtları yoktur. “Kızılderililerin yarısının,” diye saptamada bulunmuşlardı, “yiyecekleri başka bir şey yoktu.”⁵⁶ Bu inanılmaz değildi: Andlarda medeniyeti sağlayan patatesin benzersiz gücü iki önemli özelliğın sonucuydu; her türlü rakıma dayanıklılık, çünkü bazı cinsleri 13.000 feet’de bile yetişir; ve hiçbir besinin yarışamayacağı besin değeri. Uygun miktarlarda yendiğı sürece, patates insan vücudunun ihtiyaç duyduğu bütün besin öğelerini içerir.

Patatesin global yayılışını incelerken göreceğimiz gibi gelişiminin her aşamasında horgörüldü (bkz. aşağıya, sayfa 202). 18. yüzyılda Kont Rumford, islahevindekilere kabul ettirebilmek için başka bir şey gibi sunmuştu, Parmentier ise tarım işçilerine devlet sırrı diyerek yetiştirdikleri şeyin patates olduğunu söylemeden işlerini yaptırtmıştı. Bu karşı koyuşun nedenlerinden biri, kulkas ve manyokun da başarısızlığını nedenlerini de açıklamaya yardımcı olabilir, kulkas, manyok ve patates, hepsi de aynı gizemli özelliğ sahiptirler: işlenmediğı zaman zehirlidir - veya en azından yabancı patates zehirlidir ve kulkas ve manyokun dikkatli tekniklerle bertaraf edilebilecek toksik kristalleri vardır. Manyoku zehirlerinden arındırmak için, onu soymak, doğramak, suyunu sıkmak, kalburdan geçirmek, sonra hamurlaştırmak veya una dönüştürmek gerekir. “O kadar ölümcül ve zehirli olan suyu,” diye yazmıştı 18. yüzyılın başlarında Kızılderililerin gelenekleriyle ilgili araştırmalar yapan Fransız bir gözlemci, “iyice kaynatıldıktan sonra tatlı ve bal gibi bir liköre dönüşür ve içimi çok güzeldir.”⁵⁷ Bu doğal olarak zehirli olan bitkilerin işlenmesi ve yenir hale dönüştürölmesi “ilkel” tarımın mucizelerinden biridir ve tarım tarihinin ilk zamanlarına ait bir gizemdir.

56 J.V. Murra, *Formaciones económicas y políticas del mundo andino* (Lima, 1975), s. 45-57.

57 J. Lafitau, *Moeurs des sauvages américains, compares aux mœurs des premiers temps*, 2 cilt (Paris, 1703?), c. 1, s. 100-101.

Yemek ve Statü

Eşitsizlik ve Haute Cuisine'in Yükselişi

Yemek salonu nerde, ziyafet günü
Nerde o zevklerin yeri,
Kadehlerin ışıltısı, konukların gülüşü
Anıtların büyüklüğü, büyüklerin letafeti:

The Wanderer

Masada yerimdeyim *en grand seigneur*
Otururken atıyorum açlara biraz ekmek, biraz lor;
Güzel yaşamak pek hoş ama
Şimdi ve sonra vermenin zevki de başka:
Tabii en hoşu, olması cebinde para!

ARTHUR HUGH CLOUGH, *Spectator ab Extra*

İfratın Başarısı

Bazı insanların başkalarından daha fazla yiyecek kaynağına hükmetmeye başladıkları uzak, belgelenmemiş anda, yiyecek toplumsal bir ayırdedici haline geldi - bir sınıf göstergesi, mevki ölçüsü. Bu, eski bir tarihte oldu. İnsanlık tarihinde hiçbir zaman eşitliğin olduğu bir altın çağ yaşanmadı. Eşitsizlik evrime içkindir. Hominidlerin geniş gruplar halinde kalma-yı başardıkları ve yeterli güvenliği sağlayabildikleri her yerde, görünürde aynı topluluğun üyeleri olan bireylerin beslenme düzeylerinde farklılıklar vardı. Paleolitik çağa ait gömütlerde beslenme seviyesi ile şeref işaretleri arasında ilişki olduğu ortaya çıkmıştır. Bilebildiğimiz en eski sınıf sisteminde yemek, ayırıcı bir rol oynamaktadır.

Bu aşamada, bilebildiğimiz kadarıyla seçilen yemekler veya yapılaş şekillerinden çok, yenen miktar önemliydi. Yemek pişirmeyle birlikte fazla yemenin iyi olduğu fikrinin güç kazandığı kesindir, yemek pişirmenin sinsi bir etkisi de yemeği zevkli hale getirmesi olmuştur. Bu zevk, oburluğa bir davet; obeziteye doğru giden güllerle kaplı bir yol ve böylelikle de toplum-

sal eşitsizliğin pınarı olmuştur. Elbette yemeklerin pişirilişi ve sunumu ile ilgili farklılıklar bunu izlemiştir. Bu farklılıklar, toplumsal statüye karşılık gelmekle birlikte, eşitsizliğin nedeni değil, sonucuydular; farklı statüdeki insanların erişebildikleri yiyecek miktarları arasındaki farklar, eşitsizliğin başladığı yer olarak ayırdedilebiliyor ve ölçülebiliyordu; bu nedenle, sebepler arasında sayılamasa da, toplumsal statü farklarının tanımlayıcı nitelikleri arasındaydılar.

En eski bulguların yeterince güvenilir olmadığını göz önüne alarak, kesin bir sonuçtan bahsetmek imkânsızdır ama toplumsal farklılıklar yaratan mutfakların ortaya çıkması tarihte geç bir döneme rastlar ve uzun dönemler dünyanın belirli bölgeleriyle sınırlı kalmıştır. Nicelik, nitelikten daha önemliydi. Aşırı iştahlı olmak hemen hemen her toplumda prestij ifadesidir, bir yanıyla güç simgesi, bir yanıyla da sadece servetle ulaşılabilecek bir zevk yoluydu. Modern Batı dışında, şişmanlık her zaman kabul gören bir durumdu ve büyüklük iştahla ölçülürdü. Oburluk bir günah olabilirdi ama asla bir suç değildi, hatta toplumsal olarak işlevsel olabilirdi. İştah, üretimi tetikleyen bir şeydi ve daha alt seviyedekilerin artıkları yemesiyle beslenmeye de katkıda bulunuyordu. Bu yüzden de normal şartlarda, yiyecek kaynakları tehdit altında olmadığı sürece, çok yemek adaletin ve kahramanlığın göstergesiydi, düşmanlarla savaşmak ve Tanrılara ödenen kefareti gibi: Bu üçünü birden yürütenlerin aynı tür insanlar olması, sıklıkla görülen durumdu. Antik dönemde, tıpkı kahramanların esir düşme hikâyeleri, serüvencilerin uzun seferlerini anlatan efsaneler ya da tiranların yasaları gibi, bazı efsanevi ziyafetler de yazıya dökülmüştür. Trakyalı Maksimus günde bir amfora şarap içer ve 30-40 pound et yemiştir. Clodius Albinus bir oturuşta 500 incir, bir sepet şeftali, on kavun, yirmi pound üzüm, 100 sülün ve 400 istiridye yiyebildiği için takdir edilmiştir.¹ Guido Spoleto, Fransız tahtına geçirilmemiş çünkü çok az yemek yemiştir. Charlemagne, diyet dengesini kuramadı ve kızarmış yerine haşlanmış yemesini öneren doktorları reddetti: Bu Roland'ın savaşta takviye kuvvetleri reddetmesine benzer bir durumdu - pervasızlığın riskle kutsanması.² İtaat, bir kendini küçültme eylemi olurdu.

Yiyecek bolluğu her dünyevi cennetin olmazsa olmazlarından. Müslüman şehitlerin ödülü Viking Valhalla'nın yortularında olduğu gibi öbür dünyadaki cennet için de aynı şey geçerlidir. Çok yemek Sirenlerin ülkesinde iyi yaşamının bir şartıydı; Epikarmus'un dediği gibi:

1 M. Montanari, *The Culture of Food* (Oxford, 1994), s. 10-1.

2 A.g.y., s. 23, 26.

“Sabah, tan ağarırken, küçük ançuvezler kızartıp, yanında da biraz haşlanmış domuz ve ahtapot yiyip tatlı şarap içerdik”

“Vah, vah, sizi zavallılar.”

“Bir lokma bile değil anlayacağın.”

“Ne fena!”

“Sonra da yalnızca bir büyük barbunya ve bir çift palamut, yanında da tahtalı güvercin ve iskorpit, o kadar.”³

Göze çarpan tüketim, prestiji artıran bir şeydi; biraz göze çarptığı için, biraz da faydalı olduğu için. Zengin birinin sofrası servet dağılımı mekanizmasının bir parçasıdır. Talebi, arzı körükler. Artıklarıyla fakirler beslenir. Yiyecek paylaşımı hediye alışverişinin temel biçimidir, toplumların çimentosudur; yiyecek dağılımı zinciri toplumsal prangadır. Bağımlılık ilişkisi yaratır, devrimleri bastırır ve müşteri sınıfını yerli yerinde tutar. Blenheim Sarayı'nın hanımı olduğunda Consuelo Vanderbilt'in sarayın artıklarının fakirlere nasıl dağıtılacağı ile ilgili bir metot geliştirmesinin bir öyküsü vardır; artık et parçaları adi kavanozlara konur ve dağıtılırdı, ama Consuelo müşkülpesent biri olarak, saray tarihinde ilk kez yemeklerin ayrılmasına karar vermişti - et balıktan, şekerler çerezlerden, vs. gibi.⁴ Consuelo'nun elinin açıklığı *noblesse oblige* gibi uzun süreli bir geleneğe bağlıydı, zenginlerin artıkları yoldan geçen konukların hayaletleri tarafından avlanır.

Bu gelenek ilk tarım toplumlarındaki elitlerin oturduğu Ambar-saraylarda ortaya çıkmıştır: Knossos'un labirenti yarı insan yarı boğa canavarlarla değil yağ kavanozları ve tahıl çuvallarıyla doluydu. Mısır bir gıda makinesi gibiydi, firavun ekonomisi günlük aşırı yemek tüketimi kültüne adanmıştı, bireysel bolluk değil, çünkü halkın çoğunluğu bira ve ekmekle ancak karın doyuruyordu,⁵ ama devletin ve din adamlarının kullanımı için her zaman yedekte saklanan bir miktar oluyordu. Kavurucu sıcaklığın etkisiyle kuraklaşan, ara sıra etkisini gösteren sellerle değişen çevre koşullarında, doğaya meydan okumak yalnızca araziye yeniden düzenleyip piramitler inşa etmek değil, insanoglunun gücünü artırmak, sellere sebebiyet veren görünmez güçleri kontrol etmek ve zor günler için yiyecek stoklamak anlamına geliyordu. II. Ramses'in mumyasının bulunduğu tapınakta senede 20.000 insana yetecek kadar yiyecek barındıran bir kiler bulunuyordu. Vezirlerin mezar duvarlarına yazılan vergi miktarları bir imparatorluğun bes-

3 Aktaran A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece* (Londra, 1996), s. 70-1; çeviri değiştirildi.

4 M. Girouard, *Life in the English Country House* (New Haven, 1978), s. 12.

5 B.J. Kemp, *Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization* (Londra, 1989), s. 120-8.

lenme sisteminin açık resmidir: çuvallarca arpa, çok miktarda kek ve fındık, yüzlerce büyükbaş hayvan. Devletin yeniden dağıtımı düzenlemek için değil –bu zaten pazar tarafından yerine getiriliyordu– ama açlığa karşı bir önlem olarak stok yaptığı anlaşılıyor. M.Ö. 2. yüzyılın sonlarında yazılmış bir yazıda bahsedilen eski bir geleneğe göre, “Açlık senesi” sona erdikten sonra, insanların “zahire ambarlarından borç almaları da ortadan kalkacaktı.”⁶

Mezopotamya’da resmî ziyafetler yiyeceğin krallar tarafından karar verilen bir imtiyaz hiyerarşisine göre dağıtımı işlevi görürdü. Asur dünyasındaki diğer birçok şey gibi, şehir devletlerin yerini imparatorluk sistemi alınca, abartılı büyük porsiyonlara geçildi. II. Asurnasipal (M.Ö. 883-59) Kalhu sarayını bitirince, on gün süren ve 69,574 kişiyi ağırladıkları bir ziyafet vermişti. Bin adet şişman öküz, 14.000 koyun, 1.000 kuzu, yüzlerce geyik, 20.000 güvercin, 10.000 balık, 10.000 çöl faresi ve 10.000 yumurta kullanılmıştı bu ziyafette.⁷ *Edda*’da, kahramanlar Loki ve Logi bir yemek yarışmasına katılırlar; Logi “bütün etleri, kemikleri ve hatta tahta tabağı bile” yiyerek birinci olur.⁸ Bu kahramanca yemek yeme zaferi bencillik sayılmazdı. Benzer şekilde, Neron’un ziyafetleri de, düşmanlarına göre öğlenden gece yarısına kadar sürerdi. 2000 yıl önce Hindistan’da oluşturulan kanunlara göre, pirinç, bakliyat, tuz, tereyağı ve *ghee* herkese verilmesi gereken ürünlerdi, ama sıradan insanların bir centilmenin hakkı olan pirincin altında birini, *ghee*’nin de yarısını almaya hakları vardı. Kalite anlamında da bazı ayrımlar yapıldı; daha fazla beslenmeye ihtiyaç duyan işçiler pirincin iyi tarafını, köleler de kalıntılarını yiyebilirlerdi.⁹ Hükümdarların ziyafetleri politik ilişkilerin, dostlukların, maiyet ve hami ilişkî ağlarının ve iç aristokrasinin yaratıldığı ve katılamayanların içerleyerek izlediği ziyafetler olurmuş. Ortaçağ’da Batı’da, “baron” ziyafet salonları sadakat yemekleri vermek üzere tasarlanmıştı, muhteşem atıyyelerin piştiği ve abartılı miktarlarda sunulduğu yerlerdi. York Başpiskoposu’nun 1466’daki taç giyme töreninin faturasında 300 ton buğday, 300 ton bira, 1.000 ton şarap, 104 öküz, altı vahşi boğa, 1.000 kuzu, 304 buzağı, 304 domuz, 400 kuğu, 2000 kaz, 1.000 kısır horoz, 2.000 domuz, 400 yağmur kuşu, 100 düzine bildircin, 200 düzine kızılback, 104 tavus kuşu, 4.000 yaban ördeği ve cüce ördek, 204 turna, 204 oğlak, 2.000 tavuk, 4.000 güvercin, 4.000 ke-

6 F. Fernández-Armesto, *Civilizations* (Londra, 2000), s. 226-7.

7 J.-L. Flandre ve M. Montanari (der.), *Histoire de l’Alimentation* (Paris, 1996), s. 55.

8 Montanari, *a.g.e.*, s. 22.

9 O. Prakash, *Food and Drinks in Ancient India from Earliest Times to c. AD 1200* (Delhi, 1961), s. 100.

revit, 204 balaban kuşu, 400 balıkçıl, 200 sülün, 5.000 keklik, 400 çulluk, 100 kocagöz, 1.000 küçük beyaz balıkçıl, 500'den fazla geyik, 4.000 soğuk geyik eti, 2.000 sıcak muhallebi, 608 turna balığı ve sinagrit, 12 domuz balığı, fok ve miktarı kesin olmayan baharat çeşitleri, tatlılar, bisküviler ve kekler yer almaktaydı.¹⁰

Sunulan –ve bazen de yenen– yemeklerin miktarının bir statü sembolü olması çok çarpıcıdır. Batı dünyasının dışındaki bölgelerde miktar fazlalığının huşuyla karşılanması sık karşılaşılan bir durumdur. Modern Trobriand Adalarında bir ziyafetin büyüklüğü “kusana kadar yenecek” olmasıyla tanımlanır. Güney Afrika’da bir deyiş vardır: “Ayakta duramayacak kadar çok yiyeceğiz.” Obezite estetik anlamda kabul görür. Doğu Afrika’da Banyankoleler arasında, bir kız sekiz yaşından itibaren bir yıl boyunca evden çıkmayarak ve süt içerek artık şişmanlıktan doğru dürüst yürüyemeyecek hale getirilerek evliliğe hazırlanır.¹¹ Aşırı yemek alışkanlığı atavistik bir alışkanlık olup toplumun üst seviyelerinde daha fazla görülür, hatta başka statü belirleyici kıstaslar olan toplumlarda ve söz konusu kişiler zaten unvanlarından emin olsalar bile. Bu durum özellikle modern Avrupa tarihinin erken döneminde, sofrada bir kült haline gelip, bencilce aşırı yemek yemenin bulunmaya başladığında göze çarpar. Montaigne, kendini tamahkâr olmakla öylesine şiddetle suçlar ki, parmaklarını dişler ve dilini ısırır, sohbet için sofrada hiç zaman geçirmez. XIV. Louis kendi düğününde aşırı yemekten, iktidarsızlaşmıştı. Dr. Johnson yemeğe öylesine odaklanıyordu ki, alınıdaki damarlar çıkıyor ve ter içinde kalıyordu.¹² Brillat-Savarin, yiyecek maddelerinin kalitelerine o kadar önem vermesine rağmen abartılı miktarda yenen yemeklere bayılıyordu. Peder Bregnier’in yavaş yavaş, sindire sindire yediği çorba, haşlanmış et, bir dana budu *a la royale* (“iliğine kadar”), bir horoz (“kemiklerine kadar”) ve “bir kocaman salatayı...” silip süpürdükten sonra yemeği “kocaman bir dilim beyaz peynir, bir şişe şarap ve bir sürahi suyla noktaladığını hayranlıkla yazar.¹³ Bu gurme, oburluğu “Bize yaşamak için yemek verirken bunun yanında iştah dürtüsü, tat alma cesareti ve zevk alma ödülünü de ve-

10 T. Wright, *The Homes of Other Days: A History of Domestic Manners and Sentiments in England* (Londra, 1871), s. 368. Ayrıca bkz. J. Lawrence, “Royal Feasts”, *Oxford Symposium on Food and Cookery*, 1990: *Feasting and Fasting: Proceedings* (Londra, 1990).

11 H. Powdermaker, “An Anthropological Approach to the Problems of Obesity”, *Bulletin of the New York Academy of Medicine*, XXXVI (1960), C. Counihan ve P. Van Esterik (der.), *Food and Culture: A Reader* içinde (New York ve Londra, 1997), s. 203-10.

12 S. Menell, *All Manners of Food* (Oxford, 1985), s. 33. XVI. Louis’nin yemek davranışlarıyla ilgili, bkz. B.K. Wheaton, *Savouring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789* (Londra, 1983), s. 135.

13 J.A. Brillat-Savarin, *The Philosopher in the Kitchen*, çev. A. Drayton (Harmondsworth, 1970), s. 60-1.

ren Yaradan'ın kanunlarına uyum" göstermek olarak mantıklı bir zemine oturtmaya çalışmıştır.¹⁴ Brillat-Savarin'in değişik gelir grupları için düzenlediği münölerde yemeklerin yapılışı kadar miktarlara da yer verilir ve varlıklılar için bir yemekle son bulur; 7 pound tavuğun içine Perigod trüfleri doldurulacak ve yuvarlak hale getirilecek, kocaman bir Strasburg *pate de foie gras* kale burcu şekline sokulacak, büyük bir bol soslu Rhine sazan *a la Chambard*, trüflü bildircin *a la moelle*, feslegenli tereyağı sürülmüş ekmekle servis edilmek üzere, içine domuz yağı konmuş *secundum artem* kremalı kerevit sosla pişirilmiş turna balığı, içine *en trupet* doldurulmuş ve *a la Sainte Alliance* soslu ekmekle sunulan iyice kızartılmış çulluk, yarıcağı beş ya da altı thread olan yüz adet osmazone soslu turfanda kuşkonmaz, iki düzine ortolan *a la provençal*. Bu geleneğin kutsal sayılması gurme gazeteci A.J. Liebling'in Birinci Dünya Savaşı öncesi yemeğin "kahramanlık çağı"nın son temsilcisi olan Yves Mirande hakkında şöyle yazar:

Fransız ve Amerikalı aslarını çiğ Bayonne salamı, taze incir, kızarmış sosis, zengin gül sosu Nantua ile pişirilmiş turna balığı, içi ançuvez doldurulmuş kuzu bacağı, foie gras kaidesi üzerinde enginar, dört beş çeşit peynir, güzel bir şişe Bordeaux ve şampanya, sonra Armagac'tan oluşan öğlen yemeğini ortaya sererek şaşırtıp, sonra da Madame'a akşam yemeği için kendisine söz verdiği toygartları ve ortalonları hazırlamasını, bunun yanında da ıstakoz ve kalkanları unutmamasını tembihledi. – Ve tabii ki kahya kadının sevgilisinin Sologne'dan son mahsulünü göndereceği yaban domuzundan çıkarılan misk kedisi yağını sordu. "Bu arada aklıma gelmişken," dediğini duydum onun, "günlerdir hiç çulluk yemedik, ya da külde pişirilmiş mantar..."¹⁵

Porsiyonu büyük bir yemek 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başlarında bir statü simgesiydi ve sofradaki çeşitlilik imkânları yemek çeşitlerinin de fazlalaşmasına neden olmuştu. Bununla birlikte, tariflerin alaycı tonunda, müphem bir tutum fark edilebilir. Trolloplu Arcdeacon'un evdeki idaresi, onun servetinin dünyeviliğini de gösterir.

Gümüş çatallar son derece kadar ağır ve kullanışsızdı, ekmek sepeti de ancak güçlü birinin kaldırabileceği kadar ağırdı. Çay mükemmeldi, kahve sert, krema koyuydu; kuru tost ve tereyağlı tost vardı, kekler ve

¹⁴ A.g.e., s. 133.

¹⁵ A.J. Liebling, *Between Meals: An Appetite for Paris* (New York, 1995), s. 6.

çörekler; sıcak ekmek ve soğuk ekmek, beyaz ekmek ve kara ekmek, ev yapımı ekmek ve fırıncıdan alınan ekmek, buğday ekmeği ve yulaf ekmeği, ve daha başka ne çeşit ekmek varsa hepsi, peçetelere sarılı yumurtalar ve gümüş kapların içinde kızarmış pastırmalar; ve küçük bir tabakta küçük balıklar vardı, sıcak sulu bir yemeğin içinde de bol hardalla kızartılmış ciğerler, bütün bunlar değerli piskoposun tabağının yanına yerleştirilmişti. Bunlar yetmiyormuş gibi, büyük bembeyaz bir peçetenin üstündeki kocaman jambon ve sığır filetosu göze çarpıyordu ki bu fileto dünkü akşam yemeğinde de yerini almıştı. Bunlar Plumstead Episcopi'nin olağan taamıydı. Yine de burayı hiç de güzel bulmamıştım. İnsanın sadece ekmekle yaşayamayacağı gerçeği bir şekilde unutulmuş gibiydi...¹⁶

Üst sınıflardaki yemek düşkünlüğü gittikçe daha da komik bir hal aldı. Somerset Maugham'ın 1907 tarihli *Lady Frederick* isimli durum komedisinden alınan şu diyalog mönü uzadıkça yemeğin ne kadar komik bir hal alacağının en güzel örneklerindendir.

FOULDERS: Thompson, ben akşam yemeğimi yedim mi?

THOMPSON: (duygusuzca) Çorba yediniz, efendim.

FOULDERS: Sadece çorbaya baktığımı hatırlıyorum.

THOMPSON: Balık, efendim.

FOULDERS: Kızarmış bir dil balığını didikledim.

THOMPSON: Vol-au-vent Rossini, efendim.

FOULDERS: Üzerimde hiçbir etki bırakmamış.

THOMPSON: Tournedos a la Splendide.

FOULDERS: Çok sertti, Thompson. Uygun bir şikâyet dilekçesi hazırlamalısın bu konuda.

THOMPSON: Kızarmış sülün, efendim.

FOULDERS: Evet, evet, sen söyleyince hatırladım.

THOMPSON: Pêche Melba, efendim.

¹⁶ *The Warden* (Londra, 1907), s. 114-5.

FOULDERS: Çok soğuktu, Thompson. Aşırı soğuktu.

LADY MERESTON: Sevgili Paradine, bence fevkalade güzel bir akşam yemeği yedin.

FOULDERS: Öyle bir yaşa geldim ki artık aşk, arzular ve servet iyi pişmiş bir bifteğin yanında hiçliğe doğru giden soluk birer görüntüden başka bir şey değil. Biftek iyi olacak, Thompson.

Günümüzde, Amerika'daki bolluk kültü devam etmektedir, başlangıcı “zenginlikten utanmak”la olmuştur - geçmişinde Puritan tutumluluğuyla baskılanmış bir kültürün aşırı tüketimle ve her şeyin fazlasını kutsayarak bu geçmişten kaçma çabası. Bu durum koloniler zamanında başlamış olabilir. 19. yüzyılın ortalarında da tam olarak oturmuş, o zaman “her gün her öğünde insanların üç dört kez yemek ısmarladıkları, bunları yiyemedikleri ve ucundan tırtıklayıp kalanlarını da çöpe attıkları” zamanlarmış. 1867’de New York’da bir otel mönüsünde 145 değişik yemek yer almaktaydı. Akşam yemeği için 100’ün üzerinde, kahvaltı için ise yetmiş beş yemek çeşidi hiç de alışılmadık bir sayı değildi. Ancak aşırılık çok ucuz ve ulaşılması kolaydı ve sadelik, her nadir şey gibi, yavaş yavaş gerçek zevk düşkünlerinin vazgeçilmez özelliği olmaya başlamıştı. Sarah Hale, geçkince ev sahibelerine “yeterli kadar ikram etmelerini ve aşırıdan kaçınmalarını” tavsiye etmişti.¹⁷ Amerika’nın aşırıya olan düşkünlüğünün en iyi örneklerinden biri caz ustası Duke Ellington’ın yeme alışkanlıklarıdır. Belki de, Ellington, roman kahramanları dışında, dünyanın son gerçek kahraman yemek yiyicisidir. “Canı yanana kadar yemeye” bayılırdı.

Taunton, Mass’de ABD’de pişen en güzel tavuk yahnisini bulabilirsiniz. Güvercin kaniyla yapılan çorba içmek için San Fransisco’daki Johnny Cann’ın Cathay House’una giderim. Yengeç yemeği için de Bolton’a giderim ki orası da San Francisco’dadır. Chicago’da en güzel barbekü kaburga yapan yer Cleveland’ın batısındadır, en nefis Batı Hint Adaları karidesini New Orleans dışında yiyebilirsiniz. Barbekü kaburga yemek için Memphis’de de çok güzel bir yer vardır. Chinook somonumu Portland Oregon’dan alırım. Toronto’da portakallı ördek yerim hep, dünyanın en güzel kızarmış tavuğu ise Louisville, Kentucky’dedir. Yarım düzine tavuk ve en büyük boy patates salatası alıp martuları da beslemeye giderim. Bilirsiniz işte, omzunuzdan ayrılmayan yaratıklar. Chicago’nun Southway Ote-

linde dünyanın en güzel tarçınlı kurabiyelerini ve filet mingon'unu yiye-
bilirsiniz. Sonra Los Angeles'daki Ivy Anderson'ın kümesi var, orada sı-
cak ballı bisküvi ve çok leziz tavuk ciğeri omleti yiyebilirsiniz. New Orle-
ans'da bamyalı biftek yenebilir. O kadar severim ki ayrılırken bir parça
yanımda götürürüm hep. New York'da ise haftada birkaç kez 49. sokak-
taki Turf Restorana ve Broadway'e uğrarım ve ızgara kuzu pirzolası ye-
rim. Bazen eve paket alıp, soyunma odasında yerim, çünkü orada istedi-
ğim rahatlıkta yiyebilirim. Washington'da Harrison's'da hardalla kızartıl-
mış yengeç ve Virginia salamı yemek gerek. Harikulade olur.

Devamında Paris'teki krep Suzatte'i ve ahtapot çorbasını, Londra'daki ko-
yun etini, İsveç'teki İskandinav mezelerini ve La Hey'deki ordövr tabağını-
"seksen beş değişik çeşit ve hepsinin tadına bakmak bile çok uzun sürü-
yor" diye anlatıyor. Ancak, Duncan Hines gibi (bkz. sayfa 152) o da kendi
ülkesinin yemeklerine olan bağlılığından asla vazgeçmiyor.

New York'da batı kırk dokuzuncu sokakta harika körili yemekler ve ba-
haratlı salça yapan bir yer var. Maine'de, Orcharda Plajında, Amerika'da-
ki en çok sosisli sandviç yiyen adam unvanımı hiç kimseye kaptırmam.
Oradaki Mrs. Wagner'in yaptığı çörekleri Amerika'nın hiçbir yerinde yi-
yemezsiniz. Sıcak çörek, bir dilim soğan, sonra bir hamburger, sonra bir
dilim domates, sonra erimiş peynir, sonra bir hamburger daha, sonra bir
dilim soğan daha, daha peynir, daha domates, sonra da çöreğin geri ka-
lan kısmı. Sosisli sandviçlerinde bir ekmeğe iki sosis düşüyor. Bir gece
otuz iki tane yedim. Nefis fasulye yapıyor aynı zamanda. Mrs. Wagner'le
yemek yediğim zaman, başlangıç olarak jambon ve yumurta ile başla-
rım, sonra fasulye, sonra kızarmış tavuk, sonra bir parça et - etleri 7cm.
kalınlığında olur- sonra elma soslu tatlı, dondurma, çikolatalı kek, sarı
kremalı puding yerim. Üzerine yumurta kırılmış bonfile yemeye bayılı-
rım... Boston'daki Durgin Park nefis biftek pişirir. En güzel kızarmış
jambonu, lahanayı, mısır ekmeğini Biloxi'de yiyebilirsiniz. Florida, St.
Petersburg'da en leziz kızarmış balığı yiyebilirsiniz. Salaş bir yer ama ne-
fis balık kızartmaları var. Ne zaman oraya gitsem kendimden geçerim.¹⁸

Nasıl tarih boyunca bireyler yemek tüketimlerinin fazlalığıyla övünerek,
prestij toplamışlarsa, modern Amerika da bolluklar ülkesi olarak anılarak
diğer ülkeler üzerinde bir üstünlük çabası kurma eğilimindedir.

18 *New Yorker* 1944, aktaran J. Smith, *Hungry for You* (Londra, 1996).

Gastronominin Yükselişi

Elit yemek biçimlerinin ayırdedici tarihsel özelliğinin miktar olması çok şaşırtıcıdır: Açgözlülüğten ya da israf için yemek, aristokratik gösterişin en yaygın biçimidir, devasa miktarda yemek, örnek bir davranıştır. Yine de sadece miktar prestijli bir diyet için tek ölçüt değildir. Israf kadar lezzet de asil de hava verir. Kalite seçimi evrimsel gelişimin de bir parçası gibi görünüyor. Benzer boyuttaki maymunlarla kıyaslandığında, insanın kilo başına en yüksek besleyici özelliğe sahip olan beslenme şekli olduğu ortadadır.¹⁹ Kalitenin yanı sıra çeşitlilik de yüksek statülü bir diyeti işaret eder ve muhtemelen de etobur bir türün ideali olarak evrim tarafından onaylanması gerekir. Başarılı yemek yazarı Jeffrey Steingarten'e göre, "Aslanlar salata barın karşısında, inekler de biftek restoranında açlıktan ölebilirler ama bize bir şey olmaz."²⁰ Diyetteki çeşitlilik, uzaklığın bir işlevidir: Değişik iklimlerin ve ekonoşlerin ürünlerinin aynı sofrada toplanmasıyla etkileyici oranlara kavuşulabilir. Tarih boyunca, uzun mesafeli ticaret hep küçük ölçekli, tehlikeli ve pahalı bir macera olmaktan öteye gidememiştir; bu yüzden de yemekte çeşitlilik para veya statü sembolü olmuştur.

Buna karşılık miktar, bazı kültürlerde yeterli değildir. Miktar kadar, tazelik ve çeşitliliğin de olması gerekir. Belki de prestijli mutfağın en kutsal sayılabilecek örneği, imparatorluk zamanından kalan bir Japon saray yemeği olan *kaiseki ryori* dir. Minik minik doğranmış değişik kökler, otlar –bir yumurta ve üç değişik çeşit fasulye– sonradan evlerde de yapılmaya başlanmış ve estetik zevk için ikram edilir olmuş, mideden çok göze ve beyne hitap eden bir yemeğe dönüşmüştür. Tarihteki ilk saray yemeklerinin tarifleri hep çok zordur. Mezopotamya'dan günümüze ulaşan bazı tariflerde suda haşlamadan önce eti ve kuşu biraz ateşte tütsüleyip kanın yoğunlaşmasını sağlamak, sarmısak, soğan, pırasa, turp ve peynir veya tereyağı sosu eklemek veya yağ ekleyerek kapalı kapta ve ağır ateşte pişirmek tavsiye edilirdi.²¹ Eski Mısır'dan günümüze kadar gelen kesin bulgular yoktur ama tıbbi tedaviler çoğu zaman saray mutfağında neler piştiğinin de habercisi olabiliyordu; örneğin ciğeriyle beraber pişirilen kıyılmış güvercin etinin içine rezene, hindiba ve süsen eklenerek iyice kaynatılması gibi bir tarifi Krokodi

19 W.R. Leonard ve M.L. Robertson, "Evolutionary Perspectives on Human Nutrition: The Influence of Brain and Body Size on Diet and Metabolism", *American Journal of Human Biology*, VI (1994), s. 77-88.

20 J. Steingarten, *The Man Who Ate Everything* (Londra, 1997), s. 5.

21 P. Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy* (Chicago ve Londra, 1999), s. 72-3.

lopolisli bir doktor, mide ağrısına iyi geleceğini söyleyerek tavsiye etmişti.²² Hasadı kutlamak ve ölülerin ruhlarını toprağa davet etmek için yapılan yemekler, M.Ö. 2. veya 3. yüzyılda Çinli bir şairin kaleminden açık bir özelemlenmektedir:

Maharetli aşçı güvercini, sarı balıkçıl ve siyah turnayı parçalara ayırır, biberli sebzele pişirir ve darıdan yapılmış tartlarla birlikte sunar. Sonra porsuk yahnisi, taze kaplumbağa, peynirli tatlı tavuk pişirir, domuz yavrusu tuzlaması ve ciğer sosunda yüzen yavru köpek etlerini yanında turp salatası ve Hint baharatlarıyla sunar ve kızarmış karga, buharda pişmiş ördek, ızgara bıldırcın, haşlanmış lüfer ve serçe çorbasını her biri kendi özel tadını muhafaza edecek şekilde hazırlar.²³

Ölüler için hazırlanan ziyafetlerde doğal yiyeceklerin sunulması gerekiyordu, bu yüzden de yazarın fikrine göre, abartılı hazırlıklar malzemeleri birbirine karıştırmamak için yapılıyor ve belki de doğallık böyle sağlanıyordu. M.S. 2. ve 3. yüzyıllar civarında, Naukratisli Athenaus yükselmeye başlayan haute kuzin modasıyla hayal edebileceği en lüks yemeği hazırlamak için elindeki bütün malzemeleri karıştırmıştı: abartılı miktarlar, seçkin yemekler, harikulade bir servis, etkileyici değişiklikler ve yaratıcı aşçılık. Ziyafet salonunda, tertemiz sofralarda, “parlak taşlar gibi ışıldayan” avizelerin altında “içi iyice doldurulmuş yılan balığı” ikram ediliyordu.

Tanrılara layık bir yemek, nefis bir kılıç balığı, besili bir mürekkep balığı, kıllı polipus, balık adasoğanı, lezzetli kekler, keklik büyüklüğünde tatlı çörekler, fazla tatlı sırt eti, domuz fileto, sıcak yabani domuz kafası, oğlak pırzolası, iyice haşlanmış paça, biftek, kafa, burun, kuyruk parçaları ve sonra yine bir oğlak, tavşan ve tavuk, keklik ve Phasis ırmağından bir kuş. En iyi kalite altın rengi bal ve krema da vardı ve tabii ki peynir.

Bazı kültürlerde, asil değerler ve zorunluluklar dünyasında müşkülpeşentlik ifratla rekabet halindedir. Bazı elitler –veya bazen, aşırı tüketici elitlerin arasındaki itilaflar– alternatif bir yaklaşım sunarak, ölçsüzlüğü barbarlık olarak nitelendirip narinlik ve sadeliğin asaletini göklere çıkartarak aşırı yemek yeme idealine daha incelmış alışkanlıklarla meydan okumaya

²² Flandre ve Montanari, *a.g.y.*, s. 72.

²³ A. Waley, *More Translations from the Chinese* (New York, 1919), s. 13-4; aktaran J. Foody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge, 1982), s. 112; çeviri değiştirildi.

başlamışlardır. Konfüçyüs'ün yemek hakkındaki fikirleri centilmence bir ideali temsil eder. Bilgeye atfedilen deyişlerde, zarafet taze, ustaca pişirilmiş ve mükemmel sunulan yemekle bozulmaz. Aksine, bunlardan birinde bile standarttan ödün vermek hayvani olur. Et kesinlikle ölçülü yenmelidir - nefesinden anlaşılabacak kadar değil; baharatlı soslar, zencefil gibi, ihtiyatlı kullanılmalıdır; ve şarap asla adaba aykırı tarzda içilmemelidir.²⁴ Mencius, onca fakir varken zenginlerin bu aşırı tüketimlerini eleştirmektedir. Mutluluğun baş koşulu olarak, “kalbinin arzularını aza indirmeyi” önermektedir. Çok az miktarlarla yetinmek Budizmin şartlarından. Ku’ran’da şöyle yazar; “Bu dünyadaki ve öbür dünyadaki zevklerin en büyük bölümü arzu uyandıran içki ve yemek tüketiminden oluşur,” ancak Arap saray mutfaklarında, çölün sadeliği sürekli yaratıcılık gerilimi içindeki şehrin lüksüyle çatışır.²⁵ Brahmanların yiyeceklere kayıtsızlık göstermeleri beklenir. Pisagor, perhiz tavsiye eder. İtital, stoacılar özgü bir erdemdir. Epictetus’a göre, çiftleşme gibi yemek yemek de “fani eylemlerdir.” İsa’nın çevresindekiler için, beş arpa ekmeği ve iki küçük balık ziyafet sayılırdı. Bu bilgilerden belki de çok azı üst sınıfın yemek yeme alışkanlıkları üzerinde etkili olabilmiştir ama perhiz, etkilerini azıcık da olsa hissettirebildikleri toplumların hepsinde arınma özelliği olarak kendine yer edinmiştir.

Sonuç, bir açıdan, yüksek statülü yemek tarihinin tipik paradokslarından birini beslemek olmuştur. Müsriflik hakkı, ancak gönüllü bir feragatle gerçek aristokrasinin bir işareti olur. Gerçek bir lider halkının çektiği güçlükleri paylaşır. Augustus Sezar bir tokgozluluk abidesiydi. Onu izleyen liderler, üstünlüklerini yedikleri miktarı artırarak sergilediler. O, “sıradan insanların yemeklerini” tercih ediyordu - sert ekmek, elde ezilmiş peynir, ikinci ürün incir. Aşırı zaman kaybedilen uzun akşam yemekleri yerine eyer üzerinde atıştırıyordu. “Şabat zamanı bir Yahudinin yediğinden daha az” yiyerek daha sıkı bir rejim yaptığını söylerdi ve şarap yerine salatalık ve ekşi elmayı *sindirir kolaylaştırıcı* olarak kullanırdı, bu konuda nam salmıştı. Cengiz Han fetrettiği kültürlerin kendisini “kuzeyin sert hayatından” uzaklaştırarak baştan çıkartmasına izin vermedi. Bonnie Prens Charlie adamları tarafından çok sevilirdi çünkü “bir savaşı dört dakikada, yemeğini ise beş dakikada bitirirdi” Napolyon’un kızarmış patates ve soğan sevmesinin nedeninin gerçek bir zevkin dışavurumu mu yoksa onun kendisini halkın yönetiminin cisimleşmiş hali olarak algılamasının bir işareti miydi, bilmek imkânsız.

Sadelik ve aşırılık ideallerini bağdaştırmanın üç yolu vardır. İlki, küçük

24 A. Waley, *The Book of Songs* (New York, 1938), X, s. 7-8.

25 Goody, a.g.y., s. 133.

miktarlarda tüketildiklerinde asalet verdikleri düşünülecek türden ender bulunan yahut acayip yiyecekleri seçmek. İkincisi, gayet az miktardaki yiyeceğin hazırlanmasına büyük özen sarf etmektir. Bunların ikisi de bugün “yiyecekçilik” denen türden bir uzmanlığı teşvik eder: “Bir deniz kestanesi-nin tazeliğini bir bakışta anlamak”²⁶ gibi, yemeği ezoterik hale getiren bir uzmanlık. Son yöntem işe yalnızca seçilmişlerin uygulayabileceği alışılmadık etiket kuralları geliştirmektir. Bu, yemek yiyenleri büyük miktarlarda sunulan yahut özel araçlarla hazırlanan belirli türde yiyecekleri yemekten kurtarır. Buradâ önemli olan, neyin yendiği değil, nasıl yendiğidir.

Birinci metodun örneği kötü nam salmış imparator Heliogabulus idi. Kendini abartılı şekilde yemeye veren en önemli örnekti ancak bunu yaparkenki dürtüsü ne aşırı iştah –ki genellikle bununla suçlanırdı– ne de lükse olan karşı konulamaz tutkusuydu. Esas takıntısı yenilikti. Daha önce denenmemiş zevkler arardı. Tuhaflığın normal olduğu bir dünyada yaşamak isterdi. Zevki, mutfakta gerçeküstücülüktü. Aşırı tüketimi bir sanat haline getirmişti. Köpeklerine kaz ciğeri atardı. Konuklarına altın kaplamalı bezelye, akikli şehriye, amber soslu fasulye ve aralarına inci yerleştirilmiş balık yemekleri sunardı.²⁷ 600 devekuşu kafasından bir yemek yaptığı rivayet edilir. Sofrada, lezzet yerine sahne yönetimini, mutfak yerine komediyi tercih ederdi; balığı denizi temsil etmesi bakımından mavi sosla sunmak gibi. Bu anlamdaki tek rakibi, “Akıl Tanrıçası Minerva Kalkanını” tasarlayan Roma İmparatoru Vitellius’du. Bu, levrek ve bufa balığının ciğerleri ve sperma keseleriyle sülün ve tavus kuşu beyinleri ve flamingo dili ile hazırlanmış bir tabaktı.²⁸ Elbette ki, bu yemekler hakkındaki kayıtlara temkinli yaklaşılması gerektiği gerçeğini de unutmamak lazım. Barok ziyafetleri Romalıları kusturmuş olabilir; onlar hakkındaki bilgiler genellikle stoacı eleştirmenlerden gelmekteydi ve onlar da okuyucularının midelerini bulandırmak istiyorlardı.²⁹

Şan, mevsim dışı yiyeceklerle yapılacak bir gösteriyle de elde edilebilir -doğanın yenilgiye uğratılmasındaki kahramanlığa işaret eden yüksek statülü yiyeceklerin bir başka niteliği. “Hiç şaşırmayın,” diye ikiyüzlüce yazmıştı 17. yüzyılda bir aşçı, “Ocak veya Şubat’ta kuşkonmaz, enginar ve bezelye ısmarlarsam ve ilk bakışta mevsim dışı gibi görünen başka sebzeler de...” Ferrara Gonzaga’nın aşçısı, Bartolomeo Stefani, yemek kitabının alıcıları olan

26 Juvenal, Satire 4. 143.

27 T.S. Peterson, *Acquired Tastes: The French Origins of Modern Cuisine* (Ithaca, 1994), s. 48.

28 C.A. Dery, “Fish as Food and Symbol in Rome”, H. Walker (der.), *Oxford Symposium on the History of Food* içinde (Totnes, 1997), s. 94-115 ve 97.

29 E. Gowers, *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature* (Oxford, 1993), s. 1-24, 111.

müşterileri *epater les bourgeois* için açıkça yazmıştı; kendisini “iyi bir cüzdan ve iyi atlar” gerektiren yemeklerde övmüştü. Kasım ayında bir ziyafette İsveç Kraliçesi Christina’ya başlangıç yemeği olarak beyaz şarapla çilek ikram etmişti.³⁰ Bu gerçek bir *sprezzatura* yaratan bir sürprizdi. Rönesans itidal kültü mutfığa yetişmeden önce, sürprizler fütursuzca olağanüstü olabiliyordu. 1581’de Mantua Düku’nün düğün ziyafetinde, geyik etinden aslan şeklinde börekler, siyah kartal şeklinde paylar, “canlı gibi görünen” hamurdan yapılmış keklik vardı. Tavus kuşlarının abartılı kuyrukları, kurdelelerle süslenmiş “gerçek hayattaki gibi dimdik duran, gagalarındaki tütsülerden güzel kokulu parfümler saçan ve bacaklarının arasına da aşk dolu vecizeler sıkıştırılmış” haldeydi. Badem ezmesinden yapılan heykeller Herkül ve tek boynuzlu atı simgeliyordu. Bu bile yüzyıl önce, 17 Şubat 1454 tarihinde Lille’de verilen Batı tarihinin en cesur ziyafetinin silik bir suretiydi: Burgundylı Philip, günümüzün yardım yemeklerini düzenleyenlerin ödeme sözü almaları gibi, ziyafete katılanlardan sefere çıkma sözü almıştı. Yemeğe katılanlardan birinin ifadesine göre, “sofrada bir şapel vardı, içinde bir koro, hamurdan yapılmış flütçüler, içinden org ve diğer enstrümanların seslerinin geldiği bir döner kule vardı.” Düke pandomimle trompetçilerin sürdüğü bir at ve fil tarafından servis yapılmıştı. “Sonra üzerinde harika sesli bir çocuğun şarkı söylediği beyaz bir erkek geyik içeri girdi, geyik de şarkıya eşlik ediyordu ve tenor bölümlerini söylüyordu ve sonra fil çıktı sahneye... içinde Kutsal Kilişe’nin olduğu bir kale taşıyordu ve Türkler tarafından katledilen Hristiyanlarla ilgili iç paralayıcı şeyler söyledi.”³¹ Lady Mary Wortley Montagu Topkapı Sarayı’nın haremünde yemek yediği zaman, aynı anda sofraya elli çeşit et yemeği getirilmiş. Masa örtüleri ince ipekli kumaştan yapılmış, peçeteler de öyle. Bıçaklar altındanmış, saplarında pırlantalar varmış.

Tuhaf yiyeceklere duyulan ilgiden çok, masa üstü eğlenceleri ve sunumdaki kabare gittikçe büyüdü. Sürpriz yiyeceklere duyulan ilgi –Ortaçağlardaki “karatavuk” payları, içinden dansçı kızların fırladığı bekarlık gecesi pastaları, *pollo sorpresa* ve *bombe surprise*– aşıcılığın tiyatro kısmıyla ilgilidir ama gözden kaçmaması gereken entelektüel bir yanı da vardır, sürpriz bir bilmedir ve değişik şekillere bürünmüş yiyecekler de entelektüel oyunlar için birer yemdir. Eğitimin elit bir ayrıcalık olduğu toplumlarda, bu gibi yemekler üst sınıf bir mônünün birer parçasıdır. Eski Kyoto’da, ziyafet sırasında konukların, yedikleri şeylerin ne olduğunu tahmin etmeleri eski bir gelenektir.³²

30 M. Montanari, *The Culture of Food* (Oxford, 1994), s. 164.

31 O. Cartillieri, *The Court of Burgundy* (Londra, 1972), s. 139-53.

32 D. Durston, *Old Kyoto* (Kyoto, 1986), s. 29.

Günümüzde bile, ifrata kaçmayan özel bir sunum olsa da, tiyatroya yiyeceklerin olumsuz yanları vardır. Çok gösterişli oldukları için asla zarif olamazlar. Belki de daha iyi bir metot, miktardan çok mutfak ön plana çıkarmaktır - çok zaman alan yiyecekler hazırlamak ve aristokratik bir hava yaratmak. Yemeğin toplumda belirleyici rol oynaması gibi, bu da bu fikri savunanlar tarafından medeniyet geleneğinde bir basamak olarak algılanır. Şövalye Jaucourt Aydınlanma İncili'nde aşçılık üzerine yazdıklarının giriş kısmında şöyle demişti: "Aşçıların sanatı yemeği pişirmekten çok kullanılan baharatlardadır; bu bütün medeni ülkelerde böyledir... Kullanılan baharatların çoğu sağlığa zararlıdır... ama sadece ilkel insanların doğanın saf malzemeleriyle yetinebileceklerini, baharatlar olmaksızın doğanın onlara sunduğu şekliyle yemekten zevk alabilecekleri de unutulmamalıdır."³³

Baharatların yanısıra, abartılı yemek hazırlığının özü soslardan geçer. Bu bir bakıma saklama ve maskeleyme tekniğidir. Modern mutfaklarda sosun esas tadı örtmemesi ve hatta ortaya çıkarması beklenir, ama bu yine de bir maskedir, altta kalanı saklar. En basit aşçılık okulunda, yetersiz malzemeyle yapılan yemekleri sosla gizlemeyi öğretirler. Gerçekte, soslar daha çok seçkin yemeklerle kullanılır çünkü esasen saray yemekleri pişirilirken icat edilmişti. Pahalı olurlar çünkü hacimli bir sürü malzemenin sıvı haline getirilmesi gerekir. Hazırlanmaları emek ister çünkü birçok değişik malzemenin karışımından meydana gelirler. Genellikle etkileyici biçimde büyülüdürler çünkü kimyaları malzemeler üzerinde şaşırtıcı etkilere sahiptir, mayonez ve aioli gibi, her ikisinde de yumurtanın beyazı veya sarmısak zeytinyağıyla sübyeleştirilir veya bufalo yağını yeni bir tat haline getiren köri gibi veya Thai yemeği *nam pla* gibi bayat balıklardan nefis bir tat yaratılabilir. Bunların hepsi özel bir ustalık ister çünkü gerçek anlamıyla güzel soslar yapabilmek için bilgiye ve pratiğe ihtiyaç vardır. Soslar geleneksel bir aşçılığın gereklerindendir çünkü tarifler karmaşıktır ve hafızada kolay tutulur cinsten değildir; bu yüzden de yazılı hale getirilmesi gerekir ve bu da okur yazarların lehine bir durumdur. Dünyadaki en eski tarif, bir sos tarifidir; şarap turşusu, M.Ö. ikinci bin yılın sonlarına doğru tutulmuş kayıtlara göre, Chou Sarayı'ndan gelmektedir; çiğ sazan dilimleri, turp, zencefil, sarmısak, fesleğen, karabiber ve çobandegneğine batırılır.³⁴

Toplumsal değişikliklere uğrayan mutfakın sonucunda yüksek statülü bir aşçılık mesleği, tekniklerin yazılı olduğu kutsal metinler ve bir mutfak ada-

33 J.-C. Bonnet, "The Culinary System in the Encyclopédie", R. Forster ve O. Ranum (der.), *Food and Drink in History* içinde (Baltimore, 1979), s. 139-65 ve 143.

34 Hu Sihui, *Yinshan Zhengyao – Correct Principles of Eating and Drinking*, aktaran M. Toussaint-Samat, *History of Food* (Londra, 1992), s. 329.

bı doğmuştur. Livy'e göre, Roma İmparatorluğu'nun çöküşü, ziyafetlerin şaşaalı hale gelişiyle başlar. "Tam da o zaman, açıcı eski köle statüsünden kurtulup ilk kez prestij sahibi olmuştu, daha önce sadece hizmetten ibaret olan şey bir sanata dönüşmüştü."³⁵ Alexis'den bir alıntıya göre aşçılar sanatçı veya "icracı" olmuşlardır.³⁶ Her ne kadar Eskiçağ'dan kalan çok az sayıda yemek kitabı olsa da, kayıtlarını tuttukları dünyanın esas yüzü hicivlerde gizlidir, Antifanes'in kulaktan dolma veya hayal gücüyle yazdığı aşçının diyalogunda iyice ortaya çıkmaktadır;

Ama hayır, bir parça lüfer yavaş yavaş kaynatarak salamuraya bırakılır, sana söylediğim gibi.

Peki ya levrek?

Tamamını pişir.

Peki ya kedibalığı?

Hypotrimmada kaynat.

Yılanbalığı?

Tuz, kekik, su.

Migra?

Aynen.

Çemçe balığı?

Yeşil.

Bir parça ton var.

Onu da pişir.

Peki ya oğlak?

Kızart.

Diğeri?

Tam tersi.

Dalak?

Dolma gibi.

Peki ya barsak?

İşte burada beni faka bastırdın.³⁷

Apikus'un sanatı —çok değerli Romalı aşçı, o kadar değerliymiş ki bütün tariflerde adı geçermiş, bugünkü Mrs. Beeto veya Fanny Farmer gibi— sos yapma üzerine kuruluydu. Adının geçtiği 470 tariften 200'den fazlası sos

³⁵ Gowers, *a.g.y.*, s. 51.

³⁶ Dalby, *a.g.y.*, s. 122.

³⁷ Antiphanes, aktaran *a.g.y.*, s. 113; çeviri değiştirildi.

tarifiydi. Eger İmparator Heliogabulus bir sosu sevmezse, aşçı onun sevdiği tadı bulana kadar aç bırakılırdı. Ortaçağ İspanyası'nda zevk düşkünü Müslüman saraylarında, yemek tarifi araştırması yapmak başlı başına ciddi bir bilimsel çalışmaydı. Bahçecilik, ziraat ve sulama teknikleri üzerinde çalışan aynı bilim adamları aromalı sirkeler, kuvvetli soslar ve foie gras geliştirmek için yöntemler buldular.³⁸ Sos kültü bilindiği her yerde elitlerin işi olarak kaldı, aristokratlığın bir işareti. Brillat-Savarin'e göre, Prens de Soubise tek bir dana etinin üzerine kırk dokuz farklı etin suyundan yapılmış bir sos dökmüştü. Yardımcısı ona elli dana etinin faturasını uzatmıştı.

“Bertrand, sen delirdin mi?”

“Yoo, majesteleri, sofrada bir dana eti görmüş olabilirsiniz ama diğerlerinin hepsini de kahverengi sosum ve süslemelerim için kullandım, sonra...”

“Bertrand, sen bir hırsızısın ve ben bu faturayı ödemem.”

“Ama majesteleri”, diye yanıtladı sanatçı, öfkesini kontrol edemeyerek, “bizim kaynaklarımızı bilemezsiniz! Sizin bir sözünüz üzerine karşı çıktığınız elli danayı alıp, başparmağımdan daha büyük olmayan küçük kristal bir şişeye koyabilirim.”³⁹

Sosun işlevlerinden biri yemeği, bir şekilde sadece yemek olmaktan çıkarmaktır; besin değerini estetik çekicilikle sunmaktır, gıda maddesini doğal halinden çıkartıp, sanat mertebesine yükseltmektir. Yemek pişirmenin icat edilmesi gibi, insanın kendini doğadan farklı konuma getirmesi, ilkelliği reddetmesi ve medeniyet sürecinde ileriye doğru bir adım atmasıdır bu. Sofra adabı da böyledir - davranış sosları. Sofra adabı, aşçının bizi medenileştirme çabalarına bizim de suç ortaklığı etmemizdir, içimizdeki ilkel insandan feragat etmemizdir. Nasıl en *soigné* hazırlama teknikleri saray mutfaqlarının özelliğini ortaya koyuyorsa, sofrada yemek yemeye başladıktan sonra da adabı muaşeret en abartılı halini alır. Aşçılık yemek yemeyi toplumsal bir kurucu eyleme çevirdiği için, yemek de nezaket törenleriyle kuşatılmaya başladı. Adabı muaşeret her zaman evrim geçirir çünkü bu kuralların bir amacı da bazı kişileri dışarıda tutmaktır; kurallar dışarıdan müdahaleyle çiğnendiği zaman, değişimleri gerekir. Değişik kültürlerde değişik alışkanlıklar göze çarpar ve modern mizahın malzemelerinden birini de yemek sırasında kültürler arasına sıkışmış karakterler oluşturur. Örneğin, Doğulu ihtiyatsız bir adam sofrada geçirmekte hiçbir sakınca görmezken,

38 L. Bolens, *Agronomes andalous du moyen age* (Cenevre, 1981).

39 Brillat-Savarin, *a.g.y.*, s. 54-5.

burnunu sümkürmekten kaçınır. Batılı konuk ise, bir Arap ziyafetinde en gözde yemeği geri çevirebilir, karacahil Japon, çorbasını bitirmeden turşu yemeye kalkar. Madrid sosyetesinde sıkça anlatılan bir anektoda göre Çin Büyükelçiliği'nde bir akşam yemeğinde, Bulgar Kralı Simeon üç porsiyon pilav almış; geleneksel Çin adabı muaşeret kurallarına göre, bir konuk pilavdan önceki yemekleri yiyerek ev sahibinin gönlünü almalıdır oysa. Jeffrey Steingarten Japonya'dayken, çorba kasesinin kapağını açmayı geciktirmiş ve adabı muaşeret kurallarına göre yapılması gereken bir töreni engellemiş -kapağı masaya koyup, kaseyi elden else dolaştırmaları gerekiyormuş. Bunun yerine, kapağı zar zor yerinden çıkarıp, çorbayı dökmüş, yemek sofrasının bütün estetiğini bozarak, aptal barbar konumuna düşmüştü.⁴⁰

Gerçekten uygulanan adabı muaşeret kurallarından kaynaklanan ciddi sorunlar sınıflar arasında değil kültürler arasında görülür. 1106'da, eskiden Toledo'da haham olan ama sonra Hristiyanlığa dönen Petrus Alfonsi'nin *Disciplina clericalis*'inde sosyal açıdan daha farklı bir ortama girildiği zaman hâlâ işe yarayacak adabı muaşeret kuralları anlatılır. İlginç olan, bu kuralları anlatırken başkalarına nazik olmak, geleneksellik veya Tanrı'nın buyrukları olarak değil de uygulanabilir kişisel meraklar üzerine oturarak anlatmış olmasıdır. Yemek yerken yanınızda birisi varsa, sanki kralın huzurunda yemek yiyormuş gibi yiyin, diye başlar. Sofraya oturmadan önce ellerinizi yıkayın. Sofraya yemekler gelmeden ekmeklere saldırmayın ki size sabırsız gözüyle bakılmasın. Büyük lokmalar almayın ve yemeğin ağzınızın kenarlarından akmasına izin vermeyin, yoksa obur diye nitelendirilebilirsiniz. Her lokmanızı iyice çiğneyin, boğazınıza bir şey kaçmayacaktır böylece. Aynı şekilde ağzınızda yemek varsa konuşmayın. Eğer içki düşkününüzü sayılmak istemiyorsanız, boş mideyle bir şey içmeyin. Başkasının tabağından yemek almayın; infial uyandırırınız. Çok yiyin; ev sahibi dostunuzsa memnun olacaktır, düşmanınızsa, iyice sinirine dokunacaksınız.⁴¹ Batı'da, son iki-üç yüz yıldır toplumsal farklılaştırma rolünü yemeğin kendisinden ve mutfaktan çok adabı muaşeret kuralları üstlenmiştir. Chretien de Troyes'nin Alman çevirmeni Hartmann von Aue, şöyle demişti: "Yedikleri şeyleri atlayıp geçmekte hiç sakınca görmedim, çünkü esas önemli olan sofradaki asil davranışlardı." Yemek tarihinin en önde gelen tarihçilerinden biri bunu biraz mübalağa ile de olsa, "zarafet üzerine kurulmuş, ritüel ziyafetlerden doğan güzel davranışlar" olarak tanımlamıştı.⁴² Gerçek

40 Steingarten, a.g.y., s. 231.

41 F. Gomez de Orozco, M. de Carcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola* içinde (Mexico, 1995), s. x-xi.

42 Montanari, a.g.y., s. 58.

adabı muaşeret kurallarının uygulandığı yerde ne yendiği önemini yitirir, en azından hicivsel bir hayal gücü içinde anlamsız hale gelir. Lewis Carroll'ın hicvinde Alice, Kırmızı Kraliçe'ye bir parça et verir ve o her defasında reddeder. "Yeni tanıştığın birini reddetmek adabı muaşeret kurallarına aykırıdır" dedi Pudding. "Pudding- Alice, Alice-Pudding," diye sözünü kesti Kraliçe. "Puddingi kaldır."

Saray Mutfağının Burjuvalaşması

Adabı muaşeret kurallarının önemli olmasının nedenlerinden biri dinî ve batini yemek biçimlerinin korunmasının imkânsızlığıdır. "Gizli" tarifler ef-sanevidir ama genellikle bir şekilde ifşa edilir. En ruhani soslar bile kraliyet sofralarından inip burjuva yemeklerine dönüşmüştür. Diğer teknoloji biçimleri gibi mutfak da kolayca taklit ve transfer edilen bir şeydir.

Gerçekten de, Batı'nın saraya ait yemek biçimleri her zaman diğer kültürler tarafından taklit edilmiştir. Klasik çağda, üst sınıf yemek şekilleri Horace tarafından "Farsi" diye, "Scilyalı" diye bir Yunan deyiimiyle hor görüldü. "Barbarlığın ve dinin zaferinin" Batı medeniyetinin devamını engellemesiyle, Yunan ve Roma mutfakı zayıfladı. Batı sarayları, İslâma aşçılık ilhamı almak üzere eğilmişti. Aslında bu çok tuhaftı. Hristiyanlık ve İslâm özünde birbirlerine rakiptiler, esas olarak savaş halinde olan ve birbirlerine karşılıklı nefret kusan medeniyetlerdi. Haçlı seferleri Müslümanları canavar olarak göstermişti. İslâm açısından da Hristiyanlar öyleydi. Ancak, yüksek bir kültür düzeyinde İslâm dünyası, takdir edilen ve taklit bir dünyaydı. 10. yüzyılda, Aurillaclı Gerbert –imparatorun öğretmeni ve gelecekteki papa– matematik öğrenmek istedi ve Müslüman İspanya'ya gitti. Aynı yol, büyü, tıp alanındaki son gelişmeler ve eski metinlerin toplanması gibi konularda da izlendi. Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden beri, Süryanice ve Arapça konusunda çalışmalar yapan bilim adamları olmasaydı, ziraat ve pratik bahçecilik gibi konulardaki "yemek bilimleri" diye sınıflandırılabilen metinler ve Aristo ile Ptolemy'nin belli başlı eserlerini de içine alan Batı'da hiç bilinmeyen heybetli el yazmaları Müslüman topraklardaki kütüphanelerde saklanmaktaydı.

Yemekle ilgili metinler, İslâm üstünlüğünün tartışma kabul etmez olanlar kategorisindedir. Çünkü yemek yapmak bir çeşit siyacyıktır, birçok temel malzemeyi lükse dönüştürür. Dönemin tıp bilgisi büyük ölçüde diyet bilimiyle sınırlıdır. Özel profilaktikler pek fazla bilinmemekle beraber, beslenmenin sağlığı destekleyici bir unsur olduğu kabul edilmişti; tıp ve iyi yemek arasındaki ayırım çok açık değildi ve yiyecek maddelerinin tıbbi özel-

likleri sıkı takip altında olup, mutfaka yansıtılmaktaydı. Bilim, büyü ve aşçılık birbirine karışıyordu ve net çizgilerle ayrılamıyordu. Picatrix adındaki 12. yüzyıl büyü kitabı, tatlarla (diğer duyular gibi) gezegenleri bağdaştırmıştı: Mars ile karabiber ve zencefil, ay ile gül ve kafur. Kötü tatlar Satürn'ü çeker, acılar Jüpiter'i, tatlılar ise Venüs'ü. Hristiyan aşçıları Müslüman aşçıları taklit etmeye yönelten bu bilimsel özentî, Müslüman saraylarının kiskançlık uyandıran şatafatından ve gösterişinden kaynaklanıyordu. Sicilya'da 13. yüzyılın ortalarında, II. Frederick, Müslüman alimlerine ve zevk düşkünlerine duyduğu hayranlık yüzünden Hristiyan yandaşları tarafından hakarete uğramıştı. Suçluları aç bırakarak fizyolojik değişimlerini inceleyen fanatik bir amatör bilim adamıydı, bilimle zevk-ü sefayı birbirine karıştırmıştı ve Mağribi sanatlarıyla yaşam biçimini benimsemiş görünüyordu –tüylü halılar ve uçuşan giysileri seviyordu. Bir sonraki yüzyılda, Castileli Acımasız Peter, sultanlara özenip Tordesillas ve Seville'deki saraylarını Mağribi dekorasyonlarla bezemişti. Bu asilzade İslâmseverler, uç noktalar-daydılar ama Ortaçağ'daki üst sınıf Hristiyanların elit değerlerini de simgelemekten geri kalmıyorlardı: Müslümanlık erdemini yiyip yutmak ve Müslüman zevkine hürmet etmek gibi aşırı bir eğilim vardı.

13. yüzyılda Müslüman saraylarının mutfak sanatları, Batı'daki yemek tarifi kitaplarını besleyen en önemli öge oldu. Batı dünyası belli başlı üç ana konuda bu etkileri özümsemişti: sofra estetiği, geleneksel egzotik gıda maddelerini vurgulamak ve zengin, şekerli tatlara meyiletme. Müslüman saraylarındaki yemeğin estetiği Batı'nın kutsal sanatlarındaki estetiğe benzer - en usta aşçıların taklit ettikleri kuyumculuk ve mücevhere duyulan meyil. *Bağdat Aşçısı* adındaki 10. yüzyıl metninde yemeği süslemek için safran, pırlanta yerine şeker koydukları, "altın ve gümüş paralar" gibi bir 'eyaz bir kırmızı et dilimleri yerleştirdikleri anlatılır. İnci ve kırmızı akiğe benzer yemekler yaptıkları anlatılır. Hristiyanlıkta kutsal mekânlarda nasıl sürekli tütsü yakılırsa, İslâm'da da sarayın ziyafet salonlarında ve sofralarda da ağır parfümler duyulurdu. Tatlı kokular ve kokulu yiyecekler en fazla rağbet görenlerdi. Badem sütü, öğütülmüş badem, gülsuyu ve diğer kurutulmuş kokulu çiçekler, şeker ve Doğu'nun bütün baharatları –İslâmiyet'e Hristiyanlığa kıyasla öncelik ayrıcalığı getiren özellikler olarak– vazgeçilmez tatlar olarak yerlerini almıştı.

Bademler, tavuk, tavşan, domuz, güvercin ve 13. yüzyılın başlarında Abdal-Latif al-Bağdat tarafından anlatılan tatlı Mısır yahnilerinin hepsinin soslarında kullanılabilirdi. Kümes kuşlarının, gülsuyu içine rendelenen fındık ve şamfıstığına batırılıp kaynatılmasını önerirdi. İçine ayrıca, semizotu tohumu, haşhaş veya kuşburnu eklenip, koyulaşana kadar kaynatılıp,

sonra tam yenmeden önce başka baharatlarla süslenmeliydi. Ancak uzun pişirilirse, hepsi de kendi tadını kaybederdi. Karakteristik bir ziyafet yemeğinde öncelikle içleri susam yağında kızartılmış et parçalarıyla doldurulmuş ve üzerlerine fıstık, karabiber, zencefil, karanfil, sakız, kişniş ve kakule serpiştirilmiş üç kızarmış kuzu olmalıymış, servis yapılmadan önce üzerine şöyle bir gılsuyu gezdirmek gerekirmiş; sofraya kuzuların aralarındaki boşluklara yumurta veya etle doldurulmuş ve üzüm veya limon suyuyla kızartılmış elli tane tavuk ve elli tane de küçük kuş konulurdu. Bunların hepsinin üzerileri hamur kaplanır, gılsuyu serpilir sonra da “gül kırmızısı” olana kadar kızartılırdı.⁴³ Batı’daki aristokratik sofralar birçok tadı eski çağlardan miras edinmiş olsalar ve tabii ki yerel ve yöresel gelenekler de bunda rol oynasa dahi, bu konuda Müslümanların etkisi yadsınamaz. Örneğin, İngiltere Kralı II. Richard’ın ziyafet münüsünde bu etki çok açıkça görülmektedir. Pırasa, soğan, kan, sirke, karabiber ve karanfille pişirilen domuz Roma sofrasına yakışır bir yemektir. Ama yemeğin gerisi, tam sultanlara layıktı; karanfil ve tarçınla süslenip, badem ezmesi sürülmüş ve pişirilmiş küçük kuşlar, badem sütüyle pişirilmiş gül kokulu pirinç pilavı, tarçın, karanfil, muskatla pişmiş sandal ağacı kokulu tavuk paçası.⁴⁴ Ortaçağ’ın sonuna ait yemek kitaplarında tarif edilen yemeklerdeki İslâm etkisi, bunlar gibi aşikâr örnekler veya nar taneleri, üzüm ezmesi veya bademle tatlandırılmış sumak gibi ağızdan ağza dolaşan malzemelerle kendini ele verir.

Rönesans, birçok alanda olduğu gibi saray mutfağında da bazı gelişmelere yol açmıştı. Mutfakta, Greko-Roman ilham kaynaklarına ve eski metinlere dönmek Arap etkisinden feragat etmeyi gerektiriyordu. Rönesans aşçıları Eskiçağ alışkanlıklarını canlandırmaya çalışırken altın renkli, güzel kokulu ve tatlı lezzetli paleti bir yana bıraktılar. Sonuç, ünlü tarihçi T. Sarah Peterson’a göre, Batı mutfağında şimdiye kadar yaşanan en büyük “şok” tu. Yemek tarihçileri arasında eski Roma’dan uyarlanan yeni “tuz-asit” tadı repertuarının Batı yemeklerinde baskın olmaya başladığı öne sürüldü. Bu biraz abartılı bir saptama. Roma yemeklerinin aşırı tuzlu olması, *garum* veya *liquamen* adı verilen balık sosundan kaynaklanıyordu - bu sos, barbunya, çaça-balığı, ançuvez ve uskumru ile diğer büyük balıkların barsaklarını karıştırıp, tuzlayıp, güneşte kurutulduktan sonra elekten geçirip saklanmasıyla elde edilirdi. Ancak en kaliteli *liquamen* aslında çok tuzlu olmazdı; çok tuzlu deniz kestanesini taze tutmak için kullanılırdı; zamanla tuz miktarı art-

43 M Leibenstein, “Beyond Old Cookbooks: Four Travellers’ Accounts”, Walker (der.), a.g.y. içinde, s. 224-9.

44 Wright, a.g.y., s. 360-1.

tıkça, aşçılar içine üzüm sırası ve bal ekleyerek dengelemeye çalıştılar.⁴⁵ Rönesans'a ait yeni tarifler özellikle tuzlu olmazdı, ama Ortaçağ'da çok rağbet gören iç bayıcı tatlılıkla da uzaktan yakından ilgisi yoktu.⁴⁶ Bunun nedeninin Roma'dan alınan ilhamdan çok daha önce lüks bir tüketim maddesi olan şekerin aynı çağda günlük hayatın vazgeçilmez bir ürünü haline gelmesi gerçeğinden de –bir sonraki bölümde bahsedilecek– kaynaklandığını düşünüyorum. Yemek konusundaki esas klasik canlanma dönemi 18. yüzyıldı, bir korsan serüven romanındaki kahraman konuklarına Roma yemeklerinden oluşan bir ziyafet verir ve herkesi hasta eder. Aynı çağın sonralarına doğru, Abbe Barthelemy *Voyage du jeune Anarcharsis en Grece* romanının bir bölümünü bir Atina yemeğine ayırır; Careme Napolyon zamanında Roma yemekleri hazırlar, Parmentier “patatesin Homeros'u, Virgil'i ve Cicere'su” olarak anılır.⁴⁷

Bu arada, Rönesans'ın başka etkileri de olmuştur. Bunlar arasında en yararlısı, etkisi çok geniş olmamakla birlikte süt ürünlerine ve sebzeye verilen önem ve mantarın yeniden bir yiyecek maddesi olarak sofralardaki yerini almasıdır. (Tabii ki bunlar her yerde aynı kabulü görmedi; II. Henri'nin doktoru Buyerin, “balgam sökücü” olarak nitelendirerek okuyucularına mantarların eski çağlardaki ziyafetlerin baş katliam aracı olduğunu Agrippina'nın Claudius'u zehirli mantarla öldürdüğünü hatırlatmıştı. Yine de, “boğazın öfkesinin” onlar olmaksızın giderilemeyeceğini kabul etmiştir.)⁴⁸ Yapışkan bazı sebzelere tekrar rağbet edilmeye başlandı. Kuşkonmaz ve enginar içi, Pliny'nin “kültive edilmiş dikenliler” rüzgârından ilham alarak yapılmış birer Rönesans keşfidir. Catherine de Medici, bunlardan aşırı yediği için hastalanmıştı.⁴⁹ Her şeye rağmen, bu yeni yemek pişirme tekniklerinin en önemli etkileri, Magribi egzotizmini bir kenara bırakarak daha Batılı bir alışveriş sepetine yönelmeleri ve böylece de kralların ve aristokratların mutfakını daha orta düzey toplumsal sınıflar için de ulaşılabilir hale getirebilmeleridir. Haute kuzinin burjuvalaşma süreci böylece başlamıştır. 17. yüzyıl kritik bir dönemdir, çünkü bu dönemde saraya ait tarifler halka yayılmaya başlamıştır. Bu yayılma noktası Fransa'dır.

Krallığındaki her köylünün “tenceresine bir tavuk” koymayı aklına ko-
yan IV. Henri daha basit, rustik zevklere sahipti. Sarmısak ve yemekhane
yemeklerini severdi ama büyük ziyafetlerin önemini de yadsımadı, bunları

45 Bober, a.g.y., s. 154.

46 J. Goody, *Food and Love: A Cultural History of East and West* (Londra, 1998), s. 131.

47 Bonnet, a.g.y., s. 146-7.

48 Ayrıca bkz. Goody, *Food and Love*, s. 130.

49 Peterson, a.g.y., s. 109-10.

diplomasiye faydası olacak birer yardım ve politika cilası olarak görürdü. Varisi XIII. Louis ise kendi kişisel doktorunun önerisiyle abartılı miktarlarda ve değişik malzemelerle pişen yemeklerle büyüdü. Ciğer ve kuşkonmaz masadan hiç eksik olmazdı ama her çeşit et ve sebzeyi de görmek mümkündü, bunun yanında yirmi iki cins balık –kabuklu deniz hayvanları hariç– ve yirmi sekiz çeşit meyve. Ancak olgunluk döneminde çıkan sağlık sorunları yüzünden abartılı yemeyi bırakmak zorunda kaldı. Bu yüzden de Fransız saraylarına açgözlülüğü tanıtmak XIV. Louis'e kaldı çünkü bir saray mensubunun gözlemlediğine göre; “o kadar inanılmaz bir sindirim sistemi vardı ki, istediği zaman gücünü tekrar toplayabiliyordu” Baldızı onun bir oturuşta, “dört değişik çeşit çorba içtiğini, bir bütün sülün, bir keklik, kocaman bir tabak salata, sarmısak soslu et, iki büyük parça jambon, kocaman bir tabak dolusu pasta ve meyve” yediğine sık sık şahit olmuştur. Genellikle yalnız başına yermiş ama bazen yemek yiyişleri halka açık bir gösteriye dönüşebilirmiş, majestelerinin 300 kişilik saray halkı ve duvarların arkasından izleyen bir guruh karşısında yapılan bir gösteri.⁵⁰

Paradoksal olsa da, saray mutfacı toplum içinde hızla yayıldı, önceleri bir özlem olarak ama sonraları –şaşırtıcı bir hızla– her burjuva ailesinin benimsediği bir kurallar zinciri olarak. XIV. Louis'in mutfagında hiç sır yoktu; 1651'de asil bir evde aşçılık yapan Francois-Pierre La Varenne tarafından yazılan *Le Cuisinier Francois* ile başlayan yemek kitaplarıyla her yere yayıldı. 1691'e gelindiğinde, François Massialot, başlığı toplumsal yayılma sürecini özetleyen –*Cuisinier royal et bourgeois*– bir eser yayımladı ve 100.000 kopya basıldı.⁵¹

Sınıflararası Geçişler

Gesta Romanorum 'da –vaizler için kaynak olmayı amaçlayan bir anekdotlar dizisi– Sezar'ın yaban domuzu kalbini isteyişi şöyle anlatılmıştı; “İmparator, kalbi hayvanın herhangi bir yerinden daha çok severdi, hatta hayvanın tamamından da çok.” Ama aşçı onu soslayıp, hazırlarken ne kadar güzel ve yağlı olduğunu görüp kendisi yemiş ve yamaklarına da; “Bu hayvanın kalbi olmadığını söyleyin imparatora,” demiş.⁵² Acaba Ortaçağ vaizleri bu öyküden ne ders çıkartabilirlerdi? Bize göre, mesaj çok açık; elitler için seçkin yiyecekleri inhisar altına almak kolay değildir. İmtiyaz sahibi olmayanların

50 J.R. Pitte, *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion* (Paris, 1991), s. 127-8.

51 A.g.y., s. 129.

52 Wright, a.g.y., s. 167.

da kendi hazırladıkları yemek üzerinde bile elitlerin kıskançlığına maruz kalmadan hak iddia etmeleri aynı şekilde zordur. Özlem duyanın kendine mal etme isteği, yüksek düzey açıcılığın yaratıcılığını azaltır. *Nostalgie de la boue* ve popülizm gösterişli tarifleri tüm toplumsal sınıflara dağıttı. Goldilocks* her zaman sınıf ayrımlarını ihlal ederek diğer insanların yulaf lapalarına saldırabilir.

Elbette ki bazı özel yemekler, özel malzemeler ve değişik mutfak teknikleri, aslında menülerin bütünü, kendi sınıf profillerini de yarattılar. Bunlar kimi zaman Hindistan'daki gibi kast sistemlerinde tipik olan biçimde, yiyeceklerin kirletici etkilerine göre sınıflandırıldığı diyet sınırlandırmalarında köklenir, kimi zaman Doğu Afrika'nın Kushi** dil gruplarında yaşayanların kendilerine saygıları varsa - balık yemeyi reddetmelerindeki gibi görülür. Daha yaygın olarak sınıfsal farklılaşma, temel ekonominin sertleşmesiyle başlar. İnsanlar alabilecekleri en güzel yiyecekleri alırlar; bu yüzden de zenginlerin alabildikleri yiyecekler toplumsal özlemin göstergesi durumuna dönüşür, özentilikler ve gösteriş başlar, *Lazarillo de Tormes*'daki et yediğinin göstergesi olsun diye ağzında kürdanla gezen zavallı şövalye öyküsünde olduğu gibi. Bazı yiyecekler onurlu bir fakirliğin simgesine dönüşebilir; alimlerin veya münzevilerin yemekleri gibi. Yunanistan ve Roma'da, ebegümeci, çirişotu ve köriye benzer kokusuyla boyotu fakirlerin yiyecekleriydi. Lucan'a göre; ("Büyük Adamların Evinde Maaşlı İşler Üzerine") "eğer varlıklı bir evde sofrada size en son sıra geliyorsa, o zaman ebegümecine talim edeceksiniz demektir. Galen, Iskenderiye'de bir tıp öğrencisinin öyküsünü anlatmıştı, dört yıl boyunca ağzına üzerine acı bakla konulmuş salatadan başka bir şey koymamış (ki çiğ yendiğinde zehirli olabilir) onları garum*** ile yemiş elbette, üzerine sirke ve zeytinyağı dökerek. Bu yıllar boyunca sağlığı yerindeydi ve sonunda da fiziksel durumu başlangıçtan daha kötü değildi."⁵³

Çoğunlukla, fakirlerin yiyecekleri zenginler tarafından belirlenir. Sınıf farklılıkları gösteren münülerin giriftliği arasında tarih boyunca, "sınıfsal beslenme eşitsizliklerinin gerçekten de bir hayat memmat meselesi olduğu" gerçeğini göz ardı etmek çok kolaydır.⁵⁴ Aragon Hükümdarı III. Peter'in

(*) Goldilock ve Ayı ailesi isimli öykünün kahramanı. Ayı ailesinin ormandaki kulübesine girer ve onlar yokken yemekleri yer. – e.n.

53 Dalby, a.g.y., s. 25.

(**) Kushi dil grupları (Cushitic): Doğu Afrika'da Kızıldeniz kıyısından Kuzeydoğu'da Afrika Boynuzu'na kadarki bölgede konuşulan, yaklaşık yetmiş altı dilin ortak ismi – e.n.

(***) Garum: Antik Yunan ve Roma mutfağında çok kullanılan bir çeşit balık sosu.

54 A. Beardsworth ve T. Keil, *Sociology on the Menu* (Londra, 1997), s. 87.

“toplumsal ölçüleri” arasında ekşi şarap, bayat ekmek, çürük meyve ve küflü peyniri sadaka olarak ayırmak vardı.⁵⁵ Eski bir Romagnol hasat şarkısı şöyledir, “Efendi ürünü, çiftçi samanı alır.”⁵⁶ 16. yüzyılın sonlarında yaşamış bir doktor olan Baldassare Pisanelli, okuyucularını, “pırasanın en kötü yiyecek, besin değeri en düşük ve yemeği yapılabilecek en iğrenç madde, köylülerin yiyeceği” olduğuna inandırmıştı; kendi iyilikleri için bu yiyecekten uzak durmaları gerekiyordu. “Sülün yemenin tek kötü tarafı köylülerde astıma yol açmasıdır. O yüzden köylülerin sülün yememeleri ve bu yemeği asil ve seçilmiş insanlara bırakmaları tavsiye edilir.”⁵⁷ Saray mutfaklarında genellikle dışarıdakilere yasak olan özel malzemelerle yapılan yemekler yer alır, İngiltere’de kuğu eti ve Etiyopya’da bal şarabı gibi.⁵⁸ Ancak, bilinen neredeyse bütün durumlarda toplumsal ayrımcılık hangi yiyeceklerin yendiğinden çok onların nasıl hazırlandığıyla ilgili ortaya çıkar. 16. yüzyılın ortalarında Toskana’daki *arbiter elegantiarum* Messibugo, “sıradan insanlar” ve “asilzadeler” için farklı tarifler hazırlardı; her ne kadar gerekli malzemeler aynı olsa da, özel durumlarda baharat miktarında artış gözlenirdi. Endüstrileşen 19. yüzyıl Parisi’nde fakirlere, burjuva sofralarından artan tereyağı, domuz yağı ve tavuk yağını almaları öğütlenirdi. Bunlardan başka da artığın olmadığı anlaşıyor. 1906’daki *La France gourmande*’de Fulbert Dumontelli artık etleri köfte yaparak –“bütün eve güzel bir koku yayılırdı”– pişirip, şampanya soslu trüfle pişirmeyi önermişti.⁵⁹

Toplumdaki değişik seviyelerdeki yeme tarzları arasındaki sınırlar, bazı istisnai durumlarda sonsuza kadar değişmeyebilir, hiçbir ilişki veya değişimin etkileyemediği devamlılıklar arasına sıkışabilir. Emilia’da, o bölgenin mutfak tarihindeki en önemli ustaya göre;

gastronomik turizm dilinde geçen “yağlı”mutfak bir beslenme gerçeği değil bir klişedir, gerçeklikle çok az bağlantısı olan genel geçer bir durum, bir topos, gastronomik bir mit ve mistik temellere oturtulan bir gelenektir. “Tarihsel” Emilia diyeti çok daha farklıdır; güçlü bir köylü etketi taşır - basit, kaba, barbar geleneklerden kök almış bir mutfak.

55 Montanari, *a.g.y.*, s. 86.

56 P. Camporesi, *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society* (Cambridge, 1989), s. 95.

57 *A.g.y.*, s. 119.

58 Goody, *Cooking*, s. 101.

59 J.P. Aron, “The Art of Using Leftovers: Paris, 1850-1900”, Forster ve Ranum (der.), *a.g.y.*, s. 98-108 ve s. 99-102.

Çiftçiler, 20. yüzyılın başlarında Büyük Gregory'nin Roma'yı yönettiği zamanlardakine benzer yiyecekler yiyorlardı. Lombard döneminde bir ailenin tipik kış öğününün bir somun ekmek, bir kase *minestra* ve fasulyeyle darıdan yapılma ince bir dilim *foccacia* olması gibi. Genellikle büyük miktarda şarap da bu yemeğe eşlik ederdi - ne kadar çorba, o kadar şarap. Aynı mevsimdeki modern bir mönüde çok küçük değişiklikler göze çarpar; *minestra* içinde fasulye kadar makarna da olacak, tat versin diye soğanlı veya domuz yağlı suda pişmiş olacak ve yanında da ringa balığı, jambon ve mısır unundan yapılmış lapa üzerine serpiştirilmiş çekilmiş kestane. "İnsanların Bologna ile özdeşleştirdiği şık yiyecekler... hiçbir zaman nüfusun çoğunluğunun yedikleri olamamıştı. Örneğin, beşamel sos, her ne kadar tipik "zarif", "pürüzsüz" ve "ahenkli" bir Bolonez stil aşçılığın örneği olarak gösterilse de *minestra*'ya krema eklemeyi düşünebilecek "sıradan halk"ın bildiği bir sos bile olmamıştır. "Diyetleri de karakterleri gibiydi ciddi ve sade, sağlam, zaruri, fazla ayrıntı ve süslemeye gereksinim duyulmayan." *Minestra* o bölgede, "insan yemi" olarak da bilinir.⁶⁰

Günümüzde bu durum değişmiştir elbette. Ama çok yaygın olduğunda bile yiyecek maddelerinin toplumsal profillerinin değişmesi tipik bir şey değildi. Yiyecekler toplumsal kabul hiyerarşisinde şaşırtıcı bir kolaylık ve hızla yer değiştirebilirler. Bazen bu değişim ulaşılabilir olma durumuna bağlıdır: 20. yüzyılda seri üretim çiftliklerinin kurulmasıyla tavuk, Batı dünyasındaki nadir bulunma özelliğinden sıyrılmıştır. Öte yandan, istiridye ve morina balığı ise yetiştirme yerleri değişikçe toplumsal ölçekte sıçrama yapmışlardır. Bazen sebep yalnızca modadır; ünlülerin tercihleri, yenilik, şıklık. Bazen yavaş değişiklikler bile -veya bize uzun zaman sonra ulaşabilen değişimler- bizi ölçekleriyle şaşırtır. Eski Roma'daki damak tadı gelişmiş kişiler kaygan dokusu olan yiyecekleri tercih ederlerdi: domuz çenesi ve jelatinlenmiş paça, pişmiş ciğer, mantar, dil, beyin, paça, testisler, meme, rahim, ilik. Bu yiyeceklerin prestiji sadece halen elimize ulaşan yemek tariflerinde yer almaları kadar, hepsinin de kullanımı sınırlandıran bir yasanın konusu olmasıyla da doğrulanıyor.⁶¹ Foie gras Homeros'un zamanında da önemli bir yiyecek olarak karşımıza çıkar, Penelope'un "evimde yirmi kaz var, hâlâ suda haşlanmış buğday yiyorlar," diye gururlanmasından da anlamak mümkün.⁶² Elit bir deneyim için, Romalıların sakatatla beslenmeleri gerekiyordu. Rönesans Roma mutfakını can-

60 Camporesi, a.g.y., s. 80-1, 106.

61 Peterson, a.g.y., s. 92.

62 Dalby, a.g.y., s. 64.

landırdığı zaman bu tercih hiçbir zaman tekrar canlanmadı ve sakatat son zamanlara kadar hep fakirlerin yiyeceği olarak kaldı. Modern Emilia ve Romagna'da 1960'lardaki kayıtlara göre "sakatat tüketiminde ciddi bir düşüş görülmektedir, aynı zamanda dil, uykuluk, omurilik, işkembe, ızgara kuzu barsağı, kuzu testisi omleti –geleneksel olarak Paskalya arifesinde Romagna'da yenir– gibi yemekler de romantik zevklere dönüşmüştür."⁶³ Günümüzde ise, aşçıbaşları geleneksel lezzetlere tekrar dönmüşler ve dil, testisler, beyin ve paça, barsak ve kaba eti gibi tatları tekrar canlandırmaya çalışmaktadırlar. Foie gras ve buzağı ciğeri önceleri istisnai yiyeceklerdi - seçkin sofralarda üretimi çok pahalı olduğu için kabul gören izinli bir tat. Diğer sakatatlar, zenginler tarafından talep edilmediği sürece ucuz kalmıştı; şimdi hayvanların yenebilen diğer parçalarıyla aynı fiyatlarla ulaşılmıştır.

Siyah ve beyaz ekmek başka bir dünyadan gelen bir antropologun gözlemini yuvalarından uğratacak kadar şaşırtıcı bir toplumsal profil geçişi yaşamışlardır. Beyaz ekmek esmer kuzenlerine oranla daha evrensel bir yer edinmişti; çünkü daha uzun süreli bir emeğin ürünüydü, yapılırken daha fazla miktarda artık çıkar ve daha ince bir tat elde etmek için uğraşıldı. Çoğunlukla daha üstün –yani daha pahalı– tahıllardan yapılırdı. 11. yüzyılda Langres Piskoposu Gregory arpa ekmeği yiyerek kefareti ödemişti.⁶⁴ Romanslı Humbert'in bir vaazına göre, sunakta bir papaz namzedi "Aradığın şey nedir?" sorusuna, "Beyaz ekmek, hem de her zaman!" diye cevap vermiştir.⁶⁵ Fransa'da, son döneme kadar, *pain de siegle* kast kaybetmenin bir yoluydu.⁶⁶ Britanya'da, endüstriyel fırıncılık evrensel olarak ulaşılabilir hale getirene kadar beyaz ekmeğin üstünlüğü su götürmezdi. Sonraları üst sınıflar çalışan sınıfın artık yiyemeyeceği ekmeğin erdemlerini keşfettiler. İri taneli doku "lifli" diye yeni bir ad kazandı, bu ekmeği yemek bir ayrıcalık ifadesi olmaya başladı. 2000 yıl önce Hindistan'daki asil sofralarda seçilmiş pirinçler yer alırdı –en parlak tahıllar seçilirdi.⁶⁷

Istiridye, modern Batı'da toplumsal ölçekte yukarı tırmanan bir yiyecek olarak addedilir, ama aslında tarihçesi oldukça karmaşıktır. Istiridye Antik çağlarda ve Ortaçağ'da seçkin bir zevkin örneği idi. Pliny'ye göre, "denizin en narin lokmasıydı" istiridye. 15. yüzyıl İngilteresi'nde baharatlı badem

63 Camoresi, a.g.y., s. 90.

64 Montanari, a.g.y., s. 31.

65 A.g.y., s. 51.

66 Forster ve Ranum (der.), s. x.

67 Prakash, a.g.y., s. 100.

sütünde ve şarapta kaynatılıp pişirilirdi. 16. yüzyılda İtalya'da, değişik tatlarla bezenmiş yumurtalı ve sütlü kremayla, pasta gibi pişirilirdi. 17. yüzyılda Fransa'da, dilbalığının içine doldurulurdu.⁶⁸ 19. yüzyılın bir döneminde o kadar sık bulunuyordu ki, Tiny Tim'in özgürce yiyebileceği bir proleter yiyeceğine dönüşmüştü. İstiridye toplumsal yükseliş gösterdikçe, tavuğun değeri düşmüştür. Werner de Gartenaere'nin 13. yüzyılda yazdığı öyküdeki oğlan çocuğunun dürüst bir çiftçi olan babasına, "Babacığım, sen mısır unundan lapa yiyebilirsin ama ben kızarmış tavuk dedikleri yemekten istiyorum," diyerek dile getirdiği özlemi anlamak bugün için imkânsız gibidir.⁶⁹ Günümüzde, tavuğun toplumsal ayrıcalık nesnesi olmasını sağlamak için yeni yollar bulmamız gerekli gibi görünüyor: *poulet de bresse* talebinde ayak diremek, organik tavukçuluk ürünlerinin fiyatlarını fahiş hale getirmek gibi. Bunun gibi, makarnanın toplumsal ayrıcalıkların bir işareti olması da fiyatının yapay biçimde düzenlenmesiyle gerçekleşmiştir. Makarna bile –ki onun evrensel olarak ulaşılabilir bir besin maddesi olduğu düşünülebilir– bir zamanlar lüks bir üründü. Roma'da 1600'lerde, şehriyenin fiyatı ekmeğinkinin üç katıydı; 1700'lerde makarna fiyatları hâlâ ekmeğinkinin iki katıydı. 17. yüzyılda Romalılar, makarnayı Napolililerin icadı olan yabancı bir besin maddesi olarak görüyorlardı; ekmeği tercih etmeleri, vatanperverlikten çok mantıklı bir ekonomik seçimdi.⁷⁰ Makarnanın evrensel bir yiyecek maddesine dönüşmesi 18. yüzyılda Napoli'de teknik gelişmeler sonucunda oldu - hamur makinesi ve mekanik kesme sayesinde.⁷¹

Havyarın sıradan olduğu bir zaman vardı. Pierre Bellon Latin istilasından sonra İstanbul'da çok revaçta bir yiyecek olduğunu yazar. Levantenler arasında, "Yahudilerden başka herkes bayılarak havyar yerdi, onların da yememe nedenleri mersin balığının pulları olmayan bir balık olmasıydı."⁷² Somon balığının gittikçe ucuzlaması ve popülerleşmesi eski alışkanlıklara dönüşü de simgeler; yerel kanunlarla, 1787'de Gloucester'daki çırakların "haftada ikiden fazla somon yemeleri yasaklanmıştır."⁷³ Bu arada, Fran-

68 Peterson, *a.g.y.*, s. 84-8.

69 Montanari, *a.g.y.*, s. 57.

70 J. Revel, "A Capital's Privileges: Food Supply in Early-modern Rome", Forster ve Ranum (der.), *a.g.y.*, s. 37-49 ve 39-40.

71 Montanari, *a.g.y.*, s. 143.

72 Dalby, *a.g.y.*, s. 200.

73 John Byng, akt. J.P. Alcock, "God Sends Meat, but the Devil sends Cooks: or A Solitary Pleasure: the travels of the Hon. John Byng through England and Wales in the late XVIIIth century", Walker (der.), *Food on the Move* içinde, s. 14-31 ve 22.

sa'da, patates, yavaş ama emin adımlarla fakirlerin tok tutan yiyeceğinden evrensel kabul gören bir tat mertebesine yükselmiştir. 1749'da, "*Les gens d'un certain ordre mettait au-dessous d'eux d'en voir paraitre sur leur table*"; 1789'a gelindiğinde ise, "*ce poison commence a se glisser jusque chez les personnes aisees.*"⁷⁴ Aynı besin maddesi Kordoba, Arjantin'de daha değişik bir yol izlemişti: İlk olarak zenginlerin tercih ettiği bir ürün olmuş, etin yanında garnitür olarak veya antre olarak içi doldurulmuş veya haşlanmış olarak yenmiş, sonra toplumun bütün kesimlerine yayılmıştı. 19. yüzyılın başlarında et kadar pahalıydı. 1913'e gelindiğinde, patatesin kilosu 12 sent, etin 55 veya 60 sentti.⁷⁵ Yiyecekler, her zaman sınıfsal farklılıklar doğmasını sağlamıştır ama bunun nasıl olacağı, hangi yemeklerle veya malzemeyle, ne zaman veya nerede olacağını kestirmek her zaman için imkânsız olmuştur.

Mutfaksız Saraylar mı?

Saray mutfağı, yemeğin toplumsal olarak farklılaşmasının en üst noktasıdır ve dünyanın birçok yerinde asil mutfaklar üst düzey aşçılığın standartlarının tespit edildiği yerler olmuştur. Aslında, Avrasya ve Kuzey Afrika'da, bu konudaki kanıtlar, reddedilemeyecek kesinliktedir. Özel pişirme teknikleri ve yeme alışkanlıklarının gelişmesi tamamen saray hayatının bir özelliği olmuştur. Amerika kıtasının bazı bölümlerinde de benzer genellemeleri destekleyen kayıtlar vardır.

Meksika'nın kuşatması sırasında, Bernal Diaz kendi yaptıklarıyla ilgili yazdıklarında, Kral Motecocuma'nın ne kadar büyük bir kral olduğunun okuyucular tarafından anlaşılamamasından endişelenmiştir. Bu kısmen Meksika fatihlerinin bildik nedenlerindendir: Çok etkileyici bir imparatoru alt ettiğini söyleyerek kendi başarısının değerini artırmak. Ancak, Bernal'in daha farklı, kişisel bir nedeni de vardı. Soyunun sıradanlığı konusunda hassastı; en büyük övünç kaynağı babasının bir kasaba belediye meclisi üyesi olmasıydı. Cortes'in adamları arasında çok önemli yeri yoktu ve kendi yazdıkları dışında fethin ilk zamanlarına ait kayıtlarda adına da rastlanmamaktadır. Bu yüzden de Motecocuma'nın onu bir centilmen olarak selamlaması konusunda haddinden fazla övünç duymuştu, gerçek bir hükümdarlıkta, bu şövalyeliğe eşdeğer bir durumdur. Bu yüzden de, Mo-

74 M. Bloch, "Les aliments de l'ancienne France", J.J. Hemardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation* içinde (Paris, 1970), s. 231-5.

75 F.J. Remedi, *Los secretos de la olla: entre el gusto y la necesidad: la alimentacion en la Cordoba de principios del siglo XX* (Cordoba, 1998), s. 81.

tecocuma'nın kişiliği ve sarayının şatafatını övebilecek ne varsa yazmaktan geri durmamıştı. Her şeye rağmen, Bernal'ın yazdıkları doğrudur. Aztek saray hayatı ve abartılı tüketim içindeki lüks hayat anlayışı, Azteklerin vergi listeleriyle ilgili diğer yazılanlarla da örtüşüyor ve okuyucuyu şaşkınlığa uğratiyordu.

İmparator, güzel kokulu ama dumansız meşalelerle aydınlatılmış bir salonda yer alan boyalı bir perdenin arkasında üzerinde beyaz masa örtüsü ve beyaz peçeteler bulunan bir sofrada yemek yedi. Otuz farklı biçimde pişirilmiş üç yüz çeşit yemek ısıtıcılarla sürekli sıcak tutulmaya çalışıldı; bunların arasında tavuk, hindi, küçük kuşlar, güvercinler, yabani ve evcil ördekler, tavşanlar, Bernal'ın sülün, keklik, bildircini aralarında saydığı av kuşları ve “bu ülkede yetişen binbir çeşit kuşlar, –sayıları o kadar fazla ki burada sayabilmem mümkün değil–” vardı. Bernal “genç erkek çocukların etlerinin de hazırlandığını duyduğunu ama böyle bir şeye asla şahit olmadığını” söyler. Motecocuma ellerini yıkadıktan sonra, önce tortillalar getirilir ve altın bir kasede acı çikolata sunulurdu. İmparatorluğun dört bir yanından getirilen meyvelerle dolu bir tabak sunulur ama imparator hepsinden sadece azar azar tadardı.⁷⁶ Diğer imparatorların⁷⁷ mönülerinde baş köşeyi ayırdıkları büyük yılanlar Motecocuma'nın ziyafetlerinde yer almazdı. Elbette ki onun ziyafetleri sadece gösterişin, paranın ve gücün simgesi olmaktan çok Tanrısal vericiliğin ve imkânların paylaşılması sisteminin bir parçasıdır. Yemeği bitirdiği zaman, aynı malzemeye yapılan bin yemek, maiyetine dağıtmaya başlanırdı. Malzemeler, yağmacı Aztek İmparatorluğu'nun büyük şehirlerinde her gün kesilen vergilerden elde ediliyordu. Motecocuma'nın müttefiki, Texcoco şefinin sarayında her gün 2.000 kişiyi mısır, fasulye, tortilla, kakao, tuz, çili, domates ve balkabağıyla besleyebilecek kadar çok vergi toplanıyordu.⁷⁸

Avrupa'da ve Asya ile Kuzey Amerika'nın büyük uygarlıklarında olduğu gibi, Aztek dünyasında da sarayın yaptıkları aristokrat ve zenginler tarafından taklit edilirdi. Azteklerle ilgili araştırmalar yayımlayan Fransisken Bernardino de Sahagun'a göre:

Bir tüccar çok para kazanınca, kendini hemen zengin zanneder ve bütün önemli tüccarlara ve nüfuzlu kişilere ziyafet vermeye karar verir, çünkü böyle kayda değer ve pahalı bir iş yapmadan ve ismini böylece duyur-

76 B. Diaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva Espana* (der.) J. Ramirez Cabanas (Mexico City, 1968), c. 1, s. 271.

77 T. De Benavante o Motolinia, *Memoriales*, (der.) E. O'Gorman (Mexico Cit, 1971), s. 342.

78 F. Berdan, *The Aztecs of Central Mexico: An Imperial Society* (New York, 1982) s. 39.

madan ölmek istemez, hem ona bu serveti kazandıran Tanrı'ya şükranlarını sunmak ve arkadaşlarıyla ailesine minnetini göstermek için de bir fırsattır bu.⁷⁹

Ziyafetlere her zaman, çiçekler, şarkılar, tutsü ve danslar da eşlik eder. Konuklar üç gün üç gece sürecek ziyafetlere gece yarısı gelirler. Mönü geleneksel olarak büyülmüş mantarlarla açılır, yanında bal da ikram edilir, bu mantarlar hem farklı halüsinasyonlar görmelerini sağlar hem de şehvet duygularını kamçılar. Yüz tavuk, yirmi ila kırk köpek, mebzul miktarda çili, tuz, mısır, fasulye, domates ve kakao, tipik bir ziyafet için gereken malzemelerdir. Sonunda, ayrılacak olan konuklara el yıkama kaseleri, kakao, tütün çubuğu ve battaniyeler dağıtılır.

Orta Amerika'da ve Andlarda, "büyük uygarlıklar" olarak anılagelen bölgelerin hemen hepsinde aynı geleneklere rastlamak mümkündür. Saray mutfakları hakkında elimizde fazla verimiz olmamasına rağmen, kabile şeflerinin yeme biçimleri ayrıcalıklı yiyeceklerden çıkarsanabilir. Moche av partilerindeki tasvirlerde gösterilen kılıçbalıkları veya Cuzco'da Inka sofraları için dağların ötesinden taşınan deniz balıkları gibi. Amerika'nın bazı bölgelerinde mutfağın çeşitlenmesinin yoksulluk ya da sınırlı çevresel olanaklarla kısıtlandığı toplumlar elbette vardı. Ancak, her sosyal sınıftan insanın aynı şeyi yediği yerlerde bile, şefin onuruna düzenlenen eğlenceler, elçilerin veya yabancı liderlerin resepsiyon yemekleri için nadir bulunan ve seçkin yiyeceklerin seçilmesi saray mutfaklarından izler taşır. Örneğin, 1770'lerde Florida'da Talahasochte'de William Bartram'a kabile şeflerine özgü bir ziyafet verilmişti. Ayı butlarının yanı sıra, "geyik eti, değişik balıklar, kızarmış hindiler (beyaz adamların yiyeceği derlerdi buna), sıcak mısır ekmeği, yabani gül kökünden pişirilen ve conte adı verilen çok lezzetli soğuk jöle" sunulmuştu.⁸⁰

Saray mutfağının ne kadar evrensel bir gelişme olduğu sorusu önemlidir çünkü bu beraberinde başka soruları da getirmiştir: Buna sahip olmayan kültürler geri kalmış mı sayılmalıdırlar? Yoksa göstergesi incelenmiş bir mutfak olan evrensel bir medeniyet ölçüsü var mıdır? En duyarlı ve önyargısız antropologlarımızdan biri olan Jack Goody, sahra altı Afrika'da saray mutfağının izini sürdü ama bulamadı. Buralarda saray mutfağının bilinmediğini söyledi ve ekledi: "Açıkça sınıfsal temelli saray mutfağını sadece Avrupa ve Asya'da bulabiliyoruz. Afrika'da, Sahra'nın güneyinde ise, böyle bir şeyden

79 B. De Sahagun, *Historia de las Cosas de la Nueva Espana* (Mexico, 1989), s. 503-12.

80 P.P. Bober, "William Bartram's Travels in Lands of Amerindian Tobacco and Caffeine: Foodways of Seminoles, Creeks and Cherokees", Walker, a.g.y. içinde, s. 44-51.

eser yok.”⁸¹ Batı Afrika’dan topladığı bilgiler, saray tarzı yaşamın yiyeceğe daha kolay ulaşmak demek olduğunu gösteriyor. Vergi, şeflerin daha geniş haneleri geçindirebilmeleri anlamına gelir - örneğin Goody’nin de cenazesine katıldığı Birikulu şefi Gandaa’nın otuz üç karısı ve iki yüzün üzerinde çocuğu vardı. Ama bölgedeki diğer şefler gibi, “herkes gibi yaşıyordu sadece her şeyin fazlasına sahipti.” Şeflerin toplum önünde yemek yememeleri dışında ortada hiçbir farklı yaşam biçimi göze çarpmıyordu. Yoruba geleneklerine göre, bir kral ondan önceki kralın kalbini ve diğer özel ritüel yemeklerini yemek zorundaydı, ama bunlar bir saray mutfağını oluşturmaz. Kuzey Gana’da, Gonja’da, et veya balıkla hazırlanan manyok veya tatlı patates ziyafetleri şefin himayesindeki geçiş ritüelleri (*rites de passage*) sırasında yenirdi; Gonja’da bilinen tarih boyunca et hep yetersiz miktarlarda bulundu ama şefin yabancıları ağırlamak gibi tarihsel bir sorumluluğu da vardı. LoDagaa hane reisleri arasında tahılların günlük dağıtımından sorumlu birileri de vardı. Onların bölgesinin yemeği yulaf lapası ve çekilmiş fındık veya yaprağının çorbasıydı.⁸²

Siyah Afrika’da, büyük eyaletler ve varlıklı sarayların ortaya çıktığı yerlerde, profesyonel aşçıların her zaman için sanatlarını geliştirecek imkânları olmuştur. Bunun en çarpıcı örneklerinden biri imparator mutfağının Avrasya veya Kuzey Afrika’daki saray mutfaklarıyla aynı örnek rolü oynadığı Etiyopya’da görülmektedir. Laurens van der Post Haile Selassie’nin sarayında ağırlanırken, öyle bir havai fişek gösterisi yapılmış ki saray pencerelerinin camları yerinden oynamış. Her iki konuga yeşil kadifeler içinde, altın işlemeli ve saten pantolonlu bir uşak düşüyordu. Aynı anda iki paralel yemek sunuluyordu; her yemek için, bir Fransız yemeği ve şarabı veya Etiyopya yemeği ve *tedj* adındaki cehri tadındaki bal likörü sunuluyordu. Van der Post’un yemeği –doğal olarak Fransız yemeklerini değil yerel yemekleri tercih etmişti– iki farklı Etiyopya usulü yahniden oluşmuştu; içinde kırmızı biber olan kırmızı *wat*, genellikle zencefil kullanılarak yapılan ama bu söz konusu durumda “Etiyopya’nın tüm baharatlarıyla” çeşnilendirilmiş yeşil *alicha*. En mütevazı Etiyopya mutfağında bile abartılı baharat karışımlarıyla karşılaşmak çok normal olsa bile, bu gerçekten de tatların patlayıcı bir bileşimiydi. Büyük ihtimalle, içinde her yerde bulunan, bildiğimiz kakuleye pek benzemeyen ve kaffir gibi kokan Etiyopya kakulesi vardı. Diğer özel Etiyopya tatları da, muhtemelen tadı kekremsi soğana benzeyen çemen ve keraviyeyi andıran caromdu.

81 Goody, *Food and Love*, s. 2.

82 Goody, *Cooking*, s. 40-78.

Yenebilir Ufuklar

Yiyecek ve Uzun Mesafelerde Kültür Mübadelesi

Ve hâlâ uyuyordu mavi gözkapakları kapalı
Lavanta kokulu, bembeyaz yatağında
Adam geri döndüğünde kocaman bir yığınla kucağında
Tatlı elma, erik, ayva, su kabağı
Lordan yumuşak pelte
Balsıra, hurma, taşınmış gemilerle
Baharatlı lezzetler Fas'tan,
İpeksi Semerkant'tan, selvili Lübnan'dan...

KEATS, *The Eve of St. Agnes*

“Aves vuos any potled lobster?” “Non” dedi garson,
“potage aux vermicelle, au riz, à la Julienne, consommé et potage aux choux” “Eski ayakkabı! * Hangi salağın eski ayakkabı yiyeceğini sanıyorsun? Kelle ya da et suyu bulunur mu?” “Non monsieur” dedi garson, hafifçe omuz silkerek. “Peki avez-vous biftek var mı?” “Non monsieur, nous avons boeuf au naturel boeuf a la mode – boeuf aux choux – boeuf a la sauce tomate – biftek aux pommes de terre.” “Dur bakalım” dedi Jorrock, “bir yumurtayı binlerce farklı sosla yiyebildiğini zi duyurdım hep; bunları dinlemek istemiyorum.”

R.S. SURTEES, *Jorrock's Jaunts and Jollities*

El Erimindeki Ufuk: Kültürlerarası Yemeğin Engelleri

Evde yemek pişirmeme pek ender izin verilir, çünkü karım her yeri kirlettiğimi düşünüyor. İzin aldığım zaman, geniş bir repertuvar oluşturmaya çalışmama rağmen, duygusal yatırım yaptığım tatlılara döndüğümü görüyorum hep: Araya hep sarmısak giriyor, zeytinyağı ise neredeyse kaç-

(*) Burada bir söz oyunu var. Fransızca “aux choux” ile İngilizce “old shoe” (eski ayakkabı) arasındaki ses benzerliğine dayalı bir söz oyunu – e.n.

nılmaz. Kişisel deneyimlerim ve başkalarından dinlediğim öyküler gösteriyor ki, insanın böyle kendi çöplüğüne dönme alışkanlığı, gayet tipik bir şey. Dünyanın bütün pazarları hizmetlerinde olmasına rağmen, insanların çoğu durmadan benzer şeyler, hatta aynı şeyleri yiyip duruyorlar. Gelişmiş Batı'da, öngörülebilir yiyecekler özellikle kahvaltıda, birçok insan tarafından tercih edilir: Bir çoğumuz her sabah müsli yeriz, hatta bir çoğumuz her gün aynı müsliyi yeriz. Rafadan yumurta severler bile kayısı –Amerikan dilinde “kolay”– ve iyice pişmiş severler olarak ikiye ayrılır. Fasilasız balık ürünleriyle beslenen kahvaltıcıların yanında, her gün domuz pastırması yiyenler ama hiç sosis yemeyenler veya tam tersi de bulunur. Marmelat severler arasında meyvenin saklanması, kesilmesi veya içine karıştırılan şekerin miktarı hiç değişmez doğmalar haline gelir ve bu konuda hiçbir esneklik gösterilemez.

Tat almak isteyenler değişik şeyleri denemek isteseler de, damak bilmediği tatları reddeder. İşlenmiş yiyecek endüstrisi, ürünleri için en önemli ölçütü “güvenilirlik” ve “devamlılık” olarak belirleyip, müşterilerinin her zaman aynı marka altında aynı tatlarla karşılaşmasını hedefler, böylece onları hiç hayal kırıklığına uğratmaz.

Bazı yenilikler pazarları inanılmaz bir hızla fethedebilir: “Yemek konusunda hızla değişen bir pazar - pizza üreticilerine multi milyon dolarlık bir pazar kazandırırken, Avustralya ve Yeni Zelanda kökenli kivi, balığın en moda eşlikçisi halini aldı, donmuş yoğurtlar da dondurmayla rekabet etmeye başladı” diyerek şaşkınlığını dile getiren Mary Douglas “yine de müşteri muhafazakârlığına olan inancını yitirmemiş.”¹

Tüketicilerin tanıdık tatlara yönelmeleri bütün kültürleri etkiler. Tom Satterthwaite tarafından kaleme alınan akıllıca kurgulanmış *Masquerade* adlı romanın dedektif kahramanı sakatat yemekten nefret eder. Bir vakanın peşinden Paris'e gider ve *andouillettes* yer, bayılır ama bunların içi işkembe ve barsak parçaları doldurulmuş domuz barsağı olduğunu öğrenince tiksirir. Yabancı mutfaklardan nefret etmesi tabularının yıkılmasıyla başlar -sağlıksız yiyeceklerin tüketimi, ülkesinin kültürüne aykırıdır; ama bu özenli hazırlanmış ya da kendisinin düşündüğü gibi, baştan savma olan bütün yiyecekler için geçerlidir. Haute cuisine Amerikan tarzına aykırıdır. Tatları aşçıların geleneksel makyaj yöntemiyle maskelemek, bir örtbas olarak algılanır. Bütün bunlara emek, para ve zaman harcamak, Amerikan puritanizmini yerle bir eder; hele bir de içine duygu katma faslı ona hiç de inani gelmez. Sossuz, yalın halde bir biftek yemek için ölüp biter ve pate de

1 M. Douglas (der.), *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities* (New York, 1984), s. 4.

foie'nin abartısını ve Tournedos Rossini'deki maderia sosu hakir görür. Ancak fasılasız bir gastronomiye mahkûm edilmiştir; hem de garsonla her münüyü, tarifi titizlikle tartışan ve polisle olan görüşmesini değişik *coq au vin* tarifleri alıp vermeye dönüştüren bir katilin peşinde. Kahramanın Amerikan kimliği envai çeşit sosis derisi ve sos arasına dalarak tehdit altına girer.

Sattethwaite'in hicvi çok akıllıca kurgulanmıştır, çünkü hikâye, sadenin süslüye tercih edildiği, titizlikle yapılan yemeklerin rağbet görmediği *le monde anglo-saxon'daki* geçmişten gelen Fransız mutfağı düşmanlığında düğümlenmiştir. Bu durum, Fransız mutfağının yemek konusunda standartlar belirlemeye başladığı 17. yüzyılın sonlarında kendini göstermeye başlamıştı. Çapkınlığıyla nam salmış Lord Rochester, zevk-ü sefa düşkünü olarak bilinirdi ve şöyle söz vermişti;

Bizim kendi basit yemeklerimiz, en iyisi bir sığır
Çalışın, size vereceğim ve mideleriniz olacak ağır
Fransız çerezleri, şampanya,
Yahni, belki de salçalı, hoş, bizde bulunmaz ya,
Boşverin, benden size tavsiye bir tek,
En iyisi yemektir kocaman, güzel bir biftek.²

18. yüzyıl İngilteresi'nde mutfakta eskiye dönüş yanlısı birine göre, (bkz. s. 138) Fransız mutfağı Fransa için çok uygun olmakla beraber, “eti farklı şekle sokmak” bahanesi İngiltere için çok fazlaydı. “Güzel bir eti berbat etme sanatı işte orada... Güney Fransa'da... kötü bir eti yenebilir hale getirme sanatı.”³ Bu beyanattan sonra, Fransız Devrimi başladı; ülkedeki kaos mutfağın disiplinsizliğini tamamlıyor gibiydi adeta. Bunu izleyen birkaç yıl boyunca, eski İngiltere'nin kızarmış bifteği, Gillray'in karikatürlerinde, Napolyon'un *batterie de cuisine*'ne boyun eğmeyen bir metanet simgesine dönüştü. Sir Walter Scott'un ünlü *Ivanhoe*'sunun giriş kısmında, “yaşlı Alderman Ox”un “Monsieur de Veau”ya dönüşmesi “Fransız” istilasının tahrip edici etkilerine örnek olarak gösterilmiştir.

Amerikan bağımsızlığının Fransız yardımına duyduğu minnete rağmen, basit pişirme yöntemlerinin baskınlığı Atlantik'in diğer yanında kendini gösteren İngiliz bir özelliktir. En azından, Anglo-Sakson Protestan yaşam biçimine hiçbir şekilde uyum sağlamayan “Cahil takımı” göçmenlerin içermelerinden doğduğu bile söylenebilir. Basit Amerikan yemekleri için

2 Akt. J. Goody, *Food and Love: A Cultural History of East and West*, s. 134.

3 R. Warner, *Antiquitates Culinae* (1791), akt. J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class* (Cambridge, 1982), s. 146.

kendi öz mutfaklarına ihanet etmek “asimile” olmakla aynı anlamı taşıyarak göçmenlerin vatandaşlığa kabul edilmelerinde önemli bir ölçü olmuştur. 1929’da, “Kaliforniya ltd” Santa Fe Demiryolları hattındaki yemekli vagonun mönüsünde “Küçük parça et, mantar” yemeği “Filet mignon, champignon” yemeğinden daha fazla ısmarlanıyordu. Aslında iki yemek tamamen aynıydı.⁴ Restoran rehberlerinin yaratıcısı olarak yemek tarihinde önemli bir yer edinmiş Duncan Hines, Fransız metotlarına karşı Anglo-Amerikan önyargı mirasını devralmıştı. 1936’da derlemeye başladığı *Güzel Yemek Yeme Macerası* adlı kitabının içeriği adı kadar umut verici değildi. Karayolunda uzun yolculuk yapacak olan kişileri bilgilendirmeyi amaçlıyordu - Tulsadan 24 saat uzaklıkta kısıp kalmış, yiyecek hiçbir şey bulamayanları. Yol kenarındaki salaş restoranları seviyordu, sade yiyecekler yapıyorlardı, aradığı en önemli özellik temiz olmalarıydı. “Ortabatı’daki bir otelde hiçbir anlam ifade etmeyen Fransız isimli yemekleri baştan eliyordum,” diye açıklıyordu gururla. Yetmiş yaşına kadar hiç yurtdışına çıkmadı; Avrupa’da veri toplama amaçlı bir geziye katıldı, burada da Amerikan yemeklerine en yakın olan İngiliz yemeklerini tercih etti. 1961’de John. F. Kennedy Beyaz Saray’ın aşçıbaşılığına bir Fransız’ı getirdi.⁵ Sanki bunu telafi etmeleri gerekiyormuş gibi, karısı daha önce anlaştığı Paris moda evleriyle yaptığı anlaşmaları feshederek kendini Amerikan modacılarının kollarına bırakmak zorunda kaldı.

Amerikalı ünlü gurme A.J. Leibling, *New Yorker*’daki köşesinde Fransız mutfağına olan düşkünlüğünü kendiyile alay etme parodisine dönüştürerek okurlarını eğlendiriyordu. Bu köşe, zamanın vampir hikâyelerine duyulan şehvet ve tiksintiye benzer bir duygu yaratmayı hedefliyordu. Leibling’in konuları sersemce zengin ve pahalı yemeklerden kendisinin kaldığı pansiyonlardaki düşük kaliteli olanlara, Paris’in bütün düşük sınıflarına kadar uzanıyordu: Matelotlar, apachelar, fahişeler, pezevenkler, asalaklar... Yemek tasvirleri kara mizah örneği idi. *Truite au bleu* “sıcak suda öldürülür, Roma İmparatoru’nun banyosu gibi” içine de “bir alayın kanını pıhtılaştırmaya yetecek kadar erimiş tereyağı” konulur. Salyangoz pişirildikten sonra kabuğunun içine sokulur, “reenkarnasyonuna duygusal bir gerekçe bulmasına bile izin verilmeksizin.” Alternatif olarak, aynı yemek çömleğin içinde “*pots de chambre*” adıyla sunulur. Leibling, babasının Paris’e bir gezi sırasında, “basit bir yemek, *schmier* olmasın,” diyerek sipariş verdiğini anlatır.⁶

4 H. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (Oxford, 1993), s. 45.

5 A.g.y., s. 140.

6 A.J. Liebling, *Between Meals: An Appetite for Paris* (New York, 1995), s. 8, 16, 131.

Fransa'da, –Amerika'nın oyunu değişip de yeni çoğulculuk politikasıyla ağzını dünyanın yeni tatlarına açmaya karar verdiği son zamanlara kadar– Amerikalıların Fransız yemeklerine bu kadar şiddetle karşı çıkmaları şaşkınlıkla karşılanmış ve bu konu sosyolojik araştırmaya değer görülmüştür: Bu, üstünlüğünü anlama yetisinden yoksun olan barbarlar tarafından hay-siyeti incinmiş bir toplumun intikamıdır. İngilizlerin Fransız yemeklerine karşı kayıtsız olmaları ikiye bölünmüşlüğüyle nam salmış bir rakibin hüneri olarak geçiştirilebilir; insan tam olarak inanmasa da anlayabilir. Öte yandan Amerika'nın Fransa'dan korkacak bir şeyi yok, hatta hayranlık duyacağı çok yönü var. Bu, Roma'nın Yunanistan'ı reddetmesi gibi bir şey. Roland Barthes, Fransız ve Amerikan münürlerini bu kadar bağdaşmaz hale getiren özelliğin tatlının tatlı olamayanla sürtüşmesi olduğunu söylemişti.⁷ Bu uzun zamandır Fransa'da yaygın olan amiyane bir düşüncedir. Belki eskiden öyleydi ama günümüzde böyle bir şey söz konusu değil. Hiç kimse, Fransız damak zevkini, tatlı *apéritif*ler, foie graslı sauterneler, patisserie, güçlü tatlı şaraplarının indirgenerek yapılan yoğun et soslarını atlayarak anlatamaz.

Aslında, Fransız ve Anglo-Amerikan zevkleri arasındaki tarihsel uçurum yalnızca basit bir gerçeğin uç bir örneğidir. Yemek –en az dil ve din kadar, belki daha da fazla– kültürel bir turnusol kağıdıdır. Tanımlar ve böylece, doğal olarak, farklılaştırır. Kültürel toplulukların üyeleri birbirlerini yediklerine göre ayırır ve dışarıda kalanı saptamak için münüyü incelerler. Her ne kadar yiyecek modası basmakalıp olsa ve reklamcılar bu basmakalıplığı tahrik etseler de, yemek kültürü muhafazakârdır. Kültürler arası yemek konusunda karşılaşılan zorluklar, tarihte oldukça eskiye uzanır, aslında derininde bireysel psikoloji yatar. Kişisel zevk, tanımlanması kolay bir şey değildir. Anne sütüyle beslenen bebekler yeni dokular ve tatlarla tanışmayıp, sadece anne sütüyle beslenseler, hayat boyu tatlı şeylere düşkün olarak kalırlardı. Çocuklar, genellikle yeni tatlar denemeye karşı çıkarlar. Ucuz turizm, gastronomik ufuklardan çekilir. İnsanlar tanıdık tatları tercih ederler. Sınırlı ev bütçeleri, yeni denemeleri kaldıramaz.⁸ Kadınlar, şarkıdaki adamın şu laflarından çılgına dönerler; “Bana annemin yaptığı sosis ve püre tabağından getir!”

Yabancı yemek biçimleri ve yabancı yemeklere duyulan nefretin tohumları Antikite'de atılmıştı. Herodot'a göre, Mısır tapınaklarında kurban edi-

7 R. Barthes, “Towards a Psychology of Contemporary Food Consumption”, R. Forster ve O. Ranum (der.), *Food and Drink in History* içinde, (Baltimore, 1979), s. 166-173.

8 M.L. De Vault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (Chicago, 1991).

len hayvanın kafası kesilir, lanetlenir ve Yunanlılara satılırdı, satın alacak biri bulunursa tabii. Yoksa, kafalar suya atılırdı. Galen'in yazdıklarına göre, "Mısırlılar tırtıl ve kirpi" yemeyi severlermiş. Yunanlıların yemek konusunda getirdikleri yasaklar ortak kültürlerinin bir parçasıdır, onları diğerlerinden ayıran bir özelliktir. Yunusların kutsal olduğunu düşünüyorlardı. "Kaplumbağa ve kara kaplumbağası konusunda şüpheleri vardı, nadiren köpek yerlerdi ve çok nadir at."⁹ Yunanlıların komşularının çoğu beslenme alışkanlıklarının saygısızlık göstergesi olduğunu düşünürdü. "Tanrılarının kurbanın kalıntılarıyla yetinmesi gerekirdi - kuyruk ucu veya safra kesesi gibi, yiyemeyeceğiniz parçalar."¹⁰ Yunan dünyasında, aynı önyargı bazı kentler ve kolonilere karşı duyulmaktaydı. Fransız ve Amerikan mutfaklarıyla simgeleşen kutuplaşma, eski zamanlarda da Syracuse'un zevk düşkünlüğüyle Atina'nın kayıtsızlığı arasında vardı. Syracuselü gurme Lynceus Atina usulü akşam yemeklerini hiç sevmezdi.

Yabancılar özgü bir gariplik vardı. Size içinde beş küçük yemek olan bir büyük yemek getiriyorlardı; biri sarmısaklı, biri iki denizkestaneli, biri hamurlu, biri on tane kabuklu hayvanlı, biri de büyük bir mersin balıklı. Ben birini yerken, o öbürünü bitiriyor, o diğerini yerken, ben öbürünü bitiriyorum. Biraz ondan biraz bundan istiyorum, sevgili dostum.

Archestratus bir yabancıyı *aperitif*lere olan tutumundan anlarmış. "İçmeye başlarken," diye öneride bulunur:

Şunlar gibi bazı tatları çiğnemelisiniz, kimyon, keskin bir sirke ve silfiyumla marine edilmiş işkembe veya haşlanmış domuz rahmi mevsimine göre. Ama sakın kurbağalar gibi, hiçbir tadın farkına varmadan bardağı kafalarına diken Syracuselular gibi içmeyin.¹¹

Bu tam bir öz eleştiriydi; çünkü bunu yazan da bir Syracuseluydu.

Göçmenler, bulundukları ülkelerin yemeklerine tepki gösterirler; Japon işçiler geçen yüzyıl, Fiji adalarına su çiçeğinden ölen binlerce işçinin yerine çalışmaya gittikleri zaman, kendilerini o kadar bolluk içinde buldular, taze yiyecek o kadar fazlaydı ki vitamin eksikliklerinden kaynaklanan hastalıklar bilinmiyordu bile. Buna rağmen, bu ürünlere pek yaklaşmayıp, yine be-

9 A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece* (Londra, 1996), s. 21.

10 Menander, akt. A.g.y., s. 21.

11 Archestratus, akt. A.g.y., s. 159.

yaz pirince yöneldiler; sonuç olarak da çoğu beriberiden öldü, kalanlar da vatanlarına geri gönderildiler.¹² Kore Savaşı sırasında, Amerikan savaş tut-sakları kendilerine verilen kumanyalar besleyici özellikleri olan yiyeceklerden oluşsa da, itici buldukları için yemediklerinden beslenme eksikliği yüzünden hayatlarını kaybettiler.¹³ 16. yüzyılda yabancı bir yarıkürenin kolonileştirilmesi sırasında İspanyolların karşılıklı elveda cümleleri şöyleydi: “Tanrı ekmek yüzü göremeyeceğiniz günler göstermesin.”¹⁴ Dağlık bölgeden bir Maya kabile şefi İspanyol şekerlemelerini geri çevirerek, şöyle demişti: “Ben bir Kızılderiliyim, karım da öyle ve bizim yemeğimiz fasulye ve acı biber, bazen hindi yemek isterim ve onu da yerim. Şeker hiç yemem, Kızılderililer için yapılmış limonlu şekerleri de hiç yemem, zaten atalarımız böyle yiyeceklerin varlığını bile bilmezlerdi.”¹⁵ Bu kutuplaşmalar, Andların tepesindeki Andamaca istasyonunda misyoner bir çaylak olduğu günlerde yazdığı bir mektupta, geleceğin Peru Kardinali olan Nicolas de Mastrillo’nun anlattığı bir hikâyede iyice ayyuka çıkmaktadır. İlk misyonerlik denemesidir. Daha yaşlıca bir rahiple, ormanlar ve dağlar arasında Hristiyan olmamış Kızılderilileri aradıkları bir seyahate çıkar. Onlarla karşılaşınca dostlukları ve sıcaklıkları onu çok etkilemişti ve hep birlikte ağaçların altında yemek yerler. Ancak aniden Kızılderililerden biri –Cizvitlerin ve laik İspanyolların farklı ırklara mensup olduğunu ve değişik davranış kalıplarına sahip olduklarını düşünen– sinirlenir. “Bence,” der, “Bu adamlar gerçek Peder değiller, kılık değiştirmiş İspanyollar.” Gerilim bir an için devam eder, Mastrillo’nun hayatı gözlerinin önünden geçer. Sonra, “Hayır,” der Kızılderili, “onlar Peder olmalılar, çünkü soframızı paylaşıp, bizim yemeğimizi yiyorlar.”¹⁶

Bu etkilerin doğal birikimi sonucunda kültürler, yeni mutfak gelişimlerine yabancı kalmışlardı. Yabancı olan her şey, önyargıların hedefi olmaktan kurtulamamıştır. “Milli” mutfaklar hiçbir zaman gerçekten orijinal olmamıştır. Bölgesel pişirme alışkanlıkları olarak başlayıp, doğal çevre tarafından sınırlandırılan malzemeler kullanılmıştır. Yerel değişimlere açık olup, bölgesel geleneklerle ortaya çıkabilecek yeni ürünlerle farklılık göstermiştir; bu ürünler konserve şeklinde, uzun ömürlü veya taşınabilir özelliği olan ürünler olabilir. Bir pişirme yöntemi milli bir etiket aldığı zaman, bir

12 A.A.J. Jansen vd. (der.), *Food and Nutrition in Fiji* (Suva, 1990), c. 2, s. 191-208.

13 H. Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (New York, 1988), s. VII.

14 Akt. S. Coe, *America's First Cuisines* (Austin, 1994), s. 28.

15 A.g.y., s. 126.

16 F. Fernández-Armesto, *The Empire of Philip II: A Decade at the Edge* (Londra, 1998).

fosilleşme sürecine girer; sağlığı dış etkilere karşı korunmalıdır artık. Yemek yazımında yabancı yemeklere ilişkin ya şiddetli bir irkilme ya da okuyucuların iğrenç bulacakları biçimde bu yiyeceklerden büyülenmenin bu kadar sık karşımıza çıkmasının nedeni budur.

Geleneksel mutfaklarda her zaman için o yöreye ait malzemelerle kolayca yapılabilecek yemek tarifleri yer alır; bunlar kollektif bir zevkin ürünüdür ve bunların hatırasıyla yaşayan ve çoğunlukla, diğer tatlara kayıtsız kalan veya bu tatları nahoş bulan damaklara hitap eder. Hatta pişirme yöntemleri bile kültürel özellik haline dönüşebilir veya aynı yemeklerin bulunabileceği bölgelerde birer kimlik kartı işlevi görür. Nohut, Akdeniz bölgesinin vazgeçilmez ürünlerinden biridir. Ancak, Akdeniz'in bir bölgesinde, insanlar yahni gibi, hayvansal yağ ve kanla pişirip, içine baharatlar ekleyerek ve damaklarında ezerek yenebilecek yumuşaklığa gelinceye kadar pişirip, sıcak sıcak yerler. Daha farklı bir kıyısında ise, nohutları ezerler, içine değişik baharatlar ve zeytinyağı koyup, limon ekleyip, soğuk püre şeklinde yerler. Aynı ürün, denizin batı tarafında köylülerin sıcak tenceresinden kurtulamamış, ama doğu tarafında içine değişik tatlar katılarak daha rafine bir yiyecek haline dönüştürülmüştür. Akdeniz dünyası dışında, bu ürünün bu değişik pişiriliş şekilleri dünyanın hiçbir yerinde revaçta olmamıştır.

Yemek, kültürlerarası iletişimde önemli yer oynar. Yine de, günümüzde kendilerini “füzyon” veya “uluslararası” diye adlandıran mutfakların yemeklerini yemekle kalmıyoruz, aynı zamanda dünyanın bir yanından diğer yanına büyük bir hevesle iletilen yemeklerin ve malzemelerin var olduğu global bir dünyada yaşıyoruz. “Mc. Donald’cılık”, tamamen aynı olmasa da, İtalya’da (pizza, makarna), Meksika’da (taco ve dürüm), Çin’de (çin böreği ve wonton çorbası), Hindistan’da (köri ve dal) ve hatta Yeni Zelanda’da (ki-vi ve kremalı pasta-pavlova –her ne kadar Avustralyalılar sahiplense de Yeni Zelanda’da icat edildiği kesindir–) başlayan ve dünyaya yayılan istilanın devamı niteliğindedir. Wisconsin, Madison’a yaptığım bir seyahat sırasında, Türk ve Afgan restoranlarına gitmiştim. Peynir ve şeker, süt ve tereyağından yapılmış bir şekerleme dışında Wisconsin yemeği bilmiyordum; yine de, mönüde yöresel bir yemeğin bulunmaması ve beni konuk eden arkadaşlarımin da sadece egzotik yemeklerle ilgilenmeleri garibime gitmişti. Bu, gelişen iletişim yöntemleriyle genişleyen ufukların gün be gün ilerleyen öyküsünün doruk noktasıdır. Bunu, bir bozulma olarak görmek yanlış, en azından durumu hafife almak olur. Yemek tarihinde, yiyecek maddelerinin veya yeme biçimlerinin aktarılmasındaki kültürel engellerin kırılması veya aşılmasından daha dolambaçlı bir sorun olmamıştır.

Engelleri Yıkanlar: İmparatorluğun Etkisi

Kültürel engelleri aşabilen ve yemekleri uluslararası hale getirebilen bazı güçler vardır. Bunlardan biri de savaştır. Ordular, büyük kültür taşıyıcılarıdır ve sıradan insanlardan oluşan büyük kitleleri harekete geçiren, yollarından saptıran modern savaş, uluslararası anlayışı artırmak gibi paradoksal bir etkiye sahiptir. Gastronomik bir ifadeyle, “bir kez Paris’i gördüklerinde, askerleri çiftlikte tutmak zordır.” Britanya’daki Hint, Hollanda’daki Endonezya yemeği merakı, askerlerin kendi sınıflarından insanlara yaydıkları bir alışkanlık değilse, ancak göçmenlere ve eski yönetici elit tabakaya bağlanabilir. *Kushuri* –soğanlı ve baharatlı bir pirinç ve şehriye yemeği olan ve Kahire’de sokaklarda satılan bir yemek– büyük olasılıkla Hint *kitchri* yemeğinin İngilizler tarafından Mısır’a getirilmesiyle ortaya çıkan bir yemektir. “Sömürgecilik yoluyla etkileşim” yemek tarihinde, hamburger ve kızarmış tavuktan daha da eski bir fenomendir.¹⁷ Bölgeyi terk eden fatihler, gerçek bir asker yemeğinin nasıl olacağına ilişkin yabancı kaynaklı bir fikir bırakmışlardır. Ekmek soslu kızarmış tavuk ve kızarmış biftekle Yorkshire pudding, hâlâ Pakistan münâferinde yer alır.

Açlık ve savaş gibi benzer bir acil durumda insanlar kendilerine normal zamanda yabancı gelecek yiyecekleri de kabullenebilirler. Çin ve Japonya’da 16. yüzyıldaki kıtlık zamanından sonra tatlı patates kabul gören bir yiyecek olmuştur. Britanya’daki konserve jambon tutkusu, İkinci Dünya Savaşı boyunca sürmüştü: İlk olarak Amerikan yiyecek yardımı olarak ülkeye girmişti. Günümüzde, gelişmiş ülkelerin Üçüncü Dünya ülkelerine yaptıkları yardımlar, buğday “dağlarından” ve süt ürünü “nehirlerinden” oluşmaktaydı: Bu yardımlar, laktoz düşmanı kültürleri süte, lapayla beslenenleri ekmeğe döndürdü. Benzer şekilde, ekonomik çıkar da insanları ender yedikleri yiyeceklere yönelerek diyetlerini değiştirmek konusunda ikna edebilir. 18. yüzyılın sonlarında, Yeni Zelanda’da, Maoriler üretimlerini daha önce tanımadıkları domuz ve patates üzerinde yoğunlaştırmışlardı çünkü bunları Avrupa donanmasına ve balina avcılığı yapan gemilere satıyorlardı. 20. yüzyıl da turizmde, kitlesel zevk değişimlerini etkilemekten sorumlu tutulur. Ayrıca kültürün zevklerin iletiminde kendi gücü de vardır: Buna kültürel çekicilik denebilir; toplumların daha prestijli olanların yemek usullerini taklid etmesi.

Batı Avrupa gibi kendinden memnun bir tarihe sahip bir bölgede bile,

17 S. Zubaida, “National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures”, S. Zubaida ve R. Tapper (der.), *Culinary Cultures of the Middle East* içinde (Londra ve New York 1994), s. 33-48.

bu etki her zaman gözlenmiştir. Bunun en çarpıcı örneği, Ortaçağ'ın ortalarında İslâm etkisinin Batı Avrupa'nın yemek zevkini değiştirdiği zamanlardır. Daha önce ele aldığımız gibi, (bkz. s. 135) bu pohpohlama sayılabilecek gerçek bir taklit süreciydi: Alt düzeydeki uygarlığın üst düzeydekine vergisi. Bu "kültürleme" değildi, aksine, Ortaçağ'da Avrupa'nın İslâm'a yakın kısmında veya daha önce Müslümanlara ait olan yerlerde, İslâm uygarlığına bir tepki vardı ve yemeklerini de reddediyorlardı. İspanyol yemeklerinde hep zeytinyağı kullanılmasının Ortaçağ'daki İslâmiyet etkisine bağlı olduğuna inanılması bir mittir. Hristiyan aşçıların seçimi ise kuşkusuz domuz yağından yanaydı; bu Hristiyan yemeklerinin ayırdedici özelliğiydi, çünkü Müslüman veya Yahudilerin domuz yağı yemekleri yasaktı. 15. yüzyılın sonlarında yaşamış olan günlükçü Andres Bernaldez aslında kıyıda bir kasabada papazdı ama herhalde mütevazı durumunun bir sonucu olarak, çağını çok iyi yansıtıyordu: Yahudilerin sürülmesi ve İspanya'da son Müslüman krallığın işgali. Müslümanlarla Yahudilerin kusurlarını sayıp döktüğü uzun listede sanki insanlığa, ahlaka, dürüstlüğe, doğruluğa ve onura karşı işledikleri suçlardan daha betermiş gibi "zeytin yağı kullanarak pişirdikleri iğrenç yahnilerden" tahkirle söz etmekteydi. Her koşulda, Hristiyan yemekleri, İspanya'da Müslümanların ihmal ettikleri bölgelerde revaçta olmuştu, buraları ya işgal etmeye tenezzül etmemişlerdi ya da halkı tarafından azimle savunulmuştu –ormanlar, dağlar, soğuk plato ve Atlantik iklimin hüküm sürdüğü yerler, zaten buralarda zeytin yetiştirmeye elverişli yerler yoktu ama domuz yetişmesi için her türlü olanak vardı. Zeytin günümüzdeki önemli yerine İspanya'da, Yahudiler ve Müslümanlar kovulduktan, sürüldükten veya din değiştirdikten sonra geldi. 17. yüzyıldaki zeytin endüstrisinin gelişmesi böyle bir dinsel nefretle yolundan alıkonmadı. Geleneksel yemeklerin çoğunda hâlâ zeytinyağı kullanılmaz. Klasik, kısık ateşte pişirilen nohut ve fasulye yemeklerinde –*cocidos* ve *fabadas*– domuz yağı kullanılır.

Gerçekten taklit amaçlı etkileşimler çok şaşırtıcı olabilir çünkü bazen kültürel akışı tersine çevirebilirler. Örneğin, Hindistan'da İran yemeklerinin taklit edildiğini görmek şaşırtıcı değildir; çünkü Ortaçağ'dan itibaren Farsça eğitimi yüksek statü anlamına gelmektedir; Farsça Mughal İmparatorluğu'nun saray dili olmuştur. Yine de, yemek pişirme konusunda üstün etki ters yönde olmuştur ve –İranlıların yedikleri değişik tür pirinçler iklimine uygun olmasa da İran mutfağı Hindistan'dan pirinç düşkünlüğünü almıştır. İran'da, daha pahalı çeşitler tercih edilmektedir– ilk kez üst sınıf tarafından yenen bir yiyecek olmasının sonucu olarak. Bu türler İran'da yetiştirildiklerinde, üretkenlikleri azalmıştı ve tohumların Hindistan'dan geti-

rilmesi gerekmişti. Saray mutfağından bir yemek olduğu için pişirme şekilleri, özenli ve abartılıdır. İki saat suda bekletildikten ve *al dente* kıvamına geldikten sonra, yarım saat hurma yaprağı örtülmüş bir tencerede “buğulanır” Sonra şunlar eklenir; kızarmış koyun eti, vişne, bitkiler, dereotu, saf-
ran, zerdeçal ve Safavi dönemi yemek kitaplarında bahsedilen değişik malzemeler.¹⁸

Aşçılıkta –belki de genel olarak kültürel alışverişte– hiçbir etki kaynağı emperyalizme yaklaşamaz. İmparatorluklar bazen merkezdeki zevkleri çevreye yayacak kadar güçlüdürler, daha sık görülen durum ise, insanların göçetmesine ve sömürgecilğe neden olmalarıdır. Hem göç hem de sömürgecilik, kültürün başka boyutlarını yaptıkları gibi yemek alışkanlıklarını da taşır ya da göçedenlerin damak zevklerini öyle bir değiştirir ki, memleketlerine döndüklerinde yeni yemek alışkanlıklarının savunucuları olurlar. İmparatorluk bağları iki yönlü işler: İlki, emperyal merkezden dışarı doğru dalgalar, imparatorluğun sınırlarında metropoliten bir çeşitlilik ve “öncü” kültürler yaratır - karışık mutfaklar. Sonra, güçlerin geri çekilmesiyle sömürgeciler evlerine egzotik tatlara alışmış olarak dönerler, böylece “karşı-sömürgecilğin” güçleri serbest kalır; imparatorluğun kalbi, mutfaklarını da yanlarında getiren yeni uyruklarla beneklenir. Sonuç olarak, üç tip emperyal mutfak vardır: Fethedilen bütün bölgelerin malzeme, tarz ve yemeklerini de merkezdeki menüye dahil ederek oluşan, imparatorluğun kilit noktalarının yüksek mutfağı; “ana vatan”dan gelen sömürgeci seçkinlerin yiyecekleriyle yerel mutfakların birleşmesiyle oluşan sömürge mutfakları ve imparatorluğun ele geçirdiği bölgelerin haklarının merkeze doğru akmasıyla oluşan ve egemen topluluğun kurbanlarının yiyecekleriyle tanışmalarına yol açan “karşı-sömürge” etkisi.

Türk mutfağı, ilk tipin eşsiz bir örneğidir. Her ne kadar gurmeler ve yemek tarihçileri, Türk mutfağında imparatorluk öncesi etkilere rastlasa ve bölgesel bazı özelliklere dikkat çekse de, esas Türk mutfağını ünlü yapan ve dünyanın en önemli mutfaklarından biri haline getiren özelliği, saray aristokrasisiyle yoğurulmuş Osmanlı İstanbul’u ve bundan daha da önemlisi Topkapı Sarayı’ndaki sultan mutfaklarıydı. Bugün bile saray, o zamanki ihtişamını aratmayacak haldedir, 16. yüzyıldan 18. yüzyıla kadarki en şatafatlı döneminde ne kadar heybetli olduğunu tahmin etmek zor değildir. Taht odası bir köşk gibidir, etrafında göçebe çadırlarını andıran şekilde birbiriyle bağlantılı daireler göze çarpar - böylece steplerden gelen atalarının hatırasını canlı tutan bir hanedanın yaşam biçimiyle de karşılaşmış oluruz. İmpara-

torluk tahtı, aşırı şişman bir sultanı kaldıracak kadar büyüktür, fazla beslenmeyle geçen göçebelik yüzyıllarının anısına. Harem dairesi dar koridorları ve gizli geçişleriyle, insana imparatorluğun gizli yönetim metodlarını hissettirir: burada yastık sohbetleri politikaydı, kadınlar ve haremağaları, sultanın oğullarından birinin başarıya ulaşması için entrikalar çevirirlerdi. Haremin içinde 2.000 kadın, ahırda da 4.000 at bulunurdu.

Saraydaki her şeyin boyutu sarayın ihtişamına göreydi ama mutfak idaresiyle ilgili istatistiklerin gösterdiğine göre, bu konuda hiçbir masraftan kaçınılmadığı iyice ortadadır. 16. yüzyılda mutfaklar günde 5.000 kişiye hizmet edecek kadar donanımlıydı, özel günlerde bu sayı 10.000'e çıkardı. Baş aşçının elli yardımcısı, şef pastacının otuz yardımcısı, şef tadımcının 100 yardımcısı vardı. İmparatorluk büyüdükçe bu sayılar da arttı, yemekler daha özenli hale geldi, mutfakla ilgili etkileşimler arttı ve yapılan iş daha özel emek isteyen bir şeye dönüştü. 18. yüzyılın ortalarında hepsini de özel aşçıbaşlarının ve 100 yardımcısının yaptığı altı değişik çeşit helvaya rastlamak mümkündü. Çalışanların sayısı 1370'e yükselmşti.¹⁹ Mutfak için gerekli olan odun, her gün yüz atlı arabayla taşınıyordu. Günlük taşınan mallar arasında Mısır'dan hurma, erik, kuru erik, Romanya'dan veya sultanın kendi sofrası için Candis'dan özel getirttiği bal. Coron ve Medon'dan yağ ve Karadeniz'den öküz sırtında taşınarak getirilen tereyağı vardı. 17. yüzyılın başlarında günlük et alımı 200 genç koyun, 100 kuzu ve oğlak (mevsimine göre), 330 tavuk ve haremağalarının anemik yemekleri için dört buzağıdan oluşuyordu.

Topkapı mutfağı, hem emperyal hem de metropolitandı –bir çeşit füzyon mutfağı– çünkü imparatorluğun her tarafından değişik malzemeleri yeni yemeklerde buluşturmuştu. Bu, abartılı bir iddia gibi görünse de, günümüzde “Tex- Mex” yemeği diye adlandırılan yemekler tipik hudut mutfağıdır. Bu melez isim sömürgeci bir etkileşimi çağrıştırmakta ve güney batı mutfağının anavatanının ABD'nin 19. yüzyıldaki işgali sırasında Meksika'dan aşırıldığı yemekler olduğunu göstermektedir. “Bildirilmiş kader”in yerine getirilmesi, zamanın diğer beyaz imparatorluklarının yaptığı gibi sömürgeci bir yatırımdı. Amerika'nın kendi topraklarının uzantısı üzerinde egemenlik kurması, onun uzaklardaki toprakları sömürgeleştiren, Batı Avrupa ülkelerinden daha az sömürgeci olduğu anlamına gelmez. Britanya, Fransa ve Almanya, kendi anavatanlarını genişletecek toprağa sahip olmadıkları için denizaşırı topraklar bulmak zorunda kalmışlardı (her ne kadar Fransa bunu Napolyon'un, Almanya ise Hitler'in komutanlığında denemiş

19 A.g.y., s. 28.

olsa da). Amerika'nın çabası, çağdaşı Rusya'nın emperyalizmiyle paralellik göstermekti. Rusya, daha da uzun bir dönem boyunca, komşularına rağmen benzer bir toprak imparatorluğu kurmuştu. Amerika örneğinde Kanada ve Meksika gibi ele geçirilen toprakların oynadığı rolü, Rusya örneğinde Finlandiya, Polonya, Osmanlı İmparatorluğu ve Müslüman Orta Asya işgalieri oynadı. Amerika'nın "Kızılderililerinin" karşılığı da, Rusya'da Sibirya'daki Rus tundaraları ve Taige'deki yerli halktır ki bunlara Ruslar "kuzeyin küçük insanları" derlerdi. Her iki imparatorluk da benzer şekilde büyümüşü –kenara iterek, sömürerek, kendi kültürlerini dayatarak. Rusya ve Amerika, 20. yüzyılda Soğuk Savaş düşmanları ve rakipleri olunca, Amerikalılar, Rus emperyalizmine karşı 19. yüzyılda iki ülkenin yörüngelerinin ne kadar benzer olduğunu unutmuş gibi eleştirel bir davranış biçimi geliştirdi. Emperyal çarklar dönmeye devam etti ve o günlerde Amerika'nın işgal ettiği milletlerin bir kısmı intikam almaya başladılar. "Hispanikler" işgal edilmiş topraklarda koloniler kurdular; aslında bu yayılma onların ötesine geçti, ABD'nin büyük bölümünde büyük bir karşı-sömürgeci varlık kurdu. Bunlar olurken, Meksika mutfağının tanımlayıcı bileşenleri, sınırları her zamankinden daha fazla belirledi ve güney batı yiyecekleri yeniden Meksikalılaştı. Bu mutfağın en bilinen malzemesi, *chilli*'dir; mısır, kırmızı fasulye esas sembolleridir; kokulu limon canlandırıcı bir etki yapar ve nacho peynirinin inceden yayılışı bayrağını oluşturur. *Chili* –bu bağlamda tek "l" ile yazılır– *con carne*, klasik anlamda içine chilli, kimyon –ki bu da bu mutfağın evrimleşme sürecine İspanyolların yaptığı bir katkıdır– ve kıyma koyarak kısık ateşte pişirilen bir kırmızı fasulye yemeğidir ve en bilinen Meksika yemeğidir. Aynı zamanda Teksas'ın en ünlü yöresel yemeğidir. Kökeni hakkında bir sürü tevatür vardır; akla yakın olanlar, 19. yüzyıl ortalarının *vaquero* aşçılarına, Meksikalı "chili kraliçelerine" –San Antonio'daki seyyar satıcılar– ve promosyon kafalı Dallaslı restoran sahiplerine atfedilmiştir. Kökeni ne olursa olsun, Amerikan güney-batı ilhak tarihine denk düşen malzeme repertuarının bir bölümünü kullandığı kesindir. O zamandan beri, Taco Bell, Meksika abur cuburlarını Amerika'nın her yerinde pazarlamaktadır. Popüler bir bilim kurgu filminde, bu restoranlar zinciri gezegeni işgal eden bir kuvvet olarak resmedilmişti.

Tex-Mex yiyecekleri tarihsel sınırını aştı - bunu metropolitan zevklerle bozulmak olarak görmek de mümkün. Yerli ve metropolitan malzemeleri tam olarak harmanlayan bir sınır mutfağı örneği Filipinlerdir. 1572'de İspanyolların takım adaları uzun, yavaş ve acı dolu sömürgeleştirme çalışmalarına başlayana kadar sömürgecilik hakkında birşeyler öğrenmişlerdi zaten. Misyonerlik politikası yerli kültürlerin bir özelliğini –yerel dillerini–

değiştirmedir. Kùltürün diğeri iki önemli özelliğı olan din ve yemek konusuna gelince, din konusunda ruhsal bir fetih sonucu adaların çoğunda başarıya ulaşılsa da, yemek konusu ancak melez bir yaklaşımla çözümlenebildi. Melezlik özel olarak çok karmaşıktı çünkü Çin sömürgeciliğı de, dönemsel kesintilere, katliamlara, püskürtme ve Çinli göçünün yasaklanmasına rağmen, sömürgecilik döneminde adaların ekonomisi üzerinde İspanyollar kadar büyük etki yapmıştı. Buna karşılık, bu mutfağın Malay temelleri, dışarıdan gelenlerin taşıdığı yeniliklerle uzlaşmadı. Çoğunlukla muz yapraklarıyla tatlandırılmış yumuşak pirinç, Filipin mutfağındaki neredeyse bütün yemeklerin ana maddesiydi, ama ekmek İspanyol boyunduruğuna girdikten sonra yemeğın yanında yenmeye başlandı. Bazı Filipin ekmekleri hindistanceviziyle tatlandırılmıştı, hindistancevizi bir şekilde bütün yemeklerde yer alıyordu, bazen yemek pişirme yağı olarak da kullanılıyordu. İspanyol varlığı üç bariz alanda kendini gösterdi: Mutfak dilinde –karidese *gambas* deniyordu ve aromatik yahnilere de *adobos* (veya Malaya dilinde *adobong*) tatlı kreplere *turron* (İspanyol İspanyolcası'nda bademli şekerlemesine verilen ad) deniyordu. Repertuardaki bazı popüler yemekler İspanyol modellerinden alınmıştı, *paella* gibi veya İspanyol usulü kızarmış yavru domuza *lechon* ve oğlakla yapılanına *calderata* denirdi. Filipin yemeklerinin sonunda da tamamen İspanyollardan alınmış tatlılar sunulurdu, bunların içinde krem karamel –*flan*, global repertuarda kendine bir yer edinmiş tek İspanyol tatlısı– yumurta sarısı ve şekerle yapılan tatlılar ve marzipan –badem ezmesi– kekler vardı.

Hudut mutfaklar, yalnızca merkezle çevre arasındaki göçler nedeniyle değil, aynı zaman da, imparatorluğun emperyalist politikasının ve ekonomisinin ihtiyaçlarını karşılamak için nüfus mübadelesi yapmasından da doğar. Cajun pişirme yöntemi adını 18. yüzyılda Kanada'dan ayrılmış "Acadian"lardan almıştı: Ama bu mutfağın diğeri Karayip mutfaklarına benzeyen acı ve baharatlı tatları Acadianların yeni çevrelerine gösterdikleri uyumun işaretidir. Güney Afrika'daki en geleneksel mutfak, Malaya Burnu bölgesinin mutfağıdır, yerel olarak karşılanamayan özel hizmetleri sağlamak üzere 17. ve 18. yüzyılda Hollandalıların yaşadığı bir bölgedir. Ramazan ziyafetleri, geniş Hint Okyanusu'nun etkilerini de, beyaz efendi-sınıfının Hollanda'dan getirdiğı yemeklerin etkilerini de yansıtır. *Buriyani*, soğan, zencefil, dereotu, sarmısak, kimyon ve domatesle birlikte pişirilen kuzu eti, katı yumurta veya haşlanmış pirinç katmanlarının saatlerce yavaş yavaş kaynatılmasıyla hazırlanır. *Ingelegde vis*, kızarmış iskarmozun körili sirke içinde turşu haline getirilmesidir. *Smoorvis* tuzlanmış iskarmozun soğan, chili ve karabiberle kapalı kapta ve ağır ateşte pişirilerek lapa hale getirilmesidir.

Bobotie de ise körili kıyma pişirilip, yumurtaya batırılır. *Sosaties*, acı marine soslu kebab yemeğidir. Chiliyle birlikte yavaş yavaş pişirilen tatlı kabağı klasik *bredie* yemeğidir.²⁰

Amerika'nın köle yemeklerinin de benzer karakteri vardır. Bazılarının tipik malzemeleri, kölelerle Atlantik aşırı seyahat etti, birçok sömürge de kendi yemeklerini kendileri kazansınlar diye ekmek üzere tarlalar verilmişti, bu tarlalardan kendi mutfaklarının ihtiyaçlarını karşılayıp, doğal olarak anavatanlarının tatlarını aradılar. Siyahların mönülerinin dayanak noktaları Afrika'dan gelir; tatlı patates, bakla, kavun, değişik muzlar gibi hiciv geleceğinde siyahlarla özdeşleşen semboller. Diğer malzemelerin kaynakları pek de kesin değildir. Kıvrıkcık lahana, Amerikan güneyinin derinliklerinin siyah geleneği olarak, domuz yağıyla pişirilirdi, bu Yeni Dünya'ya özgü bir yöntem değildi ama Amerika'ya nereden geldiği hakkında da pek bilgi yoktur. Barbunya gibi güney mutfağının vazgeçilmez bir öğesinin de kölelerle getirildiği düşünülür ama Afrika'da tarım yapılan yerlerde yetişen bir ürün olup olmadığına dair elimizde yeterli bilgi yoktur. Noeye olarak da bilinen güvercin bezelyesi, Afrika'dan köleleri beslemek için özel getirtilmişti ama karagöz cinsine rakip olacak bir yere sahip olamamıştı. Her koşulda, "siyah yemeği" olarak yaratılan mönülerin çoğu, yeni Amerikan ortamından çıkmıştır. Çoğu da yerli Amerikalılardan alınmıştır. Öğütülmüş unlar, Batı Afrika'da sıklıkla yenen darı lapasını çağrışırsa da Amerika'da daha çok mısırla yapılır. Mısır ekmegi, beyaz adamların kurallarına göre ve içine glüten eksikliğini gidermek için potas eklenerek yetiştirilen mısırlarla yapılan milli bir yiyecektir. Afrika ile ilgisi yoktur. Melas, yağ ile birlikte, Güney yemeklerini, siyah ya da beyaz olsun, karakteristik olarak iç bayıcı ve rahatlatıcı hale getiren bir Yeni Dünya keşfidir, büyük olasılıkla da beyaz tüccarlar tarafından getirilene kadar Afrika'nın yerel mutfaklarında hiç bilinmiyordu bile. Yeşillikler ve fasulyeler, kölelerin tencerelerinde içine beyazların nefret ettiği yanaklar, çene ve barsak gibi domuz etleri eklenerek tatlandırılırdı.

İmparatorluk gelgitinde, geriye çekiliş başlayınca, geri dönenler beraberlerinde Avrupa'ya tropik zevkler getirdiler. Karşı sömürgecilik, bu zevkleri sunan ve hiçbir sömürge deneyimi olmayan müşteriler arasında yaygınlaştıran ahçı ve lokanta sahipleri tarafından takibedildi. İngiltere, Fransa ve Hollanda, sömürgecilik sonrası dönemde, sırasıyla Hint, Vietnam ve Magribi ve Endonezya mutfaklarının dünya çapında birer yansımasına dönüştü. Daha önce de gördüğümüz gibi göçmenler, ev sahibi ülkelerin yiyeceklerine direnme eğilimindedirler ama uyum sağlamaya zorlanabilirler. Göçmenlerin ha-

20 L. van der Post, *African Cooking* (New York, 1970), s. 131-51.

yatta kalmalarının bir yolu, karşılaştıkları yeme alışkanlıklarını taklit etmek ya da örneğin Amerikan Şükrangünü menüsünde olduğu gibi, sunulan yiyecekleri törene çevirerek kabul etmektir. Darwin'in bilgi kaynağı Sir Andrew Smith, Güney Afrika'da Zulular tarafından evlerinden kovulan Bechuanalarla karşılaşmış ve onların "yürüyen iskeletlere" benzediklerini söylemişti. Babuunları ve maymunları taklit ederek, neyin yenilip neyin yenmeyeceğini öğrenmeye çalışıyorlardı.²¹ Birkaç yıl sonra, Kuzey Kutbu'nda gemileri batan bir grup beyaz, fok hakkında; "balık gibi değil de fok gibi... sabırla ve bir tutam acı sosla... çok mükemmel olabilir," diye yazmışlardı.²² Bir çeşit hayatta kalma stratejisi gibi alışık olunmayan bir mutfığa uyum sağlamak, sömürgeci anlayışla, bir denetim yöntemi işlevi görür; yerlilerle dayanışma içinde olmak ve onların ustalıklarını sömürmek.

Hollanda mutfağının hazin bir ünü vardır - Hollandalılarınki aratmaz. Bu çok haksız ve şanssız bir durum çünkü bu yüzden gurmeler iyi pişmiş bir ringa balığını, taze Kuzey Denizi karidesini veya yumuşak yeşil lahanayla patates karışımı ile iyice soslanmış et yemenin insana vereceği hazzı kaçırmazlar. Diğer taraftan, Hollandalıların milli mutfakları konusundaki tevazuları, onları diğer mutfaklara karşı abartılı derecede açık hale getirmiştir. Endonezyalıların *rijtafeli* nedense Hollandalıların milli yemeği kabul edilmiştir - rakibi olan, *hutspot* 1574'teki kuşatma sırasında Leiden'i savunan kötü beslenmiş askerlerin anısına pişirilen bitki köklerinden yapılmış cumbul cumbul bir yemektir. *Rijtafel Hutspot*'tan kavramsal olarak da çok uzak bir yemektir; yerel olmaktan çok egzotiktir, bir şeyin anısına olmaktan çok kutlama yemeği gibidir, sade olmaktan çok bol miktardadır, sınırlı olmaktan çok çeşitlidir. İnsanda uyandırdığı hatıralar çok ve ayrıcalıklıdır, Hollandalı sömürgecilerin racaların ziyafetlerini paylaştıkları zamanlara aittir. Yemeği yediğimiz zaman, Albay Verbrugge'nin dünyasına gireriz (kendisine "Multatuli" adını veren bir yazar tarafından 1860'ta yazılan anti-emperyalist romandaki "iyi" karakter), Lebak Saltanat Naibi'ni donattığı sofrayla ağırlarken, bir yandan da yemek odasının killi zemininde mahmuzlarını şakırdatmaya çalışıyordu.

Hutspot'un uyandırdığı hisler, Hollandalıların bağımsızlıkları için savaştıkları zamanları hatırlatırken. *Rijtafel*, başka insanlarınkini ellerinden aldıkları zamana aittir. Güzel, pişirilmesi zor bir yemektir, çünkü içinde çok sayıda farklı yemeği, dolayısıyla da malzemeyi barındırır. Büyük bir pilav kasesinin etrafına, aynı anda bir düzineden çok yemek konulur, ısıtıcılarla

21 C. Darwin, *The Variation of Animals and Plants under Domestication*, (Londra, 1868), c. 1, s. 309.

22 Elisha Kane, Franklin yardım heyetinde tıp görevlisi, 1850, akt. Levenstein, *Paradox*, s. 228.

sıcaklığı korunmaya çalışılır. *Sambal goreng*, olmazsa olmazlardandır - chili, değişik baharatlar, soğan ve sarmısak kızartılır, et veya balık bu karışımın üzerine konur, kalamarla da yapılabilir. Diğer *samballar*, çoğunlukla chili karışımlarından yapılırlar, belki biraz limon tadı veya karides ezmesi de eklenebilir. *Rendang*, *rijtafel* içindeki önemli körili yemeklerden biridir; Hollanda restoranlarında genellikle biftekle yapılır, aslında klasik olarak su bufalosunun hindistancevizi sütüyle marine edilmesi ve Sumatra'nın yerel baharatlarının -zerdeçal, zencefil, havlican, sarmısak ve salam yaprağı (görünüşü defne yaprağına, tadı ise köri yaprağına benzer) -ve sömürge zamanlarında tanıştıkları chillinin eklenmesi- ile pişirilen bir yemektir. Sonra sosunun içinde neredeyse kuruyana kadar ağır ağır pişirilir.

Fransız sömürgecilikinden önce, Vietnam mutfağı, her ne kadar uzun yıllar Çin etkisinde kalmış olsa da, büyük bir uluslararası değere sahip değildi. Thomas Bowyer'ın 1695'teki ilk seyahati sırasında, aktardıklarının arasında yedikleri ilk yemeğin haşlanmış yılan ve siyah pirinç olduğu da vardı.²³ Sömürge sonrası Fransa'da varlık gösteren Vietnam mutfağı, zaten çoktan Fransız gastronomisinden etkilenmişti. Bagetler ve krep, repertuarın bir parçası haline gelmişti. Vietnam mutfağı, Tayland mutfağındakin-den daha sert bir balık sosuna dayalı tipik bir Güney Asya mutfağıdır ve mandalina ve limon yaprağı tatlarıyla canlı kalır. Ama *soigné* hazırlanışı, bu mutfığa son vermiştir. Bu mutfağın fast-food endüstrisine uyum sağlaması çok kolaydır; çünkü en önemli yemekleri atıştırılabilme özelliğine sahiptir; lahana yaprağına sarılmış küçük lezzetli bohçalar veya şeffaf pirinç makarnalarına sarılmış çin börekleri; ama Vietnamlılar, yemek konusunda Fransızların vakarını paylaşırlar ve yemeğin emek isteyen ve uzun zaman ayrılması gereken bir uğraş olduğunu düşünürler.

Gordon West'in 1920'lerdeki "Sahra'ya otobüs yolculuğu"nda anlatılan yemeklerin neredeyse hepsi Fas mutfağının sömürge zamanı halini yakalamış gibidir. Aynı anda var olan iki değişik pişirme ve yeme şekli gözlemlemiştir, Fransız ve yerel, her ikisi de o aralar etkileşim içine girmişlerdi. Seferine Tangier'deki kebabçılardan başlamıştı, buralarda lavaş içine sarılmış iyice kızartılmış köfte veya ciğer yiyip, üzerine de nane çayı içmişti. Meknes'de, *creme St. Germain*, *omelette aux fines herbes* ve çıtır çıtır kızartılmış bir tavuk yemişti. Buna mukabil, Fez'de, nüfuzlu bir tüccar konuklarına geleneksel bir tavırla, kendi elleriyle pişirdiği, uzun uzun ve yavaş yavaş pişirilmiş küçük tavuk parçaları; içine pirinç ve bitki doldurulmuş yaban ördeği ve yanında turp salatası, portakal ve kuş üzümü ikram etmişti. Sonra,

23 A. Lamb, *The Mandarin Road to Old Hue* (Londra, 1970), s. 45.

sıra “kuzu kavurmaya” gelmişti. Bütün etler, neredeyse iyice eriyene kadar pişirilmiş, çatal bıçağa ihtiyaç kalmamıştı. Konuklar elleriyle tabaklara dalıp, yanındakine en güzel parçalardan sunmaya başlamıştı. Bademli kuskus, yeşil fasulye ve kuş üzümü West’in tahayyül gücünü aşmıştı. Kolay yenebilsin diye avucunuza alıp yuvarlamanız gerekmekteydi. Yemeğin sonuna gelindiği, konukların nazikçe geçirmeleriyle anlaşıyordu.

West’in otobüsü Atlas’dan aşağıya, eski Berberi istihkam şehri Ksares-Souk’a vardığı zaman, çamurdan yapılmış bungalovunu otele çevirmiş olan oranın yerlisi bir adam özenle şu mönüyü sunmuştu onlara

Consomme
Filet de Truite Sidi Ali
Haricots Verts
Cotelles de Veau Zerhoun
Pommes Mignonettes
Caramel Ziz. Fruits Varies.

Aşçılığıyla herkesi etkileyen –bir haftalık paralarını yemeğe yatıran alçak-gönüllü *legionnaires* de dahil– M. Berujon, kasten yemeklerine egzotik bir anlam vermeye çalışıyordu. Ne yazık ki mönüye yazdığı Arapça isimlerin anlamları kaydedilmemiştir. Büyük olasılıkla, yerel tatların tedrici olarak, Fransız soslarına ve süslemelerine asimile olmaya başladıkları zamanın başlangıcıdır. Alabalık “Sidi Ali” büyük olasılıkla ülkenin tatlı bademlerine atıfta bulunmaktaydı, belki de biraz kuş üzümü eklemesiyle. “Zerhoun” dana eti adının bana çağrıştırdığı, içinde kırmızı biber ve arpa filizlerinin bulunduğu bir sos dökülmüş et yemeği. West’in dişlerine ve damağına göre, dokular arasındaki zıtlıklar sömürgecilerle yerliler arasındaki farklılıkları tatların farklılığından bile daha iyi göstermekteydi. “Güneye gittikçe, et sertleşti.” Zayıf otlakçılık ve Sahra ikliminde kesilen etin hemen tüketilmesi zorunluluğu, yerlilerin taklit edilmesini zorunlu kılmıştı ama Fransızlar “inatla” “kendi pişirme yöntemlerini muhafaza etmek” konusunda ısrarcı oldular.²⁴

Göçmen mutfaklarının son kategorisi de sürgün mutfaklarıdır. Çin’e sınıırı olan toprakların dışında, göç hiçbir şekilde Çin devleti tarafından desteklenmedi. Bu nedenle Çin mutfağının dünyaya yayılması, kolonyaldır ama emperyal değildir; kendilerini “ekonomik sürgün”e mahkûm etmiş barışçı göçmenlerce taşınmıştır.²⁵ Bu en azından yeni göç eden Çinliler için geçer-

24 G. ve D. West, *By Bus to the Sahara* (Londra, 1995), s. 79, 97-100, 149.

25 Goody, *Food and Love*, s. 162.

lidir; çünkü geçen yüzyılda göç edenler, bir başka anlamda emperyal sayılabilir, Avrupa hükümetleri bütün imparatorluklarında onları hamal ve çamaşırcı olarak kullandılar. Bunun sonucunda da bazı karışımlar doğdu, ki bunların en kötü nam salmış olanı Chop Suey'di –bambu parçaları, fasulye filizleri, su kestanesi ve başka sebzeleri boyuna kesilmiş et veya tavuk parçalarıyla karıştırarak yapılan bir yemektir: ABD'deki önde gelen Çin restoranlarının uydurması.²⁶ Mutfaklarını 1950'lerden beri Batı'ya taşıyan Vietnamlıların çoğu, politik sığınmacıdır. Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra Rus yemeklerini Paris'te ünlü hale getirenlerin Rus Devrimi kurbanları olması gibi. Başkenti Rus haute cuisine'in işgaline olanak tanıyan, Rus sofralarının şatafatıyla ünlü olmasıydı. 19. yüzyılın ikinci ve üçüncü çeyreğinde Batı Avrupa'da *service a la russe* adı verilen ve Ruslara atfedilen bir hizmet şekli önceleri Fransa'da çıkmış, sonra tüm dünyaya yayılmıştı. O zamanlar geleneksel bir tarzla sofraya her şeyin önceden konulması ve konukların kendilerinin istedikleri yemeği seçmeleri yerine her yemek ayrı ayrı getirilmeye başlandı. Böylece sofraya düzenlenmesine dikkat edilir oldu; yemeklerden boş kalan yerler, güzel masa örtüleri, çiçekler ve dekorasyona ayrılmaya başlandı. Uşak sayısının fazlalığı, varlıklı olmanın bir işareti sayıldı. Hizmet tekniği ve teennisi yeni bir tiyatro biçimiydi ve varlıklı insanların patronluğu altında, özel bir eğitim gerektiriyordu. Eski Avrupa'daki aşçı, maitres de hotel ve şef garsonların sürekli yer değiştirmesi sonucunda, zaten belli bir "Franko-Rus" mutfakı kurulmuştu. George Orwell, "Paris'in bir içinde bir dışında" olduğu zamanlarda 1920'lerde, bir Rus restoranında çalışıyordu, bu restoranda diğer çalışanlarla birlikte ilk Fransız müşterilerinin geleceği anı dört gözle bekliyor ve bu kurumun yerel halk arasında ün kazanacağını umuyorlardı.

Ticaret, Garson; Tuz ve Baharatlar

Değişik mutfakların içiçe geçmesi aracı olarak emperyalizm ve kolonileşmeye rakip olabilecek tek eylem, ticarettir. Ticaret, dünya yemekleri sofrasının başında bir garson gibi hizmete hazır bekler, değişik yemekleri değişik müşteriler taşıyıp, beklenmeyen müşterilere de yer açmaya çalışır. Ticaret yoluyla malzemelerin global sirkülasyonu benim "yabancı-etkisi" diye adlandırdığım yolla gerçekleşir²⁷ - çoğu insanın egzotiğe duyduğu hayranlık eğilimi. Onca zahmet ve para harcanarak uzaklardan getirilen veya işin

26 F.T. Cheng, *Musings of a Chinese Gourmet* (Londra, 1962), s. 24.

27 F. Fernández-Armesto, "The Stranger-effect in Early-modern Asia", *Itinerario*, xxiv (2000), s. 8-123.

ehilleriyle takas edilerek alınan malzemeler, kendi asli değerlerinden ve besin maddesi olarak pratik özelliklerinden çok, uzaklardan geliyor olmalarıyla prestij kazanırlar. Bunlara kutsal ufukların lezzetleri veya harikalar kadar değerli mücevher gibi anlamlar yüklenirdi. Bu, gezginlerin ne kadar uzağa giderlerse o kadar itibar görmelerine benzer; hacılar ne kadar uzaktan geliyorsa kutsallık, liderler karizma, savaşçılar korkutuculuk, elçiler de ilgi kazanırlar. Bilinmeyene duyulan merak, nefretin önüne geçer. Bazen “yabancı-etkisi” o kadar güçlüdür ki birçok kültürde yabancı yemeklere karşı duyulan düşmanlığın bertaraf edilmesine de yardımcı olur.

Aslında, önemli bir mutfağın ölçüsü, kullanılan malzemelerin çeşitliliğidir. Bu eski çağlardan beri geçerliliğini koruyan bir gerçektir. “Söyle bana, ilham perisi,” diye buyurmuş Hermippus, “Dionysus, siyah gemisiyle şarap karası denizi aşmış olduğundan beri bize neler getirdi bakalım?” Cyrene’den silfiyum (değişik bir tat, bir sonraki bölümde bahsedilecek); Hellepont’dan salamura balık ve uskumru, Tsellay’den buğday unu ve öküz budu, “Syracusalılar domuz ve peynir gönderdiler... Rodos’tan kuş üzümü ve harika incirler.” Armut ve elma Euboea’dan geldi. “Paphlagonianlar kestane ve ziyafetin gözdesi olan parlak bademleri gönderdiler.” Phoenicia hurmaları ve ekmek için buğdayı sağladı.²⁸ Aynı değerler, gittikçe artan bir ticaret boyutunda, Brillat-Savarin tarafından şöyle ortaya konulmaktadır;

Erbabının akşam yemeğinin bileşenleri içinde en önemlisi, esas yemekler Fransızdır, et, tavuk veya meyve gibi; bazıları İngiliz taklididir; biftek, Gal usulü tavşan, panç, bazıları Almandır, lahana turşusu, Hamburg usulü isli et, Kara Orman pastası; bazıları İspanya’dan, olla podrida, garbanzos, malaga kuşüzümü, Xerica karabiberli jambonu, tatlı şaraplar; bazıları İtalya’dan, makarna, Parmesan peyniri, Bologna sosisi, polenta, dondurma ve likörler; bazıları Rusya’dan, kurutulmuş et, isli yılan balığı ve havyar; bazıları Hollanda’dan, tuzlu morina balığı, peynir, ringa balığı turşusu, curaçao ve anisette; bazıları Asya’dan, Hint pirinci, köri, soya, Shiraz şarapları, kahve, Hint irmiği; bazıları Afrika’dan, Cape şarapları ve son olarak da Amerika’dan, patates, ananas, çikolata, vanilya, şeker vs; bütün hepsinin birleşmesi şu cümlemin doğruluğu için yeterli kanıttır... Paris’te yenen bir yemeğin tamamen kozmopolitan olması için, dünyanın her yerinin kendi ürünüyle temsil edilmesi gerekir.²⁹

28 Hermippus, akt. Dalby, a.g.y., s. 105.

29 Brillat-Savarin, a.g.y., s. 275.

“Uluslararası” mutfağın “yeni” bir kavram olduğuna inananların bunun üzerine durup bir düşünmeleri gerekir.

Tarih boyunca, yemek ticareti lüks ürünlerle sınırlıydı. Her toplum kendi esas besin maddelerini yetiştiriyordu; şayet bunlar ucuza ithal edilemiyorsa ya da ucuza ithal edilene kadar. İmparatorlukların genişlemesinde ortak bir özellik, değişik ürünler yetiştirilen bölgelerde ekolojik işbirliğine gidilerek çeşitlendirici bir diyet programı uygulamaktır.

Andlardaki emperyalizm, Tiahuanaco zamanından İnkaların ve İspanyolların zamanına kadar zorunlu yemek takasına dayanmaktaydı, gerekli olduğu zaman, farklı seviyelerden üreticiler ya da dağ veya vadi gibi yeryüzü şekillerine özgü değişik mikro-iklimler arasında emek gücü değişimi yapıldı. Çin tarihi boyunca, kuzey ve güney Çin’i birleştiren imparatorluklar, pirincin güneyde yetişip kuzeyde tüketilmesiyle birbirlerine bağlanmışlardı. Roma dünyası başarılı oldu, çünkü bazı temel ürünleri kalan bölgelere sağlıyordu - Mısır, Sicilya ve Kuzey Afrika kıyıları, imparatorluğun ambarıydı, Betica ise zeytinliği. Aztek İmparatorluğu’nda, Texcoco Gölü civarındaki birkaç topluluğun hegemonyası ekolojik olarak özelliği olan alanlardan gelen haraçlarla desteklenmekteydi. Deniz seviyesinden 7.000 feet yukarıda, yerel tarımın gölün dibinden çıkarılmış toprakla yapılan bahçecilikle sınırlı olduğu bir yerde, göl çevresi Tenochtitlan’da yoğunlaşmış büyük bir nüfusu beslemekten acizdi - en aşağı 800.000 kişilik bir nüfus. Haraç, her yıl 240.000 kile mısır, fasulye ve çuha çiçeğinden oluşuyordu. Özellikle törenlerde kullanılan ve seçkinlerin içeceği olan kakao, bölgede yetişmiyordu ve uzak güneyin “sıcak topraklarından” büyük miktarda satın alınması gerekiyordu.

Yine de, bazen temel besinler bile uzaktan satın alınıyordu ve zorla emperyal sistemin içine sokulamıyordu. Bu söylediğimin en iyi örneği, tuzdur. Tuz, yaşamın devamı için vazgeçilmezdir. Çoğu metabolizma, tuzu gerekli miktarın üzerinde tüketmek ister. Bakterileri öldüren ve çürümeyi yavaşlatan bir madde olarak mevsimsel yiyecek yönetimi stratejilerinde de vazgeçilmez bir rolü vardır. Tuzlaların bulunmadığı yerlerde, deniz suyunun buharlaştırılmasıyla elde edilir ya da toprağın tuzunu emen öksürük otu ve deniz rezenesi gibi otlardan çıkarılır. Ama bazı topluluklar yerel kaynaklardan yeterli tuz elde edemezler; nüfusu yoğun toplumlar, belirli bir sınırı geçtikten sonra tuzu dışarıdan almak zorunda kalırlar. Yani tuz, dünyada büyük miktarlarda ticareti yapılan en eski maddedir. Bazı tarihsel etkileri çok iyi bilinir. Her okul çocuğu, ortaçağ monarşilerinde, Fransız Devrimi’nin patlak vermesinde, Hindistan’daki Kongre Hareketi’nin tanınmasında tuz vergilerinin önemli rolünü bilir. Bu örnekler, geçmişteki iki büyük tuz yoksunu pazarın dünya tarihini yeni yönlerle çekmesinin yanında pek

de önemli görünmeyebilir: Ortaçağ'ın sonlarında Batı Afrika pazarı ve 17. yüzyılda Kuzey Avrupa'nın –özellikle Hollanda– devasa yiyecek tuzlama endüstrisi. Bunlardan ilki Ortaçağ'daki altın ticaretini sağlamış, ikincisi ise ilk uzak mesafeli deniz emperyalizmini derinden etkilemiştir.

Ortaçağ'ın sonunda, altına aç Batı dünyasına giden Sahra aşırı altın ticaretini tutan temel meta tuzdu. Zamanın en önemli gezginlerinden olan Ibn Battuta, 1352'de Sahra'yı geçerken, Taghaza madenlerinden gelen bir tuz kervanıyla karşılaşmıştı. Anlattığı sahneler bugün de şahit olunabilir çünkü aşırı yoğun nüfuslu Niger vadisinde halen geleneksel yollarla tuz ithal edilmektedir. Ibn Battuta'nın incelmış Mağribi görüşüne göre Taghaza;

hiçbir çekiciliği bulunmayan bir kasaba. Tuhaf olan özelliği, evlerinin ve camilerinin tuz bloklarından yapılması ve çatıların deve derilerinden oluşu. Hiç ağaç yok, sadece içinde tuz madeni olan kum dikkat çekiyor. Yeri kazıyorlar ve kalın tuzkülçelerine ulaşıyorlar, birbiri üzerinde hazır duran, sanki önceden kesilmiş de üst üste sıralanmış gibi duran külçeler. Bir deve iki külçe taşıyor.

Orada yaşayanlar, gezgine göre, baskın kabilenin şefinin köleleriydi, tuz bulmak için yeri kazıyorlar ve deve eti, Da'ra'dan ve Sijilmasa'dan gelen hurmalar ve bir çeşit darıyla yaşıyorlardı:

Darı siyahların ülkesinden geliyor. Siyahlar Tahgaza'ya gelip, tuz alıyorlar. Bir ölçüsü Walata'da sekiz on miqtalken, Mali'de yirmi, otuz hatta kırk miqtala bile satılıyor. Siyahlar, diğerlerinin altın ve gümüşle yaptıkları takası tuzla yapıyorlar; küçük parçalara bölüyorlar, alım satım işlerini onlarla yapıyorlar. Tüm bu sefaletle rağmen burada kantarlarca altın tozu ticareti yapılıyor.³⁰

Bu ticaretle yaratılan altının çoğu, kendine ait çok az altını olan Hristiyan dünyaya gitti. Ortaçağ'ın sonunda Batı Avrupa'daki altın rezervlerinin sınırlılığı, değişimin en önemli etkenlerinden biriydi; daha sonra Avrupalı denizcilerin Atlantik'i geçmesi ve Afrika'nın çevresinde dolanmasına yol açan keşif gezilerini kıskırttı. Kuzey Avrupa'da, bundan da acil bir ihtiyaç vardı, tuz - özellikle 16. yüzyılda nüfus artmaya ve yiyecek endüstrisi bu nüfusu besleme mücadelesine girmeye başladığında. 17. yüzyıl başında, na-

30 H.A.R. Gibb ve C.F. Beckingham (der.), *The Travels of Ibn Battuta, MÖ 1325-1354* (Londra, 1994), c. 4, s. 946-7.

dir bulunan lüks yiyecek maddelerine ulaşmak için Hollanda ve İngiltere arasında Ambonia'da çıkan ünlü küçük hindistancevizi savaşları sürerken, Batı'da daha az görkemli ama daha yoğun bir dram yaşanmaktaydı; Hollandalıların tuz kaynaklarını koruma savaşı. Birleşmiş Eyaletlerin Hollandası denilen devlet, yeni bir ülke kurdu: O dönemde paylaştıkları yönetimin merkezî denetiminden kurtulmak için savaşan ayrılıkçıların problemli ittifakı olan bir cumhuriyet, 1570'lerde toparlanmaya başladı: Hanedan stratejileri ve tesadüfler sonucu II. Philip İspanya'nın da kralı oldu ve böylece Hollanda dışındaki kaynaklara da hükmetti. Bu durum, aristokratik yerel güçleri ve reformun başarısının bir sonucu olarak bölgenin çeşitli yerlerinde yükselen yeni ruhban seçkinleri tehdit etti. Hollanda'da bütün ülkede, (içsel olarak birçok parçaya ayrılan bir yerde bir bütünlükten bahsedilebilirse) esas endüstri, tekstildi. Bağımsızlık için savaşan kentlerde ise yemek endüstrisi en önemli kaynaktı; hepsinden öte, salamura ringa balığı ve tereyağı ile peynir endüstrisi.

Polonya, Fransa ve Baltık kıyılarında, Hollanda endüstrisinin geleneksel olarak rağbet ettiği yoğun tuz rezervleri vardı, ama bunlar çok pahalıydı ve savaş zamanı rezervlere güven olmuyordu. En çok rağbet edilen rezervler, Karayiplerde ve Portekiz'de, İspanyol monarşisi tarafından kontrol ediliyordu, özellikle ringa balığı için uygun olduğu söylenen tuz üretiliyordu. Aynı zamanda da ucuzdu. İspanyol tuzuna güvenmeleri, Hollandalıların 1609'da İspanyollarla barış yapmalarının en önemli nedenlerinden biriydi. Bazı Hollandalıların bu barışı, Karayip tuzlarını kendilerine almak istemeleriyle tehlikeye atmaları da yine tuz aşkı yüzündendi. Barış hüküm sürerken, Portekiz ile tuz ticareti geleneksel Baltık ve Hollanda Kuzey denizi ticaretleriyle boy ölçüşmeye başladı. Lizbonlu Andres Lopes Pinto, 1615-1618 yılları arasında Portekiz tuzlarını taşımak için 200 Hollanda gemisini görevlendirmişti. Hollanda Batı Hindistan Şirketi'nin 1621'de kurulmasının esas nedeni tuz araştırmasıydı, çünkü bu sırada İspanya ile barış bozulmuş ve şirketin tuz tekeli olma iddiası cumhuriyet içinde gelecekte var olacak ihtilafın esas nedeni olacaktı. 1622 yılının Ocak ayında, Hoorn ve Enkhuizen'den kalkan –en önemli iki ringa balığı merkezi– yirmi yedi gemi Venezuela Punta de Arya'daki zengin tuzlalara vardı, amaçları orayı işgal etmek ve Hollanda sömürge karakolu haline getirmekti; ama daha sonraki seferlerde olacağı gibi, kanlı çatışmalarla geri püskürtüldüler.

1620'lerin sonunda, gerileyen Hollanda yemek endüstrisi, İspanyol boyunduruğunun kesin olarak kurulmadığı Tortuga'daki tuzlaların ele geçirilmesiyle kurtarıldı. Ancak, 1632'de, İspanyollar, tuzlalara zarar verdiler ve bunu izleyen yıllarda da Karayiplerdeki tuz üreten alanlardaki Hollanda

garnizonlarını ya ele geçirdiler ya da ortadan kaldırdılar. Hollanda ringa balığı donanması neredeyse bu kriz yüzünden batacaktı. Schiedam'da avlanan balık miktarı 1620'lerde yüzde 30, 1630'larda da bir yüzde 30 daha düştü. Yüksek fiyatlara rağmen, ringa balığı ihracı azaldı. Hollandalı tuz müşterilerinin İspanya'dan alınan yetki belgelerine güvenmeleri gerekiyordu ki burada da savaş masrafları kendini hissettirmeye –Hollandalılar için olumlu bir durum– ve monarşi mümkün olan her kaynaktan para almaya çalışıyordu.

Neredeyse Hollandalıların savaşı bırakmaları gerekecekti ki 1640'ta İspanyol monarşisinin kendi içinde çıkan bir krizle kurtuldular; Portekizliler kendi aristokrasilerinden bir kral seçmişler ve İspanyol kralına bağlılıklarını bozarak, ayaklanmışlardı. Portekizli isyancılarla işbirliği yapan Hollandalılar, Portekiz tuzunun kontrolünü ele geçirmeyi başardılar, yoksa bu kontrol Almanlara geçecekti. Karşılığında, Portekiz'in, Amsterdam'daki Yahudi ajanı David Cruel tarafından yönetilen bir plan dahilinde, isyancı ordulara silah ve erzak sağlamışlardı.³¹ 1648'de, İspanya ile düşmanlıklar bitmişti; Hollandalıların durumu Madrid'de münakaşa götürmez bir hal almıştı. Ancak tuz, hâlâ diplomasi düzenini belirleyici rol oynamaya devam ediyordu; Hollandalılar Karayip tuzlarından bir pay almak istiyorlar ve İspanya ve Hollanda arasındaki 1648-1677 yılları arasında süregelen uzun, yavaş ve sonuç olarak başarılı uzlaştırma çabası, bu rüşvet olmadan gerçekleştirilemez gibi görünüyordu.³²

Tuz gibi yüksek değerde ve büyük miktarda olmasa da, baharatlar gibi lüks bir ticaret de önemli sayılırdı. Özellikle karabiber, 16. ve 17. yüzyıllarda dünya baharat ticaretinin yüzde 70'ini kapsıyordu ve neredeyse tuz kadar önemli bir maddeydi; dünya elitlerinin mönülerinde yer edinmişti. Diğer ticaret ürünleri –tarçın, küçük hindistancevizi ve kabuğu– daha küçük oranlarda olsa da, onları gemilerle taşıyan tüccarlara o kadar yüksek kar sağlıyorlardı ki, pazarda önemli bir yer edinmişlerdi. Tuzun pişirme kültürlerini değiştirdiği söylenemezdi; etkisi, tadı değiştirmektir ve geleneksel mutfakların bütünlüğünü alt üst etmektir; baharatlar ise, ticaret yoluyla ulaştırıldıkları yerlerde yeni yemek kültürleri yaratılmasına katkıda bulundular. Hatta, baharat ticaretinin tarihçesi global tarihin en önemli sorunuyla kökten bağlantılıydı; Batı ve Doğu arasındaki varlık ve güç dengesinin doğası ve değişimi - Avrasya'nın iki ucundaki rakip medeniyetlerin çatışması.

31 J. Israel, *The Dutch Republic and the Hispanic World* (Oxford, 1982), s. 25, 45, 92, 123-4, 136, 203, 214, 288-9.

32 M. Herrero Sanchez, *El acercamiento hispano-neerlandes 1648-78* (Madrid, 2000), s. 110-25.

Bu konudaki en eski kayıtlar binlerce yıl öteye gider. Tarçın ve onun daha az bilinen kuzeni cassia, Basra Körfezi'nden Dilmun ve Magan diye bilinen Arap krallıklarından gemilerle Mezopotamya'ya taşınırdı; bu yerler büyük olasılıkla bugünkü Bahreyn ve belki de Hadramut idi. Eski çağlarda Mısır'dan gizemli Punt topraklarına da benzer bir ticaret sürmekteydi –lüks baharatlar ve lezzetler–. Punt'un nerede olduğunu bilmiyoruz ama rota Kızıldeniz'den geçen uzun bir deniz yolculuğunu gösteriyordu. Deniz yoluyla Kızıldeniz'den geçerek yapılan her seyahat uzun ve tehlikeli olurdu çünkü işkenceye dönüşen deniz şartlarıyla uğraşmak gerekirdi; detaylı kayıtlardan çıkarılacak olan anlamlardan –M.Ö. 13. yüzyılda Kraliçe Hatşepsut'a vakfedilmiş bir tapınağın duvar resimlerinden anlaşılacağı üzere– Punt tropik veya yarı-tropik bir yerdi, deniz kenarındaydı ve Afrika kültürü hissediliyordu. Her ne kadar araştırmacılar Punt'tan gelen bütün ürünlerin tek bir yere ait olduğu konusunda hemfikir olamasalar da, en yakın olasılık Somali gibi görünmekte ve üç bin beş yüz yıl öncenin ürün yelpazesıyla şimdiki arasında farklılıklar olabileceği göz önüne alınmaktadır. Bugünün Somalisi'ni gelişmemiş ve verimsiz bir yer olarak kabul ediyoruz. Eski Mısırlılar için ise, macera dolu bir yer ve zenginlikler diyarıydı. Ürünler küçük küçük şeylerdi ama Mısırlılar beş gemi gönderip onları almaya çalışıyorlardı çünkü karşılığında verilen şeyler çok değerli olmasa da çok yer kaplıyordu. Punt'un özel ürünleri olsa da, Mısır o zamanlar kudretli bir yiyecek maddesi üreticisiydi, ekonomisi yoğun tarıma yönlendirilmişti. Punt misyonu kültürel bir ilişkiden fazlaydı; birbirine zıt ekolojilerin karşılaşması ve birbirleriyle alışverişleri idi.

Mısırlıların kayıtlarında mübalağa yoksa –çünkü olması muhtemeldir– Punt halkı kaşiflerin gelişine çok şaşırırmıştı. Ellerini şaşkınlıkla havaya kaldırıp; “Mısır'a bu kadar uzak bir toprak parçasına nasıl ulaşabildiniz?” diye sormuşlardı. “Gökyüzünden mi geldiniz? yoksa” sanki eşit derece olası bir durummuş gibi, “Denizden gemilerle mi geldiniz?” Kolomb da, ilk Atlantik aşırı seyahatinde karşılaştığı adalıların kendisine aynı mimiklerle aynı sözleri söylediklerini aktarmıştı. Sonraları, gezi edebiyatında, kaşiflerin yöre halkı tarafından üstün görüldüklerine dair detaylara yer vermek neredeyse bir kural haline geldi.³³ Mısırlı ressamlar, Punt halkını ilkel ve basit olarak resmetmişlerdi; kralları abartılı derece şişmandı, kemerli burunlu saraylıların da sarkık dudakları vardı. Hediye değiş tokuşu, her zaman zeki Mısırlıların lehine oluyordu, mallara hep kendileri değer biçiyorlardı, Puntlu arabuluculara göre de işlem son derece tatminkardı. Her koşulda, Punt hazi-

33 F. Fernández Armesto, *Columbus* (Londra, 1996), s. 87.

neleri Mısırlıların sunacakları her şeyden daha farklı bir değere sahipti. Punt bütün büyülu şeylere sahipti; Mısır ise bütün iyi şeylere. Punt altınları boğa şekilli ağırlıklarla ölçülüyordu, canlı tütü ağaçları da saksılara konup, gemilerle Mısır'a taşınıyordu. Mısırlılar bunların karşılığında," ekmek, bira, şarap, et ve meyve" veriyorlardı.³⁴ Punt'un esas ürünlerinden olan tütü ağaçlarından, ibadet ve ölüm törenlerinde kullanılan mürrüsafi elde ediliyordu. Bunlar, Hatşepsut'un tapınağındaki duvar resimlerinden kolaylıkla anlaşılabilir şeylerdi. Yine de, Mısır Sarayı'nda kurban ve aşçılık veya koku bitkileri baharatlar arasında kesin bir ayırım yoktu, sadece firavun yemekleri kutsaldı.

Sümerlilerin ve Mısırlıların, Arap ve Afrika baharat ticaretleri en sonunda Yunanistan ve Roma'ya ulaştı. Yemen, "insanların her günkü ihtiyaçları için tarçın ve cassia yaktıkları" bir ülke olarak görünüyordu. Arap denizlerinde keşif yapan Yunanlı bir kaşife ait en eski kayıtlar, güney batı Arabistan'ın sahillerinden yükselen güzel kokulara ilişkin coşkuyla doludur:

Bu ne dolapta bayatlamış baharatların hoş kokusuydu, ne de kendisini besleyen saptan kopmuş bir çiçeğinki; bu, ilahi tepelerde serpilmiş, insana kendi varlığını unutturup ölümsüzlük iksirini tattığı hissini veren muhteşem bir kokuydu. Böylesine olağanüstü bir duygunun olağanüstü bir adı olmalıydı.³⁵

Romantik ve mitolojik öğelerle dolu bu heyecanlı anlatım muhtemelen ilk elden izlenimleri yansıtmıyor, Arap satıcıların Yunan metinlerinde Sabiler, Hazarlar ve Mayanlar – müşterilerini malları konusunda heyecanlandırmak için söyledikleri sözlere benziyor. Şimdi tarçın olarak bildiğimiz bitki, Arabistan'dan gelme değildir mesela. Antik coğrafya bilgisi, "Erythraean Denizi"ni Batı Hint Okyanusu'na kadar genişletmişti; bu durumda Hindistan ve Seylan'dan getirilen ürünler de Arap ürünü olarak görülebiliyordu.³⁶

Bu geniş alanlara yayılmış ilişkiler, Roma tariflerinin egzotikliğinde kendini gösterir. Apicius tarafından önerilen altmış çeşninin içinden sadece on tanesi imparatorluk dışından gelmiştir;³⁷ ama bazıları da –zencefil, zerdeçal ve Apicius tarafından çok sık kullanılan karabiber– baharat ticaretinin en

34 E. Naville, *The Temple of Deir el Bahari* (Londra, 1894), s. 21-5; Fernández-Armesto, *Civilizations*, s. 224-6.

35 S.M. Burstein (der.), *Agatharchides of Cnidus On the Erythraean Sea* (Londra, 1989), s. 162.

36 L. Casson, "Cinnamon and Cassia in the Ancient World", *Ancient Trade and Society* içinde, (Detroit, 1984), s. 224-41; J.I. Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire* (Oxford, 1969), s. 21.

37 Miller, a.g.y., s. 34-118; Dalby, a.g.y., 137.

uç noktalarından gelen baharatlardır. Pliny'nin aşırı baharatlı yemeklere itiraz etmesinin nedeni, Hint ekonomisini beslerken, Roma ekonomisine zarar vermesidir. "Altınla gelip, karabiberle gittiler," diye yazmıştı şair Tamil.³⁸ Üretimin çok özel ilgi isteyen bölgesel bir işe dönüşmesiyle ürünlerin değeri arttı ve baharat pazarının gizemi derinleşti. Çin tarçını, eski çağlarda Arabistan'da doğal kaynaklardan elde edilebilecek bir ürünken, Ortaçağ'da gerçek tarçın neredeyse Seylan'ın tekeline geçmiştir. Çünkü karabiber için, tüccarların Hindistan'ın Malabar kıyısına gitmeleri gerekiyordu. Küçük hindistancevizi, muskat ve karanfil Hint Okyanusu'nda çok az yerde yetişirdi, bunlardan biri şimdiki Endonezya idi - hatta Ternate ve Tidore adlı ikiz "Baharat Adaları" idi. Bu topraklardan alınan çok miktardaki ürün pazarın en büyük, ekonominin en zengin olduğu Çin'e ihraç ediliyordu. Marco Polo, zamanında Hangchow'a günde 1.000 pound karabiber girdiğini kaydetmişti. Avrupa pazarı üreticiler için önemli olmasa da, bu pazarın içinde yer almak isteyen batılı tüccarlar için çok şey ifade ediyordu.

Baharata olan talebin kokmuş et ve balığı örtbas etme ihtiyacının sonucu olduğuna dair inanç, yemek tarihinin büyük mitlerinden biridir. Bu, gelişme mitinin filizlerindendi - Eskiçağ insanların bize göre daha bilgisiz, daha aptal veya ihtiyaçlarını karşılama konusunda daha beceriksiz oldukları varsayımı. Aslında Ortaçağ'daki taze yiyeceklerin bugünkülerden daha taze olduğu, çünkü yerel üretildiği söylenebilir. Yiyeceklerin saklanması da bizim bugün kullandığımız yöntemlerden -tenekeleme, soğutma ve derin dondurma- farklı yöntemlerle -tuzlama, kurutma, turşu yapma ve konserveleme- yapılıyordu yalnızca. Bu arada belirtmeliyim ki derin dondurma, bizim Ortaçağ olarak adlandırdığımız dönemde, And dağlarının yükseklerinde yaşayan patates üreticileri tarafından biliniyordu. O zamanlar hem taze hem de saklanan yiyecekler daha sağlıklıydı çünkü kimyasal gübrelerle yetiştirilmiyorlardı. Her koşulda açıcılıkta baharat kullanımının rolü, zevk ve kültürle belirlenir. Baharat açısından zengin mutfaklar pahalı ve bu yüzden de toplumsal değişikliklere sebebiyet verebilecek özelliktedir (bkz. yukarıya, s. 131). Bunu karşılayabilenler için, kaçınılmaz bir lükstür. Sevilmesinin bir nedeni de, çağın model haute cuisine'ninin, Araplardan taklit edilerek edinilen en temel özelliklerinden biri olmasıdır (bkz. yukarıya, s. 135).

Avrupalıların baharat sevdaları -heyecanlı, romantik, hayal gücüyle canlı tutulan- IX. Louis'nin biyografi yazarı Joinville'in öyküsünde çok güzel anlatılmıştır. Bu öyküde, Nil'deki bir denizcinin ağına dünya cennetindeki ağaçtan düşen zencefil, tarçın ve ravent takılır. Çağın en önemli yemek ki-

38 Dalby, a.g.y., s. 137.

tabı *Menagier de Paris* aşçılara baharatları, yemeğin pişmesi bittikten sonra katmalarını tavsiye eder; böylece hiçbir tat ısıyla yok olmayacaktır. Yüksek kârlar, baharatları kaynağından alacak kadar hevesli ve kararlı tüccarları Hint Okyanusu'nu aşma yolunda kahramanca çabalara sürükledi. Bütün rotalarda düşmanca davranışlar sergileme olasılığı güçlü olan Müslüman araçlar vardı: Basra Körfezi'ne geçiş için Türkiye veya Suriye'den geçmeyi deneyebilirdiniz veya Nil tarafından geçmek ve sonra çöl kervanıya Mas-saweh veya Zeila'dan Kızıldeniz'e inmek için Mısırlı yetkililerden izin almak gerekebilirdi. Birçok denemenin başarısız olduğunu söylemek pek de şaşırtıcı olmaz herhalde, bu konuda başarılı olan tüccarlar ise Hint Okyanusu'ndaki ticaret ağının birer parçası oldular. 1490'lardan önce, Ortaçağ'da hiç kimse, Avrupa pazarından Doğu'daki kaynaklara dolaysız ulaşma yolunu başaramamıştı.

Doğu'nun geleneksel baharat tekeli dünyasını yeni bir dünyaya dönüştüren büyük değişim –Batılı güçlerin baharat ticaretini ve büyük oranda üretimini de denetledikleri yeni bir dünya– üç aşamada gerçekleşti: Önce, Ortaçağ'ın sonundan itibaren dünyanın ana şeker üretim merkezleri, Batı'ya kaydı. 16. ve 17. yüzyıllarda, Batılı tüccarların geçiş üstünlüğüne sahip oldukları yeni ticaret yolları bulundu. Son olarak, 17. yüzyıl ve sonrasında, üretimin denetimi de son derece vahşi yöntemler uygulayan Batılı güçlerin eline geçti.

Dönüşüm şekerle başladı, çünkü Latin Hristiyan dünyasının sevdiği egzotik çeşnilerden biri olmasına rağmen, Akdeniz'de görelî olarak daha kolay yetiştirilebilen bir üründü. Şeker, günümüzde baharat sınıfına dahil edilmemektedir; müstesna bir baharat sayılabilir ancak, çünkü azıcık da olsa bir kokusu vardır; ancak, eski çağlarda ve Ortaçağ'da, ticaret yoluyla elde edilebilecek olan çok pahalı bir baharattı. Tüccarlar, Doğu baharat ticareti sırasındaki pahalı alıcı rolünden sıyrılarak, yeni bir şey keşfettiler, o da şeker kendilerinin yetiştirmesiydi. Bu, 12. yüzyılda Kudüs Krallığındaki Venedik şeker deneylerinin, 14. yüzyılda da Kıbrıs'da Venedikli Corner ailesinin büyük şeker operasyonunun temelini oluşturmaktaydı. Ticari olarak dikkate değer ölçülerdeki ilk Ceneviz şeker plantasyonu, Sicilya'daydı. 15. yüzyıldan sonra şeker önce Algarve'ye, oradan doğu Atlantik'te yeni sömürgeleştirilen takım adalara götürüldü. 15. yüzyılın sonunda, Maderia, Batı Kanarya Adaları, Cape Verde Adalarıyla Gine Körfezi'nin ekonomisi tamamen şekerle bağımlıydı.³⁹

Şeker, Doğu'nun baharatlarıyla boy ölçüşebilecek tek Atlantik ürünüydü. Atlantik üretim merkezleri birlikte rakip bir baharatçı durumuna gel-

39 C. Verlinden, *Les Origines de la civilisation atlantique* (Paris, 1966), s. 167-70.

mişlerdi –Batı’nın şeker adalarına karşılık Doğu’nun baharat adaları. Şeker, Batı dünyasının tatlandırıcısı olarak balın yerini almıştı. Bu da talebin arzi izlediği durumlardan biriydi; 15. yüzyılın son çeyreğinde Kanarya Adalarında yeni şeker alanları açılıp Atlantik şeker üretimi ivme kazandığında, şeker ürünleri hâlâ lüks sayılıyordu, özel bir değer atfediliyordu. Mesela Katolik kraliçe Isabella, kraliyete mensup çocuklara Noel hediyesi olarak şeker vermişti. Ancak, 18. yüzyılda çay ve kahveyle, 19. yüzyılda da çikolatada kullanılmaya başlanmasıyla, popüler hale gelen bu tat karşısındaki talepler de arttı. Batı dünyasının günlük tatlandırıcısı olarak balın yerini aldı. Piero de Cosimo 1500’lerde “Balın Keşfi” adlı hayali canlandırmasını yaptığı zaman, arıcılık çoktan tarihe ait bir şey, çok uzak çağları betimleyecek türden ilkelci bir imge halini almıştı.⁴⁰ Birkaç yıl sonra, Hisponiola’daki ilk şeker değirmeni açıldı ve endüstrinin yavaş yavaş Amerika’ya transferi başladı. 1560’ta, II. Henry’nin doktoru şöyle kayıt tutmuştu; “şeker, bal yerine kullanılmaktadır... Günümüzde mide için içinde şeker olmadan hazırlanan neredeyse hiçbir şey yoktur. Şeker, hamur işlerine ve şaraba da katılır. Şekerli suyun tadı çok güzeldir ve çok sağlıklıdır. Et de balık ve yumurta gibi şeker ile tatlandırılabilir. Tuzu bile şeker kadar çok kullanmayız.”⁴¹

O zamana kadar, Vasco de Gama, 1497’de Ümit Burnu civarında Hint Okyanusu’na yeni bir baharat yolu açmıştı. O zamana ait kayıtların çoğu kaybolmuş olsa ve günümüze ulaşanlar da sonu hazin biten şatafatsız, zorlu bir öykü anlatsa da bu yolculuk, Batılı zihinlerde efsanevi bir yere sahiptir. Ümit Burnu rotası, Ortaçağ’daki kaşifler için olası bir hedef olarak ara sıra açılırdı. Yine de, genel olarak, koşulları uygunsuz bulunup fazla kullanılmazdı veya burayı kullanacak kadar cesur denizciler de çoğunlukla kaybolurdu- 1291’de Cenova’dan bir denemeye girişen Vivaldi kardeşler ve onları arayan ekip gibi. 15. yüzyılda özellikle Portekiz’de popüler olan Ptolemy coğrafyasına göre, bu seyahat imkânsızdı çünkü Hint Okyanusu’nun hemen her tarafı karalarla kuşatılmıştı. 1487-8 yıllarında Bartolomeu Dias Burnu’na yapılan seyahatin, keşfin ilk adımının atılması için ilham kaynağı olduğunu varsaymak oldukça yanlış yönlendiren –ne yazık ki sıkça rağbet edilen– bir inanıştır. Tam aksine, Dias her ne kadar kıyının Burnun arkasından kuzeye doğru kıvrıldığını bulmuş olsa da, bu beklentileri düşürmekten öteye gitmemiştir. Dias, Fırtınalar Burnu ve Hint Okyanusu’na azgın akıntıların olduğu bir giriş bulmuştur. Bu, araştırmacıların hayal kırık-

40 F. Fernández-Armesto, *Before Columbus* (Philadelphia, 1987), s. 198.

41 J.B. Buyerin, *De re cibaria* (Lyon, 1560), s. 2.

lığına uğramasına neden olan sonuçları açıklamaya yardım eder: Dokuz yıl boyunca Dias'ın çabalarını takip eden hiçbir seyahat olmamıştı.

1488 ile 1497 arasında, üç ya da dört olumlu gelişmeye tanık olduk. Öncelikle, Atlantik keşfi yolundaki yatırımlar, bir önceki on beş yıl boyunca gözlenen sermaye dönüşlerindeki artışa bağlı olarak hızlandı; bu şeker endüstrisindeki büyümenin sonucuydu, Afrika'da yeni ticaret işlerinin açılması, bunun sonucunda da altın veya köle ticareti gibi değerli metallerin ticaretinin gelişmesi ve uzun süredir durgun olan fok derisi, balina yağı ve deniz ayısı dişi gibi ürünlerin kuzey Atlantik ticaretinin canlanması. Sonuç olarak, Lizbon'daki İtalyan bankaları, yeni deniz ticaretleriyle ilgilenmeye başlamıştı. İkinci olarak, Kolomb'un ilk iki seyahati okyanusa açılmanın getirileri konusunda İspanya ve Portekiz arasındaki çekişmeyi artırmıştı. Her ne kadar çok az uzman Kolomb'un Asya'ya ulaştığına inansa da, bu olasılık göz ardı edilemez. Üçüncü seyahatinde, Kolomb doğuda karşılaşmalar diye Vasco'ya verilmek üzere övgü mektupları taşımıştı yanında. Üçüncü olarak, Portekiz sarayındaki ihtilaflar, 1495'te Şanslı Manuel'in Fortuna-te tahta çıkışıyla son bulmuştu. Yeni kral, her zaman için Kuzey Afrika'ya haclı seferi yapmaktansa Portekiz'in uzun süreli ticaretini geliştirmeyi hedeflemişti. Son olarak Portekiz'den Hindistan'a, Arabistan'a ve Etiyopya'ya yapılan istihbarat seyahatinin raporu tutulmuştu. Raporun içeriğini bilemiyoruz ama Hint Okyanusu'nun karalarla kuşatılmadığı bilgisinin yer aldığını tahmin ediyoruz.

Vasco de Gama, denizciler arasında çok saygın bir yere sahip değildi, kişisel prestiji çok yüksek değildi. 1497'deki seferi yönetmek için seçilmiş olması, beklentilerin pek de yüksek olmadığını gösterir. Denize açıldığı anda, tahmin edilebilecek tüm hataları yaptı. Plan, uzak güneyin batıdan esen rüzgârını yakalayıp, Atlantiğe açılmaktı. Ama Vasco, doğuya çok erken döndü ve Burnu dolaşmak ve Dias tarafından keşfedilmiş fırtınalar ve akıntılardan kaçınmak yerine, yanlışlıkla Afrika'nın batı kıyısına geldi. Sonra, Hint Okyanusu'na çıkabilmek için korkunç akıntılarla baş etmek zorunda kaldı. Hindistan'dan yerel yardım alarak geçmeyi başardı ama Kalküta'ya ulaştığı zaman diplomatik olmayan kibri ve cimri armağanlarıyla yetkilileri kendinden soğuttu. Hinduizmi Hristiyanlığın bir biçimi olarak algılayarak, onu takip eden Portekizlileri gerçekten hayal kırıklığına uğrattı. Eve dönme zamanı gelince, muson yağmurlarının zamanıyla ilgili kendisine uzmanların yaptığı uyarılara aldırmadı ve rüzgâra karşı yılın en kötü mevsiminde Afrika'ya dönmek için üç aylık korkunç bir seyahat yaptı. Seyahat sona erene kadar, adamlarının yarısına yakını ve bir gemisini kaybetmişti.

Yine de, Hintli karabiber üreticileriyle direkt ticaretin olası olduğunu göstererek, Atlantik tarihinde yeni bir çıkış açtı. Okyanus artık dünyanın diğer yarısıyla iletişimi engelleyen bir bariyer olmak yerine, bir ulaşım yolu haline geldi. Bunun, Portekiz ve uzun vadede Batı Avrupa üzerindeki etkisi çok derin oldu. Asya'nın deniz uygarlıkları açısından Portekizlilerin geliştiği pek bir etki yaratmadı. Portekizliler de yüzlerce diğeri gibi davetsiz tüccarlar arasına katıldılar. Emperyal maceraları az miktarda sahil ürünleriyle ve bugün akademisyenlerin "gölge-imparatorluk" dedikleri bireylerle sınırlı olduğu için, katlanılabilir düzeydeydi. "Gölge-imparatorluk", yerel krallardan hizmet alan yahut yerel devletlerin ticaret ağları içinde eriyen ve Portekiz yönetiminin uzanabileceği yerin ötesine geçen kişiler için kullanılan bir terimdir. Portekizliler, gemi yardımı yaparak, varolan Asya içi ticareti tamamlayarak ve üreticinin bakış açısıyla, rekabeti artırarak varolan ekonomiden yararlanmışlardı. Geleneksel rotalardan yapılan ticaretin yolunu değiştirmemişlerdi. Aksine, gelişen iletişim uyarıcılarıyla, baharat ticaretinin hacmi gün geçtikçe artmış ve Orta Asya veya Basra Körfezi veya Kızıldeniz üzerinden geçen geleneksel rotaların kullanımı 16. yüzyılda her zamankinden daha da yüksek bir boyuta ulaşmıştı. Duraksama nedeni, Portekizlilerle olan rekabet değil kervanların güvindikleri barış şartlarının Orta Asya'daki politik dengesizlikten etkilenmesi oldu. İyi mahsul alınan bir yılda Portekizliler Malabar'da yetişen karabiberin yüzde 10'unu alıyorlardı. Bu, Batı Avrupa'nın ihtiyacını karşılayacak boyuttaydı ama Ortadoğu'ya yapılan geleneksel ticaret dokunulmadan bırakıldı. Burun rotasının açılmasıyla Doğu'nun baharat ticaretinin yolunun değiştiği efsanesi, hâlâ popüler tarih ve ders kitaplarında yer alır; ancak bilim adamları bunu tekzip ediyorlar.

Baharatlar, Avrupalılar ticaret güvenliğini sağlayıp, stokları kontrol etmeye başlayana kadar dünya ticareti ve güç dengelerinde belli başlı bir değişikliğe neden olmamıştı. Baharat üretimindeki devrim, tedricidir ama bazı özel kritik zamanları olmuştur. 17. yüzyılın başlarında, Portekizlilerin dünyadaki tarçının büyük kısmını üreten Seylan üzerindeki çalışmaları, olasılıkları ortaya koymuştu. Portekiz ülkeye asker yerleştirerek ve üretim kotalarıyla tekel kurallarını empoze ederek üretimi zımnen kontrol altına aldı. Ancak bu istisnai bir operasyondur; genel olarak, Portekizliler ihtiyaçlarını karşılamak için yerel işbirlikçilerine ihtiyaç duyuyorlardı ve varolan pazarın zorluklarını kabul ederek fiyatları düşürüyorlar ve yerli hükümdarların idare ettikleri kurallara boyun eğiyorlardı.

Hollandalılar, 17. yüzyılın başlarında, Hint Okyanusu çemberine dahil olduğunda, operasyon Portekizlilerin şimdiye kadar yaptıklarından daha verimli olacağına benziyordu. Rotadaki uğrak yerlerinin sayısını azaltarak

masrafları kısıtılar. Yüzyılın ikinci on yıllık döneminde daha yeni, hızlı ve verimli bir rota geliştirdiler. Bu rota, 40° ve 49° kuzey ve güney enlemleri arasındaki fırtınalı denizlerle Avustralya akıntıları arasından büyük bir yay çiziyor, ağır mevsimsel ritimleri ve rüzgâr beklemeyle geçen uzun dönemlerle musonları atlayıp daha düzenli rüzgârların estiği bir yolu izliyordu. 1619'dan sonra, Batavia'daki Hollanda istasyonu yeni bir rotanın çıkış noktası oldu.

Fiyatlandırma, Hollandalıların sağladıkları karşılaştırmalı üstünlüğün özünü oluşturuyordu: Stratejileri masrafları kırmak ve fiyatları maksimumda tutmaktı. Paradoksal olarak, bu durum onlara pazarda durmadan artan pahalı politik ve askeri girişimlere mal oldu. Bantam Adası'nın kaderi sonradan tipik hale gelen gelişmelerin bir örneğidir. Bu ada, Çin ve Avrupa'dan gelen karabiber talepleriyle öne çıktı. Ada, yiyecek ithal edecek kadar keskin biçimde karabiber üretimine döndü. Hollandalılar geldikleri zaman, zaten büyük ölçekli kurulu bir ticaret düzeni ile karşılaştılar. Yerli tüccarların önde gelenlerinden Sancho Moluco, bir seferde 200 ton karabiber arz edebiliyordu. Adalılar, çoğunlukla Çinli ve Gujerati tüccarlarla alışveriş yapıyorlardı. Hollandalılar, adanın üretiminin dörtte birinden fazlasını idare edemiyorlardı, ama pazardaki diğer rakiplerinin güçlerine de, pazarı kendilerine uydurmaya çalışan üreticilerin bağımsızlığına da kayıtsız kalamıyorlardı. Bir dizi çatışmalı müzakereden sonra, Batavia'nın kurucusu ve yöneticisi Jan Pieterszoon Coen, Bantam'ın ticaretini imha etmeye karar verdi. Savaş 1620'ler boyunca aralıklarla, ancak acımasızca devam etti. Bu dönem boyunca, adanın karabiber üretimi üçte iki oranında azaldı. Ironik olarak, sultanın Hollandalıları kışkırtan karteli örgütleyen Çinli danışmanı Lim Lakko, "kesin olarak gözden düşmüş", zorla Batavia'ya gönderilmişti, Tayvan ile yeni bir ticaret şansı yakalaması bekleniyordu. Bantam Çin pazarı için şeker üretimine döndü. 1670'lerde, İngiliz müşteriler için karabiber üretimine tekrar başladığı zaman, Hollandalılar yeniden ortaya çıktılar ve 1684 yılında sultana silah zoruyla adaletsiz bir anlaşma imzalatıldılar.

Bu arada, daha doğuda da büsbütün dramatik bir zorla üretim hadisesi yaşanmaktaydı. Makassar, Sulawesi'de küçük bir sultanlıktı. 17. yüzyılın birinci yarısında, ekonomisi Hollandalılardan kaçan sığınmacıların yaptıkları işlerle parlamıştı. Malaylar, gemi mürettebatını oluşturmuştu. Moluccanlar baharatlar konusunda uzmanlaşmışlardı. Melaka'daki esas ticaret merkezlerinden sürüldükten sonra, Portekizliler uzun dönemli bağlantılarını sağlamışlardı. Burası onların "ikinci ve daha güzel Melaka"ları, 1658'de orayı ziyaret eden bir Dominiklinin gözüyle, "Asya'nın en büyük ticaret merkezi" olmuştu. Hükümdarın Kunstkammer'inde İspanyolca kitapları,

bir küre ve bir çalar saat bulunuyordu. Sultanlığın dış ilişkiler ve ticaret konusundaki beyni, Portekizli hizmetkar Francisco Vieira, halinden memnun ve vatansız birisiydi, lüks yatıyla Doğu'da rahatlıkla seyahat edebiliyordu. Asya'da deniz tarihindeki diğer ticaret toplumları gibi, Malassarlılar da Avrupa pazarıyla yakından ilgilenmiyorlardı; ilgilerini çekmeyecek kadar küçük ve uzaktı. Ancak, Doğu'daki Avrupalı tüccarlar için kendi rakipleri çok önemliydi. 17. yüzyılın ortalarına doğru, Hollandalılar Portekizlileri tasfiye etmeye ya da en azından hareket alanlarını sınırlamaya yeterince yatırım yapmış durumdaydılar; artık yerli bir Portekiz'in kazancına ortak olmasına tahammül edecek değillerdi.

“Şuna inanıyor musunuz?” diye sormuştu sultan onlara, “Tanrı sizin ticaret yapmanız için vatanınızdan bu kadar uzak adaları seçmiş olabilir mi?” Makassar aleyhine kışkırtmalarla başlayan ilk savaş 1652'den 1656'ya kadar sürmüştü ve sultanlık, “barutsuz, mühimmatsız ve bunları sağlayabilecek insan gücünden yoksun” haldeydi. Hint Okyanusu tarihindeki en ağır silahlı donanma, Batavia'dan yola çıkıp sultanlığın işini bitirmişti. Hollandalılar 1659'da tekrar savaş çıkardılar. 12 Haziran 1660'ta –neredeyse unutulmuş bir tarih, aslında dünya tarihinin dönüm noktalarından biri– Makassar düştü ve Hollandalılar yönetimi ele aldı. Sultanlık, hizmetkârlık haline dönüştürüldü. Hollandalılar böylelikle, baharat adalarındaki güç çemberlerini tamamlamış oldular. Üretim kaynağında stokları kontrol edebilir ve birinci seviye dağıtımı da denetleyebilirlerdi. Pazardaki değişimlere göre hareket ederek, toprakları tahrip ettiler, bitkileri yakular, ürünleri söktüler ve rakiplerinin gemilerine zarar verdiler. Karanfil, küçük hindistancevizi ve muskat ekimleri daha öncekine göre yüzde 15 azaldı. “Boşaltılmış topraklar ve boş denizlerde”, Güneydoğu Asya'nın “ticaret çağı”, yerli üreticilerin “dünya ekonomisinden ellerini çekmeleriyle” sona erdi. Daha önceleri, Doğu'daki Avrupalı yabancıların dünya ticaretine giden yeni rotaları, geleneksel sistemi destekliyordu ve toplam hacmini genişletiyordu, hem de bunu karakterini bozmadan veya esas yörüngesini değiştirmeden yapıyordu. Şimdi değerli bir muhteşem Doğu dilimi ücrete tabii olmuştu ve Hollanda Doğu Hindistan Şirketi'nin hissedarlarının kârı için Doğu'nun bir bölümünün ekonomisi zayıflamıştı. Bu, ticaretin Doğu'yu Batı'ya rağmen zenginleştiren ebedi dengesinin tersine dönmesiydi.⁴² Sonuçlar, halen Amsterdam'daki Heerengeracht'da görülebilir, burası bir kanal boyunca sıralanmış tüccar köşklerinin bulunduğu ve baharat zengini elit sınıfın “zenginlikle-

42 A. Reid, *South-east Asia in the Age of Commerce* (New Haven, 1988-93), c. 2, s. 277-303; F. Fernández-Armesto, *Millennium* (Londra 1995, yeni basım 1999), s. 303-9.

rinden duydukları utancı” gizledikleri caddenin adıdır – gösterişsiz dış cephenin arkasında muazzam bir lüks. Yiyecek ticareti Avrupa kontrolüne girerken, Doğu’nun lüks maddeleri yöresel özelliklerini korumaya devam etti. Halen “baharat adaları” ve “karabiber kıyıları” diye adlandırılırlar. Seylan tarçında, Amboina küçük hindistan cevizinde, Ternate ve Tidore karanfil ve besbade, Malabar karabiberde öncü olmayı sürdürdü. Kolomb zamanında başlayan Yeni Dünya’nın yeni, keşfedilmemiş baharatlar sunacağı beklentisi boşa çıktı. Gonzalo Pizarro, Peru’da “tarçın toprakları” ararken bir ordu kaybetti. Çili, Doğu’nun karabiberi ve zencefilinden çok daha acıydı ama sadece mutfak repertuarına yenilik getirmişti, geleneksel yemeklerin yerini tutamamıştı. Batı Afrika’da, Portekizli tüccarlar 15. yüzyılda “malaguetta karabiberini” keşfetmişler ama bunu Avrupa pazarlarına sokamamışlardı. Bu yüzden, kâr dağılımı 17. yüzyılda değişmiş ve rotalar iki katına çıkmış olsa bile, baharat ticaretinin genel yönü eskisine göre fazla değişikliğe uğramamıştır.

Günümüzde ise, bütün bunlar değişmek üzeredir. Yemek tarihindeki bir sonraki en büyük devrim, “Kolomb mübadelesi” diye bilinen süreçtir: Dünya tarihinde Modern çağın başlarında genişleyen global gemicilik rotalarının sonucu olarak ortaya çıkan ekolojik değişiklikler. Böylece, yeni ürünleri yeni iklimlerde yetiştirmek, biraz adaptasyon ve deneyle, bir sonraki bölümde anlatılacak olan dünya çapındaki biota karışımıyla mümkün hale gelmişti.

Meydan Okuyan Evrim

Yiyecek ve Ekolojik Mübadele

Heyhat! Değişik lezzetler,
İnsanları birbirine düşürdü!

HILARIE BELLOC, *On Food*

Bounty'nin Yolculuğu

Büyüklüğü, etkili görünmesini sağlar. Ekmek ağacının olgun meyvesi, büyükçe bir kavun veya insan kafası büyüklüğündedir. Üzerindeki pütürlü, dikenimsi çıkıntılarla güzel bir ananasa benzer. Seçkin, bol, her koşula uyumlu ekmek meyvesi beslenme açısından rüya gibidir, yüzeysel bir incelemeyle onun beslenme uzmanlarının rüyalarının meyvesi, hatta bir mucize olduğu söylenebilir. Bir türünün kabuğunun altında, 18. yüzyıl Avrupası'nın beğenisini kazanan kestaneye benzer, kocaman gizli çekirdekler bulunur. İyice haşlanır, tatlandırılır veya kızartılır. Un haline de getirilebilir. Dilimlenmiş haliyle yenildiği zaman, damakta diğer tropik meyvelerinkine benzer bir tat bırakır. Belki de değişik olgunluk evrelerinde yenebildiği için, bu meyvenin meraklıları hep farklı şeyler anlatırlar: Kimine göre “köpük gibi bir hamur işiyle sulu hamur pudingi arası” bir tat, kimine göre “avakado kadar yumuşak ve krema kıvamında veya taze camembert gibi kaygan” bir tat. Alfred Russel Wallace, Moluccas'da evrim üzerine çalışmalarını sürdürürken, bu meyve hakkında şöyle yazmıştı: “Tropik veya ılıman iklimlerdeki tüm ülkelerde bulabileceğiniz, et ve gravy sosun yanında gide-

cek en üstün sebze. Şeker, süt, tereyağı veya melas ile yapılabilecek, hafif, lezzetli ama özel bir tada sahip bir yiyecek, patates veya güzel bir ekmek gibi, yani insanın hiç bıkmayacağı bir lezzet.”¹ İnce kabuğunun dışında da hiç çöp çıkarmaz.

Ekmek meyvesinin bolluğu, Güney Denizi adalarının 18. yüzyılda Avrupalı denizciler için bu kadar cazip olmasının sebeplerinden biridir: denizcilik hayatının uzun süreli ihtiyaçlarının giderilebileceği dinlenme ve yenilenme bölgeleri. Bounty'nin patronu olan Kaptan Bligh'a bakılırsa, Tahiti hayatının cinsel rahatlığının yanı sıra, “Tanrı'nın aşk”² olduğu bir adada, bol miktardaki taze meyve, Güney Denizlerini “dünyanın cenneti” olarak göstermeye yetmişti. Modern ekonomistlerin kullandığı dille, bu dünya “bolluk” dünyasıydı, yiyecek üretimine özel ilgi gösterilmiyor ve sınırlı bir yemek malzemesi ticareti yapılıyordu, bu bolluk zaten normal sayılıyordu.³ Adaların çoğunda, tatlı patates, taro ve değişik muz türleri esas beslenmenin parçası olan yiyecek maddeleriydi ama mevsimi geldiğinde ekmek meyvesi her ziyafetin vazgeçilmez ögesi oluyordu: domuz, kaplumbağa, köpek, tavuk, balık ve bazı gözde larvalar gibi ziyafet etlerini tamamlıyordu. En rağbet gören yöntem, bütün olarak sıcak kor ateşinde veya parçalara bölüp sıcak taşların üzerinde pişirmektir. Ayrıca, hindistan cevizi suyuyla pişirilen balık yahnilerinde de kullanılırdı. Mevsimsel bir ürün olduğu için –taronun tersine– hasattan önce uzun süre beklenmemesi gerekirdi, aynı zamanda kurutarak, fermente ederek ve tutsüleme yöntemiyle de hazırlanabilirdi. 18. yüzyılda Avrupalıların Güney Denizi cennet adası dendiği zaman zihinlerinde canlanan resmin en önemli parçası ve bolluk hayalini canlı tutan bir meyve olmuştur.

“Yeni bir meyvenin, yeni bir nişastalı bitkinin tahmin edilmesi güç faydası”, 1788'de Le Pêrouse'u Güney Pasifik'de ölüme sürükleyen nedenlerden biri olmuştur. Aynı araştırma Bounty'de isyanla biten bir seyahate de ilham vermişti. Bligh'in misyonu, Güney Pasifik'de bir cennet seçmek ve burayı Karayiplerdeki köle cehennemine döndürmektir. Jamaika'da, köle ekonomisini geliştirme yolları üzerinde çalışan tarımcı ve yenilikçi Bryan Edward, ekmek meyvesinin kölelere enerji vereceğine ve adayı bir endüstri merkezine dönüştüreceğine inanmıştı. Sonra, 1787'de Bligh Tahiti'ye gönderildi. Şeytani enerjisi ile sabit fikirlerini bu işe harcadı. Adamlarının çoğu isyan etti. Kaptan ve sadık adamları okyanusun ortasında denize döküldü ve kor-

1 A. Davidson (der.), *The Oxford Companion to Food* (Oxford, 1998).

2 Philibert Commerson, 1769, akt. R.H. Grove, *Ecological Imperialism: Colonial Expansion, Tropical Island Edens and the Origins of Environmentalism, 1600-1860* (Cambridge, 1996), s. 238.

3 E.K. Fisk, “Motivation and Modernization”, *Pasific Perspective*, i (1972), s. 21.

kunç sıkıntılardan sonra, Bligh'in insanı şaşırtan deniz bilgisiyle kurtarıldılar. Bu arada, isyancılarından bazıları, kendi istekleriyle Tahitili kadınlarla beraber meçhul bir adada yaşamaya başladılar. Tahmin edilebileceği gibi, aralarındaki ihtilaflar yüzünden karşılıklı düşmanlıklar baş gösterdi ve bir çoğu bu çatışmalarda öldü. Geriye kalanlar ise, Kraliyet Donanması tarafından yakalanıp, idam edildi. Altı yıl süren kanlı bir dönemden sonra, Bligh misyonunu tamamlamıştı. Ekmek meyvesi deneyi hezimetle sonuçlandı. Ekmek meyvesi, aslında pek de yararlı bir meyve değildi. Kalsiyum ve C vitamini haricinde pek de faydalı özelliği yoktu ve bunlar da pişirilince kayboluyordu. Dayanıklı değildi. Köleler yemek istemiyordu.

Yine de, bu meyvenin yemek tarihinde simgesel bir değeri vardır. Bligh'in destansı hikâyesi, Avrupalı denizcilerin dünya çapında yiyecek üretimini değiştirmek için, sadece ticareti değil değişik tarım yöntemlerini de kullandıklarının ve bu konuda ne kadar inanılmaz emek harcadıklarının bir özeti- dir. Al Crosby'nin "Kolomb Mübadelesi" adını verdiği süreç, dünya tarihindeki en etkileyici "devrimlerden" veya –daha doğrusu– uzun soluklu yapısal değişimlerden biridir; aynı zamanda, doğanın geri kalanı üzerinde insan tarafından yapılan en büyük tadilatıdır. Evrim, kıtaların ayrılmaya başlamasından 16. yüzyıla kadar, birbirine karşıt olabilen yollar izledi. Birbirinden ayrı gelişim gösteren her kıtanın biotası giderek birbirinden farklılaştı. Avrupalı denizciler, dünyayı bir baştan bir başa dolaşmaya başlayınca ve daha önce birbirinden ayrı düşmüş bölgeleri deniz yoluyla birleştirdince, süreç tersine döndü. Biota, küresel olarak birbirine yaklaşmaya başladı. Şimdi merinos koyunlarının torunları, güney yarıkürede otluyorlar. İngiliz parklarında küçük kangurular cirit atıyor. 16. yüzyıla kadar bir buğday tanesi bile görmemiş ve 19. yüzyıla kadar da kayda değer oranlarda üretmemiş olan Kuzey Amerika çayırıkları, dünyanın buğday ambarına döndü. Menşei Etiyopya olan kahve, Java, Jamaika ve Brezilya'dan sorulur oldu. Teksas ve Kaliforniya'da dünyanın en gözde pirinci üretiliyor. Yeni Dünya'ya mahsus yer fıstığı ve çikolata, Batı Afrika'nın en önemli ürünlerinden biri haline geldi. İnkaların mahsülleri İrlanda'yı doyuruyor.

Elbette ki dünya tarihi boyunca yiyecek göçleri de meydana gelmiştir. Ziraatin ilk yıllarında, en önemli ürünlerin yayılması –bir önceki bölümde bahsedildiği gibi– hem ekolojik hem de kültürel yayılmayı beraberinde getirdi. İnsanın müdahalesi, ancak tesadüfi yayılmalarda kısmi bir rol oynayabildi. Eski Roma'da çok rağbet gören bir tat, silfiyumdu, bu hiçbir zaman tarımsal ürün haline getirilememiş yabani bir ottur. Büyük olasılıkla tohumlama yoluyla yetişen bu bitki Libya yakınlarındaki esas vatanında keşfedilmiş, sonra da Cyrene'den ithal edilmiştir. Yerliler ve bitkinin kendileri

için yetiştirildiği Yunanlı gurmeler, sadece başını ve sonunu kemirirlerdi, ama Romalılar bütün gövdeyi ve kökünü de dilimleyip sirke içinde beklettikten sonra yerlerdi.⁴ Silfiyum, Romalıların abartılı taleplerini karşılamak için çok miktarda üretilince, sonu geldi. Silfiyumun Libya'dan dağılması, Antikite boyunca kaydedilmiş tek bitki yayılımı örneğidir.⁵ Asma gibi diğer bitkiler ise, Romalıların uzak sömürgelerde Akdeniz ekolojisini yeniden yaratmak uğruna harcadıkları muazzam çabaya rağmen, ancak iklimin uygun olduğu yerlerde yetiştirilebilmiştir. İskender otu, oğul otu, pelesenk, kişniş, dereotu, rezene, pırasa, sarmısak, çördük, mercan köşk, nane, hardal, soğan, haşhaş tohumu, maydanoz, biberiye, sedefotu, adaçayı, geyik otu ve kekik, hepsi de Romalıların Britanya'ya kazandırdıkları "güçlü adaylar" arasında yer alır.⁶ Ancak, bunların hiçbiri, ne Eski Dünya'da ne de Yeni Dünya'daki hiçbir yayılma, daha sonraki, Kolomb'un seyahatleriyle başlayan –veya aynı döneme rastlayan– değişikliklerle karşılaştırılmaz. Bunun nedeni, bir yanıyla en son ekolojik değişimin eşi görülememiş ölçülerde ve eşi görülememiş mesafeler arasında gerçekleşmiş olmasıdır. Diğer nedeni de, insanın bu değişimin başlayıp, gelişmesindeki rolüdür. Her ne kadar söz konusu bitkilerin hepsinin hangi tarihte ve hangi araçla yayıldığını tam olarak söylemek zor olsa da, –örneğin, tatlı patates insan müdahalesi olmaksızın bir sal üzerinde Pasifiği geçmiştir– son 500 yılda okyanus üzerinden yapılan biota mübadelesinin, türlerin evcilleştirilmesinden bu yana çevrebilim tarihindeki en büyük insan müdahalesi olduğu şüphe götürmez bir gerçektir.

Global Damak Tadı

Yiyecek söz konusu olduğu zaman, ekolojik değişimin etkilerinin en dramatik olanının beslenme alanında olduğu göze çarpar. Dünyanın değişik yerlerinde tüketilmeye elverişli türlerin sayısındaki görece olarak ani artış, dünyanın toplam yiyecek üretiminin besleyici değerinde sıçrama anlamına gelebilirdi. Daha önce kullanılmayan ya da kapasitesinin altında kullanılan, geniş toprak parçaları tarıma veya hayvancılığa açılarak, uygun ürünler yetiştirilebilir veya büyükbaş hayvanlar yeni çevreye taşınabilir hale getirilebilirdi. Ekilen alanlar dağ tepelerine kadar tırmanabilir, çölleri fethedebilirdi. Çeşitlenmiş diyet, daha önce tek besine bağlı kalan topluluklar için de ulaşılabilir

4 A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece* (Londra, 1996), s. 140.

5 A.g.y., s. 87.

6 C.A. Dery, "Food and the Roman Army: Travel, Transport and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britain)", H. Walker, *Food on the Move* içinde (Totnes, 1997), s. 84-96.

hale gelebilirdi. Ekolojik değişimin hissedildiği yerlerde, daha çok insanı doyurmak mümkün olabilirdi. Bu biota değişiminin nüfusun artışına neden olması anlamına gelmez; ama daha fazla insana beslenme imkânı sunarak bunu kolaylaştırmıştır. Karşı akımlar da vardı: Değiştirilen biota içinde yalnız besin maddeleri yoktu, aynı zamanda, son derece yıkıcı olabilen ve alışık olmayan nüfuslarda korkunç kayıplara yol açan hastalıkları yaratan mikrop-ları taşıyan insanlar da vardı. 16. ve 17. yüzyılda Amerika'daki yerli nüfusun dramatik biçimde azalmasına yol açan en önemli unsur, Eski Dünya hasta-lıklarının yayılmasıydı. İtalyan emperyalistleri 1880'lerde, Somali'yi işgale giderken yanlarında götürdükleri sığır ve davarlardaki sığır vebası, Doğu Af-rika'da milyonlarca geviş getiren hayvanı öldürdü ve Zambezi'ye yayılarak güney Afrika'daki otlak hayvanlarının yüzde 90'ını ve çok sayıda da onları yetiştiren insanın ölümüne neden oldu.⁷ Yine de, birçok yerde –sonuç ola-rak da hemen hemen her yerde– başlangıçta, yiyecek maddelerinin artışı, modern tarihin demografik yükselişini de sağlamıştır.

Bunun bariz politik sonuçları da olmuştur. Değişimin rotalarını kontrol eden insanlar, bir ölçüde, sonuçları da manipüle etmişler, yemek üretimi ile iş gücünün yoğunlaşacağı yerleri kendi çıkarlarına göre düzenlemişlerdir. Modern zamanların denizcilik yatırımları, Avrasya'nın Atlantik kıyısındaki fakir, marjinal ve ekonomik olarak gelişmemiş toplulukların kendilerini yukarı çekmek yolundaki umutsuz çabalarıyla başlamıştı; ama İsyanyollar, Portekizliler, İngilizler ve Hollandalıların uzun dönemli ekolojik mübade-lenin sonuçlarından yararlanma konusunda ayrıcalıklı olmaları, onları dünya çapında emperyalistler haline getiren yeni pencereler açtı - örneğin, şeker üretimini Amerikan kolonilerine taşıdılar veya kendi kontrolleri al-tında yeni türler yetiştirdiler. Değişik ortamlardan çok değişik bitki ve canlı türü biriktirme gücü Avrupa'nın henüz başlangıç aşamasında olan “bilimsel devriminin” reklamı olmuştu. Her saray *Wunderkammer*'i tetkik ve deney için uygun birer numune saklama laboratuvarına dönüştü. Daha önceleri, böyle global bir bilgiye ulaşmak mümkün değildi. “Bitki ve fauna oluşumu ve dağılımı konusundaki ayrıcalıklı bilginin insanın çevre üzerindeki etkin rolünü kavrama kabiliyetine doğru atılan ilk adımı oluşturduğu” bir ger-çektir.⁸ Daha sonra göreceğimiz gibi Çin de Yeni Dünya ürünlerinin tanın-masından inanılmaz kâr sağlamıştı ama, dünya ölçeğindeki ekolojik müba-dele, dünyanın uzun dönemli bilgi ve iktidar dengesinin Batı lehine bozul-masında büyük etki sahibidir.

J. McNeill, *Something New Under the Sun* (Londra, 2000), s. 210.

8 Grove, a.g.y., s. 93.

Politik ve demografik devrimler en önemli sonuçlardı ama ekolojik mübadelenin en canlı kanıtı, insanların yediği şeylerin tadı ve rengindeki değişikliklerdeydi. İtalyan yemeklerinde o kadar çok domates kullanılıyordu ki domatesten önce İtalyanların ne yaptıklarını insan merak ediyordu. İtalyanların *tricolore* yemeklerinde domates, mozzarella ve avakado kullanılarak bayrakları sembolize edilirdi. Mozzarella bir çeşit yerli bufalo peyniriydi. Ancak, avakado ve domates İtalya'ya Amerika'dan gelen meyvelerdi. Avakado adı, Nahuatl *ahuacatl* kelimesinden türetilmişti, testis anlamına geliyordu.⁹ İtalyan münüsünün vazgeçilmez başka iki yemeği de –gnocchi ve polenta– patates ve mısırdan yapılırlardı. Günümüzde Avrupa, Afrika ve Asya ülkelerinin bir çoğunun milli mutfağının vazgeçilmez öğeleri haline gelmiş malzemeler, Kolomb'un keşfine kadar şimdiki anavatanlarında bilinmiyordu bile. İrlanda veya Kuzey Avrupa kırlarının beslenme tarihleri veya milli münülerinde patates olmasaydı ne olurdu diye düşünmek bile imkânsız geliyor insana. Hint, Thai veya Szechuan mutfaklarını, Kolomb'dan önce Amerika dışında hiçbir yerde bilinmeyen, damaklarımızı yakacak kadar acı olan chilli olmadan hayal etmek mümkün müdür? Avrupa'daki pastaneler, çikolata olmasaydı, vitrinlerine ne koyarlardı? Ya da Malay mutfağı yerfıstığı olmaksızın düşünülebilir mi? *Creme anglaise* esas olarak Amerikan aroması, vanilyadan oluşur. Liberya'nın *foo-foosu*, yöresel mısır buğdayı ile değil, orada bir devlet kuran özgür bırakılan kölelerin yanlarında Amerika'dan getirdikleri manyok ile yapılır. İngilizce münülerdeki "Hawaiian" ibaresini görünce, söz konusu yemeğin içinde ananas olduğunu anlarsınız, ama aslında ananasın Hawaii'de oldukça kısa bir geçmişi vardır: Kolomb, ilk Atlantik aşırı seyahatinden dönerken Karayiplerden dünyanın en lezzetli meyvesini getirdiğini yazmıştı. 1603'te Kanada'da Champlain tarafından keşfedilen Kudüs enginarı, günümüzde Fransa'da çok rağbet gören bir sebzedir ama Kuzey Amerika'da esamesi bile okunmaz. İngiliz orta sınıfı Noellerde hindi yer, ama hayvanın yanlış yönlendirmeye sebebiyet verebilecek olan İngiliz adına rağmen aslında bir zamanlar Yeni Dünya tatlarından biriydi. Aslında, Meksika'nın İspanya tarafından işgal edildiği zamanlarda, Tepeyacac pazarında her beş günde 8000 hindi satılmış; günde 100 tanesi Texcoco Sarayı'nda yenirmiş; günde 500 tanesi de Montecocuma hayvanat bahçesine gönderilmiş.¹⁰ Bir Bengal yemeğini de patates, domates ve chilli olmadan düşünmek mümkün değildir; gerçekten de Bengal'de kişi başına düşen patates tüketimi İrlanda'dakinden

9 S. Coe, *America's First Cuisines* (Austin, 1994), s. 28.

10 A.g.y., s. 96.

fazladır.¹¹ Amerika'dan Hindistan'a taşınan chilli türü ve onları taşıyanların kimlikleri evrensel olarak güçlü bir köri olarak bilinen Vindaloo adı altında toplanmıştır. Aslında bu, Portekizce "Vinho e alhos" ("şarap ve sarımsak" demektir, biraz daha açacak olursak bu sosla pişirilmiş et anlamı da olabilir)'dan gelmektedir. Bu, global tarihin tuhaflıklarından biri olarak, İngilizler tarafından milli yiyecek olarak kabul edilmiş ve 1998 Futbol Dünya Kupası'nda vatansever taraftarların şarkılarının başlığı olmuştur.

Karşı etkiler –Yeni Dünya'da ve güney yarıkürede ekolojik etkileşimler sonucu meydana gelen yeni yeme alışkanlıkları– daha derin olmuştur, bunun nedeni bir ölçüde sömürgeleşmenin Yeni Dünya üzerindeki kültürel etkisinin Eski Dünya'ya oranla daha fazla olması, ama bir ölçüde de 500 yıl önce, Amerika ve Güney halklarının Avrasya ve Afrika'nın büyük bölümüne göre ellerinde yenebilecek daha az canlı ve fauna olmasıydı. Arjantin veya ABD'nin biftek olmasaydı ne yiyeceğini düşünün bir. Veya iyice güney kısmının melas, tatlı patates, domuz eti veya yeşil lahana olmadan ne yapacağını. Ya da Karayipler ve Carolinalarda pirinç olmadığını. Kuzey Amerika'daki geniş ağaçsız kırların ekonomisinin buğday olmasaydı ne halde olacağını. Veya Yeni Zelanda ve Avustralya'nın koyun yetiştirmediğini. Jamaika'nın muz üretmediğini. Güney Afrikalılar brijleri Avustralyalılar da barbie'leri olmadan ne yaparlardı? Geleneksel bir Küba yemeği yapmak için, pirinci haşlayıp, üzerine ikisi de zeytin yağında kızartılmış muz ve yumurta ekleyin ve domates sosu dökerek servis yapın. İspanyollar gelmeden önce de Yeni Dünya'da domates ve yumurta bulunuyordu. Ancak, pirinç, zeytin ve muz Eski Dünya'dan ithaldir. Toronto'da, unutamadığım bir akşam yemeği yemiştım, yemekte bir yabani somon balığı çorbası, Caribou sosisi ve bizon bifteği vardı. "Birincil Uluslar" yemekleri konusunda iddialı bir restorandı. Ancak, çorbada inek sütünden yapılmış krema vardı, sosislerin içinde tane karabiber, bifteğin sosu ise sarmısaklıydı ki bu tamamen Kolomb sonrası bir yenilikti Amerikalılar için. (Bazı okuyucularımızın hiç tatma imkânları olmaz diye, Amerikan bizonunun tadının gerçekten çok lezzetli olduğunu söylemek istedim, geyik etine benzer özel bayatlatılmış bir tadı ve serbest otlayan bir dananın bifteğine benzer bir tutarlılığı vardır.)

İyice belgelenmiş, bilinçli biota değişimlerini öykünün kahramanlık özeti diye düşünmek veya okyanusları aşarak bu armağanları ülkelerine taşıyan kahramanların efsanelerine odaklanmak da çekici bir fikir gibi görünebilir. Kolomb, birçok ilki gerçekleştirmiştir. İlk okyanus aşırı seyahatinde, yanında ananas ve manyok gibi numuneler getirmişti. İkinci Atlantik aşırı

11 C.T. Sen, "Portuguese Influence on Bengali Cuisi ", Walker, a.g.y. içinde, s. 288-98.

seyahatinde, İspanya'ya şekeri getirdi - ama yabani şekilde yetiştirmeye bıraktı; domuzlar, koyun, sığır, davar ve buğday da aynı seyahat sonrası Yeni Dünya'ya tanıtılan şeylerdi. Cortes'in siyah yoldaşlardan biri olan Juan Garrido, Meksika'da ilk buğday eken kişi oldu. Fransisken misyoneri Junipero Serra, Kaliforniya'daki ilk bağları ve asmaları kurdu. Raleigh'in İngiltere'ye patatesi ilk getiren kişi olduğu, yanlış ama gurur verici bir efsanedir. Ferdinand de Lesseps, Süveyş Kanalı'nın verdiği ilhamla, Kızıldeniz balıklarının Akdeniz'in tüketilmiş sularına yerleşmesine imkân tanımıştı. (Her ne kadar iki deniz arasındaki tuzluluk farkı Asuan barajı Nil'in sularıyla deniz sularını ayırana kadar bu seyahati olanaksız kılmış olsa da, günümüzdeki doğu Akdeniz balıklarının çoğunun geldiği yer, Kızıldeniz'dir.)¹²

Esas kahramanlar, hiç şüphesiz ölümcül seyahatler atlatan ve değişik iklim çeşitlerine maruz kalan hayvanlar ve bitkilerin kendileridir, bazen –tohumlular söz konusu olduğunda– çok az insan yardımıyla ama daha çok bir elbisenin pilisinde veya manşetinde, veya bir bezin veya dokumanın atkısında farkında olmadan taşınmışlardır. Global beslenmeye yaptıkları katkı ve bunun hacmi söz konusu olduğu zaman, takdire şayan birkaç örnek vardır. Avrasya'dan Yeni Dünya'ya batı ve güney yarımkürelerde buğday, şeker, pirinç, muz, belli başlı et ürünleri ve canlı süt hayvanları gitmiştir. *Vitis vinifera* adındaki üzüm türünü de belki dahil etmek gerekir çünkü Yeni Dünya şaraplarının en önemlileri bu üzümden yapılır ve bunların dünya pazarında önemli yeri vardır; ama Kolomb öncesi dönemde de Amerika'da üzüm yetiştirdi ve yerliler isteselerdi şarap yapabilirlerdi. (Belki de yapmışlardır; James Wiseman adındaki arkeolog, meslektaşlarını bu konuda kanıt bulmaya çağırmaktadır.) Yeni Dünya'ya kazandırılan en önemli armağanlardan bazıları da mısır buğdayı, patates, tatlı patates ve çikolatadır. Bu maddelerle ilgili herhangi bir araştırma, etkilediği devrimin derinliği ve tüm dünyaya yayılması göz önüne alınarak buğday ile başlamalıdır.

Ovaların Devrimi

Dünyadaki büyük doğal yeşil alanlar, Buzul Çağı buzullarının erişemediği, ormanların yetişemeyeceği kadar kuru veya verimsiz topraklarda ve ekvatorial ormanlarla çöller arasında kalan subtropikal bölgede bulunur. Tamamı kuzey yarımkürede olan üç büyük bölge bu kategoride başı çeker ve yeşil alanların tipik özelliklerini barındırır. Avrasya stepleri, Mançurya'dan Karadeniz'in batı sahillerine doğru, Orta Asya'nın dağları ve çöllerinin kuzeyin-

12 J. McNeill, a.g.y., s. 173; FD. Por, "Lessepsian Migration: an Appraisal and New Data", *Bulletin de l'Institut Oceanique de Monaco*, 7 (1990), s. 1-7.

den bir eğri çizer. Büyük Kuzey Amerika Ovaları, Rocky Dağlarından, Mississippi Vadisi'ne ve Göller Bölgesi'ne uzanarak, yavaşça kuzeye ve doğuya doğru eğim gösterir. Kuzey Afrika savanları ve Sahel, Sahra ile yağmur kuşağı arasında ince bir çizgi gibi kıtanın bir başından öbür başına uzanır.

Tarih boyunca, Avrasya ve Amerikan bitki örtüsünün ortak yanları vardı: Her ikisi de Afrika'ya göre daha fazla otlak alan içeriyordu ve daha tek tipti. Orta Asya'yı çevreleyen ormanlık stepler dışında, az sayıda ormanlık alan vardı. Verimli taşkın ovaları da bulunmuyordu ve ot türleri görelî olarak sınırlıydı, bunlar arasında en sık rastlanan tür, kaktüslerdi. Afrika'da ise, tersine, Sahel ile güneyin savanları birbirine karışıyor, burada çok da büyük bir çeşitlilik göze çarpıyordu: aralıklı ağaçlık alanlar, daha nemli bir iklim, verimli tarım toprağı ve büyük baş hayvanlar için kocaman otlaklık alanlar. Ovanın daha stepvari bölümünde bile, yöresel bitki örtüsü Avrasya ve Amerika'ninkinden daha farklı türler içermesinin yanı sıra daha canlıdır. Nijerya ve Senegal'deki taşkın ovalarda arpa yetiştirebilmek için uygun ortam mevcuttur. Bu yüzden de bu ortam Afrikalıların tarihsel avantajlarından biridir. Tarım ve hayvancılık sanayinin, şehir hayatının, anıtsal mimarinin, yazılı kültürün boyutları gibi geleneksel ölçütlere göre Afrika otlaklarındaki uygarlık, diğer kıtalardakilere nispetle doğayı daha belirgin biçimde değiştirmiştir.¹³

Yine de, doğal yolla yetişen bitki örtüsü, insanların yiyecekleri bitkilerin yetiştirilmesi gibi olmaz. Bunlar insanların acımasızca sömürdükleri ve yeşilliklerle beslenen canlıları avladıkları ortamlardır. Avlanmak, insanlar için tatmin edici bir hayat şekli olsa da, enerji kaybı çok açıktır. Maksimum verimlilik için, en iyi strateji, insanların yiyecekleri bitkiler üretmektir, geviş getiren hayvanların çimeni ete dönüştürmesini beklemek değil. Geçmişte, Kuzey Amerika Ovalarında, tarımın geliştirilmesi için üç şart gerekmekeydi. Çok sayıda büyükbaş hayvan vardı - Paleolitik çağlardan kalan devasa dört ayaklılar, onların nesli tükendiğı zaman bizon sürüleri. (bkz. yukarıya, s. 73). Son Buzul Çağı'ndan etkilenmeyen toprak, sert ve endüstri öncesi alet edevata mukavemetliydi. İnsanların yiyecekleri hiçbir bitki, gereken miktarda yetiştirilemiyordu. 1827 kadar ileri bir tarihte bile, James Fenimore Cooper *Kuzey Amerika Çayırılıkları* adlı kitabını yazdığı zaman, burası geleceğı olmayan bir yer gibi algılanmıştı, "uçsuz bucaksız yeşil bir alan, kalabalık bir nüfusu barındırma özelliğinden yoksun,"¹⁴ Habitat Sahel'de medeniyetin kurulmasını destekleyen ekolojik çeşitliliğe

13 F. Fernández-Armesto, *Civilizations* (Londra, 2000), s. 93-109.

14 *The Prairie* (New York, ty.), s. 6.

sahip değildi; Avrasya stepleri gibi, kendisini tehdit eden medeniyetlerin arasında bir yol gibi uzanıyordu: Ama bütün zenginlik ve ihtişamlarına rağmen, Kuzey Amerika'nın güney batısındaki Rio Grande ve Colarado arasındaki kentler de, doğuda, Missisipi'deki yerliler de, Eski Dünya kültürleriyle alışverişe girip verimli ve bereketli kültürler yaratamayacak, stepleri hayati bir bağlantıya dönüştüremeyecek kadar küçük ölçekli maceralardı.

Cooper'ın anlattığı yeşil çayırlar, yavaş yavaş beyaz göçmenlerin işgaliyle bir süre sonra zengin çiftlik ve şehir topraklarına dönüşecek olan yeni görünüşüne bürünmeye başladı. Günümüzde, bu alanlar insanlık tarihinin hiçbir evresinde görülmemiş üretken tarım araçlarıyla işlenmekte ve "dünyanın ekmek teknesi" olarak tanımlanmaktadır. Batı bölgesindeki yüksek ovalarda ve bölgenin güneyinde hâlâ şaşılacak bir başarıyla yürütülen bir çiftçilik geçmipleri vardır. Şimdi tamamen insan ihtiyaçlarının hizmetinde olan böyle büyük bir arazinin eskiden sadece küçük bir bölümünde tarım yapılması ve seyrek nüfusun da Amerikan bizonunu yetiştirmekle uğraşması inanılmaz bir şeydir. Benzer bir devrim de pampa diye bilinen Güney Amerika'daki yeşil alanlarda da kendini göstermiştir, doğa tarafından kuzey kadar bile eli açık davranılmamış bir bölge: burada otlayan hayvan, büyük, bol etli bizon yerine küçük, bir deri bir kemik guanaco, bir çeşit yaban laması idi. Günümüzde ise, pampa dünyanın en üretken sığır eti endüstrisinin merkezidir.

Ancak Eski Dünya'dan gelen istilacılar böyle bir büyü yapabiliirdi. İlk adım, Avrupa'dan gelen yabancı ot ve bitkilerin pampayı ele geçirmesidir. Böylece artık burada yalnızca bizom ve guanaco değil, koyun, sığır ve at da yetiştirilebilecekti. Semizotu ve sinirli ot, Al Crosby'nin "karahindiba imparatorlukları" diye adlandırdığı bölgeyi yaratmışlardır. Yabancı otlar, bir devrim gerçekleştirmişti. İstilacıların "toprakta açtıkları yaraları iyileştirmiş", toprağa sağlık kazandırmış, kurumaktan kurtarmış, "boşalmış eko-nişleri tekrar doldurmuş" ve getirilen sürülere yem sağlamıştı. Bunu bilinçli yer değiştirmeler izlemiştir: Önce atlar ve sığır –Pleistosen'den bu yana Yeni Dünya'da bilinmeyen evcilleştirilebilir dört ayaklılar. Sonra insanlar ve buğday: Meksika'da Juan Garrido'nun çabalarıyla, merkezi vadilerin daha alçak seviyelerinin buğday için çok elverişli olduğu kanıtlanmıştı ve her ne kadar nüfusun büyük bölümü mısırla besleniyor olsa da, buğday ekmeği şehirleşmenin simgesi haline geldi. Fethin birkaç yılı içinde, Meksika şehir konseyi "beyaz, temiz, iyi pişmiş ve baharatlanmış ekmek" tedarik edilmesini şart koştu. Vadiler, bütün Orta Amerika ve Karayiplerdeki İspanyol garnizonlarına ekmek üretebiliyordu.

Amerika'nın diğer bölümlerine buğdayın tanıtılması ve yaygın hale geti-

rilmesi başlarda pek de kolay olmadı. 1565'te, Florida'daki İspanyol sömürgeciler asma ile birlikte buğday tohumu, 200 oğlak, 400 domuz, 400 koyun, sayısı bilinmeyen keçi ve tavuk getirdiler, ama 1573'e gelindiğinde, tayınları azaldığında "bitkiler, balık ve diğer ipe sapa gelmez ıvır zıvırla" beslenmişlerdi. Mısır ekmeği ve balıkla yöresel diyetten alınan yiyecek maddeleri temel gıda maddeleriydi.¹⁵ Benzer şekilde, Virginia'daki İngiliz sömürgeciler, kendileri yiyecek maddesi üretemedikleri için "açlık zamanlarında" idare edecek yöresel yiyecek maddelerine güvenirlerdi. Anavatandaki yatırımcılar ve emperyalistler, kolonicileri bu başarısızlıklarından dolayı suçluyorlardı; ama Eski Dünya tarımıyla Yeni Dünya bitki örtüsünün karşılıklı uyum sağlama sürecindeki sorunlar devasaydı; özellikle sömürgeci yarışın olduğu bir ortamda savunması zor kıyılara yerleşenler için. İnsanda takat bırakmayan iklimlere sahip, bataklık veya çamurluk alanların arkasında kurulan savunma amaçlı koloniler, nesiller boyu sürececek bir yatırımdı ve işlevsel hale gelene kadar da ölüm oranlarının can yakacak kadar yüksek olduğu uzun yılların geçmesi gerekiyordu. Avrupa'nın yeni dünyaları sömürgeleştirme sürecinin her basamağında dikkate değer olan, yüksek başarısızlık oranı değil, mutlak başarıya götüren sebatır.

Meksika modeli, yani, buğday üretimini ithalat ve birkaç şehir merkezini beslemek için kullanırken ekilmeyen arazide geçici ya da sınırlı hayvan yetiştiriciliği, gerekli teknoloji sağlanır sağlanmaz Kuzey Amerika kırlarına aktarıldı: Kesekleri altüst edecek güçlü çelik sabanlar; değişken iklim ve düşük verimli toprakta ürün verebilecek biçimde ıslah edilmiş buğday tohumları. Bu girişimin sanayi alt yapısıyla desteklenmesi gerekiyordu. Mahsulün taşınmasını ekonomik olmaktan çıkaran mesafelere demiryolları yapıldı. İnşaat malzemelerinin çoğundan yoksun bir bölgede ucuz çiviler ve uygun kalaslardan yapılmış prefabrik evler insanların yerleşmesine ve kentlerin yayılmasına olanak sağladı.¹⁶ İnşaatçılar ve şehirlere yerleşenler, sığır yetiştiricilerine talep yarattı. 1598'de New Mexico'yu işgal eden İspanyol ordusu Ölüm Yürüşü olarak bilinen bir ilerleyişle, dağları, çölleri ve 60 millik susuz bölgeyi geçerek gelirken, yanlarında binlerce sığır getirmişlerdi. İspanyol sığır yetiştiricileri için pampa ve bu kırlar, Ortaçağ'da, Müslüman nüfus terk ettikten ya da sürüldükten sonra Endülüs ve Extremadura'nın boş, fethedilmiş topraklarında sığır yetiştirdiklerinde başlayan bir girişimin son halkasıydı.

15 C.M. Scarry ve E.J. Reitz, "Herbs, Fish, Scum and Vermin: Subsistence Strategies in Sixteenth century Spanish Florida", D. Hurst Thomas (der.), *Columbian Consequences* (Washington D.C. ve Londra, 1990), c. 2, s. 343-54.

16 W. Cronon, *Nature's Metropolis: Chicago and Great West* (New York, 1991).

Son olarak, daha önceki eko sistemin yaşamsal bağlantıları, makineli tüfeklerle yok edildi: bufalo sürüleri ve sığırtmaçlar. Mit, Amerikan yerlilerinin beyaz “şeytan imparatorluğu” tarafından kurban edildikleri bu düzlükleri, “aşikâr bir kader” olarak tasvir eder. Gerçekten de bu kırlar beyaz adamların imparatorluğunun, örgütlenme gücünün ve ethosunun savaşa odaklanmış oluşuyla neredeyse diğer yerli halkları egemenliği altına alacak hale gelen Siouxlarla emperyal rekabetinin sahnesi oldu. Pampa bölgesinde de benzer bir durum oldu, 18. yüzyıl sonlarında yaşamış yetenekli komutan Cangapol “el Bravo”, neredeyse guanaco avcılarının kültür alanını kendi boyunduruğu altına alarak birleştiriyordu. Savaşların sonuçları ve savaşların yanısıra gerçekleşen ekolojik işgaller, insanlık tarihindeki en bütünsel ve şaşırtıcı insan eliyle doğanın dönüştürülmesidir. İnsan, kuzeydeki yeşil alanların büyüklüğünü ve işlenmesi zor toprağını, güvenilmez iklimini, yabani ortamda yetişen buğdayın insanların çiğneyip öğütemeyeceği özellikler taşıdığını, geçmişte bu yarı-çölün kendi seyrek yerli nüfusunu bile doyuracak özelliklere sahip olmadığını düşününce, şimdiki Amerikan ortabatusının bu hale gelme süreci inanılmaz görünmektedir. Wisconsin ekolündeki rüzgârda sallanan buğday tarlalarında çalışan cefakar çiftçileri konu alan resimlerindeki kahramanlık teması, Madison’daki bir üniversite koleksiyonunu gezen konudan bihaber bir ziyaretçi için bir anlam taşımayabilir ama aslında çok derin anlam içermektedir.

Bufaloların halen tek tük görüldüğü koruma parkları dışında, 1930’larda işlenen son yeşil alan Peace River Vadisi civarındaki Alberta’dadır. Bu arada, Eski Dünya’dan Yeni Dünya’ya ürün ve teknik transferi zaferi anlamına da gelen bu deneyin başarısı bu defa da Eski Dünya’ya ilham kaynağı olmuştur. 1840’larda Cezayir ile ilgili konularda danışmanlık yapmak üzere hükümet tarafından görevlendirilen Alexis de Tocqueville’in –ki o zamanlar kırsal alanların dönüşüm süreci başlamıştı– kafasında beliren bir Amerikan modeli vardı. Amerika’nın demokrasi olmasının yanısıra bir imparatorluk olduğunun bilincine varmıştı, komşuları pahasına genişlemek için açık bir saldırganlık gösteriyordu. Bütün bu topraklar kan akıtarak ve sömürgeyle kazanılmıştı. De Tocqueville, dar ama verimli kıyılarıyla, geniş iç ovalarıyla, harika açıklıklarıyla ve el değmemiş kaynaklarıyla Cezayir’in fethedilmesinin Fransa’yı bir tür eski dünya Amerikası konumuna geçireceğine inanıyordu - yerli halklar çöl kamplarında yaşamaya mahkûm edilirken, sömürgecileri başarı ve kaynaklarıyla teşvik eden bir öncü.

Burası “insan çiftçiliği elde silahla yapmak zorunda kalmasa, vaadedilmiş topraklar olabilirdi”; “sanayi tarafından işlenen Doğa”nın ümit verici imgesi. Tocqueville Phillipeville’i ilk gördüğü zaman, çok “Amerikan” bul-

muştı, vahşi-batı stilinde bir yer, ekonomik patlama sonucu çirkinleşmiş ve bozulmuş. Cezayir, “Afrika’daki Cincinnati” olacaktı. De Tocqueville, Afrikalı da olsa Amerikalı da “yerli ırkın” hiçbir zaman medenileşemeyeceğine inanıyordu. Bazılarının şehirler kurduğunu, yerleşik tarım uyguladığını, okuma yazma öğrendiğini, hatta Cherokee’lerde olduğu gibi gazete çıkarttığını biliyordu ama bu gerçekler onun önyargısını değiştirmeye yaramıyordu. Kabilelerin umut edebilecekleri en fazla şey; fatihlerine “iltihak” idi, kendi başlarına varolmak değil. Amerikalıların Kızılderililere uyguladıkları şiddeti kınamaktan geri kalmıyordu ama Araplara karşı eşit derecede acımasız operasyonlar yönetiyordu. Taktik olarak “görünürdeki adaletsizliklere” karşı çıkıyor ama “ekinleri yaktık, ambarları boşalttık ve silahsız erkekleri, kadınları ve çocukları esir aldık” gibi durumları “talih-siz gereklilikler” olarak kabul ediyordu. Sömürgeci stratejinin esas amacının “daha önceki yerleşik düzenin fetheden ırkla yer değiştirmesi”olduğuna inanıyordu.¹⁷

Cezayir’de, ülkenin geleceği için yaptığı planlar başarısız olmak üzereydi. O zamanlar “Büyük Amerikan Çölü” diye adlandırılan yer Sahra kadar baş edilmez değildi. Kızılderililerin tersine, Cezayir kabilelerinin sayıları çok fazlaydı ve geriletilmeleri o kadar kolay değildi. Amerika fethedilen toprakları hızla çoğalan topluluklarla doldurabilirken Fransa’nın, görece olarak sabit nüfusuyla, Cezayir’i kayda değer bir metropolitan *département* haline getirecek kadar nüfus artışı sağlaması imkânsızdı. Yine de, Cezayir tarihi farklı şekilde işleseydi Amerika’nın sonunun nasıl olacağına dair bir emsaldir. Eğer Siouxların sömürge projeleri gerçekleşseydi veya ovalar sömürgeleşmeye karşı düşmanca bir tavır sergileseydi, Amerika da kıyılarından kuşatılmış olacaktı, geniş ve askerlerle dolu bir sınır tarafından içerdeki yerlilerden de korunacaktı.

Muzun Yörüngesi

Buğdaydan sonra, Eski Dünya’dan Amerika’ya ulaşan ikinci önemli ürünün pirinç olduğu söylenir. Önceki bölümde bahsedilen yerel pirinç (bkz. s. 90) bunun bir yalanlaması sayılamaz; başka bir takıma dahildir. (*Ziziana*, *Oryza* değil.) Sömürge döneminde pirinç, buğdayın olmadığı yerlerde hayati rol oynamıştır. 16. yüzyılın sonlarında Panama’ya, 17. yüzyılın sonlarında da Güney Carolina’ya getirilen pirinç, buraları sırasıyla İspanyol ve İngiliz sömürgelerinin yaşanır yerleri haline getirdi. Pirinç, Karayiplerin mutfak

17 A. de Tocqueville, *Writings on Empire and Slavery*, (der.) J. Pitts (Baltimore, 2001).

mirasının bir parçası haline geldi, özellikle İngilizler tarafından Hint işgücünün getirildiği ve Güney Afrika'nın değişik bölgelerinden gelen daha önceden kendilerinin yerel pirinç türünü yetiştirmiş olan kölelerin bulunduğu yerlerde. Yeni Dünya'da baskın olan pirinç türü, Asya'daki benzerlerinden farklı olsa da, birisinin tadına alışık olan damaklar diğerine de kolay alışabiliyordu. Karayiplerde en çok kullanılan, fasulyeyle beraber pişirilen türüydü; böylece protein bakımından tamamlanan yemek "mestizo" ilkesini de yerine getirmiş oluyordu-yerel malzemelerle sömürgeyle gelenlerin karışımı. 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarında, Çinli ve Japon göçmenler pirinç için yeni bir pazarın oluşmasına sebep oldular; bugünlerde Mexico sokaklarında çok tutulan glutenli, Oapon tarzı pirinç topları gibi yeni yöntemler getirdiler. Günümüzde, ABD bir çoğu ihraç edilse bile dünyanın belli başlı pirinç üreticisidir.

Ancak, Yeni Dünya pirincinin bu inanılmaz yükselişine rağmen, ben esas ödülü muza vermek isterim. Bu noktada kişisel önyargılar kararımı etkilemiş olabilir. Gençliğimde, iki sene Oxford'da, St. John'a College'de araştırma yaptım. Pazar akşamları kravat takar, kız arkadaşlarımızı davet eder ve akşam ayinini düzenleyen vaizi de çağırarak yemeğe çıkardık. Öğrenci salonunda yapılan tatlı sırasındaki sohbet, dönüp dolaşıp, vaize göre yeni konulara gelirdi: Tatlıların içinde genellikle muz olduğu için, muzun mitolojisi ve tarihi sık sık üzerinde konuştuğumuz konulardan olurdu. İslâm geleceğinde olduğu gibi, gerçekten de cennet meyvesi midir? İlk nerede ve ne zaman yetiştirilmiştir? Nasıl yaygınlaşmıştır? Farklı türlerinin özellikleri nelerdir ve geçmişleri nasıldır? Konu üzerinde ne kadar çok kafa yorulabileceği ve araştırmanın şartları da düşünüldüğünde, bu kadar uzun zamanda bu kadar az yol kat ettiğimizi görmek tuhaftı. Yine de, o zamandan beri muz konusunda daha fazla bilgim var.

Günümüzdeki muzların soyuna en yakın örneğin Güneydoğu Asya'da yetişen yabani tür olduğunu söylemek mümkün. Eski çağlardan beri Avrupa'da tanınmasına rağmen, muz güçlü egzotik çağrışımları olan bir meyvedir: Yunan ve Roma botanik bilimi izini Hindistan'a kadar sürer. Theophrastus'a göre, bilgiler muz ağacı gölgesinde buluşup meyvesini yerlermiş. Her türlü tropik ve subtropik iklimle uyum sağlayabilen bu meyve, Ortaçağ'da üretilmeye başlanmış, güney Çin ve Afrika'nın kıyılarında ve birçok bölgesinde yetiştirilmiştir. Her ne kadar Hristiyan işgalciler tarafından yetiştirilmeye devam edilmemiş olsa da, muz Magribi İspanya'da bahçe meyvesiydi. Bu istisna dışında, ilk Avrupalı muz yetiştiricileri Kanarya Adalarındaki sömürgecilerdi, meyve 16. yüzyıla gelindiğinde iyice yerleşmiş bir ürün haline gelmişti. Gonzalo Fernandez de Oviedo, bu yeni ürünün Yeni Dünya'ya

Kanaryalardan gelişini 1516 olarak tarihler. Değişik türleri olabileceğine dair ilk ipucu, 1583'te Kanarya soruşturmasından önce mahkemeye verilen bir şeker tüccarı olan Thomas Nichols'ın deneyimlerini yazdığı kayıtların ilk İngilizce versiyonunda yer alır. "Salatalığa benzeyen bir meyve", diye yazmıştı kayıtlara, en iyisi karardığında yemek, çünkü o zaman en güzel şekerden bile daha tatlı oluyor." Nichols'ın iç bayıcı bir zevki yoksa eğer, bahsettiği muzların ekşi olduğunu düşünmek gerek –yani *Musa x paradisiaca* L. "Cüce Cavendish"– eskiden temel gıda maddesi olarak Doğu Afrika'da yenilen ve Antikite'de Hint Okyanusu'nda ticaret yapan gemilerle buraya getirildiği düşünülen bir türdür.¹⁸ Günümüzde, egzotik çağrışımlar artık görünmez. Muz, dünyada en sık rastlanan yiyeceklerden biridir –meyvelerden ikincisidir, üretim açısından üzüm, bir çoğu şarap yapımına gitse bile başı çeker– ve manavınızın şöyle diyeceğini hayal etmek bile imkânsızdır: "Muz yok"! Bu, Amerika kıtasındaki muz plantasyonlarının sonucudur. Dünya muz üretiminin ve tüketiminin büyük çoğunluğu Afrika'da olsa da, dünya ticaretinin üçte biri Karayipler civarındadır.

Mısırın Göçü

Kolomb Mübadelesi zamanında, Yeni Dünya elinde avucunda ne varsa verdi. Mısır ve patates Kızılderililerin en büyük hazinelerindendi. Altın ve gümüşün tersine, ekilip çoğaltılabiliyorlardı. Bu dönemden önce, patates Andlara ait yerel bir üründü ve başka yerde de pek rağbet görmüyordu. Mısır, ilk kez Orta Amerika'da yetişmiş ve sonra da batı yarıküresine dağılarak kolaylıkla yetiştirilebilen ve vazgeçilmez bir ürün halini alabilecek bir statüye yükselmişti. Kuzey Amerika'da, mısırın gelişinden önce, ilk tarım deneylerinin yapıldığı ürünlerin hemen hepsi yöreseldi ve onları geliştirmek için ancak bazı noktalarda çalışmalar yapılabilirdi.¹⁹ Nedense adı Kudüs enginarı olan tür, ilk kez M.Ö. 3000 yılında Kuzey Amerika ormanlık alanında yetiştirilmişti - ya da en azından yetiştirilmesi başarıyla tamamlanmıştı. Ayçiçeği ve sumpweed'in değişik türlerinden yağlı tohumlar üretiyorlardı. Kazayağı, knotweed ve maygrassdan öğütülerek un elde edilebilirdi.²⁰ Sukabağı ve balkabağı gibi o yöreye has ürünlerin evcilleştirilmesi çok kolaydı.

Bu ürünler belli başlı besleyici özelliklerin bir çoğunu bir arada barındı-

18 F. Fernández-Armesto, *The Canary Islands after the Conquest* (Oxford, 1982), s. 70.

19 B.D. Smith, "The Origins of Agriculture in North America", *Science*, CCXLVI (1989), s. 1566-71.

20 B. Trigger ve W. Washburn (der.), *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas, I: North America* (Cambridge, 1996), c. 1, s. 162.

ran nişastalı bir gıda maddesi olmaksızın ancak avcı-toplayıcı bir diyeti destekleyen maddeler olabilir. Tropik kökenli mucizevi bir ürün ortaya çıkınca, yüzyıllarca ihmal edildi: Mısır güneybatıdan M.S. 3. yüzyılda bölgeye yayılmaya başlamıştı ama kısa sürede büyüyen yeni, yöresel cinsi ortaya çıkana, yani 9. yüzyıla kadar, tarımsal bir ürün olmadı. Bir kere tutununca, Amerika'nın diğer bölgelerinde olduğu gibi, zorbalık ona eşlik etti: kolektif çaba ve bu emeği örgütleyen seçkinler. Toprağın uygun şekilde hazırlanması gerekiyordu: Önce sürmek ve havalandırmak, bazı durumlarda ormanı açmak. Yiyecek fazlası, iktidarın kurumlaşmasını gerektiriyordu. Depoların yönetilmesi, stokların korunması, dağıtımın düzenlenmesi lazımdı. Toprakta kale yapımında, istihkâmda, ritüeller için yüksek platformlar isteyen yöneticilerin teatral politikalarını sahneleyebilmeleri için gerekli düzenlemelerin yapımında, kitlesel bir emek harekete geçiriliyordu. Bölüşümlerin tören merkezlerine yakınlığından, ürünün ritüel yiyeceği mi yoksa kişisel mülk mü olduğu tahmin edilebilir; bu merkezleri çevreleyen geniş araziler, mülkiyeti muhtemelen ortak olan tanelerle ve nişastalı tohumlarla doluydu.

Mısır yetiştirilmesi de bu gelişmelerle eş zamanlıydı; kendi başına bunlara neden olduğu söylenemez elbette. Yerli tohumlar ve kabağa dayalı beslenen ve dağınık kulübe ve çiftliklerde yaşayan tarımcılar bile, mısır toplayıcılarınıninkine benzer yollar geliştirmişti. Onlar da geometrik olarak mükemmel şekillerde geniş alanlar yaratıyor, mika taşı ve bakırdan sanat ürünleri ve yönetici mezarlarına benzer lüks seramikler yayıyorlardı. Mısırın en dar anlamıyla beslenme açısından bile katıksız bir mucize olduğunu düşünmek de doğru olmaz: Temel besin maddelerinin yerini aldıktan sonra, mısır insanların daha sağlıklı olmalarını veya daha uzun yaşamalarını sağlamadı; tersine, Missisipi taşkın ovasındaki mısır-yiyenlerin dişleri ve mezardan çıkan kemik kalıntıları, atalarından daha çok hastalık ve enfeksiyon geçirdiklerini gösterdi.²¹ Eski Dünya işgalcileri mısıra uyarlandıktan sonra, onlarda da benzer bir isteksizlik hatta daha beter etkiler görülmüştü. Mısırla beslenen kölelerde özensiz hazırlanmaya bağlı beslenme bozukluğu görülmüştü (bkz. yukarıya, s. 107). Iroquislar gibi mısır odaklı beslenenler için mısır, hâlâ yabancı bir tattı: Buğday ve mısır için kullandıkları kelime aynıydı.²²

21 G. Amelagos ve M.C. Hill, "An Evaluation of the Biological Consequences of the Mississippian Transformation", D.H. Dye ve C.A. Cox (der.), *Towns and Temples along the Mississippi* içinde (Tuscaloosa, 1990), s. 16-37.

22 J. Lafitau, *Moeurs des sauvages américains, comparés aux mœurs des premiers temps* (Paris, 1703?) c. 1, s. 70.

Bu yüzden de, mısırın kendi anavatanında bile yaygınlaşma sürecinin uzun sürmesine şaşmamak gerekir. Avrupa'da, ki Yeni Dünya tarımına ayrıcalıklı ulaşım şansları da var, birçok yerin iklimi mısır yetiştirmeye elverişli değildir, yetiştirilen birçok yerde de insanların damakları bu tada yabancıdır. Gittiği her yerde, yabancı olduğunu çağrıştıran isimler verildi: İspanyol mısırı, Gine mısırı, hindi buğdayı gibi. İnsanlar, tam olarak kaynağını bilmemelerine rağmen, yabancı bir yerden geldiğini düşünüyorlardı. İnsanlardan çok hayvanların beslenmesi için uygun bir ürün olarak algılandı, bugün bile Avrupa üretiminin büyük kısmı büyükbaş hayvanların yemi olarak kullanılır. Zamanla, erdemleri anlaşılmaya başlandı ve direnç sona erdi. Mısır, çok miktarda ürün verir, hasadı kolaydır ve yeterli gün ışığı varsa, buğdaya kıyasla görelî olarak daha yüksek rakımda bile yetişebilir. Geniş ölçeklerde yetişip yaygınlaşması 18. yüzyıla rastlar. Güney ve güney batı Çin'de hızlı nüfus artışı zamanında, ekilmiş ve çift sürülmüş arazilerde yetiştirilmişti. Ortadoğu'da, Mısırlı çiftçilerin temel gıda maddesi olmuş, diğer tahılları sadece vergilerini ödemek için yetiştirmeye devam etmişlerdi, ancak diğer bölgelerde marjinal bir ürün olarak kalmıştı. 18. yüzyıldan beri, mısır olmasaydı Balkanların politikası çok farklı olurdu. Türk elitlerinin tahakkümünden kurtulan toplumlar, 18. yüzyılda yeni yerleşim bölgelerinde bu ürünü yetiştirme imkânı bulmuşlardı. Vergi tahsildarlarının erişemeyeceği yerlerde mısır, özerk yerleşimleri besledi; dağlardaki yuvasından Yunanistan'ın Sırbistan'ın ve Romanya'nın gelecekteki siyasi bağımsızlığını destekledi. Zaten, Avrupa'nın bu köşesinde, bir Amerikan ürünü gerçekten de özgürlüğü destekleyici bir unsurdu.²³ 18. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, Rimini'de yaşayan İtalyan bir tarım uzmanı mısırla ilgili şöyle yazmıştı;

Şimdi, çocuklar, eğer yaşlıların kılık yılı diye andıkları 1715'te yaşamış olsaydınız, ki o zaman bu ürün daha tanınmıyordu, o zaman çiftçi ailelerinin otlarla beslendiğini, yılan yastığı otunun ya da bizim buralarda zago veya "yılan ekmeği" denen otun köklerini kazıp, pişirdiklerini, üzerine hiçbir ekleme yapmadan yediklerini ve onlardan çörekler yaptıklarını: görürdünüz. Baltayla asma filizlerini ince ince doğrayıp öğüterek ekmek yapanlara da rastlanırdı. Meşe palamudu veya fasulyeden ekme yapabilenler şanslı sayılırdı. Sonunda, bu ürünü her yere dağıtmak Tanrı'yı mutlu etti. Buğdayın az mahsül verdiği yıllar olursa, çiftçiler onun kadar iyi ve besleyici bir başka yiyecek maddesini de kullanabilir-

lerdi; daha da ötesi, Tanrı'nın lütufuyla, insanlar beyaz mantara benzer maddeler, ki şimdilerde adına patates deniyor, yetiştirmeye başladılar, (şimdi size onları tanıtmak istiyorum).²⁴

Patates, Tatlı Patates

Battara'nın bu sözlerinden, Yeni Dünya biotasının birbirlerine bağlı bir ününün olduğunu, birlikte yayılıp birlikte durduklarını çıkarabiliriz. Çin'de, mısırla başat giden ürün patates değil, tatlı patates olmuştur. Avrupa'da da, yeni Amerikan ürünleri Doğu'da hızla yaygınlaşmış ancak kabul görmesi uzun zaman almıştı. Mısır, Amerika'da yaygınlaşmasının hemen ardından Çin'de görülmüştü, bu o kadar kısa zamanda olmuştur ki, bazı araştırmacılar bu tarihten daha önceki bir tarihte bir şekilde oraya ulaşmış olmasından kuşku duymuşlardı. İki bağımsız yol düşünülebilir: Kara yoluyla Türk akıncılar tarafından, haraç ürünü olarak Batı'dan taşınmış olabilir; ilk kez 1555'te taşındığına dair kayıt vardır; bu arada da deniz yoluyla Fukien'e gelmiştir, bir Agustinian gezginin ekilip biçildiğini gördüğünü söylediği tarih 1577'dir. Önceleri merakla karşılandı, temel besin maddesi olarak görülmedi; 17. yüzyıla ait bir tarım dergisinde, dipnotlarda şöyle bir adının geçmesi dışında hiçbir kayıt yok. İlk kez Burma sınırı yakınındaki Yunan'da 1560'larda bulunduğu bildirilen tatlı patatesin güneyden karayoluyla geldiği sanılır. Tadı, Han Çinliler tarafından hiç sevilmemiş olmasına karşın dağlık bölgelerde göçmenler ve marjinal diye bilinen topraklara yerleşenler tarafından çok sevildi; önce Fukien'de sonraları Hunan'da. 1594'te Fukien'de eski ürünler mahsul vermeyince, valinin tatlı patates yenmesini önerdiği bilinir. 18. yüzyılda, mısırla beraber tatlı patates de Çin'de büyük bir alana yayılmıştı. 1770'lerde, Hunan'daki devlet görevlileri, pirinç tarlalarından çifte sürüm alınmasını desteklemişler ve boşta kalan arazilerin de dağlık alanlarda mısır ve tatlı patates ekilerek değerlendirilmesini sağlamışlardı. Yangzte havzasında, daha önceden ormanlarla kaplı alanlar, dağda yaşayan insanlar tarafından yetiştirilip peşin satılan mahsüllere ayrılmıştı –çivit ve jüt gibi– mısır, eğimin güneşli kısmına, patates ise gölgeli kısmına ekilirdi. Fukien, Szechuan ve Hunan'da bu ürünlerin birlikte yetiştirilmesiyle de benzer sonuçlara ulaşıldı. Yüzyılın sonunda gelindiğinde, tatlı patates vazgeçilmez bir ürün olarak kendini kabul ettirmeye başlamıştı Pekin'deki seyyar satıcılar haşlanmış veya kızarmış patates satıyorlardı. Günümüzde, tüketilen miktarlar göz önüne alındığında, Çin'de günlük tüketilen besin maddeleri

24 Battara, *Prattica agraria* (1798 basımı), c. 1, s. 95, akt. P. Camporesi, *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society* (Cambridge, 1989), s. 22.

arasında mısır, süpürge darısını ve hatta darıyı bile geçmiştir. Yine de, burada bile mısır ve patates, temel besin maddesi olan pirincin muadili olamamış, destekleyici bir ürün olarak kalmışlardır. Ekilmiş toprakta kendiliğinden yayılarak, ürün verirler, tekrar ekilmelerine ihtiyaç yoktur. Doğu'nun diğer bölgelerinde, bu etkileri daha sınırlıdır. Hindistan'da hiç rağbet görmemiştir ve Çin'deki gibi önemsenen bir ürün haline asla gelmemiştir.²⁵

Mısır ve tatlı patates Çin'i fethederken, patates de benzer bir saltanatı Avrupa'da kurdu. Montignac, patatesleri "ölümcül" olarak nitelendirmişti, çünkü ait oldukları familyada aynı zamanda yabanyasemini gibi ölümcül bitkiler de yer alır; ama uygun miktarlarda yendikleri sürece insanın ihtiyacı olan besleyici özelliklere sahiplerdir. Bu da bu besin maddesinin hem nimeti hem de lanetidir: Sizi asla aç bırakmaz ama onun tarafından bağımlılığa ayarılma, bütün bir nüfusu yeterli mahsul alınamadığı zaman kıtlık tehdidi ile karşı karşıya bırakır. Kalori değeri açısından, pirinç hariç diğer bütün temel gıda maddelerini alt eder. Önce Bask bölgesinde, sonra İrlanda'da karşımıza çıkar. 1680'lerde, Belçika'da, XIV. Louis'nin Fransa'nın doğal sınırlarına doğru yaptığı seyahat sırasındaki kayıtlarda izine rastlanır; doğuya doğru yayılıp, kuzey Avrupa ovalarıyla Rusya'ya kadar uzanan bölgede temel besin maddesi olan çavdarın ayağını kaydırarak yerine geçmiştir. Savaşla birlikte yaygınlaşmış ve çiftçiler için toprağın altında yettiğinden, diğer yiyecek stokları azaldığı zaman, yakalanma korkusu olmaksızın bağlanabilecekleri bir ürün haline gelmiştir. 18. yüzyılda yaşanan problemlili zamanlarda Almanya ve Polonya'da kendini göstermiş, Napolyon Savaşları sırasında Rusya'ya göçmüştür, burada fethettiği toprak parçası, Napolyon'un *Grande Armée*siyle fethedebildiğinden daha geniştir.

Patatesin yaygınlaştığı alanlar, Avrupa'daki her savaşla daha da artmıştı, buna İkinci Dünya Savaşı da dahildi. Bu hor görülen sebze, ona itibar kazandıran alimlerin ve monarşilerin hamiliğinde yaygınlaşmıştı. Daha önce de bahsedildiği gibi, Kont Rumford Bavyera darülaceze sakinlerine, görüp de geri çevirmesinler diye püre yaptırarak yedirmişti. Çarice Katarina ona övgüler yağdırmıştı. –Halka pasta yemelerini söylemesiyle tanınan ve bu konuda haksızlığa uğradığını düşündüğüm– Marie Antoinette üzerinde patates çiçekleri olan elbiseler giyerek, patatesi yüceltenler arasındaydı. Acaba patates Avrupa'da 18. yüzyılda başlayan muazzam nüfus artışının nedeni miydi? Bu soru önemli, çünkü doruk noktasında, Avrupa dünya nüfusunun beşte birini barındırıyordu ve bu, bir Avrupa İmparatorluğu'nun inşasında açıkça görülebilen bir etkendi. Cevabı ise, kolayca verilecek gibi de-

gil. Nüfusun artışı patatese gösterilen rağbeti de artırmıştı, veya tam tersi. Patates yavaş ve düz olmayan bir yol izlemişti. Patatessiz alanlarda nüfus artışına rastlanmıştı.²⁶ Yine de, bu yeni yumru belirli bir kesimin karnını doyurmuş ve 19. ve 20. yüzyıllarda Almanya ve Rusya gibi endüstrileşen ve şehirleşen toplumlarda temel gıda maddesi konumuna gelmiştir. İrlanda da 1845-46 arasında işgücünün İngiltere ve Kuzey Amerika sanayilerine göç etmesi, patatesin düşük miktarda yetiştirilmesiyle bağlantılıdır. Yani, patatesin 19. yüzyıl Batı dünyasına, dünyanın geri kalanıyla rekabet edebilme avantajını sağlayan yeni bir üretim yolu açtığını söylemek mümkündür.

Brezilya'da yetişen ve temel gıda maddesi olma statüsüne hiçbir zaman kavuşamayan baklagillerden biri de bütün dünyaya yayılan ve yanlış isimlendirmeye "yerfıstığı" denilen baklagildir. Yüzde 30'u karbonhidrat, yüzde 50'si yağ olan protein ve demirden zengin bir yiyecektir, aslında protein miktarı diğer tahılların hepsinden de fazladır. Yetiştirilmesi zor değildir ama nedense, yemek tarihinde her zaman marjinal kalmış bir yiyecektir. Bir süre değeri anlaşılamamış ve hayvan yemi olarak kullanılmıştır; ünlü Virginia jambonu yerfıstığı ile beslenen domuzlardan yapılır. Bir süre de Çin'de olduğu gibi, nadir bulunan bir çerez olarak tüketilmiştir. Büyük olasılıkla, oraya Filipinler üzerinden İspanyol şilepleriyle gelmiştir. Çinlilerin çok hoşuna giden bir ürün olmuştur çünkü toprak altında yetişen meyvesi "toprağa düşen çiçeklerden doğuyor", tohumları da ipek böceği kozasını andırıyordu. Yerfıstığı, Yangtze'nin güneyindeki kumlu topraklara ekmek için ideal bir üründü ve temel gıda maddesine dönüşecek özelliklere de sahipti ama gizemli üretim şekilleri yüzünden olsa gerek, Çin'de, sihirli özelliklere sahip lüks bir gıda maddesi olarak kaldı ve 18. yüzyılda Pekin'de, ziyafetlerde "uzun ömür veren" bir fıstık olarak ün yaptı. Bu arada, dünyanın birçok yerinde özel bir yere sahiptir, genellikle çerez olarak, yemekleri süslemek için, şekerlemelerde veya soslarda kullanılır. La Condamine Quito da atıştırmak için yanında taşırdı ve "Amerika'da karşılaştığı en büyük hazinenin yerfıstığı" olduğunu söylerdi.²⁷ Güneydoğu Asya'da, *succés d'estime* kazanmıştır, chilli ile acılaştırılarak satay olarak tüketilir Portekiz gemileriyle Hindistan ve Afrika'ya götürülmüştür, günümüzde bile bu ülkelerde önemli bir ürün olmaya devam eder; yer fıstığı yağı tüm dünyaya buradan dağıtılır. ABD'de yetişen ürünün yarısı yerfıstığı ezmesine gitmektedir - Kolomb-öncesi gastronomik döneme ait birkaç gerçek üründen biri ve halen de modern Amerika'da rağbet gören bir şey.

26 M. Morineau, "The Potato in the XVIIIth Century", R. Forster ve O. Ranum (der.), *Food and Drink in History* içinde (Baltimore, 1979), s. 17-36.

27 Juan de Velasco, akt. Coe, a.g.y., s. 38.

Tatlı Kullanımı

Kamış şekeri, belki de PR'ın gücüyle yabancı pazarları bile fetheden ilk yiyecektir. Ortaçağ'ın sonlarında ve sonrasında globalleşen pazarda "arzun yarattığı talep" fenomeninin ilk örneklerindendir: ulaşılabilirlikleri ve Avrupalı damak zevkini tutsak etmesiyle ünlü tropikal ürünler. Kahve, çay ve çikolata, şekerin izinden gitmişti ama şeker hepsinden önemliydi; bunun nedeni onların varlığının şekere bağlı olması olabilir; çünkü bu tatlarla doğal yolla tanışan kültürlerin hiçbirinde tariflerde şeker yer almazken, Avrupalıların aynı tatları şekersiz düşünmeleri bile imkânsızdır. Şeker, 18. yüzyılda ortaya çıkan sıcak içeceklerin öncüsüdür. Günümüzde şeker, dünyanın en fazla üretilen gıda maddesidir, hatta buğdayı bile geçmiştir.

Yükselişi ise, bir katkı maddesi olarak kullanılmasıyla, sıcak içeceklerin içine atılmasından bağımsız başlamıştır. Avrupa mutfağındaki şeker kullanımının tarihçesi Avrupa'da Ortaçağ'ın sonlarında başlayan baharat patlamasına uzanır. O zamanlar, daha önce incelediğimiz gibi, şeker, karabiber, tarçın, küçük hindistancevizi, karanfil ve muskat gibi egzotik bir tattan ibaretti; yemeğin tadını değiştirerek sıradan olmaktan kurtaran bir Doğulu bir tat. Yeni Dünya'da ekilmeye başlandıktan sonra, okyanus aşırı ticaretin en önemli maddelerinden biri oldu. İlk şeker değirmeni 1513'te Hispaniola'da açıldı. Brezilya'daki endüstri 1530'larda Portekiz girişiyle başladı. 1580'lere gelindiğinde, üç etki ortaya çıkmıştı. Öncelikle, Brezilya dünyanın en büyük üreticisi olmuştu ve doğu Atlantik'teki şeker adalarının ekonomisi düşüşe geçmişti (bkz. yukarıya, s. 177). İkincisi, Avrupa devletleri arasındaki sömürge rekabetinin en önemli nedeni, şeker üretilen topraklar üzerindeki çekişme oldu. Son olarak da, şeker ekiminde ve değirmenlerinde çalışacak işçi sağlamak için Atlantik aşırı köle ticaretinde bir patlama yaşandı. Yine de, şeker ticareti daha kendisini dünyanın en popüler ürününe dönüştürecek devrimini yaşamamıştı: Avrupa'daki sıcak, şekerli içeceklere duyulan ilginin artması ve bu içeceklerin popülerleşmesi.

Fransa kahveyle 1644 yılında, Sieur Jean de la Roque'un İstanbul sefiriyken kahveyi oradan Mersailles'ya getirmesiyle tanışmıştır. Kahveyle beraber eski porselen fincanlar, en iyi kumaştan yapılmış üzeri altın, gümüş ve ipek işlemeli peçeteler de gelmişti. Kahvesini Türk usulü döşenmiş çalışma odasında içmesinin nedeninin "gerçek bir merak" olduğu düşünülüyordu. Kahvenin, her ne kadar birkaç yıl içinde kendisine avantgarde müptelalar edinmiş olsa da, günlük hayatta yerini bulması için 50 yıllık bir dönem geçmesi gerekti. 1657'de Jean de Thevenot, Parisli aristokratların Magribi ve İtalyan

kahveciler çalıştığını gözlemlemiştir.²⁸ Ermeni tüccarlar ve sokak satıcıları sayesinde popüler hale geldi. Francesco Procopio Coltelli daha önce “gün çiği” gibi kalbe iyi gelen bitki karışımlarıyla ve “mükemmel aşk iksiri” ile ünlenen –rezene, anason, kişniş, dereotu, keraviyenin brendi içinde karıştırılması– kahvesini, en gözde içeceği haline getirdi.²⁹ Rokoko dönemi batısında afyonun karşı kutbu haline gelen kahve, Bach’ın Kahve Kantatı’nda potansiyel bir yuva yıkıcı olarak hicvedilir. Bu yeni içeceğin popülaritesi arttıkça, sıra Avrupalıların üretimi ellerinde tutabilmek için ekilecek yeni topraklar aramalarına geldi. 18. ve 19. yüzyıldaki kahve patlaması Brezilya, Hint Okyanusu’ndaki Fransız Adaları, 1804 siyahların ayaklanması ve Haiti Cumhuriyeti’ni ilan etmelerine kadar dünyanın kahve ve şeker konusunda en üretken adası olan Ste. Domingue’de kendini gösterdi. Yeni kahve topraklarından en uzun süreli başarıyı elde eden Java idi, Hollandalılar 1690’larda bu bitkiyi adaya taşımışlardı, 18. yüzyılda üretimi geliştirmişlerdi ve 19. yüzyılda da üretimi daha marjinal topraklarda sürdürmek için savaşmışlardı. Çiftçiler, bu acımasız sistem içinde kahvenin başını çektiği uygun-suz bir sürü ürünü yetiştirmeye zorlanmışlardı. 1860’ta, Multatuli takma adıyla yazdığı *Max Havelaar veya Hollanda Ticaret Şirketine Kahve Müzayedeleri* adlı Hollanda’da çok önem kazanmış olan romanında Edouard Douwes Dekker tarafından açıklanmıştır:

Hükümet çiftçileri kendi istediği ürünü yetiştirmeye zorluyordu. Kendisinden başka hiç kimseye satmalarını da istemiyordu. Ücretleri sabitlemişti. Ürünün imtiyazlı şirketler tarafından Avrupa’ya taşınmasının maliyeti çok yüksekti. Desteklerini almak için Şeflere ödenen para, maliyeti daha da şişiriyordu ve sonunda da bütün işin bir kârı olması gerekiyordu; sonuçta bu kadar yüksek maliyetlerle kâr elde etmenin tek yolu, Javalılara açlıktan ölmelerini sağlayacak bir ücret ödemektir; bu da bir milletin üretim gücünü azaltıyordu... Bütün bunların sonucunun açlık olduğu doğrudur. Ama... içinde hasat ürünleri dolu gemilerin güverteleğinde, ki o gemiler, Hollandalıları zengin etmişti, neşeyle sallanan bayraklar vardı!³⁰

Kahvenin, bir besin maddesi olduğu söylenemez. Kakaonun bile böyle sayılması için uzun süreli tartışmalar yaşanmıştır. Kahveyi deneyen Batılıla-

28 J. Leclant, “Coffee and Cafes in Paris, 1644-93”, Forster ve Ranum (der.), a.g.y. içinde, s. 86-97.

29 A.g.y., s. 90.

30 “Multatuli”, Max Havelaar, çev. R. Edwards (Harmondsworth, 1987), s. 73-4.

rın kafalarındaki ilk şüpheler, 17. yüzyılda, oruç zamanlarında izin verilip verilmemesi konusunda takılıp kalmıştı. Kakaonun olumlu yanlarını tanıtmaya çalışan 1648 tarihli bir çalışmada, Thomas Gage bu tartışmanın Yeni İspanya'nın ücra bir piskoposluğunda, piskoposun ayin sırasında hanımların fincanlarca kahve içmelerini engellemeye çalışmasıyla ortaya çıkan yanlışmalarını aktarmıştı. Aforoz etmek kâr etmeyince, katedralde bir ayaklanma yaratıp papazlara, kakao sunulmasını yasaklamalarını emretmişti. Gizemli bir şekilde öldüğü zaman, zehirli bir fincan kakao yüzünden öldüğü söylentisi yayılmıştı. O günden sonra da, "Chiapa kakaosundan uzak dur!" diye bir deyim ortaya atılmıştı.

Her ne kadar Gage kendi doğal habitatından tanıdığı kakaonun ucuz ve güzel bir uyarıcı olduğunu bilse de, lüks pazarlara nasıl uyumlu olabileceğini de hesaba katmıştı. Geleneksel tariflerin bileşenleri erimiş acı kakao ve biber gibi malzemenin yanısıra, Avrupa'da beğenilecek türden tarçınlı, karanfilli ve bademli karışımlar da tarif etmişti. Chiapa ormanlarındaki Lacandona kabilesi, hâlâ fetih öncesi tasvirlerde görünen yöntemi kullanarak erimiş kakaoyu tahta bir kaşıkla köpürtür.³¹ Acı haliyle içmek veya işgal öncesi tariflerde görüldüğü gibi baharat veya değişik lezzetler katarak yemek yerine, vanilya ve şekerle tatlandırmak alışkanlığı, 18. yüzyılın büyük bölümünde, Venezuela kökenli kakaonun Avrupa pazarının gelişmesine yardımcı olmuştur. 18. yüzyıl Avrupası'nda bu içeceğin yüceltilmesiyle, kakao tüketimi toplumsal farklılıkların ve zenginliğin göstergesi olmuştur. Barselona'nın seramik müzesinde, zamanın çini işlerinde peruklu erkekler, diz çökmüş halde süslü *hortus conclusus* çeşmelerinin yanında duran süslü kadınlara ellerindeki fincanlarla kakao sunarken resmedilmişlerdir. Lüks bir içecekten Batı dünyasında kitleler tarafından tüketilecek bir enerji kaynağına dönüştürülmesi, içilecek bir maddenin yenilebilir hale getirilme işlemiyle gerçekleşmiştir. Bunun mükemmel hale gelmesi 19. yüzyılın ortalarından önce olmamıştır - bir sonraki bölümde anlatılacak olan dönüşüm endüstrisinin gelişmesiyle. Bu arada, üretim merkezinin yer değiştirmesi bir önceki yüzyılda kahve yetiştirmek için yeni topraklar bulunmasından tamamen farklı nedenlere dayanıyordu. Kahve rekabeti, talepte bir düşüşe yol açtı ve böylece Venezuela sanayisi geriledi, Ekvator'da yetişen daha ucuz türler pazara girdi. Kakao yeni ortamlara çok kolay uyum sağlayamaz: Tohumlarının meyve sineklerinince taşınması gerekir ve kahve gibi, sıcak ama gölgeli bir ortam ister. Daha iyi kalitede olanların daha ucuza üretilmesi için gereken uygun yeri bulabilme sorunu, İspanyol ticaretinin Güney Amerika'daki bağımsızlık sa-

31 S.D. Coe, *The True History of Chocolate* (Londra, 1996), s. 65.

vaşları nedeniyle sekteye uğramasıyla, 1824'te çözüldü. Portekizli tüccarlar, önceleri şeker yetiştiren Sao Tome ve Gine Körfezi'ndeki Principe Adalarında kakao yetiştirmeye başladılar.³² Sonuç olarak, Batı Afrika, dünyanın önde gelen kakao üreticisi oldu, özellikle 1920'lerden sonra doymak bilmez. İngiliz pazarına stok yetiştirmek için Altın Kıyıların sömürülmeye başlanmasından sonra. Bu arada, iyi ki üretim fazlaştı da şekerli çay, kahve ve kakao üst-sınıf alışkanlıklarından sanayi devriminin iş gücü için açlık bastırma araçlarına dönüşebildiler.³³

Pasifik Sınırı

Pasifik, yiyecek maddelerinin okyanus aşırı taşınmaları için son sınırdı. 1774'te, bir İspanyol keşif sefer grubu Tahiti'yi ilhak etmek istedi. Başarılı olamadı ama ardında bıraktığı İspanyol cinsi domuzlar önce üretimi geliştirdi sonra da tamamen orada üremeye başlayıp, yerel üretimde baş çekmeye başladı. 1788'de Kaptan Bligh adaya ayak bastığı zaman, küçük, uzun ayaklı, uzun burunlu yerel domuzlar kaybolmaya başlamıştı. Sonuçta Tahiti, domuz ticaretinde bütün Pasifiği kısa zamanda değiştiren bir avantaja sahip oldu. Bu avantaj, iki gelişmeye bağlıydı: Birincisi, Kaptan Cook'un domuz etini uzun deniz yolculuklarına dayanacak şekilde tuzlama yöntemini mükemmelleştirmesiydi; ikincisi ise, Avustralya'nın bir ceza sömürgesi haline geliyordu. 1792'de George Vancouver Tahiti'den Sydney'e seksen canlı domuz taşıyıp, mahkûmlara yiyecek sağlama girişiminde bulunmuştu, ama Avustralya için tuzlanmış domuz ihraç etmek domuz yetiştirmekten daha ekonomikti. Ticaretin ilk yılında, 1802'de, bağımsız Sydneyli tüccarlar –Avustralya'nın ilk burjuvaları– 300.000 pound et taşıyabiliyorlardı. Bir sonraki yüzyılda ticaret hacmi dörtte bir oranında azalınca, bu miktarın on katı el değiştirdi. Domuz için para ödeyen askerler iç savaşı körüklediler ve Tahiti'yi bir monarşiye dönüştürdüler.³⁴

Pasifik tarihindeki birçok ilke imza atan Cook, Yeni Zelanda'ya domuz ve patatesi de ilk getiren insandır. İlk girişimleri kendi yiyeceklerini tercih eden Maorisler tarafından reddedildi. "Bu ülkeyi yararlı hayvanlarla doldurma çabamız, ülkenin kendi vatandaşları tarafından sekteye uğratıldı."

32 A.g.y., s. 201.

33 J. Goody, "Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine", C. Counihan ve P. van Esterik (der.), *Food and Culture: a Reader* içinde, (New York ve Londra, 1997), s. 338-56; S. W. Mintz, "Time, Sugar and Sweetness", a.g.y. içinde, s. 357-69.

34 E.S. Dodge, *Islands and Empires: Western Impact on the Pacific and East Asia* (Minneapolis, 1976), s. 137-9.

1801 yılına gelindiğinde artık kuzeyde, patates ticareti yapılmaya başlanmıştı ve domuzlar da 1815 civarında birer ticaret malı olmaya başladı. Keçi, sarmısak, büyükbaş hayvan, lahana gibi yeni yiyeceklerin kazandırılmaya çalışılması başarısızlıkla sonuçlandı çünkü bunlar geleneksel Maori ziraatçiliğine aykırıydı ama patates, adada tanınan tatlı patates veya kumaraya benziyordu, domuzları ise otlatıp, toplamak –kötüsünü ayırıp iyisini almak– kolaydı. Cook'un gemide yanında bulunan bilim adamı Johann Reinhold Forster adalarda koyun ve keçi yetiştirebilmek için çok çile çekti, özellikle hayvanlar, kendi kamarasının yanındaki kamaraya yerleştirildiklerinde onları soğuktan korumak için uğraşırken:

İki taraftan da koyunlar ve onların kokularıyla sarılmış durumdaydım, aramızda kırık dökük ince bir tahta perdeden başka bir şey yoktu. Daha önce bana Kaptan Cook tarafından tahsis edilen ve yine Kaptan'ın inatıyla mahrum edildiğim odada şimdi huzurlu bir sesle meleyen ve yatağımın boyutuna yükseltilmiş bir düzeneğin üzerinde işeyen ve kakasını yapan yaratıklar kalmaktaydı, diğer tarafımda da aynı şeyleri yapan beş tane keçi vardı.³⁵

Sefer, bazı yeniliklerin tanıtılmasıyla sona ermişti:

Tahiti'ye keçi getirdik ve adanın iç kısımlarında, çok sayıda sürünün temellerini attık. Yeni Zelanda'da değişik bölgelere keçi, domuz ve tavuk, güneyine de kazlar bıraktık. Gittiğimiz her adaya değişik tohumlar ek-tik, Queen Charlotte'un derinliklerine patatesle birlikte çok miktarda sarmısak da ektik: Böylece, gelecekteki denizciler bu denizlerde düşündüklerinden daha çok yiyeceklerle karşılaşabilecekler.³⁶

Ancak, Maorisler Reinhold'un kıyıya gönderdiği keçileri öldürdüler, "bizim için çok kışkırtıcıydı."³⁷ 1820'de, Yeni Zelanda'ya giden Richard Cruise gittiği her yerde "patates, domuz; domuz, patates ile karşılaştı." "Artık patates ve domuz görmekten yorulmuştum".³⁸

Sonunda, 1830'larda Yeni Zelanda'nın beyaz vatandaşlarının yararına Avustralya'dan koyun getirilip, yetiştirilmeye başlandı. Topraklar, onlar için

35 A.g.y., s. 233.

36 A.g.y., s. 409.

37 A.g.y., s. 418.

38 J. Belich, *Making Peoples: A History of the New Zealanders* (Auckland, 1996), s. 145-6.

mükemmeldi, iklim yünlerini güzelleştirdi, tuzlu otlar etlerini daha lezzetli hale getirdi. 1850'lerde, bir Otago gazetesine göre, koyun yetiştirmek "göz kamaştırıcı bir zenginlik vizyonunu" ortaya koymaktaydı. 1867'ye gelindiğinde, orada sekiz buçuk milyon koyun bulunmaktaydı.

Yeni Zelanda, Al Crosby'nin "Yeni Avrupalılar" adını verdiği toprakların çarpıcı bir örneğini oluşturunuyordu; başka bir yarıkürede yer alan ve Avrupalı göçmenlerin ortamı yeterince Avrupalı bulup yerleşeceği, Avrupa biotasına benzetip kök salacağı ve Avrupalı hayat biçimini yerleştirebileceği bir yer. Ancak, iklimin yardımıyla da olsa, o kadar uzak aynalarda insanın ana vatanının yansımaları bulması, o kadar da kolay olmuyordu. New South Wales için sarf edilen yorucu çaba'ların canlı kayıtları vardır. James Ruse örneğini ele alabiliriz. Daha önce Cornwall'de çiftçilik yapan, aften yararlanan bir suçluydu. 1789'da Parramatta'da 30 akre (30x0.4 İngiliz dönümü) toprak verildi kendisine. Toprak, fena değilmiş gibi göründü ona, biraz gübreye ihtiyacı vardı. Kereste yaktı, küllerini toprağa gömdü, çapaladı, kalıplayarak şekil verdi, yeşillikleri ve yaramaz otları kazdı, ekime hazırlamak için güneşe bıraktı. Şalgam tohumu ekti ve "yumuşayarak seneye hazır olmasını bekleyerek" üzerini kökleri sıcaktan korumak için gübre ile örttü. Bütün işi kendisi ve karısı üzerlerine almışlardı. Özellikleri bilinmeyen topraklarda başarıya ulaşmak için değişik ekme stratejilerine dayanan deneysel çalışmalar yapmak gerekiyordu. Avustralya, ilk zamanlarda yeni Avrupa'nın tuhaf bir yüzüydü - tatlı patates, balkabağı ve mısır. İlk yerleşim yerleri olan sıcak kıyıların şartları, İngiliz donanmalarıyla gelen çavdar, arpa ve buğdaydan daha çok mısır yetiştirmeye elverişliydi. Köknar ve meşe ekildi ama meyve ağaçları daha egzotikti; portakal, limon ve misket limonunun yanısıra çivit, kahve, zencefil, ceviz de yetişiyordu. Donanma geri dönüş yolunda da tropik yiyecek maddeleriyle dolmuştu, muz, kakao, guava, altınkökü, çalapa, şeker kamışı ve demirhindi gibi. 1802'de, Hükümet Binası'nın bahçesinde büyümüş olan "Asya bambusunu" görmek mümkün olabilirdi. İlk başarılı canlı hayvan ikmali Kalküta'dan ve Ümit Burnu'ndan yapılmıştı, aynı zamanda yeni iklime alışmış ağaçlar da buradan getirtilmişti.

Uzun vadede, Avrupa modeli oturdu ama esas yerleşen model, Akdeniz modeliydi. Bu geziyi ayarlayan Sir Joseph Banks, güney yarıkürenin kuzeyden aynı enlem boyunca 10 derece daha soğuk olduğuna inanıyordu. Bu yüzden de Botany Körfezi'nin Toulouse ile aynı iklim şartlarına sahip olduğunu düşünerek, burada narenciye, nar, kayısı, nektarin ve şeftali yetiştirmeye çalıştı "Avrupa'nın bütün meyveleri," 1790'larda mahkûmların yiyecekleri oldu ama Akdeniz renkleri ziyaretçilerin tasvirlerini süslemeye devam etti. İlk valinin bahçesinde portakal yetişiyordu ve "İspanya ve Porte-

kiz'de yediğim bütün incirlerden daha çok incir” ve “üçyüz kilo üzüm veren binlerce asma” bulunuyordu. Toprak araştırmaları koloninin başarısına büyük katkı sağlamış Watkin Trench, –numuneleri toz haline dönüşmüş olsa da halen Sydney Müzesi'nde görülebilir– şöyle övgüler yağdırmıştır; “asmalar müthişti... Üzüm suları, Avrupa mutfağında şiddetli spekülasyonlarla öngörülen lüks bir madde olmak üzereydi.” Portakal, limon ve incir için de aynı varsayımlarda bulunmuştu. 1802'deki Fransız ziyaretine kadar, şeftaliler o kadar fazlaydı ki, domuzlar bile fazla yemekten şişmanlamışlardı. Fransız komutan Hükümet Binası'nın bahçesinde “Portekiz portakalı ve Fransız elması ağacı altında olgunlaşan bir Kanarya adası bir incir ağacı” vardı. Akdeniz dünyası, koloniye aynı zamanda ihraç edilebilecek bir ürün de sağlamıştı. New South Wales'e ilk merinos koyun sevkıyatı 1804'te olmuştu. Yolculuğa beş tane koç ve sadece bir tane dişi koyun dayanabilmişti ama bunlar bile hayvancılığın başlayabilmesi için yeterliydi.

Bu Avustralya örneği 19. yüzyıldaki Yeni Avrupalar kolonisi için yol gösterici olmuştu: “Kökleri Avrupa'da ama farklı biçimlerde büyüyen bir ağaç”ın yetiştiği “sessiz kıtalar”, Kuzey Amerika'nın batısı, Yeni Zelanda ve daha küçük oranda Güney Amerika “konisi”, yöresel kültürlerin dinamik, dışa dönük ve görelî olarak daha çok nüfuslu ekonomilerle yer değiştirmesiyle kurulmuştur. Hepsi de orijinal yol göstericilerine meydan okumuş ve öngörülme-yen kişiliklere bürünmüşlerdir - bilinmeyen bir ortamın potasında, yerleşim simyasının oyunları.³⁹

39 *Millennium*, s. 640-41.

Devleri Beslemek

19. ve 20. Yüzyıllarda Yemek ve Sanayileşme

Sonu gelmeyen bir ziyafet yoktur.

Bir Çin atasözü¹

Yemek, muhteşem yemek,
Konserve, paketlenmiş ve donmuş,
Yemek, muhteşem yemek,
Hangisini seçersiniz?
Plastik torbalardaki hazır çorbaları mı?
Kaskatı ve parlak biftekleri mi?
Arktik kayaları gibi sert balık dilimlerini mi?
Hava geçirmez ezme mi?
Yemek, muhteşem yemek,
Önceden pişmiş ve doğranmış,
Yemek, muhteşem yemek,
Kanı alınmış, sulandırılmış...

J.B. BOOTHROYD, *Olimpia Şimdi*

Sanayileşen Çevre

Kraliçe Victoria'nın eski baş kahyası ve aşçısı olan Charles Elme Francatelli 1852'de, işçi sınıfına yemek pişirmek için ipuçları verirken, gerçekten de iğrenç bir ekonominin göstergesi olan tariflere yer vermişti. Çaydan tasarruf etmek için, ki zaten çaydan nefret ederdi, kahvaltıda sütle kavrulmuş un yemeyi önermişti: "İçine biraz tuz atın ve patates veya ekmekle beraber yiyin."² Koyun barsağı yahnisini tedavi amaçlı, sıcak suya batırılmış kızarmış ekmeği ise nekahat dönemi için önermişti. Lahananın yavaş yavaş ve en az bir saat pişmesi gerekiyordu. İşkembenin, ucuz bir gıda maddesi olduğunu kabul etmiyor, "arada sırada yenecekse de ekonomik

1 Akt. ET. Cheng, *Musings of a Chinese Gourmet* (Londra, 1962), s. 147.

2 C.E. Francatelli, *A Plain Cookery Book for the Working Classes* (Londra, 1977), s. 16.

şekilde pişirilmesini” öneriyordu. (Kısaca, verdiği tariflerde bir saat kadar sütte kaynatmak ve hardalla yemekten başka bir şey de yoktu.)³ Bu yemekler, sanayileşen, yeni yeni ortaya çıkan kentli kitleler açısından ulaşılabilir sayılabilirdi ve Francatelli, kentlerde ucuza tedarik edilebilecek malzemeler olduğunu iddia ediyordu. Ama genel olarak şefin dikkati kırsal aristokrasıyla onlara bağlı serflerin artık geçmişte kalmış hayatlarına odaklanmıştı. Tariflerinin çoğu, kırmızı dişlerden ve pençelerden sıçrayan kanla lekelenmiş huzursuz bir idile aitti. Örneğin:

“Kırsal kesimde yaşayan çalışkan ve akıllı çocuklar, kışın zor zamanlarda küçük kuşları avlayabilecek kurnazlığa sahiplerdir. Yani, genç arkadaşlarım, düzinelerce kuşun arasından birkaç tane tutabilecek kadar şanslıysanız, önce tüylerini yolmanız, başını ve pençelerini kesmeniz, sonra küçük bir bıçağın ucuyla taşlığını çıkartmanız ve sonra da kuşu annenize vermeniz gerekir... ki size akşam üstü yiyebilmeniz için o ünlü pudingi hazırlayabilsin.”⁴

“Fakirlere dağıtmak için ekonomik ve besleyici bir çorba” hazırlama fikri kendisinin taşradaki aşçılığı zamanından hatırladığı bir adetti; orada, “asilzadelerin ve centilmenlerin köşklerinin yakınında oturan fakir ailelere doyurucu ve besleyici bir çorba dağıtıldı.” Tarifi, eski bir masal olan “Tırnak Çorbası”ndan alıntıydı: Aşçı önce birkaç kemik atar suya, sonra et parçaları ve sebzeler eklenir.

Ancak, Francatelli’nin dünyasına bile sanayi devrimi burnunu sokmaya başlamıştı. En azından okuyucularının bazılarının fırın ve kap kacak almalarını bekliyordu. Bunlar şehir hayatının vazgeçilmez eşyalarıydı. Kırsal kesimde ise, zavallı aşçının pişirme aleti hâlâ ocaktı, birkaç nesil sonra, Flora Thompson Oxfordshire kasabasındaki hayatını anlattığı *Lark Rise to Candleford Candleford’a Havalanan Tarla Kuşu* adlı kitabında bile hâlâ aynı ocaklar kullanılır. Köylüler Francatelli’nin varsaydığı okuyucuları gibi et satın almıyorlardı. *Havalanan Tarla Kuşu*’nda, her ailenin bir domuzu vardı - bebekken alınır ve şişmanlatılırdı, çünkü zayıf bir domuz, ailenin yemek artıklarının ziyan olduğu anlamına gelirdi ve her eve Noel’de “büyük evden” kocaman bir parça biftek verilirdi.

Şehre dönersek, Francelli’nin tariflerindeki ekonomi kaygısı, sanayi devriminin en önemli ekonomik sorunlarından birini yansıtıyordu: İşgücünün

3 A.g.y., s. 44-5.

4 A.g.y., s. 22.

yoğunlaşması sonucu yiyecek fiyatlarının artması, yiyecek arzının artan talebi karşılamakta zorlanması. Bu durumda, tencerenin dibindeki yemeğin suyu yulaf unuyla katık edilebilirdi; çocuklar “puding yediklerinde pek fazla et istemezler”di, taze kemikler ve öküz yanağı rağbet görüyordu; ve “Umarım” diyordu Francatelli okuyucularına, “bir gün horoz veya tavuk alabilecek güçte olursunuz.” Sonunda da, sanayileşmenin en sinsi işaretlerinden birini ortaya koyuyordu: Dev bir yiyecek firmasının yükselişi. Tariflerinin çoğu açıkça Brown ve Polson’ın propagandasını yapıyordu; Brown ve Polson ürünlerini, “en harika ve ekonomik yiyecek maddesi olan mısırdan yapılı. Mısır, besin değeri açısından ararota* denktir; hem besleyici hem de yarayışlıdır ve en hassas mide bile kolayca sindirebilir” diye sunuyordu.⁵

Kitabın son sayfaları buna benzer reklamlarla doludur, farklı ürünleri öven reklamlar. Colman’ın hardalı “yılların deneyimi ve gelişmiş teknoloji” eseridir. 1858’den sonra yayımlanan baskılarında, reklamlar söz konusu ürünün tıbbi “saflığından” dem vururlar. Bu, sanayileşmenin artan etkisi üzerine halkın endişesindeki artışı yansıtır: Patentli yiyeceklerin niteliğinin bozulması.⁶ Hijyenik olmayan ortamlarda, aşırı kalabalıkta yayılan enfeksiyonlar, büyük şehirlerdeki yeni sağlık sorunlarını doğurmaktaydı ve bu da reklamların satır aralarında kendini gösteriyordu. “Yediğinize Dikkat Edin”, büyük harflerle yazılmış halde Borwick’in Kabartma Tozu reklamının sloganı olmuştu. Robinson’ın rafine edilmiş yulafı “soğuk algınlıkları ve nezle için” birebir bir ilaçtı. Belirli bir marka Morina balığı yağının “Oksijenin yaşamsal niteliklerini... nefes alma zahmetine katlanmadan veremlinin ciğerlerine taşıyan” bir ürün olduğu söyleniyordu. Reklamcılar aynı zamanda, taşıma teknolojisinin gelişmesiyle ürünlerinin geniş bir alana yayıldığı için gururlanıyorlardı. Epps marka kakao, sadece Londra’da değil, aynı zamanda “Ülkedeki bütün manavlarda, şekercilerde ve bakkallarda” da satılıyordu. Colman marka hardal “ülkedeki herhangi bir manavdan, eczane-den veya İtalyan depocudan” satın alınabilirdi. Francatelli’nin kitabı, kısaca, yemeğin sanayileşmesini bağlamin her açısının dönüşmekte olduğu bir geçiş noktasında yakalamıştı.

Pazarın doğası değişiyordu, “kitleleşiyordu”: Varolan üretim ve arz yapılarını tamamen değiştiren yeni yoğunlaşma biçimleriyle sürekli artan bir hacmin birleşmesi. Dünya nüfusu, özellikle gelişmekte olan dünyada, sana-

(*) Ararat: Afrika’da yetişen bir bitkinin öğütülmesiyle elde edilir. Nişasta, protein ve yağ içerir, kolay sindirilir, besleyicidir. Mamaya yeni alınan bebeklere ve hastalıktan yeni kalkan yaşlılara verilir – e.n.

5 A.g.y., s. 13-19, 31-2, 89.

6 J.M. Strang, “Caveat Emptor: Food Adulteration in Nineteenth-century England”, *Oxford Symposium on Food and Cookery*, 1986: *The Cooking Medium: Proceedings* (Londra, 1987), s. 129-33.

yileşmenin etkisi altında, eşi görülmemiş üretim seviyeleri talep eden eşi görülmemiş ve sürekli bir genişlemenin ilk evrelerini yaşıyordu. 19. yüzyılın başlarında dünya nüfusu bir milyara ulaşmıştı. Yüzyıl ilerledikçe 1.6 milyara ulaştı. 2000 yılında dünyadaki altı milyarınıc bebegin doğduğu haberi geldi. Sanayileşen, sanayileşmekte olan büyük şehirlerin beslenmesini sağlamak için yeni metotlar bulmak gerekiyordu.

Bir bakıma, Fransız Devrimi'nin *Levée en masse*'i* ortaya çıkarmasından beri, silahlı kuvvetler bu eğilimi öngörmüştü. Şehirler gibi ordular da Avrupa'nın yakın tarihinde yaşanmamış bir yoğunluktaki nüfusu barındırıyordu ve genellikle de yiyecek kaynaklarından uzakta idiler. 19. yüzyıl Avrupası'nda savaş lojistiği, yiyecek üretimi ve arzı için yeni yollar geliştiren insanlara ve yeni modellere ihtiyaç oluyordu. Örneğin, yiyecek fabrikaları, ilk kez donanma için peksimet üreten fırınlarda kullanılan geniş ölçekli üretim sistemlerinden etkilenmişlerdi. Askerî seferlerin ihtiyacı, konserveciliğin gelişmesini destekledi. Silahların bakımı için kullanılacak yağ miktarının artmasıyla yeni yağ kaynakları arayışına girildi. Margarin ilk kez Fransız donanmasında kullanılmak üzere üretilmişti.

Sanayileşme savaşlara da neden oldu: Sanayileşen ülkelerdeki en önemli çatışmalar, hep –Amerikan İç Savaşı ve İtalya ve Almanya'nın birleşme savaşları– sanayileşmemiş bölgelerin ayrılıkçılık ya da özerklik talepleriyle sanayileşmiş bölgedeki merkezî hükümetlere kafa tutmasıyla başladı. Yine de, Avrupa ve Kuzey Amerika'da 19. yüzyılın büyük kısmında, ordularda geçici bir sükunet göze çarpıyordu, sadece kısa ve sınırlı savaşlar yapıp, sanayileşen bölgeleri emperyal sınırlar içine dahil ederek çekiliyorlardı. 1815'ten 1914'e kadar, şehirlerin büyümesi ordunun büyümesini geride bıraktı ve Avrupa'daki değişimin göstergesi oldu. 1900 yılına gelindiğinde dokuz Avrupa şehrinin bir milyondan fazla nüfusu vardı. Yiyecek maddelerinin üretildiği topraklar, iş gücünü bu yemeklerin yendiği şehirlere aktarıyordu. 19. yüzyılın sonlarına doğru, İngiltere nüfusunun çoğunluğu, tarımı sanayi için, kırsal kesimi de şehir hayatı için terk etmişti. Sanayileşen Avrupa'nın diğer kesimlerinde de aynı eğilim göze çarpıyordu. 1900 yılında St. Petersburg'un üçte bir nüfusu eski çiftçiydi. Bugün ise, ülke ülke, dünyanın gelişmiş bölgesindeki nüfusun yüzde 2 ila 4 tarımla meşguldür ve en fazla yüzde 20'si istatistiksel olarak kırsal bölge olarak geçen alanda yaşıyor.

Şehirler, kendilerini besleyemezler. Sonuç, ancak sanayileşmeyle doldurulabilecek potansiyel yiyecek boşluğudur. Bu yüzden pazarların belli nok-

(*) *Levée en masse*: Genel askerlik yükümlülüğü –

talarda toplanması ve genişletilmesiyle, yiyecek maddelerinin kendisi de sanayileşti. Yiyecek üretimi daha da yoğun hale geldi. Üretim süreçleri giderek dayanıklı tüketim malı üreten sanayilerin koyduğu kalıplara daha fazla uyum sağladı. Arz mekanik hale getirildi. Dağıtım yeniden düzenlendi. Yemek saatleri çalışma gününün değişen düzenine göre ayarlandı. Bugün, yarım yüzyıl kadar sonra, yiyecekler giderek daha “hızlanırken,” aileler ev dışında, tekdüze standartlarda hazırlanan yiyecekleri daha fazla tüketirken, “yemenin sanayileşmesi”nden söz edilebilir.

Üretim, İşleme ve Arz

Yiyecek üretimin yoğunlaştırılmasındaki ilk evre, 18. yüzyıl ziraatçı toplumlarının “ıslahatçılara” danışarak hazırladıkları raporlarda detaylı bir şekilde kaydedilmiştir. “Bilimsel” hayvancılık ve toprak idaresi en gözde etkinliklerdi; arkasından ekme, biçme, sulama ve gübreleme konularındaki son gelişmeler geliyordu. Bu gelişmeler, benim neslimin okul müfredatının parçasıydı. “Tarım devrimini” yeni metotların teorisyenleri ve yeni işlemlerin yaratıcılarının kahramanlıkları bağlamında işlerdik: Fransa’daki fizyokratlar, İspanya’daki Reales Sociedades Economicas, İngiliz Tarım Bakanlığı, yeni ürün geliştirenler, pompa, tohum ekme makineleri ve ekin rotasyonu. Bu çabalarla patates, pancar, şalgam, yonca ve kabayonca miktarı arttı, hayvanlar için kışın yem bulma sorunu ortadan kalktı ve büyük miktarda bir toprak parçası nadasa bırakılabilirdi.

Belirli alanlardan başlayarak ve yavaş yavaş, çiftçilik bir yarı-sanayi haline geldi: Standart bir düzen olamadı çünkü şartlar çok çeşitliydi. Amerika kıtasında ve Avustralya-Asya bölgesinde yaratılan koloni toprakları olan “Yeni Avrupalar”da, eğilim geniş alanlı, gittikçe mekanikleşen çiftçilik ve besicilik idi. Eski Avrupa’nın bazı bölgelerinde, uzmanlaşma ve toprakların birleştirilmesi, Yeni Avrupalar ile rekabet etmek için en gerekli karşılık haline geldi. Daha önceden köle emeğinin kullanıldığı alanlarda, köleliğin ortadan kalkmasıyla büyük bir emek krizi yaşandı; bu kriz değişik bölgelerde farklı şekilde çözümlendi: işin içine makinelerin girmesi, tarım işçilerinin göçü, ortakçılık ve küçük çiftlik sahipleri ile kurulan daha “ilkel” bir tasarruf düzenine dönüş. Mamafih, genel olarak, sanayi çağında geleneksel toprak sahipliğinin hüküm sürdüğü yerlerde bile kıta Avrupası’nın batısının büyük bölümünde olduğu gibi, çiftçilik zamanla herhangi başka bir iş gibi bir “işkolu” haline dönüştü.

19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılda, üretim artışı için gereken sermaye yatırımı, gübre ve suni yem yapan büyük sanayi şirketlerinden geldi. İlk

kimyasal gübre 1842’de John Lawes tarafından fosfatlı bir maden filizinin sülfürik asit içinde çözülmesiyle keşfedildi. Bu işlem, fosfat madenleri keşfedilip geniş ölçekli hale getirilene, yüzyılın sonlarına kadar pek kullanılmadı. Bu arada, Guano ve Potas Dağları dünyanın gelişmemiş bölgelerinin ihtiyacını karşılıyordu. Gübre teknolojisindeki esas kimyasal devrim 1909’da, Fritz Haber’in nitrat gübrelerinin kaynağı olan nitrojeni atmosferden elde etme yolunu bulmasıdır. Hayranları onun “ekmeği taştan çıkardığını” düşünüyorlardı.⁷

Sonuç olarak, çiftlikler taşıyıcı bant üzerindeki evrelere dönmüştü: kimyasal gübreler ve suni yemler bir ucundan giriyor ve yenilebilir –bazen biraz yenilebilir– endüstriyel ürünler diğer ucundan çıkıyor. Bu eğilim 1945’te, Amerika’da “Yarının Tavuğu” yarışmasının ilan edilmesiyle doruk noktasına ulaştı. Üç yıl sonra, dar bir alanda çok ürün yetiştirme usulü geliştirildi.⁸ 1949’da pazarlanan “büyüme vitaminleri” ve 1950’deki antibiyotiklerin kullanımıyla 40.000 tavuk çiftliği kuruldu. 20. yüzyılın sonlarında endüstri dünyasının et, yumurta ve süt ürünlerinin çoğunu “üretim çiftlikleri” karşılamaktaydı, hayvanlara makine gibi davranılıyordu: şahsiyetsiz üretim birimleri; birim maliyeti başına maksimum kâr elde edilmesini sağlamak üzere ergonomik olarak en az yer kaplayacak biçimde yerleştiriliyorlardı. Bu etkinlikler insani duyarlılıkları zedelese de mideleri rahatlatıyordu. Bu da daha önemliydi.

Dağıtımda yaşanan devrimde de bazen insani olmayan uygulamalar oluyordu, canlı hayvanlar taşınırken bazen hayvanlara işkence gibi gelebilecek şartlarla karşılaşabiliyordu. Ancak, genel olarak, hızlı, soğutuculu taşıma sistemleri canlı taşımacılığın yerini almış ve böylece de uzun mesafelere daha rahat koşullarda taşıma yapılması sağlanmıştı. Sanayi öncesi ve ilk sanayi çağındaki sıgırtmaçlar sürülerini katliam eşiğine getirmişlerdi: 19. yüzyılın ortalarından itibaren demiryolu çetelerini besleyen kovboyar tarihteki en azılı, ilginç ve uzun süreli vaka olmuşlardır. Böyle olsalar da, Es-kiçağ yaşayış biçiminin sonuşüne katkıda bulunmuşlardı. Taşıma ağları tamamlanınca, demiryollarında canlı hayvan taşımak kolaylaştı. 1870’lerden sonra soğutucular iyice kullanılmaya başlandıkça, kasaplar tarafından parçalanmış etler, iyi koşullarda demiryollarıyla ulaştırılabilecek en uzak mesafeye bile gönderilebilmeye başlandı. Bu arada, taşımacılık alanındaki devrim, dondurulmadan taşınabilecek olan çabuk çürüyemeyen mal stoklarını

7 J. McNeill, *Something New under the Sun: An Environmental History of the Twentieth Century* (Londra, 2000), s. 24.

8 H. Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (New York, 1988), s. 109.

da etkiledi. Buğday, bunlar arasında en önemli olandı çünkü 19. yüzyılın ikinci yarısında Kuzey Amerika'daki geniş çayırılık alanındaki buğday tarlalarının çoğalmasıyla demiryollarının gelişmesi eş zamanlı olmuştu. Minnesota Üniversitesi'nde konuk profesör olarak çalışırken, Minneapolis şehrinin merkezindeki evimin balkonundan baktığım zaman, bu bir zamanların güçlü birleşiminin belli belirsiz kanıtını bulmaya çalışmışım. Unlarıyla ünlü geçmişin anısına dekore ettikleri eski Pillsbury ve General Mills fabrikaları, otel ve apartmana dönüştürülmüştü. Bunun yanında, Milwaukee Yolu demiryolu istasyonu, tahribattan kurtarılmış haliyle, şık bir alışveriş merkezi olarak yeniden doğmaya hazırlanıyordu. Eski ticaret merkezi şehrin merkezinden uzaklaşsa da modernize edilmiş değirmenlerde, silolarda ve tartım istasyonlarında hâlâ faaliyet göstermektedir. Pas tutmayan demiryolları ise hiç yolcu taşımamasına rağmen halen tahıl taşımacılığı konusunda en önemli arterlerdir.

19. yüzyılın sonlarında, demiryolları buhar gücüyle çalışan deniz taşımacılığıyla birleştirildi. Denizlerdeki İngiliz buharlılarının toplam tonajı, 1883'ten beri denizlerdeki varlıklarını geçti: dünya rotaları hiçbir zaman hava koşullarından bağımsız olamaz ama doğanın güçlerine bağımlı olmak bazen de iç rahatlatıcı olabiliyordu Büyük bir cömertlikle mermer St. Paul katedralini yaptıran Minnesota'nın demiryolu kralı James Hill'in kendisine ait buharlı gemi filosu vardı. 1900'de açılan Trans-Sibirya Demiryolunda Rocky Dağlarından geçen en hızlı demiryolu terminalleriyle bağlantı halindeydiler. Bu bağlantıların tamamlanması sembolik bir anlamdan daha öteydi. Ağır yükler, kara taşımacılığı ile de deniz taşımacılığı kadar kolayca uzak mesafelere taşınabilir hale geldi. Vancouver'dan Vladivostok arasındaki kuzey yarıküredeki en önemli yiyecek üretimi ve tüketimi bağlantısı da buharlı taşımacılıkla yapıldı. "Ticaret akışı artık Doğa tarafından yönetilmiyordu."⁹ Yiyecek artık tüketim noktasına en yakın yerde üretilmek zorunda olmadığı için, sonuç, dünya çapında yeni bir uzmanlaşma biçimi oldu. Sanayi bölgelerinde, tarım düşüşe geçti. İngiliz tarımı 19. yüzyılın son neslinde iyiden iyiye düşüşe geçti. Bütün Batı Avrupa ülkelerinde, ucuz ithalat yüzünden buğday üretiminden vazgeçildi. New England'ın kayalıklarla çevrili tarım alanları, yiyecek üretimi Batı'ya kaydıkcı yavaş yavaş ormana dönüşmeye başladı.

Ancak, dağıtımın her şeye rağmen yerelleştirilmesi gerekiyordu. Yeni büyük şehir ortamlarında, yeni alışveriş biçimleri gelişti. Pazarlar, belediyelerin sorumluluğuna geçti. Örneğin, 1846'ya kadar, Manchester'da pazar ye-

9 C. Wilson, F.H. Hinsley, *New Cambridge Modern History* içinde (Cambridge, 1976), c. 2, s. 55.

rinin idaresi, geleneksel olarak ve miras yoluyla, Malikanenin Lordları Mosley ailesinin imtiyazıydı. 1830'larda kentin büyümesi bunu da belirsiz bir imtiyaza dönüştürdü. Komşu şehirlerdeki serbest pazarlar ailenin haklarının değerini düşürüyordu. Kontrol edilemez bir hızla büyüyen alanı idare edebilmek, ailenin görüşünün ve kaynaklarının çok ötesindeydi. Belediye çalışanlarıyla süregelen kontrol savaşı, mülk sahiplerinin enerjilerini tüketen bir şeydi. "Pazarlar," diye yazmıştı 1836 yılında bir şehir tarihçisi, "çok zengin şehirlerinki gibi değildi ve tahmin edilenden daha az mala sahipti." 1840'ların başında Sir Oswald Mosley 200.000 sterline bütün mevcut stoğunu satmak istedi. İçinde bulunduğu duruma mantıklı bir açıklama getirmek istermiş gibi, kahramanca bir üslupla kendisinden üçüncü tekil şahıs olarak bahsederek, Sezar'ın *Commentaries*'inden alıntılarla şu satırları yazdı: "Atalarından miras aldığı malikane haklarının kaçınılmaz ve kaygı yaratan koruma davasından yıllar sonra, en sonunda onları idare edecek ellere teslim etmekten memnuniyet duymaktadır."¹⁰ Böylece, geri çekilme, romantikleştiriliyordu.

Yeni belediyeye bağlı pazarlar, yapıları itibariyle sanayi teknolojilerinin harikası birer anıta dönüştü: Kristal damları ve duvarları olan, şık dökme demir kemerler üzerinde yükselen zengin saraylar. Demiryolu istasyonlarıyla birlikte, kış bahçeleri ve alışveriş kemerleri, sanayileşen Avrupa'da eski çağların agoralarıyla su kemerlerinin yerini aldı. En harikulade örneklerin bir çoğu yok oldu. Umarım hiç kimse, beni kalan örneklerin en güzellerinin İspanya'da görülebileceğini söylediğim için şovenizmle suçlamaz. Madrid'deki Mercado de la Cebada 1870'te model olarak yapılmış ve sonraki Pazar yerleri için örnek teşkil etmiştir. Mühendislik veya sanat geçmişi olmamasına rağmen şehrin modernize edebilmek için yanıp tutuşan vali Nicolas Maria Ribero tarafından tasarlanan çarpık bir cam üçgen İngiltere'den getirtilen kolonların üzerine oturtuldu. Ortadaki bir pınarın çevresinde 416 metre karelik bir alana inşa edilmişti. İspanya'daki tüm şehirlerde benzer pazarlar vardır; büyük şehirlerde birden fazla bulunabilir ve dış görünüşleri kadar iç görünüşleriyle de seçkin birer yere sahiptirler. "Madrid'in arka sokaklarında sıkışıp kalmış gibi görünen," diye gözlemlemişti H.V. Morton, "dünyanın en şık ve düzenli pazarlarını bulmak mümkündür. Bir bale veya müzikal komedide görebileceğiniz ideal bir pazardır... Hayatımda balık, meyve, sebze ve etin sıradan şeylerin çekiciliğiyle daha güzel düzenlendiğini görmedim."¹¹

10 R. Scola, *Feeding the Victorian City: The Food Supply of Manchester, 1770-1870* (Manchester, 1992), s. 159-62.

11 H.V. Morton, *A Stranger in Spain* (Londra, 1983), s. 130.

Hızla büyüyen şehirlerde, sadece pazarlar dağıtımın taleplerini karşılayamazlardı: Daha çok yakın çevrede oturan alışverişçilerin ve tüccarların hizmetine sunulmuş durumdaydılar. Dükkanlar ve daha az olmakla birlikte seyyar satıcılar, pazar yerleriyle mahalleler arasında yer açarak kurulmuşlardı.¹² Bakkallar, daha önceden *epicerie** üzerine uzmanlaşmalarına rağmen, genel erzak dağıtıcıları konumuna düştüler. Seri üretimle sağlanan ekonomik ölçeğe ulaşabilmek için bazıları “mağaza zinciri” sistemini geliştirdiler. 1870 ve 1880’lerde Britanya’daki her büyük merkezde kurulan Home and Colonial Stores (Ev ve Koloni Dükkanları)’un sahibi Glasgow’lu Thomas Lipton tarafından kurulan zincir, bunlardan biriydi. Kendi markası olan çay, günümüzde bile önemli bir uluslararası prestij sahibidir, geri kalan işler, zamanla kaybolmuştur. Bu eğilimin son evresi, paradoksal biçimde süpermarketlerdir: Yiyecek perakendeciliğinin diğer yollarını yutma tehdidini barındırırlar, çünkü pazar ölçeğindedirler ama bir dükkan kadar da yakındırlar. Bir süre için, 1960’lardan 1980’lere kadar, abartılı bir büyüme gösterdiler ve şehir dışına taşındılar, insanlar arabalarla bu merkezlere gelip alışveriş yapmak durumunda kaldılar. Ancak, 1990’lara gelindiğinde, bu eğilim tersine dönmeye başladı, Avrupa’daki süpermarket zincirleri ve Amerika’daki birkaç önemli merkez şehir merkezine taşınmaya başladılar ve mahalle manavı geleneginin tekrar canlanması gibi evlere servise başladılar.

Yeni kırsal kesim üretim ölçeği ve yeni dağıtım ve stok metotları arasında, işlemlerin makinelerle yapılı hale gelmesi yiyeceklerin ulaşılabilirliğini artırdı. Yiyecek üreticisi diğer sanayileri taklit etti: 19. yüzyılda buhar gücüyle yapılan üretim, 20. yüzyılda elektrik, standartlaşma ve mekanik montaj hattı. Hikâye, genellikle kahramanlar üzerinden anlatılır, şahsi gayretin vücut bulduğu mucitler veya girişimcilerin gerçek hikâyeleri. Gerçekte, yiyecek üreticisini fabrikalara taşıyan süreçler mütevazı, aşama aşama ve taklide dayalıdır. Üçü –çikolata tableti, margarin ve et suyu tableti– sanayi çağının icatlarıydı. Bisküvi en eski ve en yaygın tüketilen yiyeceklerden biriydi ama artık bir sanayi ürününe dönüşmüştü; yani, artık duylara farklı biçimde sesleniyordu: düzgün, makineyle çizilmiş bir geometri, şaşmaz bir tekdüzelik ve lezzetin hep aynı olacağının garantisi. Tıpkı çikolata ve et suyu tabletinde olduğu gibi. Bu ürünler, bağımsız zanaatkarın bireysel çabalarından daha farklı olduklarını büyük bir gururla ortaya koymaktaydılar.

12 J. Burnett, *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day* (Londra, 1966), s. 35.

(*) *Épicerie* (Fr.): Bakkaliye – ç.n.

19. yüzyılın ticari olarak en başarılı bisküvileri, üzerinde pastoral tasvirlerin yer aldığı teneke kutuların içinde yer alanlardı. Denizci kıyafetleri içindeki şık askerler, tuhaf, kemerli kapısı olan bir dükkanın önünde çember etekli kızlara eşlik ediyorlardı. Gerçekte, Joseph Huntley'in 1822'de bisküvi işini başlattığı dükkân, Londra otobüslerinin batı yönüne giderken durdukları çamurlu bir yoldaydı. Otobüs gerçekten de müşterileri dükkanın kapısına kadar getirir ve sonra otobüs hattı boyunca, dağıtırdı. Şirket hemen ün kazandı ve ürünlerini Londra'dan Bristol'a taşıdı; en sonunda Liverpool kadar uzağa bile mal götürecek bir dağıtım ağı geliştirdi. Ancak bu eski moda bir Quaker* işiydi, aile bağlantılarıyla yürüyordu ve aile fertleri tarafından sürdürülüyordu. Aslında geleneksel bir aile fırını olarak başlamıştı, aile de gerçekten dükkanda yaşıyordu. Huntley'in oğullarından birinin malları taze tutan metal kutuları yapması dışında teknolojik olarak ilkel şartlara sahiptiler. Seri üretim fikri Londra Sokağı'na, 1846'da ortak olan George Palmer tarafından getirilmişti. Ancak, sanayileşme fikri George'un kafasından çıkmamıştı: Bağlam ve daha önce olanların bir sonucuydu. Peksimet 18. yüzyıl tezgahlarda insan eliyle yapılırdı. 1833'te Kraliyet Donanması bu işletmelere hamur açmak için buharla çalışan makineler getirdi. 1830'larda bir başka Quaker, Carlisleli Jonathan Dickson Carr, mekanik bisküvi aletini icat etti, böylece minimum kas gücü kullanarak aynı anda çok sayıda kalıp çıkartılabiliyordu. Günümüzde bile hâlâ, Reading ve Carlisle seri bisküvi üretiminde kimin başı çektiği konusunda fikir birliğine varılamamıştır.¹³ Palmer'ın geliştirdiği yenilikler oldukça mütevazı idi. Gemi bisküvisi yapımında belirli özelliklere sahip fırınlar kullanılmıştı. Hamur yapmak için diğer mucitlerin icatlarından faydalandı. Hamuru tersine de açabilecek bir sistem geliştirerek merdaneyle öne geriye yapılacak hareket zamanını yarıya indirdi. Başarısı, işe bütünlükçü yaklaşmasındandı –üretimin yanısıra pazarlama ve finans işleriyle de uğraşıyordu– teknik ustalıktan çok buna önem vermişti.

Onun ve diğer önde gelen bisküvi üreticilerinin yaptıkları küçük artışlar, kayda değerdi. 1859'da merkezi Britanya'da olan dünyanın en önde gelen üreticileri 6 milyon pounddan fazla miktarda bisküvi üretmişlerdi. 1870'lere gelindiği zaman, aynı firmalar 37 milyon pound kadar üretmeye başlamışlardı. Reading bisküvileri ve Huntley ile Palmer bisküvi kutuları, güzel mavi kapaklarıyla İngiliz endüstrisinin ve emperyalizminin global simgeleri oldu. Lord Redesdale, teneke kutuların 1860'larda Moğol reis

(*) Bir Protestan mezhebi – ç.n.

13 J. Goody, *Cooking Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge, 1982), s. 156-7.

karısı tarafından çiçek ekmek için ve 1890'larda Seylan'da sunak çanakları olarak kullanıldığını gördü. Mehdi yandaşları tarafından kılıç kını olarak dönüştürülmüş halde kullanıldılar ve Uganda'nın Hristiyanlaştırılması sırasında Incilleri beyaz karıncalardan korumak için kılıf olarak iş gördüler. 1879'da Kandahar'a giren İngiliz ordusu Huntley ve Palmer'ın pazar yerinde asılı duran arma takımlarıyla süslü reklamını gördüler. Henry Morton Stanley, bisküvilerine Orta Afrika'da gıda ürünü olarak güvendi ve şimdiki Tanzania'da savaşçı bir kabileyi ödül olarak verdiği birkaç kutu bisküviyle susturdu. 1900'lerin başında Juan Fernandez'de –Robinson Crusoe'nun adası– karaya çıkan donanma alayından söylenen, "burada tek bulduğumuz şey," ciddi bir tarihçinin kayıtlarına göre, "birkaç küçük keçi ve boş bir Reading kutusuydu."¹⁴

Huntley ve Palmer bisküviyi dönüştürdüler. Diğer endüstriler, insanlara tamamen yeni gelecek ürünler yarattılar. Örneğin, çikolata tekrar yaratıldı. Lüks bir içecekken, seri üretimine geçilen bir katı gıda maddesine döndü. Bu değişimi gerçekleştirmek için, kakao çekirdeğini ezen mekanik fabrikalardan fazlası gerekiyordu: böyle fabrikalar 18. yüzyılın sonlarında Barselona ve Bologna'da vardı ama onlar hâlâ çok özel müşteriler için son derece pahalı bir ürün üretiyorlardı. Yeni bir ürünün geliştirilmesi yeni bir kültürel iklimi beklemeliydi, davranış biçimlerinde ortaya çıkacak bir devrimi. Teknoloji, kıta Avrupasından geldi –İspanya ve İtalya'dan, kakao çekme işleminin ilk kez mekanik hale geldiği yerler; sonra Hollanda vardı sırada, Conrad van Houten toz kakaoyu icat etmişti; sonra İsviçre, Caillier ve Nestlé ailesinin evlilik yoluyla birleşerek sütlü çikolata üretmeye başlamaları. Ancak, zevklerdeki devrimi yaratan, İngiliz Quakerlar oldu. 18. yüzyıl ve 19. yüzyılın başlarında, sivil olanaksızlıklar Quakerları işe girmeye zorladı. Çikolata işi onları özel olarak ilgilendiriyordu çünkü kakao alkolsüz bir içki potansiyeline sahipti. Ürünlerinin fiyat ve ulaşılabilirlik bakımından kitlesel pazara girebilmesini sağlamak, Yorklu Frys veya Bournville'li Cadburys gibi ailelerin yanıp tutuştukları şeydi. Sonuçta elde edilen ürün, çikolataydı.

İlk çikolata, eritmek değil yemek için üretilen –gevrek, kuru ve belirli bir şekli olmayan ama bugünkü tüketici için oldukça tanıdık lezzette– Fry's tarafından 1847'de pazarlandı. Bunlar Van Houten tozu ile şeker ve kakao yağı karışımından yapılmıştı.¹⁵ Yeni ürün seri üretime çok müsaitti ve bir son-

14 T.A.B. Corley, *Quaker Enterprise in Biscuits: Huntley and Palmers of Reading, 1822-1972* (Londra, 1972), s. 52-5, 93-5.

15 S.D. Coe, *The True History of Chocolate* (Londra, 1996), s. 243.

raki 150 yılda sonsuz değişimlerden geçti, üretim sürecine tat ve doku olarak küçük küçük eklemeler yapıldı. Kolonyal bir tarım ürününden bir sanayi ürününe dönüşen çikolatanın bütün tarihi, Roald Dahl'ın hayal ettiği kurgusal bir çikolata fabrikasında görülebilir. Burada minik bir köle ırkının işgücü ile büyüklük modern teknoloji bir aradadır. Dahl'ın kahramanı olan girişimci Willie Wonka, Amerikan karamel milyoneri Milton Snavelley Hershey'den esinlenerek yaratılmıştı, Hershey'in işveren olarak yardımseverliği, ancak kamusal hayırseverliği ve iş adamı olarak dehası tarafından aşıyordu. Montaj hatlarından çıkan ilk çikolata tabletlerinin üzerinden bir yüzyıl geçmeden kurduğu işin gerçek etkileri hissedilmedi. İkinci Dünya Savaşı sırasında Hershey çikolataları tropik iklimlere dayanıklı hale getirildi ve tropik ülkelerdeki seferlerinin başarısına katkıda bulunmak üzere Amerikan askerlerinin tayınlarının içine eklendi. Yeni fatihler tropik iklimlere dönüştürülmüş çikolatalarla döndükleri zaman, kakaonun ekoloji çemberi tamamlanmış oldu.

Çikolatanın sanayileşmesinin yan etkilerinden biri, ürünün doğada varolduğu halinden şaşırtıcı şekilde tamamen farklı bir forma dönüştürülmesidir. Sanayinin böylesine bir metamorfozu gerçekleştirebiliyor olması 19. yüzyıl gıda kimyagerlerini büyüledi, onlara özellikle et gibi temel ve kanlı bir ürünü nasıl hoş hale getirebileceklerini ve tüketiciye sunabileceklerini düşündürdü. Kasap elinden çıkmış et görüntüleri 17. ve 18. yüzyıldaki natürmort ressamlarına ilham vermişti ve çok önemli sanatçıların bu konuyu işlemesine neden olmuştu. Anatominin sanatsal bir dışavurumuna dönüşen çalışmalar, hayranlık uyandıran nesnelere, yaratı gizeminin dışavurumuna dönüşmüştür –hatta komünyon ayininin simgelerine. Rembrandt, ucundan kan damlayan bir et resmi yaptığında veya Caracci bir kasap tezgahında asılı et resimleri ve canlı kemikler ve zırları resimlediğinde, izleyicinin bundan tiksinişmesi söz konusu değildi. 18. yüzyılın sonlarındaki yeni romantik duyarlılıklar ve vejetaryen propagandanın yükselişi (bkz. yukarıya, s. 48) insanların ete bakış açılarını değiştirdi. Yeni yüzyılda etle beslenmenin duygusal olarak daha steril bir yolu bulunmaya çalışıldı.

Baron Justus von Leibig'e göre, "hayvan kimyası"nın en etkileyici örneği, etin özünü çıkarma araştırmalarıydı. Bu araştırmaları çağın yılmaz kâşiflerininine benzetiyordu:

Maceracılar her yerde gezinir, o arada gözlemler yapar, bu serüvenlerin hikâyelerini anlatır; zaten oralarla ilgili bilgimiz de bu hikâyelere dayanır. Ama ne kadar azı kesin bilgilere ulaşabilir, geçtikleri küçücük pati-

kalar hakkında sağladıkları bilgi bile ne kadar önemlidir; böylelikle, onları izleyenler, kaybolma riskini almazlar! Şu ya da bu ülkeye yolculuk etmek başka şeydir, orada bir ev kurmak başka.”¹⁶

Von Lirrbig, orada evinde olmayı amaçlar. Dönüşüm konusunda takıntılıdır; aslında, bunu beslenmeyle eş görür, gıda maddelerinin “düzenli doku bileşenlerine” dönüştürüldüğü bir işleme benzetir.¹⁷ Araştırmalarından önce, konsantre et suları veya bazı bilim adamlarının “osmazone” adını verdikleri şey, genel bir itibara sahipti. Et bulyonun hastaların yiyeceği olarak onurlu bir tarihi vardı. *Consomme en gelee* de yarı katı haliyle benzer bir gıda maddesiydi ve eğer yeterli jelatin kullanılırsa, hazır çorbaya dönüşebilirdi: 18. yüzyılın sonlarında donanmada ve orduda hasta ve yaralıları beslemek için yararlanılan, bu tabletlerdi. Biftek çayının-sıcak su içinde demlenen çiğ et kırpıntıları- yandaşları vardı. 19. yüzyılın başlarında Francois Magendie nitrojen içeren gıda maddelerinin büyümeye yardımcı olduğunu keşfetmişti. 1840’larda Baron Justus von Liebig –kendi çalışmalarıyla aksini ispatlayana kadar– nitrojenin bedeni biçimlendirdiğine inanırdı. İlk çabaları “etin suyunu” çıkartmak için çiğ etin sıkılması üzerinde yoğunlaşmıştı; ama bu hiç de ekonomik olmayan bir yöntemdi; içine su ekleyip, özel olarak konsantre besleyici özelliklere sahip olmayan bir sıvı yaratmaktan daha zahmetliydi. Liebig hayal kırıklılıklarına rağmen yoluna devam etti çünkü başarısının finansal karşılığını alacağını hissetmişti. Soğutucu bulunmadan önce, güney yarıkürede tam olarak değerlendirilmemiş bir hayvan bolluğu ve kuzeyde de tatmin edilememiş bir pazar vardı. 1865’te, Liebig Oxo’yu kurarak, bu dengeyi sağlamaya karar verdi. Çiğ bifteği suya attı, kaynattı, likör kıvamına getirdi, sonra buharlaştırdı ve kalanı küpler haline getirdi. Onu 1874’te John Lawston tarafından Kanada’da icat edilen Bovril izledi, bu da benzer bir üründü ama küpler halinde değil de ezme halinde satılıyordu. Bu ürünler biftek kadar fazla miktarlarda pazarlanıyordu. Düşük protein diyetini savunanlar için tam bir hiddet kaynağı olmuşlardı (bkz. yukarıya, s. 50 ve devamı). Halliburton, ortaya çıkan sıvıyı “bardaktaki öküz çişine” benzemişti; Kellogg da “çürütücü bakteri” adını vermişti.

Etsuyu tabletleri çift yönlü üründü: İnsan bu fikri iğrenç bulsa da, yararlı olduğunu görebilirdi. Aslında, icat edildiği koşullar gözönüne alındığında, margarinin nasıl hayatta kaldığını anlamak daha da zordu. 19. yüzyıl dünya-

16 J. Liebig, *Researches on the Chemistry of Food* (Londra, 1847), s. 2.

17 A.g.y., s. 9.

sına aitti –yüzyılın ikinci yarısının ilk zamanlarındaki yağ kaynakları krizi zamanına. Yağ arayışı, Avrupalı güçleri hurma yağı üretimi yapabilecekleri sömürgeci girişimlere yöneltmişti. Bu durum balinayağı teknolojisini geliştirmişti: 1865'te patlayıcı zıpkınlar icat edilmişti. Fosil yağlarının kullanımı 1858'de Ontario'da başlamış ve 1859'da Pennsylvania'ya geçmişti. Ancak, sanayileşen ülkelerde ortaya çıkan yenilecek yağ konusundaki kriz, daha da akut hale gelmişti ve bu yollarla aşılabilecek gibi görünmüyordu. III. Napolyon, “donanma ve dar gelirli aileler için tereyağının yerine geçecek uygun bir ürün” yaratacak olana ödül vererek bu sorunu çözebileceğine inanmıştı. Özellikle istenen şuydu; “bu ürün üretici açısından pahalı olmayacak ve saklama koşulları uygun olduğu sürece ekşimeyecek, sert bir kokusu da olmayacak.”¹⁸ 1869'da bu istekleri yerine getiren Hippolyte Mege-Mouries bilimsel olmaktan çok sihirli bir formül geliştirdi. Dana yağıyla kaymaksız sütü içine biraz inek sütü de ekleyerek karıştırdı. Sonuca margarin adını verdi çünkü bu renksiz, kaygan ve parlak şey, inciye ve papatyaya* benziyordu.

Sonuçta bitkisel tereyağ benzeri bir maddeye dönüştürülebileceğini gösteren bir model sağlanmış olsa da bunun pazara sunulan toplam yağ miktarına pek az etkisi oldu. Böyle bir modelin geliştirilmesi, muhtemelen bugün margarin yapmak için kullandığımız yağların geliştirilmesini hızlandırdı: pamuk tohumu, ayçiçeği ve soya. Tarifin modern ve sofistike versiyonları bile tam olarak tereyağının yerini tutacak bir sonuç elde edemedi. Bununla birlikte, belirli pasta tariflerinde margarin tercih eden ustalar da oldu. Sadece büyük, zengin sermayeli girişimler margarinin geliştirilmesini desteklemişlerdi, çünkü yapımı oldukça zahmetliydi, sürekli ısıtma, hidrasyon, yağlı asitlerin atılması, hidrojenleşme, filtreleme, karıştırma ve tatlandırma için uygun mekân ve teçhizat gerekiyordu.

Yine de, margarine yatırım oldukça fazla oldu çünkü girdi maliyeti ucuzdu ve çok sayıda satılabiliyordu. Sanayileşme sürecinde, maliyet, itici güçtü. Şehirler ve fabrikalar, yiyecek temini açısından pahalıydı, ta ki yiyecek çıktısı ve arzı, ihtiyaçları karşılamak üzere uyarlanana kadar. Bu geçici teşvikle, gıda üretimi nüfus artışının önüne geçti. Sanayileşen ekonomilerde yaşama ayrıcalığı olanlar için bunun sonucu, ucuz yemek demekti. Bu tesağuf veya yan ürün değildi. Birim fiyatını düşürerek pazarı genişletmeye çalışan her girişim alanındaki sanayicinin bilinçli stratejisiydi. Demografik canlılığın yüksek olduğu bir çağda, bu durum işe yarıyordu. Gıda maddeleri ucuzladıkça, kâr oranı arttı.

18 Akt. M. Toussaint-Samat, *History of Food* (Londra, 1992), s. 221.

(*) Papatya: Margarites – ç.n.

Ziyafet ve Kıtık

Bazı düzeylerde, Batı dünyasındaki gıda ürünlerinin sanayileşmesine eşlik eden “Beslenme Devrimi” oldukça önemsiz görünüyordu: Zevklerin ve alışkanlıkların değişmesi. Ancak bazı eğilimler oldukça uzun zaman içinde yerli yerine oturabilir. Örneğin gelişmiş ekonomilerde, kırmızı etin reddedilmesi son zamanlarda dikkatleri üzerine toplayan bir duruma dönüştü ve ilgili sanayi kollarında da yeni bir olguymuşçasına kaygıyla karşılandı. Aslında, gerçekte bu tarihsel bir süreçti. 1899’da yıllık et tüketimi kişi başına 72.4lb’dan 1930’lara gelindiğinde 55.3’e düşmüştü.¹⁹ Bu açıklanması sayılarla belgelenmesinden daha zor bir değişimdi. Zevklerin çeşitlenmesi bu gelişmeden kısmen sorumluydu, ama sanayileşme de öyle. Sanayileşme, kümes hayvanları yetiştirmek, sanayi ölçekli balıkçılık gibi yollarla da insanların daha ucuz ve kolay yolla hayvan proteini alabilmelerine olanak tanıdı. Daha genel bir etkisi de, etkin enerji dönüşümü tiplerine yoğunlaşmasıydı ki, böyle bir yoğunlaşma, bitkisel yiyecek kaynakları lehine bir önyargıyı da içeriyordu.

Sanayileşmenin uyanışında toplumsal değişimler de önemli rol oynadı. Gelişmiş dünyada, beslenme devriminde hiçbir eğilim, yöresel ve sınıflar arası beslenme şekillerinin eşitlenmesinden daha çarpıcı olmamıştır. 19. yüzyıl ortalarında Paris’teki günlük et tüketimi Caen, Le Mans, Nantes ve Toulon’undakinin iki katıydı ve Marseilles, Toulouse, Reims, Dijon, Strasbourg ve Nancy gibi şehirlerdekilere göre yüzde 20 ve 40 daha fazlaydı. Günümüzde, bu farklılıklar kaybolmuştur.²⁰ Alışverişin burjuvalaşması –şık yiyecek dükkanlarının amansız yükselişi ve büyük bir pazar olmayı hedeflemeleri– son birkaç neslin basmakalıp toplumsal gözlemlerinin en önemli özelliğidir. Bir başka çikolata üreticisi Quaker ailenin ahvadından R. Seeborn Rowntree, 1899 ve 1935 yıllarında iki araştırma yaptı. Bu iki araştırmanın sonuçlarına bakılırsa, New York’ta işçi sınıfı bu süre içinde işverenleriyle aralarındaki beslenme uçurumunu kapatmışlardı. Araştırmasında yer alan ailelerin hepsinde beslenme bozukluğu vardı - ama bunun nedeni standartlarının gerçekçi olamayacak kadar yüksek olmasıydı; yeterli beslenmeyi tüm sınıflar için ortalamanın çok üzerinde bir kalori alımı olarak tanımlamıştı. Ayrıca, araştırması zamanın birçok profesyonel sosyal bilimcileriyle ortak paylaştığı gündemle kesintiye uğramıştı: Göreli olarak yüksek gelir düzeyine sahip ailelerin bile alışveriş alışkanlıklarını değiştirmek

¹⁹ Levenstein, *Revolution*, s. 194.

²⁰ R. Mandrou, “Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle”, *Annales*, xvi, s. 740-47.

için eğitime ihtiyaçları vardı. Mamafih, bulgularında esas çarpıcı olan, daha önceki çalışmalarına katılan denekler belirli bir miktarda hayvansal protein almışken, 1930'lardaki mönülerde ise en fakir ailelerin bile değişik hayvansal ürünlere ulaşabildikleri, haftada bir kızarmış et, balık ve en az haftada iki ciğer, tavşan veya sosis gibi başka taze hayvansal proteinler alabildiklerinin ortaya çıkmasıydı.²¹

Ancak, Rowntree York'daki işsizler ve en fakir semtlerinde yaşayanlar arasında gerçek beslenme bozukluğu vakalarına rastladı: İş sahibi aile reislerinin en alt kategorisini bir kamyon temizleyicisi temsil ediyordu. Bu adam, kazandığı ücretle ailesini ancak standart bir diyetle besleyebiliyordu. Son yıllardaki burjuvazileşmenin ironilerinden biri de dışarıda kalanların sıkıntılarını artıran bir faktör oluşuydu. Bir süre sonra, Rowntree'inkiler gibi çalışmaların içinde yer alan sosyal-demokratik refah deneyleri "gelir düzeyleri arasındaki uçurumu" azalttı. Gelişmiş dünya ülkelerinde 1980'lerde, hükümetler ekonomik büyümeyi amaçlayan saldırgan serbest pazar ilkeleri uygulamaya başladıkça, bu uçurum yeniden derinleşti. İki yakayı bir araya getirmek, az maaşla orta sınıf beslenme alışkanlıklarını devam ettirmeye çalışmak gün geçtikçe daha zor hale geldi. Bir kileriniz, ocağınız ve pişirme kaplarınız olduğu takdirde ucuza ve doğru beslenmek en temel gereksinim haline geldi; mevsim sebzeleri satın alın, bol patates, sarmısak ve soğan, bakliyat ve tahıl. Özel zamanlarda evde ne varsa onu kullanarak yemek hazırlayın. Jeffrey Steingarten Amerikan hükümetinin orta halli bir ailenin günde kişi başına 3.53\$'lık bir bütçe ile geçinmesini hedefleyen Gıda Tasarruf Planı'nı incelerken, dört önemli gözlemde bulunmuştu: Birincisi, ortalama bir Amerikan ailesinin evde pişirilen yemek için harcadığı para, yoksullardan pek az farklıdır; yani, en yoksullar hâlâ ortalama standarda yakındırlar. İkincisi, hükümet planıyla "Amerikan ailelerinin hali hazırdaki yeme alışkanlıklarından çok fazla feragat etmeleri istenmemektedir"; başka bir deyişle, en fakirlerin bile orta sınıfın beslenme alışkanlıklarını taklit etmeleri beklenmektedir. Bunun sonucu, tavsiye edilen, yemeklerin az miktarda ve kalitesiz olmasıydı; oysa yeni bir yaklaşım geliştirilebilir ve alışkanlıkların yarattığı önyargılardan kurtulunabilir, daha iyi, daha çok ve daha sağlıklı –aynı zamanda daha orijinal– yemekler mümkün olabilirdi. Üçüncüsü, Tasarruf Planı'nın ideolojik bir boyutu vardı. Steingarten'in yazdığına göre, "mönülerde en çok Amerikan diyetisyenlerinin bayıldığı ama benim nefret ettiğim lezzetsiz suni etnik yemeklere yer verilmişti. Yeşil biberi nereye buldularsa sokuşturmuşlar." Steingarten, sürekli bitki sapları

21 R.S. Rowntree, *Poverty and Progress: A Second Social Survey of York* (Londra, 1941), s. 172-97.

kullanımının altında ırkçı bir yaklaşım sezinlemişti; Tasarruf Planı'nın yaratıcıları, bundan faydalanacak olanların çoğunun siyah olduklarını varsaymışlardı. Sonuç olarak, m n ler dogmatik bir beslenmecilik tarafından b z lm şt .

Tarifler modern beslenmeye ilişkin batıl inançların katalogu gibidir: tuz, sıvı yağ ve bazen de şeker çok az miktarlarda kullanılır; hindinin en güzel kısmı olan derisi y z l r, tereyağı tamamen kaldırılır (her ne kadar margarinde bulunan asitler de doymuş yağ kadar tehlikeli olsa da); sütün yağsız tercih edilir, bu grimsi ve sulu bir bulamaç yapmakta kullanılır.²²

Sağlanan tek fayda, tüm önceden pişmiş ve hazır yemeklerin ortadan kalkmış olmasıydı. Ama ayrıcalıklı Batı'daki en fakir insanlar bile burjuva-laşmadan sıyrılmayı başaramamışlardı.

Sınıfsal ve gelir düzeylerindeki farklılıklar devam ettikçe, Batı dünyasındaki beslenme sistemin değişmesi, ancak gelişmiş ülkelerdeki insanların yedikleri ortalama miktarın sürekli artması biçiminde oldu. 18. yüzyılın sonunda alınan ortalama miktar 2000 kalori civarındaydı. Günümüzde ise bu miktar 3000'e yükseldi. İkinci Dünya Savaşı sonrası istisnai mahrumiyet döneminden beri, Batı dünyasının sanayi ve sanayi sonrası dönemde alt sınıf Batı dünyası yetersiz beslenmeden aşırı beslenmeye doğru yol almaya başladı. ABD'de ve kuzeybatı Avrupa'nın bazı kesimlerinde, obezite yetersiz beslenmeden daha önemli bir sorun haline geldi. şişmanlık toplumsal mahrumiyetin en açık göstergelerinden biri oldu. 1978'de General Mills'in ürün geliştirme uzmanı Arthur Odell'in söylediği gibi, "Beslenmeyi satamazsın. Kahretsin, insanların tek istediği kola ve kızarmış patates!"²³ Aşırı beslenen Batı'nın kötü gidişatını Marco Ferreri çok ilginç ve bir o kadar da itici filmi *La Grande bouffe*'de, Sade tarzı bir fanteziyle karakterlerin ölene kadar yemek yemeleriyle göstermişti. Monty Python'daki obur karakter M. Creosoteson da yemek sonrası ağzına attığı nane şekeriyle çatlayarak ölür. Ancak, film yapımcılarının hicivlerinin hedefi şaşmıştır: Batı toplumunda, aşırlık kurbanları her zaman için fakir olarak sınıflandırılanlardır. Yemeğin çok ucuz olması hayatı tehdit eden bir olgudur. Dünyanın birçok yerinde, zenginlerin hastalıklarına daha az rastlanır.

Günümüze gelinceye kadar, kıtlık ile bolluk tarihsel olarak birlikte var oldular. Dünyanın sanayileşmenin nimetlerinden yararlanamayan yerlerine

22 J. Steingarten, *The Man Who Ate Everything* (Londra, 1997), s. 37.

23 H. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (Oxford, 1993), s. 197.

ne olacağına dair bir ipucu elde etmek için, 1845-9 yılları arasında yaşanan İrlanda patatesinin kıtlık dönemine göz atmak gerek. Kıtlık, bir milyondan fazla kişinin ölümüne ve bir o kadar insanın da deniz aşırı göçüne neden olmuştu, böylece İrlanda artık yüksek nüfuslu bir ülke olmaktan çıkmıştı. Sadece bir çeşit patatese bağımlılık –abartılı bağımlılık– bir şarbonun bütün ürünü mahvetmesiyle İrlandalıların bu sıkıntıyı yaşamalarına neden olmuştu. Kriz, Londra’daki sömürgeci hükümet tarafından hiç de iyi idare edilemedi. Kıtlıkla mücadeledeki yetersizlik sadece İngilizlere ya da sömürgecilere has bir özellik değildi; benzer patates krizleri 1867-8 yıllarında Belçika ve Finlandiya’yı da kasıp kavurmuştu. Yine de, dünya sanayileşme çağında gerçekten de ikiye ayrılmıştı, sahip olanlar ve olmayanlar. Sanayileşen ülkeler yiyecek kaynağı sorunlarını çözerken, dünyanın geri kalan kısmı açlıktan ölüyordu.

Avrupa, Kuzey Amerika ve birkaç şanslı yer dışında, 19. yüzyılın son otuz yılında yaşanan kıtlık, neden olduğu ölüm oranları ve diğer ciddi hasarlar bakımından diğer çağları geride bıraktı. 1876-8 arasında muson yağmurlarının yağmadığı zaman, resmî kayıtlara göre 5 milyon, objektif tahminlere göre 7 milyon Hintli kıtlıktan öldü. Çin’i kasıp kavuran kıtlık ise “yirmi bir hanedandır görülen en korkunç felaket” olarak nitelendirilmişti.²⁴ En az kıtlık kadar kötü şartlar, bir dizi El Nino olayıyla-periyodik olarak Peru’yu vuran ve tropik dünyanın geri kalanını da etkisi altına alan Pasifik’teki karşı akıntı - 1880’lerin sonunda ve 1890’ların ikinci yarısında kendini göstermişti. Çad Gölü yarıya kadar çekilmişti. Nil nehrinin taşkın seviyesi yüzde 35 azalmıştı.²⁵ Yaklaşık ölü sayıları Hindistan’da 12-30 milyon, Çin’de 20-30 milyon arasındaydı.²⁶

Elbette, her zaman en çok sıkıntıyı çekenler fakirler olmuştu; tarım toplumlarının hiçbirisi bundan nasibini almaktan kurtulamamıştır ve global olarak birbiriyle bağlantılı iklim şartlarında her zaman için kontrol edilemez ve şaşırtıcı zararlarla karşılaşmak mümkündür. Yine de, 19. yüzyılın sonunda kendini gösteren kıtlık yemek tarihinde yeni bir sayfa açtı: kıtlığın teknik olarak önlenebilmesi mümkündür çünkü dünya çapındaki üretim ve etkin iletişim yöntemleriyle dünyanın her yerinde yeterli yiyecek bulunabilir. Ancak, yine de kıtlık var ve sürekli de karşılaşmaya devam ediyoruz. Bazı öğrenciler “Liverpool’daki buğday fiyatı ile Madras’a düşen yağmuru insanın hayatta kalmasına ilişkin değişkenler olarak eşitleyen” ser-

24 M. Davis, *Late Victorian Holocausts: El Nino Famines and the Making of the Third World* (Londra, 2000), s. 4-5, III.

25 B. Fagan, *Floods, Famines and Emperors: El Nino and the Fate of Civilizations* (Londra, 2000), s. 214.

26 Davis, *a.g.y.*, s. 7.

best ticareti suçladılar.²⁷ Emperyalizm kesinlikle kısıtlı sömürdü ve belki de nedenlerinin oluşmasına da katkıda bulundu. “Avrupalılar,” bir misyonerin duyduğuna göre, “kısıtlı gökyüzünü dolduran akbabalar gibi izlerlermiş.”²⁸ Zulu liderlerinden Cteshwayo, Britanya İmparatorluğu’yla savaşırken, “İngiliz şeflerin yağmuru durdurduğuna inanmış.”²⁹ “Londralıların, Hintlilerin ekmeğini yedikleri,” öne sürülür hep.³⁰ Kısıtlı mücadele edemedilerse, beyaz emperyalistler de bunu en azından kötü yönetmişlerdi. İnsaniyet hisleri de gıda maddeleri gibi oldukça bol bulunuyordu ama bunların ikisini de pratik uygulamalara tahvil edemediler. “Genel valinin treninin salonundan bakınca”, sorunların keskinliği, sorumluluklarının ciddiyeti ve çözümlerin imkânının görünmez hale geldiği anlaşıyor.³¹

Bazı açılardan emperyalizm ve serbest ticaret yararlıdır veya en azından zararı kadar yararı da olabilir. Avrupa’dan gelen ucuz demir Batı Afrikalı halkının yemek stoğunu müthiş etkilemiştir; onların yerli demir endüstrileri eski ama pahalıydı. Avrupa ihracatı başlamadan önce, bir saban demiri bir öküz değerindeydi ve oğullar öküzün yerine sabanı çekmek zorunda kalıyorlardı.³² Ancak, emperyalizmin açlıktan ölümlere neden olduğunu destekleyen iki geçerli tez var. Önceleri, yerel hükümetler El Nino olayındaki gibi ciddi vakaları iyi idare edebiliyordu. Qing hükümetinin her zamanki stokları, 1743-4 kısıtlıyı geçirmeye yetmişti. 1661’de, Moğol monarşisinin başı Aurangzebin, “hazinesini açıp” milyonlarca hayat kurtarması, İngiliz gözlemcilerin hayranlığını kazanmıştı.³³ Üstüne üstlük, Batılı ülkeler, yeterince isteselerdi, insanları açlıktan koruyacak alt yapıya da sahipti. Amerika’nın orta-batı bölümü 1889-90 arasında dünyanın hiçbir yerinde görülmeyen bir kıtlık dönemi yaşadı ancak yardım çok iyi örgütlendi ve bu yüzden çok sayıda insanın ölümü engellendi.

Gıda ürünlerindeki patlama ile kıtlık 20. yüzyılın sonlarında bile hâlâ atbaşı gidiyor: Dengesiz dağılım yüzünden, gelişmiş dünyadaki aşırı üretim ve aşırı beslenme, diğer bölgelerde kıtlık olasılığının yüksek olmasıyla çelişiyor. Uzun süre boyunca, bu sorun gittikçe daha da kötüledi. 1960- 65 yılları arasında fakir ülkelerdeki gıda maddesi üretimi oranı nüfusun yarısı kadardı. 1960’ların ortasında Hindistan’ın rezervleri “Kansas’ın buğday tarlaları” kadardı. 1967’de, ABD muson felaketinden sonra buğday üretimin

27 A.g.y., s. 12.

28 A.g.y., s. 139.

29 A.g.y., s. 102.

30 A.g.y., s. 26.

31 A.g.y., s. 146.

32 J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge, 1982), s. 60-1.

33 Davis, a.g.y., s. 283, 286.

beşte birini Hindistan'a yardım olarak gönderdi.³⁴ Ancak acil yardım iyice organize edilmiş olduğunda bile –ki genellikle savaş, toplumsal bozukluk ve ideolojik rekabetle, pek öyle olamaz– uzun süreli bir çözüm üretilemez. Kıtlik tuzağı ancak bir tarım devrimiyle kırılabilir.

Neolitik Devrimin Son Evresi

“Şayet bir neolitik devrim varsa”, demişti Fernand Braudel, “hâlâ devam etmektedir.”³⁵ Çiftçiliğin ilk aşamalarında tanıştığımız değişiklikler –uzmanlaşma, evcilleştirme, seçici besleme, türlerin çoğaltılması– günümüzde de sürüyor. Son zamanların gözde deyimiyle, “Yeşil Devrim” kulağa çevre dostu gibi geliyor. Aslında kimyasal-tarımsal devrim demek daha doğru olurdu çünkü kitlesel gübre kampanyalarına ve ilaçlama programlarına dayanıyor ya da tarımsal sanayi devrimi de denebilir çünkü arkasında tarımsal ilaçlar ve çiftlik makineleri üreten muazzam endüstriler yer alıyor.

Yeşil Devrimin en büyük başarılarından biri, 1960'ların “mucizevi” buğday ve pirinç tohumudur. Geleneksel melezleme teknikleriyle, tropik güneş ışığından yararlanabilecek tohumlar geliştirilmiştir. Çünkü Ekvator'a yakın yerlerde güneş enerjisinin yüzde 56-59'u kullanılabilirken, Amerikan kırlarında bu rakam yüzde 50'nin altına düşüyordu. Modern tarımcıların ikinci hedefi, zararlı otlarla rekabet ederek dağınık biçimde büyüyenler yerine, ilaçlama ve gübrelemeden yararlanabilecek türlere yoğunlaşmaktı. Önce, İkinci Dünya Savaşı öncesinde, üreticiler hasattan önce yere düşen türleri saplarını güçlendirerek ıslah etmişlerdi.³⁶ Sonra Japonların cüce buğdaylarını takdir etmeye başladılar, bunlar uzun süre “buğdayın cüceleştirilmesini bir sanat haline dönüştürenler” tarafından üretilmişti. Araştırmalar Daruma olarak bilinen cins ve onu izleyen, melez ürüne kısa boy özelliğini geçiren Norin 10 üzerinde yoğunlaşmıştı. Benzer şekilde, pirinçle ilgili çalışmalar da Tayvan ve Endonezya'dan gelen, Degeewoogen isimli bir kısa pirinç üzerinde yoğunlaşmıştı. Bu, gübrelendiğinde düşmeyen ve ekildikten 130 gün sonra günün uzunluğuna bağlı olmaksızın olgunlaşan bir pirinç cinsiydi: Sonuçta her yıl daha fazla ürün elde edilebildi.³⁷

1961'de, deneyler sonucunda Washington State'de bir deney tarlasında bütün verimlilik rekorlarını kıran kış buğdayı cinsi Gaines üretildi. Diğer

34 L.R. Brown, *Seeds of Change: The Green Revolution and Development in the 1970's* (Londra, 1980), s. Xi, 6-7.

35 F. Braudel, “Alimentation et Categories de l'histoire”, *Annales*, xvi (1961), s. 723-8.

36 H. Hanson, N.E. Borlaug ve R.G. Anderson, *Wheat in the Third World* (Epping, 1982), s. 15-17.

37 C.B. Heiser, *Seed to Civilization: The Story of Food* (Cambridge, Ma, 1990), s. 88.

yandan, Mexico'da, bol yağışlı plâtoların ortasında kurulan Chapingo istasyonunda ve onunla tamamen zıt iklim özellikleri gösteren kuzeydeki kıyı şeridindeki Sonora istasyonunda yedi yıl süren başarısız denemelerden sonra, dikkat çekici bir ilerleme kaydedilmişti.³⁸ 1980'e kadar Meksika'da 200.000 buğday çaprazlama yapılmıştı.³⁹ Meksika'da üretilen buğday çeşitleri şimdi bütün dünyaya yayılmış durumdadır. Bu, dünyaya mısır sağlayan topraklardan beklenmeyecek bir ironiydi.

Teknolojideki gelişmelerde hep olduğu gibi, bu durumdan da en çok faydalanan yine gelişmiş dünya ülkeleri oldu. Gübreler ve hastalık önleyici ilaçlar sayesinde son yirmi beş yılda ABD'deki buğday mahsulü ikiye katlandı.⁴⁰ Yeni tarım ekonomisinin uygulayıcı ve sözcülerinden bazılarınca derlenen rakamlara göre, 1977-79'da İngiliz çiftçileri hektar başına ortalama 5.100 kg. ürün almayı başarmışlardı. Bu Meksika'nın en iyi buğday arazisi olan Yaqui vadisiyle aynıdır. Bu vadi sürekli güneş ışığı aldığı için, hasat süresi İngiltere'dekinin beşte üçü kadardır. Dünya rekoru, hektar başına 14.100 kg. ile Washington Eyaleti'ndeki iki hektarlık deneme alanında kırılmıştı. Aynı dönemde gelişmekte olan ülkelerin en iyi yılda elde ettikleri ürün, hektar başına 1.460 kg. idi. Ancak bu rakam, 1950'lerde ikiye katlandı.⁴¹

"Mucizevi" ürünler sorunlu bölgelere götürüldükten sonra kısa sürede etkisi hissedildi. Hindistan'da, korkunç bir sene olan 1967'de, milli hasat 11.3 milyon tonda, ama 1968'de 16.5 milyon tona ulaşmıştı.⁴² 1969'daki Filipinli "yılın çiftçisine" gelecek mevsim ne ekeceği sorulduğu zaman, şöyle yanıtlamıştı: "Bilmem. Halen yeni bir ürün çeşidi bekliyorum."⁴³ 1970'te, birkaç sene öncesinin kötü şartlarının tersine, BM Gıda ve Tarım Organizasyonu dünyanın tarım potansiyelinin 157 trilyon insanı besleyebilecek kapasitede olduğunu ortaya koydu. Pakistan, Türkiye, Hindistan, Filipinler, Kenya ve Meksika'daki tarım devrimlerinin, "daha önceden ABD ve Japonya'da yapılan zirai atılımların yanında çok büyük oldukları" söylendi.⁴⁴ 1990'ların başında, Üçüncü Dünya ülkelerinde tahıl üretilen bölgelerin dörtte üçünde yeni çeşitler yetişiyor. Çin'de, yeni ürünler üretimin yüzde 95'ini oluşturuyor.⁴⁵

38 Hanson vd., *a.g.y.*, s. 17-19, 31.

39 *A.g.y.*, s. 40.

40 Heiser, *a.g.y.*, s. 77.

41 Hanson vd., *a.g.y.*, s. 6, 15.

42 *A.g.y.*, s. 48.

43 *A.g.y.*, s. 23.

44 Brown, *a.g.y.*, s. 1x.

45 McNeill, *a.g.y.*, s. 222.

Yeşil Devrim insanlığın en önemli başarılarından biri olarak hatırlanmayı hak ediyor: Neredeyse ölmek üzere olan milyonlar onun sayesinde beslendi. Ancak problem çözmeye yönelik uygulamalı bilimlerin çoğu, eski sorunları çözer ama yenilerini yaratır. Yeşil Devrim, geleneksel cinsleri ortadan kaldırdı. Değişen koşullara uyum sağlamak için çok elverişli olan çeşitliliği tehdit eder hale geldi. Zimbabwe’de, iki değişik mısır türü, üretimin yüzde 90’nını oluşturuyor. Yaşlı bir ziraatçi 1993’te şöyle demişti;

Siz, sizler cadısınız. Bizi geriye götürüyorsunuz, bizi geliştirmiyorsunuz. Geçmişte, ailemin hiç sorunu yoktu, çünkü geleneksel küçük taneli buğdayı üretiyordum. Siz bizi öldüren insanlarsınız, bizi geriletirsiniz çünkü bize kötü ürünler ürettiğimizi söylüyorsunuz. Sizin sattığınız gübreler bile küçük taneli tahıllar için iyi değil. Biz Bir Numara ürünün küçük taneli mahsuller olduğuna inanıyoruz. Onlar bizim ata yadigarımız, bizim dayanağımız... Ah, siz yok musunuz, siz bize onları attırıyorsunuz.⁴⁶

Bu fanatik bir tepki olarak algılanabilir ama sağduyunun güzel bir ifadesidir aynı zamanda. Tarım reformu programları genellikle zorbalığın öncülü oldu: Arazi tahsisatı, bürokratik zorlamalar, sürece ayak uyduramayanlara karşı acımasızlık. Bu Birleşmiş Milletler görevlisi, beğeniyle anlatıyor: “Bir Asya ülkesinde, devlet başkanı kendi rolünü şöyle açıkladı; ‘bu telefon, buğday devriminin en güçlü unsuru. Görevlilerden birinin ağırdan aldığını duyduğumda, telefona sarılıp adamı arıyorum. Yapacağına söz veriyor ama sözlere karnımın tok olduğunu, ertesi gün işin tamamlandığına dair bir telefon almak istediğimi söylüyorum.’”⁴⁷

Yeşil Devrim, en kötü özelliklerinin etkileri hissedilmeye başlandığı zaman artık hastalıklı bir yeşile dönmüştü. Çünkü yeni türler, ancak kimyasal gübreler ve ilaçlarla yetişebiliyordu; bunlar da ekolojik dengeyi bozmakla kalmayıp, bazı canlı türlerinin hayatını da tehdit eder duruma gelmişti: sadece asalakları değil, onlarla beslenen yabani hayvanları da etkiliyordu. 1961’de, bu sürecin başlarında, Rachel Carson *Sessiz İlkbahar*’ı yayımladı. Şimdiye kadar yazılmış en etkileyici kitaplardan biriydi. Bu kitapta, ilaçlama yüzünden böceklerin yok olduğu, bunun da ötücü kuşların açlık çekmesine neden olduğu, kıyamet benzeri bir görüntüyle anlatılıyordu; kitap, binlerce kişiyi ekolojik hareketin içine çekmeyi başardı. “Yeşil Devri-

46 Akt. J Pottier, *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security* (Cambridge, 1999), s. 127.

47 Hanson vd., a.g.y., s. 107.

min bilimsel babası” olarak kabul edilen N.E. Borlang, tarım ilaçları hakkında “bilimsel yarım akıllılar tarafından” yapılan “acımasız ve histerik propaganda”yı kınadığını söyledi.⁴⁸ Ancak tehdit altında olan, bilimden daha da fazlasıydı. İngiltere’de, 1990’larda,

Sonbahardan başlayarak, sıradan bir çiftçi geniş spektrumlu bir ilaç püs-kürtecektir; örneğin Javelin gibi, yabancı otları öldüren bir ilaç çimen, kuzu kulağı, hercai menekşe, yavşan otu, kırmızı ballıbababa gibi otları da yok eder. (Böcek ilaçlarının Misil, uzun Kılıç, Vuruş, Komando gibi ma-ço isimleri vardır. Kimyasal üreten şirketler bu tür isimlerin çiftçiye daha fazla güven verdiğini düşünürler.) Sonra, mahsule bir doz kadar Avadex verilir ki kışın yabancı yulaflar etrafı sarmasın. Sonra, hemen akabinde, sümüklü böcekleri öldüren bir ürün (Draza) bir ilaçlama (mesela Ripcord’la) yaprak bitlerini haklamaya yeter.⁴⁹

Ripcord uğur böceklerine bir şey yapmaz ama diğer böcekleri, örümcekleri ve balıkları öldürür. Bu yalnızca bir başlangıçtır. Sıradan çiftçiler yıl bitmeden mantar ilacı, bitki ilacı, büyüme ölçeği ve daha fazla böcek ilacı kullanırlar. Dünya Sağlık Örgütü’ne göre, böcek ilaçları 1985’te çoğu tarım işçisi olmak üzere kadar milyondan fazla akut zehirlenmeye neden olmuştur. Örgütün raporlarına göre, 1990’da aynı nedenden 20.000 kişi ölmüştür.⁵⁰ Üstelik, kimyasal gübreler ve ilaçlar kenarlardaki arazilerde ancak sulama yoluyla işe yarar: 20. yüzyılda büyük sulama şebekelerinin kötü idare edilmesi sonucunda, sulama erozyon ve kirlenme nedeniyle muhtemelen toprak kaybına neden oluyor; büyük barajlar buharlaşmaya, tuzlanmaya ve kuraklığa neden oluyor. Yeşil Devrim hâlâ devam ediyor ancak uzun vadede sürdürülebilir gibi görünmüyor.

Dünyanın, Yeşil Devrim’in tohumlarına bağımlı oluşu tehlikeli, yalnızca böcek ilaçlarının sayısız olumsuz etkileri yüzünden değil, yeni asalaklar ve mahsul hastalıkları nedeniyle de. En yaygın tartışılan bir sonraki evre, genetiğiyle oynanmış yiyecekler. Bunların besleyici, sağlıklı ve verimli olmadıklarını söylemek için bir neden yok. Ama onların da Yeşil Devrim’in ürünleri mahsulleri gibi, öngörülemez sonuçlar yaratacakları anlaşılıyor. Ortaya çıkacak etkiler arasında, GDO türünden olmayanların kazara melezlenmesi ve içinde potansiyel olarak zarar verici biotanın ortaya çıkabileceği yeni eko

48 Levenstein, *Paradox*, s. 161.

49 HRH The Prince of Wales and C. Clover, *Highgrove: Portrait of an Estate* (Londra, 1993), s. 125.

50 McNeill, a.g.y., s. 224.

nişlerin yaratılması geliyor. Arızî ve gelişigüzel etkiler, her zaman nedensellik ilişkisinde kaybolur. Genetikle oynama girişimlerimiz, sahanın küçük bölümleri üzerinde olacaktır: Asıl olarak kendi türümüz ve bizim tarafımızdan evcilleştirilenler. Doğanın büyük müfrezeleri, hâlâ bizim denetimimiz dışında. Evrimin değişim güçleri, hâlâ bizim devrimimizden üstün. Örneğin, üstesinden geldiğimiz hastalıkların çoğunun yeri mikropların evrimiyle dolacak. Yediğimiz canlılar üzerinde yaptığımız değişiklikler çevreye daha önce yaptığımız müdahalelere benzeyecek: Çözüm üretmeyle sorun-üretmenin karışımı. Dünyanın yiyeceklerle ilgili sorunlarından kaçmanın mı yoksa krizi büyütmenin mi aracına sahip olduğumuz, henüz netleşmedi.

Uzun vadede, dünya nüfusu sabitlenecek veya belki de azalacak. Nüfus alarnizmi çok kısa dönem istatistik verilere dayanır. Gelecekle ilgili uzun dönem varsayımlarda bulunulacaksa, uzak geçmişin daha iyi incelenmesi gerekir. Nüfus artışı, geçmişte ne zaman görünse her zaman için bir düzlüğe veya dönüm noktasına erişmiştir. Zaman zaman etkili olsalar da nüfus artışının tersine dönmesi, genellikle “Malthusçu dinamikler”e bağlı değildir. Çoğu toplum nüfus artışını evlilik adetlerini değiştirerek ve kadınlarının doğurganlıklarını koşullara göre ayarlayarak denetler. Refah, nüfusu sınırlamakta dünyanın en etkili kaynağıdır. Çünkü uzun vadede yoksullukla aşırı çoğalma arasında doğrudan bir bağ vardır. Bazı kısa dönem eğilimler de bu analizle tutarlıdır. Dünyadaki en müreffeh ülkelerin bazılarında doğum oranları o kadar düşüktür ki, nüfus düşmeye başlamıştır ya da en azından, artmamaktadır. Asya ve Güney Amerika’da tarihsel olarak yüksek doğum oranlarına sahip yerlerdeki refah artışının etkisi de aynı yöndedir. Dünya nüfusunun geleneksel çiftçilikle beslenebileceği bir gelecekte umutlu olabiliriz. Aynı zamanda Yeşil Devrim’in ya da genetik mühendisliğinin getirilerinden de yararlanabiliriz. Ama bir noktada uzlaşma tersine dönecektir. İhtiyatlı davranmak, radikal yeniliklere şu anda güvenmemek değil, onlara mesafeyle yaklaşmak demektir. Yakın gelecekte, gıda maddeleriyle ilgili bir sıkıntı olacak gibi görünmüyor, dağıtımı iyi yapılırsa kıtlık ihtimali de oldukça az. Panîge kapılacak ve riske atılacak bir durumumuz yoktur.

Koruma Kâbusu

Üretim ve tüketim noktaları arasındaki mesafe açıldığında, bir yiyeceği taze muhafaza edebilmek en zor iştir. Bu, eski Roma’daki kentlilerin de en büyük sorunuymuştu. Seneca, gurmeler kalkan balığı yetiştirmeye çalışırken önlerrindeki kalabalığı yarmak için “nefes nefese ve cıgılık cıgılığa” koşanları anlatır; gurmeler de “şayet balığın yemek odasına girdiği anda canlı oldu-

gunu görmezlerse, asla tadına bile bakmazlarmış.”⁵¹ Sanayileşme taze yiyecek arzı sorunlarını katmerli hale getirdiğinde, Batılı ülkelerin ilk başvurdukları yol, geleneksel saklama teknikleriydi. Birçok yöntem Antikite’den kalmaydı. Birçok insanın yeni olduğunu sandığı dondurma tekniği, 2000 yıl önce And Dağlarındaki ilk medeniyetlerde patatesleri saklamak için kullanılırdı. Teknik, oldukça geliştirilmişti; gece boyunca dondurma, sonra kalan nemi almak için sıkıca bastırmak, güneşte kurutmak, birkaç gün aynı işlemi tekrarlamak. Artık halkı için dondurulmuş yiyecekler, o kadar eski zamanlardan beri vardır ki tam tarih vermek bile imkânsızdır. Yukarıda önerildiği gibi rüzgârda kurutma tekniği (bkz. s. 5), büyük olasılıkla yemek pişirmekten daha eski bir tekniktir. Yemek tarihiyle ilgili her belgeselde, kaydedilen saklama yöntemleri arasında tuzlama, fermentasyon ve tüt-süleme karşımıza çıkar.

Deneme yanılma yoluyla da olsa, her kültürde çürüme ve küflenmenin havayla temas yüzünden olduğu bilinir. Eski Mezopotamya’da saklama kavanozlarının kapakları vardı. Ortaçağ Avrupası’nda böreklerin boşluklarını doldurmak ve içindeki malzemenin havayla temasını önlemek için tereyağı veya etli veya balıklı pelte kullanılırdı. Çömlek içine konan balık veya et de aynı geleneğin devamıydı. Eğer çömlek içindeki yemekler zaten o çömleğin içinde pişirildiyse, dondurucuy.. veya ek koruyuculara ihtiyaç duymadan aylarca saklanabilirler. Ortaçağ’da, sıkıca kapatılmış, iyi kurutulmuş fiçılar, bakteri oluşumunu engelledikleri için uzun yol denizcilerinin vazgeçemedikleri şeyler arasındaydı. O zamanlar suyun nasıl muhafaza edildiğine dair bir bilgimiz yok, yalnızca gemi seyahatlerinde içme suyunun ömrünü uzatmak için sirke kullanıldığını biliyoruz. Ancak Ortaçağ’ın sonlarına doğru, daha uzun yolculuklar söz konusu olduğunda, Portekizli kaşiflerin Hint Okyanusu’na daha önceki seyahatlerine göre üç kat daha fazla süren rotalar bulmalarıyla fiçıların hava geçirmeyenlerinin yapılması zorunlu hale gelmişti.

Bakterilerle koruma olgusunu açıklayan teori ise, hâlâ bilinmiyor. Gıda maddelerinin muhafaza edilmesi konusu, bilimsel devrimin dehalarını bü-yülemiştir. Bu alandaki ilk kurban Francis Bacon’dır: Tavuğun düşük ısılar-da saklanabilmesiyle ilgili bir deney yaparken kapıldığı enfeksiyon sonucu ölmüştür. Denis Papin’in 17. yüzyılın sonunda yaptığı yiyecekleri kaynatılmış şekerde saklama deneyleri, Leibniz’e keşfini ordunun cephede beslenmesine uyarlama ilhamı vermişti.⁵² O tarihe kadar, mikroplar, Jan van Leeuwenheaven’in mikroskobuyla ortaya koyulmuştu. Sağduyulu varsayım,

51 Quaestiones Naturales, c. 18.

52 G. Pedrocco, “L’industrie alimentaire et les nouvelles techniques de conservation”, J.L. Flandre ve M. Montanari (der.), *Histoire de l’Alimentation* içinde (Paris, 1996), s. 779-94.

küfe neden olabilecek görünebilen mantar ve kurtların, dünyadaki diğer canlı türleri gibi havaya ihtiyaç duymalarıdır.

Ancak, mikropların nasıl üredigine dair sorunlar, bilimdeki en derin meselelerden biridir. Archaea ve arkasından gelen eucarya ve bakteri diye adlandırılan biraz daha karmaşık organizmalar, gezegenimizdeki en ilkel canlı türleridir; aslında, üç buçuk milyar yıl boyunca, gezegenimizdeki tek canlı türü bunlardı. İlk ortaya çıktıkları zaman Dünyamız bir milyar yıldır varolduğu için, her zaman varolduklarını söylemek çok doğru olmaz. Önce bir kimyasal kaza sonucu, üreme kabiliyetini geliştirmeden önce kendiliğinden varolmuş olabilirler. Alternatif olarak, evrim süreci ilahi yaratıcının bir hareketiyle veya bilimin alanının ötesinde bir müdahale sonucu başlatılmış olmalıdır. 18. yüzyıl tartışmalarında mikropların eskiliği bilinmiyordu ve evrim teorisi henüz çok eksik haliyle sunulmuştu; Tanrı'nın varlığının tehlikede olduğu duygusu –ya da en azından, Tanrı'nın yaratma gücünün benzersizliği iddiasının tehlikede olduğu duygusu– kendiliğinden oluşum tartışmasını güçlendirdi. Bildiğimiz kadarıyla, doğada kendiliğinden varolan hiçbir canlı türü yoktur. Ancak, bu o zamanlar, serbest fikirliiler arasında oldukça revaçta bir düşünceydi, ta ki 1799'da Lazzaro Spallanzani hücrelerin bölünmesini mikroskop altında gözlemleyene kadar. Mikropların, öyle kendiliklerinden varolmadıkları sonucuna vardı; zaten varoldukları bir ortamda bölünerek çoğalıyorlardı.

Söylediğine göre, eğer bakteriler –o zamanların moda deyiimiyle “animalculi” veya onun tabiriyle “mikroplar”– yiyeceklerin ağzı kapatılmadan önce ısı yoluyla yokedilmişlerse, artık kendiliklerinden üreyemezlerdi; yalnız bu sav eksikti, çünkü kaynatmanın kendisinin etkin olduğunu tam anlamıyla kanıtlayamamıştı: Eleştirmenler kaynatmanın havadaki ısıtma ögesi eksildiğinde işe yarayacağını öne sürdüler. Yine de, Spallanzani'nin gıda endüstrisi için yaptığı deneylerden alınan dersler oldukça açıktı. Kaynatma ve iyice ağzını kapatma işlemleriyle yiyecek maddeleri süresiz olarak saklanabilirdi. Sonuç, gıda maddelerinin saklanması konusunda tarihteki en önemli yenilikti: Konservecilik. Spallanzani'nin bu keşfinin savaş zamanına rastlaması, işin hızlanmasına ve zaruri hale gelmesine yol açtı.

Aynı zamanlarda –belki de yalnızca tesadüfen– Paris'te Nicolas Appert, şekerlik sektörüne ticari şişelemeyi tanıttı. Appert, 1780'den beri şekerin yiyecekleri koruyucu etkisini araştırıyordu. 1804'te, Massy'de elli işçilik bir fabrika açtı ve tenekeleri suda kaynatarak deneyler yapmaya başladı, sonra mikrobik bir aktivite tarafından meydan gelen bir genişleme olup olmadığını kontrol etti. Uygulamada, deneylerinin sonucunda uzun yıllar boyunca cam kavanozlara mahkûm kaldı. Bu arada, buharlı pişirme kaplarının kul-

lanımını yaygınlaştırdı. 1810'da, bu deneyimlerini bir kitap olarak bastırdığı zaman, gurmelerin ve ev kadınların dikkatini çekti. Ancak, esas ihtiyaç, ordunundu. "Appertizasyon" kaynatarak steril etmek anlamına gelmeye başladı.⁵³ Demir kaplar içine konan ve kapakları lehimlenen konserveler İngiltere'de aşağı yukarı aynı tarihlerde üretilmeye başlandı. Appert'in onlara geçişi 1822 yılına rastlar. Önceleri tam anlamıyla güvenilir değillerdi. Sir John Franklin'ın Kuzey-batı geçidini aradığı keşif gezisi başarısız olmuştu, geziye katılanlardan kurtulan olmamıştı, bunun nedeni sadece soğuk değildi, gıda zehirlenmesiydi –ironik olarak, bu kadar buzlu bir ortamda yiyeceklerin taze kalması beklenirken, konservelerde üreyen bakteriler öldürücü bir hal almıştı. Diğer yandan, 1820'lerden kalan bazı konservelerin içindeki yiyecekler, bugün bile tazeliğini korumaktadır.

Önceleri, endüstri sadece orduyu beslemeye yönelikti; ama az da olsa birkaç ürün daha geniş kitlelerde alıcı buldu. Bunlardan biri sardalye idi, 1820'lerde Nantes'da konservelenen ürün. 1836 yılına kadar, Joseph Collin'in fabrikası yılda 100.000 adet üretiyordu. 1880'e gelindiğinde Fransa'nın batı kıyısındaki konserve fabrikalarında 50 milyon sardalye konservesi üretilmeye başlanmıştı.⁵⁴ Üretim hacmi olarak, süt de konserve endüstrisinde ikinci en önemli ürün olmuştur. Gail Borden, Amerika'da ilk olarak sütleri şişelemeye, Amerikan İç Savaşı'nda birlik ordularını desteklemek için başlamıştı. Bu ürünlere olan aşırı rağbetin nedeni, özelliklerinin taze hallerindeki özelliklerinden daha farklı olmasıydı; sardalyeler körpeliklerini koruyorlar ve tane tane ayrılıyorlardı, süt ise uzun ömürlü olması için şekerli yapılıyor ve bu da çok farklı bir tat katarak, daha yoğun olmasını sağlıyordu.

Aslında, konserveleme bir yanıyla saklama şekli olsa da bir yanıyla da bir pişirme yöntemiydi. Büyük gurmelerden Grimod de La Reyniere, ilk yiyecek gurularından ve Appert'in şişeleme projesinin destekçilerinden olarak, şişe içindeki *petits pois*lerin mevsiminde yenen ürünler kadar lezzetli olduğunu öne sürmüştü.⁵⁵ Bu doğru değildi. Oldukça farklıydılar, kendilerince daha iyiydiler. *Teknedeki Üç Adam*'da geçen, ananas konserve-sini açmaya çalıştıkları sahne, İngiliz komik edebiyatındaki unutulmaz parçalardandır. Köpekleri, direği silah gibi kullanarak, yaralı halde kaçabilmiştir.

53 A. Capatti, "Le gout de la conserve", Flandre ve Montanari (der.), a.g.y. içinde, s. 795-807.

54 J. Goody, *Food and Love: A Cultural History of East and West* (Londra, 1998), s. 160.

55 Capatti, s. 799.

Açmaya çalıştık, üstüne vurduk olmadı, altından açmaya çalıştık olmadı, olabilecek her türlü geometrik kombinasyonu denedik ama bir delik bile açamadık. Sonra George üstüne çıktı ve kutuyu öyle acayip, öyle tekinsiz, öyle çılgınca iğrenç bir şekle soktu ki, kendisi de korktu ve fırlatıp attı. Sonra üçümüz de çimenlikte kutunun etrafına oturduk, ona baktık. Tepesinde büyük bir çentik vardı ve bu da ona dalga geçiyor gibi bir görünüm vermişti.

Bu gayesiz ve ganimetsiz çarpışmayı zahmete değer gibi gösteren acayip özellik, “meyve suyu fikri” idi.⁵⁶ 19. yüzyılın en tanınmış aşçılarından biri olan Jules Gouffré, bireysel yaratıcılığın peşinden gidilmesi gerektiğine inanmıştı, ancak konserve *petits pois*lerin yumuşaklığına, toprak kavanozdaki somonu yedikten sonra ağızda bıraktığı tada övgüler düzmüştü.⁵⁷

Ben de kendi kişisel tercihimden bahsetmek istiyorum. Ben taze yiyecekleri severim. Gerçekten dönüştürücü özelliği olan saklama yöntemleriyle elde edilen değişikliklerden hoşlanırım. Tazeymiş gibi gösterilen eski yiyecekleri sevmem. Bu yüzden de, yiyecekleri dondurmaya veya mikrodalgada pişirmeyi sevmem. Bu işlemler, lezzeti hiç ya da hemen hemen hiç bozmadıkları iddiasıyla meşrulaştırılırlar. 120 derecede, düdüklü tencerede pişen bir yemeğin içindeki bakterilerin öldüğü kesindir ama bu arada başka şeyler de ölür: lezzetin büyük bölümü ve çoğu malzemenin dokusu. Buharla pişirmek veya haşlamak mikropların çoğunu, bildiğimiz kadarıyla en tehlikeli olanlarını, öldürür ancak soğudukça ortaya çıkacak sporlar canlı kalır. Bu yüzden de ikinci ve hatta üçüncü kez haşlamak gerekir. Spallanzani’nin çabalarının sonuca varamamasının nedenlerinden biri de, bu gerekliliği gözlemleyememiş olmasıdır. İki veya üç haşlama işleminden sonra, özellikle yeşil sebzelerin çoğu ölür. Açıkça, bu yöntemlerin hiçbirisi gıda maddelerini tam olarak değiştirmeden saklamak için bir yol arayan girişimcileri ve bilim adamlarını tatmin etmemiştir. Sütün daha özel bir durumu vardır; pastörize edilebilir –yani, 70 dereceye kadar kaynatılabilir– ve tadı değişmez. Böylece ekşimeyi geciktirici bir etki sağlanmış olur. Ultra-kaynatma işlemi, dört saniyelik şiddetli bir kaynatmanın arkasından hızla soğutma işinin yapılmasıdır. Bu şekilde işlem görmüş bir süt aylarca kalabilir ancak birçok damak, niteliğin ve lezzetin değişmediği iddiasını reddedecektir. Kimyasal muhafaza teknikleri risklidir. 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında balıkların ve etlerin saklanması ve süt ürünlerinin raf öm-

56 Jerome K. Jerome, *Three Men in a Boat* (Londra, 1957), s. 116-17.

57 Capatti, s. 801.

r n n uzatılması için i lerine boraks eklenirdi; günümüzde bunun zehirli ve yapılmaması gereken bir işlem olduğu kabul edilmiştir. Bakterilerin kimyasal olarak bastırılması pek zarar vermese de, yiyeceklerin tadını etkilemektedir.

İ ınlama, saklama yöntemleri arasında en etkin olanlarından biridir. Gamma i ınlarına dayanabilen yalnızca bir tek mikrop vardır, ama bu işlemin düşüncesi mide bulandırıcıdır ve i ınlama işlemiyle yiyeceklerin tadının, dokusunun ve lezzetinin deği mediğine ve i ınlanmış yiyeceklerin raf ömrünün o kadar uzun olabileceğine inanmak zordur. Gıda maddelerinin aylar sonra, tarladan veya mezbahadan yeni çıkmış gibi taze sunulduğu herhangi bir saklama metodu, insana ters görünüyor. Geleneksel olarak saklanan yiyecekler işlemlerle birlikte değişime uğrar, bu yüzden de herhangi bir hile söz konusu olamaz; bazı açılardan daha da güzel hale gelirler. Sadece tur ulanmı , fermente edilmiş, kurutulmuş, t ts lenmi , çömlek içinde saklanmış, tuzlanmış veya  ekerlenmi  yiyecekler yemek tabii ki büyük fedak rlıktır, ancak tamamen taze yiyeceklerin yerini tutmadıkları sürece, onlar da sofralarımızın birer süsüdür. Peynir veya lahana tur usu gibi yiyecekler küflenmeye sebebiyet verebilecek diğerlerini bastıracak kendi bakteri kolonilerine sahiptirler: Peynir kendi içinde bir ekosistemdir ve Rokfor veya Stilton peynirlerinde, rakip bakterilerin savaş alanlarını görebilirsiniz, dost ve düşman.  u  zdeyi te olduğu gibi; “Il faut vivre pour manger et ne pas manger pour vivre,”* saklamak sadece kendi işlevi için değil, yemek pi irmekte olduğu gibi, kendi içinde güzel bir etkiye neden olabilmek için gerçekleştirilmelidir. Gerçekten taze yiyecekler bol olduğu sürece, saklanmış bir yiyeceği tazeymi  gibi sunmanın, sırt üstü yatan cansız bir mumyadan, kokmaması dışında ne farkı vardır sizce?

Dondurma işlemi, saklama metotları içinde en sorun  ıkarmayanı olmuştur. 1806’dan itibaren, Boston’daki tüccarlar Arktik buzullarında, bütün Atlantik dünyasını da kapsayan yoğun bir ticaret ağı ba latmı lardı. 1851’de, gerçek buzlarla soğutulan ilk dondurucu sistemli otorayla Ogdensburg, New York’dan Boston’a tereyağı ta ınmı tı. Ancak, buz, dünyanın birçok yerinde oldukça pahalı bir metaydı ve endüstriyel dondurucuların temelini oluşturması çok zordu; hiçbir zamar, yeterli buz olma ihtimali yoktu ya da yeterince düşük ısı.   z m, sıkı tırılmı  gazlı soğutuculardı. Bunlar, 1870’lerde esasen bira endüstrisi için Avustralya’da geliştirilen aletlerdi. Ancak et ürünlerinin çok olduğu ve yakınlarda ihraç edilecek yer bulun-

(*) Yemek için ya amamalı, yaşamak için yemeli.

mayan yarımkürede daha yaygın kullanıldı. Dondurulmuş etin ilk kez uzun mesafeli gemi yolculuğuyla 1876'da SS *Paraguay* adlı gemiyle Arjantin'den Fransa'ya -30 derecede taşındığı söylenmektedir. Avustralya'dan Londra'ya ilk kez 1880'de taşıma yapılmıştı.

Sonuçlar inanılmazdı; et sanayileşen dünyada görelî olarak ucuzlamış ve bollaşmıştı. Yine de, 20. yüzyılın üçüncü ve dördüncü on yıllık dönemleriyle kıyaslandığında mütevazı bir etkiydi. Arktik'teki nuit pişirme tekniklerini araştıran Clarence Birdseye,⁵⁸ selofan paketlemeyi keşfetmiştir, böylece tazeyken paketlenen yiyeceklerin dondurulması da daha kolaylaşmıştı. Aynı zamanda, eridiği zaman dağılmayan mumlu mukavva paket kağıtlarını da keşfetti. Bu "inanılmaz insan keşfi, yemek tarihinin gidişatını değiştirecek bir mucizeyi de içinde barındırıyordu." General Foods'un ilk Birdseye "Donmuş yiyecekler" reklamının metninde bunlar yazılıydı. Cole Porter selofanı "en önemliler" listesine dahil etti, listenin geri kalanında İspanya'da bir yaz gecesi, National Gallery ve Garbo'nun ücreti vardı. 1959'da, Amerikalılar donmuş gıdalara, bunun yarım milyarı "ısıt ve ye" türünden hazır yiyecekler için olmak üzere, 2.7 milyar dolar harcamaktaydılar.⁵⁹ Birdseye sanayileşmede ileri bir adım daha attı; sadece üretmenin, işlemiden geçirmenin ve arz etmenin sanayileşmesi değil, yemeğin de sanayileşmesi.

Rahat etmek için Yemek Yemek

Göçmenlerin treni Chicago'ya varmadan bir saat önce, kokuyu duymaya başladılar.

İlkel bir kokuydu; ham ve kaba; zengindi, neredeyse ekşi, kösnül ve güçlü. Arındırıcı bir etkisi varmış gibi içine çekenler oldu; mendilleriyle ağızlarını kapayanlar da. Yeni göçmenler hâlâ kokluyorlardı, şaşkınlık içindeydiler, aniden araba durdu, kapısı ardına kadar açıldı ve bir ses bağırdı: Mezbaha!⁶⁰

Upton Sinclair'in romanında göçmenlerin karşılaştıkları sahne, sanayileşmenin gıdaların işleme yollarını taklit ettiğini simgelemektedir. Sinclair bunu bir cehenneme benzetmiştir. Hayvanların bulundukları yerden gelen ko-

58 Toussaint-Samat, a.g.y., s. 751.

59 Levenstein, *Paradox*, s. 107-8.

60 U. Sinclair, *The Jungle* (Harmondsworth, 1965), s. 32.

ku “dünyanın merkezinden de geliyor olabilirdi.” Yirmi bin büyükbaş hayvan inliyordu. Sinekler, Beelzebub mezbahasının her tarafını kaplamıştı. Bu,

belirli bir yerde toplanan en büyük iş ve sermaye birleşimiydi. 30.000 adam çalışıyordu. Etraftaki 250.000 kişiye iş desteği veriyor ve yarım milyon kadarına da dolaylı yardım ediyordu. Ürünlerini medeni dünyanın her ülkesine gönderiyordu ve otuz milyondan az olmayan bir nüfusa yiyecek sağlıyordu!⁶¹

Çıbanlı, yaşlı ve sakat sığır ve davarlardan yiyecek yapılıyordu. “Bıçağı soktuğunuz zaman, çatlayıp suratınıza pis kokulu organlarını saçarlar... İspanyol kurşunlarıyla defalarca ölen Amerikan askerleri gibi defalarca öldürülmüş “mumyalanmış biftek”ten yapılmışa benzerler. Diğer süprüntülerle birlikte ölü sıçanlar da yemeğin içine atılmışlardı. Zehirli bir sıçanın çerez olarak görüldüğü bu yerde bunlardan sosis yapılıyordu.”⁶²

Sanayileşme saflığı bozdu, çürümeyi ve ihaneti de beraberinde getirdi. Ancak, sanayi devrinde, tek çözüm daha fazla sanayileşmek oldu. 19. yüzyılın sonlarında, gıda bilimi saflığın peşine düştü ve gıda endüstrilerinin gelişim süreci bütünlüğü bozulmamış, önceden tahmin edilebilir ve güvenli ürünlere yöneldi. Geleneksel mutfakların bütün eski önceliklerinin yerine yenileri geçti: haz, bireysellik ve kültürel kimlik. Uzak görüşlü gıda üreticileri, birim maliyetlerini yukarı çekerken temizlik ve saflıkla meşrulaştırmanın ölçek ekonomisi ve büyük sermayeli şirketlerin yararına olacağını anladılar. Hijyen, herhangi bir markayı sattırabilecek tek araçtı. 19. yüzyılın son'larındaki Cleanliness King sektörün en büyük şirketlerinden biriydi. Pittsburglu Henry J. Heinz Lutherci bir bakan olmayı isterken, kendisini sekiz yaşından beri ürünleriyle ilgilendiği ailesinin bahçesinin mahsullerini pazarlarken buldu. 1860'larda, daha yirmi yaşında bile yokken, rendelenmiş yabanturpu satarak kayda değer bir servet edindi. 1875'te iflas ettikten sonra, turşuculuğa döndü, sonra işi genişleterek konservecilığe başladı ve paketleme ve reklam yöntemleriyle Amerika'nın çelik endüstrisinin kalbi olan Pittsburg'da Heinz'ı dünyanın en büyük işlerinden birine dönüştürdü. Roma mimarisinde bir fabrika yaptırdı ve göz kamaştıran bir sanat koleksiyonu biriktirdi.

Makineleşme, “insan eli değmeyen” temizlik retorigiyle kutsanmıştı. Endüstriyel ölçekli gıda üretimi ile birlikte tek tipleşme, lezzeti öldürdü. Pas-

61 Ag.y., s. 51.

62 Ag.y., s. 163.

törize peynirlerde orijinallik ve bireysellik kaynatırken uçup gider. Yaratdığı riske karşılık lezzet veren mikrobik etkinlik dengesi, yok edildi. Seri üretimle piyasaya sürülen elmaların çoğu çok çekici görünür; büyük ve parlak, pamuk prensesin elması gibi. Meyveleri tam olgunlaşmadan piyasaya sürüyorlar ki, raf ömrü daha uzun olsun. Bazı meyveler tadı çok fazla bozulmadan da dondurma işlemine dayanabilir; çilek ve muz gibi, diğerleri ise, dondurulduğunda harabolur. Saf olmayanla savaşla paralel olarak, modern gıda endüstrisi sağlık kaygısı duyanları “taklit gıdalar” üreterek sömürdü. Şeker ve tereyağının yerine geçecek ürünler yaratma savaşı, gıda endüstrisinin en önemli araştırma konusu oldu. Tuz, şeker ve tereyağının oluşturduğu dünyevi üçlü modern diyet yanlısı ortodokslar tarafından aforoz edilmiştir. Oysa biri, sağlık bekçilerinin iftiralarını hak etmez. Birçok değişik yiyecek maddesi gibi, bunları da normal miktarlarda yemek gerekir. Tuz çok az sayıda insanda kan basıncını olumsuz etkileyebilir - Amerika gibi istatistiğine güvenebileceğimiz bir ülkenin yüzde 8'i. Doymuş yağlar, tereyağı da dahil olmak üzere, istatistiksel olarak kalp hastalıklarıyla özdeşleştirilse de, normal tüketildiği takdirde aşırı yüksek kolesterolü olanlar hariç (bkz. yukarıya, sayfa. 61) sağlığa zarar verici bir yanı yoktur. Şeker diğer ferment edilen karbonhidratlardan farklı olarak her zaman suçlandığı kadar -şişmanlık, hiperaktivite ve çürük dişler-zarar vermez; insanların çoğu, işgüzar diyet bilimiyle kendilerine kısıtlamalar getirmeden de kendileri için iyi olandan fazlasını yemezler. Laboratuvar uydurması tatlandırıcı, margarin ve sentetik sakarozun sağlığa iyi geldiği fikri hem beyin hem de damak için çok iticidir. Bu tür şeylerle ilgili hükümetler ve sağlık eğitimi aktörleri tarafından yapılan tavsiyeler, çıkar gruplarından başka kimsenin işine yaramaz. Uzun vadede, yalancı çoban anlayışını yerleştirerek ve genel olarak sağlık kampanyalarına güveni sarsarak, rasyonel kamusal sağlık politikalarını yolumdan saptırır. Sonuç olarak, insanlar hijyen, sigara ve seksüel davranışları ki hepsi gerçekten de önemli-hakkında devletten gelen bir uyarıyı genellikle ciddiye almaz.

Halkın suni gıdaları kabulde bu kadar istekli davranması şaşırtıcı ama, bu böyle devam ederse, kâbuslara da ilham verebilir. “Yapısı değiştirilmiş” soya halihazırda etin yerini almaya başladı: Peki, et yemeği zaten reddeden biri neden onun sahtesi olan bir maddeyi et yerine yemek istesin ki? Genetiği değiştirilmiş mısır, bildiğimiz mısırdan olmayan, çok gerekli bir amino asit eklenerek, etin yerine geçecek alternatif ve daha ucuz bir protein kaynağı diye pazarlanıyor. Belki de, mikroplardan yemek yapmak, ulaşılabilecek en son noktadır. Ne de olsa, organik, değişime açık ve tükenmez bir kaynak. Bazıları şimdiden bu amaç için kullanılıyor. Chlorella, kitlesel ola-

rak üretilen yosundan yapılır ve sözüm ona pasta, kek ve dondurmada kullanılmaya elverişlidir. Mavi bakteri Spirulina güneşte kurutulabilir ve bisküvi gibi kemirilebilir: 1980'lerde çok hevesli bazı takipçileri de vardı.⁶³ Mikrobiyolog J.R. Postgate şöyle anlatıyordu:

1970'lerde ABD'de et artıklarında miselyum mantarı yetiştirmek için bir girişim vardı (modern mezbahada elde edilen etin dörtte üçü heba olur), bu mantardan ne yapıldı, bilmiyorum. Mantar çorbası mı? Hiç şüphe yok ki bir gün klorelladan kurabiyeler ve metandan burgerler herkesin bayıldığı lezzetli yemekler haline gelecek; tıpkı o muhteşem 1937 yılının ürününi yeniden elde etmek için kurutulmuş Château Latour'u sulandırmak gibi; büyük hayvanlar yetiştirip onları öldüren ve sonra da etlerini sahiden yiyen atalarının vahşi alışkanlıklarını merak edecekler.⁶⁴

Bu arada, son yıllarda ensdüstriyel işlem görmüş gıda maddelerinin vaat ettikleri kadar hijyenik olup olmadığı merak konusudur. Gıda maddeleri seri üretildikçe, bir hata birçok insanın zehirlenmesine yol açabilir. Pişirildikten sonra bile zararlı organizmaların üreyebilecek olması ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir. Hazır gıdalar her çözüldüğünde veya yeniden ısıtıldığında, mikropların üremesi için uygun ortam hazırlanmış olur. Listeria buzdolaplarında daha hızlı ürer. 1988'de, tavuklarda yeni bir tür salmonella görülmeye başlamıştır. Bu, büyük olasılıkla tavukların yemlerine aşırı miktarda antibiyotik konması sonucu olmuştur. Çok az biyokimyagerin öngörebildiği bir hızla, bakteriler antibiyotiklere karşı dayanıklılık gösterip, genetik yapılarında değişikliğe uğrayarak, yeni ve dayanıklı biçimlerde yeniden üremişlerdir. 1990 yılının Mayıs ayındaki bir ticaret sergisindeki açık büfede ortaya çıkan salmonella salgını 159 konuktan 100'ünü etkilemiştir. Tavuk butları bazen yarısı çözülmüş halde tekrar buzdolabına konur, ertesi gün pişirilir, yumurta veya una bulanır, dondurucuda iki gün beklenir, üç buçuk saat kadar derin dondurucuda bekletilir, soğumaya bırakılır, sonra üç saat buzdolabına konur ve servis edilmeden önce tekrar ısıtılır.⁶⁵ Bir gece soğutulan butlar yüzünden aynı okulda bir yıl arayla yüzlerce çocuk hastalandı. Hemen hemen aynı günlerde, düğün davetlilerinin antibiyotige dirençli, sümükte üreyene benzer bir bakteriden zehirlendikleri bildirildi; hindiye ve salamı doğrayan kişide mikrop lu lekeler vardı. Yiyecek hazırla-

63 J.R. Postgate, *Microbes and Man* (Cambridge, 1992), s. 139-4, 146, 151.

64 A.g.y., s. 238, 40.

65 P.M. Gaman ve K.B. Sherrington, *The Science of Food* (Oxford, 1996), s. 242, 244-5.

ma süreçlerindeki yetersiz hijyenin zararları ortada; ama mikrop mutasyonları her zaman alınan önlemleri boşa çıkarma ve bilime üstün gelme tehdidi taşır. 1964'te Aberdeen'de bir tifo salgını yaşanmış ve nedeni anlaşılan kadar 400 kişi ölmüştü. Chlorine dışında hiçbir şeyin alt edemediği yeni tür bir bakteri tenekelerin içinde üremeye başlamıştı, büyük olasılıkla kaynatıldıktan sonra konserveleri soğutmak için uygulanan chlorine durulaması yapılmayan kutulardı bunlar. Ette üreyen bakteriler de, kıyma makinesinin bıçağında kalan ve sonra da çekilen diğer ete yapışanlardı.⁶⁶

Böylece, sanayileşen yemek yeme alışkanlıkları, sağlık açısından da birçok sorunu beraberinde getirmiştir. Tabii aynı zamanda toplumu çözer de. En azından, modern Batı'da aile hayatı örüntüsünün devamı anlamında: Mutfak kokularının ve sıcaklığının sunduğu aile hayatının odağında, paylaşılan yemeğin yarattığı kardeşlik vardır. Bir açıdan, sanayileşmenin aile beslenme alışkanlıklarını değiştirme gücü bunu deneyimlemiş herkes için sabittir: Yemek saatleri yeni iş saatlerine göre ayarlanır. Çorba, Fransa'da akşam yenen bir yemeğe dönüşmüştür.⁶⁷ Amerika ve İngiltere'de, dört öğün terk edileli epey oluyor. Öğlen yemeği, gün içindeki atıştırmalar ve akşam yemeği arasında yok olmuştur. İngilizlerin –her şeyin çay için durduğu *le fificlock*– gelenekleri yıkılmıştır. Almanya ve İtalya'da bile, ki bu ülkelerde öğlen yemeği çok önemlidir, esas öğün şirket kafeteryasında ayakta atıştırılan bir şeyden ibaret olmuştur. İspanya'da, yemek saatleriyle oynanması halinde ulusal kültürün devam etmesini hayal etmek güçtür: 1920'lerde, General Primo de Rivera'nın diktatörlüğü, İspanya'daki yemek saatlerini zamanın çalışma gününe göre "saat 11'de öğlen yemeği" diyerek modernize etmeye kalktığı zaman çökmüştür. Günümüzde İspanya'da, modern ekonominin ihtiyaçları iki yoldan sağlanır: *dia intensivo*, ki bu, insanların sabah 8'den akşam 3'e kadar ara vermeden çalışmasını öngörür; sonra mükellef bir aile yemeği yerler; yanlarındaki cep telefonu da uzatılmış öğlen yemeklerinde dünyadan kopmamış olurlar.

Aile hayatı, geleneksel biçimiyle eğer aileler günde en azından bir kez birlikte sofraya oturlurlarsa devam edebilir. Bu bile, gittikçe zorlaşmaktadır. 1887'de, Edward Bellamy'nin *Geriye Bakmak* adlı eseri yayımlandı. Sosyalist ütopyasında, evler mutfaksızdır. Bunun yerine, insanlar gazetelerde yayımlanan menülerden yemek ısmarlayıp, kocaman, kasvetli ama rahat halk saraylarında birlikte yerler: Gerçi özel teşebbüs yoluyla ve fast food dük-

⁶⁶ Postgate, a.g.y., s. 68.

⁶⁷ J. Claudian ve Y. Serville, "Aspects de l'évolution recente de comportement alimentaire en France: composition des repas et urbanisation", J.J. Hemardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation* içinde (Paris, 1970), s. 174-87.

kanları biçiminde ama, Bellamy'nin ütopyası gerçekleşti. İnsanlar, daha düzensiz olsa da, hâlâ evlerinde yemek yiyorlar, ancak yemek zamanları birbirine karışmış halde, ailedeki herkes başka zamanda başka şey yiyor.

Fast food'un yeni bir fenomen olmadığını göstermek, insanı rahatlatıyor. Tarihteki her şehir kültüründe, sıcak hazır yemekler şehirli fakirlerin hizmetinde olmuştur.⁶⁸ Eski Roma'daki evlerin içinde ocak veya pişirme aletlerine pek rastlanmazdı; insanlar yemeklerini hazır olarak mezatlardan alıp eve gelirlerdi. Becket'in Londrası'nın sokaklarında halk mutfakları her keşeye uygun yiyecek sunmak için sabahtan akşama kadar açık olurdu, haşlanmış, ızgara veya kızarmış et, balık ve kümes hayvanı bulmak mümkündü. Paris'te 13. yüzyılda, kızarmış veya haşlanmış dana eti, biftek, domuz, kuzu, oğlak, güvercin, kaz, horoz; içinde doğranmış ciğer, tavuk veya yılan balığı olan baharatlı börekler; içi yumuşak peynir veya yumurta doldurulmuş tartlar, sıcak çörekler, kekler, krepler, tartlar, pastalar, sıcak bezelye püresi, sarmısak sosu, Champagne ve Brie peynirleri, tereyağı, sıcak hamur işleri satın almak mümkündü. 14. yüzyılda, Piers Plowman mezatçının çığlığını duyar; "Sıcak paylar, çok sıcak! Harika domuzcuklar ve kazlar! Gidin yiye, hadi gidin!"⁶⁹

Bazı açılardan, 1928'den beri hiçbir şey değişmemiştir, *Ladies Home Journal* tarihindeki bir "ilki" duyururmuş gibi, övünerek bildiriyordu: "Kayısı kıvamında pişirilmiş yumurta dışında artık hazır alamayacağınız hiçbir yemek yok."⁷⁰ Ancak, geleneksel fast food diyebileceğimiz şeyle günümüzdeki hazır yiyecekler arasında dağlar kadar fark var. Antik çağlardaki ve Ortaçağ'daki seyyar satıcıların çoğu, küçük, zanaatkârlardı, sundukları hizmet, evlere günlük yemek servisi yapmaktan öte geçmiyordu. Bugünkü fast food endüstrisi ise endüstriyel olarak işlenmiş ürünlerin egemenliğindedir; "uçuş sırasında", televizyon karşısında veya bilgisayar ekranı karşısında yenmek üzere tasarlanmış yemeklerdir. Yemekler bağ kurmak bir yana, engel olmaya başlamıştır. "Kolaylık", medeniyetten, zevkten ve beslenmeden öne geçmiştir. Araştırmalar, insanların hazır yemeklerin tadının tazesinden daha kötü olduğunu bildiğini ortaya koymuştur. Gıda değerinin düşük olduğunu da bilmektedirler. Yine de, rahatlık uğruna lezzeti ve beslenmeyi feda etmektedirler.

Kurbanlar, bu devrimin tarihini ürpertici bir soğukkanlılıkla yazmış ve buna tahammül edebilmişlerdir. İkinci Dünya Savaşı sırasında köşe yazarı Eleanor Early okuyucularına şöyle vaadediyordu: "Bir kadının hazır akşam

68 M. Carlin, "Fast Food and Urban Living Standards in Medieval England", M. Carlin ve J.T. Rosenthal (der.), *Food and Eating in Medieval Europe* içinde (Londra, 1998), s. 27-51.

69 A.g.y., s. 106.

70 Levenstein, *Revolution*, s. 163.

yemeğini satın alıp, çantasına koyarak eve getirdiği günler çok yakında gelecektir... o zaman kızlara kurutulmuş et ve patatesten oluşan küçük bir öğlen yemeği sunabilirsiniz... ve tatlı olarak toz halindeki yumurta ve süten yapılmış muhallebi.”⁷¹ 1937’de, Dick ve Mac McDonald Pasadena’da ilk arabaya servis restoranlarını açtılar: Bu, sanayi devriminin taşıyıcı banтта yemek uygulamasına en çok benzeyen şeydi. 1948’den sonra, yemek sırasında tabak ve çatal bıçak kullanmayı bıraktılar –yani tarihteki en uzun süreli ve zor kazanılmış medeniyet göstergelerini; ama müşteriler bunu da hiç karşı çıkmadan hemen benimsediler. 15 sentlik hamburgerleri yemek– Fordizm’in cisimleşmiş haliydi. 1953’te, Başkan Eisenhower’a Beltsville, Maryland’de, içinde hazır portakal suyu, “kızarmış patates çubukları”, kesilmiş sütle yapılan peynir, “kurutularak dondurulmuş bezelye” hormon ve anti-biyotikle beslenmiş domuz ve dana etiyle yağ oranı düşük süt bulunan bir “araştırma yemeği” ikram edildi.⁷² Marilyn Monroe’ya göre, öpücüklerin kötü tarafı, “yiyecek makinelerinde yaramamasıydı.”

Bu, yabancı yemeklerin yeni moda olduğu ve bunun etkisinin Amerikan pazarında çok açık görüldüğü bir çağ idi. Zaferleri önceleri mutevazıydı, çünkü McCarthy döneminde anti-Amerikan yemeklerinin desteklenmesi beklenemezdi, köfteli spaghetti kabul görüyordu, chop suey ve chow mein da - Heinz’ın onların kremalı mantar çorbalarını kullanarak reklamını yaptığı savaş zamanından kalma uydurma bir tarif.⁷³ Yabancı yemekler de fast food’un yükselişini önleyemedi. 1978’de yayımlanan bir dergiye göre:

Yabancı ve etnik yemekler bugünlerdeki tek tutku... Alman yemekleri yapabilmek için illa da Alman aşçı tutmak gerekmez, sadece kızarmış etinizin üzerine bir parça lahana turşusu koyun yeter, bunun için, içinde keraviye tohumları eklenmiş konserve turşuyu da kullanabilirsiniz. Fesleğen, reyhan ve sarmısağı, konserve domatesle karıştırın, içine tavuk ekleyin, İtalyan kahraman sandviçiniz hazır. Çin yemeği için ise bunlardan birini veya birkaçını ekleyin; zencefil, anason, sarımsak, soğan, kırmızı biber, dereotu, karanfil veya tarçın.⁷⁴

Bugün Burger King “onbeş dakikada tam bir yemek” vaadiyle McDonalds’a kafa tutuyor: Adil olmak gerekirse, bunları yazdığım 2000 yılında,

71 A.g.y., s. 106.

72 A.g.y., s. 113.

73 A.g.y., s. 122-3.

74 Fast Service dergisi, 1978, akt. Levenstein, *Paradox*, s. 233.

“bizimki daha leziz” sloganıyla büyük bir sıçrayış yaptılar; buradaki ima, McDonalds’tan daha iyi yaptıklarıydı tabii. Böyle dedim diye Burger King ürünlerini tatmak istediğim düşünülmesin.⁷⁵ Kendimi “füzyon mutfağına” da yakın hissetmiyorum, günümüzdeki gıda pazarının yaratıcı ve egzotik birşeyler peşinde olmasından başka bir şey değil. Aslında bu yeni mutfak, bana günümüzün eğilimlerinin sıkıcı bir örneği gibi geliyor. Füzyon yemeği, Lego yöntemiyle yemek yapmaktır. Her şeyin elimizin altında olması malzemelerin karıştırılması ve harmanlanmasına olanak verir - çoğunlukla bu malzemeler hazırdir zaten. En güzel benzetme, motorlu araçlar ve elektronik alet fabrikaları ile yapılabilir, hiçbir şey gerçekten yapılmaz ama parçalar dünyanın en ucuz üretilen yerinden getirilerek birleştirilir. Birçok insan eskiye göre daha fazla çeşide ulaşabilmektedir; yine de ucuz ve standart ürünlerden yararlanma ayrıcalığından faydalanmaya eğilimlidirler.

İlk bölümde belirttiğimiz gibi (bkz. yukarıya, s. 22), yemek pişirmenin medeniyetin temeli olduğuna inanan insanların son düşmanları, mikrodalga fırındır. 1960’larda Tad’s retoranda plastik kaplı tamamen dondurulmuş gıdalar satılırdı, herkes masasının yanındaki mikrodalga fırında pişirip yerdi.⁷⁶ Bu reklam için kullanılan bir numaraydı ama neyse ki başarılı olamadı, çünkü mikrodalga en çok halk düşmanına uygun bir buluştu; yalnız yemek yiyen adama. Birlikte yemek yeme alışkanlığı, aile üyelerini yemek saati için beklemekten kurtaran bir alet yüzünden kolayca bozulmaktaydı. Pret-a-porter yemeklerle beraber mikrodalga fırınlar da yemek pişirme ve yeme alışkanlıklarını toplumsal davranış biçimleri olmaktan çıkarttılar. Yemek tarihinin en önemli buluşu, yok olma tehlikesiyle karşı karşıyaydı. Kamp ateşi, pişirme kapları, sofra alışkanlığı gibi insanları 150.000 yıldır bir araya toplayan ve ortak yaşamlarında önemli yer tutan değerler dağılılabildi.

Her şeye rağmen, Batı tarihinin sanayi çağına eşlik eden tüm korkutucu işaretlere rağmen, yemegin geleceğinden umutlu olmak için yeterli nedenimiz var. Sanayi çağı bitti veya bitmek üzere. Üretim, işleme ve arz konusundaki yenilikler arasında globalleşmiş bir pazar ortaya çıktı; bu da dev şirketler ve çok uluslu girişimler tarafından yönetiliyor. Bu, yemek tarihinde yeni bir fenomen, ama şimdiye kadar tüm dünyadaki gıda sektörünü etkileyecek boyutta değil: Bu en büyük kapitalistlerin ve en acımasız anti-kapitalistlerin fantezisi. Zanaatkarlardan gelen bir reaksiyon hissedilmeye başlandı. Standart tatları olan ürünlerin itici bulunmaya başlanmasıyla geleneksel mutfaklar tekrar canlanmaya başlamıştır. McDonalds ve Coca Cola

75 Levenstein, *Revolution*, s. 227.

76 A.g.y., s. 128.

bile yöresel tatlarla ve kültürel önyargılara önem vermeye başladılar, mönülerinde değişiklikler yapıp, sunumlarına yenilikler eklediler. Tüketicilerin önyargılarında kimlik önemli bir yer edinmeye başladı; yiyecekler pazar uzmanlarının “boyunbağı” ürünleri dedikleri ürünlere dönüştü - üzerinde yemeği yiyen kişinin, milletin veya sınıfının sevdiği renklerden çizgileri olan. Gelişmiş pazarlarda, ucuzluktan çok kaliteye, nadirliğe ve zanaatkâr yaklaşımlara eğilim başladı. Gördüğümüz gibi, gıda endüstrisi, fiyatları düşürerek nüfusun canlandığı bir çağda oldukça yüksek paralar kazandı. Sanayileşen dünya ülkeleri onları yakaladıkça, aynı eğilim orada da gözlemlenmeye başladı. Dış macunu tüplerinden ve toz paketlerden beslenen bir dünya fantezisi diğer modernist fanteziler gibi tarih tarafından yalanlandı: sosyalist ütopyalar, siberokrasiler, nükleer güçle yaşayan toplumlar, uzay kentleri, Jetgillerin dünyası. Gelecek, futuroloji üstadlarının söylediklerine değil, geçmişe benzeyecek. Fast foodun öncelikleri, tıpkı futurizm ve felaket senaryoları gibi, demode oldu: Hızın getirdikleriyle canlanan geçmiş bir zamana aittir. 15 saniyelik hamburger, 15 sentlik olana katılabilir: Tarihe emanet. Şimdiye kadar yararlı diye birçok saçma sapan şeyi mideye indirmiş olan Amerikalılar, hazır kahveyi reddetmişlerdi. Bu titizlik, belki de geçmişin varlığını sürdürmesi kadar, geleceğin de işaretidir.

Standart ürünlerin zaferlerine rağmen, yemek halen bir sanat olarak varlığını sürdürüyor ve modern dünyadaki çağdaş yemek kültürü, diğer sanat dallarında görülen post modernist etkileri de taşıyor. Damak tadının uluslararası bir özellik kazanması ve füzyon mutfağının yükselişi, çok kültürlülüğü simgeler. “Yemeği reddetmek”, anormal diyetler ve son moda anoreksia, John Cage’in sessizliği müzik için, Blair Witch Project sinema için neyse, yemek kültürü için aynı şeydir. Bulimia ironik yemek yeme biçimidir, aşırılık ve saplantı bir aradadır, aşırı yiyen kişi kendini zorlar ve kusar. Campbell’in çorbası postmodernist bir ikon olabilmıştır. Bu, çifte ironidir; çünkü konserve yiyecekler artık yiyecek devlerinin güçlü yanları gibi görünmüyor: Bir zamanlar taze yiyeceklerle yarışan mekanik güçlerini kaybettiler. Hızlı dondurulmuş, ışınlanmış ya da karıştırılmış hazır gıdalara direnen eski moda ev yemekleri repertuvarının parçası haline geldiler. Aslında bu tam da Campbell’in reklamında söylediği şeydi. Taze ürün modası barbarlığa dönüş değil, yiyeceklerin işlenmesine bir isyan, sanayi tipi “tazelik” fikrine bir reddiyedir.

Postmodern müşkülpesentlik, hırs ve ekolojik kibire karşı sağlıklı bir reaksiyondur. Aşırı beslenen Batı’da, doğru beslenmek az yemek anlamına gelir. Doğadan rasyonel şekilde istifade etmek, yağmacılığın sona ermesiyle olabilir. Gezegenimizin çoğunu, çok fazla yiyeceğe dönüştürmekteyiz; kay-

nakları heba edip, canlı türlerini tehlikeye atmaktayız. Titizlik ve “yiyecek-çilik”, sanayi çağındaki korkunç etkilere karşı toplumun kendini koruma yollarıdır: ucuz mal bolluğu, çevrenin yozlaşması, tat yoksunluğu. Kimyasal gübre ve ilaç kullanmayan, suni tohumlama yapmayan organik çiftçilik hareketi, pazarda şaşırtıcı bir etki yaptı. Tüketicinin bakış açısından bakıldığında bu ürünler belirgin biçimde yüksek fiyatlı olmasına rağmen, kendine bir yer açabildi. Bu hareketin en etkili sözcülerinden ve örnek uygulayıcılarından olan Galler Prensi, geleneksel çiftçilerin “pislik içinde debelenen egzantrikler” ve “sanayi öncesini özleyen kaderciler” olarak bir kenara atılmasından rahatsız.⁷⁷ Sanayileşmenin aşırılıklarının giderilmesi gerekiyor.

Mantık ve içgüdü birleşerek bunu yapmaya çalışıyor. Yemek tarihindeki bir sonraki devrimin amacı, bir öncekini alt etmek olmalı.

⁷⁷ Highgrove, s. 30, 276.

Albüm



Bir Carthusian şakası. Bu 15. yüzyıl sunak resminin (Burgos yakınlarındaki Charterhouse Miraflores) can alıcı noktası, bölünmüş ekmek, sembolik tuz veya ökaristik görünüş değil, İsa'nın son yemeğinde kızarmış et bulunmasıdır. Bu tarikatın üyeleri et yemezlerdi.



Yamyamlık, kara mizahın en önemli konularından biriydi. Goya'nın Quinta del Sordo'da kendi yemek odasına astığı tablolar arasında Kronos'un öz çocuklarını yediği korkunç sahnelerin bulunduğu tablolar da yer alır. 1800'den sonra Goya'nın yemek veya yiyeceklerle ilgili yaptığı bütün resimler mide bulandırıcıdır (Bridgeman Art Library).

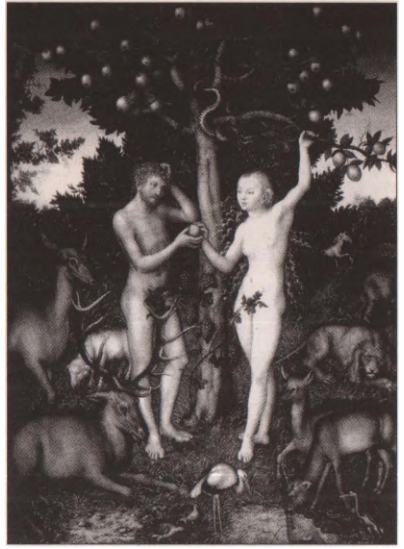


17. yüzyılda anatomik illüstrasyonların gelişmesiyle kasaplık Batı sanatının vazgeçilmez konularından biri oldu. Hollandalı ressamlar için, günlük hayat kültürünün drammatize edilmesinin bir yoluydu. Rembrandt'ın satılmak için vitrine konan yüzülmüş öküz resminin abartılı gerçekçiliği, sembolik bir anlama mahal vermeyecek tarzdadır (Bridgeman Art Library).

Modern vejetaryenlik çağının başlamasıyla, et yemek vahşi ve çirkin bir eylem olarak görülmeye başlandı. Buna rağmen Goya 19. yüzyılın ilk yarısının sonuna kadar kasap resimleri çizmeye devam etti. Ölü koyun natürmortunda, gerçekçi olmayan bazı özellikleri de alaycı bir üslupla ortaya koydu; tuhaf şekilde dik duran etler, bulanık ve lekeli fırça izleri, koparılmış kellenin içli ve itici ifadesi (Bridgeman Art Library).



İlk günah meyvesi. Burada, 1526'da Büyük Lucas Cranach tarafından resmedilen Cennet miti, görülüyor. Etobur öncesi çağda, aslanla kuzu koyun koyuna yatıyor, esas yiyeceğin meyve olduğu anlaşılıyor. Ama bol miktarda meyve, sebze ve evcil hayvan ancak tarım ve hayvancılıkla sağlanabilir. Cennet bahçesinin elması gibi yiyecek tabuları simgesel anlamdadır ve evrenselidir (Bidgean Art Library).



1592'de, Theodore De Bry'nin illüstrasyonlarıyla Hans Staden'in Brezilya'da Tupinambaların arasındaki deneyimlerinin aktarıldığı resimde parmaklarını yedikleri leziz yamyam mangal partilerinden bir kesit görülüyor. Ancak, Staden'in kayıtlarına göre yamyamlık sanıldığı kadar sık rastlanan bir eğlence şekli değilmiş; uzun bir ritüeli varmış, "açlıktan değil, tutsaklara duyulan büyük nefretten" kaynaklanan bir pratikmiş (Corbis).



Natürmort ressamaları yiyecek çizmeyi çok seviyorlardı, çünkü yemek odası çifte sembolizm demektir – dökülmüş ve içilmiş şarap, vulvaya benzeyen istiridyeler, boş kabuklar, kırılmış fındıklar, yansıyan ışık; değişken ve fani zevklerin göstergesi, 1630'larda, Willem Claeszoon Heda tarafından yapılmış (Bidgeman Art Library).



Velazquez'in ilahi zevksiz işleri kutsayan tablosu; hoşnutsuz Martha bir balık yemeği için sos hazırlarken, arka planda Meryem İsa'yı kutsuyor. John'un İncili'nde, balık göğe yükselen İsa'nın yediği ökarastik bir yemektir. Ressam ışığa ve biçim değiştiren perspektife yoğunlaşarak, ressam parlak bir anlatım yakalamıştır (Bidgeman Art Library).



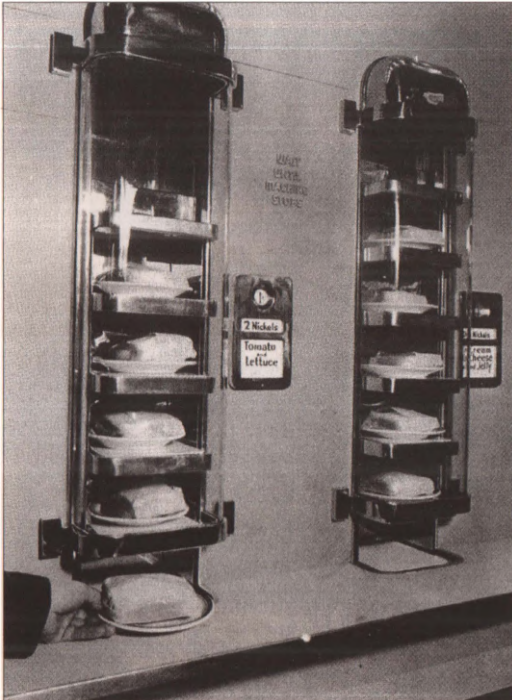
Temiz kapitalizm. 1909'da Lewis W. Hine tarafından resmedilmiş Pittsburgh'daki hardal fabrikasında, karmaşık da olsa derme çatma görünen makineler; zaten esas mesaj olan saflık, parlak kavanozlarla, tertemiz süpürülmüş yerlerle, camlardan içeriye sızan parlak ışıklar ve tertipli, temiz giysiler ve bakımlı saçlı kadınlarla sağlanmış. Bu fotoğraf zımnen saf olmayana karşı bir manifesto (George Eastman House/Lewis W. Hine/Hulton Arşivi).

Baron Leibig, 1865'te dövülmüş etin suyunu çıkarttığına amacı etin sağlıklı niteliklerini konsantre hale getirmektir. Ama Oxo'nun geleceği, bir besin kaynağı değil, "konforlu yiyecek" olarak çizilmiştir. 1952 yılından bu reklamda, sanayileşmiş süreçlerin yiyecek üretimi olduğu kadar yemek yemeyi, pişirmeyi, hatta cinsiyet rollerini bile dönüştürme gücü sergileniyor (Hulton Arşivi).





Bu fotoğraf 1910'da Kaliforniya Meyve Fabrikası'nda çekildiği zaman Amerikan vatandaşlarının üçte biri hâlâ tarım alanında çalışıyordu. Makineleşme bazı yerlerde işçilerin yerini almıştı ama üretim ve uzak bölgelerde iş imkânı gibi fırsatlar da yaratmıştı. Kaliforniya meyveciliği Amerikani orta-batısıyla kıyaslanınca, emek yoğun bir alan; ama bu fotoğraf taşıyıcı bantların paketleme verimliliğini nasıl artırdığını gösteriyor (American Stock/Hulton Arşivi).



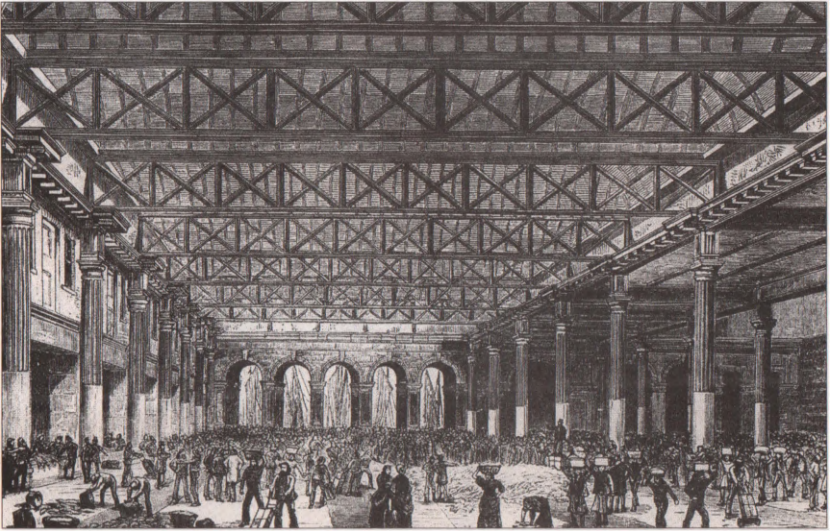
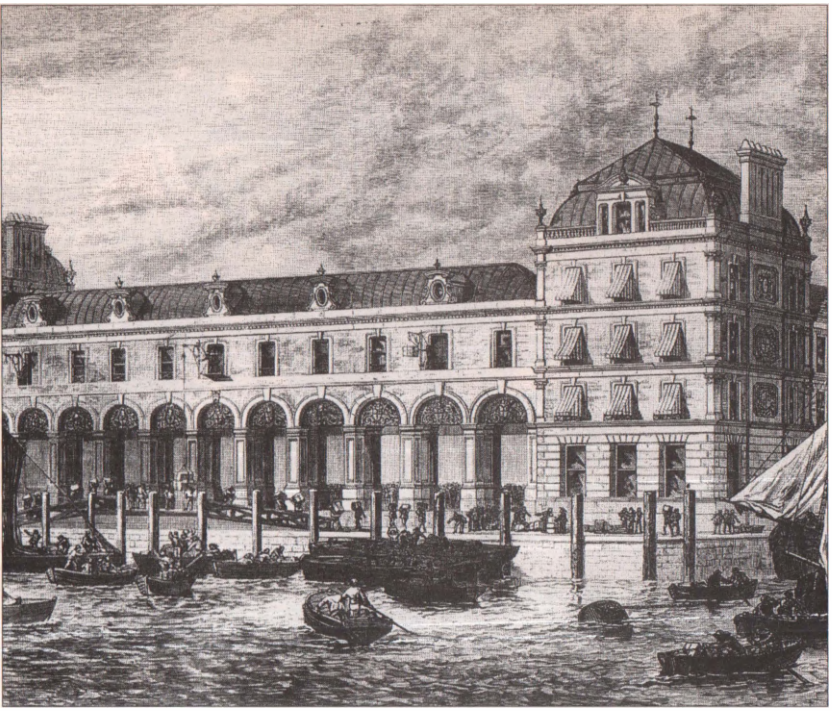
"Bir öpücük... size Otomat'ta yardımcı olmaz." Duvarın arkasında, tabaklar geleneksel olarak elle dizilmiş ama yiyecekler endüstriyel görünüyor; tekdüze sunulmuş –domatesli ve peynirli sandviçler solda, krem peynir ve reçelliler sağda– makineden alınabilir halde. 1945'te çekilen fotoğraf. Hızlı para akışı endüstriyel kentlerdeki öğlen tatili hızına uyum sağlamış. Endüstriciler tarafından sunulan en önemli iki lütuf –hijyen ve ucuzluk– burada birleşmiş görünüyor (Hulton Arşivi).



Soğuk konfor. 1955'te çekilen bu fotoğrafta bu birbirlerinin gözlerinin içine bakarak gülümseyen çift ve buzdolaplarından taşan yiyecekler tam da reklam klişesine uygun. Makinenin tuhaf oranları, Princeton'daki David Sarnoff Araştırma Merkezi'nde "sessiz" bir buz kutusu elde edebilmek için beceriksizce yapılan yalıtımın sonucudur (Hulton Arşivi).



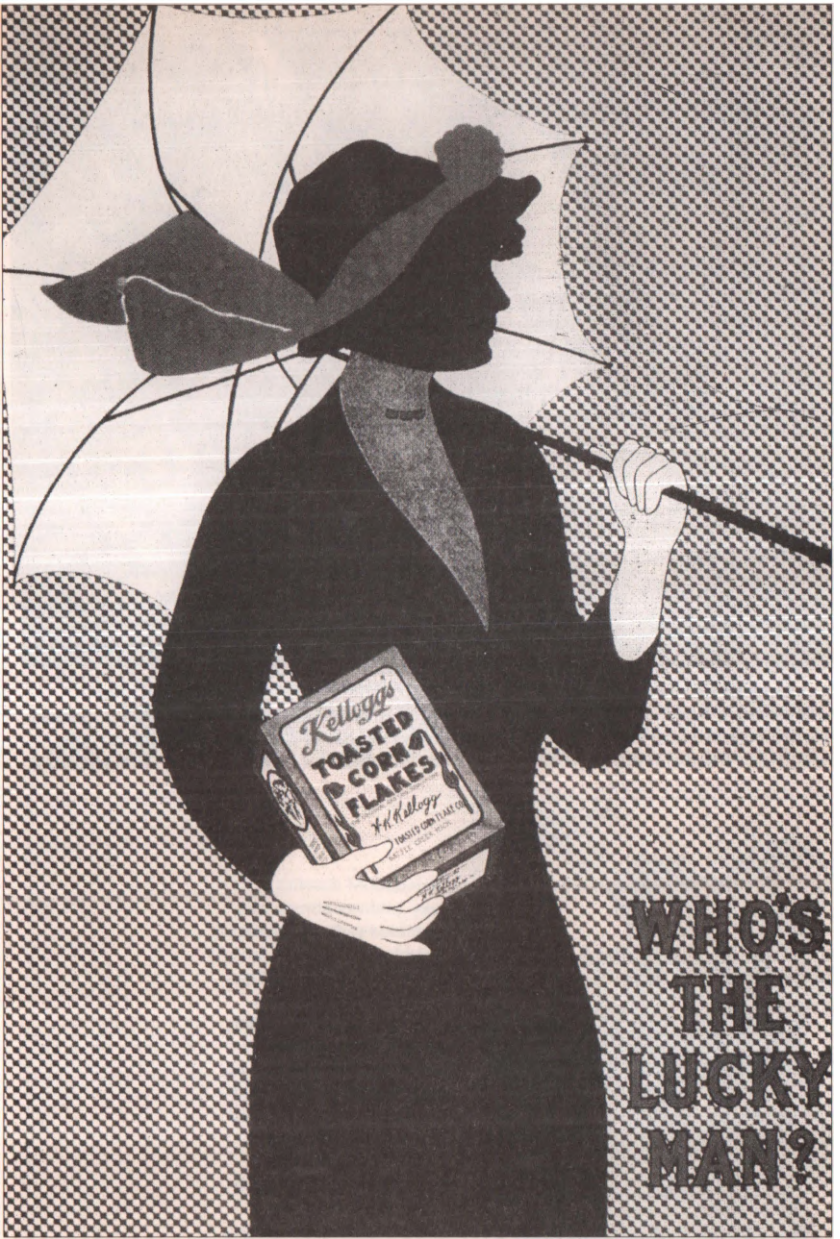
Endüstrileşen dünyada, besin patlamasıyla kıtlık bir arada varolmaktadır. 1897'de Viceroy'un Hindistan'ın merkez şehirlerine yaptığı seyahatlerde dikkatini çeken, "ülkenin refah içindeymiş gibi görüldüğü" olmuştu. Bu arada, misyonerlerin ve fotoğrafçıların çektikleri fotoğraflar ve tuttukları kayıtlar "yaşayan iskeletler", buruşuk deriler ve göbeklerle vücutlarının sadece "çerçevesinin kaldığı" yönündeydi. 1986-8 yılları arasındaki kıtlıkta ölenlerin sayısı on ila on altı milyon civarındaydı (üstte: BBC/Hulton-Deutsch, altta: BBC/Hulton Picture Library).



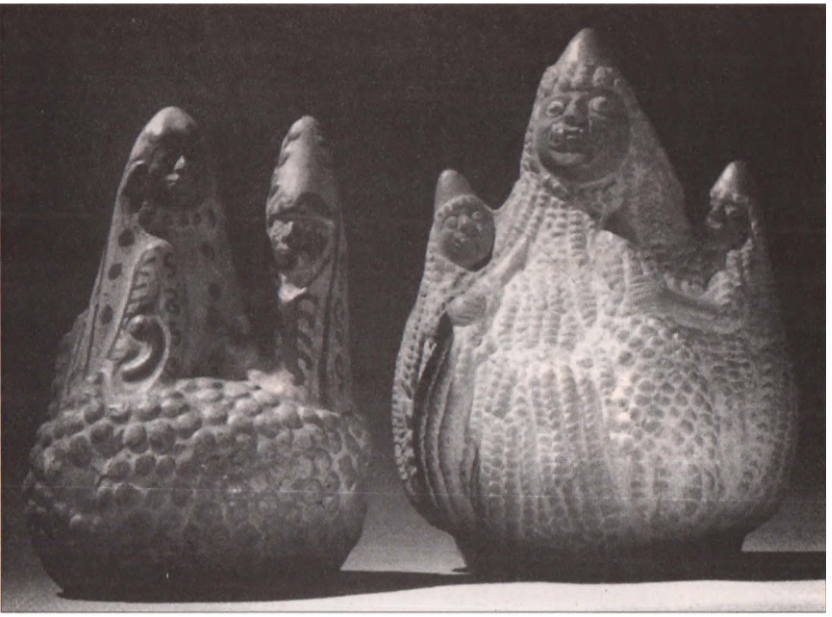
19. yüzyıl sonu pazarları "sanayi teknolojinin harikalarına adanmış anıtlardır." 1875'te Yeni Billingsgate Balık Pazarı, dış görünüşüyle bir Fransız şatosunu veya kaplıca otelini andırıyordu; içi ise bir bazilika gibiydi. Baskı ressamlarına göre, çekiciliği haşmetindeydi, insanlar binanın yanında cüce gibi kalıyorlardı. Bu, endüstri estetiğinin bir örneğidir: Makinenin heybeti (BBC/Hulton Getty).



1930'lara gelindiğinde fotoğrafçılar mekânın salaş ve herkese açık boyutlarına ilgilerini kaybettiler. İlgileri daha çok aktivitelerin detayı, pazar hayatının demokrasisi ve soğukla mücadele eden pazarcılara yöneldi (Hulton Deutsch Collection/Corbis).



Kellogg Mısır Gevreği, tarihteki yiyecek maddeleri arasında ticari olarak en başarılı ürün olmuştur. Bu 1910 yılının reklamında, gevreği satmak için arka planda cinsellik kullanılmıştır. Aslında orijinal Kellogg, 19. yüzyılda iffet savunucuları tarafından icat edilen yemekler arasındaydı – şehveti dizginleyen lifli yiyecekleri yiyen düşük protein fanatikleri. Aynı zamanda, yeşil alanların sömürgeleştirilmesi sonucu elde edilen tahıl mahsulü pazar ihtiyacı doğurdu (Hulton Arşivi).



"Ürünlerin Tanrı olduğu yerde, toprakla uğraşmak ibadettir. Tarım bir bereket ritüeli olarak başlamış olabilir veya sulama saçıdan [saçı (libation): Tanrıların şerefine içilen içki in toprağa dökülmesi], çitle çevirme ise kutsal bir bitkiye saygı davranışından doğmuş olabilir." M.S. 5. ve 7. yüzyıllarda şimdiki Peru'nun yerinde bulunan Mochica kültüründen kalan bu kutsal mısır betimlemeleri, fallik çıkıntılarla, bereketi simgeleyen yuvarlak şekillerden oluşur. Mısır buğdayını esas ürün olarak kabul eden birçok toplumda, mısırın feragat ve bereketi simgeleyen bir ilah olduğuna ve insanların ürünü yetiştirerek ona hizmet ettiklerine inanılır (Werner Forman/Corbis).



"Tanesinde yağ, protei nişasta bulunduran çekirdekli tahıllar." 1880'de yapılan bir illüstrasyonda, Arpa, buğday, çavdar, pirinç, darı ve mısırla birlikte "büyük altılıyı" oluşturur, bu tahılların gelişmesi "insanlığın en önemli başarılarından biri" olarak kabul edilir: Yeşil otları bizim gibi geviş getirmeyen canlılar için başlıca besin kaynağına dönüştürmek az buz bir iş değildir; ne de olsa doğa bunları sindirim sistemi farklı canlılar için tasarlamış gibi görünmektedir (Hulton Arşivi).



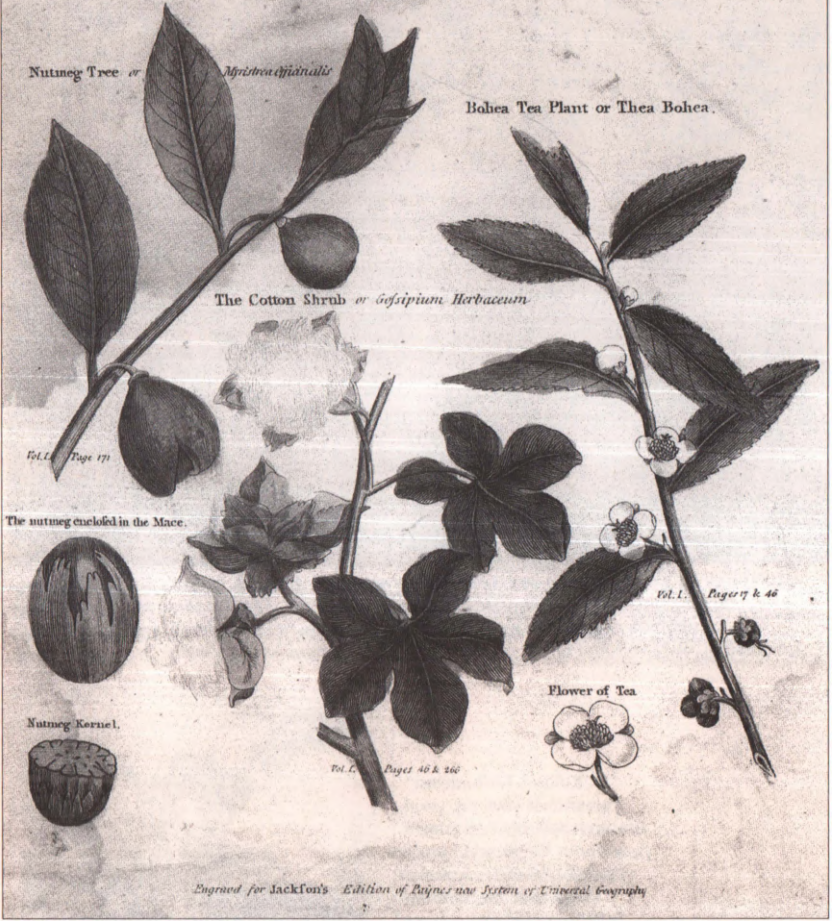
Uzun süreli bir yiyecek ticareti ve etkilerinin sahnelenmesi. M.Ö. 13. yüzyılda Kraliçe Hatşepsut tapınağının duvar resimlerinde yer alan Punt Kralı'nın, Punt'un Mısır'dan ithal ettiği ve karşılığında nadir bulunan baharatlarından verdiği bol miktardaki yiyeceklerden yiyip şişmanladığı, obez ve tuhaf bir tip olarak resmedildiği görülmektedir (Gianni Dagli Orti/Corbis).

"Kolomb Mübadelesi" zamanında yayılmış, yerel üretim tropik bir Yeni Dünya yiyeceğinin 19. yüzyıl başında yapılmış gravürü. Capsicum veya chilli, Kolomb'un 1493'te dönerken yanında getirdiği baharatlardan bazılaradır, şu anda da dünyanın en rağbet gören baharatları arasındadır. 16. yüzyılın ortalarında, Hindistan ve Hunan'da yetiştiriliyordu. Lezzet yoğunluğu ile beslenme değeri birleşmiştir, özellikle A vitamini açısından çok zengindir. İspanya, Tayland, Sichuan, Hindistan bu baharatı çok kullanan mutfaklardır (Hulton Arşivi).



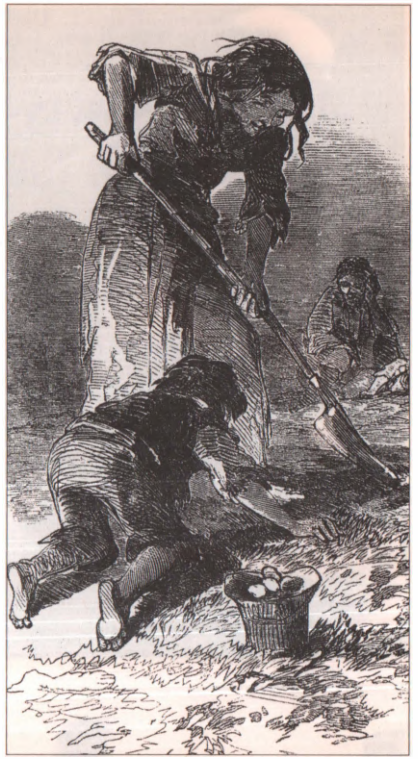
VEGETABLE PRODUCTIONS

Constituting Important ARTICLES of COMMERCE.



Yiyecek maddelerinin üretimi, işlenmesi ve tedariği konusundaki modern devrimi anlamanın en iyi yolu, genel olarak ekilen bitkiler bağlamında incelemektir. 1790'lardan kalan küçük hindistancevizi ve değişik çay türlerinin arasında pamuğun resmedildiği bu gravürün adı "Ticaretî Yapılan Önemli Ürünler" idi, endüstrileşme çağının ilk zamanlarına rastlamaktadır. Diğer dokumalar, kereste, tütün, ip lifi, kauçuk, kinin ve benzeri farmakolojik ürünler de yeni iklimlerde üretilmeye ve belli başlı yiyecek maddelerine benzer bir üretim ölçüsünde dönüştürülmeye başlandı (Hulton Arşivi).

1849 tarihli bu gravürlerde görüldüğü gibi, İrlanda'daki kıtlık İngiliz basınında abartılı bir halde yansıtıldı, ilkel asillik –acı çeken çiftçiler daha güzel resmedilmişti– ve sömürgeci hayırseverlik. County Clare kıyısında yer alan Kilrush'daki yemek ve kıyafet dağıtılması, John Pitt Kennedy'nin eseri idi; Kıtlık için Yardım Komitesi'nde görev yapan tarım bilimi öncülerindendi ve yardım faaliyetini imparatorluğu savunmanın ayrılmaz bir parçası olarak görüyordu (sağda: BBC/Hulton Getty, altta: Corbis).





Bira, tarımın uğruna icat edildiği bir tahıl ürünü olarak ekmekten önce gelmektedir. Ancak, eski Mısır'da bira, arpa ekmeğinden yapılıyordu. Eski ve Ortaçağ krallıkları zamanına ait önündeki fıçının içindeki lapayı yoğuran figür, ölüm sonrası yaşamda işe yarayacak sihirli ihtiyaç maddelerinin mezara konulmasını simgelemektedir. Halk, kendi birasını evlerinde kendisi ürettiyordu ve mayalama günlerinde çalışan erkekler izinli sayılıyordu (Hulton Arşivi).



Tuz devrimlere tat katmıştı. Tuz vergileri, Ortaçağ monarşilerini çökertmiş, Fransız Devrimi'ne yol açan rahatsızlıkları körüklemiş ve modern Hindistan'ın oluşmasını sağlamıştır. 1930'da Gandhi, hükümet tekeli protesto amacıyla tuz elde etmek için 200 millik bir "denize yürüyüş" düzenlemişti. Çok az tuz elde edilmişti ama Gandhi'nin sivil itaatsizliğin sembolü olmuştur -şiddet içermeyen, mali bir direniş. Kongre hareketine, Hindistan'ın bağımsızlık savaşı için yapacağı kampanya için hatırı sayılır bir dayanak oluşturmaya yardımcı oldu (Fotogram-Stone Images/Hulton Arşivi).

"Büyük basın patronu Lord Northcliffe, muhabirlerine kamuoyunun ilgisini çekecek dört konu olduğunu söylemişti: suş, aşk, para ve yemek. Bunların yalnızca sonuncusu temel ve evrenseldir. Suş, en kötü düzenlenmiş toplumlarda bile, azınlığın ilgi alanıdır. Parasız bir ekonomiyi yahut aşksız üremeyi hayal edebiliriz ama yiyeceksiz hayatı edemeyiz. Üstelik yemek, dünyanın en önemli konusu olarak kabul edilmek için yeterli sebebe de sahiptir. Bütün zamanlarda, çoğu insanın temel konusudur."

Bildiğiniz gibi yemek, hiçbir zaman "sadece yemek" değildir! İşte elinizdeki kitap, yiyeceklerin öyküsünü anlatırken insanın ve dünyanın tarihsel serüvenini de gözler önüne seriyor. İnsanın yiyeceğini pişirmekle yaptığı büyük devrimle başlıyor anlatmaya, yamyamlığın günümüzün "sağlıklı beslenme" çılgınlığı ile akrabalığını kuruyor, sömürgeciliğin doğal çevre üzerindeki etkileriyle devam ediyor... Çiftçiler ve çobanlar nasıl ortaya çıktı, Amerikan yerlileri yiyecekleri nasıl sakarlardı, ilk okyanus aşırı yolları nasıl açıldı, beslenme sorunlarını nasıl çözdüler, bir Ortadoğu ziyafetinin olmazsa olmazları nelerdi?.. Çok eğlenceli, çok öğretici, düşündürücü bir hikâye...

22.00₺



İLETİŞİM 1238

ISBN-13: 978-975-05-0509-6



9 789750 505096