

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN

[MARCO] POLO: Belki de bu bahçe yarıya inmiş gözkapaklarımızın gölgesinde yaşıyor sadece, oysa ikimiz de hiç aralıksız sürdürdük kendi işlerimizi: sen savaş meydanlarında tozu dumana katmayı, ben uzak pazarlarda karabiber ticaretini....

Italo Calvino, *Görünmez Kentler*, çev. Işıl Saatçioğlu, YKY,
4. baskı, 2004, s. 147

.... tane karabiber olmasa, şimdi Doğu'da ve Batı'da sona ermekte olan şey hiç başlamayabilirdi. Vasco da Gama'nın uzun direkli yelkenlilerini okyanusun bir ucundan diğer ucuna, Lizbon'un Belém Kulesi'nden Malabar Sahili'ne getiren karabiberdi: önce Kalikut'a, arkasından kıyı gölünü andıran limanı için Koçin'e. İlk gelen Portekizlinin peşinden İngiliz'le Fransız da yelken açtı, öyle ki, Hindistan'ın Keşfi denen bu dönemde –gerçi gizlenmediğimize göre nasıl bulunup keşfediliyorduk acaba? – “altkıttadan çok, baharat kıtayıdık” kıymetli anneciğime göre. “Dünyanın nalet Hindistan anamızdan ne istediği en baştan belliydi,” derdi annem. “Bir kahpenin yanına uğrar gibi, baharatın yakıcı ateşi için geldiler.”

Salman Rushdie, *Mağriplinin Son İç Çekişi*, çev. Begüm Kovulmaz,
Can Yayınları, 2017, s. 19-20

MICHAEL KRONDL Yemek yazarı ve şef. Cooper Union for the Advancement of Science and Art Yüksekokulu'ndan mezun oldu ve George Brown Üniversitesi'nden *Advanced Food Preparation* onur belgesi aldı. 1979-1992 yılları arasında New York, Kanada ve İtalya'da birçok restoranda çalıştı. Bu deneyimlerinin sonrasında yemek kariyerine mutfak dışında devam etmeye karar verdi. Köşe yazıları, makaleleri, restoran değerlendirmeleri, tarif araştırmaları önde gelen birçok dergide yayımlandı. New York'ta bulunan New School Culinary Center'da 1988'den beri ders vermekte ve restoran danışmanlığı yapmaktadır. Venedik Karnavalı yemekleri, Riviera mutfağı, Sefarad hamursuz bayramı, Viyana tatlıları ve Amerikan mutfakları tarihi gibi konularda hem akademik hem uygulamalı dersler verdi. Yazarın bu kitabı dışında *Around the American Table* (1995), *The Great Little Pumpkin Cookbook* (1999), *Sweet Invention: A History of Dessert* (2011) ve *The Donut: History, Recipes, and Lore from Boston to Berlin* (2014) adlı kitapları bulunmaktadır.

RGK Yayınları, 2014 (1 baskı)

The Taste of Conquest. The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice

© 2008 Ballantine Books

Bu kitabın yayın hakları Anatolia Telif Hakları Ajansı aracılığıyla Penguin Random House LLC'nin alt markası olan Ballantine Books'tan alınmıştır.

İletişim Yayınları 2291 • Ruhun Gıdası Kitaplar 6

ISBN-13: 978-975-05-2948-1

© 2020 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2020, İstanbul

DIZİ EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

KAPAK RESMİ Vasco da Gama'nın Kozhikode seferi serisinden "Malların Boşaltılması",
Portekiz kralı Manuel için yapılmış duvar halısı, 1504

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

DİZİN Berkay Üzüm

BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11
Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,
Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

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

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

MICHAEL KRONDL

Lezzet Fetihleri

*Üç Büyük Baharat Kentinin
Yükselişi ve Çöküşü*

*The Taste of Conquest
The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice*

Çeviren: C. Aslı Kutay





İçindekiler

ÖNSÖZ 7

Birinci Lezzet
St. Albans 11

BİRİNCİ BÖLÜM

Venedik 33

İKİNCİ BÖLÜM

Lizbon 107

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Amsterdam 177

SONSÖZ

Baltimore ve Kozhikode 247

Kaynakça 257

Dizin 263



ÖNSÖZ

Bu kitabı yazmak benim için büyük bir macera oldu! Hintli karabiber yetiştiricilerinin ve Venedikli asilzadelerin evlerinde yemek yeme zevkine eriştim. Hollandalı girişimciler ve Portekizli denizcilerle tanıştım. Artık üçgen yelkenle kare yelken arasındaki farkı biliyorum ve zencefilin nasıl hasat edildiğini ve temizlendiğini anlatabilirim çünkü nasıl yapıldığını bizzat gördüm. Yemek üzerine çalışmaktan daha zevkli ne olabilir ki?

Belki de bu yüzden, yemek tarihi çalışmalarına uzun zamandır ciddi akademisyenler tarafından itibar edilmiyordu ve bu nedenle, ortaya attıkları Ortaçağ üst tabakasının, baharat denizinde boğulmuş yemekler yediklerine dair iddialarını kontrol etmeye lüzum bile görmemişlerdi. Akademik dünya artık, istemeyerek de olsa yemek kültürü tarihi üzerine çalışmaları saflarına almayı kabul etmiş bulunuyor. Fakat konu halen çok yeni ve yapılması gereken çok iş var. Buna rağmen insanların ne yediğine dair daha geniş bir resim çıkarmamızı sağlayacak veriler yavaş yavaş da olsa birikmekte. Ve belki de bu sayede baharatların neden, bugün Fas ve Hindistan'da olduğu gibi, Rönesans dönemi Avrupa beslenme düzeninin ayrılmaz bir parçası olduğunu gerçekten anlayabiliriz. Böylece belki, Avrupalıların fetih düşkünlüğünü de sahiden kavrayabiliriz.

Ben uzman değilim ve kitabın yapısı göz önüne alındığında bu bir avantaj olarak görülebilir. Fakat bu durum aynı zamanda derinliğin yerine genişliği koymamı gerektirdi. Güçlü kanıt oluşturmak için yetersiz bulguların olduğu durumlarda çıkarımlarda bulunmak ve başkalarının çalışmalarına güvenmek durumunda kaldım. Araştırmanın aşikâr bir biçimde dayanaksız olduğu zamanlarda ise görünenin altına inip kurcalamak zorunda kaldım. Yapının çoğu kez ne kadar eksik ve yetersiz biçimde ortaya konmuş olduğu göz önünde tutulunca, açıkçası gözü kapalı inandığım kaç yazar baştan so-

na hatalıydı diye merak ediyorum. Bu, hatalarımdan dolayı başkalarını suç-
luyorum anlamına gelmemeli. Muhakkak ki, ben de birçok hata yapmışım-
dır. Benden sonra geleceklerin bu hataları düzelteceklerini umut ediyorum
ve buna inanıyorum.

Bu ölçekteki her projede olduğu gibi birçok kişi bana yardım etti ve be-
nimle çok değerli fikirlerini paylaştı. Birçoğu yalnızca iyi niyetleri ve güven-
lerinden dolayı yardımseverliklerini esirgemediler. Diğerleri pişman olaca-
ğım bir şeyler söylememe ve yapmama engel olmaya çalıştılar ama keşke bu-
nu daha sık yapsalardı.

Değerli önerilerinden dolayı yayıncılarım Susanna Porter ve Dana Isaac-
son'a teşekkür ederek başlamak istiyorum. Ayrıca, kitabımı Random Hou-
se'da en başından itibaren destekleyen Elizabeth Dyssegaard'a da borçlu ol-
duğumu belirtmem gerekir, o olmasaydı bu proje gerçekleşmezdi. Temsilci-
lerim Jane Dystel ve Miriam Goderich bütün süreç boyunca muhteşemdiler
ve projenin her aşamasında görev tanımlarının çok ötesinde katkıları oldu.

Bir de bu macera boyunca yardımlarını esirgemeyen birçok kişi var. Vene-
dik'te Luca Colferai, bitmek bilmeyen cömertliğiyle beni sürekli şaşırtmaya
devam ediyor. Fakat yalnızca o değil. Ayrıca Jurubeba Zancope, Sergio Fra-
giacomo, Dr. Marcello Brusegan ve Antonio Barzaghi'ye de müteşekkirim.

Portekiz'de de durum Venedik'tekinden farklı değildi. Benim için adeta
bir lütuf olan gazetecilik yeteneği ve dostluğuyla Monica Bello olmasaydı ne
yapardım bilemiyorum. Ayrıca Alexandra Baltazar, Bruno Gonçalves Neves,
Hernâni Amaral Xavier, Isabel Cruz Almeida, José Eduardo Mendes Ferrao,
José Marques da Cruz ve Rui Lis'e de teşekkür etmek istiyorum. Lizbon'da
yaşamasa da bana kişisel/özel adres defterini ve Portekiz'in başkentinde bir-
çok kapıyı açan deniz arkeologu Filipe Castro olmadan Portekiz ziyaretim
başarısızlıkla sonuçlanırdı.

Hollanda'daysa Peter Rose, her türlü tuhaf sorunun cevabını bulmama
yardım eden ve doğru yoldan sapmama engel olan akademik iyilik perim gi-
biydi. Yine Hollanda'da Cees Baker, Christinne Muusers ve Anneke van Ot-
terloo hem zamanları hem de uzmanlıkları konusunda inanılmaz derece-
de cömert davrandılar. Frank Lavooij'in dolu programı arasında bana ayır-
dığı zaman için de müteşekkirim, özellikle de birlikte yediğimiz öğle yeme-
ği için.

Hindistan'da da sonsuz bir cömertlikle karşılandım. Koçin'de C.J. Jose ve
Baharat Kurulu'ndaki personeli inanılmaz derecede yardımcı oldular, ayrıca
Heman K. Kuruwa, Jacob Mathew, K.J. Samson, Nimmy ve Paul Variampa-
rambil ve Ramkumar Menon da öyle. Thomas Thumpassery evini açarak ve
karabiber yetiştiricisinin yöntemlerini benimle paylaşarak büyük incelekte

bulundu. Ayrıca V.A. Parthasarathy ve Hint Baharat Araştırmaları Enstitüsü'ndeki saygın ekibine de özel alanlarına girmeme izin verdikleri için müteşekkirim. Baltimore'da da James Lynn, McCormick genel merkezinde böyle bir incelekte bulundu.

Kelimeleri ve davranışlarıyla diğerk katkıda bulunanlarsa Amanda J. Hirschhorn, Ammini Ramachandran, David Leite, Gopalan Balagopal, Kenneth Albala ve Paul W. Bosland.

Son olarak karıma ve kızıma, uzun süreli yokluğuma ve haftalarca süren saplantılı çalışmama anlayış gösterdikleri için teşekkür etmek istiyorum.



Birinci Lezzet

St. Albans

Sultan ve sefahat âlemi

Zihnimde tat, koku ve hatıra iç içe geçmiş halde yer alır. Uzak bir zaman ve mekânı gerçekten anlamak için onun eski dönemlere ait lezzetini tatmanız, kadim havasını koklamanız ve geçmişten gelen tutkularına iştirak etmeniz gerekir. Fakat bir derebeyinin yemeğini nasıl tadabilirsiniz? Ortaçağ'dan bir hayaletle nerede karşılaşabilirsiniz?

Bunu yapabileceğim uygun bir yere, eski İngiliz hac kasabalarından St. Albans'ın Arnavut kaldırımli dar sokaklarında rastladım. Sultan Lokantası, büyük bir Norman katedralinin kuytusunda, bu dar Ortaçağ sokağında dikilmekten çok yalpalıyormuş gibi duran bir evin içinde yer alıyor. St. Albans'a, ünlü bir Ortaçağ seyyahının izlerini araştırmak için kendi hac ziyaretimi yapmaktaydım –onun hakkında daha sonra bilgi vereceğim– ancak hayaletlerin peşine düşmeden önce karnımı doyurmam gerekiyordu. Sultan Lokantası'nın yemek yenen bölümüne ulaşmak için dik ve sallanan merdivenlerden ikinci kata tırmanmanız gerekir. Bu bel vermiş ahşap tavan arasına, tehlikeli biçimde alçak kirişlerle birbirinden ayrılan masalar doldurulmuş. Mekândan, bira sürahileri ve üzerine bolca tarçın, zencefil, karabiber ve karanfil serpilmiş yabani hayvan butları ve paçalarıyla dolu büyük servis tabakları taşıyan sarışın ve etine dolgun kızları çağırın sesler yükselir. Ve gerçekten de mutfak kapısından tatlı ve acı baharat kokuları yayılır. Fakat garson, Norman kanından olmadığı her halinden belli sıska bir erkektir; eğer bu da sizin için yeterli bir ipucu değilse, müzik sisteminden gelen Hint hip hopu ve duvarlardaki Babür desen baskıları mutlu, eski dönem İngiltere'sine girdiğinize dair bütün yanılsamalarınızı yok eder.

Sultan, bir çeşit Güney Asya mutfağı olan ve birkaç yıl önce İngiltere'yi fırtına gibi sarsan Balti mutfağı üzerine uzmanlaşmış. Balti tarzı mutfak bir

zamanlar Shangri-La ile özdeşleştirilen ama daha çok mezhep kaynaklı katliamlarıyla adını duyuran Baltistan'dan çıkmıştır. Bu dağlık arazi, bir zamanlar Güney Hindistan'dan Çin, İran ve Akdeniz'e baharat taşıyan İpek Yolu'nun iki tarafında yer alır. Böylesine efsanevi topraklara uygun olacak şekilde, Balti yemekleri de aşırı derecede baharatlıdır. Ancak, acaba Ortaçağ Avrupası'nın yemekleri kadar baharatlı mıdır diye merak etmiyorum değilim.

Acı Keşmir biberiyle yapılmış kuzu yahnisi olan *gosht chili masala* ısırmıyorum. Paslanmaz çelik tepside duran et oldukça masum görünüyor, ilk lokmada tadı hafif ve yumuşak. Kişniş, kakule ve tarçının tatlı notalarıyla açılıyor. Sonrasında kırmızıbiber kükremeye başlıyor. Taze ve kuru acı kırmızıbiberlerin o kadar yakıcı bir etkisi var ki, ara sıra kendini gösteren karabiber taneleri yatıştırıcı bir mola gibi geliyor. Acının etkisini bastırmak için şarabımdan büyük yudumlar alıyorum ve lavaş ekmeğinin üstünü yeniden yahniyle dolduruyorum.

Kırmızıbiberi çıkartın (çünkü Kolomb, biber adalarını keşfetmek için yaptığı ama yanlış hesapladığı seferinden dönene kadar Avrupa'da bilinmiyordu), bunun her onurlu şövalyenin bildiği bir yemek olduğuna bahse girebilirim.

Birçok tarihçi Ortaçağ'da yemeklerin baharatlı sevildiği konusunda hemfikirdir, ancak baharatın ne miktarda kullanıldığı konusunda görüş farklılıkları vardır. Buradaki sorun, döneme ait tariflerin anlaşılacak derecede belirsiz olmalarıdır. Genellikle tarifler, “hoş baharatlar” serpilmesini yazıyor ya da erken dönem Flaman yemek kitabının tavşan eti için hazırlanan sos tarifinde olduğu gibi “Bir miktar cennet biberi, zencefil [ve] tarçını birlikte öğütün ve içine safran katılmış şekerle beraber... ve biraz da kimyon ekleyin” derdi. Aşçının ne yaptığını iyi bildiği varsayıldı. Bununla birlikte, daha kesin ölçüler veren ve görünüme bakılırsa tek bir yemekte inanması güç miktarlarda baharatın tüketildiği ziyafetlerden dağınık bir şekilde olsa da bahseden başka kaynaklar da mevcuttur. Büyük Fransız tarihçi Fernand Braudel, Galyalı duyarlılığıyla, “baharat âlemi” olarak adlandırdığı durumu yazmıştır. Kimileri avuç dolusu karanfil, muskat (küçük Hindistan cevizi) ve biber içeren Ortaçağ tariflerinden korku içinde irkılmışlerdir. (Günümüz yazarları 1 ons¹ karanfilin etkili bir anestetik ilaç yapmaya yettiği ve çok fazla muskatın ise zehirli olacağı konusunda uyarıda bulunuyorlar.) Diğerleriyse bu kadar baharatlı yiyeceklerin nasıl yenilebildiğini anlayamamışlardır. İtalyan yemek tarihçisi Massimo Montanari'ye göre, “Bu miktarlarda tüketimi kavramak zordur, tutku ve hayal gücünün alanına girer bu.”

1 1 ons, 30 gram kadardır – e.n.

Bu akademisyenleri Sultan Lokantası'na davet etmeyi çok isterim. Belki böylece, tek seferde çok fazla miktarda, yaklaşık iki *pound*² baharat kullanıldığına dair kayıtların yer aldığı Ortaçağ'a ait belgenin tamamen güvenilir olduğuna kanaat getirebilirler. Bu rakam, varlıklı, burjuva sınıfına mensup bir memur tarafından, 1300'lerin sonlarında genç karısı için kaleme alınmış ve bir davet vermek isterseniz neler satın almanız gerekire kadar her çeşit nasihat ve tavsiyeye yer veren *Ménagier de Paris* adlı yazmadan alınmıştır. Örneğin yazar kırk kişilik ziyafet ve yirmi kişilik akşam yemeğinden oluşan ve yaklaşık yarım düzine hizmetlinin bulunduğu, tüm gün süren bir evlilik şölenine yer verir. Alishveriş listesinde bir *pound* zencefil ve yarım *pound* tarçınla daha az miktarlarda dârülfülül,³ havlıcan, besbâse,⁴ karanfil, cennet biberi ve safran bulunmaktadır. Ama bunların yanı sıra yirmi adet horoz, yirmi adet ördek palazı, elli tavuk ve elli tavşanla beraber av eti, sığır eti, koyun eti, dana, domuz ve keçi eti, toplamda altı yüz *pound* kadar et de listede yer almıştır. Bu ziyafette olağandışı olan şey baharat miktarı değil –çünkü yarım *pound* et için en fazla yarım çay kaşığı tatlı baharatlardan kullanılmış– davetin genel olarak ne kadar abartılı olduğudur. Eğer bu bir yemek orjisiyse, baharatlar olsa olsa bu âlemin kur yapma kısmını oluşturabilir.

Ancak yine de o yarım çay kaşığı baharat, bir Hint lokantasında dikkate bile alınmayacakken günümüz Fransız veya İtalyan mutfağı için ziyadesiyle aşırı kaçacaktır. Balti usulü *gosht* yapmak için çok daha fazla, bir *pound* et için yaklaşık yarım ons kadar baharat (kabaca iki ölçü yemek kaşığı kadar) kullanılır. Bu yüzden de Ortaçağ şövalyemiz benim yaptığım *gosht*'u geliştirmiş damak zevki için bile fazla sert bulabilir. Akademisyenlerin ne diyeceğini ise hayal bile edemiyorum.

Baharat ihtiyacı

Avrupalıların baharat düşkünlüğü konusunda bilgili ve kültürlü kişiler tarafından çok sayıda zırva kaleme alınmıştır. Baharat ticareti üzerine çalışan ve karabiberin kental ve zencefilin kintar (ikisi de ağırlık birimi) üzerinden görelî değeri üzerine yıllarca çalışarak uzmanlaşan ya da Mekke'yle Malakka arasında karanfil fiyatı farklılıklarını inceleyen iktisat tarihçileri, kalın ciltli kitaplarına, Avrupalıların baharatı, bozulmayı önleyici madde olarak ya da bozulmuş yiyeceğin tadını gizlemek için kullandıklarını laf arasında söyleyerek başlarlar. Bunun da, Avrupalıları dünyayı fethetmeye yollayan tale-

2 Pound: 453 gramlık bir ağırlık birimi – ç.n.

3 Hindistan kökenli, acı ve baharatlı bir tadı olan, bir tür biber – e.n.

4 Macis; küçük Hindistan cevizi ağaçlarının tohumlarının üstünü saran zarın kurutulmasıyla elde edilen, kokusu kuvvetli, tadı oldukça yakıcı baharat – e.n.

bi açıkladığı varsayılır. Tabii ki bu aşamadan sonra uzmanlar, çalışmalarının geri kalanını denklemin tedarik kısmının karmaşık incelemesine ayırmak isterler. Fakat varlıklı Avrupalılar, gerçekten de kuğu ve tavuskuşu tartlarına etleri bozulmuş olduğu için mi tarçın ve karabiber serpiyorlardı? Bu düşünce, eski dönemlere ait yemek kitaplarında yazanlarla tamamen çelişmekte olduğu gerçeği bir yana sağduyuya hakarettir.

İnsanlık tarihi boyunca, buzdolabının ortaya çıkışına kadar yiyecekler üç şekilde, kurutulularak, tuzlanarak ve asitte bekletilerek, gayet başarıyla muhafaza edilmiştir. Erik kurusunu, *prosciutto*'yu⁵ ve turşuyu düşünün. Charlemagne döneminde de, Medici döneminde de hatta giyotinle kafası kesilene kadar Marie Antoinette'in yaşadığı dönemde de, yemek pişirme şekilleri farklılık göstermiş olmakla beraber yiyecekleri muhafaza etme yöntemleri çok da değişmemiştir. Kaba saba ama becerikli Frenkler çoğunlukla karabiber dışında hiçbir baharat bilmezlerdi. Rönesans İtalyası'nda zencefil, tarçın, muskat, safran ve karanfil sadece tacirlerin ve hükümdarların sofralarını süslemekle kalmamış, tıbbi reçeteler ve simya karışımlarında da kendilerine yer edinmiştir. Hatta baharatlar gargara olarak bile kullanılmıştır. 17. yüzyılın sonuna doğru, Fransa'daki moda akımlarını belirleyen kişiler Şark'ın rayihalarıyla altı yüz yıllık cilveleşmelerinden sonra baharatlara sırt çevirip günümüze çok da yabancı olmayan mutfak anlayışını yarattılar. O halde eğer baharatları gerçekten de muhafaza amaçlı kullanıyor idiyse, sonradan neden kullanmayı bıraktılar ki? Fransızlar yiyecekleri muhafaza etmek için yeni bir sistem de keşfetmemişlerdi. Lezzet anlayışında muhakkak ki bir yön değiştirme olmuştu ama bu, salsa sosu Amerika'nın en sevdiği çeşni olarak ketçabın yerini aldığı anda yaşanan değişimle aynıydı. Bunun temelinde yatan birçok sebep vardı. Ancak teknoloji bunlardan biri değildi.

Eski dönemlere ait yemek kitapları baharatların muhafaza amaçlı kullanılmadığını apaçık ortaya koyar. Bunların hepsi, baharatların hiçbir şekilde muhafaza etme etkisinin olamayacağı şekilde, pişirme sürecinin sonuna doğru konulmasını tavsiye eder. Örneğin *Ménagier*'de yazar eşine, “baharatları olabildiğince geç koy, çünkü ne kadar erken konulurlarsa o kadar çabuk rayihalarını yitirirler” diye yol göstermiştir. İtalyan yemek kitaplarından en az bir tanesinde, örneğin 1549 yılındaki ilk baskısından sonra defalarca basılan Cristoforo Messisbugo'nun kitabında, karabiberin bozulmayı hızlandırabileceği bile ileri sürülmüştür.

Aslında baharatlar Avrupa'da bu amaçla kullanılmamış idiyse de, kullanılabilirlerdi. Yakın zamanda yapılan araştırmalar bazı baharatların güçlü antimikrobik özellikleri olduğunu saptamıştır. Yenibahar ve kekik, özel-

5 Domuz etinin tuzlanıp kurutulmasıyla elde edilen, ince dilimlenerek tüketilen bir tür jambon – e.n.

likle salmonella, listeria ve benzerleri hastalıklarla mücadelede etkilidir. Tarçın, kimyon, karanfil ve hardalın da bakteri öldürmeye yardımcı etkileri vardır. Avrupa baharat ithalatının büyük kısmını oluşturan karabiber ise bu konuda oldukça zayıftır. Ama bunlarla karşılaştırıldığında tuz hâlâ şampiyon konumundadır. Bu yüzden de, ellerindeki malzemeler çok daha fazla işlerine yarayacakken Avrupalıların, yiyecekleri muhafaza için neden daha pahalı ve daha az etkili ithal ürünleri kullanmış olacakları sorusu hâlâ geçerlidir.

Peki ya et bozulmuşsa? Üzerine karabiber ve karanfil bocalamak çürümüş eti yenilebilir hale getirmez mi? Belki de tek bir kırıntıyı bile ziyan etmeyen, her daim aç köylü için durum böyleydi ama toplumun seçkin kesimi için değil. Lüks ve egzotik çeşnileri satın almaya gücünüz yetiyorsa taze et de alabilirsiniz demektir, ayrıca kitaplar, etin hayvan kesildikten sonra hemen pişirilmesi gerektiğini söyleyen tariflerle doludur. Et, olgunlaşması için askıda bekletilecekse bile bu, mevsimine göre bir iki günden fazla sürmezdi. İtalyan Rönesansı'nın bir diğer popüler yazarı Bartolomeo Scappi, sülünlerin sonbaharda dört gün askıda bekletilebileceğini, soğuk kış aylarında ise bunun sekiz güne çıkabileceğini belirtmiştir. (Çocukluğumda Prag'da yaşarken babam dairemizin balkonuna aynı bu şekilde av kuşlarını asardı ve doğrusu, evimizde kırmızıbiber dışında baharat bulunduğunu da hiç zannetmiyorum.) Dahası, Ortaçağ yasaları büyükbaş hayvanın kesildiği gün satılması gerektiğini belirtiyordu.

Ancak bozuk etin bulunmadığı anlamına gelmiyordu bu. Ahlaksız tüccarlar için konulan özel cezaların varlığından çürük etin tıpkı günümüzde olduğu gibi zenginlerin ve ünlülerin mutfaklarına girebildiğini anlıyoruz. Yemek kitabı yazarı Bartolomeo Sacchi'nin 1480 yılında verdiği tavsiye günümüzde verilebilecek olanla aynıdır: Atın. Zenginlerin taze et ve baharat yemeye gücü yetiyordu. Fakirlerinse ne ete ne de baharata.

Şarap başka bir mesele sayılabilir. Orta tabakaya mensup insanlar bile yemek saatinden bir ya da iki saat önce tavuğu kesip yiyebiliyordu, ancak kral da dahil herkes vasat kalitede fiçılarda aylarca bekletilen şarabı içiyordu. Fı-



Eczacının İtalyancası, –muhtemelen ki– baharatları onlar sattığı için, ("baharatlar" anlamındaki "spezie"den gelen) "speziali"dir. (Libro delle gabelle'den "Apothecaries' Art", 14. yüzyıl ortası, Biblioteca Riccardina)

çı bir kez açıldığında, içindeki şarap hemen oksitleniyordu. Özellikle de yerel şarabın asitli ve güçsüz olduğu kuzey Avrupa’da, ithal şaraplar ateş pahası olduğundan, şaraba baharat, şeker ve bal eklemek istenmeyen tatları iyileştiriyor ya da gizliyor olmalıydı.

Baharat merakına mantıklı bir açıklama getirecek nedenler bulmaya çalışmaktansa, bunların gündelik niteliklerine bakmak daha verimli sonuçlar doğuracaktır. Tarçın ve karanfilin bolca kullanılmasının arkasındaki mantıklı gerekçelerden biri de fiyatlarıdır.

Baharatlar, ağırlıkları altınla ölçülme de, zaman zaman okuyacağınız üzere lüks tüketim sınıfına giriyordu. 15. yüzyılın başlarında Venedik’te, karabiber tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştığında bile hâlâ bir *pound* altına üç yüz *pound*’dan fazla karabiber alabiliyordunuz. Ortaçağ’da St. Albans’da bir *pound* zencefil karşılığında bir tane koyun alınabiliyor olması baharatın değerinden çok koyunun fiyatı hakkında bir şeyler söylemektedir. O dönemin koyunları küçük, cılız ve sayıca çok oldukları için de ucuzdu. Ayrıca karabiberin, askerlerin maaşlarını ve hatta kira ödemede bile kullanılmış olduğunu okuyabilirsiniz. Ancak buna bir açıklama getirmek gerekir. Ortaçağ Avrupası’nda nakit para yerine geçecek kıymetli madenler oldukça azdı ve eğer düşük bir meblağda ödeme yapmanız gerekiyorsa (ki askerler o günlerde pek de iyi para almıyordu) çoğu zaman yeterli miktarda bozuk para bulunamıyordu. Bu yüzden de karabiberin bozuk para yerine kullanılıyor olması muhtemel. Ancak sofraya tuzu çuvalları, çok daha yaygın şekilde pazarda bir tür para birimi olarak kullanılmaktaydı.

Bütün bunlar, baharatların kendi dönemlerinin trüf mantarı veya havyar değil, günümüzün pahalı, saf sızma zeytinyağı ayarında olduğunu ifade ediyor. Ancak günümüzün prestijli mutfaklarının granit tezgâhlarında sergilenen Toskana zeytinyağı şişesi gibi, baharatlar da Ortaçağ dönemi malikâne-lerinin duvarlarını süsleyen İtalyan çinisinden büyük tabaklar ve varlıklı bedenleri sarmalayan ipekler, kürkler, satenler gibi, parası olan kesimin hayat tarzının ayrılmaz bir parçası olmuştu.

O günlerde nüfuzlu bir kimsenin sizi fırında tavuk ve taşra şarabının sunulduğu gösterişsiz bir yemeğe davet etmesi, günümüzde kurumsal bir hukuk şirketinin muhtemel müşterisini T.G.I. Friday’s⁶ de ağırlamaya kalkması ile aynı anlama gelirdi. *Ménagier*’in düğün ziyafetinin açıkça ortaya koyduğu gibi, Ortaçağ eğlencelerinin sade ve abartısız olmasına imkân yoktu. Günümüzde, içinde bulunduğumuz toplum daha farklı tüketim şekillerine kaymıştır ama yine de bir tesisatçının yıllık kazancından çok daha fazla para harcanan yüksek sosyete düğünlerinde bu eski dönemlerin izlerini bula-

6 Ünlü ve pahalı bir Amerikan restoran zinciri – e.n.

bilirsiniz. O zamanlarda yemek, günümüzden çok daha fazla biçimde misafirleri etkilemek amacıyla hazırlanıyordu. Yemek ne kadar çok ve ne kadar egzotikse, hiyerarşideki konumunuz hakkında o kadar çok şey söylüyordu. Güçlü Burgonya Dükü Cesur Charles, 1468'de Yorklu Margareth ile evlendiğinde ziyafetlerin ardı arkası kesilmemişti. Bu ziyafetlerden birinde, ana masada, her biri dükün hükmü altındaki toprakların armalarıyla süslü devasa et tabaklarının bulunduğu altı tane gemi sergilenmişti. Bunların etrafı daha ufak teknelerle ve bu tekneler de içleri baharat ve meyve şekerlemeleriyle dolu ufak kayıklarla çevrilmişti. Baharatlar tabii ki tam anlamıyla esrarengiz Şark'ın havasını taşıyordu, bunların abartılı miktarlarda tüketimiye zenginliği gösteriyordu. Bundan birkaç yıl sonra dükün büyük torunu, Kutsal Roma İmparatoru V. Charles Napoli'yi ziyaret ettiğinde, kendisine içleri baharatlarla doldurulmuş tavuskuşları ve sülünler ikram edilmişti. Kuşlar masada servis edilmek üzere parçalandığında konukları cennetten gelen kokular sarmalamıştı. Bu, aslında yeni bir durum değildi. Charles'ın seleflerinden İmparator VI. Henry de, 1191'de Roma'daki taç giyme töreni sırasında, kendisi için muskatlarla ve çeşitli rayihalarla tütsülenen sokaklardan geçmişti.

Ortaçağ'ın son dönemlerinde, gitgide zenginleşen burjuvazi kendi gösterişi için para harcayabilir duruma geldiğinden, aristokratların şöenleri daha da muhteşem, baharat kullanımı daha incelikli, yemekler daha enfes ve daha ustaca tasarlanmış hale gelmişti. Ve halk tabakasından herkesin prensin ayrıcalıklı dünyasının şahaneliğini görmesini sağlamak için ziyafetin bütünü, ayaktakımına teşhir edilmeye başlanmıştı. "İkram edilmeden önce yemekler şatonun meydanında resmigeçit yapıyorlardı ki, halk onlara bakıp ihtişama hayranlık duyabilsin" diye anlatır Bologna hükümdarınının 1487 yılında verdiği ziyafete tanık olan Cherubino Ghirardacci. Anlatıcımız kokudan bahsetmez fakat son dakikada baharatlanan bol miktardaki pahalı etlerden gelen kokular, hükümdarın gücünü, yolun karşısından bir görünüp kaybolan muhteşem yemeklerden çok daha etkileyici bir şekilde yansıtmış olmalıdır.

Farklı statü ve konumdaki insanların farklı yiyecekleri hak ettikleri ve hatta farklı yiyeceklere ihtiyaç duydukları, Ortaçağ için olağan bir düşüncedir. Alışık olduğu yulaf lapası ve bira yerine beyaz ekmek yiyen ve baharatlı şarap içen bir köylü ölümcül şekilde hastalanabilir; bir keşiş, daha çok şövalyelere mahsus olan biberli geyik eti yediği için sancılı sindirim güçlüğü çekebilirdi. Bu kurallar Tanrı'nın inayetinin bir parçası olarak kabul edilirdi. Hayvanlar arasında nasıl bir doğal düzen varsa, nasıl her cins, Yaradan'ın uygun gördüğü gıdayla besleniyorsa, aynı şekilde her insanın da ilahî planla belirlemiş bir konumu vardı. Buna benzer bir yaklaşım, günümüzde her kastın dudaklarının arasından neyin geçip neyin geçemeyeceği konusunda ku-