

KONSTANTİNOPOLİS’TE YEMEKLER VE MUTFAK

JOHANNES KODER*
ÇEVİRİ: AHMET AYDOĞAN

Giriş

Byzantium’da gündelik hayatın bilinen belli faaliyetleri ve olayları genellikle yazıya geçirilmez fakat şifahi gelenekle nesilden nesile aktarılır ve uygulama yoluyla öğrenilirdi. Bu nedenle ekmeğin nasıl pişirileceği, yavan un çorbasının yahut lapasının nasıl yapılacağı, bir yumurtanın nasıl kaynatılacağı veya lahananın hafif ateşte nasıl kaynatılacağı ve benzeri tarifler de yazı yoluyla yayılan konulardan değildi. Okuryazarlığın açık bir standart teşkil etmediği bir toplumda yazılı metinler ancak hitap ettikleri kitlenin çoğunluğunun bunları okuyabilecek durumda olmaları hâlinde bir anlam ifade eder. Yemek tarifleriyle ilgili metinler için bu hüküm geçerli değildir.

Dolayısıyla yeme ve içme, yemek pişirme usulü ve tarifler ile ilgili Bizans yazılı kaynaklarına sık rastlayamayız. Yüksek uzmanlık konusu olan tıbbi metinler bir tarafa bırakılacak olursa Bizans yazınında yemekler genelde bir konu olarak ele alınıp incelenmezdi. Elimizdeki bilginin büyük bölümü perhiz kitaplarından, manastır paskalya belgeleri ve düzenlemelerinden gelir. Bir de bunlara, bilhassa, toplum eleştirisi ihtiva eden dört manzumenin ilave edilmesi gerekir. İddiaya göre bu şiirler “Ptokhoprodromos” (Dilenci Prodromos) (XII. yüzyıl) diye tanınan birisi tarafından kaleme alınmıştır. Hiciv yahut tenkit içeren bu manzumeler halk arasında bilinip tanınan metinler değildi, imparatoru ve sarayı eğlendirmek için yazılmışlardı. Mektuplar ve azizlerin hayat hikâyelerini ihtiva eden metinler de bu konuda bize yardım eder, fakat tarihçiler ve vakayiname yazarları yiyeceklerden ancak beslenme yetersizliği veya açlık dönemlerinde söz ederler ki bu da iklimle ilgili felaketlerden veya savaşlardan ileri gelir.

Yazılı kaynaklardan edinilen bilginin yetersizliği kısmen arkeolojik (ev arkeolojisi) bulgularla ve Bizans’a coğrafi veya kronolojik olarak yakın olan başka kültürlerin yazılı geleneğiyle telafi ve takviye edilir. Bu bakımdan Latin kaynakları bilhassa faydalıdır. Mesela Anthimos’un 534’ten önceki bir tarihe ait olan “Yemek

Göreneğine Dair Mektup”u, veya Konstantinopolis’i 949/950’de ve 968’de ziyaret etmiş olan Cremonalı Liutprand’ın iki tahrir yahut tasviri bunlar arasındadır. Keza Arap ve ilk dönem Osmanlı kaynakları da faydalıdır, çünkü Kur’an’a (en-Nahl 16/115) göre sadece leş, akan kan ve domuz eti haramdır, bu sebepten ötürü birçok temel besin maddesi muhtemelen aynıydı. Günümüze ulaşmış olan yemek tarifleri sayesinde Orta Çağ Arap mutfağı pekiyi bilinir, fakat bu tarifler esas itibariyle Bağdat’ın yüksek zümrelerinin zevkini aksettirir ve Mezopotamya yöresinin zirai mahsullerine dayanır, bu yüzden Orta Çağ Bizans’ının merkezî bölgelerinin, yani Küçük Asya ve Balkan Yarımadası’nın mutfak kültürüyle uyuşmaz. Bunlara ilave malumat ilk dönem Osmanlı kaynaklarından, mesela Evliya Çelebi’nin *Seyahatnâme*’sinden ve sultanın sarayına ait yemek tariflerinden elde edilir; gerçi bunların da kalabalıkların günlük hayatını aksettirdiği söylenemez.

Bizans’ta önemli bir beslenme düzenlemesi -geniş bir yasaklar listesiyle- yılın neredeyse yarısına yakını (en az 160 gün) boyunca devam eden paskalya günleri veya dönemleriyle ilgili tafsilatlı dinî buyruklardan kaynaklanır. Kural olarak paskalyaya bütün Hristiyanların riayet ve iştirak etmesi gerekir, fakat tatbikatta bu riayet daha büyük bir disiplin ve katılıkla muhtemelen manastırlarla sınırlı kalırdı. Bundan başka manastırlar için ilave paskalya günleri de olurdu ve bu günler bir manastırdan diğerine değişiklik gösterirdi. Paskalya kuralları eti yenecekler listesinin dışında bırakır, balık, peynir ve yağ tüketimini de sınırlardı. Paskalya müddetince genel olarak az yenilmesi ve yemek saatinin de günün geç saatlerine çekilmesi tavsiye edilirdi.

Günlük yemeklerin mutat sayısı neydi? Bazı araştırmacılar üç yemeğin normal kabul edildiğine inanırlar, başkaları bunu iki ile sınırlamayı teklif eder. Mikhael Psellos bu hususta “İtidal Üzerine” başlıklı kısa manzumesinde gayet açıktır (manzume 15):

Kahvaltıyı (*ariston*) tıka basa doldurmadan yap
Akşam yemeğini (*deipnon*) de mahdut tut.
Bilumum sebze ve bakliyattan azıcık al,

* Emekli Öğretim Üyesi, Avusturya. Yazıdaki haritalar yazar tarafından hazırlanmıştır.



1- II. yüzyıla tarihlendirilen cam kâse (İstanbul Arkeoloji Müzesi)

Meyvelerde aşırıya kaçma sakın!

Lahana ve kısıtlı erzak kararında olmalı!

Manastır kuralları da normalde günde iki öğün yemeğe müsaade ediyordu, bununla beraber bazı manastırların günde tek bir öğünü kabul ettiği de vaki idi. Diğer yandan paskalya harici zamanlarda birkaç manastırda günde üç öğün yemek çıktığı da oluyordu ve bu manastırlarda mutaf olarak oruç günü kabul edilen pazartesilerde de böyleydi. Bugünlerde sadece sebze ve bakliyat değil fakat aynı zamanda -mevsime bağlı olarak- midye ve istiridye de yeniliyordu. Mesela Konstantinopolis'teki Pantokrator Manastırı'nda (Zeyrek Kalenderhane Camii) durum böyleydi.

Sonuç olarak öğünlerin sayısı normalde ikiydi. İlki aynı zamanda *geuma* da denilen *aristondu*. Bu genellikle günün altıncı saatinde (öğleden önce on ila öğleden sonra bir arasında) yenirdi. Daha zengin olan ikinci öğün, gün batımından önce, akşamleyin yapılan *deipnondu*. Kimi zaman daha erken yapıldığı da olurdu ve *ariston* ile birleşirdi; o zaman buna *aristodeipnon* denirdi. Muhtemeldir ki halkın büyük bölümü için pişmiş yemeklerden mürekkep öğün (*mageiria*) günde sadece bir kez (genellikle *deipnonda*) çıkıyordu.

Temel Gıda: Ekmek, Yulaf Lapası, Hububat

Kalabalıkların günlük yiyeceği neydi? Bin yıllık bir dönem için kapsayıcı ve belirli bir cevap vermek kolay değildir, fakat kural olarak günlük yiyeceğin her şeyden evvel tahıl yahut hububata dayandığını söyleyebiliriz.

Mamafih Bizans'ın erken dönemlerinde un çorbası ya da yulaf lapası hemen hemen ekmek kadar yaygındı. Yulaf lapasına *atheras* deniyordu ve "mayalandıktan sonra çanak yahut çömleklerde haşlanmış ekmek (*artos*)" veya "öğütülmüş buğdaydan yapılan sulu yavan un çorbasına benzer yulaf lapası" diye tarif ediliyordu. Anthimos, aşçıya "tereyağı gibi" bir kıvam kazanabilmesi için keçi sütü ile yulaf lapası salık veriyordu. Bir başka temel ve ucuz yiyecek ırmık yahut *bulgur*dan (Grekçe *pligouri*) yapılmış, suda veya koyun sütünde haşlanmış, kimi zaman üzerine zeytin veya susam yağı ya da bir başka pişirme yağı gezdirilmiş *atheras* idi. Bu, yerine göre sebze veya balıkla zenginleştirilebiliyordu. *Atherastan* bilhassa fakir kimselerin yiyeceği olarak söz edilir.¹

Bizanslılar aynı zamanda; süt veya yoğurt, kabuğu soyulmuş ve iri çekilmiş buğday, soğan, biber ve baharat (elbette domatessiz) unsurlarından mürekkep, güneşte kurutulmuş ve öğütülmüş tarhanayı (Grekçede de *trathanas*) da severlerdi. Bugün ayrıca bu, *tarhana çorbası* gibi yulaf lapalarının ve çorbaların iyi bilinen tabanını oluşturur. Bizans metinlerinde tarhana "sütlü çörek" diye tarif edilir ve ayrıca *ameta* da denir.

Orta çağlarda en yaygın yiyecek ekmektir. Kural olarak Bizanslılar mayalı hamur ekmeği (*artos*, *psomion*) yerlerdi; bu gevrek yahut kızarmış ekmek parçalarından (*paksimadion*, peksimet) da mayalanmamış hamur ekmeğinden (*azymon*) de farklıydı. Zeytinli ve peynirli ekmek çoğu zaman ana yiyecek ve hemen her yemekle garnitür olarak tüketilirdi, ama aynı zamanda yemek kırıntılarını almak veya yemeğin salçasına bandırmak için de kullanılırdı. *Eparh'in El Kitabı*'na (*Eparhikon Biblion*, Konstantinopolis'in en yüksek yöneticisinin talimnamesi) göre şehirdeki bütün fırınlar her sabah taze ekmek çıkarırlardı. Birinci sınıf ekmeğe *afatron* denirdi; ekseriya bunun üzerine susam serpilir ve bu ekmek, tercihen fırından çıktığı gibi taze ve sıcak olarak tüketilirdi. *Afatron* normal ekmekten daha pahalıydı; bazı manastırlarda bu yüzden sadece başrahibe ayrılırdı. Nüfusun büyük bölümünün alım gücünün yetebileceği daha ucuz ekmek *mesokatharon* (orta hâlli), en ucuzu ise kepek veya arpadan yapılmış *ryparos artos* (kirli ekmek) idi.

Daha evvel bahsi geçtiği üzere ekmek her öğünde temel gıdaydı. Tek bir örnek zikretmek gerekirse XI. yüzyılın sonunda Mikhael Attalates (*Diataksis*'inde) manastırına ait hayır kurumunun üyelerine her gün, ekmekle birlikte, et veya balık veya peynir veya haşlanmış bakliyat yahut sair sebzelerden -"Tanrı her neyi

1 Patrik Athanasius, 78. Mektup.



2- Tek kulplu toprak kap (İstanbul Arkeoloji Müzesi)

gönderdiyse”- oluşan yemeğe belli sayıda yoksul davet etmeleri gerektiği talimatını verir.

Çorbalar ve Yahniler

Avam için sıcak yemek çoğu zaman çorba ve ekmekten ibaretti. Çorbalar büyük çeşitliliğe sahipti. En ucuzu “mübarek çorba” (*hagiozoumin*) denilen idi; bu Ptokhprodromos tarafından verilmiş bir takma addı,² çünkü bu, yiyecek olarak sadece azizlere yeterdi. En “mübarek” kıvam yahut yoğunluğu ile bu çorba; su, soğan, tuz, mercanköşk yahut merzenguş ve az miktarda yağ ile pişirilirdi. Daha besleyici bir çorba sebzelerden veya bakliyat, makarna, zeytinyağı, şarap, keza kesilmiş sütün katı kısmı yahut peynirden yapılırdı.

İçine konulacak malzemenin çeşitliliği basit bir çorbayı, gerek taze gerek salamura büyük balık veya et parçaları ihtiva eden bir besleyici esas yemeğe dönüştürebiliyordu.³ Bu durumda o artık bir çorba değil, fakat bir güveç yahut yahni (Bizanslıların dilinde *monokythron*) oluyordu. Ptokhprodromos bir hayalinde mükemmel bir *monokythronu* şöyle tasvir eder:⁴ Onun balık yahnisi lahana, yumurta, Girit ve Ulah peyniri,

² Ptokhprodromos: *Einführung, kritische Ausgabe, Deutsche Übersetzung, Glossar*, ed. Hans Eideneier, Cologne 1991 (Iraklio 2012), 4. 245.

³ Ptokhprodromos, 1. 265.

⁴ Ptokhprodromos, 4. 204-215.



3- Tek kulplu sürahi, IV. yüzyıl (İstanbul Arkeoloji Müzesi)

kaymak, sarımsak, soğan, biber, bol miktarda yağ ve çok çeşitli taze, kurutulmuş ve salamura balıktan ibaretti ve bunların hepsi sonunda şaraba dökülüyordu. Kural olarak biz bu güveci, hepsi de balık, soğan, zeytinyağı veya tereyağı, sirke, yumurta, biber ve diğer baharatlardan yapılan *kefal balığı çorbası*, *uskumru balığı yahnisi* veya *papaz yahnisi* gibi erken dönem Osmanlı yemeklerine benzetebiliriz (Balık ve peynir terkihi hayli tuhaf görünüyor. Ptokhprodromos galiba biraz abartmaktadır). Onun etli güveci de buna benzer, balığın yerini koyun eti, özellikle, koyundan içkembe, böbrekler (*mesonefrin*) ve diğer sakatat alır; bu da -yine Osmanlı mutfağındaki- kuzu eti ve nohuttan yapılan bir *Kuzu Yahniye* veya *Buğday çorbası*na benzetilebilir.

Ortak ismi ile *tharīd* [*tirit*] ile anılan Arap yemekleri *monokythrona* benzer; bunlar et veya balık suyu ile ıslanmış ve baharat (sarımsak, nane), yoğurt, yağ ve haşlanmış et veya sebzeler ile zenginleştirilmiş ufalanmış ekmekle yapılıyordu. Her ne kadar Bizans metinlerinde zikredilmiyorsa da İslam öncesi Akdeniz doğu sahillerinde muhtemelen *tharīd* de biliniyordu.

Sebzeler

En önemlisi taze sebzelerdi, bunların bazıları yılın bütün ayları boyunca bulunabiliyordu. Özgün hâli VI. yüzyıla ait olan ve X. yüzyılda yeniden elden geçirilip düzeltilmiş ziraat el kitabı *Geoponika*'da bir bölüm “Konstantinopolis’in iklimine göre her ay ekilecek ve

dikilecek olanlara dair malumat” sunar.⁵ Buradan hem büyük bir hindiba ve yeşil salata türü hem de diğer sebzeler hakkında malumat ediniyoruz. Bunların çoğu zamanımızda gayet iyi bilinmektedir, mesela dereotu, havuç, (beyaz) lahanası, yer lahanası, tere, pırasa, pazı, turp, pancar kökü, şalgam ve soğan bunlara örnek gösterilebilir; soğan dendiğinde belki bundan sadece bahçe soğanı (*allium cepa*) değil fakat aynı zamanda ada soğanı veya Akdeniz soğanı (*Drimia maritima*) da anlaşılıyordu. *Geoponika* bugün Avrupa mutfağında pek yaygın olmayan başka sebzeler de sayar, mesela şunlar gibi: çemenotu veya boyotu, sarı şalgam, pazı kökü, kolza yahut küçük şalgam, kara pazı, yaban havucu, çit hardalı, bayağı sedefotu, geyik otu⁶ ve Yahudi ebeğümeci/*muluhiya* (Grekçe, *molokhin*); bu son zikredilen günümüzde Akdeniz’in doğu sahillerinde (Arapça *mülûhiye*) hâlâ yaygındır.

Her ne kadar bakliyat ve akraba yahut benzer bitkiler (nohut, börülce, bakla, dana baklası, acı bakla ve mercimek) hiç kuşku yok temel gıda idiyse de *Geoponika*’nın yukarıda zikredilen bölümü -muhtemelen uzak mesafeden başka bir yerden taşıma yoluyla getirilebilecekleri ve zorunlu olarak Konstantinopolis yakınlarında yetiştirilmedikleri için- bunlardan söz etmez. Zeytin, patlıcan, enginar, sukabağı, kavun ve dolmalık kabaklar bu bölümde zikredilmemiştir, çünkü Konstantinopolis’in iklimi bunlar için pek elverişli değildir. Her ne kadar yaygın olsa da ben bunlarla ilgili Bizans yemek tarifleri bulamadım, fakat bunların yerine, *kabak kalyesi*, *peynirli sakız kabağı dolması*, *patlıcan yalancı dolması*, *Halep dolması* ve benzer yemekler gibi erken dönem Osmanlı mutfağına ait tarifleri ikame edebiliriz.

Ispanak (Rumca, *spanakin*) Bizans ve Osmanlı mutfağında pekiyi biliniyordu ve et, peynir veya pirinç ile pişiriliyordu, fakat Bizans kaynaklarında XII. yüzyıldan evvel geçmez; muhtemelen Akdeniz bölgesine, daha önce bilindiğine dair delil ve emarelerin bulunduğu İran veya Mezopotamya bölgesinden gelmişti.

Anthimos sebzeleri kuvvetle tavsiye eder;⁷ o ebeğümecini, pancar ve pırasayı tercih eder, ötekilerinden ihtiyatla; ancak taze toplanmış olması hâlinde marullar, münhasıran kış mevsiminde lahanalar ve sadece iyice olgunlaşmış olması hâlinde kavunlar ve *puska* (seyreltik sirke) ve yarpuz veya yaban fesleğeni ile tatlandırılmış ya da çeşnilendirilmiş olarak söz eder. “Haşlanarak tuzlanıp

yağlanmış veya et yahut domuz pastırması ile pişirilmiş, meğerki çeşni için üzerine sirke bile gezdirilmiş” şalgamları, ayrıca haşlanmış havuçları ve yaban havucunu da sever. Anthimos’un gözdesi ister kültürlenmiş ister yabani olsun kuşkonmazdır ki kereviz veya rezene kökü ile ve kişniş veya nane ile zenginleştirilebilir ve çok fazla kaynatılmaması gerekir; kaynama suyu da sağlık sebebiyle şarapla birlikte içilebilir. Anthimos, terbiye veya çeşni olarak sap kerevizi, kişniş otu, dereotu ve yeşil soğan/pırasayı hemen bütün yemeklere ilave eder. Soğancığ⁸ soğana tercih eder ve kara pazı, turp ve sarımsağı tavsiye eder çünkü o dönemde yaban sarımsağının bahçe sarımsağından daha sağlıklı olduğu düşünülüyordu.

Bizans İmparatorluğu’nun merkezî bölgelerinde iklim, kış mevsiminin bazı aylarında taze sebzelerin yetiştirilmesi için elverişli değildi. Bu sebepten ötürü sebzeler tazelerinin bulunmadığı bu dönemlerde kullanılabilir için, tuzlu su veya sirkeli suda muhafaza ediliyordu. Sadece bugün *turşu* (Grekçe *toursi*, Arapça *turşûden*) denilenlere değil bütün sebze salamuralarına Bizans’ta verilen isim *halmaia* idi. *Halmaia* suyu, cadde üzerlerindeki meyhanelerde satılırdı.⁹ Kaynatılmış *halmaia* yağsız olarak paskalya süresince tüketilirdi. Mesela pancar turşusu geleneksel bir tariftir (sirke, yağ, tuz ve baldan mürekkep bir salamura içinde pancar kökü ve sarımsak).

Bakliyat senenin bütün ayları için büyük öneme sahipti; bütün toplum katmanlarında o kadar yaygındı ki Patrik Athanasios Bizanslılara “bakla iyiciler” (*kyamofagoi*) lakabını verebiliyordu.¹⁰ Anthimos bakla (*fava*), bezelye (cicer), mercimek (*lenticula*) ve acı bakla (*lupini*) türlerini sayar ve mevsimine göre yağ, tuz, kişniş otu, sirke ve sumak (*rus Syriacus*) ilave edilmiş olarak tavsiye eder.¹¹ Bizanslılar *fava* denilen bir bakliyat yemeğini seviyorlardı. Bu bir etli fasulye güveciydi ve bir çorba olarak çömlerlerde veya daha kıvamlısı çanaklarda sunuluyordu. *Fava* bugün de Yunanistan’ın bazı kırsal yörelerinde ve adalarda yaygındır. Bizans yemek tariflerinde buna Frenk arpası da karıştırılır ve o zaman *pasta* ya da *alfita* denir; bunun Latin muadiline *polenta* denir¹² ki her ne kadar ekseriya mısır lapası anlaşılıyorsa da bu, bugün de gayet iyi bilinen bir tabirdir. Mesela *kuru fasulye*, *mercimek çorbası*, *nohut çorbası* ve benzerleri ile görülebileceği

5 Geoponika, haz. Henricus Beckh, Leipzig 1895, 12. 1.

6 [L. *Satureia*, Fr. *Savoure*: kekiğe benzer bir tür iştah açıcı baharat].

7 Anthimos, *On the Observance of Foods*, çev. Mark Grant, Totnes 1996, 50-65.

8 [L. *Escalonia*, Fr. *échalote*: Bir çeşit yabani sarımsak.]

9 Niketas Khoniates, *Historia*, ed. Immanuel Bekker, Bonn 1835, 571.

10 Patrik Athanasios, 26. Mektup.

11 Anthimos, *Observance of Foods*, 65-67, 72-74.

12 Anthimos, *Observance of Foods*, 64.



4- Sultanahmet'teki Dikilitaş'ta imparatora yiyecek sunulması

üzere tarihî Arap mutfağında ve günümüzde ortak çorba ve güveç yahut yahni tarifleri ile bakliyat yemeklerinin türlerini karşılaştırmakta bir sıkıntı ile karşılaşmıyoruz.

Süt Ürünleri

Belli süt ürünleri oldukça yaygındı: *Oxygala* (Columella, 12. 8'e göre, *ayrandan* daha çok Perslerin *dooghuna* daha yakın) caddelerde, sokaklarda omuzlarına astıkları çanak çömleklerde *oxygalatades* tarafından satılırdı.¹³ Peynir daha çok koyun ve keçi sütünden yapılırdı ve şehre imparatorluğun hemen bütün bölgelerinden gelirdi. Çarşı pazarlarda ama aynı zamanda manavlar (*saldamarioi*) tarafından da satılırdı. Mesela Ptochoprodromos, "Ulah peyniri"ni (*blakhikon tyrion*) sever ve Girit peynirinden hazzetmez.¹⁴ Sütün kendisi nadiren veya istisnai bir gıda ya da yetişkinler için içecek idi. Sadece bebekler ve küçük çocuklar kaymaklı keçi sütü ile beslenirdi, inek ve manda sütü tüketimi genel olarak ahmaklıkla bir tutulurdu ve kültür yoksunluğu olarak telakki edilirdi.

Lüks Yiyecekler Mutfağı

Lüks yiyecekler mutfağı (Grekçe *to habrodiaiton*) daha önce zikredilmiş olan en masraflı *monokythra* çeşitleriyle birlikte taze et ve taze balıktan mürekkep her yemektir (Paskalya dönemlerinde belli günler boyunca aynı zamanda balık yemekleri). Trebizondlu (Trabzonlu) Eugenios'un (XIV. yüzyıl) hayat hikâyesi zengin bir adamın yemeğinin fırından taze çıkmış sıcak ekmek ve susamlı

dürümler, gözlemeler, ballı pasta yahut çörekler, fırında kızarmış yabani tavşan ve oğlak, kümes hayvanı türleri, balık, bakliyat ve salamura etten oluştuğunu söyler.

Kuzu, koyun ve keçi etine yüksek değer verilir; Cremonalı Liutprand bir imparatorluk hediyesini tenkit sadedinde yaptığı tasvirde bir yemek tarifinin ipuçlarını verir:¹⁵ Yağlı fırınlanmış teke sarımsak, soğan, pırasa ve son olarak balık sosu *garum* ile terbiye edilir. Yaban domuzu ve domuz eti tüketimi de yaygındır; Anthimos "salça ile pişirilmiş" ya da "sıcaklığı yüksek olmamak şartıyla fırında iyice kızartılmış" süt domuzunu salık verir ve ilave eder: "O zaman basit bir bal ve sirke karışımına (Bizanslıların dilinde, *okhymeli*) bandırılabilir."¹⁷ Kimi zaman kanatlı hayvanlardan da söz edilir: kaz, kuğu ve turna.¹⁸

Salamura et, jambon ve beykın [domuz pastırması] domuz etinden daha yaygındı fakat bunların da kümes hayvanlarından ve kural olarak her türlü etten¹⁹ ve imparatorluğun bilhassa Akdeniz'in doğu sahillerindeki bölgelerinde deveden de yapıldığı vaki idi. Symeon Salos'un hayat hikâyesi pişirilmemiş deve etinden yapılma jambon ve beykın (*lardin*) tüketimini eleştirel bir dille zikreder, fakat sözün önu ve arkasına dikkatlice bakıldığında bu "pişirilmeden yeme"nin nadiren karşılaşılan bir durum olduğu anlaşılır.

13 Ptochoprodromos, 3. 176-179.

14 Ptochoprodromos, 4. 109-110.

15 Anthimus, *Observance of Foods*, 4-5.

16 Cremonalı Liutprand, *Legatio*, ed. J. Bekker, Leipzig 1915, 20.

17 Anthimus, *Observance of Foods*, 8-10.

18 Ignatios Diakonos, ep. 14.

19 *Geoponika*, 19. 9.



Balık (*ikhthys*, *opsarion*, *psarin*) vesair deniz ürünlerine verilen önem aşikârdı. Balıkçı loncaları için getirilen düzenlemeler (*ikhthyopratai*) ve diğer kaynaklardan iyi cins balığın pahalı olduğu sonucuna varıyoruz.²⁰ Konstantinopolis'e taze balık İstanbul ve Çanakkale boğazları ile Marmara Denizi ve Karadeniz'in yakın civarlarından, fakat aynı zamanda balık çiftliklerinden (*ikhthyotropheia*) ve *epochai* denilen [deniz uzantısı] gölcüklerdeki balık yetiştirme tesislerinden geliyordu.²¹ Arkeolojik bulgulardan biliyoruz ki orta çağlarda Marmara Denizi'nde birkaç metre uzunluğunda orkinos yahut ton balığı yakalanıyordu. Nehir ve göl balıklarına da fazlaca rağbet ediliyordu.²² Güneşte kurutulmuş ya da salamura yapılmış balık şehre esas itibarıyla Karadeniz'in kuzey kıyılarından geliyordu.²³ Daha düşük kalitede balık ve deniz mahsulleri, bilhassa "tuzlanmış/salamura yumurtalar" denilen havyar ucuzdu, fakat bunlar bile fakirlerin alım gücüne her zaman hitap etmiyordu; "havyar tüketicisi" (*khabiarokatalytes*) kaba bir isimdi.

Baharatlar, Ekşiler, Tatlandırıcılar

Yukarıda zikredilen yemeklerin birçoğu *skordata* (sarımsak ile terbiye edilmiş) olarak, çoğu zaman da ufalanmış ekmek ile hazırlanmış sarımsak sosu *tarator* (Grekçe *skardalia*) ile servis edilebiliyordu. Bundan başka

²⁰ Jules Nicole, *Book of the Eparch*, Londra 1970, 17; *Ptochoprodromos*, 3. 204, 4. 295-299.

²¹ P. Noailles ve A. Dain, *Les Nouvelles de Leon VI le Sage*, Paris 1944, 56, 57, 102-104.

²² Theophanes, *Chronographia*, ed. C. De Boor, Leipzig 1883, 357.

²³ Ioannes Tzetzes, *Historiarum variarum Chiliades*, Leipzig 1826, 13.

garum, (Grekçe, *garon*) Roma döneminden beri kullanılan ve sirke (*oksigaron*), yağ (*elaiogaron*) ya da şarap (*oinogaron*) ile karıştırılabilen balık sosu da yaygındı.

Birçok yemek, bilhassa salatalar, acılı baharatlarla çeşnilendiriliyordu ve bu usul daha sonra Osmanlı mutfağında da devam etmiştir. Her gün kullanılan acı ya da ekşiler, tuz, kimyon, tarçın, lavanta ve biberdi ve bunlar şehre yüksek fiyatlarla ithal ediliyordu. Soğan, yeşil soğan veya pırasa ve sarımsak daha çok yaygın olanlarıydı. Sıvı çeşniler ise sirke, (acı) portakal/turunc veya ham üzümünden imal edilen koruk suyuydu (Grekçe *omfakion*, Latince *defrutum*). Bu sonuncusu aynı zamanda Arap ve Osmanlı mutfağına ait yemek tariflerinde de karşımıza çıkar (*koruk* veya *üzüm koruğu*) ve bilhassa son yıllarda Avrupa mutfağında yeniden revaç bulmuştur.

Tatlandırıcılar bal, kuru üzüm vesair kurutulmuş tatlı meyvelerdi. Kaynaklarda sık sık *oinomeli* (bal şerbeti) diye adlandırılan ve balı olgun üzümlerin suyu ile (Grekçe *moustos*, eski Grekçe *gleukos*) karıştırarak yapılan ve uzun ömürlülüğü alçı taşı ilave edilerek sağlanan bir tatlandırıcıdan söz edilir.²⁴ Önceden de Arap dünyasında gayet iyi bilinen şeker kamışı (*zakharis*) pahalıydı ve genellikle tıbbi metinlerde söz konusu edilirdi; fakat zamanla, muhtemelen geç Orta Çağ'da, Akdeniz'in doğu kıyılarındaki bölgelerde, ama özellikle Kıbrıs ve Girit'te yoğun olarak ekim dikimi sebebiyle daha fazla yaygınlaşmıştı.

Bazı bölgelerde keçiboynuzu ağacının meyvesi (Bizanslıların dilinde *keration*, *ksyloglykon* ya da *kharoupi*, Arapça *harubdan*) pestil yahut pekmez yapımında kullanılıyordu. Her ne kadar Bizans edebî metinleri kabuğu soyulmuş keçiboynuzundan genellikle hayvan yiyeceği olarak ve bu sebepten ötürü küçümseyerek söz ediyorsa da öyle görünüyor ki her zaman, en azından yoksullar tarafından tüketiliyordu. Daha sonraki dönemde harnup ya da keçiboynuzunun yiyecek veya tatlandırıcı olarak tüketimi daha da yaygınlaştı. Keçiboynuzu bugün de Akdeniz'in doğu kıyılarındaki bölgelerde gayet iyi bilinir; pestil yahut macunu şekerlikte, şurup yahut pekmezi de yumuşak bir içki, *keçiboynuzu şerbeti* (Arapça *harubiye*) olarak kullanılır.

Tatlılar ve Şekerlemeler

Bizans'ın tatlıları ve şekerlemeleri hakkında malumat yok denecek kadar azdır. Literatürde yalnızca üç tarife rastlanmaktadır; bunların ikisi bugün gayet iyi bilinmektedir: *lalangia* ve *kollyba*. *Lalangia* (Türkçe,

²⁴ *Geoponika*, 8. 26.



5- Keçisini sağan bir çiftçi (Mozaik Müzesi)

lalanga) tepside fırına verilen gözleme ya da kızgın tavada yağda kızartılan ve bal/şerbet ile birlikte yenilen bir tür hamur tatlısıdır.²⁵ Yaygın bir paskalya yemeği olan *kollyba* ise haşlanmış buğdaydan elde edilir ve ekseriya manastırlarda çıkar; o dönemde anma töreni için hazırlanmış özel bir yemek olarak servis ediliyordu ve günümüzde Yunanistan'da bu hâlâ böyledir. Bizanslılar bunu badem, nar, ceviz, haşhaş, mercimek ve kuru üzüm ile birlikte pişiriyorlardı²⁶ ki bu, günümüz pişirme usulleri ile hemen hemen aynıdır. Son olarak Ptochoprodromos “nefis” bir tatlısından, bal ile hazırlanan bir tür sütlaçtan söz eder.

İçecekler

Mutat içecek tatlı su ekseriya ılık olarak servis edilir ve duruma göre rezene veya kimyon ya da anason tohumu ile (*kyminothermin*),²⁷ fakat aynı zamanda yukarıda sözü edilmiş olan *omfakion*, *oinomeli*, meyve suları ve şerbetlerle, son olarak şarap ve sirke -her ikisi de bal ile karıştırılmış olarak- ile karıştırılabiliyor veya çeşnilendirilebiliyordu. Bütünü ile *eukrata* denilen (“iyi karıştırılmış içkiler”) büyük bir içki çeşidi mevcuttu ve Osmanlı dönemi boyunca sayısız şerbetle mevcudiyeti devam etti; bu daha önce sözü edilmiş *oxygala* için de geçerlidir, fakat süt için aynı durum söz konusu değildir.

İyi cins şarap pahalı bir içecektir. Dayanıklılık süresi muhafazasında çam sakızı, kara sakız, kükürt ya da alçı taşı kullanılarak elde edilirdi. Şarap, Konstantinopolis'e

Bizans İmparatorluğu'nun çok çeşitli bölgelerinden, bilhassa adalardan, Bitinya (Bithynia) ve Trakya'dan (Thrakia) gelirdi. Şarap, mutut olarak ılık suyla karıştırılırdı. Saf şarap içmek veya büyük miktarlarda tüketmek her ne kadar karşılaşılmayan bir durum değilse de hoş görülmezdi (En azından yazılı kaynaklarda böyledir.).

Büyük Bir Kasabanın Gıda Maddelerini Tedariki

541'den itibaren Bizans'ı tekrar tekrar yoklamış ve büyük tahribatlara sebebiyet vermiş olan vebadan itibaren Konstantinopolis'in 1204'e kadar neredeyse fasılasız olarak 100.000'den ve çoğu zaman 200.000'den de fazla sakini vardı. Bu Orta Çağ şartları içerisinde büyük bir kasaba olarak tasnif edilen bir nüfus oranıydı. Bu yüzden şehir, özel gıda temin ve genel ikmal/tedarik şartlarına tâbi idi. Zorunlu ihtiyaç maddeleri ne miktarda, hangi mesafeden getirilecek ve nakliyat ne kadar zaman alacaktı?

Gıda maddelerinin temel tedariki bahis konusu olduğunda ilk bakışta iki önemli nüfus kümesi, yani askerler ile keşişler ve rahibeler özel bir sınıf olarak varsayılabilir. Fakat Orta Çağ şartları içerisinde bunların “sıradan” Bizanslılardan muhtemelen önemli bir farkı yoktu, çünkü orduların iâşesindeki ayrıcalıklar sadece askerî harekât hâllerinde belgelenir ve manastır mutfağında büyük kütlenin ana bölümünün, zengin olmayan sivil halkın günlük yiyeceklerinden çok fazla farklılık göstermez.

Mahallî ve Bölgesel Tedarik

Konstantinopolis'in poleodomik²⁸ yapısı göstermektedir ki inşa edilmiş alan Theodosios surlarının içindeki tüm yüzeyi hiçbir zaman kaplamamıştır. Ziraî istihsalin kullanımına tahsis edilmiş, pratik sebeplerle bahçecilik için ayrılmış geniş alanlar mevcuttu. Zirai nazariyeler ve yazılı kaynaklar buna işaret eder.²⁹ Nikolaos Mesarites, Studios Manastırı ve Havariler Kilisesi yakınındaki bahçecilik ve çiftçiliği över ve Konstantinopolis'i 1147/1148'de ziyaret etmiş olan Deuilli Odo şehir surları içerisindeki toprakların üçte birinin sebze bahçelerinden ibaret olduğunu açıkça kaydeder.

Dolayısıyla Konstantinopolis surları içindeki alanın en az 2-3 km²lik kısmı, ekim dikim ve özellikle sebze yetiştiriciliği için ayrılabilirdi. Theodosios surları içindeki bu bahçecilik geleneği, sadece Bizans

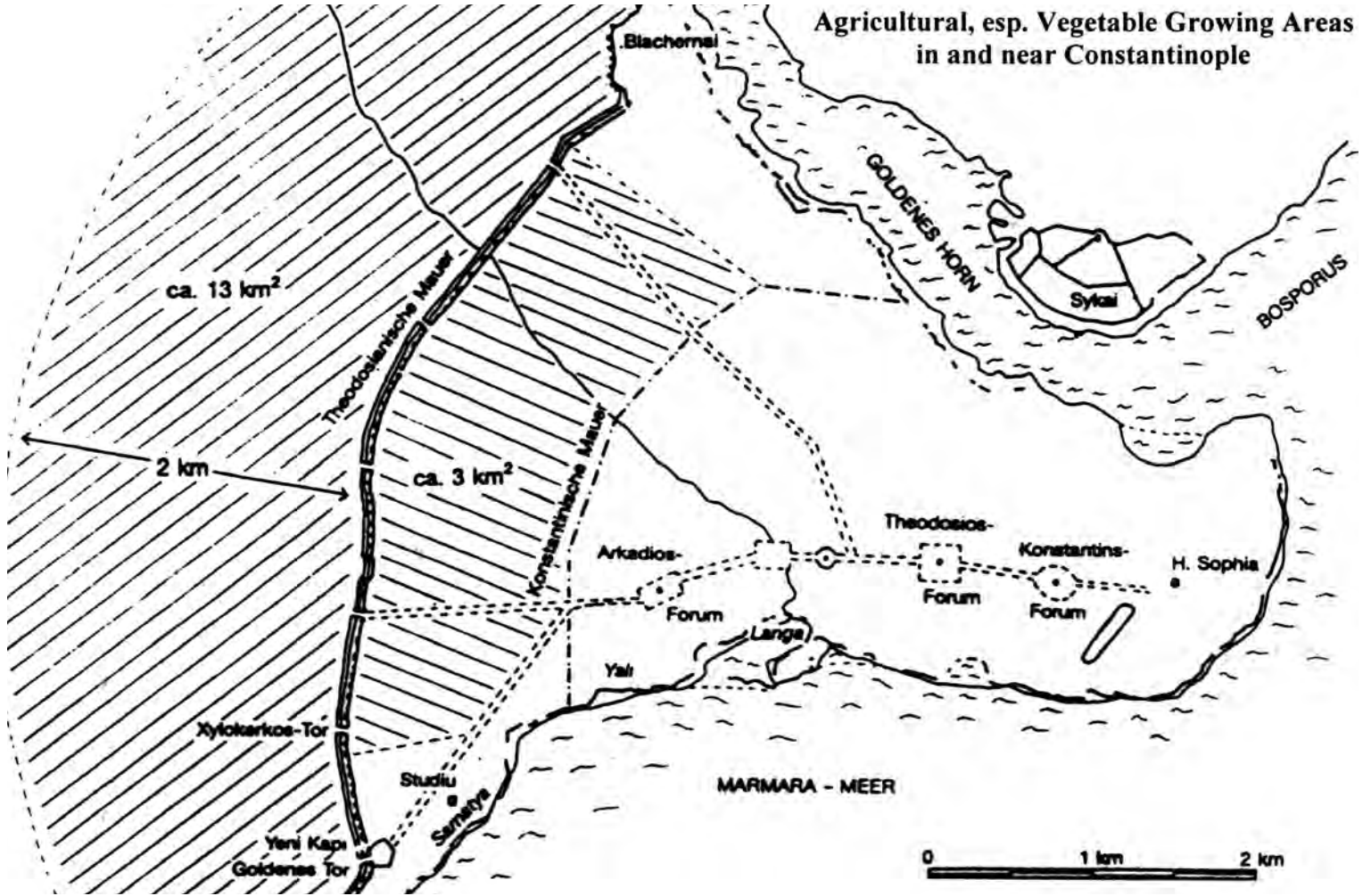
²⁵ Ptochoprodromos, 4. 402.

²⁶ Ptochoprodromos, 2. 43-45.

²⁷ Ptochoprodromos, 4. 337.

²⁸ [G. Poleodomia: şehir planlaması.]

²⁹ Theophanes, *Chronographia*; Eduard Schwardz, *Cyriel of Scythopolis, Vita Euthymii*, Leipzig 1939 ve diğerleri.



Şekil 1 Konstantinopolis'te ve civarında zirai ve bilhassa sebze yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlar

döneminde değil Osmanlı döneminde de yaşadı. Yedikule ile Belgratkapı arasında, deniz surları boyunca Samatya, Yalı ve Langa mahallelerinde XX. yüzyılda bile mevcuttur. Suriçi Konstantinopolis'indeki alana ek olarak şehrin dışında, Theodosios surları (yaklaşık 6 km uzunluğunda) boyunca, surlardan 2-3 km'den daha uzak olmayan ve dolayısıyla Konstantinopolis'in meskûn mahallerinde kısa bir mesafede en az 10-12 km²'lik bir alanın bahçecilik amacıyla kullanılabildiği varsayılabilir. 6-7 km'den fazla olmayan bu mesafe şehirdeki pazarlara taze yeşilliklerin günlük tedarikini mümkün kılıyordu.

Şehir surlarının içinden ve dışından tedarik edilen bu mahsullere Boğaz'ın öte yakasından sandal yahut teknelerle getirilenler de dâhil edilmelidir. Açık konuşmak gerekirse, Konstantinopolis'in iç bölgeleri olan bütün bu alanlardan genelde sorunsuz bir şekilde şehir sakinlerine taze sebze tedarik etmek mümkündür.

Uzun Mesafe Tedarik

Fakat Konstantinopolis'in sakinleri için hayati öneme sahip olan şey temel gıda maddelerinin, her şeyden önce

hububatın, ama aynı zamanda zeytin ve zeytinyağının, bakliyatın, kurutulmuş et ve meyvenin, fındık, tuz ve şarabın tedarikiydi (Tabii bu arada yakacak odunu da unutmamak gerekir.).

Geç Antik dönem kayıtlarına dayanarak bir yetişkin için yıllık hububat talebinin 200-300 kg (30-42 modioi) civarında olduğunu söyleyebiliriz. Üretici olmayan bir şehrin sakinleri için hububat üretimi kabaca yine aynı sayıda çiftçi yahut rençperi gerekli kılıyordu, çünkü bir çiftçi ailesi kural olarak ilave bir aileden daha fazlasının ihtiyacını tedarik edemiyordu. Bu gerçeğin bir sonucu olarak istihsalin iki katı miktarda, en azından 60.000 ton olması gerekiyordu çünkü üretici ile tüketici arasında haydutluk ve hırsızlığın, korsanlık ve tehlikelerin, bozulma, çürüme ve kemirgenlerin sebebiyet verdiği nakliyat kayıpları önemli boyutlardaydı (Bu, XX. yüzyılda bile dünya üretiminin üçte biridir.). Neticede toplam üretim talebi kabaca en az 80.000 ton idi. Bu miktar, net ürün 0.5 ton/hektar olmak şartıyla, asgari yaklaşık 1.800 km² ekili alana karşılık gelir ki bunun (o zaman cari olan) çift-



6- Testi ile su taşıyan kadın (Mozaik Müzesi)

tarla sistemi sebebiyle ikiye katlanması gerekir. Sonuç olarak Konstantinopolis için hububat üretimi köyler için ayrılan alanları, başka ekili alanları ve otlakları (ve kıraç verimsiz toprakları) saymaksızın, en az 3.600 km² bir alanı gerekli kılıyor idi. Bu sayının 200.000 şehirli için iki ile çarpılması gerekir.

Üretim alanlarının -hububat ve her türlü toptan emtia için- en yakın limana makul bir uzaklıkta olması gerekiyordu, çünkü temel ihtiyaç maddeleri için ancak deniz yoluyla taşıma zaman ve maliyet bakımından akla uygun geliyordu. IV. yüzyıldan beri Konstantinopolis'in hububat erzakı İskenderiye'den (Mısır) tedarik ediliyordu. Daha sonraları, yiyecek yardımının (*annona*) sona ermesinden (618) XI. yüzyılın üçüncü çeyreğine kadar başkent'in hububatı esas itibariyle Küçük Asya'nın batı bölgelerinde üretiliyor ve gemi ile limanlardan batı kıyılarına ve Marmara Denizi'ne taşınıyordu. Manzikert (Malazgirt) Savaşı'ndan (1071)



7- Bizans Büyük Sarayı'ndaki meyve mozaikleri (Mozaik Müzesi)

sonra Selçuklu Türklerinin Anadolu'yu iskânı ile birlikte Konstantinopolis birkaç yıl açlık tehlikesine maruz kaldı, fakat Komnenos Hanedanı'nın ilk imparatoru I. Aleksios'un hükümlerinden itibaren Teselya (Thessalia) ve Makedonya'dan (Makedonia) ve daha sonraki dönemde esas itibariyle Batı Karadeniz kıyılarından bol miktarda tahıl ithal edildi.

Sonuç

Konstantinopolis nüfusu için temel gıda maddeleri yılın bütün ayları için ekmek ile tahıldan yapılmayan yemeklerden, ilave olarak, zeytin, taze ya da konserve sebze ve meyveler, salamura veya kurutulmuş balık ve havyardan ibaretti. Belli sebzeler ve meyveler, keza yumurtalar ve süt ürünleri ancak belli mevsimlerde bulunabiliyordu. Taze balık ve et tüketimi, fakat aynı zamanda tütsülenmiş et ve domuz pastırması da yine mevsimlere, paskalya kurallarına, ama esas itibariyle kişinin gelir durumuna veya satın alma gücüne bağlıydı.

Normal iklim şartları ve siyasi koşullar düzenli hasada izin verdiği sürece XIV. yüzyıla kadar Konstantinopolis'in hububat tedarikinde bir sıkıntı ile karşılaşmadı. XII. yüzyılın sonunda hâlâ Atina başpiskoposu Mikhael Khoniates başkentteki yüksek rütbeli bir devlet memuruna şunu sorabiliyordu:

Eksik olan, sıkıntısını çektiğiniz şey ne?
Makedonia ve Thrakia'nın buğday mahsul alanları sizin için ekilip dikilmiyor mu? Euboea ile Pteleon ve Khios ile Rhodos'tan şarap sizin için sıkılmıyor mu? Her türlü ihtiyaç maddesi dereler, ırmaklar hâlinde çağıldayıp bir denizde durulur gibi imparatorluk şehrinde sükûna ermiyor mu?⁵⁰

30 Mikhael Khoniates, 50. Mektup.

KAYNAKLAR*

- Anagnostakis, Ilias, *Byzantinos oinikos politismos – to paradeigma tes Bithynias*, Athens 2008.
- Anagnostakis, Ilias (ed.), *Flavours and Delights, Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, ed., Andrew Dalby v.dğr., Athens 2013, s. 105-108.
- Berger, Tilman v.dğr., *Eine Sprachlehre von der Hohen Pforte: ein arabisch-persisch-griechisch-serbisches Gesprächslehrbuch vom Hofe des Sultans aus dem 15. Jahrhundert als Quelle für die Geschichte der serbischen Sprache*, ed. Werner Lehfeldt, Köln - Wien 1989.
- Braund, David, “Fish from the Black Sea: Classical Byzantium and the Greekness of Trade”, *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey ve M. Dobson, Exeter 1996, s. 162-170.
- Chrono-Vakalopoulou, Maria ve Angelos Vakalopoulos, “Fishes and other Aquatic Species in Byzantine Literature. Classification, Terminology and Scientific Names”, *Byzantina Symmeikta*, 2008, sy. 18, s. 123-157.
- Durliat, Jean ve André Guillou, “Le Tarif d’Abydos (vers 492)”, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, 1984, c. 108, sy. 1, s. 581-598.
- Evljā Çelebi in Albania and adjacent regions (Kosovo, Montenegro, Ohrid): *The relevant sections of the Seyahatname*, ed. ve çev. Robert Dankoff ve Robert Elsie, Leiden 2000.
- Galloway, Jock H., *The Sugar Cane Industry an Historical Geography from its Origins to 1914*, Cambridge 1991, s. 31-48.
- Günsenin, Nergis, “Ganos Wine and its Circulation in the 11th Century”, *Byzantine Trade, 4th-12th Centuries: The Archaeology of Local, Regional and International Exchange. Papers of the Thirty-eighth Spring Symposium of Byzantine Studies, St John’s College, University of Oxford, March 2004*, ed. Marlia Mundell Mango, Aldershot 2009, s. 145-153.
- Jacoby, David, “Caviar Trading in Byzantium”, *Mare et litora. Essays presented to Sergei Karpov for his 60th Birthday*, ed. R. Shukurov, Moscow 2009, s. 349-364.
- Jacoby, David, “La Production de sucre en Crète vénitienne: l’échec d’une entreprise économique”, *Rhodia: Hommage to M. I. Manoussakas*, ed. Chr. Maltezou, Rethymno 1994, s. 167-180.
- Koder, Johannes, “Fresh Vegetables for the Capital”, *Constantinople and its Hinterland*, ed. C. Mango ve G. Dagron, Aldershot 1995, s. 49-56.
- Koder, Johannes, *Gemüse in Byzanz: Die Frischgemüseversorgung Konstantinopels im Licht der Geoponika*, Vienna 1993.
- Koder, Johannes, “Maritime Trade and the Food Supply for Constantinople in the Middle Ages”, *Travel in the Byzantine World*, ed. R. Macrides, Aldershot 2002, s. 109-124.
- Koder, Johannes, “Salz – Anmerkungen zu Wortbedeutung und Realie”, *Geschehenes und Geschriebenes. Studien zu Ehren von G. S. Henrich und Kl.-P. Matschke*, ed. S. Kolditz ve R. C. Müller, Leipzig 2005, s. 39-49.
- Koder, Johannes, “Stew and Salted Meat – Opulent Normality in the Diet of Every Day?”, *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) - Food and Wine in Byzantium, Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies in Honour of Professor A. A. M. Bryer*, ed. L. Brubaker ve K. Linardou, Aldershot 2007, s. 59-72.
- Kokkinou, Marigoula D. ve Georgia S. Kophina, *Sarakostiana. Syntages gia nestesima phaeta kai glyka*, Athens 1990.
- Kolias, Taxiarches, “Essgewohnheiten und Verpflegung im byzantinischen Heer”, *Byzantios: Festschrift für Herbert Hunger zum 70. Geburtstag*, Vienna 1984, s. 193-202.
- Kroll, Henriette, *Tiere im Byzantinischen Reich: Archäozoologische Forschungen im Überblick*, Mainz 2010.
- Külzer, Andreas, *Tabula Imperii Byzantini 12: Ostthrakien (Europe)*, Vienna 2008.
- Lafli, Ergün, “Archäologische Evidenzen zum Weinanbau im Südwestlichen Paphlagonien in Römischer und Frühbyzantinischer Zeit”, *Die Schätze der Erde. Natürliche Ressourcen in der Antiken Welt. Stuttgarter Kolloquium zur Historischen Geographie des Altertums 10*, ed. E. Olshausen ve V. Sauer, Stuttgart 2012, s. 261-279.
- Magdalino, Paul, “The Grain Supply of Constantinople, Ninth-twelfth Centuries. Constantinople and its Hinterland”, *Papers from the Twenty-seventh Spring Symposium of Byzantine Studies, Oxford, April 1993*, ed. C. Mango ve G. Dagron, Aldershot 1995, s. 35-47.
- Müller, Andreas E., “Getreide für Konstantinopel”, *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik*, 1993, sy. 43, s. 1-20.
- Rodinson, Maxime v.dğr., *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations*, Totnes 2001.
- Tinnefeld, Franz H., “Zur kulinarischen Qualität byzantinischer Speisefische”, *Studies in the Mediterranean World, Past and Present*, 1988, sy. 11, s. 155-176.
- Weber, Thomas, “Essen und Trinken im Konstantinopel des 10. Jahrhunderts nach den Berichten Liutprands von Cremona”, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken*, ed. J. Koder ve Th. Weber, Vienna 1980, s. 71-99.
- Yerasimos, Marianna, *Osmanlı Mutfağı, İstanbul 2002 = 500 Years of Ottoman Cuisine*, çev. S. Bradbrook, Istanbul 2005.
- Zaouali, Lilia, *Medieval cuisine of the Islamic world. A concise history with 174 recipes*, Berkeley, Los Angeles, London 2009.

* Dipnotlarda yer almayan kaynaklar.