



bitig

**MSKÜ EDEBİYAT FAKÜLTESİ
DERGİSİ**

bitig

**MSKÜ Journal of Faculty
of Letters and Humanities**

Yazar / Author

Arş. Gör. Dr.
Cüneyt GÜNEŞ

Adres: Muğla Sıtkı Koçman
Üniversitesi Edebiyat Fakültesi
Tarih Bölümü

e-posta:

cuneytgunes@mu.edu.tr



00000-0001-5960-5926

Atıf / Citation

Güneş, Cüneyt (2021), "Bir
İmparatorluğun Yemek
Kültürü", *bitig Edebiyat
Fakültesi Dergisi*, C. 1, S. 2, s.
471-476.

KİTAP TANITIMI

Book Report

Bir İmparatorluğun Yemek Kültürü*

**Andrew Dalby (2014), *Bizans'ın Damak Tadı:
Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı*, çev. Ali
Özdamar, İstanbul: Alfa Yayınları.**

*"...Kendisi çok lezzetli soslar hazırlamakta usta
idi. Değişik tat lezzet için tabiatın bütün
malzemelerini kullanarak yemekleri renk ve koku
ile süslerdi."*

(Psellos, İmparator

VIII. Konstantinos'tan bahsederken)

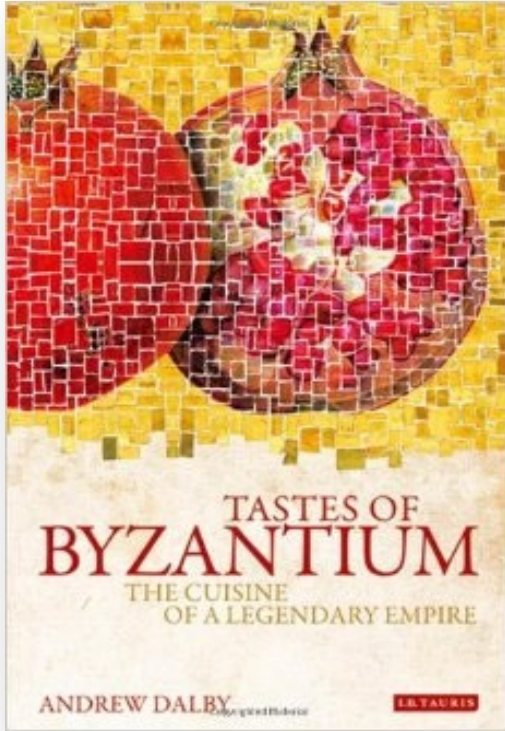
Yıllarca hakkında hiçbir şey bilinmediği düşünülen Doğu Roma İmparatorluğu (Bizans) hakkında, geniş yelpazede, son zamanlarda ise ülkemizde ciddi akademik çalışmalar yapılmış ve yapılmaktadır. XVII. yüzyıla kadar götürülebilen ve imparatorluk hakkında yapılan ilk çalışmalar, özellikle Batı merkezli olup tamamen kişisel ilgiyle başlamıştır. XIX. yüzyılın sonlarında tarihe değişen bakış açısıyla, özel koleksiyonlar oluşturulmuş ve Bizans İmparatorluğu'na ait tarihî belgeler ve kültürel unsurlar saklanmış ve korunmuştur. Daha sonra küçük gruplar halinde Avrupa'nın, Paris, Londra, Madrid, Atina, Venedik ve Vatikan gibi çeşitli merkezlerinde ortaya çıkan bu kişisel koleksiyonlar, zamanla güzel sanatlar akademisine dönüşmüştür. Bu akademilerin oluşması ve Bizans İmparatorluğu'na ait Grekçe metinlerin ve sanatsal ürünlerin de

* Bu tanıtım, <http://kadimsoylenceler.org/soylenceden-gercege-bir-impatorlugun-damak-tadi/> adlı sitede yayınlanan tanıtımın düzenlenmiş hâlidir.

bu koleksiyonlarda yer alması, artık Bizans İmparatorluğu'na ait yeni bir çalışma alanının yani *Bizantoloji*'nin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Nitekim ülkemizde de değeri gün geçtikçe anlaşılan ve bir çalışma alanı olarak görülen "Bizantoloji", her yönüyle araştırılmaya değer bir çalışma alanı; Bizans İmparatorluğu ise yine araştırılmaya değer bir "Akdeniz İmparatorluğu" olarak karşımızda durmaktadır.

MS. 330'dan 1453'e kadar Konstantinopolis (İstanbul)'in, başkentliğini yaptığı ve Roma İmparatorluğu'nun mirasçısı olan Bizans İmparatorluğu, yüzyıllarca Akdeniz dünyasının en büyük siyasî aynı zamanda en şaşırtıcı ve ilgi çekici imparatorluklarından birisi olmuştur. İmparatorluk siyasî gücüyle Akdeniz dünyasının zenginliklerini özellikle ticaret aracılığıyla başkent Konstantinopolis'e dolayısıyla Bizans sarayına ulaştırmayı başarmıştır. Bu doğrultuda Akdeniz, başkent Konstantinopolis'in her yönden adeta bir art bölgesi olmuş ve bu bölgede, herhangi bir savaş ve anlaşmazlık çıkması durumunda ise, başkent ciddi bir siyasî ve iktisadî çıkmaz içine düşmüştür. Böyle durumlarda İmparatorluk, özellikle Doğu Akdeniz'in zenginliklerini elde etmek için alternatif yollar aramış ancak hiçbirisi doğrudan bu coğrafya ile yapılan ticaretin ve zenginliğin yerini tutmamıştır.

İmparatorluk, ticaretle sadece Doğu Akdeniz'in değil aynı zamanda Uzak Doğu ve



Güneydoğu Asya coğrafyalarının da oldukça pahalı olan doğal zenginliklerine ulaşma imkânı elde etmiştir. Bu zenginliklerin başında özellikle Doğu'nun nadiren bulunan baharatları ve çok az tanınan çeşitli egzotik kokuları da yer almaktadır. Nadiren bulunan ve Konstantinopolis'e de nadiren ulaşan bu ürünlerin ticareti ile İmparatorluk, *baharat ve kokuları ayarlayarak şaşırtıcı ve değişken bir yemek pişirme sanatının yanı sıra sağlıklı beslenme ve hastaları iyileştirme hedeflerini* de yerine getirmiştir. Dolayısıyla ticaret, sadece imparatorluğu zenginleştirmekle kalmamış aynı zamanda farklı

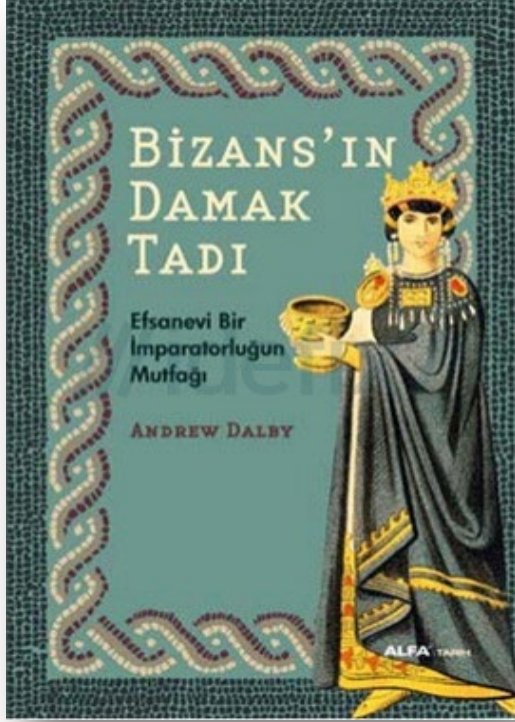
kültürlerle tanışmayı ve onların tatlarından tatmayı sağlamıştır. Dalby'nin de ifade ettiği gibi imparatorluğun ilişkileri çerçevesinde, Konstantinopolis'in ve yiyeceklerinin, yabancılara nasıl görüldüğünün yanı sıra yabancıların ve yiyeceklerinin kentlilere nasıl görüldüğü de karşımıza çıkar. (2014: 29)

1123 yıllık uzun siyasî hayatı boyunca Bizans'ın şaşırtıcı yaşamı üzerine birçok araştırma yapılmış olup sarayda yaşayanların ya da imparatorluk halkının neler yediği ya da yemesi gerektiği bilgisi oldukça sınırlıdır. Bu sınırlı bilgiyi geniş bir yelpazede ve öngörüyle araştıran tarihçi A. DALBY, *Bizans'ın Damak Tadı: Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı* adlı eseriyle başlıca dönemlerin kaynaklarını, teknik farmakolojik ve diyetetik metinlerini kullanarak bu şaşırtıcı imparatorluğun bilinmeyen mutfağını meraklılarının gözleri önüne sermiştir.

Bu tarz çalışmaların hazırlanması, yazımızın başında vermiş olduğumuz *Bizantoloji* çalışmalarında belli bir boşluğu doldurmakla beraber aslında siyasî çalışmalardan başka sosyo-kültürel çalışmaların da başlangıcını oluşturmaktadır. İfade edilmeli ki, *Bizans'ın sosyo-kültürel tarihini çalışmak isteyenler için bir araya getirilip kullanılmayı bekleyen çok fazla bilgi mevcuttur*. Nitekim ciddi bir çalışmanın ürünü olduğu ve kaynaklardaki bilgi kırıntılarının bir araya getirilmesiyle oluşturulan *Bizans'ın Damak Tadı* adlı eser, araştırmacıyı kendisine çekecek olan sekiz bölümden oluşmaktadır. Amacımız, bölümleri uzun uzadıya ele almak değil bölümlerden çeşitli alıntılar yaparak bu eserin içeriğini anlaşılabilir kılmak ve “Bizantoloji” adına nasıl bir boşluğu doldurduğunu ifade etmektir.

Bizans imparatorlarının katıldıkları savaflara dair çok şey bilmekle birlikte imparatorların “birey” olarak günlük hayatlarında nasıl birileri oldukları muammaydı. Bu açıdan Bizans imparatorlarının yaşantılarına dair saray tarihçilerinin vermiş olduğu bilgiler oldukça kıymetlidir. Dolayısıyla burada “yemek” özelinde çalışmasını hazırlarken bir “birey” olarak imparatorları da tanıtan Dalby'nin kullanmış olduğu bazı kaynakları belirtmek faydalı olacaktır. Dalby, İmparator VII. Konstantinos Porhyrogennetos'a ait ve saray düzeni ve seremonilerinin anlatıldığı *De Caeremoniis* adlı eserin yanı sıra çeşitli sebeplerle imparatorluğa ziyarette bulunan elçilerin ve seyyahların vermiş olduğu bilgileri, XI. yüzyılda yaşamış ve döneminin en entelektüel kişisi ve düşünürü olan Mikhael Psellos'un kaleme almış olduğu *Khronographia* (Kronik), İmparator I. Aleksios

Kommenos'un kızı Anna Komnena'nın babasının hayatını biyografik olarak kaleme almış olduğu eseri *Aleksiad* ve aslen Anadolu ve aynı zamanda IV. Haçlı Seferi'nin görgü tanığı olan Niketas Khoniates (1155-1220)'in *Historia* adlı eserlerini kullanarak Bizans'ın özelde de imparatorlarının yaşamları ve yemekleri hakkında ilgi çekici bilgiler vermektedir.



“I. Leon imparatorluk tahtına oturduğunda İllirya kökenli üç genç çiftçi, Zimarkhos, Ditivistos ve Iustinos orduya katılmaya kararlı olarak... Vederiana'dan geldiler. Bizantion'a dek tüm yolu yayan kat ettiler; vardıklarında, kendi sırtlarındaki pelerinleriyle evdeyken sarıp taşımış oldukları çifte pişmiş ekmeklerinden başka hiçbir şeyleri yoktu.” (2014: 17)

VI. yüzyılda yaşamış ve bir saray tarihçisi olan Prokopius'un *Gizli Tarihi*'nden alıntılanan Zimarkhos, Ditivistos ve Iustinos'un bu uzun yolda sırtlarında taşımış oldukları “çifte pişmiş” ekmeğin ne olduğu sorusu kıymetlidir. Bu soruya cevaben Dalby, XII. yüzyılda yaşamış olan ve İmparator I. Aleksios Komnenos (1081-1118)'un emrinde önemli görevler yürüten ve dönemini anlatan Bizans tarihçisi Zonaras'a atıf yaparak, *Çifte pişmiş ekmek, Romalıların paksamas dedikleri şeydir* yanıtını vermektedir. (2014: 18) Fırında “çifte” ya da “uzun süre” pişirme tekniği uygulanarak yapılan “fırınlanmış kuru-sert” ekmek, günümüzde de “peksimet” olarak adlandırılmaktadır. Nitekim halkın yanı sıra imparatorluk ordusu sefere çıktığı zaman askerlerinin yanındaki katık, uzun süre bozulmayan bu peksimetti.

Eserinde Dalby, Psellos'tan İmparator VIII. Konstantinos'un,

“...sos hazırlamakta çok becerikliydi; sanki türlü türlü ağız tatları olan insanların iştahını uyandırmak istercesine, yemeklerine renk ve lezzetlerle çeşni katardı...” (2014: 19); Komnena'dan ise, “Güzel soslu harika bir yemek hazırladık. Şenliği paylaşmak isterseniz, yemeğimize katılmak üzere olabildiğince kısa zamanda gelin!” (2014: 19) alıntılarını yapmaktadır ve VIII. Konstantinos'un, Bizans imparatorları arasında tek amatör “aşçıbaşı” olduğu bilgisini vermektedir. (2014: 19)

Psellos'un vermiş olduğu bilgidен yola çıkarak Bizans imparatorlarının bazılarının yemekler ve tatları ile özellikle ilgilendiklerini; Komnena'dan ise bir yemek ziyafetine davet edilecek olan kişiye, güzel bir yemek kisvesi altında komplo kurma; ona imparatorluğun zenginliğini gösterme; ayrıca İmparator için saray halkına hitap etme, bazen yöneticilerle gerekli işleri görüşme, imparatorluk için önemli olan kararların alınmasına vesile olan bir toplantı yeri veya propaganda aracı gibi düşünülebilirdi. Bu açıdan bir yemek ziyafeti, imparatorluk için ne yeneceğinden çok ne yapılacağı ve konuşulacağı üzerinde düşünölmelidir.

Yemek tariflerinin yanı sıra kitapta, “kokular” hakkında da bilgiler verilmekle birlikte özellikle güzel kokular, imparatorlukta çeşitli amaçlar için kullanılmaktaydı ve imparatorluk törenlerinde saray yetkilileri tarafından özenle seçilmekteydi. “Biberiye, bir imparatorluk geçit töreninin hazırlığı sırasında Konstantinopolis sokaklarını ıslah etmek için kullanılan güzel kokular arasındaydı; biberiye, mersin ve sarmaşık bir imparatorluk yemek salonunun süslenmesinde de kullanılırdı.” (2014: 41-42) İmparatorun özel odasında da yer aldığı düşünölen baharat ve koku verici ürünler, *Merhemler, değişik günlükler, tütsüler: Mastika, Arap sarı sabırı, şeker, safran, misk, esmeramber ve kuruödağacı, tarçın ve başka koku verici maddeler...* (2014: 45) Ayrıca Bizans'ta gözde olan üç koku verici madde, *safran, damla sakızı ve ayıfındığı...* (2014: 56)

İmparatorlar da dâhil herkesin beslenmeleri (günlük rejimleri), mevsimlere ve dinî günlere göre ayarlanmaktaydı ve Bizans imparatorları ve halkının bunu çok yerinde yaptığı anlaşılmaktadır. Nitekim koyu bir Ortodoks Hristiyan imparatorluk için dinî takvim, kimi perhizlere ve yortulara uyulmasını emretmekteydi. Nitekim bu takvime göre, özellikle Noel yemeğinde, Paskalya'dan önceki Perhiz'te ve Paskalya'da ne yenmesi gerektiği ayrıntılı olarak belirlenir ve ona göre bir beslenme

takvimi çıkarılırdı. Nitekim bu takvime din adamları eksiksiz uymaktaydı. Ayrıca İmparatorlukta, “*kokulu alkolsüz içkileri yortu günlerinde içmenin yanı sıra kokulu şaraplar da oldukça popülerdi.*” (2014: 55) ki şarap, aynı zamanda dinî ayinlerde kullanılan kutsal bir içecekti de.

Konstantinopolis’in çarşılarında ve pazar yerlerinde alışveriş yapıp sarayının özel odalarında dolaşmak; mutfağının egzotik kokularını içine çekerek yemek yapmak ve eğlenceler eşliğinde eşsiz *On Dokuz Divanlı Salon*’da bir akşam yemeği yemek; muhteşem Boğaziçi’nin limanlarında balıkçıları ziyaret etmek; Manastırlarının yüksek duvarları ardında keşiş olarak tanrıya kendini adamak; Şarabın farklı tatlarında buluşmak, panayır ve şölenlerinde eğlenmek ve imparatorluğun “Söylenceden Gerçeğe” dönüşen bilinmeyenlerini öğrenmek isteyenler, bu şaşırtıcı imparatorluğun günlük yaşamına ve mutfağına bir göz atmalıdırlar. Ancak bunları yaparken Bizans yiyecek ve kokulu maddeleriyle ilgili bir terimler sözlüğüne ihtiyacınızın olacağı kesindir ki Dalby, kitabının sekizinci bölümünü buna ayırmıştır. Akıcı bir çeviriyle okuyucuyla buluşan *Bizans’ın Damak Tadı: Efsanevi Bir İmparatorluğun Damak Tadı*, hem keyifle okunabilecek hem de akademik anlamda faydalanılabilecek bir başvuru eseri olarak karşımıza çıkmaktadır.