

Röportaj: Doç. Dr. Özlem Genç

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim Üyesi

1- Orta Çağ Avrupası'nda insanlar çeşni olarak neler kullanıyorlardı?

En çok tuz kullanıyorlardı. Tuzlama, kurutma ve tütsüleme dışında, yiyecekleri korumanın en önemli yoluydu. Peynir yapımı, ekmeğin daha hızlı hazırlanması ve daha uzun dayanması için de gerekliydi. Orta Çağ'da insanlar hem kaya tuzu hem deniz tuzu kullandılar. Çok pahalı değildi, sıradan insanlar da kullanabiliyordu. Vergi veya maaş ödemek için para yerine de kullanılabilirdi. Zaten İngilizce'de maaş anlamına gelen *salary* kelimesi, Romalıların lejyonerlere tuz istihkaklarını almaları için verdiği para olan *salarium* kelimesinden gelmektedir. Hz. İsa'nın müritleri için kullandığı "*toprağın tuzu*" ifadesi bugün batıda dürüst ve namuslu insanı tarif etmek için kullanılmaktadır.

Arıcılık ve bal üreticiliği Galyalılarından beri vardır ancak 8. yüzyılda Fransa'da meslek halini almıştır. Öncesinde insanlar ormanlardaki doğal arı kovanlarındaki balı toplar veya evlerine kendi yaptıkları kovanları asarlardı. Avrupa'nın babası ya da birleşik Avrupa'nın mimarı olarak kabul edilen Şarلمان bunu değiştirdi. Tüm kraliyet arazilerinde arıcılık yapılmasını emretti ve bu sayede organize bal üreticiliği başladı. Üretilen balın üçte ikisi vergi olarak devlete veriliyordu. Bu bal vergisi feodal çağda da devam etti. Vergi ödemedi kişisel bir kovana sahip olmak cezalandırılıyordu. Bunun için müfettişler görevlendirilmişti. Bal üst sınıf mutfaklarında çok kullanıldı. İdrar söktürücü ve kabızlık giderici olduğu söylendi. Bazıları şaraptan sonra bal yenirse sarhoşluktan kurtulacağına inanırdı.

Şeker Roma yemek kitaplarında geçmez. Şeker kamışı olarak bilinen dev otun memleketi Güneydoğu Asya'dır ve şeker Pers topraklarından batıya geçmiştir. Persia'da 7. yüzyılda şeker rafine edilmeye başlanmıştı. Araplar Orta Çağ'da Sicilya ve İspanya'da şeker kamışı yetiştirdiler ama şeker Kıbrıs'tan geldi. Şeker ticaretinde Venedikli tüccarlar çok rol oynadı, bu sayede çok zengin oldular. Yerel üretimler vardı ama şeker çoğunlukla ithal edildi. Orta Çağ insanı için pahalı bir lükstü. Bala göre daha üstün kabul ediliyordu çünkü susuzluk yapmıyordu ve mide için hazmı daha kolaydı.

Sirke yüzlerce yıldır tıbbi amaçlar için kullanılıyordu. Alt sınıflar için önemli bir sosti. Kolay bulunuyordu ve ucuzdu. Zenginler de sos olarak kullanıyordu. Vücudu serinletiyor, kanamayı durduruyor, mikrop kapmış yaraları iyileştiriyordu. Doktorlar aşırı kullanımında sinirlerin zarar göreceğini, görmenin zayıflayacağını söyleyerek uyarıyorlardı. Koruk suyu da Orta Çağ yemeklerine eklenirdi. Şarap gibi kullanılırdı. Tüm yıl ulaşılabilirdi, hem ticareti yapılır hem bireysel kullanım için yetiştirilirdi.

Gül suyu Arap mutfağında kullanılırdı. Haçlı seferleri ile Avrupa mutfağına girdi. Hoş kokusundan dolayı Orta Çağ'da ziyafetlerde el yıkamak için kullanılırdı.

Yağ olarak en çok zeytinyağını görüyoruz. Zeytinyağı Orta Çağ'da Endülüs'te Araplar tarafından üretilirdi. Kuzey Avrupa'da pahalıydı. Ayinlerde Hristiyan kilisesi tarafından tercih edilirdi. Tıbbi amaçla da kullanılırdı. Çiğ salataya zeytinyağı ve sirke dökmek şeklindeki İtalyan geleneği Orta Çağ'ın sonlarında Almanya'ya geçmiştir.



Meşe Palamudu Toplayan Bir Adam

2- Orta Çağ Avrupası'nda insanlar hangi etleri tüketiyorlardı?

İlk Hristiyan otoriteler et yemekten uzak durmanın ruh için iyi olduğunu söyleseler de insanlar et tüketmekten uzak durmuyorlardı. Apicius'un verdiği bilgilerden Romalıların flamingo dili, deve topuğu, dişi domuz meme ucu ve vulvasını lezzetli bulduklarını ve yediklerini biliyoruz. Orta Çağ Avrupası'na geldiğimizde ise yemek kitaplarında bunlar pek geçmemektedir. Köylüler çoğunlukla koyun, keçi ve domuz yetiştiriyordu. At ve sığır daha nadirdi çünkü bunlar için daha fazla yem gerekiyordu.

Köylüler eti genelde haşlayarak yerken, zenginler ateşte kızartmayı tercih ederlerdi. Etin bir erkeğin sağlığını korumak için en iyi yiyecek olduğuna inanılırdı ve özellikle zenginler tarafından çok yenirdi. Et bir nevi güç simgesiydi. Utanç verici bir suç işleyen şövalyelerden silahlarını teslim etmelerinin yanı sıra et yemeyi bırakmaları da istenebiliyordu. En asil etler çok çok az bulunan anka kuşu ve semender idi.

En çok tüketilen et domuz etiydi. Orta Çağ'da Avrupa'nın hemen hemen her yerinde bulunuyordu, Yahudiler ve Müslümanlar hariç herkes yiyordu. Orta Çağ Avrupası'nda domuz en önemli et ve yağ kaynaklarından biriydi. Doktorlar aşırı besleyici olduğunu söylerdi. Aralık ayında kesiliyorlardı.

Dana ve sığır eti de yenirdi. Bu hayvanlar Orta Çağ'da köylüler tarafından bakılıyorlardı, sayıları domuzlardan azdı. Her tarafları yenirdi. Sığır eti üst sınıf mutfaklarında az bulunurdu. Çok ucuz ve çok kalın olduğu için zenginlerin tabağı için yeterince lüks değildi. Doktorlar da sağlıklı olduğunu söylemezdi. Ağır fiziksel işte çalışanlara önerilirdi. Köylüler ancak hayvan güçten düştüğünde sığır eti yiyorlardı.

Koyun ya da kuzu etinin Orta Çağ Arap, güney Avrupa ve İngiliz mutfağında önemli bir yeri vardı. Kuzu bir yaşını geçtiğinde, tercihen 3-5 yaş civarında, koyun olarak kabul edilirdi. En iyi koyun eti erkek koyununki idi. Pazarlarda çok pahalı olan bir etti. Kuzu ve dana etinden daha pahalıydı. Kuzular ilkbaharda, koyunlar sonbaharda kesilirdi. Kuzunun ızgarada kızartılmış budu sarımsakla soslandığında çok popüler bir yemek olurdu. Orta Çağ tıbbına göre koyun eti genç bir hayvandan geliyorsa hazmı zordu. Bu anlayış Orta Çağ'ın sonunda terk edilmeye başlandı.



Büyükbaş Hayvan Avlama ve Pişirme

Keçi ya da oğlak etinin Orta Çağ'da kuzu ve domuza göre ikincil bir önemi vardı. Koyun ve ineklerde olduğu gibi, sütü kullanılır ve peynir yapılırdı. Keçi eti akşam yemekleri için önerilirdi. Kolayca ve çabukça hazmedildiği için midesi zayıf olanlara özellikle öneriliyordu. Beyaz keçi etinin renkli keçi etinden daha değerli olduğu söyleniyordu.

Tavuk ve kısırlaştırılmış horoz da yenen etlerdendi. Tavuk Orta Çağ mutfaklarında çok rastlanan bir gıdaydı. Kapon adı verilen kısırlaştırılmış horoz eti ise bir lükstü ve zenginlerin sofralarında olurdu. Doktorlara göre ikisi de kolay hazmedilirdi ve besleyiciydi. Genç tavuk ve horozlar en iyi olanlardı. Tavuk beyninin insan beyninin gelişmesine yol açtığına ve erkek spermlerini artırdığına inanılıyordu.

Kaz eti, ciğeri ve yağı mutfakta kullanılıyordu. Tüyleri Orta Çağ'da önemli bir ticaret malıydı. Izgarada kızartılıyor ya da haşlanıyor ve sos ile servis ediliyordu. Doktorlar etinin sert ve kalın olduğu konusunda uyarıyordu. Kaz yağı kulak ağrısının tedavisinde kullanılıyor, damlatılıyordu. Ördek Orta Çağ Avrupası'nda yeniyordu ama yemek kitaplarında az yer tutar. Bunun sebebi belki de doktorların bunu sağlıklı olarak görmemesiydi. Tavus kuşu da ziyafetlerde servis ediliyordu. Kalın ve sert bir eti olduğu için doktorlar hazmı zor diyordu.

Orta Çağ'da yılbaşı festivallerinde yaban domuzu başı çok değerli olurdu. Soylular da akşam yemeklerinde yerdı. Başı ve eti dışında, midesi, akciğerleri, karaciğeri ve hatta kanı menülerde geçerdi. Doktorlara göre eti evcil domuzdan daha sağlıklıydı. Besleyici ve hazmı kolaydı. Geyik avlanması zenginler için bir spordu. Genellikle izgarada kızartılırdı. Boynuzu da Orta Çağ mutfaklarında kullanılırdı. Geyik boynuzu içeren bir içeceğin kalbi güçlendirdiğine inanılırdı.



Kümes Hayvanlarını Besleyen Bir Kadın (Tacuinum Sanitatis)

Yabani tavşan Orta Çağ Avrupası'nda hayvanın kanı ve ekme kullanılarak kıvam verilmiş sos olarak hazırlanırdı. Özellikle bir yaşından büyük tavşanlar pahalıydı. Sıklıkla ızgarada kızartılırlar ya da eti turta/böreklerin içine konurdu. Zenginler tarafından yenir ve obeziteye karşı tavsiye edilirdi. Obezite Orta Çağ alt sınıflarında yaşanan bir durum değildi.

Sülün zengin ziyafetlerinin yemeğidir. Sadece yenmez aynı zamanda soylular tarafından avlanırdı. Çalışmak zorunda olmayanların hassas mideleri için iyiydi ama bedenlen çalışanlar için zararlıydı. Keklik Orta Çağ'da av kuşlarının en sağlıklısı denirdi. Avlanır ve zenginler tarafından tüketilirdi. Doktorlara göre hazmı kolay ve kan yapıcıydı. Özellikle avlandıktan hemen sonra pişirilmediği, birkaç gün bekletildiği zaman daha faydalı denirdi. Güvercin/kumru kuşları üst sınıfların yemeğiydi ve ızgarada kızartılarak ya da turta/börek şeklinde servis edilirdi. Doktorlar kuşları harika bir yiyecek olarak önerdi. Genç kuşlar vücut ısısına, yaşlı erkek kuşlar sinirsel hastalıklara iyi gelirdi. Bildircin da Orta Çağ Avrupası'nda çok yaygındı. Diğer av kuşlarından daha az önemliydi çünkü bazı zehirli bitkilerle beslenirdi. Bu Orta Çağ yemek kitaplarında neredeyse hiç bahsedilmemesinin de sebebidir.

Turna kuşu klasik dönem Roma'da ve Orta Çağ Avrupası'nda yeniyordu. Geç Orta Çağ aşçıları genellikle ızgarada kızartıyorlardı. Ziyafetlerde sosla servis ediyorlardı. Doğan ya da şahinler tarafından avlanıyorlardı, bu, doktorların onayladığı bir metottu. Hazmı kolay olarak kabul ediliyordu. Balıkçıl Geç Orta Çağ yemek kitaplarında geçer. Zenginler tarafından doğan, şahin gibi kuşlarla avlanıyordu. Alp Dağları bölgesinde zenginlerin sofrasında püre ya da ızgarada kızartma olarak yer alıyordu. Kuğu Orta Çağ boyunca yeniyordu. Özellikle İngiltere ve Fransa'da nefis bir yiyecekti. Orta Çağ ziyafetlerinde canlı gibi servis ediliyordu. Pazarlarda yüksek fiyata satılıyordu. Kolaylıkla evcilleştiriliyordu.



Orta Çağ Kasabı (Tacuinum Sanitatis)

3- Avrupa'nın etrafı denizlerle çevrili ve pek çok nehri var, balık yiyorlar mıydı hocam?

Balık Orta Çağ sofralarında farklı şekillerde görülebilirdi, yağda ya da ızgarada kızartılmış, fırında pişirilmiş, buğulanmış olabilirdi. Dönem doktorlarına göre taze balığın hazmı zordu, susatırdı. Orta Çağ'da çoğu balık taze yenmiyor, tuzlanıyor ya da tütsüleniyordu, bazıları sirkeye yatırılıp salamura yapılıyordu. Zararını azaltmak için doktorlar şarapla kaynatmayı öneriyordu. Ringa balığı, morina balığı, somon, mersin balığı (Tuna ve Akdeniz ve Atlantik'e akan büyük nehirlerden yakalanıyordu), havyar, çipura (balık havuzlarında üretiliyordu), sazan balığı (Hristiyanlar ve Yahudiler arasında çok popülerdi), levrek (badem sütüyle karıştırılır, sirke ile marine edilirdi), turna balığı (zenginlerin mutfağında en favori balıklardan biriydi). Doktorlara göre diğerlerinden daha sağlıklı bir balıktı), alabalık (özellikle somona alternatif olan balıktı). Doktorlar, tüm suyu bitene kadar şarapla kaynatılmasını öneriyordu), kerevit (ete alternatifti, sütle püre haline getiriliyordu), yılanbalığı (özellikle büyük perhiz döneminde, çoğunluk tarafından, taze, tuzlanmış ya da tütsülenmiş olarak yeniyordu), bufa balığı (zenginler tarafından yeniyordu), domuz balığı, balina (oruç tutulan günlerde tüketmek için uygundu. İngiltere'de kraliyet balığı olarak geçiyordu. Özel izinli olmadıkça alt sınıflar tarafından yenemiyordu. Eti ve dili tercih ediliyordu) yeniyordu.

İstiridye, midye, deniztarağı ise Orta Çağ Avrupası'nda özellikle Akdeniz ve Atlantik kıyılarında yaşayanlar tarafından yeniyordu. Kurbağa ve salyangoz başta Fransa ve İtalya olmak üzere Avrupa'nın bazı bölümlerinde tüketiliyordu ama merkezi ve kuzey Avrupa'da yoktu. İki hayvan da Hristiyan kilisesi tarafından balık olarak sınıflandırıldı ve böylece, tereyağı, yumurta, peynir yenemeyen ve etsiz geçen perhiz günlerinde yenebildi.

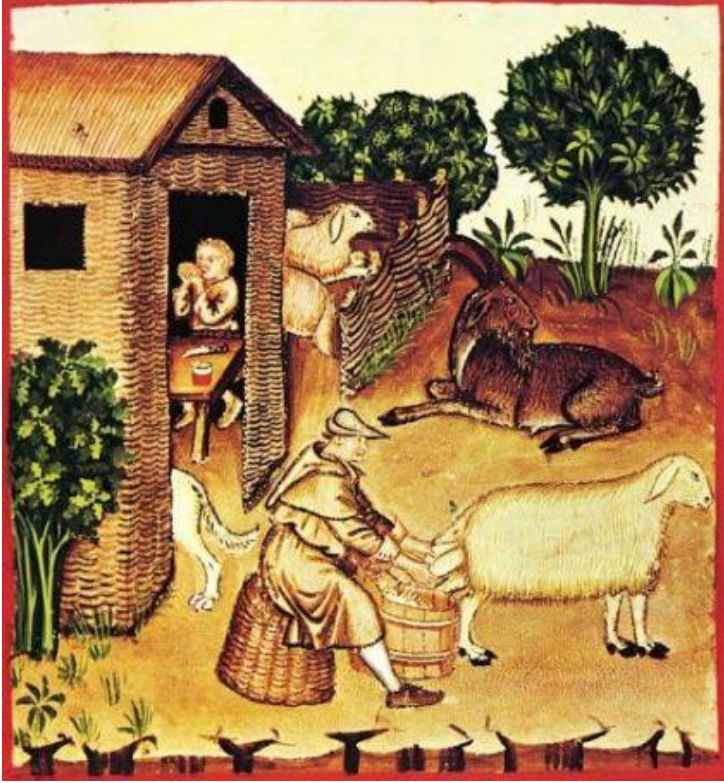
4- Hangi tür mandıra ürünleri tüketiliyordu, tereyağı var mıydı mesela?

Mandıra deyince aklımıza en önce süt gelir. Sütün en yaygın olanı inek sütüydü ama koyun ve keçi sütü de kullanılıyordu. Zengin yetişkinler genelde süt içmezdi, fakirler içerdi. Soyluların yemeklerinde de kullanılırdı ama badem sütü en çok kullanılanıydı çünkü ihtiyaç duyulduğunda çabucak yapılabilirdi. Doktorlar özellikle inek sütünü gençler ve yaşlılara öneriyordu ama sağlıklı bireyleri başlangıçta süt içmekten vazgeçirdiler. İçerlerse sonrasında şarap içmemelerini önerdiler. Sütün bal, şeker ve tuzla birlikte tüketilmesi durumunda hazminin kolay olduğu söylendi.

Romalılar yemekleri zeytinyağı yerine tereyağı ile hazırlamayı sevmezlerdi, bunu barbarlara özgü bir gelenek olarak görürlerdi. Orta Çağ'da ise tereyağı kullanımı daha yaygındı. Genellikle inek sütünden yapılırdı. Koyun sütünden yapılanları da vardır. Bazen ara öğün olarak adı geçer. Akciğer ve göğse, özellikle öksürüğe faydalı olduğuna inanılırdı. Ağrıyı azaltmak için diş çıkaran çocukların dişetlerine sürülürdü.

Orta Çağ'da sertinden yumuşağına her türlü peynir yapılırdı. Peynir, yumurta ve karabiberden yapılan peynir çorbası manastırlarda yenirdi. Büyük Perhiz boyunca badem sütü peynire dönüştürülür ve buna *badem peyniri* denirdi. Yağlı ve orta tuzlu olanı en iyisiydi. Çok yenirse mesane taşına sebep olacağına inanılırdı. Soğutma ve pastörize etme olmadığı için mandıra ürünlerinin çoğu peynire çevrilirdi ya da tereyağı yapılırdı.

Yumurta denince akla tavuk yumurtası gelse de, kaz, ördek ve kekkik yumurtası da yenirdi. Yıl boyunca perhiz günlerinde daha çok tüketiliyordu. Kaynatılır, omlet yapılır, çorba ve soslarda kullanılırdı.



Peynir Üretimi (Tacuinum Sanitatis)

5- İçecek konusunda çok çeşitlilik var mıydı?

İçecek denince ilk akla gelen sudur. Su Orta Çağ insanı tarafından suyun kendisinden değil de gıda maddelerinden alınırdı. Suyu şarap karıştırılırdı. İçecek olarak sadece fakirler tarafından içilmesine rağmen Orta Çağ mutfağında önemli bir yeri vardı. Suyu içecek olarak tüketmek üst sınıflar için bir prestij eksikliği idi. Onlar eğer mümkünse şarap, bira ve meyve suyu içerlerdi.

Bira Romalılar tarafından barbar içeceği olarak görülüyordu ama Orta Çağ Avrupası'nda çok yaygındı. Ev halkı tarafından küçük miktarda üretiliyordu ya da çoğu kadın olan bira yapımcılar tarafından yapılıyordu. Birahanelerde ya da caddelerde seyyar satıcılar tarafından dolaşarak satılıyordu. İngilizce'deki "beer" kelimesi, muhtemelen Latince "içmek" anlamına gelen "bibere" fiilinden gelmektedir. İngiltere'de ve Cermen halkların yaşadığı yerlerde bira günlük ana içecektir. Şarap, asma yetişmeyen yerlerde kutsal Pazar günleri, tatiller, özel günler için muhafaza ediliyordu ya da zenginlerin sofrasında oluyordu. Saf olarak içmenin yanında bira, süt ya da baharatlar ile de karıştırılıyordu. Doktorlar baş, mide ve sinirler için kötü olduğunu söylerdi.

Orta Çağ zenginlerinin mutfaklarında bira çok yaygın değildir. Bunun sebebi belki de köylüler ve bedenen çalışanlarla ilişkilendirilmiş olmasıydı. Bir nedeni de şu olabilir: günümüze gelen yemek kitapları çoğunlukla güney Avrupa'ya aittir ve burada daha çok şarap içilirdi.

Roma öncesi dönemde, özellikle Fransa'da, çoğu insan *cervoise* isimli arpadan yapılan mayalı bir içki tüketiyordu. Yalnızca varlıklı insanlar tarafından içilen şarap, Romalıları ve Yunanlıları şaşırtıcı biçimde, sulandırılmadan, saf olarak ve aşırı miktarlarda içiliyor, kadınlara da erkekler kadar içme hakkı veriliyordu. Tarihçi Diodorus *Tarih Külliophanesi* adlı eserinde Galyalıların şaraba çok düşkün olduklarını, İtalyalı tüccarların bunu bildikleri için uygun nehirlerden teknelerle ya da arazilerden yük arabalarıyla şarap getirdiklerini, karşılığında inanılmaz bedeller kazandıklarını, bir sürahi şarabı bir köle ile takas ettiklerini yazmaktadır.

Şarap Roma döneminde bir içecek olarak içilmezdi, sadece yemeklere tatlandırıcı olarak eklenirdi. Aşai Rabbani ayininde şarap merkezi bir öneme sahip olduğu için, Avrupa'nın Hristiyanlaşması Güney Avrupa'dan İskandinavya ve Baltık kıyılarına kadar üzüm bağlarının yayılmasını sağladı. Manastırlar, özellikle Benediktenler, şarap kalitesini geliştirdiler. Gerçi tarikatın kurucusu Aziz Benedikt şaraptan kaçınılmasını öneriyordu ama bunun mümkün olmadığını da bildiği için az miktarda içmeye izin vermişti. Bu ölçü günde yaklaşık çeyrek litre idi.

Kavanoz kullanan Romalıların aksine Orta Çağ Avrupası'nda yaşayanlar ahşap fiçiler kullandılar. Bunu keşfedenler Fransızların atası olan Galyalılarıdır. Tam tarih veremesek de Caesar'ın MÖ 1. yüzyıldaki Galya fethinde Galyalıların tahta/ahşap fiçiler kullandıkları biliniyor. Bu fiçiler genellikle yukarıda bahsettiğim *cervoise* için kullanılıyordu ama salamura ve tütülenmiş domuz eti ve balık gibi gıdaları da taşıyorlardı. Romalılar ise bu işlerde amfora kullanırdı. Orta Çağ'da cam lüks bir maddeydi, mantarla kapama tekniği bilinmiyordu, şarap şişeleri henüz yoktu. En çok içildiği yerler İber Yarımadası, Fransa ve İtalya idi. Orta Çağ'da şarap sek de su katılarak da içiliyordu. Doktorlar ikinci öneriyordu. Daha çok sert olduğu için sulandırılması tercih ediliyordu. Gözenekli muhafazalarda saklanıp dinlendirildiği için tadı çok kolay bozuluyordu, bu yüzden genellikle bal veya aromatik otlarla tatlandırılması gerekirdi. Yıl ve yöre kavramları henüz yoktu. Baharatlanmış ya da şekerle kaynatılmış şaraplar lüks yemeklerde tüketiliyordu. Çok seviliyor olmasının nedeni tadı değildi, sosyal hayatta ve dini ritüellerde gevşetici, dinginlik verici bir etkisi vardı. Ayrıca temizliğinden şüphe edilen su için dezefekte edici olarak görülüyordu.

Bal likörü su ve balla yapılıyordu. Cermen halklarının en eski alkollü içeceği. Sonra Romalılar tarafından içildi ve Orta Çağ'a kadar geldi. Şarap ve bira yapımının gelişmesinden sonra önemi yavaş yavaş azaldı. Orta Çağ'ın sonunda sadece mutfak literatüründe görülür oldu. 14. yüzyıla ait bir yemek kitabında yapılışı, tarif olarak iki ölçü su, bir ölçü bal, şerbetçiotu, adaçayı ve maya olarak verilmektedir.

Fermente edilmiş ya da edilmemiş çeşitli meyveler Orta Çağ Avrupası'nda kullanılıyordu. Çoğu evde yapılıyor ve daha çok alt sınıflar tarafından içiliyordu. Elma ve armut şarabı İngiltere ve Fransa'da revaçtaydı. Avrupalılar tarafından şarap ve meyve suyu hazırlamak için kullanılan diğer meyveler dōngel/muşmula, ayva, nar, çakal eriği, dut, kızılçık ve böğürtlendi.

Damıtma sistemi Avrupa'ya Geç Orta Çağ'da Araplar aracılığıyla geldi. Hem alkol hem de süzgeç (*alembic*) kelimeleri Arapça kökenlidir. İslam içecek olarak alkollü yasakladığı için Araplar alkollü gül suyu gibi çeşitli esanslar yapmak için kullanılıyordu. Alkol, eczanelerde satılıyor, manastırlarda üretiliyordu. Çeşitli bitkiler eklenen Geç Orta Çağ'ın damıtılmış içecekleri aynı zamanda tıbbi ilaçlardı.



6- Orta Çağ Avrupası'nın her konuda azizleri vardı, gıdalar ile ilgili azizler de var mıydı hocam?

Evet vardı. Örneğin Aziz Lawrence ile ilgili şöyle bir olay anlatılır: 3. yüzyılda Roma'da yoksullara para ve yiyecek dağıtan bir papaz yardımcısıydı. Yaptıkları imparator Valerianus'un dikkatini çekince, imparator cemaatindeki varlıklı kişileri yanına getirmesini istedi. Götürdüğü kişiler dilenciler, sakatlar ve yetimlerdi. Ona göre kilisenin en büyük zenginlikleri bu kişilerdi. İmparator kor ateşte yavaşça yakılarak öldürülmesini emretti. Kor ateş üzerine yerleştirildikten bir süre sonra cellatlarına "bu taraf iyi pişti, artık diğer tarafa çevirebilirsiniz" dedi ve bu yorumu nedeniyle aşçı ve şeflerin koruyucu azizi ilan edildi.

Başka bir örnek Tourslu Aziz Martin'dir 4. yüzyılda ölen aziz, bağcıların azizidir, Touraine bölgesine bağları budamayı öğreten kişi olduğuna inanılmaktadır. Efsaneye göre eşeğinin yediği asma yaprağının bulunduğu asmalar ertesi yıl daha az ama daha büyük ve lezzetli üzüm vermişlerdir.

Limoges'te güçlü kasap loncasının koruyucu azizi Aziz Aurelien'dir.

Bu gelenek bugünkü Fransa'da halen sürdürülmektedir. Thuringia kralının kızı rahibe Radegund kadın aşçıların, 6. yüzyılda yaşayan, öldüğünde Puvatya piskoposu olan, şair ve din adamı Venantius Fortunatus erkek aşçıların ve oburların koruyucu azizidir.

7- Franklar üzerine çalıştığınızı biliyoruz hocam, peki Franklar döneminde yazılmış bir yemek kitabı ya da Frank yemek kültürü, gıda üretimi hakkında bilgimiz var mı?

Evet var. Clovis'in oğlu Theodoric'in Anthimus isimli Yunan bir doktor danışmanı vardı. Hastalıklardan korunmak için bazı yemeklerin yenmesi gerektiğini düşünüyordu. *De observatione ciborum* (Gıdaların Usülleri) adlı eseri Yunan ve Roma yemek alışkanlıklarının Orta Çağ'a aktarımını sağlamıştır. Bu eserinde sindirime yardımcı olması için bol miktarda zencefil yenmesini öneriyordu. Zencefil Orta Çağ mutfağında çok kullanılır. Kırmızı etin önce haşlanması gerektiğini, sonra bakır değil toprak bir kapta karabiber, karanfil ve başka baharatların da katıldığı bir sosta pişirilmesi gerektiğini belirtiyordu. Et kızartılırken ateşe çok yakın tutulmamalı ve düzenli olarak ıslatılmalıydı. Nohut çok iyi pişirilmeli, biraz tuz ve yağ ile hazırlanmalıydı.

Hem Romalılar hem de Merovenjler tarafından çok sevilen domuz eti üzerine de çok şey yazmıştır. Bugün Fransızlar arasında domuz halen çok yenmektedir.

Yine Şarlman'ın yayımladığı *Capitulare de Villis* adlı belge sayesinde tarım hayvanları, balık rezervi, ormanların nasıl işletileceği, üzüm bağlarına ve hayvan sürülerine nasıl bakılacağı, kraliyet bahçelerinde yetiştirilmesi gereken 68 bitki-gıda türü hakkında ayrıntılı talimatları öğrenebiliyoruz. Aynı belgeden hijyen kurallarına çok önem verildiği de anlaşılıyor. Örneğin yiyeceklere elle dokunanların ellerinin temiz