

Röportaj: Doç. Dr. Özlem Genç

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim Üyesi

1- Orta Çağ Avrupası'nda yemek hazırlamak ya da yenen yemekler konusunda bilgi sahibi miyiz hocam?

Evet oldukça fazla bilgimiz var. Alt sınıflarınki daha az bilinir, bu nedenle onlardan bahsedeyim. Gelir düzeyi az olanlar, başlarını sokacak bir çatıları olduğunda, merkezinde bir ateş yanan tek odalı evlerde yaşıyorlardı. Bu ateş, hem ışık, hem ısı, hem de pişirme kaynağıydı. Ateşi sabitlemek için taşlar kullanıyorlardı. Eğer duvarlar ahşap değil taşsa, ateş duvar kenarında oluyordu.

Temel yemek yapma malzemesi dökme demir bir kazandı. Bu kazanın ya bacaları vardı ya da genellikle üç bacaklı bir halka üzerinde dururdu. Altında kömür yanardı. Alternatif olarak asılabilirdi.

Alt sınıfların tipik yemeği koyu çorba (genellikle un çorbası), sebze yemeği, belki balık ya da yahni idi. Et sadece tatil günlerinde yeniyordu. Orta Çağ'da evde ekmeği pişirmek ev hanımları için imkânsız olmasa da çok zordu. Gerekli tahıla sahip olsa bile onu un haline getirmesi gerekiyordu. Yaşadığı kasaba ya da köyün üst düzey yöneticileri, bunu kendi sahip olduğu ilkel el değirmeninde ya da havanında az miktarda yapması yerine, bu konuda lisans sahibi, yani karmaşık ve zor işleyişi iyi bilen bir değirmenciye para ödeyerek yaptırmaları konusunda ısrar ediyorlardı. Çünkü değirmenler işledikçe onları yaptıran beyler para kazanırdı. Aslında ekmeği yoğurmuşsa ve ekmeği fırına girmeye hazırsa bile önce bir fırın bulmak zorundaydı. Orta Çağ köylerinde ve kasabalarındaki fırınlar çok azdı. Sadece fırıncı ve zenginlerin bazılarında bu tip bir faaliyet için izin verilmişti. Ayrıca un yaptırmayı başarmış olsa da bu un her zaman bahara kadar dayanamayabiliyordu.



Bacaklı ve Asmalı Kazan

2- Aşçı olmak zor muydu, toplum içerisindeki saygınlıkları nasıldı, mutfaklarda aşçılardan başka kimler çalışıyordu?

Çiftliklerde, kalelerde ve zengin burjuvaların evlerinde mutfaklarda aşçılar çalışıyordu hatta bağlı oldukları bir loncaları da vardı. Aşçı olabilmek çok kolay değildi. Paris'te aşçı olabilmek için iki yıl çırak olarak çalışmak ve sonra başka bir ustanın yanında kalfa olmak gerekiyordu. Bir aşçının usta unvanına sahip olması için kendi dükkânını açması, başka bir usta için çalışması ya da zengin bir evde çalışmış olması gerekiyordu. Aşçılar az bir ücret alırlardı, toplumdaki statüleri yüksek değildi. Eğitimsizliklerinin yanısıra kokulu ve pasaklı bir iş yaptıkları için aşağı görülürlerdi.

Orta Çağ mutfaklarında beş kişiden 55 kişiye kadar çalışan olduğu bilinir. Dolayısıyla mutfaklarda aşçının dışında pek çok sıradan hizmetçi de çalışırdı. Yakacak odun taşıyan, temizlik yapan, ateşe su çeken, gıda maddelerini hırsızdan koruyan işçiler bunlardan bazılarıydı ama büyük bir Orta Çağ mutfağında çalışanların en önemlileri bulaşıkçıları. Balık temizlemeyi de onlar yapardı. Genellikle mutfakta uyurlardı. Bazı bulaşıkçılar mutfak hiyerarşisinde en üste kadar yükselebiliyordu. En üstte aşçıbaşı vardı.

3- Mutfakların yapısı nasıldı, atıklar ne yapılıyordu?

Erken Orta Çağ'da zenginlerin evinde mutfak ve yemek odası büyük tek bir odaydı. Zamanla mutfak ayrı bir oda haline geldi. Aydınlatma pencereler ya da ateş ile sağlanıyor, mum ve meşaleler de kullanılıyordu. Pencere genellikle büyük olurdu. Böylece daha çok hava girebilir, duman çıkabilir ve hatta dışarıdan içeriye ya da içeriden dışarıya gıda maddeleri ya da yakıt taşınabilirdi. Ayrıca bu pencere keskin bıçakların ve satırların kullanıldığı ya da lavabolarda tabak çanağın ovalanarak yıkıldığı gün içi saatlerde doğal bir ışık sağlardı.

Kale ya da manastırlarda mutfak atıkları nehir yakınsa nehre dökülüyor ya da bir oluk vasıtasıyla kale etrafındaki hendek içine boşaltılıyor ve bu hendek periyodik olarak temizleniyordu. Orta Çağ kasabalarında ev sahipleri atıklarını sıklıkla direkt olarak aşağıdaki caddeye döküyordu. Çeşitli yasalarla bu durum kontrol altına alınmaya çalışılıyordu. Şehir çöplükleri vardı ama onlar normal olarak şehrin çok dışındaydı. Yerel yöneticiler sıklıkla cadde temizleyicilerini işe almak zorunda kalıyorlardı. Orta Çağ Avrupası'nın pis bir yer olduğunun söylenmesinin nedenlerinden biri de budur.

Ateş çok önemliydi, sonuçta ölüme sebebiyet verebilirdi. Bu nedenle kasabalarda geceleri özel bir çan çalar ve insanlara ateşlerini söndürmeleri hatırlatılırdı.

Mutfaklarda mandıra ürünleri için yerler, kümes hayvanları için kümesler, biraların tutulduğu ambar, bulaşıkhanesi, kiler, erzak dolabı bulunurdu. Erzak dolabının rafları sürekli olarak ürünlerin çürümesine ve kemirgenlerin varlığına karşı kontrol edilirdi.

Orta Çağ mutfaklarında yemek yaparken kullanılan ekipmanlar arasında ızgara, şişler ve tava ön plandaydı. Bunlar kullanılmadığı zaman duvarlara asılırdı. Aşçılar ve çalışanlar uzun önlükler giyerlerdi.



Orta Çağ Avrupası'nda Bazı Mutfak Aletleri

4- Ne tür yemek pişirme teknikleri vardı ya da yemek pişirirken dikkat edilen şeyler var mıydı?

Vardı tabii. Orta Çağ'da her gıda maddesi iki özelliğin kombinasyonuna göre sınıflandırılırdı. Ilık-kuru, ılık-nemli, serin-kuru, serin-nemli gibi. Bu özellikler, özellikle et hazırlarken önemliydi. İyi bir aşçı domuzun serin ve nemli olduğunu ve bu özelliklerin ızgarada kızartılarak ılık ve kuru hale getirilebileceğini ya da yabani tavşanın ılık ve kuru olduğunu, bu nedenle hazırlarken kaynatılması gerektiğini bilirdi. Tahılların çoğunun yapısı serin-kuruydu. Bu, lapa olarak kullanılmalarının daha uygun olduğu anlamına geliyordu.

Orta Çağ'da yemek pişirmenin karakteristik özelliklerinden biri çoklu pişirmedir. Özellikle et, yağlanmadan ve ızgarada pişirilmeden önce ön pişirme yapılırdı. Balık da çoklu pişirmeye maruz kalırdı. Bunu gıdanın daha iyi temizlenmesi için yaparlardı.

5- Orta Çağ yemeklerinde renklendirmeye çok önem veriliyor diye duymuştum, bunun aslı var mı hocam?

Evet var. Yemeğin görselliği, elbette üst sınıflardan bahsediyorum, önemliydi. Özellikle sarı renk en çok tercih edilen renkti. Bu rengi safran kullanarak elde ediyorlardı. Kiraz/vişne yeşili rengi, sarı ve yeşilin karıştırılmasıyla yapılıyordu ve oldukça ünlüydü. Yeşil renk tabaklarda çok olurdu, yeşil yapraklı sebzelerde vardı. Mavi rengi elde etmek için şafak vakti sultan küpesinin çiçekleri henüz açmamışken koparmak, ezmek ve balla karıştırmak gerekiyordu. Kahverengiyi sandal ağacı ya da tarçından, siyahı pişmiş karaciğerden, pembe ve kırmızıyı gül yapraklarından, hayvanların kanından ve sığırdili bitkisinin köklerinden elde ediyorlardı.

6- Orta Çağ Avrupası'nda çalışan fırıncılar hakkında bilgimiz var mı?

Evet var ama daha çok yaptıkları sahtekarlıkları biliyoruz. Örneğin çoğunlukla belirlenenden daha az ağırlıkta ekmek sattıkları ya da daha kalitesiz hamurdan ekmek yaptıkları, hamuru toz, kum, örümcek ağı, kül ve benzeri şeylerle karıştırdıkları ile suçlanıyorlardı. Ekmek fırınlarında sadece ekmek yapılmazdı, turta/börek de yapılırdı ve fırıncılar bozuk turta/börek satmakla da suçlanırlardı. Sahtekârlık yapan bir fırıncı için standart ceza, boynuna somun ekmek bağlayarak bir kızak üzerinde cadde boyunca çekerek teşhir etmektir. Tabii yerel otoriteler de boş durmuyor, bozuk et ve balık satılmaması için yasalarla tedbirler alıyorlardı.



7- İnsanların baharatı zor bulduklarını biliyoruz, peki maliyeti hakkında bir şey biliyor muyuz?

Baharatlar Orta Çağ'da lüks gıdalardı. Tahminlere göre batı Avrupa yıllık olarak yaklaşık 1000 ton karabiber, karışık olarak 1000 ton zencefil, karanfil, hindistan cevizi, tarçın ithal ediyordu. Bu ithalatın değeri yaklaşık olarak 1.5 milyon insanın bir yıllık ekmek masrafına denk geliyordu. Zenginler bu tip baharatları daha çok kullanıyordu. Fakirler ise kendi bahçelerinde ürettikleri dereotu, rezene, frenk soğanı, soğan, sarımsak, pırasa ve maydanozu yiyordu.

8- Orta Çağ Avrupası'nda insanların yemek ya da sofraya alışkanlıkları hakkında da bilgi verebilir misiniz hocam?

Genellikle öğle civarında daha ağır, akşamları daha hafif olmak üzere günde iki öğün yemek yiyorlardı. Sabah erken yapılan kahvaltılar köylüler ve zanaatkârlar arasında yaygındı. Çünkü onlar çok erken saatte çalışmaya başlıyor ve akşama kadar çalışıyorlardı.

Orta Çağ'da yemek masaları genelde U şeklinde olurdu, böylece yemekleri servis etmek kolaylaşırdı. Bugüne benzer şekilde masalarda tuzluk da olurdu. Tuz Orta Çağ mutfağının ana sosuydu.

Yemeklerde bıçak ve kaşık kullanılıyor, çatal kullanılmıyordu. Lordun bıçağı kendi tabağının solunda olurdu. Bıçaklar genellikle masadaki herkese verilmezdi sadece lord ve belki seçkin bir konuğa verilirdi. Diğerleri kendi bıçaklarını getirebilirdi. Bazen kaşık için de aynısı olurdu. Sonraları bir bıçak iki kişi tarafından paylaşılır oldu. Kaşıkların çoğu ahşaptan ya da hafif boynuzdan yapılmış basit kaşıklardı. Kaynaklarda gümüşten yapılmış lüks kaşıklardan da bahsedilir. Çok değerli oldukları sıklıkla çalınmalarından bellidir. Çalınmaya karşı usak tarafından yemekten sonra toplanıyor ve sayılıyorlardı. Papalık sarayında kilitli odalarda tutuluyorlardı. Bıçak kullanımının kuralları vardı: Konuklar tarafından getirilen bıçaklar temiz ve keskin olmalı, yiyeceği kesmek, kaldırmak ve batırmak için kullanılmalıydı. Tırnak kesmek, kürdan gibi diş temizlemek, yemeği ağza iteklemek ya da masa üzerini oymak için kullanılmamalıydı.



Bir Orta Çağ Mutfağı, Verrucole Kalesi

Çağın çoğunda Avrupa genelinde çatal yoktu. Bu çatalların tamamen bilinmediği anlamına gelmemektedir. Çatal biliniyordu ve Roma döneminden beri mutfaklarda kullanılıyordu. Orta Çağ aşçıları eti kazanlardan çatalla kaldırıyordu. Mutfakta çalışan erkek çocuklar ateşe odunu büyük bir çatalla ekliyordu. Çatal Geç Orta Çağ'da kullanılmaya başlansa da erken modern döneme kadar yaygın olmadı.

Orta Çağ'da yemek yerken en çok parmaklar kullanılırdı. Tıpkı Roma'da olduğu gibi, eller yemekten önce ve sonra hatta yemek aralarında, bir yemekten diğerine geçerken de yıkanıyordu. Çünkü çoğunlukla bir tabaktan iki kişi yemek yiyordu ve eller temiz olmalıydı. Soyluların evinde, lordun el yıkadığı seyyar lavabodan ve havludan sorumlu olan biri vardı. Bu kişi aynı zamanda suyun zehirli olup olmadığını da test ederdi. Eller suya daldırılır ya da ellerin üzerine bir ibrik ile su dökülürdü. Bu tip el yıkamayı Doğu medeniyetlerinde de görürsünüz.

Cam bardak lükstü ve masalarda nadiren olurdu. Seramik daha ucuz, daha dayanıklıydı ve dolayısıyla daha popülerdi. Kalay-kurşun karışımı ve gümüş kaplar da vardı. Ziyafetlerde erkek baskın bir ortam vardı. Onur konuğunun ve ev sahibinin eşleri dışında yemeğe katılan kadın olmazdı.

Son olarak şunu söylemek isterim. Yukarıda da okuduğunuz gibi bilgilerimiz daha çok zengin kesimle ilgilidir. Bunun nedeni günümüze gelen yemek kitaplarının bize sıradan insanların gıdaları, hatta kıtlık zamanı yiyecekler hakkında bile bilgi vermiyor olmalarıdır.