



T.C.

BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

ERKEN ORTAÇAĞ AVRUPA'SINDA ÜNLÜ ZİYAFETLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Meltem KOŞTU

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Abdulhalik BAKIR

Bilecik, 2019

10166282

T.C.
BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

ERKEN ORTAÇAĞ AVRUPA'SINDA ÜNLÜ ZİYAFETLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Meltem KOŞTU

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Abdulhalik BAKIR

Bilecik, 2019

10166282



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ SAVUNMA SINAVI
JÜRİ ONAY FORMU

BŞEÜ-KAYSİS Belge No	DFR-172
İlk Yayın Tarihi/Sayısı	03.01.2017 / 28
Revizyon Tarihi	
Revizyon No'su	00
Toplam Sayfa	1

Öğrencinin Adı Soyadı: Meltem Kostu
Anabilim Dalı : Tarih
Programı : Yüksek Lisans
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Abdulhalik Bakır
Tezin Özgün Adı : Erken Orttaç Avrupa'sında Ünlü Ziyafetler
Tezin İngilizce Adı : Famous Feasts in Early Medieval Europe

Tez Savunma Sınavı Tarihi: 22 / 08 / 2019

Yukarıda bilgileri verilen tez çalışması ilgili EYK kararıyla oluşturulan jüri tarafından OY BİRLİĞİ /OY ÇOKLUĞU ile Tarih Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Abdulhalik Bakır

Üye Doç. Dr. Ahmet Altungök

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Recep Yaza

Üye :

Üye :

İmza

Bakır
Altungök
Yaza

ONAY

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun / / 20.... tarih ve/..... sayılı kararı.

İMZA/MÜHÜR

BEYAN

“Erken Ortaçağ Avrupa’sında Ünlü Ziyafetler” adlı yüksek lisans tezinin hazırlık ve yazımı sırasında bilimsel ahlak kurallarına uyduğumu, başkalarının eserlerinden yararlandığım bölümlerde bilimsel kurallara uygun olarak atıfta bulunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, tezin herhangi bir kısmını Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı beyan ederim.

Meltem KOŞTU

22.08.2019

ÖNSÖZ

“Erken Ortaçağ Avrupa’da Ünlü Ziyafetler” adlı çalışmada ziyafet geleneğindeki süreklilikler tespit edilmiş, çağlar arası farklar ve benzerlikler yansıtılmaya çalışılmıştır. Tarihsel bütünlüğün korunması için çalışılarak tamamlanan bu konunun, aynı zamanda disiplinler arası şekilde farklı bağlantı noktaları kurularak incelenmesi, ziyafet kültürüne farklı bakış açılarından yaklaşıma izin vermiştir. Tarihsel bütünlük ilkesi çağların ve mikro tarihsel unsurların tümünden gelimci şekilde incelenmesine için oldukça önemlidir. Çağlar arası yaklaşım yanında, coğrafyalar arası yaklaşımda tezdeki yöntemlerden biri olmuş ve bu sayede aynı dönemde, farklı coğrafyalarda bulunan gelenekler karşılaştırılmıştır.

Hem dönem içinde hem de dönemler arası karşılaştırmaya gidilerek verilerin yorumlanması ve bir bilgi seçkisinin elde edilmesine çalışılmıştır. Dönem olarak seçilen bölümün bir öncesinde gerçekleşen ve var olan Geç Antik Çağ konusuna tezin ilerleyen kısımlarında, asıl konunun üzerinde durma gayretiyle yer verilmiş ve konu ile ilgili olan bağlantısı ve dönüşümleri özellikle sonra gelecek bölümlerde verilerek konudan sapmalar engellenmiştir. Dönem içeriğinde sosyal bir olayın değerlendirilmesi olan konunun, geçmişimiz ve günümüz bazında büyük bir önem arz ettiği gerçektir. Çünkü bugün hangi toplumdun olunursa olunsun, her dönemin devamı ve değişimi olarak geçmişten bazı izler taşınmaktadır.

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesindeki destek ve katkılarından dolayı danışmanım Prof. Dr. Abdulhalik Bakır’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca bu çalışmanın yürütülmesi aşamasında desteğini esirgemeyen Araştırma görevlisi Ahmet Türkan’a ve arkadaşım Özgür Şahan’a desteklerinden dolayı teşekkür ederim.

ÖZET

Tarihsel süreç içerisinde toplumların sahip oldukları beşeri ve siyasal özellikler, onları buldukları coğrafi ortamlar ile değerlendirilmesini gerekli kılmıştır. Bu tür dinamikleri, bir dönem incelemesi ve fikir irdelemesinin her zaman önemli ayrıntıları olmuştur. Özellikle belli bir sınır içeren ve özel alana giren çalışma konularının incelenmesi, konunun bütünsel açıdan ele alınmasını gerekli kılar. Tarihsel bütünlük ilkesi, çağların ve özel alan içeren konuların genelden özele incelenmesi için önemli bir yoldur. Bu nedenle çalışmalara başlanmadan ve insan psikolojisi, toplum sosyolojisi ve bunları oluşturan kültürlerin temeline inmeden mümkün görünmemektedir.

Erken Ortaçağ Dönemi'ndeki ziyafet kültürü bağlamı da bu konuda önemli bir süreklilik içermesi gereken bir sıralama içermektedir. Çalışmanın ilk dönemlerinde, tarihsel bağlamdan ayrı kalınmaması için bir önceki dönem ve kültür sürekliliği görülen Geç Antik Çağ dönemi ve dönüşümleri göz önünde bulundurulmuş ve dönemin Antik yazarlarının kitaplarındaki birinci elden kaynaklardan alıntılar yapılmıştır. Bu konuya süreklilik bağlamında gereğinden fazla önem gösterilmiştir.

Konunun devamında sosyal bir ana tema üzerinde durulmuş ve ziyafet türleri çeşitlere indirgenmiş ve açıklanmış, benzerlikler ve ayrımlara özellikle yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ziyafet, Ortaçağ, Antik Çağ, Kültür, Yeme- İçme, Avrup

ABSTRACT

The human and political characteristics of the societies in the historical process necessitated them to be evaluated with their geographical environments. Such dynamics have always been important details of a period of study and consideration. In particular, it is necessary to examine the study subjects that contain a certain boundary and that fall within the specific field, in a holistic way. The principle of historical integrity is an important way to examine the ages and issues of special sphere from general to specific. For this reason, it does not seem possible without starting the studies and going to the basis of human psychology, sociology of society and the cultures that make them up.

The context of the feast culture in the Early Middle Ages also included a sequence that should have important continuity in this regard. In the first periods of the study, in order not to be separated from the historical context, the previous period and the cultural continuity of the Late Antiquity and its transformations were taken into consideration and the citations from the first-hand sources in the books of the Ancient authors of the period were taken into consideration. This issue has been overrated in the context of continuity. In the continuation of the topic, a main social theme was emphasized and the types of banquets were reduced to various varieties and explained, the similarities and the distinctions were particularly mentioned

Key Words: Banquet, Medieval, Ancient, Culture, Food and Drink, Europe.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
KISALTMALAR.....	vii
TABLOLAR LİSTESİ.....	viii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

SİYASAL VE EKONOMİK AÇIDAN ERKEN ORTAÇAĞ

AVRUPASI

1.1. TARİHSEL PANORAMA.....	7
1.2. SİYASİ HAYAT.....	8
1.3. DİN.....	9
1.4. TOPLUMSAL HAYAT.....	11
1.5. TOPLUMSAL SINIFLAR.....	14
1.6. HUKUK.....	16
1.7. EKONOMİ.....	18

İKİNCİ BÖLÜM

GEÇ ANTİK ÇAĞ İLE ERKEN ORTAÇAĞ ARASINDAKİ

ZİYAFET KÜLTÜRÜ

2.1. HELLEN VE ROMA KÜLTÜRÜ DÖNEMİNDE ZİYAFET ANLAYIŞI.....	21
2.2. GEÇ ANTİK ÇAĞ'DAN ERKEN ORTAÇAĞ'A ZİYAFET KÜLTÜRÜNÜN DÖNÜŞÜMÜ.....	36
2.3. ANTİK ÇAĞ VE ERKEN ORTAÇAĞ AVRUPASI ARASINDAKİ TOPLUMSAL DURUMUN ZİYAFET KÜLTÜRÜNE ETKİSİ.....	41

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
ERKEN ORTAÇAĞ EKSENİ'NDE DÖNEMSEL YEME-İÇME
ALİŞKANLIKLARI VE DÖNEME İLİŞKİN KAVRAMLAR

3.1. GEÇ ANTİK ÇAĞ DÖNEMİ ZİYAFET ANLAYIŞI.....	43
3.2. ERKEN ORTAÇAĞ DÖNEMİ ZİYAFET ANLAYIŞI.....	45
3.3. DOĞU ZİYAFET ANLAYIŞININ BATI GÖRÜŞÜ İLE BİRLEŞMESİ.....	53
3.4. ZİYAFETE İLİŞKİN KAVRAMLAR.....	54
3.4.1.BANQUET (BANGUT).....	54
3.4.2.SYMPOSIUM.....	54
3.4.3.. CONVIVIUM.....	57

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
ZİYAFET TÜRLERİ, İŞLEVLERİ VE SONUÇLARI

4.1. EĞLENCE AMAÇLI ZİYAFETLER.....	60
4.2. SİYASİ AMAÇLI ZİYAFETLER.....	65
4.3. TİCARİ AMAÇLI ZİYAFETLER.....	67
4.4. KUTSAMA AMAÇLI ZİYAFETLER.....	68
4.4.1. Eleusis Misterleri.....	69
4.4.2. Kentler Dionysia.....	70
4.4.3. Dini Birlik Yemekleri	71
4.4.4. Cenaze Şölenleri.....	72
4.5. ÖZEL DAVETLER.....	73
4.6. ZİYAFETLERİN İŞLEVLERİ.....	74
4.7. ZİYAFETLERİN SONUÇLARI.....	77
SONUÇ.....	79
KAYNAKÇA.....	85
RESİMLER TABLOSU.....	101

KISALTMALAR

&	: and
ABD / USA	: The United States of America
b.	: bin
bknz.	: bakınız
C	: Cilt
Çev	: Çeviri
Der	: Derleyen
Ed.	: Editör
Hz.	: Hazreti
İbn	: İbn-i
M.Ö.	: Milattan önce
M.S.	: Milattan sonra
No	: Number
pp	: page
ss.	: Sayfa Numarası
TDK	: Türk Dil Kurumu
Thk.	: Tahkik Eden
vd.	: ve diğerleri
Vol	: Volume

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: M.Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Ordövr Tabacı Menüsü.....	29
Tablo 2: M.Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Ana Yemekler Menüsü.....	30
Tablo 3: M.Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Yemek Sonu Menüsü.....	31

GİRİŞ

Erken Ortaçağ Dönemi, kendisinden önce gelen dönemlerin birikimine nazaran ziyafet kavramı ve kültürü açısından önemli bir yere sahiptir. Erken Ortaçağ döneminde ziyafetler sadece yemek yenilen veya eğlence amaçlı olarak bir araya gelinen bir etkinlik olarak algılanmamalıdır. Yemeklerin birçok işlevi birçok amacı bulunmaktadır. Her şeyden evvel sınıflı bir toplum yapısının hâkim olduğu 6-10/11.yüzyıllar arasındaki dönemlerde soyluların ikili ekonomik ilişkilerinin yaşamı şekillendirdiği görülmektedir. Ticaret yapan soylu sınıfı hem kendisine hem de din adamlarına kazanç sağlamakta ve din adamlarının korumasıyla toplumda yükselmektedir (Freedman, 2015: 5). Bunu yaparken aynı zamanda köle alım satımında bulunmakta ve toplumdaki ilişkilerin dengesini kurmaktadır. Ortaçağ tüccarları bunları yaparken ikili ilişkilerinde denge kurma ve kazanç elde etme gâilesiyle ziyafetler vermektedirler Bu ziyafetlerin altında yatan pek çok toplumsal neden bulunurken, görünen neden yalnızca eğlenceydi. Oysa eğlencenin arka planında soylu olduğunu gösterme, statüye uygun davranma, siyasi amaçlar, ağırlanan misafirlerle kurulmak istenen ticari ilişkiler, yani içinde çeşitli ritüelleri barındıran mistik ziyafetler yer almaktaydı. Bu ziyafetlere detaylı şekilde bakıldığında görünenin eğlence amacı olmakla birlikte, bunun ötesinde birçok amacın da yer aldığı aşikârdır (Giacosa, 1994: 10).

Çalışmada detaylı şekilde değinilmiş olup temelde ziyafetler sosyal statü göstergesi olarak kullanılıp eğlence, siyasi ilişki kurarak geliştirme, ticaret ilişkisi ve dini amaçlı olarak düzenlenmekteydi. Hellen kültürü ve Hellen-Roma kültürü dönemlerinde yemekler, bilhassa birlikte yenilen yemekler önemli ve değerliydi. Bu yemeklerin başında symposiomlar gelmekteydi. Yemeklerde derin mevzular konuşulurdu ve yemek adeta büyük toplantılar niteliğinde geçerdi. Nitekim Platon'un¹ Şölen'inde² de symposiom kavramı konuşma toplantıları üzerine şekillenmiştir. Bu yemekler insanlar arasındaki sosyal sınırları ve bağları belirleyen yemekler olmasıyla önemlidir. Symposiom kavramı ile ilgili tarihsel süreç açıklaması ilerleyen bölümlerde

¹ M.Ö. 428 yılında Atina'da doğan, Sokrates ile tanıştıktan sonra felsefe alanına yönelen bir filozoftur. (Senemoğlu, 2016: 43.)

² Platon'un Symposium adı ile yazılmış, Türkçeye Şölen olarak çevrilmiş, daha önceki şölen anlayışından farklı bir ziyafeti anlatan Grekler'in önemli bir etkinliğini kaleme aldığı eseridir. (Platon, 2007: 12.)

ayrıntılı olarak verilecektir. Sofra düzenleri sosyal statü göstergesi olmakta, bir araya gelen konuklarla kurulan iletişim ise sosyal statüyü yansıtan en önemli gösterge olarak korunmaktaydı. Dennis Smith bu dönemdeki yemek toplantılarını symposiumlar, gündelik yemekler, cenaze yemekleri, kurban yemekleri, gizem yemekleri, bayrak yemekleri olarak sınıflandırmaktaydı. Geç antik dönemde yemek kültürünü aktarması adına Plutarkhos (Symptotica)³, Petronius (Satyricon)⁴, Athenaeus (Deipnosophistae)⁵, Apicius⁶ gibi yazarların verdikleri bilgiler önemliydi. Tüm bu yazarlar yemeğin türü ne olursa olsun toplumsal işlevine dikkat çekmekteydi (Dalby ve Grainger, 2001: 10; Smith, 2002: 10; Smith, 2003: 22).

Erken Ortaçağ dönemi öncesinde ilk klasik dönemi tarihlendirme olarak alacak olursak sofrayı paylaşmak, bir sofraya etrafında bir araya gelmek, birlikte yemek yemek ilk olarak tarihsel süreçte karşımıza çıkan Hellenlilerin en sevdiği adetlerdendi. Bu adet onları birbirine bağlıyor ve devamında gelecek dönemler ve imparatorlukları etkileyecek önemli nüanslara sahip oluyordu. Şehrin yakınlarında prytaneion⁷ denen yerler bulunuyor ve toplu yemeklerde bu yerlerde bir araya geliniyordu. Özellikle bayram dönemlerinde burada yemek yemek aynı polis devletlerindeki insanları birbirine bağlıyordu. Evlerde ise yemeklerin yenildiği yemek odaları vardı. Antik Hellen’de bu yemek odalarına andron adı verilirdi. Roma dönemiyle birlikte bu yemek odaları triclinium olarak adlandırılmaya başlanmıştır. Pompei⁸ arkeolojik kazılarında elde edilen bilgiler bu yapılanmalar hakkında detay vermektedir. Bu bilgilere göre iç mekânlarda ahşap yapılanmalar kullanılmıştır ve taş odalarda en fazla üç kişilik üç

³Khaironeai’li bir biyografi yazarı olan Mestrius Plutarkhos’un en ünlü eseri Paralel Yaşamlar’dır. Bu eserinde Roma ve Yunanlı ünlü şahsiyetlerin hayatlarını karşılaştırmalı olarak ele almıştır. Yeme-içme konulu eserlerinden birkaçı ise Quaestiones Convivales, Convivum Septem Sapientitum ve Carnium adlı yapıtlarıdır. Carnium’da et yemeyi eleştirip, herkesin sebzeyle dayalı bir yaşam stiliyle beslenmesini önermiştir. (Güveloğlu, 2019: 109)

⁴ M.S. 1. yüzyılda yaşamış Grek kökenli bir yazardır.

⁵ Athenaeus, Grek yazar ve retorikçidir. "Bilgelerin ziyafeti" adlı eserinde, Hellen toplumunun günlük rutin işlerini anlatmıştır. Ayrıca Hellenler’in beslenme kültürlerine, ünlü aşçılarına, yiyeceklerle ilgili kap kacak konularına değinmiştir. Günümüz tarihçileri için önemli bir kaynak niteliğindedir. (Wilkins, 2008:134)

⁶ Marcus Gaius Apicius. Roma döneminde yaşamış, Kleopatra’nın aşçısına sunmuş olduğu yemekler ona bir ev ve koca bir şehir kazandırmıştır. (Aksoy, İflazoğlu, Canbolat, 2016:56)

⁷Kentin en önemli yapılarından biri olan Prytaneion, antik Atina’daki sivil binalardan günümüze kadar ulaşmış olan en eski ve en önemli binasıdır. Polisin kalbi olarak tanımlanmış ve halka açık eğlence yeri olarak da kullanılmıştır. (Schmalz, 2006: 33)

⁸ İtalya’nın Campania bölgesine bağlı olan bir Roma şehridir. (<http://ozhanozturk.com/2017/09/08/campania/>, 2019.)

koltuk yer almaktadır. Yani bir akşam yemeği en fazla dokuz kişi için hazırlanabilmektedir (Bowersock, 1990: 31; Bigham, 2004: 40). Bu dönemin devamında ise Roma Devleti'nin siyasi gelişimi, tezin gelişimi ile paralel ele alınacak bir bütün oluşturacaktır.

Erken Ortaçağ'da ziyafetler söz konusu olduğunda Roma'daki Antik Hellen'in etkisinde kalarak şekillenen ziyafet geleneklerinden bilhassa bahsedilmektedir. Antik çağ yazarlarının metinleri, Pompeii ve Herculaneum⁹ şehirlerinden kalan lahitler, mozoleler, mozaikler ve daha birçok belge niteliğindeki şey dönemde ziyafetlerin çoğul amaçları olduğunu ortaya çıkarmaktadır (Delemen, 2003: 3).

Erken Ortaçağ'daki ziyafet kültürünün temeli, M.Ö.4.yüzyıldan M.S.4.yüzyıla değin yani Büyük İskender'den Konstantin dönemlerine kadar geçen sürede temellendirilmiş ve büyük oranda Antik Hellen'deki yemek kültürünün kültürel unsurlarının Romalılara aktarılmasıyla birlikte Ortaçağ yemek ziyafetlerini şekillendirmiştir (Deighton, 2005: 12). Bu nedenle çalışmaya giriş mahiyetinde bu bölümde Antik ve Geç antik dönem yemek kültüründen bahsedilecektir.

Bu çalışma M.S.6 ile 10.yüzyıl arasındaki Erken Ortaçağ olarak adlandırılan Batı Roma imparatorluğunun çöküşünden başlayarak Yüksek Ortaçağ dönemine değin geçen sürede ziyafetleri ele almaktadır.

Çalışmanın birinci bölümü Ortaçağ'a ilişkin genel ve tarihi bilgileri kapsamakta olup, bölümle birlikte çalışmada mutfak kültürüne ve ziyafetlerdeki yemek anlayışı ve eğlence anlayışı gibi konulara değinmektedir. Bu değinim, tarihsel bütünlük açısından önemli bir noktadır. Süreç içerisindeki değişimler, bu değişimlere bağlı olarak gelişen yemek kültürünün kendi dönemi ve daha önceki dönemlerle ilişkisi incelenmiştir. Kaynakların çeşitliliği ile dönem kültürü hakkında geniş bir bilgiye yer verilmektedir. Tetkik eser konusundan faydalanabilmek için ince bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Nitekim beşeri konuların barındırdığı gerçek dışı bilgiler ayıklanmaya çalışılmıştır.

Erken Ortaçağ'ı yüksek döneme hazırlayan sürede Roma İmparatorluğu'nun ardından gelen Barbar kavim isyanlarıyla erken dönem bir geçiş dönemi olarak da

⁹ M.S. 79 yılında Vezüv Yanardağı'nın patlaması ile lavlar altında kalan Pompeii şehrinin yakınlarında bulunan ve aynı kaderi paylaşan bir Antik Roma kentidir (Karakaş, 2015: 85).

görülmüştür. Bu dönemde yüksek döneme hazırlık kültürü hâkim olmakla birlikte Antik Hellen'den gelen uygulamaların da devam etmesi dikkat çeker. Bilhassa ziyafet kültürü araştırılırken çoğunlukla yemek içme zevkinin ve yemek kültürünün yönelişinin Antik Hellen'den etkilendiği görülür. Bu nedenle çalışmanın önemi bir geçiş dönemi olan Erken Ortaçağ'da ziyafetin siyasi, ticari, dini, eğlence yaşamı gibi birçok amaçla kullanılmasını ve bu kullanımda yemeğin var olan anlamı dışında oluşturduğu kültürün araştırılmasını içererek ortaya çıkmaktadır.

Erken Ortaçağ döneminde ziyafetler genellikle Batı'da ihtişamını gösterirken aynı zamanda Doğu'da da çeşitli yemekler, eğlenceler düzenlenmekteydi. Arap yarımadasındaki ziyafetlerde göze çarpan temel unsur ihtişamda Batı'ya benzer bir durumun göze çarpması, eğlencelerin olması ve baştan sona içinde cariyelerin de yer aldığı eğlencelere yer verilmesiydi. Erken Ortaçağ döneminin ziyafetlerinin büyük bir çoğunluğunda Batı eğlenceleri üzerine fikirler yürütülmekte ve bilgilere ulaşılmaktadır. Bunun en önemli nedeni kaynak çeşitliliğiyle birlikte dönemde Batı'da resim sanatının var olması, oysa doğuda aynı geleneğin olmamasından ötürü bir kaynak yetersizliğidir. Fakat elde edilen yazılı kaynaklar ışığında çalışmada her iki coğrafyadan da ziyafetlere ilişkin bilgilendirmeler sunulmuştur.

Çalışmanın ikinci bölümünde, Erken Ortaçağ döneminden hemen önce biten Geç Antik Çağ ile beraber, bu ışıpta ilerlenerek benzerlikler ve tarihsel süreç içerisindeki değişiklikler üzerinde durulmuştur. Çalışmanın bu bölümünde, diğer bölümlerinde de olduğu gibi, tetkik ve araştırma ayrıca birinci elden kaynaklara başvurularak çalışılma ileri letilmiştir. Tezin bu bölümü, birinci bölüm ve ardından gelen Erken Ortaçağ dönemi bazında olan ziyafet temalı bölümler ile bir köprü oluşturmaktadır. Bu köprü, ilerleyen başlıklar arasında yer yer verilmiştir ve özenle vurgulanmıştır. Ara dönem çalışmalarını kendisinden önce gelen dönemlerden soyutlayarak anlatmak olanaksızdır. Bu sebeple, yeme içme gibi her toplumda hatta insanın bulunduğu her türlü durumda gereklilik olarak karşılanan bu yeti, dönem örneklendirmesi baz alınarak fazlaca vurgulanmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümünde, diğer bölümlerdeki kavramlara girilmeden hemen önce baz alınan dönemin yine daha önceki dönemlerle kritiği yapılarak yeme içme alışkanlıkları üzerinde durulmuştur. İki dönem arasında ziyafet anlayışı,

çalışmanın asıl konusunu oluşturan Erken Ortaçağ Avrupası yeme-içme kültürünün temelini meydana getirmiştir. Kavram konusu, özellikle üzerinde durulması gereken bir konu olmuş ve konunun işleniş esası baz alınarak sıralanmıştır. Bütünsel bir çalışma olarak ele alınmak istenmiştir. Ziyafet kavramının kendi alt başlıkları arasında incelenebilecek kelimeler, kullanım ve söylenim sırası baz alınarak sıralanmış ve tasnif edilmiştir. Bu noktada, önceki bölümlerde bulunan Tablo 1, Tablo 2 ve Tablo 3 incelenerek bu bölümlerin okuması daha faydalı bir şekilde yapılmaya çalışılmıştır. Bu bölümleri destekleyebilecek durumda olan ziyafet türlerine atıfta bulunup açıklanmaya çalışılmıştır. Yine bu bölümlerde, diğer bölümlerde başvurulduğu gibi tetkik eserler, yabancı dil kaynaklar ve önemli çalışmalar gözden geçirilmiş ve özenle çalışmanın oluşması yönünde yol gösterici olmuşlardır. Rehber olarak alınan bu eserler ışığında, özellikle bu iki bölüm, birbirinin tamamlayıcısı olmuşlardır. Bölümün devamında özellikle iki kültür birleşimi üzerinde durulmuştur. Damak zevkleri coğrafyalarına göre fazlaca ve çeşitli bir şekilde gelişen Doğulu lezzetlerin, Batılı kurallar ile nasıl bir senkretik durum geliştirdiği incelenmiştir.

Çalışmanın son bölümü olan dördüncü bölümde ise kendi içlerinde tezin diğer tüm bölümlerinin bir tetkiki olmuş ve tezin amacının ve sonuçlarının, sonuç bölümünden önce incelenmesine yönelik bölümler olmuşlardır. Erken Ortaçağ dönemi içerisinde ziyafetin önemi, yeri ve durumu vurgulanmıştır.

Çalışmanın bütünüyle ele alınabilmesi için en önemli kıstas tarihsel merceğin geniş tutulmasıdır. Bu nedenle birbirine yakın dönemler işlendiğinde konu araştırmasında belirli yıllar baz alınarak ileri ve geri araştırmalar yapmak mümkündür. Bu tezde yapılan en önemli girişim ise bir önceki dönemin tezi desteklemesi açısından her bölüm içerisinde neden sonuç ilkesi arasında sokulmasıdır. Özellikle ikinci bölüm konunun ortasında bulunması ve konu arasındaki tarihlendirmeleri birbirine bağlaması açısından büyük önem taşımaktadır. Asıl konunun Erken Ortaçağ olması, benzer araştırmalarda ilk dönemlerin sancılı ve bir önceki dönemin izlerini taşıyarak geçmiş olduğu gerçeği görülebilir.

Giriş bölümünde vurgulanacak bir başka konu olarak, tez araştırması süresince her bilim dalından yararlanılmaya çalışıldığıdır. Özellikle toplumsal konuların işlendiği

sosyal temalı tezlerde bu yolun benimsenmesi daha doğrulanabilir bir yol olarak benimsenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

SİYASAL VE EKONOMİK AÇIDAN ERKEN ORTAÇAĞ

AVRUPASI

1.1 Tarihsel Panorama

Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışından Rönesans'ın başlamasına kadarki geçen süre, tarihte Ortaçağ olarak adlandırılmaktadır. Tam anlamıyla bin yıllık süreci kapsayan Ortaçağ, insanlık tarihinde önemli değişim ve gelişmelerin olduğu bir dönemdir. Bir döneme Ortaçağ denilmesinin arka planında evveli ve devamı olan çağların ortasında yer aldığı, zaman dilimindeki konumu akla gelirken, aynı zamanda birçok tarihçinin de ortak görüşü olarak bu dönemin insanlık adına orta bir dönem olduğu, gelişimlere gebe kümülatif bir bilgi birikiminin yavaş yavaş oluşurken, aynı zamanda belli sınıf mücadeleleri sebebiyle insanlığın gelişemediği, ortada kaldığı bir dönem olması da ismiyle müsemma bir benzerlik kurduğu fikrini akıllara getirmektedir (Küçükkalay, 2014: 50-55).

Ortaçağ kendi içerisinde tarihi silsilede erken dönem, yüksek dönem ve geç dönem Ortaçağ olmak üzere üç bölüme ayrılmaktadır. Erken dönem Ortaçağ, Batı Roma'nın 476 senesinde yıkılmasının ardından 1000 yılına kadar geçen süreyi kapsayan bir dönemdir. Bu dönem Ruhban sınıfı ile Helen kültürünün mücadelesine dayanmaktadır. Yüksek dönem Ortaçağ ise 1000-1350 yılları arasında kapsayan bir dönemde skolastik düşüncenin ön plana çıktığı bir süreci içerirken, geç Ortaçağ dönemi ise 1350-1450 yılları arasında yüz yıllık bir süreci kapsamaktadır. Vebanın¹⁰ hâkim olduğu hastalıklı bir dönem olan bu dönemde ayrıca Kilise halk ve yönetim üzerindeki iktidarını da kaybetmeye başlamıştır (Wickham, 2017: 8-10). Erken dönemler, genel olarak yüzyıl kala alınmadan bir önceki dönemin izlerini taşımaktadır.

¹⁰ Veba salgını ilk olarak Asya kıtasında ortaya çıktığı ve buradan ticaret yoluyla Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir. Ticaret gemilerinde yaşayan fareler yoluyla ilk olarak bu bulaşıcı hastalık liman kentlerinde görülmeye başlamıştır. Kara ölüm olarak da bilinen hastalık özellikle Ortaçağ Avrupa'sında kitlesel ölümlere neden olmuştur (Ceylan, 2005: 20).

Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışı ve Kavimler Göçü¹¹'nin ardından Germen kavimlerin Avrupa kıyılarına gelerek yerleşmeleri ve buradaki topraklarda küçük yerleşik beylikler kurmaları ile başlayan erken dönem Ortaçağ, Dünya Tarihi'nde oldukça önemli olan Ortaçağ döneminin başlangıç aşamasını oluşturmaktaydı. Bu dönemde küçük krallıkların başındaki soylular kendi yapılanlarını kurmaya başlayarak feodal yapının oluşmasını destekliyor, sınıfsal yönetimle halk ile soylu arasında kurulan bir düzen oluşuyordu. Bu düzen hayatın her alanında kendisini göstermekteydi. Gündelik faaliyetler, yeme-içme, inançlar tamamen toplumun siyasi ve sosyal hayatındaki düzensizliklerden ötürü şekillenmekteydi (Holmes, 2010: 3; Wickham, 2010: 8-10).

Tarihte görüldüğü üzere Ortaçağ Avrupa'sında uzun süre hüküm sürmüş Karolenj İmparatorluğu tarih sahnesinde en güçlü imparatorluk olarak yerini almıştır. İmparatorluğun en ünlü dindar yöneticilerinden biri olan Charlemagne 800 yıllarında İmparatorluğun başına geçmiştir. Geçtiği ilk günden itibaren ise günlük yaşantıdan devlet yönetimine kadar her alanda din kurallarının uygulanmasına önem vermiştir. Bu dönem içerisinde dini bütünlüğü sağlayabilmek, aynı zamanda kültürel bağların ve sosyolojik araştırmaların temeline inebilmek anlamına gelmekteydi. O dönemin sosyal hayat haritası iyi bir şekilde çıkarılabilirse Erken Ortaçağ sosyo-ekonomik ve politik durumunun dinamikleri çok daha iyi tespit edilebilir kanaatindeyiz (Keen, 2010: 35).

1.2. Siyasi Hayat

Erken Ortaçağ dönemi temelde 376 yılında Kavimler Göçü ile birlikte başlayan Hunların ilerleyişinde ve barbar kavimlerin Roma topraklarına yerleşmeleri ve burada Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasıyla birlikte kendilerine toprak kazanmaları ile başlar. Bu toprakların genellikle kendi içerisinde örgütlenmesinden ötürü âdemi merkezîyet zihniyetiyle bir oluşum yaratması dönemin genel otoriteden uzak, küçük imparatorlukları barındıran bir siyasi hayatta olmasına neden olmuştur. Hun

¹¹ Kavimler Göçü, 350-800 yıllarında Avrupa'ya yapılan Hun akınlarıyla başlayarak, Avrupa kıtasının siyasi ve etnik kimliğini değiştiren göç hareketidir. Kavimler göçü hakkında detaylı bilgi almak için bkzn. (Çapan, Güven, 2017: 632.)

ilerleyişinin ardından Ren ve Dinyeper nehirleri kıyısındaki Germen toplulukları iki kola ayrılarak Avrupa'ya ilerleyişlerini sürdürmüşlerdir.

Doğu Germenleri Ostrogotlar¹² ve Vizigotlar¹³ olarak iki savaşçı topluluktur. Batı Germenleri ise Vandallar¹⁴ ve Süverler, Burgontlar¹⁵, Anglesaksonlar¹⁶ ve Franklar¹⁷dı. Her kavmin kendi bölgesinde kurduğu hâkimiyet halkın soylu-köylü olarak ikiye ayrılmasını, daha sonra soylu beylerin köylüleri köle olmaktan çıkarıp kendi işlerinde kullanmalarıyla serfliğe terfi etmiş ve Ortaçağ'ın yükselme döneminde üst seviyeye çıkacak olan derebeylik sisteminin¹⁸ başlangıç aşamasını oluşturmuştur (Goff, 2005: 10-20; Wells, 1972: 80-85; Woodruff, 2000: 11-42).

1.3. Din

Ortaçağ Avrupası'nın siyasal ve sosyal görünümü büyük ölçüde dini hayat ile iç içe geçmiş şekilde ilerler. Kilise ve Papalığın, Hristiyanlığa ait çeşitli görüşleri siyasi bir perspektifte ele almasıyla birlikte dönem siyaseti ve toplumu da bu şekilde bir ilerleme kaydederek ilerler. M.S.313 senesinde ilan edilen Milano Fermanı, Hristiyanlığın öğretilmesinin özgür bırakılmasını sağlayarak kilisenin güçlenmesinin önünü açmıştı. Bunun üzerine kiliseyle birlikte rahiplerde toplumda yükselen kişiler olmuşlar, gücün tek bir rahipte toplanması anlamında Piskoposluğu oluşturmuşlardır. Piskoposluk Hristiyanlığın görüşlerini kendi toplumsal amaçları doğrultusunda kullanırken aynı

¹² Gotlar'ın Doğu kolu olan ve Roma İmparatorluğu'nun son döneminde ortaya çıkmış bir Germen kabilesidir. (Kozan, 2014: 72.)

¹³ Germen kabilelerinin en büyüğüdür. Kavimler Göçü ile beraber büyük bir hareket alanına sahip olan bu kavim, Batı Avrupa Tarihi'nin şekillenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur. (Kozan, 2014: 86.)

¹⁴ M.S. 5. yüzyılda Roma İmparatorluğu'na ait olan çeşitli yerleri yağmalamalarıyla tanınırlar. Erken tarihleri hakkında kesin bilgiler kısıtlıdır fakat İskandinavya kökenli oldukları varsayılır. (Kozan, 2014: 75.)

¹⁵ İskandinav kökenli Germen halkı. 4. yüzyılda Baltık Denizi kıyıları ve Vistül Vadisi'ne yerleşen halktır. (<https://www.nkfu.com/soru-cevap/question/burgondlar-kimlerdir/>, 2019.)

¹⁶ Anglosaksonlar bugünkü İngiliz milletinin çekirdeğini meydana getiren topluluktur. Beşinci ve altıncı yüzyıllar arası Almanya'dan göç ederek bugünkü İngiltere'ye göç etmiş ve bu bölgede çeşitli krallıklar kurmuşlardır. (Güveyi, 2017: 85.)

¹⁷ Franklar beşinci ve altıncı yüzyılda Roma İmparatorluğuna ait Galya bölgesini ele geçirerek buraya kendi adlarını veren cermen asıllı topluluktur. Savaşçı ve yağmacı bir toplum olarak bilinen Franklar bugünkü Fransa'nın kökenini oluştururlar. (<https://islamansiklopedisi.org.tr/franklar>, 2019.)

¹⁸ Ortaçağ Avrupası'nda yaygın olarak görülen bir yönetim sistemidir. Toprağa sahip olan bir derebeyinin yönetimi altında yaşayan köylüleri tarif eder. Toprak zenginliğine dayanan ve bir toprak zengininin yönetimini anlatan bir kavramdır. (Ülgen, 2010: 3.)

zamanda kendi çerçevesinde de bir siyasi anlayış benimsemişti. Temeli Hristiyanlıkta yer alan her insanın günahkâr olarak dünyaya geldiğine dair olan düşünce, toplumda insanın günahlarından ötürü pasif kalması gerektiğini, onu arındıracak kişilerin ise kiliseye ait olduklarını yani toplumsal yaşamda insanın ancak kilise otoritesine bağlı olarak günahlarından arınabileceğini düşünüyordu. Bu düşünce kilisenin gücünü artırmış, Roma topraklarında kiliseyi krallıkla birlikte bir otorite haline getirmişti. Bu durum yüzyıllar sonra Ortaçağ'ın yükselme dönemlerinde kilisenin otoritesini artırarak halk arasında daha fazla söz sahibi olmasını da sağlayacaktı. Erken dönem Ortaçağ'a gelindiğinde ise dini yaşamın yıkılan Batı Roma İmparatorluğu geleneğinin taklidi olarak devam ettiği görülmüştü. Özellikle kurulan feodal toplumlarda soyluların kendi çıkarları için din adamları ile iş birliğine girmeleri, din adamlarının halkı yönlendirmesini sağlıyordu. İncil öğretisi gibi sunulan ve okuma yazma bilmeyen halka yönelik metinler dinin sosyal yaşamı yönlendirmesini kolaylaştırıyordu (Tannous, 2019: 10-20).

Erken dönemde manastırlara çekilenlerden halk arasındaki köleler, soyluların bir malı olarak görülüyordu. Soylular bu malı özellikle ekonomik çıkar sağlamak adına etkili kullanmak için onların da itaat etmesi adına din adamlarından yardım alıyorlardı. Din adamları halkı dünyadan soyutlamak, İsa için çaba harcamak adı altında kendi benliklerinin dünyaya köle olarak geldiğine inandırıyor, böylece itaat etmeleri adına onları yönlendiriyorlardı. Pek çok kötülüğün kaynağı olarak aylaklığı gösteriyor, daima çalışmalarını telkin ediyorlardı. Özellikle yapılan vaazlar, köleler okuma yazma bilmedikleri ve kendi dillerinde bir İncil'e sahip olmadıkları için onlara inandırılıyor ve toplumsal hiyerarşinin Roma toplumundaki konumlandırılması aynen devam ediyordu (Panofsky, 1991: 80-85).

Erken Ortaçağ döneminde 1000'li yıllardaki feodal yapının oluşma sürecine kadar olan aşamada dinin din adamlarınca yönlendirildiği görülmektedir. Toplumda sözü en yetkili kişi olan din adamları feodal yapının da oluşmasının en önemli nedenleridir. Yeni Platoncu felsefeden yararlanarak oluşturdukları dünyanın hiyerarşik bir düzende yaratıldığı fikri, Tanrı'nın en yüksek derecede olduğunu, onun alt katmanında vekili din adamlarının, sonra soyluların ve en alt kademede ise köylülerin bulunduğunu savunmaktadır. Bu savununun hedefinde köylülerin daima köle kalması ve soylularla din adamlarına itaat etme düşüncesi yatmakta, din bu konuda aracı kurum

olarak kullanılmaktaydı (Dyornik, 1990: 5; Elias, 2016: 21; Ünalay, 1990: 44-45; Watt, 1963: 35;). Genç (2012), 789 yılında Karolenj İmparatoru Charlemagne'nin hazırlamış olduğu Duplex Legationis Edictum isimli bildiride erken ortaçağ döneminde dini yaşama ilişkin çok önemli bilgiler olduğunu aktarmıştır. Bu bildirinin ilk 16 maddesinde münzevilerin başıboş gezmelerinden bir tarikata, kiliseye dâhil olmaları, insanların başrahibe itaat etmesi gerektiği, rahip değişikliklerinin belli kurallar çerçevesinde yapılması gerekliliği, azizlerin yalnız düşünüp ibadet edecekleri yerlerin olması gerektiği, manastıra yeni gelenlerin de aynı zamanda hemen alınmaması belli kurallara tabi tutulması gerekliliği, keşişlerin rahiplerce kiliseye kabul edilmesi gerekliliği bilgilerine rastlanmaktadır. Döneme ait imparator dilinden yazılan bu metin, kilise yaşamında düzen ve dirlik sağlamak adına imparatorun gözlemlerini aktarması açısından önemlidir (Genç, 2012: 45-46; Kilcullen, 2010: 5).

1.4. Toplumsal Hayat

Erken Ortaçağ Avrupası'nda kilise sosyal yaşam üzerinde büyük bir otorite kurmuştu. Bu otoritenin oluşmasında iki önemli husus ön plana çıkmıştı. Birincisi; kilise ile krallar arasındaki mücadelede ruhban sınıfı politikaları sebebiyle kilisenin ön plana çıkması, ikincisi ise feodalite içerisinde kralların bölgesel yönetiminde karmaşıklık yaşanması sebebiyle kilisenin halk arasında daha fazla itibar kazanmasıydı. Kilisenin toplum hayatındaki baskın ağırlığı din adamlarının toplumda uygulayacağı politikalarla birlikte ön plana çıkmaya başlamıştır. M.S.5.yüzyıldan sonra Batı Avrupa bölgesinde kilise adına toprakların artması, halk arasında egemenliği artarken ekonomik gücü de artan kilisenin zenginleşmesine, sosyal hayatın belirleyicisi olmasına olanak sağlamıştır. Bu dönemde kilisenin artan gücü 5.yüzyılda Cluny tarikatı¹⁹'nın ortaya çıkmasıyla birlikte sekteye uğramıştır. Tarikat din ile devlet işlerini ayırmak adına din adamlarına evlenmeme vb. kurallar getirerek din adamları ile halk arasında bir ayırım yapma yoluna gitmişlerdir. Bu ayırım zamanla din adamlarının kendilerini halktan

¹⁹ Haçlı Seferleri'nin yapılmasında en büyük dini nedene sahip, 10. Yüz yılda Fransa'da ortaya çıkan Hristiyan Tarikatı'dır. Hristiyan dinini savunmak, Müslümanlara karşı savaşmak, şövalyeliği din uğruna yapmak, Hristiyanlar arasında barışı sağlamak, adaleti korumak, gerekirse bu esaslar için hayatını feda etmek bu tarikatın ana kurallarıydı (https://www.dunyadinleri.com/tr-TR/dunya-dinleri/isa-kokenli-dini-akimlar/oku_kluni-cluny-tarikati-inanclari-faaliyetleri-etkileri-nelerdir, 2019.)

seçkinlik yönüyle de ayırmasına, hatta bu durumu kötüye kullanmalarına neden olmuştur (Zimmerman, 1992: 90-92).

Erken Ortaçağ döneminde toplumsal sınıflar, Roma toplumundaki gibi taklit ettirilerek devam etmiş, sosyal hayat sınıf sistemine göre şekillenmiştir. Aynı zamanda Romalıların kölelik düzenini desteklemesi sosyal hayattaki adaletsizliği beraberinde getirmiş olup, Roma hukuku kaynaklı olarak köle çocuğunun köle, soylu çocuğunun soylu olarak doğması ile toplumda devam ederken çıkarılan kanunlar ve yönetim politikaları da bu durumu tetiklemiştir. Bizans İmparatoru I. Iustinianus²⁰ Dönemi'ne (M.S. 527-M.S. 565) geldiğinde imparatorun 533 senesinde yürürlüğe koyduğu Digesta kanunları²¹ 50 altın sikkesi (solidus²²) olmayanların yoksul sınıfına girdiğini kanunlaştırmıştır. Bu kanunlaştırma kişinin bu miktarda parası yoksa köle sayılmasını, kanun önünde belli haklardan feragat etmesini sağlıyor ve hiyerarşik örgütlenmeyi destekliyordu. Halkın gördüğü bu ikinci sınıf vatandaş muamelesi her türlü haktan yoksun olmalarına neden olurken, halkın sadece köle niteliği ile senyör ve şövalyelerin emrinde kullanılmasına da neden olmaktadır (İbn Butlân, 2008: 543; Wroth, 1908: 20-24; Zimmerman, 1992: 97).

Erken Ortaçağ döneminde sosyal hayatta bir adaletsizlik durumu söz konusuydu. Halkın sınıflara ayrılmasından ötürü soylular ve yarı köle serfler arasındaki fark, toplumsal kesimde belirgin şekilde hissedilirken; kadın ve çocuklar bu durumdan en fazla etkilenen tarafı ifade ediyordu. Özellikle serf kesimin çocukları, erken yaşlardan itibaren bir yetişkin gibi büyütülmesinden ötürü çok fazla sorumluluğa tabi oluyor, ...çocuktan öte bir yetişkin gibi büyüyorlardı. Bu dönemde yetersiz tıbbi bilgiler kimi zaman ailelerin beş ya da altı çocukları olsa da bunların birçoğunun sağlık problemleri nedeniyle ölümüne yol açıyordu (Burton, 1868: 159; Houts, 2019: 100). Bu dönemde serf çocuklarına ilişkin bilinen önemli detaylar okula gitmedikleri, erken yaşta tarlada çalışmaya başladıkları, çiftçi olarak yetiştirildikleridir. Soyluların çocukları ise tam

²⁰ Jüstinyen olarak da bilinir. Tam adı Flavius Petrus Sabbatius'dur. M. S. 527-565 yılları arasında görev yapan bir Roma İmparatoru'dur. (<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/dogu-roma-bizans--imparatorlugu-->, 2019.)

²¹ Corpus Iuris Civilis, Roma İmparatoru Iustinianus'un Roma Hukuku'nu sağlam temellere oturtmak ve ileri nesillerin de bu hukuktan yararlanmasını sağlamak için oluşturduğu derlemesidir. (Emiroğlu, 2002:85.)

²² Antik Roma sikkesidir (<http://www.antiktarih.com/2018/07/01/roma-doneminde-anadoluda-sikke-basimi/>, 2019.)

tersine erken yaşta eğitim almaya başlarlar. Kız çocukları görgü ve din eğitimleri alırken, erkek çocukları erken yaştan itibaren şövalyelik eğitimleri almaya başlarlar. Doğan her çocuk aslında anne babasının kaderini yaşadığı gibi, sınıflar arasında da bir geçiş olmaz, sadece ekonomik duruma bağlı konulan yasalarda mal varlığı soylu olmaya tutanak gösterilse de bir köle asla gereken maddiyata efendisinden ötürü sahip olamayacağı için toplumsal sınıflandırmalar tabii kalırdı (Shahar, 1992: 220-221; Mitchell, 2007: 640).

Sosyal hayattaki adaletsizlik kent/kır yaşamı arasında belirgin olarak hissediliyor, kentlerde yaşayan soylu sınıfı refah bir yaşam sürerken, köylerde yaşayan köleler yoksulluk içerisinde yaşamlarını idame ettiriyorlardı. Erken Ortaçağ döneminde sosyal hayattaki en önemli farklar oturlan evlere yansımıştı. Soylular saraylarda otururken, halk genellikle küçük derme çatma, çoğunlukla ekonomik uğraşlarını ilgilendiren evlerde oturmaktaydılar. Soyluların evleri genellikle manzara gören yerlere kurulur, dış mimarisine önem verilirdi. Evlerin üst kısımlarında bir teras bulunur, içerisinde merkezi konumda yer alan geniş bir salon ve salondan açılan geniş, ferah odalar yer alırdı. Bu evlerin temizliğinden de genellikle köle sınıfındaki kadınlar mesul olurdu. Köle kadınlar sabah soylu aileden çok erken kalkar, evin işlerini hazırlar, soyluların yemeklerini hazırlar ve onlardan gelecek emirleri sağlayacak şekilde hazır beklerlerdi (Mumford, 2007: 106; Prenne, 2005: 17).

Sosyal hayattaki eşitsizlik aynı zamanda insanların yaşamsal faaliyetlerinde de kendisini göstermekteydi. Germen Avrupa krallıklarına bakıldığında soylu bir kadının sabah kalkar kalmaz yaptığı işler bakımı ve yemeğini yemek iken, köylü bir kadının genellikle ev işlerini düzenleyerek ekonomik uğraşlarını gerçekleştirecekleri işlere gitmek adına ön hazırlık yapmak olurdu. Soylu saraylarında hizmet görevinde çalışan kadınlar, çok erken saatlerde kalkar, gün boyu çalışırlardı. Soylu kadın ve erkekler ise genellikle günün belli bir vaktini işlerine ve çocuklarına ayırarak geri kalan zamanları kendilerine ait olarak geçirirlerdi. Köle erkekler tarım işleri için çalışmaya erkenden başlardı, soylu erkekler ise sık sık bu alanları denetledikten sonra kentte kendi uğraşları ile meşgul olurlardı. Görüldüğü üzere Erken Ortaçağ dönemindeki sosyal ve toplumsal hayat, toplumun sınıflara ayrılmasından ötürü iki ayrı uç noktalarda farklı faaliyetlerle geçirilmekteydi (Deigton, 1999: 12-15).

1.5. Toplumsal Sınıflar

Erken Ortaçağ döneminde oluşmaya başlayan feodal toplum, maddi temelli olarak toplumu hiyerarşik bir şekilde ele alırken aynı zamanda toplumdaki insanları da buna göre bir sınıflandırmaya tabi tutuyordu. III. ve VI. Yüzyıllar arasında Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasının ardından Avrupa'da ortaya çıkan krallıklar kendi kimliklerini kazanmaya başlamışlardı. Bu dönemde kurulan krallıklarda Roma toplumundaki sistem örnek alınıyor, toplumda hiyerarşik düzen devam ediyordu (Middleton, 2005: 316). Toplum; asiller, ruhban okulu ve serfler olmak üzere üç kesime ayrılmaktaydı. Asiller yani soylular, toplumda maddi anlamda en güçlü sınıftı. Bu sınıf feodal toplumun onda birini oluşturan ve üretim yapmayan, üretim yapan serfler üzerinde söz sahibi olan sınıftı. Daha evvel de aktarıldığı üzere, bu sınıfın üyelerinden olan lordlar²³ ile serfler arasında anlaşmalar sağlanır, lordlar serfler üzerinde hâkimiyet kurarak toplumu yönlendirirlerdi (Ülgen, 2010: 7). Ruhban sınıfı feodal yapı içerisinde söz sahibi olan din adamlarının oluşturduğu sınıftı. Bu sınıf toplumu özellikle ideoloji alanında oldukça etkiliyordu. İnsanları dini yönden etkileyerek onlar üzerinde baskı kurma ve böylece toplumdaki dengeleri ele geçirme adına yapılan çalışmalarda ruhban sınıfı ön plana çıkıyordu. Ruhban sınıfının en temel amacı insanların koşulsuzca ve sorgulamadan kiliseye itaat etmeleri ve bu itaatin de arka planında kilisenin toplumdaki gücünü artırarak elde ettiği maddiyatı genişletme fikri bulunmaktaydı. Kilise halka özellikle de serflere dünyanın boş olduğunu, tanrının topraklarının yalnızca tanrıya yani dolaylı olarak tanrının evi olan kiliseye ait olduğunu yansıtmaktı. Bu nedenle insanlar toprak için çalışmalı, manastırın gösterdiği ölçülerde kiliseye karşı zenginliklerini kullanmalıydı (Pirenne, 2014: 40-42). Serfler ise toplumun en alt kademesini oluşturan kişilerdi. Kendisine miras yoluyla tahsis edilen toprağı lordu için işlemek yegâne göreviydi. Asillik nasıl aileden geçiyorsa serflik de aileden geçmekteydi. Serfler toprağı asiller için ekmekte, ancak kendileri de topraktan gelen mahsulle ailelerini geçindirmekteydiler. Serfin lorda bağlı olması onun yarı köle olmasına neden oluyordu. Toplumun en alt kademesi olarak görülen serfler, toplumda

²³ Soyluluk, Avrupa'da Roma'nın yıkılışı ile birlikte soyluluk kavramı ortaya çıkmıştır. Ortaçağ Avrupası'nda soylu kelimesi üst sınıfları tanımlamak için kullanılan bir terim olarak karşımıza çıkar.

söz sahibi değillerdi (Bloch, 1995: 185-186). Bu durumu serf ile özgür insan karşılaştırmasını ele aldığı şu paragrafta şöyle anlatır:

“...işte karşı karşıya iki adam duruyor. Biri hizmet etmek istiyor; diğeri de şef olmayı kabul ve arzu ediyor. Birincisi ellerini kavuşturup, ikincisinin ellerinin arasına koyuyor. Gayet açık bir tabiiyet belirtisi olan bu hareketlerinin anlamı bazen bir diz çökmeye arttırılıyordu. Ellerini veren kimse yanı zamanda karşısındakinin adamı olduğunu belirleyen çok kısa birkaç söz ederdi. Daha sonra üstün ve daha alt seviyede olan ağızdan öpüşürlerdi. Bu roma döneminde anlaşmanın ve dostluğun simgesiydi.” (Bloch, 1995: 186).

Metinde köleliğin aslında tabiiyet üzerine kurulu olduğu belirtilerek durum normalleştirilmeye çalışılmıştır. Bu durumun oluşmasında da en büyük pay din adamlarına aitti. Din adamları toplumsal sınıf algısını destekleyecek şekilde ilahi metinleri yorumluyorlardı. M.S.6. yüzyılda Papa I. Gregory’i²⁴ yazmış olduğu bir metinde köleleri açıkça kullanmak gerektiğini şu sözlerle dile getirmiştir: (PopeGrogory, 1965: 291-292)

“Bizim kurtarıcı kimselerimizden, bütün mahlûkatın Yaraticısı olan Allah, insanın bedeninin yaratılmasını istedi. Böylece orda, onun tanrısallık zaferiyle bozulmamış olan eski özgürlüğümüzü Allah bize geri verdi. Bizde kendi boyunduruğumuz altındaki hizmetçileri, tutsak edebildik. Kölelerde akıllıca bunu kabul ettiler. Eğer oralarda başlangıç için aynı derecede özgür erkekler varsa, onlara özgürlük verilmelidir. Ve kölelik boyunduruğu altındakilere de, doğa kanunları nasılsa o uygulanmalıdır ki, kölelerin doğmuş oldukları ülkelere azat edilmiş olmanın faydaları ile azat edilmiş bir şekilde geri dönebilmesi sağlanabilsin. Böylece göz önündeki hareketler ve dindarlık duyguları ile biz; seni, Mantan’a ve Thomas’ı Kutsal Roma Kilisesine, Tanrı'nun bize vermiş olduğu kanunlar ile hizmetçi yapabilelim. Böylece bu günden sonra Roma vatandaşı olacaksın ve biz, senin hizmetlerine karşılık, senin bütün mülkiyet haklarını serbest bırakacağız. İlahi kanunlara statüsünce ve yasalara uygun olarak biz, kilisenin mülklerini kullanarak, esirlerin serbest bırakılmasını sağlayabileceğiz. Biz buna izin verdik.” (PopeGrogory, 1965: 291-292)

²⁴ Papa I. Gregorius, 549- 604 yıllarında yaşamış ve ölümüne kadar papalık yapmış ünlü din adamıdır. Daha çok Büyük Gregorius olarak bilinen I. Gregory yazdığı eserlerle ün yapmıştır. <https://www.britannica.com/biography/St-Gregory-the-Great> (2019).

I. Gregory sözleriyle aslında dünyaya gelen insanların Tanrı tarafından soylu veya köle olarak dünyaya gönderildiğini ve bunun kabul edilmesi gerektiğini dile getirmiştir. Toplumun mutlak otoritesi olan dini kurumların bu şekildeki bakış açısı toplumun genelinde kanıksanmış, bu nedenle köleler de zamanla buldukları konumu kabul etmişlerdir (PopeGregory, 1965: 291-292). Bu durum toplumsal sınıfların uzun zaman devam etmesine neden olmuş, Ortaçağ'ın sonuna değin şekil değiştirerek toplumsal yapılanmada sınıf sistemi devam etmiştir (Fischer, 1992: 9).

Ruhban sınıfı, Erken Ortaçağ'da tam anlamıyla yükselme ortaçağındaki gibi bir otorite olmasa da kilisenin mutlak hâkimiyeti Roma inançlarından ötürü kabul edilmişti. Bu dönemde Ruhban sınıfı kendisini soylulardan da üst konumda tutmakta ve topluma şekil vermekteydi. M.S.5.yüzyılda Roma topraklarındaki din adamlarının yaşamına ilişkin elde edilen bilgiler bir Roma başpiskoposunun da hükümdar kadar askeri, atı ve hizmetçisi olduğu yönündeydi. Bu durum din adamlarının saygın konumlarına verilen değerin Batı Roma İmparatorluğu'ndan sonra da sürdürüldüğünü göstermekteydi (Besnard vd. 1983: 137-138). Bu doğrultuda erken döneme genel hatlarıyla bakıldığında soylu, köle ve din adamlarından oluşan üçlü sınıf sisteminin benimsendiği, din adamları ve soyluların toplumun liderleri konumunda olduğu, kölelerin ise toplumda alt kademede kaldıkları sonucuna ulaşılmıştır (Bainton, 1960: 32-35).

Toplumsal sınıf konusu, özellikle üzerinde durulması gereken bir konudur. Sosyal içerikli konularda, hangi vatandaşın hangi milletten olduğu, evine ve o akşam sofrasına ne gibi yemeklerin girdiği, nasıl yiyeceklere kolayca ulaşabildiği veya hangi yiyeceklere karşı yasaklı konumda olduğu konusu, özellikle önemlidir. Bu durum yeme-içme kavramını temel gereksinim olmaktan çıkarıp, asıl konu olan ve asillerin ellerinde bulundurduğu ziyafet kavramına getirmektedir.

1.6. Hukuk

Erken Ortaçağ döneminde tam anlamıyla bir hukuk anlayışından söz etmek mümkün değildir. Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasının ardından oluşan Germen kavimleri "barbar" olarak bilinmekte ve toplumsal hayatta kendi kurallarını kendileri koymaktaydılar. Bu kurallar töre olarak bilinen, daha çok halkın inanış ve yaşayışından kaynaklı olarak alışkanlıkları sonucu kazandıkları adet ve gelenekleri içeren kurallardı.

Törelere kurulan bu hukuk sistemine de töre hukuku denirdi. Roma hukukunun ortadan kalktığı ve tabiri yerindeyse amatör bir hukuk sisteminin oluşturulmaya çalışıldığı bu dönemde imparatorluk mahkemeleri düzeni kaybolmuştur (Vinogradoff, 1996: 81-82).

Bu dönemde davalar kişiler arasındaki uyuşmazlığın çözülmesine, yapılamadığı takdirde ise töre kurallarına veya tanrının hükümlerine göre bir karar verilmesine göre sonuca bağlanıyordu. İki insan arasındaki uyuşmazlıklarda öncelikle çözüm yolu aranıyor, bulunamadığı takdirde ise mahkeme kilise kanunlarını uygulamaya koyuyordu. Kimi zaman yemin etme, kanıt gösterme gibi hususlar bir tarafın davayı kazanmasını sağlarken, diğer tarafın ceza almasını gerekli kılıyordu (Ullman, 2008: 87).

6. yüzyıldan itibaren hukuk kurallarında bir düzenleme çabaları içerisine girilmiş, bu dönemde her topluluğun kendi içerisinde sistemli bir töre kuralı olması adına çalışmalar yapılmıştır. 8.yüzyıla gelindiğinde ise yerel hukuk düzenleri feodal toplum içerisinde ağırlığını hissettirmeye başlamıştır. Kavim kodları adı verilen özel düzenlemeler Latince yazıya geçirilmeye başlanmış, bu çalışma Roma hukukunu taklit düzeyinde kalmış (Umur, 2008: 112-113), nitekim dil ayrılıkları sebebiyle tam anlamıyla yazılı bir kural hükmü oluşmamıştır (Ryan, 2001: 59; Tierney, 2008: 16). Avrupa Germen kavimleri taklit ettikleri Roma hukukunu bilhassa toplumsal sınıflar arasında yaşanan hak elde etme mücadelelerinde kullanmışlardır. Kanunsal bütünlüklere göre toplumda soylu ve köleye işlenen suça göre ceza verme, köle olma veya herhangi bir konuda hak iddia etmede Roma hukukunun yasalarını kendilerine uyarlayarak çıkar sağlayacakları yönde kullanmışlardır (Sarıcık, 1999: 2-10).

Hukuk anlayışı daha çok Hristiyanlığın etkisi ile gerçekleşen toplumu düzenleme çalışmalarından ibarettir. Bu dönemde Yunanca *Canonicus* kelimesinin karşılığı olan kurallar, hukuksal düzenleme anlamında kullanılmaktaydı. M.S. 5-6.yüzyıllar arasında toplumu düzenleyecek olan bu kurallar kilise hukukunun yerel yerlere dağıttığı mektuplardaki emirleri içeriyordu (Goff, 1999: 36).

Kilise sosyal hayatta kural koyma yetkisini ve baskınlığını krallıklar üzerinde hissettirdiği için yargılama yetkisi de elde etmiştir. Kurulan mahkemelerde kilisenin kuralları geçerli olmuş, özellikle insanlar dinsel yargılamalar ile toplum önüne çıkarılmıştır. Bu durum Erken Ortaçağ döneminde hukuk anlayışının da rasyonel kurallardan oldukça bağımsız şekilde şekillendiğinin bir göstergesi olmuştur. Kilisenin

hukuk alanındaki yanlış yaptırımlarına en iyi örnek aforoz sistemi olmuştur. Düşüncelerinden dolayı yargılanan insanların dinden çıkarılması anlamındaki aforoz Ortaçağ toplumunu bir korku toplumu haline getirmiştir (Goff, 1999: 37-39).

1.7. Ekonomi

Ortaçağ'da ekonomi temelde toprak üzerinden şekilleniyor, temel geçim kaynağı olarak tarım görülüyordu. 4-6.yüzyıllar arasında halk genellikle ağır vergiler ve çalışma koşulları nedeniyle kırsal kesimden uzaklaşmaya çalışıyordu. Bu durumda tarım imece usulü yapılıyor ya da köle satın alınarak toprağın ekilmesine devam ediliyordu. Erken Ortaçağ döneminde ekonomik alanında tarımın dışında madencilik, endüstri, ticaret gibi alanlarda da çalışmalar yapılmaktaydı (Bloch, 1995: 591-596; Wickham, 2017: 214-215).

Ortaçağ'da, bilhassa erken dönem Ortaçağ'da zenginliğin en önemli göstergesi topraktı. Taşınabilir malların ötesinde taşınamaz mülkiyet olan toprak, en soylu kişiden köleye kadar herkesin ekonomik hayattaki varlığını açıkça ortaya koyan, insanların toplumsal varoluşuna yön veren bir varlıktı. Bu nedenle devlet toprağa oldukça önem veriyor, zenginliğini toprak üzerinden kuruyordu. Büyük toprak sahipleri olan yönetici grup geniş topraklara sahip oluyor, bu toprakları belli vergilerle lordlara sunuyor ve onların da köleler olarak toprağı işlemeleri neticesinde toprak değerlenmeye ve kazandırmaya devam ediyordu. Tanilli (2000) Ortaçağ'ın erken döneminde yapılan tarımın oldukça ilkel koşullarda olduğunu, kölelerin toprağı ilkel araçlarla kazmaya ve ekin yapmaya çabaladığını, savaş ve doğa koşullarının üretimleri sık sık sekteye uğratarak yıprattığını dile getirmiştir (Tanilli, 2000: 64).

Erken dönemin ekonomik sistemi feodalizm üzerinden şekillenmiştir. Feodalizm Latince Feodum kelimesinden türeyen, Eski Cermen dilindeki fehu-od'un dönüşmüş hali olan ve hareket eden hayvan anlamlarını taşıyan bir kelimedir. Batı Roma İmparatorluğu'nun köleci düzeni sebebiyle ortaya çıkan, kölelerin ekonomik yaşamda fayda sağlamaları amacıyla yarı özgürleştirmelerini esas alan bir kavramdır. Sınıf mücadelelerinin etkin olduğu Ortaçağ'da köleliğin en alt kademesindeki insanın aynı zamanda sosyal yaşamda varlık göstermesi adına oluşturulan bu sistemin temeli Kavimler Göçüne dayanmaktaydı. Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasının ardından

halkın güvenlik adına güçlü insanların yanına geçmesi, sınıfsal yaşamın daha da güçlendiği bir yaşam biçiminin oluşmasına neden olurken, halkın aynı zamanda ekonomik alanda kullanılmasının önünü açmıştır. Feodal sistemde siyasi yapı âdem-i merkeziyet dediğimiz şekilde ilerlemekte, belirli bölgelerde kalıplaşan imtiyazlı soyluların aldıkları toprakları ve onlarla birlikte halkı kullanmalarıyla devam eden bir süreci göstermekteydi. Soylular merkezdeki devlet adına bu toprakları almakta ve toprak için de devlete vergi vermekteydiler (Ashtor, 2008: 490; Ülgen, 2010: 12-14; Yalçınkaya, 2011: 44-50).

Feodal sistemde halk, önceki dönemin aksine sadece köle sayılmıyordu. Kölelikten serfliğe, yani yarı köleliğe geçmişti. Serflik, esasen toprağa bağlı olan kölenin, topraktan üretim yapmasıyla birlikte sadece bir eşya değil, aynı zamanda üretim yapan ve bu nedenle lord tarafından çeşitli hakları korunan bir eşya olması anlamına gelmekteydi. Feodal sistemde lord ile serf arasında bir anlaşma yapılır, bu anlaşma bağlamında serf topraktan üretim yaparken lord da onun haklarını korurdu. Serfin ölmesi durumunda ise kalan ailesine bakmak lordun göreviydi. Bu durum serflerin yarı hak elde ederek aynı zamanda kurulan düzende üretim hayatını canlandırmasını sağlıyordu (Bloch, 1995: 10-12; Gümüş, 2010: 40-41; Ülgen, 2010: 7).

Toprağın bir zenginlik simgesi olarak sayılması toprak sahiplerinin de aynı zamanda ekonomik varlıklarını bu sayede devam ettirmelerini sağlayan bir yoldu. Kırsalda bir ya da iki kölesi olan soylular varlıklarını artırmak için toprağa yatırım yapmak adına olabildiğince onun fazla köle sahip edinmeye çalışıyorlardı (Sennett, 2006: 18).

Erken Ortaçağ'da manastır kurumlarının da ekonomik yaşamda oldukça etkili olduğunu görüyoruz. Rahip Ulric tarafından 1000 yılların başında yazılmış Çok Eski Örfler, manastırın maddi hayatı hakkında bilgiler vermektedir. Bu belgeden cemaatin temel ihtiyaçlarının neler olduğunu öğrenmekteyiz. Toplamda onsekiz yatılı konuk ile gelip geçenlerin uğramasıyla sayıları gittikçe artmakta olan bu konuklar her gün gündelik nafakalarını almaktadırlar. Oruç Arefesinde 250 tane tuzlanmış domuz, 16.000 ihtiyaç sahibi kişilere paylaştırılmıştır. Görüldüğü üzere, yüzlerce insan manastır kurumlarından bu şekilde faydalanmıştır. Yine bu belgede ekmek ihtiyaçları için her yıl 2.000 setier bir gelir ayrılmıştır. Bu örneği daha da somutlaştırmak gerekirse her yıl

2.000 eşek yükü tahıl gerekmektedir ve bu tahıl uzak yerlerden gelmektedir (Duby, 1990: 18-19).

Erken Ortaçağ döneminin bir diğer ekonomik geçim faaliyeti olan ticaret, tarım kaynaklı olarak gelişmekteydi. Avrupa Hunları, Germen kavimleri ve Bizans tarım sektöründen elde edilenlerin satılması ile ticaretlerini gerçekleştiriyorlardı. Bu dönemde özellikle Bizans İmparatorluğu ile ticari ilişkileri sıkı tutmak amaçlı ürün alım-satımı içerisine giriyordu. Alınıp satılan ürünler sadece tarım ürünleri değil, aynı zamanda çeşitli eşyalar ve köleler de olmaktadır (Heyd, 2000).

Erken Ortaçağ döneminde madencilik demir, bakır, altın vb. birçok madenin çıkarılması ve silah sanayi olmak üzere zanaata değin birçok alanda kullanılmak adına yapılmaktaydı. Bu nedenle halk için bir başka ekonomik gelir kaynağı aynı zamanda madencilikti. Madende çalışan köle sınıfından insanlar oldukça zor koşullarda çalışıyorlardı. Güvensiz alanlardan maden çıkarılması halinde birçok kaza ile karşılaşılıyordu. 10-11 saat gibi sürelerde madenlerde sadece peksimet ve su gibi temel ihtiyaçlarını karşılayarak çalışan işçiler, aynı zamanda madenlere yakın alanlarda konaklıyorlardı. Madencilik özellikle Bizans İmparatorluğu döneminde gelişim göstermiş, ekonomik kazanç alanı olarak üzerine düşülen bir alan haline gelmiştir. Bilhassa tunç ve demirin eşyalarda kullanımının artması sebebiyle bu madenlere ağırlık verilmeye başlanmış, halkın bu madenlerin çıkarıldığı bölgelerde yaşamaları adına emirler çıkarılmıştır (Freeman, 1996: 20; Tamara, 1999: 124-129).

Erken Ortaçağ döneminde endüstri sadece Bizans İmparatorluğu'nda ekonomik anlamda üzerine düşülen bir alan olmuştur. Germen kavimlerinin Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasının ardından zirai çalışmalara yoğunlaşmasıyla birlikte başlayan tarım ve beraberinde gelen feodalite endüstrinin diğer topluluklarca göz ardı edilmesine neden olmuştur. Bizans İmparatorluğu'nda ise endüstri belli başlı kollara ayrılarak gelişmiştir. Bunlar; halıcılık, ketencilik, işlemecilik, kuyumculuk vb. şekildedir. Kamuya ait veya özel tezgâhlarda bu alanlarda üretimler yapılır, endüstri olabildiğince ithal edilmeden yerli olarak geliştirilmeye çalışılırdı. Bizans İmparatorluğu'nda devlet ihracat ve ithalata gereken önemi verdiği için sık sık bu tezgâhları denetliyor, malların ucuza dış pazara satılmasının önüne geçmek adına denetimlerini sıklaştırıyordu (Levtchenko, 1999: 13).

İKİNCİ BÖLÜM

GEÇ ANTİK ÇAĞ İLE ERKEN ORTAÇAĞ ARASINDAKİ ZİYAFET KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

2.1. Hellen ve Roma Kültürü Dönemlerinde Ziyafet Anlayışı

Roma ve Hellen kültürü, tarih açısından özellikle tarihin başlangıcı bağlamında çok kadim tarihlere dayanmaktadır. Birbiri ardına gelen dönemler içerisinde, özellikle daha sonra Rönesans ile tekrar canlanan Batı dünyasının temeli bu dönemlere dayandırılmaktadır. Temel bir milliyet terimi olan Hellen ve Greko-Romen kültürü, kendi tarihine daha yakın olan Erken Ortaçağ Tarihi'ne ve konu ile birebir ilgili olan Erken Ortaçağ Avrupası'na, daha fazla ve sürekli etkiler bırakmıştır. Bu nedenle, çok büyük bir öneme sahiptir.

Roma Devleti ve özellikle kurulduğu coğrafya olan İtalya Coğrafyası, esas olarak Akdeniz'de yer alır. Yarım adanın batı kıyısında Tiren Denizi, doğusunda Adriyatik Denizi bulunur. Kendisine yakın bulunan adalar ise; Korsika, Sardinya ve Sicilya'dır. (Tekin, 2015: 189) Yazın sıcak ve kuru, kışın ise tipik Akdeniz iklimini yansıtan ılıman bir yapıya sahiptir. Bu nedenle, tarih devamında bu coğrafyalarda kurulan diğer devletler ile benzerlik gösteren bir kültür yapısına sahiptir. Roma Devleti ise, M.Ö. 753 yılında Roma'nın önemli tepelerinden olan Palatinum tepesinde kurulmuştur. Efsanevi bir tarih olan M.Ö. 753 tarihi ise, kral listelerine bakılarak oluşturulan bir tarihtir ve kesinliği yoktur. Kendi tarihi boyunca Roma Devleti, sayısız istilaya sahne olmuş aynı zamanda da sayısız istilalar peşinde koşmuştur. Kendi devlet ve yayılım anlayışı ile değişik coğrafyalara kadar kendi nüfuzunu ilerleterek, büyük bir kültür birliği oluşturmuştur. Bir sonraki dönemde de görülen değişik kavimlerin istilasına uğramış ve yönetimsel olarak da bazı çeşitli evrelerden geçmiştir. Bu evrelerin dönem olarak Erken Ortaçağ'a en yakın olanı ise, M.S. 3. yüzyılda gerçekleşen ve devlet içerisinde dönüşümleri içeren en önemli olanıdır. Çünkü bu tarihlere kadar Roma geleneksel yapısını korumayı başarabilmiş ve Antik Çağ özelliklerini taşımayı başarabilmiştir.

Roma Devleti'nin dağılmasını önlemek amacıyla alınan önlemler bir nevi başarısız olmuş ve Roma, geçirdiği siyasal sürecin sonunda Batı ve Doğu olarak iki kola ayrılmıştır. Roma merkezli olan Batı Roma, M.Ö. 476 yılında barbar saldırıları sonucunda yıkılmış, Doğu Roma İmparatorluğu ise Batı üzerinde hak iddia etmeye devam etmiş ve merkezini bugün İstanbul olan Constantinopolis'e taşımıştır. Genel anlamda değerlendirmek gerekirse; Ortaçağ Terimi ile aslında daha önce de bahsedilmiş olan antik düşünce ve antik anlayışın sonuna gelinmiştir. Fakat bu durumu, dönüşüm ve değişimlerin yaşandığı Erken Ortaçağ için söylemek zor olduğu için, dönem etkilerini ve özelliklerini bu başlık altında incelenebilir (İplikçioğlu, 2007: 115.).

Hellen kültürü ve Grek-Romen kültürü dönemlerinde yemekler, bilhassa birlikte yenilen yemekler önemli ve değerliydi. Bu yemeklerin başında symposiomlar gelmekteydi. Yemeklerde derin mevzular konuşulurdu ve yemek adeta büyük toplantılar niteliğinde geçerdi. Nitekim Platon'un Şölen'inde de symposiom kavramı konuşma toplantıları üzerine şekillenmiştir. Bu yemekler insanlar arasındaki sosyal sınırları ve bağları belirleyen yemekler olmasıyla önemlidir. Sofra düzenleri sosyal statü göstergesi olmakta, bir araya gelen konuklarla kurulan iletişim ise sosyal statüyü yansıtan en önemli gösterge olarak korunmaktaydı. Dennis Smith bu dönemdeki yemek toplantılarını symposiumlar, gündelik yemekler, cenaze yemekleri, kurban yemekleri, gizem yemekleri, bayrak yemekleri olarak sınıflandırmaktaydı. Geç antik dönemde yemek kültürünü aktarması adına Plutarchos (Symptica), Petronius (Satyricon), Athenaeus (Deipnosophistae), Apicius gibi yazarların verdikleri bilgiler önemliydi. Tüm bu yazarlar yemeğin türü ne olursa olsun toplumsal işlevine dikkat çekmekteydi (Dalby ve Grainger, 2001: 10; Smith, 2002: 10; Smith, 2003: 22).

Sofrayı paylaşmak, bir sofraya etrafında bir araya gelmek, birlikte yemek yemek Hellenlilerin en sevdiği adetlerdendi. Bu adet onları birbirine bağlıyordu. Şehrin yakınlarında prytaneion denen yerler bulunuyor ve toplu yemeklerde bu yerlerde bir araya geliniyordu. Özellikle bayram dönemlerinde burada yemek yemek aynı polis devletlerindeki insanları birbirine bağlıyordu. Evlerde ise yemeklerin yenildiği yemek odaları vardı. Antik Hellen'de bu yemek odalarına andron adı verilirdi. Roma dönemiyle birlikte bu yemek odaları triclinium olarak adlandırılmaya başlanmıştır. Pompei arkeolojik kazılarında elde edilen bilgiler bu yapıların hakkında detay vermektedir. Bu bilgilere göre iç mekânlarda ahşap yapılmalar kullanılmıştır ve taş

odalarda en fazla üç kişilik üç koltuk yer almaktadır. Yani bir akşam yemeği en fazla dokuz kişi için hazırlanabilmektedir (Bigham, 2004: 40; Bowersock, 1990: 31).

M.Ö.2.yüzyıldan itibaren Romalılar arasında yemeğe anlam yüklenmeye başlanmıştır. Bilhassa öncesinde özellikle kırsal kesimde üretilen yiyeceklerin şehirlere gönderilmesi ve yiyecek üretiminin sıkıntıda olması sebebiyle yemeğe sadece karın doyurma amacı yüklenirken bu tarihten sonra yemeğin soylular arasında göstermelik amaçları ön plana çıkarılmıştır. Hatta ilk olarak soylularca başlatılan bu hareket ardından halk arasına da yayılmaya başlanarak halktan bir ihtiyacı olanın veya birileriyle iyi ilişkiler kurmak isteyen birilerinin öncelikle yemek hazırlayıp evine davet ettiği görülmekteydi (Bowersock, 1990: 91; Dundabin, 2003: 12).

Hellen şölenleri ise, Roma toplumunu yansıtan özelliklerin aksine, yalnızca erkek bireylere açık bir eğlenceydi. Tarihsel sürece tekrar döndüğümüz zaman, Roma toplumundaki kadınların ve Hellen toplumundaki kadınların arasındaki statü farkı oldukça fazlaydı. Kültürel dinamiklere bakıldığı zaman, Roma toplumu, savaşçı ve erkek egemen pater familias öğretisi üzerine kuruluydu. Fakat kadın ise, Roma Devleti üzerindeki en önemli etki olan ve devletin ocak kavramı ile özdeşleştirilmesini sağlayan ev kavramının temel taşlarındandı. Bu nedenle, dönem içerisinde değerlendirildiğinde, toplumda sifıra yakın bir statüye sahip olsa da, paralelinde yaşayan çağdaş Hellen kadınlarından çok daha önemli bir yere sahiptiler. Bu durum siyaset bazında düşünüldüğünde ise Roma toplumunda kadınlar, Hellen toplumunun kadınlarından daha önemli bir yere sahiptiler. Örneğin Neron, karısı Poppea'nın, Senatus toplantılarına katıldığı bilinir. Bu durumun Roma toplumunda daha farklı olmasının sebebi, Roma toplumunun o dönemin emperyalist anlayışıyla bir olarak nüfusunu katlayıp, ordusunu büyütme istemesi gelir. Bu durumda, en önemli görev, nüfus yoğunluğunu arttıracak olan kadınlardır. Roma Devleti'nin kuruluş efsanesi olarak çevre bölgede yaşayan Sabin kadınlarına ele geçirdiklerini anlatan mitler vardır. Bu kadınlar, kocalarından kaçırıldıktan sonra tekrar dönmek istememişler ve Roma Devleti topraklarını kendi toprakları olarak benimseyerek, orada yaşamaya başlamışlardır. Bu olayda asıl verilmek istenen ise, kadınların toprak olarak Roma Devleti'ni kabul ettikleridir. Hellen dünyasının kültürü bu topluma göre daha köklüdür ve tarihsel olarak önemli ölçüde geri tarihlere dayanır. Hatta Hellen toplumu formülize edildiğinde Hümanizm, sevgi ve birçok pozitif kaynak meydana çıkarken, Roma toplumu daha askeri bir nizamda

bulunan özelliklere sahiptir fakat topluma yansıması hiçte bu şekilde olmamıştır. Bu nedenle toplum üzerinde gerçekleşen ve önemli bir dinamik olan ziyafet kavramı bu şekilde birbirinden ayrılmıştır.

Antik dünyada yemek yeme geleneği uzanarak yemek yeme üzerine kuruluydu. Sol kolun üzerine uzanarak sağ elle yemek yeme güç simgesiydi. Bilhassa soylular yumuşak kuş tüyü yastıklara uzanıyor ve ellerini uzatarak yemek yiyordu. Bu şekilde onlara hizmet eden hizmetkârlar bulunuyordu. Özellikle aristokrat zümrenin diğer halktan ayrılmasını sağlayan en önemli yeme âdeti buydu. M.Ö. 6-5.yüzyıllar arasındaki dönemlerdeki resimlere bakıldığında yeme içme aletleri, meyve ve sebzelerin önünde uzanan soyluların çokça çizildiği görülmüştür. Dundabin (2003) bu konuya ilişkin şunları söylemiştir:

“Arkaik dönemin sonlarında, uzanarak yeme geleneği, daha geniş bir sosyal sınıfın karakteristiklerinden birine dönüştü. Uzanarak yeme geleneği ve symposium, Yunanlılarla ticaret ve iskân nedeniyle bağlantısı olan diğer insanlara da sıçradı. Bu gelenek "barbar dünyada Yunan etkisi" olarak tanımlanıyordu. Daha çok aristokrasi içinde yaygın olan bu âdete, daha aşağı sınıfların da öykünmesiyle, Yunanistan'da olduğu gibi Roma'da da toplumda dikey bir yayılma oldu. Hellenistik geleneği miras alan Roma sanatı ile yemek/şölen sahneleri çeşitlendi ve yeni unsurlar eklendi” (Dundabin, 2003: 29).

Dundabin'in söylemleri ışığında Hellen aristokratlarından çıkan uzanarak yemek yemenin daha sonra birçok topluma yayılım gösterdiği bilinir. Hatta kimi zaman kölelerin de bayramlarda efendileri tarafından bu şekilde yemek yeme ile ödüllendirildiklerine inanılırdı (Dundabin, 2003: 30). Uzanarak yeme içme geleneği Roma'ya antik dünyadan geçmiş olup Resim 3'de MÖ.1500'lerde anonim bir seramik yüzeyinde yer alan resimde aynı forma yer verilmiştir.

M.Ö. 3 yüzyıla kadar Antik Hellen toplumunun yaşadığı coğrafya ile mutfak kültürü paralellik göstermiştir. Bu bölgenin iklimin ve fiziksel şartlarının getirmiş olduğu sadelik antik Hellen mutfağına etki etmiştir. Genel olarak hellen toplumuna baktığımızda onlar için yemek sadece temel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir eylem olarak göze çarpmaktadır. Hatta Hellen mutfağının tam tersi mutfak kültürüne sahip Pers İmparatorluğunun gösterişli yemek kültürü anlayışlarına ters düşmüştür. Buna

rağmen Pers kültürünün Hellen mutfağı üzerindeki etkisi görülebilmektedir. Bu dönemin tarihi kayıtlarında İran-Pers krallarının sofra anlayışı sık sık kaleme alınırken kendi mutfaklarındaki sadeliği az göstermeye çalışmışlardır. Bunun en güzel örneği ise Plutarkhos'un "Likurgus'un Hayatı" adlı kitabında görülmektedir. Plutarkhos'a göre, Sparta'nın fakir çorbası pek çok yerde üne kavuşmuştu. Anlatıda; Pontus kralı bu çorbayı tatmak için kendine Lakonya'dan²⁵ bir aşçı getirir. Pontus kralı Aşçı'ya bu gösterişsiz yemeği yaptırdıktan sonra yemeği tadar ve beğenmez. Bunun üzerine yemeğine laf söyletmek istemeyen aşçı söze girerek "*Efendim, bu yemeğin tadına, Evrotas Nehri'nde bir kez yıkanmadan varamazsınız*" diyerek kendini kurtarmaya çalışmıştır (Plutarkhus, 1967: 31).

Eskiçağ Tarihi, diğer dönemler gibi küresel olağandan imkânsız bırakıldığı için kendi içerisinde bir bütünlüğe sahiptir. Bilgiler, ulaşabilen için evrensel iken, iletişim ve kültürel etkileşim bir nevi, fetih siyaseti ile sağlanıyordu. Bu sebeple, kültür etkileşimi, özellikle Eskiçağ'ın, genel araştırmaları ve Eski Doğu Tarihi'nin göz ardı edildiği dönemlerde büyük bir bütünlük içeriyordu. Hellen ve Roma dünyası, kendi içerilerinde siyasi bir çatışmaya girerken aslında, kültürel bir birliğinde tohumlarını atıyorlardı. Bu dönemde önem arz eden etkinlikler içerisinde, her dönem olduğu gibi maddiyat ve bu maddiyatın sağlanmasına etki eden ticaret kavramı gelmektedir. Fethedilen topraklardan herkesin bildiği gibi köle sistemi adı altında da bir ticaret görülüyordu. Bu ticaret, bugünkü modern anlamda anlaşıldığı gibi sadece ağır işlerde çalıştırılan insanları kapsamıyor, aynı zamanda bölgelerin her alanda saygın ve yetenekli kişileri de devletlerin merkezlerine getiriliyordu. Bu bağlamda düşünüldüğü zaman, mutfak gibi Hellen ve Roma için önemli bir kavramın en iyi tatlarını yapabilecek yetenekli kimselerin devletin merkezine getirilmesi yadsınamaz bir durumdur. Roma coğrafyası ve ikliminden, bölümün giriş kısmında bahsedilmesinin sebebi, yaşadığımız ve aşına olduğumuz coğrafyadaki önemli sebze ve meyvelerin varlığının çeşitliliğinin bilinmesidir. Ticaret ve fetih ile bu bölgelerde rağbet gören önemli gıdaların Roma ve Yunan kentlerine, dönemlerin ünlü yollarıyla girmesi de önemli bir ayrıntıdır.

Roma ve Hellen mutfağı arasında, şölen açısından benzer görüntülere rastlanır fakat Roma Devleti, kendi içerisinde yönetim ve soylu sınıf yaşam anlayışı bakımından

²⁵ Antik Çağ'da Peloponnesos yarımadasında yer alan yerleşim yeridir. (Güveloğlu, 2019: 80)

daha şatafatlı bir yapıya sahiptir bu açıdan daha görkemli bir şekilde işlenmiştir. Öyle ki M.Ö. 64 yılında Roma’da çıkan büyük yangını imparator Nero’nun Domus Area (Altın ev) olarak adlandırılan özel bir yapıya yer açmak için çıkardığı konuşulur. O dönemde devletin tüm görüntüsünü daha da sanatsal bir hale sokabilmek için kendisi, dokunulmaz olan tapınakları yağmalamamış ve tüm gelire el koyarak Roma Devleti’ni önemli bir yere getirmeye, daha gösterişli bir hale sokmaya çalışmıştır. Kendisinin verdiği ziyafetlerin çok ünlü olduğu dönem tarihçilerinin yazınlarında da geçmektedir (Tekin, 2015: 237). Hatta Nero’nun bu ziyafetlerde, özellikle Doğu esintileri içerisinde en önemli zenginlik göstergesi olan toz altının yemeklere serpilmesi ve gül yaprakları, kokular önemli bir yere sahiptir. Arpa ve buğday, dönemin zengininden en fakirine kadar önemli bir yiyecekti. Bunun nedeni işlenme stillerinin değişimi ile zengin bir yiyecek olabilirken, en temel ve doyurucu yiyecek olan ekmeğe kadar girebilen temel yiyecek kaynaklarındandı. Roma ve Yunan mutfağında da bulunan önemli yiyecekler arasındadır. Doyurucu olmaları yanı sıra, saf olarak da tüketilebilirken, aynı zamanda daha zengin bir yiyecek haline de peynir ve balık ile de getiriliyordu (Güveloğlu, 2018: 275) .

Roma İmparatorları’nın önemli karakterlerinden biri olan Caligula, siyasi ve özel yaşatısında olduğu gibi, yeme- içme ve ziyafet verme konusunda da önemli özelliklere sahipti. Döneminde verilen ziyafetlerde, o dönemin her türlü yiyecek ve içeceğini konuklarına sunduğu, kurdurduğu sofraların reçeteleri kaynaklarda mevcut olmasa da tepkiler ve yazılarda görülecek şekilde verildiği bilinir. İmparator Augustus’da, devlet kademelerinde yaptığı değişiklikler ile ortamını fazlaca kalabalıklaştırmıştır. Bu nedenle, devlet adamlarının sayısı fazlalaştırılmış ve aynı zamanda ziyafet mevzusu gayet mali bir hal almaya başlamıştır. Bu tarz verilen yemeklerde, devlet içerisinde görülen önemli konularda da önemli kararlar alınmış, sadece zevk ve gösteriş mümkün olmamıştır (Güveloğlu, 2018: 121). Nitekim bunun benzerlerini Erken Ortaçağ Avrupası’nda önemli rol alan imparatorluklarda da görmekteyiz. Bu sebeple, dönemin devamı olduğu ve kültürel değişim ve antikite sonu ile beraber, yerini tamamen önemli bazı gelişmelere bırakabilmiştir.

Dönemin önemli seramiklerinden olan ve üzerinde kottabos²⁶ oynayan kız olarak isimlendirilmiş olup kızın çıplak şekilde uzanarak elinde bir yemek tası tuttuğu ve dönem aydınlatması olarak önemli ayrıntılar içeren bir eserin varlığı görülmektedir. Özellikle uzanarak yemesi dönemin alışkanlıklarına ve onun bir sanat eserine geçirilmiş olması önemi ve burjuvazisine örnektir. Bu durum yeme içmenin eski dönemlerde de uzanarak yapıldığına ilişkin bir değerlendirme olup kızın uzanmasındaki çıplaklık rahatlıkla özdeşleştirilerek temelde vurgulanmak istenen ziyafetlerde de aynı rahatlıkla uzanarak yemek yenebileceğidir.

Erken Ortaçağ hazırlık anlamında Roma İmparatorluğu Principatus²⁷ dönemindeki ziyafetlerin gelecekteki alışkanlıkları yönlendirdiği söylenebilir. Bu kapsamda ilk olarak Gaius Iulius Caesar²⁸'ın Rubicon²⁹'a geçmesiyle birlikte başlayan süreçte Suetonius³⁰'un kendisi için vermiş olduğu davet kayıtlara geçmiştir. Bu davet hakkında kaynaklarda yeterli bilgiler yer almasa da davetin temelde siyasi amaçlı olan en eski görkemli davet olduğu söylenmektedir (Moreno, 2013: 23).

Roma'nın beslenme hususunda geç dönemindeki alışkanlıklar bilhassa M.Ö. 3. Yüzyıl sonunda Kartaca Savaşları³¹'ndan üstün çıkmasıyla geniş toprak elde etmesinin bir sonucu olarak da görülebilir. Bu geniş topraklarda kurulan büyük çiftliklerde (latifundia) köle statüsündeki kişiler çalıştırılmış ve bu kişilerin bilhassa hayvancılıkla ilgilenmesi istenmiştir. Bu durum Roma sofralarında sık sık değişik hayvansal gıdaların görülmesinin ana nedenleri arasındadır.

Erken Roma dönemi ziyafetlerine ilişkin Horatius³² verdiği bilgilerde softada her şeyin tastamam bulunduğunu belirtir. Bu hazır bulunmuşluğu ifade etmek içinse

²⁶ Klasik dönem Hellen şölenlerinde sıkça oynanan bir oyundur. Oyuncular kupalarındaki son damlayı savurup hedefi vurmaya çalışmışlardır. Bu dönemi tasvir eden vazo ve kraterlerinde karşımıza çıkan figürdür (Güveloğlu, 2019: 76).

²⁷ M.Ö. 27 ve M.S. 284 yılları arasında Roma İmparatorluğu'nun kısmen Cumhuriyetçi yapısının İmparatorluğa dönüşüm sürecine verilen addır. Bu dönem Augustus'un Roma İmparatoru olması ile başlamıştır (Arslanbaba, 2018:55).

²⁸ M.Ö. 101 yılında Roma'da doğan, asker ve siyasetçidir. Roma siyaseti içerisinde önemli kademelere kadar yükselmiş ve en ünlü Roma imparatorlarından birisidir (Yılmaz, 2015: 63).

²⁹ İtalya'nın kuzeyinde bulunan ve Antik dönemde stratejik bir noktaya sahip olan nehirdir. (<http://www.arkeo-tr.com/tarihte-bir-mihenktasi-rubiconu-gecmek.html>, 2019.)

³⁰ Gaius Suetonius Tranquillus, olarak bilinen Roma'nın en ünlü Cumhuriyet Tarihçilerinden birisidir. (<https://www.arkeolojikhaber.com/haber-suetonius-tranquillus-gaius-suetonius-tranquillus-9969/>, 2019.)

³¹ M.Ö. 246- 146 yılları arasında üç savaş şeklinde gerçekleşen ve Roma Devleti'nin en yıpratıcı savaşları arasında sayılan zorlu bir mücadelesidir. Bu mücadele Hannibal'e karşı verilmiştir (Tekin, 2015: 35).

³² Venosa veya Venusia isimleriyle de bilinen, Augustus Dönemi'nin en ünlü Romalı şairlerinden birisidir

yumurtadan elmaya kadar *ab oviousque ad mala* tabirini kullanır ki yemeğin ilk öğününden son öğünü olan tatlıya (elma) kadar her şeyin sofrada yer aldığını belirtir (Horatius, 1862: 20).

Romalı aşçı Apicius'un vermiş olduğu bilgilere göre Roma mutfağında sunum oldukça önemliydi. Bu nedenle etlerin kızartılma biçiminden sunumuna kadar her şeye dikkat ediliyor, bilhassa pişirme tekniği sunumla birleştiriliyordu. Buğulanan bir etin içi oyularak zengin sebzelerle döşeniyor, böylece zengin bir görsel şölen ile yemeğe renk katılıyordu (Redon, 2000: 67).

Kimi kaynaklar Roma'da iki kimi kaynaklar ise üç öğün bulunduğunu yazmaktadır. Ancak 4.-5.yüzyıllara değin yapılan üretimler göz önüne alındığında iki öğün yapılabileceği haklı bir görüştür. Nitekim üç öğün imparatorluk dönemiyle başlamış ve *ientaculum*, *prandium*, *coena* isimleriyle anılmıştır *İentaculum* yani sabah kahvaltısı sabahın erken vakti olan şafak vaktiyle birlikte başlardı. Zeytin, yumurta, süt gibi temel besinler tüketilirdi. *Prandium* ise geç kahvaltı veya öğle yemeği manasındaydı. Ekmek, çorba ve sebze bu öğünde en çok tüketilenlerdendi. *Coena* ise akşam yemeğiydi. Tüm aile bireylerinin yer aldığı bu sofraya yemekleri saat ikiden sonra yenirdi. Erken Ortaçağ'da ise iki öğün şeklindeydi. Bu öğünlerden biri öğlen diğeri ise akşam saatlerindeydi. Ancak çalışan erkekler için öğün değişebilmekte, sabah ve akşam olabilmekteydi (Deighton, 1999: 20). Ziyafet saatlerinin ise genellikle akşama doğru olduğu bilinmektedir.

Antik Hellen ile benzerlik gösteren Roma şölenleri genellikle öğünlerin sıralanışı, hazırlanışı, öğün yemekleri olmak üzere birçok noktada benzemektedir. Şölenlerde yemeğin sunum sırası bile erken dönemde Antik Hellen'in benzeri şekildedir. M. Ö. 73-63 seneleri arasında Augur (Bilici Rahip) Makamında olan Lentulus³³,un şölen yemeğine ait menü aşağıda verilmiştir: (Delemen, 2001: 59)

(Telatar, 2003: 70.).

³³ Tam ismi Gaius Cornelius Lentulus Batiatus'dur. Roma Dönemi'nin en önemli politikacılarından birisidir.

Tablo1: M. Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Ordövr Tabağı Menüsü.

Ordövr
Deniz kestanesi
Taze istiridye
Kara Midye
Kuşkonmazlı ardıçkuşu
Besili Tavuk
İstiridye ve midye karışımı bir meze
Deniz palamutlarından bir meze
Deniz inciri
İncirkuşu

Yaban domuzu ve evcil domuz filetosu
Çörek hamurunda kanatlılar
İncir kuşundan başka bir meze

Tablo 2: M.Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Ana Yemekler Menüsü.

Ana Yemekler
Domuz rahminden bir yemek
İsli domuz başı
Domuz rahminden ikinci bir yemek
Ördek Çevirme

Yaban ördeđi yahnisi
Tavşan Çevirme
Çeşitli kanat çevirmeleri
Hamur işleri

Tablo 3: M.Ö. 73-63 Seneleri Arasında Augur Makamında Olan Lentulus'ın Şölen Yemeğine Ait Yemek Sonu Menüsü.

Yemek Sonu
Çörekler
Hamur tatlıları
Çeşitli Meyveler

Antik Dönemden Ortaçağ'a uzanan süreçte hayvan eti oldukça önemli olmuştur. Nitekim başlı başına avlanma oldukça önemli görülmüş, toplumda soyluların yapabileceği bir eylem gibi tasvir edilmiştir. Roma İmparatorluğu'nun geç dönemlerinde arena duvarlarında hayvan avı (venatio) ile ilgili sahneler yer almış, bu sahnelerde bilhassa av köpeklerine yer verilmiştir. (Öğüt, 2006: 29, Homeros, 2003: 39) İnsanın ilk yaratıldığı dönemde doğa ile olan mücadelesinde gelinen noktanın soylu insanların doğaya hâkimiyeti olduğuna inanan görüş çerçevesinde avlanma kıymetli bulunmuş, soylu insanlar bir hobi gibi belli dönemlerde ava çıkmışlardır. Bu durum Erken Ortaçağ'a antik dönemden geçen bir adet olmuştur. Nitekim Homeros'un dizelerinde de rastlandığı üzere antik dönemde de avlanma önemsenmiş, hatta av için önemli stratejiler yapılarak, özel bir şekilde ava hazırlanmaya başlanılmıştır (Homeros, 2003: 39-44).

“Erken doğan gül parmaklı

Şafak görününce

Adayı bir dolaşalım dedik ve şaşırarak kaldık:

Nympheler, kalkanlı Zeus'un kızları

Kaldırıyorlar baktık dağ keçilerini

Bu bizim yoldaşlara ne de güzel şölendi

Ossaat koştuk, aldık gemilerimizden

Kıvrık yaylarımızla uzun saplı kargılarımızı

Üç sıra olduk ve kargılarımızı fırlattık

Tanrı gönlichemize göre verdi bize

Bir av verdi, çok bol, çok bereketli

Düştü on iki gemiye dokuzar keçi

Benim gemiye de düştü tam on tane

Bütün gün şölen yaptık gün batıncaya dek

Et yedik doyasya, içtik tatlı şarap.” (Homeros, 2003: 167)

“Görünür görünmez erken doğan gül parmaklı şafak

Ava çıktılardı köpekleriyle

Autolykos'un oğulları Tanrısal Odysseus'da gittiydi onlarla birlikte (Homeros, 2003: 323)

*Önde köpekler gidiyordu izleri koklaya koklaya
Orada sık bir çalılığın içinde
Kocaman bir yabandomuzu yatıyordu
İnsanların ve köpeklerin ayak sesleri sarmıştı hayvanı
Sesler gelince kulağına fırladıydı dışarı dikildiymi karşılarına
Kılları diken dikendi ateş fişkıyordu gözlerinden
Odysseus atıldıydı herkesten önce üstüne onun
İri elleriyle kaldırmıştı uzun kargısını
Yanıp tutuşuyordu hayvanı öldüresiye vurmak için
Ama ondan önce davrandıydı yabandomuzu
Yandan saldırıp atıldıydı dizinin üstüne
Ve azı dişleriyle koca bir parça et kopardıydı
Dişler yiğidin kemiğine değmemişti neyse ki davrandıydı
Odysseus vurduydı canavarı sağ omzundan
Geçtiydi kargının parlak ucu bir yandan öbür yana
Canavar homurtuyla düşüp tozların içine uçtuysa canı.”(Homer, 2003: 323-324)*

Homer, 2003'un dizelerinde de görüldüğü üzere av sahneleri mitolojik öğelerle süslenerek anlatılmıştır. Bu anlatımda dağ keçileri avına yer verilmiş, onların avlanmasıyla birlikte bir şölen sunulması ve bu şölenin ardından şarap eşliğinde ziyafet verilmesi anlatılmıştır. Bu sahnenin varlığı Antik dönemde de ziyafet anlayışında kırmızı etin önemli olduğunu, şarap eşliğinde sunumlarda yer aldığını göstermesi adına önemlidir. Sahnenin devamında Homer, yaban domuzundan bahseder. Ortaçağ'da da ziyafetlerde yabandomuzu yenildiği bilindiğine göre bu geleneğin antik çağdan gelen bir gelenek olduğu söylenebilir

Soylu ve zengin Romalılar sadece şölenlerde değil, aynı zamanda da normal akşam yemeklerinde bilhassa et yemeyi severlerdi. Hatta vazgeçemedikleri yemek cenanı idi. Cena hayvansal besin ağırlıklı olup sığır, domuz, koyun gibi hayvanların etinden yapılırdı. Cena ağır bir yemek olduğu için genellikle yemeğe gustatio adı verilen yumurta ve sebze içeren protein ağırlıklı bir yemekle başlanır, ardından cenanı tüketilir ve tatlı ile yemek son bulurdu (Dolukhanov, 1998: 81).

Romalılarda et söz konusu olduğunda sadece kırmızı et değil, beyaz et de sık sık tüketilmektedir. Bu anlamda balık Romalıların baş tacı bir et türüdür. Levrek, mersin ve tonbalığının yanı sıra, mürekkepbalığı, denizkaplumbağası, yengeç, istiridye ve daha birçok balık türü Roma mutfağında sık sık tüketilmekteydi. Bunların arasında özellikle istiridyenin önemli bir yeri vardı. Zor bulunan ve pahalı olan istiridye özellikle şöenlerde sunulduğunda karşı tarafın zenginliğinin de açıkça bir göstergesi olurdu. Hatta balığa karşı olan alışkanlık Antik Yunan'dan Romalılara geçmişti. Nitekim Homeros da dizelerinde bu durumu şu sözlerle tasdik etmiştir: (Homeros, 2003: 55)

*“Bir tanrı acıyıp beni kurtarmasaydı
Aziğimiz bitecek, adamlarımın tükenenecekti gücü
Deniz ihtiyarı güçlü Proteus'un bir kızı vardır
Eidotheo'dir bu kızın adı
Altüst etmişim herhal yüreğini onun
Tek başıma dolaşırken rastlamıştım bir gün ona
Epey uzaktaydım arkadaşlarımdan
Açlık kemiriyordu karınlarını onların
Çengelli oltalarla dört dönüyorlardı adayı
Ölüyorlardı balık, balık diye.”*(Homeros, 2003: 94-95)

Homeros'un da tasdiklediği gibi Yunanlılar balığa oldukça düşkünlerdi. Özellikle denize olan yakınlık nedeniyle her tür balığın avlanabilmesi nedeniyle balık tüketmek günün her öğününde yapılabilecek bir alışkanlık haline gelmişti. Bu nedenle Romalılar da balığı benimsemişler ve sadece şöenlerde değil, gündelik yaşamda da balıkla beslenmeyi alışkanlık haline getirmişlerdir (Livius, 1999: 45).

M.S. 4. yüzyılın sonu 5. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Konstantinopolisli Sokrates'in³⁴ Historia Ecclesiastica (Kilise Tarihi) eserinde o dönemlerde balık pazarlarının oldukça önemli olduğu taze avlanan balıkların hemen balıklarda satıldığı Konstantinopolis'te, Constantinus Formu'nun ve stoa'nın arka tarafında bir macellum adı verilen yerlerde kurulan balık pazarlarına halkın rağbet ettiği bilgisi yer almaktadır (Philostratus the Elder, 1931: 12).

³⁴ Antik Yunan filozofu, Ahlak Felsefesinin kurucusudur. (Gökberk, 1998: 43)

Roma şölenlerinde süt ve süt ürünleri de yer almaktaydı. Daha çok ana yemekte et sunulduğu için bu tarz süt ürünleri öğüne hafif başlamak adına ordövr olarak sunuluyordu. Şölenlerde özellikle süt ürünü olarak peynire yer veriliyordu. Özellikle sığır sütünden yapılan çeşitli peynirler ikram olarak kullanılıyordu. Bunun yanında şölen sonunda ikram edilen tatlılarda da peynir ve süte yer verilmiştir.

Roma yemeklerinde çok çeşitli soslar kullanılıyordu. Soslar yemeğe tat katmak adına önemliydi. Garum, liquamen, muria, allec gibi çeşitli soslar bilhassa uzun dönem güneş altında bekletilerek terbiye ediliyor, daha sonrasında yemeklerde kullanılıyordu. Et ve balık daima sosla sunuluyor, bir yemeğin çeşitli soslarla alternatifi de hazırlanabiliyordu (Horatius, 1939: 63).

İmparator Iulius Caesar, dönemini çok iyi değerlendirebilen bir komutan, devlet adamı ve önemli bir kişiydi. Hangi hareketinin Antik Çağ toplumunda ne gibi sonuçlara yol açacağını iyi bilen bir vatandaştı. Bu nedenle, Roma Devleti'nin Cumhuriyet Dönemi'nde vereceği askeri bir girişimi, öncesinde ve sonrasında ne ile taçlandırması gerektiğini iyi biliyordu. En önemlisi, askerlerinin moralini yüksek tutabilmek için önemli zamanlarda önemli anları durdurup, onların motivasyonunu en yüksekte tutabilmek için çabalıyor, şölenler düzenliyor, onlar adına ziyafetler veriyordu.

Kendisi bu durumu çok iyi kullanabiliyor ve kitleleri bu yolla özellikle çok etkileyebiliyordu ki, dönemin önemli savaşlarını kazandıktan sonra kutlamaları halkada indiriyor, dönem değerlendirmesi olarak da kendisinin savunduğu Populares davasının takipçisi oluyordu. Populares davası ise, kendisi soylu olmasına rağmen, kendini halktan biriymişçesine gösteren siyasi stratejik bir kelimedir. Önemli devlet adamlarının, Roma Devleti'nde -ki aynı durum İskender Dönemi'nde de yaşanır- ziyafet vermek önemli ve gösterişli bir durumdur. Yine ziyafet kavramları içerisinde en önemli gelişmelerden birisi ve bu kavramı Ortaçağ'a yakın olmayan tarihlerden bu yana kullanan kişi, imparator Nero'dur ki kendisi Caesar'ın ardıdır. Kartaca Savaşı ile beraber gelen Doğu kültürü ile yakınlık, kendilerinin ve imparatorluklarının dönüşümü açısından önemli bir yere sahiptir (Tekin, 2015: 214-215).

Coğrafya kavramı, yemek kültürünün gelişmesinde çok önemli bir yere sahiptir. Roma ve Hellen Uygarlıkları'nın deniz ile iç içe olan bir coğrafik yapıda olmaları, öncelikle ticarete, sonra savaş alanında deniz yoluyla gelişmeler gösterilmesine daha

sonra ise yiyecek içeceği şekillendirmesine kadar önemli bir bağa sahiptir. Toplumun deniz ile iç içe olması, her durumda olduğu gibi deniz mahsüllerinde de bir hiyerarşiyi içeriyordu. Nadir bulunan balık türleri çeşitli pişirme yöntemleriyle önemli derecede süslenerek sebzelerle beraber yeme-içme kültürünü ziyafete dönüştürüyordu.

Bunun yanı sıra destanlarda da geçen kısımlar da dönemin bilgileri mevcuttur. Odeysseia Destanı'nda;

“Keçiler getirsin, sürülerin en seçkinlerinden şanlı okçu Apollon’a sunalım butlarını..”

“..Önlerindeki seçkin yemeklere uzattılar ellerini..”

“..Yan yana otursaydılar o taşkın adamlarla, konuk belki bunalır, tadını çıkaramazdı şölenin..”

“..Kestikleri sığırların postlarına oturmuşlardı, dönüp duruyordu çevrelerinde bir sürü uşak, kimisi suyla şarabı karıştırıyordu küpte..”

“..Ve şölen kahkahalar içinde sürüp gidiyordu, çok kurban kesilmişti, tadına doyum yoktu şölenin..” (Homeros, 2003: 58.)

2.2. Geç Antik Çağ'dan Erken Ortaçağ'a Ziyafet Kültürünün Dönüşümü

Geç Antik Çağ İmparatorluk yıllarının, Ortaçağ ile dönemsel olarak yakın oluşu, daha yalın yaşanan dönemlerden, soyluluğun bir toplumsal gereklilik olduğu dönemlere geçiş olarak adlandırılır.

Buradaki tanım, Romalılar için bir tanımdır. Ziyafet bağlamını, Antikçağ'a tarihsel süreç zorunluluğu göz önünde bulundurularak dayandırılırsa temelde yeme-içme stilleri, toplumların kültürlerinin önemli bir kısmını oluşturur. Kullanılan malzemenin türünden, ateşin yakılma çeşidine kadar, toplumun içinde bulunduğu coğrafya hakkında bile bilgi sahibi olunabilir. İncelediğimiz süreç içerisinde, yemek ve ziyafet kültürünün, medeniyete dönüştüğü ve bu medeniyet ile beraber, tarih sahnesine çıkan güçlü devletlerin oluştuğunu görülür. İki dönem arası, pek çok materyalist alışverişin yanında, bir kültür birliğinin ve farklılıkların olduğu keşfedilir.

M.S 1 yüzyılda Tacitus, Germaner'in beslenme şeklinin süt, peynir ve etten oluştuğunu yazmıştır. Germania adlı eserinde ise; Germanlerin, Romalılar gibi eti

yumuşasın diye asıp bekletmeye ihtiyaç duymadıklarını belirterek yanında fındık, ceviz, yaban meyveleri, tohumlar tükettiğinden bahsetmiştir. İlkçağ boyunca uygar klasik dünyanın sınırları dışında taban tabana zıt bir toplum ve sanat anlayışı geliştirmişlerdir. Geliştirdikleri sanat, Romalılar gibi nesnelere veya insanın gerçek görüntüsünü işlememekte, tamamen gerçekten uzak bilinçli deformasyona uğramış hayvan figürleri sunmaktadır (Bober, 2014: 275; Garnsey, 1999: 80).

Hıristiyanlığın, toplumun en imtiyazsız üyelerinin ilgi duyduğu küçük bir kültür olmaktan çıkıp pagan seçkinlerine eklenmesine kadar geçirdiği ilk yüzyıllardan itibaren ayırtılabileceğimiz temel bir ikiliği vardır. Bu ikilik yeme içme kültürünü de tamamen etkilemiştir. Eski Yunan ve Roma'dan beri vücut sağlığı ve beslenme kurallarına alışık gelmiş geleneksel bir düşünce benimsenmiştir. Bu düşünce yavaş yavaş yeni bir çağa girilmesiyle birlikte bazı farklılıklar gösterir. Ruhsal beslenmenin en açık bir biçimde sergilenişi, Erken Hıristiyanlık dönemindeki aşk şöleni ile şarap ve ekmek ayininde görülmüştür. Tarih boyunca, insana özgü konularda böylesine keskin hissettiğimiz bir başka ikilik yoktur. Barbarların gelmesiyle birlikte, bir yandan eski geleneklerini sürdürmeye çalışan halk bu değişimin devingenliği karşısında duramamıştır (Bober, 2014: 288).

M.S. 300 ve 800 yılları arasında geçen süre boyunca birbirinden uzak iki yaşam şeklinin yavaş yavaş iç içe geçişine tanık olunmuştur. Germen kabileleri ilk önce usul usul Roma topraklarına sızmış ve daha sonra ordularında görev almaya başlamışlardır. Bu sızıntıyla birlikte Roma tarzı rahat yaşam şekli de beraberinde gelmiştir. Fakat buna rağmen şişte et çevirmeyi ve ağır ateşte arpa ya da yulafla koyulaştırarak pişmiş kazan dolusu eti yemeyi bırakmamışlardır.

Galyalı Romalılar geçmişten gelen tarım ve bağcılık deneyimlerini hala ayakta tutmayı başaramışlardır. 4. yüzyılda İmparatorluğa çeşitli hizmetlerde bulunmuş Decimus Magnus Ausonius'tan, 6. yüzyılda Merovenj hanedanı sarayında bulunmuş piskopos Venantius Fortunatus'a kadar üst sınıf kişiler şarap ile birlikte zengin yemekler yeme geleneğini sürdürmüşlerdir. Kelt halkları üzüm suyunun mayalanmasıyla elde ettikleri şarabı zevkle içmeyi Yunan yerleşimlerden öğrenmişlerdir. Germen kavimlerinin şiddetli saldırıları sonucu Roma'nın içine sızmaya başladıkları dönem Dionysos/Bacchus'un hediyesine saygıda kusur ettiklerine dair

hiçbir kanıt bulunamamıştır. Öyle ki İskandinav mitolojisinde baş tanrı Odin, Valhalla'da kendisinden başka kimsenin içmesine izin vermeyerek şaraba özel bir saygı göstermiştir. Karanlık çağlar olarak adlandırılan dönemde bir zamanların büyük bağıcılık ve şarap üretimi sağlayan ticaret bağlantıları yok olmaya başlamıştır. Zamanla büyük çiftliklerin bölündüğünü ve geçmişe oranla toplumun geçim kaynağının tarım diyebileceğimiz düzeye düştüğünü görüyoruz. Şarapçılık zamanla küçük toprak sahiplerinin, soyluların ve keşişlerin çevresinde şekillenmiştir (Bober, 2014: 290; Hammond, 2005: 47).

Karolenj döneminde ise, Klasik geçmişe duyulan bir özenme vardır. Batı Kilisesinin onayıyla 800 yılının Noel'inde Papa III. Leo, Carolus Magnus'a Kutsal Roma İmparatorluk tacını giydirmiştir. Bu tören ile Klasik geçmişi yeniden canlandırma isteğinin ilk adımı atılmıştır. İmparatorun bastırıldığı paralarda yer alan Renovatio Ramani Imperii ifadesi Roma İmparatorluğu'nun tekrardan doğuşunu simgeler. Bu başarısı Carlos Magnus'a Klasik dönemin görkemli gücü ile kendi döneminin tanrısal güç kavramını birleştirme fırsatı vermiştir. Bu yeni yapılanma yeme-içme kültürünü de oldukça etkilemiştir. Karolenj döneminde kalma kayıtlarda bağ bozumunda üzümün kirli çıplak ayaklarla çiğnenmemesi konusunda uyarılara rastlanılmıştır. Romalılardan beri görülmeyen avlanmak için ayrılmış özel korular tekrardan Frank soylularına açılmıştır. Buradan da görüleceği üzere İmparatorun avlanma merakı yaşamı boyunca hiç bitmemiştir. İlerleyen yaşlarında hekimleri artık ateşte kızartılmış av etleri yerine ağır ateşte pişmiş etler tavsiye ettiğinde bile bu zevkinden vazgeçememiştir (Giacosa, 1994: 54; Renfrew, 2004: 45).

Roma Devletini kendi içinde değerlendirdiğimizde ise, zaman içerisinde, çevre devletler üzerindeki çıkarını gözetmeye başladığı zaman, onlarda bulunan ve değerli olan her şeyi kendi devletlerine getirmek için yayılmacı bir politika izlemişlerdi. Buradan elde ettikleri önemli değeri olan besinleri, halk ve soylular, temel ihtiyaç ve zengin bir takım amaçlar doğrultusunda bölüştükten sonra, tok tutan ve herhangi bir lüks kavramı içermeyen baklagil gibi tahıl yemeklerini, daha alt sınıftan bulunan kişilere indirgemişlerdir. Pişirme yöntemlerinin farklılığının da yine sınıfsal bir problem olduğu bilinen bir gerçektir.

Antik Çağ ekonomisi bazında ele alındığında ise, ziyafet kavramının özellikle soylular tarafından kurumsallaştığını ve yüceltildiğini görülür. Bu durum, dönemin devamı niteliğinde olan Erken Ortaçağ döneminde de devam eder. Özellikle Hellen Dönemi'ne ait seramikler ve Roma Dönemi'ne ait fresk-mozaiiklerde de dönemin pek çok ince ayrıntısına rastlanılır. Yazılı ve arkeolojik kaynaklardan, Antik dünyada yemek ekseninde gerçekleştirilen eğlencelerin, yani ziyafetlerin bir gelenek olduğu anlaşılır. Örneğin, Roma hamamlarının, gymnasiumlarının temel ihtiyaçların giderilmesinden çok, önemli toplumsal ve siyasal konuların konuşulduğu aynı zamanda yemek yenen sosyal mekânlar olarak kullanılan, yine yemeğin ziyafete dönüştürülerek müzik ve oyunlarla birleştirildiği bir etkinlik halini almıştır.

Sınıflı bir toplum yapısı mantığı, tarihi çağlar boyunca sosyolojik değerlendirmeler ışığındaki çalışmalarda sıkça rast gelinen bir olgudur. Özellikle Antik Çağ Dönemi'nin önemli uygarlıklarından olan Hellen Devletleri ve Roma Devleti'nde siyasi ve sosyal gidişat, bu düzene bağlı olarak gelişmiştir. Hellen Medeniyetinin Roma egemenliği altına girmesiyle de kendilerinde var olan ve polis sistemine dayanan düzen kalkmış ve bürokratik imparatorluk düzeni yerleşmeye başlamıştır. Bu değişim, tarihin süreklilik ilkesine bağlı kalınarak daha sonraki yıllarda ve yüzyıllarda oluşacak devletlerin ve bunun akabinde uygarlıkların sosyo-ekonomik ve kültürel alışkanlıklarına yansımaya, insanların gündelik hayatlarındaki değişimde görmek mümkündür. Kültür, alınan noktalardan en ufak merkezler olan aile ocaklarına kadar yayılmış ve bir bütün haline gelmiştir. Bütünleme mantığı ile bakıldığı zaman, eski zamanlarda yaşanan bir savaş, savaş sonucunda alınan bir toprak -özellikle bu toprak yabancı bir kültüre sahip ise- devletin temelinde köklü değişikliklere sebep olmaktadır. Sosyal tarih incelemelerinde, parçadan bütüne gidebilmek bu açıdan önem arz etmektedir.

Tezin asıl konusunu oluşturan ziyafet kavramı ise böyle bir noktada kendini göstermektedir. Öncelikle vurgulanması gereken tarihsel dönemler arası geçişin, tamamen sunî olduğudur. Bu durumda, birbirine yakın dönemler, kendi aralarında, yine dönemleri içerisinde bir bütünlük oluşturmaktadır. Bu bütünlük, yemek kültürü bazında, konuyu ziyafet kavramı öncesi Ortaçağ Dönemi'ne girilmeden Roma İmparatorluğu'nun yemek kültürüne indirgemek daha doğru olacaktır. Roma toplumunda, özellikle soylular arasında ziyafet verme durumu, sosyal hayat içerisinde bir güç göstergesidir. Sağlanan

konfor ve hazırlanan lezzetli yiyecekler, her zaman soyluluğun ve zenginliğin bir göstergesi olmuştur. Halk bazına indirgendiğinde ise ziyafet kültürleri soylular kadar geniş olmasa da, ekonomik durumları el verdiğince, bu durumun takipçisi olmuşlardır. Önemli savaşlar sonrasında, özellikle Roma Devleti'nin Cumhuriyet Dönemi ve İmparatorluk Dönemi'nde önemli yemekler verilerek kutlamalar yapılmıştır. Bu durum tıpkı, yine toplumsal açıdan önem dinine bağlı bir devletin tapındığı tanrılara minnet sunmak için verdiği hediyelere ve ona bağlılığına benzer. Ve kültür bu dönemde, paganizme inanan ve bu din etrafında toplanan insanlar, Geç Antik Çağ ile beraber tek tanrılı din ile tanışmışlardır. Devletler ise, bu dönüşüm içerisinde, tek tanrılı bir din olan Hristiyanlık ile tanışmışlardır.

Dönüşüm kelimesi, birbirinin devamı olan bu dönemler arasında özellikle ziyafet kavramı bağlamında bağlantı kelimesiyle eş değer düşmektedir. Değişen dengeler ışığında aynı kalan değerler, dönemin en üst kademesindeki insandan, köyde yaşamını idame ettiren insanına kadar aynı seviyede seyretmektedir.

Geç Antik Çağ, M.Ö. 3-5 yüzyılları arasında, din anlamında köklerinden koparak yeni bir döneme girmeye başlamıştır. Din konusu, özellikle ziyafet ve yeme içme alışkanlıkları açısından çok önemli bir yazılı kaynak olmuştur. Politeist toplumların, monoteizme geçişinde, daha önce alıştıkları esnek davranışlar, sosyal yaşamda da yerini kurallı bir inanişe bırakmıştır. Hristiyanlık, böyle bir dönemde ortaya çıkmış ve gelişme sağlamıştır. Yeme kültürü ise burada, temelinde, kutsal kitapların içinde geçen ve önerilen şekilde, bir önceki dönem olan Geç Antikçağdaki inanişin esnekliğinin aksine daha sert normlara sahiptir (Sayar, H. 2009: 236).

İnsanlığın doğaya karşı gerçekleştirdikleri ilk devrimsel nitelikteki girişimin, ateşin bulunmasıyla başladığı söylenir. Ateş, doğada ilk haliyle bulunan nesnelere, yiyecek olarak özellikli bir maddeye karşı ateşle yaklaştıkları ilk an ile dönem değerlendirmesi olan Erken Ortaçağ ziyafet kültürü arasında geldiği noktayı dönüşüm olarak adlandırabiliriz. Temelde insanların kolayca veya dönemin araç gereçleriyle beraber ulaşabildikleri yiyeceklere karşı ilk başta doyma yetisiyle girişimlerde bulunmuşlardır. Daha sonra ise sınıfsal toplum yapısının kendini göstermeye başlamasıyla, özel ve tadı rağbet gören yiyecekleri, dönemin kıstasına dayanarak üst tabakada bulunan kişilere ayırmışlardır. Artık bu noktadan sonra sofraya kültürü kendi

içerisinde yukarıda da bahsettiğimiz gibi bir dönüşüm geçirmeye başlamıştır. Bunun devamında kurulan devletler ise, bu basit mantığı elden bırakmayacak, sınıfsal kavramlarla beraber sofrta kültürünü geliştirmişlerdir. Yukarıdaki tablolarda verilen yiyecek menüsü ise bunun bir göstergesidir. Deniz ve deniz yiyecekleriyle ilgili fazlaca ilgili olan Romalılar, keza coğrafi özelliklerine dayanarak Hellenler de deniz mahsullerini sofralarına fazlaca sokmuşlardır.

Kavramsal olarak ziyafet kültürünün çıkışı, tüm sınıflı toplumların çıkışına ve dönem, tarih belirtmeksizin evrenselleştirilebilir.

2.3. Antik Çağ ve Erken Ortaçağ Avrupası Arasındaki Toplumsal Durumun Ziyafet Kültürüne Etkisi

Antik Çağ'da, toplumların oluşturdukları düzen ve sosyal yapılar arasında ilk olarak tarihin en güçlü kent-devletlerinden birini kurmayı başaran Hellen toplumu gösterebiliriz. Hellen kent devletlerinde yaşayan insanlar arasında herhangi bir adaletsizliğin oluşmasını engelleyebilmek için yurttaşlık statüsü adı altında aidiyet kavramı geliştirilmek için çaba gösterilmiştir. Her dönemin bir sonraki dönem açısından tecrübelerin aktarıldığı ve bir adım ileri götürüldüğü bir süreç içermiştir ki bu durumu Roma yurttaşlık statüsü bağlamında görülür. İlkel ve komünal düzende yaşayan toplumlar, işte böyle bir toplumsal yapının sosyo-politiğinde ziyafet kültürü kavramı etrafında ilerleme göstermiştir. Erken Ortaçağ ise bir önceki dönemi olan Geç Antik Çağ ile pozitif bir kolerasyon içindedir.

İnsanlar zamanın farklı aralıklarında toplum içerisinde kendilerine yer edinmişlerdir. Yunan kent devletlerinde demokratik haklara sahip bir vatandaş, Ortaçağ Derebeylik sisteminde serf veya köle, Sosyalizmin çıkışıyla kendini yoldaş olarak bulmuştur. (Parlak ve Kaftan, 2010: 140). Kısacası tarihsel süreç içerisinde yöneten ile yönetilen arasında bireyin kendine yer ve kimlik edinme durumudur.

Vatandaşlık tanımı Antik Yunan'ın varlığından itibaren günümüze kadar tartışılmaya ve tanımlanmaya çalışılmıştır. İlk vatandaşlık kavramının ortaya çıktığı Antik Yunan'da; oy kullanan, devlet yönetiminde söz sahibi olabilecek kadar zenginliğe sahip bireyleri tanımlamak için kullanılmıştır. Bunun yanı sıra yurttaş olarak kabul edilen anne ve babadan doğan erkek çocuğu için de bu kavram kullanılmıştır (Sison,

2011: 4). Atina'da kadınlar bu haklara sahip değilken doğuştan bu hakka sahip olan erkek, vatandaş olabilmesi için 18 yaşında askeri ve dini eğitime tabi tutulmakta ve yaşça büyük bir yurttaşın gözetiminde ahlak kuralları öğretilmektedir (Farenga, 2002: 26).

Bu ve bu denli örnek verilen tüm toplumsal yapılanma, ileride oluşacak ve dönem içerisindeki eserler incelendiğinde karşımıza gelecek tüm kültürün birleşiminden doğmuştur. Ziyafet kültürü içerisinde temelde bulunan yemek kültürü de işte böyle bir toplumsal düzen esasında meydana gelmiştir. Genel olarak bilinmesi gereken durum ise, sonuç bazında yorumlandığında, toplumsal sınıflar millet veya aidiyet belirtilmeksizin, bir ayrıcalık içermeye başladığı zaman, ikili durumların, temel güdülerini beslemenin ötesine geçildiğinin, artık bedene veya yaratılış gereği vücudun gereksinimlerine değil de, gösteriş amaçlı işlerin değiştirildiğini, ziyafet kültürü tarihçesinden çok daha açık bir şekilde anlayabiliyoruz.

Roma toplumunun, özellikle Geç Antik Çağ'da ve ondan öncesi Helen devletlerini egemenliği altına aldığı dönemlerde Erken Ortaçağ Avrupası'nda oluşacak herhangi bir gelişmenin temellerini de imparatorluğunun içerisinde, coğrafyaları ve devletleri ikiye bölünene dek saklayabilmiştir.

Ziyafet kültürü Roma Dönemi'nde devletin giderlerine hâkim olunamamış ve burada gösterdiği israf nedeniyle batmıştır gibi bazı dönemsel israf poliçeleri üzerinde çalışılmıştır. Dönemleri içerisinde her ne kadar kötü sonuçlar doğuracak sebepler üzerinde durulsa da, her devletin son bulunduğu yerde kültürün devamlılığını kuşaklar boyu sürdürdüğü gerçeği inkâr edilemez. Bu nedenle ziyafet kültürünün kökenine inildiği zaman yeme-içme gereksinimi temelde araştırılması gereken konulardan olmuştur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ERKEN ORTAÇAĞ EKSENİ'NDE DÖNEMSEL YEME-İÇME ALİŞKANLIKLARI VE DÖNEME İLİŞKİN KAVRAMLAR

3.1. Geç Antik Çağ Dönemi Ziyafet Anlayışı

Antik Çağ, kullanılan malzemeler açısından önemli bir dönemdir çünkü aletler bu çağlarda özellikle büyük imparatorlukların kisvesinde, coğrafi imkânlarda göz önünde bulundurularak önemli ipuçlarına sahiptir.

Romalılardan barbar kavimlere geçen şarap içme kültürü, şarabın yemeklerde kullanılmasını, çeşitli farklı tariflerle tadında değişiklikler yapılarak sunulmasını, şaraba alternatif oluşturulmasını da sağlamıştır. Ballı şarap, baharatlı şarap gibi birçok türde şarap tüketilmekteydi. Örneğin; barbar kavimlerin 6000 gram balın içerisinde şarabı 3 gün kaynattıkları, soğuduktan sonra defne³⁵ yaprağı, hurma, biber, safran gibi malzemeleri ekleyerek conditumparadoxum yani baharatlı şarap hazırladıkları ve şöenlerde, ziyafetlerde içtikleri bilinmektedir (Archestratus, 1994: 20).

Akdeniz mutfağının lezzetlerini benimseyen Romalılar yemeklerine lezzet katması açısından sık sık baharat kullanırlardı. Batı Romalıların yıkılışının ardından barbar kavimlerin bilhassa Yakın ve Uzak Doğu'dan gelen baharatlara olan düşkünlüklerinin aynı derecede olmadığı, fakat buna rağmen çeşitli baharatlar kullandıkları, özellikle 8.yüzyıldan sonra baharatın daha çok bir kısım soylu sınıfın kullanabildiği derecede bir simge haline geldiği görülmektedir. Özellikle Bizanslı tüccarların Ravenna³⁶ ve Sicilya'daki ticaretleri ile bölgeye getirilen bugünkü anlamıyla zencefil³⁷, biber, safran³⁸, kakule³⁹ gibi bitkiler baharatlaştırılıp kullanılan en sık bitkiler

³⁵ Roma mitlerinde önemli bir yere sahip olan Defne ağacının bitkisel özelliğine bakıldığında, ilk olarak bütün bir yıl güzel kokular yayan bir ağaç niteliğindedir. Sebze, balık ve et yemeği çeşitlerinde fazlaca kullanılan ve antik bir geçmişi olan yeşilliktir. (<http://apelasyon.com/Yazi/540-guzeller-guzeli-bir-nympha-defne>, 2019.)

³⁶ Bugün Ravenna İtalya'nın kuzeyindeki Emilia-Romagna bölgesinde bulunmaktadır.

³⁷ Zencefil, Roma Dönemi'nde önemli tedavi yöntemlerinde kullanılan baharatlardan birisidir. M.Ö. I. Yüzyıldan itibaren Romalılar, zencefiller hakkında birçok bilgiyi kaleme alarak, tüketimi hakkında önemli bilgiler aktarmışlardır. (Toprak, 2018: 400.)

arasında yer almaktaydı. M.S. 7.-8. Yüzyıllar arasında yaşıyan tarihçi Aziz Bede o dönemin okuma yazma bilen birkaç ismi arasındaydı. Buluntularda Aziz Bede⁴⁰'nin ölmeden evvel değerli eşyalarını yanına istettiği, bunlardan birkaçının da sahip olduğu biber taneleri olduğu ortaya çıkmıştır. Bu durum baharatın önemini dönemde ne denli nadide olduğunu ve temini ile birlikte önem arz edecek değerde olduğunu göstermiştir (Redon, 2000: 75).

Serflerin köylerinde, evlerin yanında bulunan ağaçlarda sorbus domestica (üvez), defne ve kestane⁴¹ çeşitli ürünler yetişmekte, bu ürünler kurulan pazarlarda satılmaktaydı. Ayrıca dış görünüşü sebebiyle sadece köylerde değil, soylu malikânelerinin de yakınında bu tarz ağaçların ekilmesine izin verilir, ürünleri kullanılırdı (Henisch, 2013: 30).

Erken dönemde Roma kültürü birçok anlamda örnek alınıp devam ettirildiği için Romalıların geleneksel içeceği şarabın tüketimine de devam edilmiştir. Üzümünden üretilen şarap, ilk olarak Hellen kültüründe ortaya çıkmış ve oıvoç olarak isimlendirilmiştir. Şarap, erken dönemde üretilirken geleneksel yöntemler devam etmiş ve yaş üzümün sıkılması ile elde edilmiştir. Belli bir süre bekletilerek yapılan şarap bu sürede elde edilen kıvamı ile narkotik (sarhoş edici) bir etki de ortaya çıkardığı için özellikle meyhanelerde ve eğlence masalarında kullanılır olmuştur (Ünal, 2007). Şarabın yapıldığı üzüm erken dönemde, Rhöne ırmağı ağzındaki Hellen yerleşkeleri bağında yetiştirilir, bu üzüme vitisvinifera denirdi. Roma döneminde üretimi ve yapılışına oldukça önem verilen bu üzüm bağları, Barbar istilalarında zarar görmüş, bilhassa bu nedenle 5.yüzyıldan sonra ziyafet sofralarında yerini alan şarap eski tadından uzak, sadece bir geleneği yaşıyan nesne olma konumuna düşmüştür. Şarabın üretimi özellikle yarı köle serflerin çalıştırıldıkları küçük çiftliklerde soylulara yönelik

³⁸ Bilimsel olarak Crocus Sativus adı ile anılan bir safran türü baharat yapımında kullanılır. Baharat için yalnızca bu tür seçilir. Crocus Sativus adlı bu safran türünün dişi organları sonbahar aylarında toplanarak kurutulur. Antik Dönemde büyük önem arz eden bir baharat türüdür. Roma'da düğünlerde yeni evlenen üst düzey çiftlerin başlarına safran atılarak taçlandırılırdı. Ayrıca şölenlerde şaraptan sarhoş olan Roma imparatorlarına ayılması için safran çayı ikram edilirdi.

³⁹ Zencefilgiller ailesinden bir baharat çeşididir. Yunan ve Romalı hekimler tarafından bronşit, astım, hazımsızlık, kabızlık gibi hastalıkların tedavisinde kullanılır. (Toprak, 2018: 401)

⁴⁰ 672- 735 yılları arasında yaşamış ve Anglosakson dünyasının ilk teolog, tarihçisi ve kronoloğudur. Ölüm yıl dönümü olan 25 Mayıs Hristiyanlık dininde "Aziz Bede Günü" olarak kutlanır. <https://www.ortodokslartoplulugu.org/azizlerimiz-hayat-hikayeleri/27-mayis-aziz-bede-baeda/>, (2019)

⁴¹ Besleyici özellikleri nedeniyle rağbet gören bir yiyecektir. Anayurdu Anadolu'dur. Lidya bölgesinde fazlaca yetiştiğinden kendisine Lidya elması deniliyordu. (Wall, Köse, Aksoy, Ç. Köse, Okna, 2017: 19)

olarak yapılan, belli bir sınıfın yerel içkisi haline geldi. Yarı köle serfler yoksulluklarından ötürü şarap içemez, tadına dahi bakamazlardı. İtalya'da 7.yüzyılda kurulan St. Dionysios Pazarı ile 8. yüzyılda kurulan St. Mathias Pazarı'nda şarap en fazla rağbet gören ürünler arasındaydı. Özellikle kente dışarıdan sadece şarap temin etmek adına gelenlerin sayısı oldukça fazlaydı. Soylular bu pazarlardan nadide şaraplar alıyor ve kendi bölgelerine götürüyorlardı (Eco, 2014). Şarap aynı zamanda ruhban sınıfının da temel içeceği niteliğindedi. Hristiyanlığın şarabı İsa'nın kanı, ekmeği bedeni ile özdeşleştirmesi sebebiyle dini mabetlerde, kiliselerde şarap yer alır, ayinlerde kullanılırdı. Kilise her ne kadar sarhoş olmayı yasaklasa da şaraba ayrıca hürmet gösterir; fakat bu hürmet yine sınıfsal bir hiyerarşide soylu ve ruhban sınıfına ağırlık kazandıracak bir ayrıma tabii tutulurdu (Brears, 2004: 24-40).

3.2. Erken Ortaçağ Dönemi'nde Ziyafet Anlayışı

M.S.300-800 yılları arasında Germen kavimleri Roma topraklarını istila ederek orada yaşamaya başladıklarından sonra birçok alışkanlıkları gibi yeme-içme adetleri de Romalılardan etkilenmeye başlamıştır. 4. yüzyılın sonunda Galyalı Romalılardan 6. yüzyılda Marovenj İmparatorluğu⁴²'nde bulunan ozan psikopos Venantius Fortunatus⁴³'a soyluların yaşamlarına ilişkin kalıntılardan elde edilen bilgiler, erken dönem Ortaçağında Germen kavimlerin istila ettikleri topraklarda tıpkı bir Romalı gibi ateşte kaba etler çevirerek şöenler düzenlediklerini, üzüm şarabı içtiklerini arpa ve buğdayı etle karıştırarak yemeyi sevdiklerini ortaya çıkarmıştır. Bu dönemde Germenler tıpkı istila ettikleri topraklarda bir soylu edasında yeme-içme alışkanlıkları kazanmışlar, bilhassa şöen tadındaki ziyafetlerde aynı yeme-içme kültürünü devam ettirmişlerdir. Fakat toplumun her kesimi aynı şekilde beslenmemiş, bilhassa Romalıların köleleri, yeni dönemde serfliğe geçen köylü halk, soylu sınıftan farklı olarak yetersiz beslenmiş ve tekdüze bir tüketimde bulunmuşlardır. Çalışmanın bu bölümünde erken Ortaçağ döneminde öncelikle tüketilen yiyecek-içeceklere genel anlamda değinilecek, ardından sınıfsal bir ayrımla yeme-içme alışkanlıkları üzerinde durulacaktır (Brears, 2012: 24-29).

⁴² 5. Ve 8. yüzyıllarda bugünkü Fransa ve Almanya sınırlarında kurulan bir imparatorluktur.

⁴³ Merovenj Kilisesi'nde bulunan bir Latin şair, edebiyatçı ve Psikopostu. 540 yılında İtalya'da doğmuştur.

Üzümün mayalanmış bir başka şekli olan bira, 9.yüzyılda Karolenj⁴⁴ dönemde tam anlamıyla tanınmaya başlamış ve içecek halini alarak, şarabın yanında tüketilir olmuştur. Barbar içkisi olarak tanınan ve barbar kavimlerin tüketimleri arasında yer alan bu içki türü, beura olarak isimlendirilmekte ve genellikle kuru baklagil ağırlıklı yemeklerde tüketilmekteydi (Redon, 2000: 76).

Karolenj dönemine kadar toplumun temel beslenme kaynağı tahıldan oluşmaktadır. Bu dönemle birlikte; buğday, arpa ve akdarı gibi yeni mahsullerin toplum yaşamına girdiğini görüyoruz. Soğuk iklimlere özgü tahıllar, özellikle çavdar ve yulaf da önem kazanmaya başlamıştır. Kuzey köylülerinin baş yiyecekleri arasında çavdarın ilk sırada yer alması çavdarmahmuzunun neden olduğu korkunç ergotizm (yılancılık) hastalığının artmasına neden olmuştur. Aziz Antonius ateşi olarak da bilinen bu hastalık, binlerce insanın ölümüyle sonuçlanmıştır (Bober, 2014: 295).

Ortaçağ başlarında her ne kadar ekmekler kömür ateşinde pişiriliyorduydu da, fırını olan saraylar, köy evleri ve manastırlarda mayalı ekmekler de yapılırdı. Toplumun her kesimi hiyerarşideki yerine uygun tahılla beslenirdi. İlkçağ Roma'sında olduğu gibi ekmeğin en iyisi beyaz olandı. Kılçıksız buğday ise içki yapımı dışında artık önemli bir ürün olmaktan çıkmıştı. Toplumun en alt tabakası hala en çok tahılı tüketmekteydi. Özellikle fakirlerin sofrasında arpa bulamacı, zenginin ya da keşişin sofrasında ise buğday bulamacı bulunurdu. Sanat yapıtlarında olduğu gibi bulamaç yapımında da Roma ve Barbar gelenekleri iç içe geçmişti. Diğer önemli besin kaynakları arasında ebegümeci salatası ve şerbetçiotu salatası gösterilir. Karolenjler, şerbetçiotu çiçeği kurusunu hem tedavilerde hem de bira yapımında kullanmışlardı. O dönem için bira çok önemli bir içecektir. Bunun nedeni ise, Manastırlarda bolca ekmek ve kuru baklagillerden oluşan katık ağırlıklı yemeklerin yenmesiydi. Bu da sindirim için ister istemez sıvı tüketimini zorunlu hale getiriyordu (Bober, 2014: 300; Redon, 2000: 80).

6. yüzyılda, Aziz Benedikt iki kap pişmiş yemek kuralını koymuştur. Örneğin ekmeğin yanında etsiz güveç ya da başka bir pulmenta (püre) verilmiştir. Kuru baklagiller ise bir üçüncü kabı oluştururdu. Bu kurala sadece Çarşamba ve Cuma günleri uyulduğu, kalan günlerde ise üç kap pişmiş yemek verildiği belgelerde vardır. Tanrı'nın Âdeme koyduğu yürüyündeki canlıların etini yeme yasağı Çarşamba ve

⁴⁴ Karolenj İmparatorluğu, Hristiyanlığı kabul eden Franklar'ın kurduğu bir imparatorluktur. (<https://islamansiklopedisi.org.tr/franklar>, 2019.)

cumadan cumartesiye ve bayramların arife gününe yayılmıştır. İsa'nın kimsenin olmadığı bir yerde tek başına geçirdiği günleri unutmamak için Paskalya öncesinde tutulan orucun süresi kırk güne çıkarılmıştır. Bu oruç süresince keşişler yalnızca ekme ve bahçede yetişen otlarla beslenmek zorundadır (Bober, 2014: 293).

M. S. 5-11. Yüzyıllar arasına bakıldığında yeme-içme kültürü ile ilgili alışkanlıklara dair bilgilerin bir bahsedilen Keltlerin⁴⁵ gelenekleri meşhurdu. M.S.3-6.yüzyılları arasında Gallia Bölgesi'⁴⁶nde yaşayan Keltlerin gelenek ve kültürlerinde hayvan biçimini eşyalarına işleme geleneği bulunmaktaydı. Keltler başta yemek kapları, süs eşyaları gibi eşyalar üzerine işledikleri hayvan biçimini daha sonra Germen kavimlerine kazandırmışlar ve bu dönemde Germenlere ait elde edilen buluntularda, özellikle M.S. 8-9.yüzyıllarda çeşitli eşyalar üzerinde hayvan resimlerine yer verilmiştir. Bu hayvan resimleri işleme hayvanların gündelik hayatta önemini simgelediği gibi, tapınma, inanç veya yeme -içme alışkanlıklarını da açıkça dışa vuruyordu. Özellikle boğa, domuz ve balık simgelerinin çoğunlukta olması kırmızı ve beyaz et tüketildiğini göstermekteydi. 8-11.yüzyıl arasında Normandiya⁴⁷, İrlanda⁴⁸ ve Volga Havzası⁴⁹'nı işgal ederek yayılan Viking⁵⁰ yayılmacılarının koyun, sığır, dana ve domuz etini çok tükettikleri eşyaları üzerindeki hayvan temsillerinden açıkça ortaya çıkmaktadır (Henisch, 2013: 35-40; Redon, 2000: 109).

Kırmızı et, Erken Ortaçağ döneminin birçok medeniyeti için bir varlık göstergesiydi. Bu nedenle özellikle Avrupa başta olmak üzere soylu kentlerde tüketilir, sadece et değil, etin içerisine konulduğu yemeklere çok önem verilirdi. Arpa-yulaf ile yapılan et yemekleri çok fazlaydı. Şölenlerde et yemeği bir bütün olarak sofranın

⁴⁵ Keltler, antik zamanlardan, günümüze kadar kendini geliştirmiş bir topluluktur. 432'de Aziz Patrick sayesinde hıristiyanlığı kabul ettikten sonra Hristiyanlık inancını tüm Avrupa'ya yayılmasını sağlamışlardır. Roma devletinin kurulduğu İtalya coğrafyasında egemenlik kurmuşlardır. (Hammond, 2005: 76)

⁴⁶ Antikçağda batıda Pireneler, doğuda Ren Nehri ve Alp Dağları, kuzeyde Manş Denizi, güneyde Akdeniz ile sınırlı olan bölgeye verilen isimdir. Bölgeye ilk yerleşen toplulukların kimler olduğu bilinmemektedir. (Caesar, 2006: I.)

⁴⁷ Normandiya adı 9.yy da gemileriyle denizden Seine Nehrine gelen Viking Nordiklerinden gelir. Fransa'nın kuzeyinde yer alır. (<https://www.atlasdergisi.com/gundem/normandiya-cikarmasi-tarihin-3-boyutu.html>, 2019.)

⁴⁸ Kuzey Atlantik Bölgesi'nde yer alır. İrlanda Denizi, Kuzey Kanalı ve St George Kanalı ile İngiltere'den ayrılır.

⁴⁹ Rusça ''valkea'' yani beyaz anlamına gelen bir nehirdir.

⁵⁰ Diğer bir isimleri Norslar'dır. M.Ö 1200-900 yılları arasında yaşamış denizci ve korsanlıkla geçinen, savaşçı bir yapıya sahip olan Vikingler, Avrupa'nın pek çok yerine akınlar düzenlemişlerdir. (Eco, 2014:72)

ortasına konumlandırılır, nadide baharatlarla süslenerek sofrada yerini alırdı. Sofraya konulan etin miktarı da bir zenginlik simgesi idi. Etin kalitesi oldukça önemliydi. Genellikle dana ve diğer büyükbaş hayvanların etleri kafes kemikleriyle birlikte sofrada sunulur, et çok fazla pişirilir, bilhassa yumuşamasına ve ideal kıvamda olmasına özen gösterilirdi. Gelen konuğa yemek olarak öncelikle et sunulması aynı zamanda ev sahibinin ne denli eli açık olduğunu göstermekteydi. Ette yer alan protein ve karbonhidrat genellikle zengin sofralarında olduğu için soyluların, bilhassa şövalye eğitimi alan erkeklerin sık sık güç kazanmak adına da tükettiği bir yemek türüydü. Şövalye erkekler kimi zaman gününün tüm öğünlerinde et yiyebilmekteydiler (Henisch, 2013: 30-40).

Barbar kavimlerin yeme kültüründe etler yer aldığı gibi hayvansal diğer gıdalar da yer almaktaydı. Bunlar arasında lacconcretum (peynir) oldukça meşhurdu. Peynirin taze yapılması, beyaz olması önemliydi. Peynir değerli kılındığı için yeri geldiğinde hükümdara ikram olarak sunulmaktaydı (Henisch, 2013: 40-41).

Dönemin meyve kültürüne bakıldığında Erken Ortaçağ'da her bölgede yetişen meyvelerin kendi bölgesinde tüketildiği, kurulan pazarlardan ve tıpkı Romalıların kuzey ikliminden temin ettikleri gibi soyluların bu bölgelerden ve çalıştırdıkları yarı köle serf topraklarından meyve temininde buldukları görülmektedir. Meyveler de yine soyluların tekelinde kalan bir yiyecek türü idi. Yetiştirme iklimi ve gelişmemiş üreticiliği meyve yemeyi kısıtlasa da dönemde vinum (üzüm), pears (armut), apulder (elma) gibi meyvelerin tüketildiği ve şölenlerde masada yer aldığı bilinmektedir. Meyveler sadece tek başına tüketilmemiş aynı zamanda çeşitli yiyeceklerle birlikte de kullanılmıştır. Örneğin; elma şarabı yapılırken elma, üzüm ile birlikte kullanılan tatlandırıcı olmaktadır (Henisch, 2013: 40).

Sebze olarak tüketilen ürünler arasında leac (pırasa), pyse (bezelye), brassicaceae (lahana) gibi yeşil sebzeler erken dönemde oldukça tüketilmekteydi. Yine soyluların insiyatifinde olan bu tüketim, taze sebzelerin yetiştirildiği köylerden kentlere taşınması ile mümkündü. Sebzelerden çeşitli çorbalar da yapılır veya et yemeklerinin yanında da ikinci bir alternatif olarak sunulurdu (Henisch, 2013: 41).

Soylulara ait sofralarda özellikle soğuk mezeler sık sık tüketilir ve gösterişli sunumlar için yer bulurdu. Barida adı verilen soğuk mezeler, asıl malzemenin ayrı

pişirildiği ve daha sonra baharatlar ile süslendiği, sunulduğu mezelerdi. Özellikle Akdeniz'den getirilen beyaz balıklar sofrada sık sık soğuk meze olarak yer alırdı. Balığın şaraba batırılarak sunulması da önemli bir şaşaa gösterisiydi. Üzüm suyuna batırılmış balık, tarçın⁵¹ ve zencefilli nohut püresi, kekik⁵²le marine edilmiş zeytin sunulan diğer mezeler arasındaydı (Klemetilla, 2012: 130-133).

Karolenjlere ilişkin rastlanan el yazmalarında yemek tariflerinde çeşitli sosların kullanıldığı, şarabın tatlandırılmasına önem verildiği, “balığı tuzlayın” gibi ifadelerle yemeklerinde soslamaya ve tatlandırmaya önem verildiği görülmektedir. Soslar yemeğin mahiyetine ve kaç kişilik olacağına göre yapılır, büyük ziyafetlerde fiçılara konulurdu. Bugünkü anlamıyla rezene, bal, kişniş, kasıkotu, hindiba sık sık sos olarak yemeklerde kullanılırdı. Şarabı daha tatlı kıvama getirmek adına bal konulduğu olurdu (Black, 2012: 100).

Yeme-içme kültürüne bakıldığında genel ifadelerle bu dönem topluluklarının nelerden beslendikleri genel hatlarıyla sunulmuş, Roma kültürünü beslenme biçimlerinde de küçük değişikliklerle devam ettirme gayesine girdikleri görülmüştür. Bu dönemde yeme-içme kültürü ile ilgili değinilmesi gereken ikinci nokta sınıfsal bir ayrıma tabii tutularak beslenmenin sağlanmasıydı. Erken ortaçağ Avrupa'sında Batı Roma İmparatorluğu'nun ardından yaşanan karmaşa ve istila insanların kent-kır olmak üzere iki ayrı alanda yaşam kurmalarına ve bu iki yaşamın da birbirinden sınıfsal hiyerarşi ile ayrılmasına neden olmuştur. Bu iki ayrı yaşamda insanların sosyal yaşamlarındaki değişim, yaşamlarının her alanına yansıdığı gibi yeme-içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Erken ortaçağ dönemine ait yapılan kazılarda elde edilen mutfak araç gereçleri, yeme alışkanlıklarını ve özellikle sınıfsal hiyerarşinin bu alışkanlıklara ne denli yansıdığını göstermesi adına önemlidir (Black, 2012: 100-111).

⁵¹ Defnegiller familyasına ait bir ağacın iç kabuklarından elde edilir. Tarihi çağlarda çok önemli bir yere sahiptir ve ticareti yapılan bir üründür. Roma İmparatorluk Dönemi'nde tarçının gümüşten daha pahalı olduğu söylenmiştir. Orta Çağ Avrupa'sındaki zenginler, arzın az talebin çok olduğu bu pahalı baharatı elde edebiliyorlardı. (Özçelikay, Gürson, 2005: 173)

⁵² Antik zamanlardan bu yana hastaları tedavi etmek ve yemeklere tat vermek amacıyla kullanılmıştır. Antiseptik özelliği ile hastaların bağışıklık sistemini güçlendirmeye yardımcı olur. (Üstü ve Uğurlu, 2018: 242)

Erken Ortaçağ Avrupa'sında yeme-içme kültürü genel olarak doğa koşulları ve tarım ekseninde geliyordu. Kayın⁵³, gürgen ve çam ağaçlarının bulunduğu verimli topraklarda toprağa ekilen temel besin kaynaklarının yanında, ağaçtan yetişen ürünler de toparlanıyor, tüm bunlar soylu ve serflerin sofralarında farklı şekilde yer buluyordu. Serflerin yeme içme alışkanlıkları ile soyluların ve din adamlarının alışkanlıkları oldukça farklıydı. Özellikle iklim şartlarının zor geçtiği kır ve kasabalarda temel besin kaynakları un ve tahıl üzerine kuruluydu. Kır kesimindeki insanlar genellikle iki öğün yemek yemekte, ilk öğünü acıkmamak için öğleye yakın yapmakta ve çorba içmekteydiler. Akşam ise benzer şekilde çorba içilebildiği gibi unlu yemekler yapılmakta, kuru meyve de tüketilmekteydi. Köylü serflerin yemekleri proteinsiz ve açlığı bastırmak adına yapılan tüketime dayandığı için bu durum kölelerin yaşam sürelerini de kısaltıyor, genellikle 30-35 yıl arasında yaşamalarına neden oluyordu. Kölelerin beslenme biçimleri dış görünüşlerine de yansıyor, genellikle iki öğün yemek yedikleri için vücutları dayanıksız, derileri çekilmiş ve sağlıklı bir görüntü içerisinde oluyorlardı. Çalışıkları yerin evlerine uzak olması halinde kimi zaman günü aç geçiren bu insanlar sık sık besin yönünden tetikleyici hastalıklara yakalanıyorlardı (Bernd, 1998).

White (1967) Ortaçağ köylülerinin oldukça ilkel bir yaşam sürdüklerini söyleyerek et yemediklerinin ve bu nedenle oldukça güçsüz olduklarını söylemektedir. Köylülerin güçsüz kolları, erken yorulan bir bünyeleri ve sağlıklı görüntüleri et yememelerinden ötürü oluşmaktaydı (White, 1967: 16). Bu durumun oluşmasında din adamlarının rolü oldukça büyüktü. Din adamları verdikleri vaazlarda, köylülerin, yarı köle serflerin ve manastırlara sığınan tüm keşişlerin yemeklerinde ölçülü olmalarını söylüyorlardı. Kendi yaşam biçimlerinin aksine halka dayatılan bu vaazlar, yeri geldiğinde belli ölçüler verme derecesine de geliyor, Corbie manastırına ait bir yazında rahiplerin köylü için günlük 300-400 arasında değişen bir kalori almaları gerektiği ifade ediliyordu. Karolenj imparatorluğunda rahiplerin günlük 5000-6000 arasında iki insanın yiyebileceğinden fazla kalori almalarına karşın köylü halka ilettikleri vaaz, çelişki barındırmakla birlikte iki farklı insanın güç dengesinin, metabolizmasının ve beslenme alışkanlıklarının da farklı olmasına yol açıyordu. Din adamları keşişlere köylülerden

⁵³ Ülkemizde akhuş olarak bilinir. Yaklaşık 700 yıl ömrü olan bir ağaç türüdür. Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz'de yetişir. (Çakıroğlu, Bolat, Şentürk, Kara, 2011: 49.)

farklı olarak dini orucu ön gördükleri için onların hatta haftada birkaç gün yemek yemelerini, kalan günlerde de kalorisi az ve sadece açlık hissini bastırarak şekilde beslenmelerini öğütüyorlardı. Bu öğütlerde Paskalya bayramı gibi dini bayramların göz ardı edilerek yılda birer defa çeşitli zamanlarda keşişlere et yeme izni verildiği de bilinmekteydi (Hammond, 2005: 70-72).

Soylular ve din adamları yarı köle serflere göre çok daha şaşalı ve gösterişli bir yaşam sürmekteydiler. Sofraların çok çeşitli olmasının yanı sıra, Ortaçağ düzenlenen ziyafetleriyle meşhurdur. Bu ziyafetlere konuya ilişkin ilerleyen başlıklarda değinilecek olup, ziyafetlerin aynı sofrada bütünleştirici ve görsel şölen yaşatıcı etkisi belirtilmelidir. Örneğin; 453-466 yılları arasında Güney Fransa topraklarında Vizigotların hükümdarlığını yapan II. Teodoric⁵⁴, büyük ziyafetlere oldukça önem veriyordu. Bu ziyafetlerde kaliteli bir centilmen gibi giyiniliyor, konukların sevdiği yiyeceklerin sofrada olmasına özen gösteriliyordu. Bu ziyafetlerde her çeşit yemek masada yer alır, bilhassa yemeklerle ortamın bütünleşmesi istenirdi. Bu nedenle ortamın havalandırılması, pis kokmaması veya içeriye yemek kokusu girmemesi en dikkat edilen şeyler arasındaydı. Hatta kimi zaman yemeklerin ve misafirlerin yakınında bir yelpazeci konumlandırılarak kokuların dağılması adına önlem alınırdı (Brears, 2015: 120-121; Davis, 1992: 40-44).

Soylular panayır ve pazarlardan kendi buldukları tebaaya ürün getirebilmekte, bu nedenle meyve, sebze ve çeşitli et türlerinden sık sık tüketebilmekteydiler. Tüketilen bu yiyeceklerin kalorisi oldukça fazla, çeşitli baharatlarla süslenmiş ve gösterişli sunulmuş olmasına dikkat edilmekteydi. Hatta daha sonra ziyafet konusunda değinileceği üzere, Karolenj soylularında kimi zaman yapılan ziyafetlerde yemeklerden çok onların sunumu ve gösterişi, yemeğe ve konuklara değer katacak bir öğe olarak hayatlarında yer bulmaktaydı (Brears, 2015: 120-121; Breverton, 2016: 20-22; Hammond, 2005: 70-72).

Din adamları da tıpkı soylular gibi serflerden, köylülerden farklı, iyi koşullarda besleniyorlardı. Rouche (1992), *A History of Private Life* kitabında yer alan

⁵⁴ Ostrogot kralı Theodemir'in oğludur. Dalmaçya, Tannonia'ya, Noricum'a, Raetia'ya egemen oldu. İktidarını İmparator Anastasios'a kabul ettirdi. Ravenna'ya yerleşti. Bu kenti anıtlarla süsledi. Batı başkentlerini etkisi altına aldı.

makalesinde erken ortaçağ döneminde manastırlarda beslenmede yüksek lifli ürünlerin tercih edildiğini, salgınlardan ve hastalıklardan korunmak adına özellikle din görevlilerinin beslenmelerine dikkat ettiklerini, yüksek proteinli ürünler tercih ederek beslendiklerini dile getirmektedir. Din adamları yediği yemeklere o denli aşına olmuşlardı ki, gün içerisinde eksik miktarda yeme durumlarında sağlıksız kaldıklarını düşünmekteydiler (aktaran Veyne, 1992: 132).

Rahip ve rahibeler gündelik hayatta verdikleri vaazların tam tersi şekilde beslenme düzenindeydiler. Kendilerini Tanrının görevlisi olarak gören rahip ve rahibelerin yeme-içme alışkanlıklarına dair bilgiler arasında özellikle Karolenj İmparatorluğu'nda bir rahibin günlük 6000 kalori, rahibenin ise 5000-5500 kalori tükettiği yer almaktadır. İki kilo ekmek, kırmızı et, iki litreye yakın şarap ve kuru meyveler en çok tükettikleri besinler arasındadır (Aries&Dubu, 2006: 479).

Erken Ortaçağ'da sınıflar arası beslenme farkı sadece bu dönemde kalmamış, ortaçağın tüm dönemlerine yansımıştı. Erken Ortaçağ'ın son dönemlerine gelindiğinde Aziz Bernard'ın⁵⁵ yazmış olduğu bir mektupta beslenme farkının toplumda ne şekilde yer aldığına ilişkin yazıda şu ifadeler geçmekteydi:

“Altından kutularda saklanan kutsal kalıntılarla gözler bayram etmekte... Kilisenin duvarları göz kamaştırıyor, ama yoksulları bir lokmaya muhtaç... Manastırda, orada (kutsal kitabı) okuyan din kardeşlerimizin gözler önündeki o saçma sapan canavarlardan, o görkemli ve çarpıtılmış ve bilinmeyen güzellikten, ne yarar beklenir? Bu pis maymunlar, bu yırtıcı aslanlar, bu insan başlı at biçimindeki canavar yaratıkların amacı ne... Pek çok vücut bir kafanın altında ya da pek çok kafa bir vücutta toplanmış...” (Bober, 2014: 300-301).

Aziz Bernard'ın cümleleri kilise ile köylüler arasındaki farklılıkları hedef almış, özellikle şölen günlerinde kiliselerdeki şaşanın halkta görülmediği, iki farklı tebaa arasındaki beslenme düzeninin dine de aykırı olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. Genel olarak Ortaçağ Avrupası ile ilgili en önemli konu, temel besin kaynaklarından olan su konusuydu. Bu dönemin kendi içerisinde önemli hijyen sorunları olduğundan

⁵⁵ 1090-1553 yılları arasında yaşamış önemli bir din adamıdır. Mevcut manastır düzenine yenilikler getirmek isteyen sistersiyenlerin yanında yer almış ve tarikatın gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Hıristiyanlığı yüceltmek ve yaymak adına birçok eser kaleme almıştır. Yaşadığı yüzyılda döneminin siyasal, sosyal ve dini hayatında kayda değer gördüğü tüm olaylara karışmış ve resmi görevlerde yer almıştır. (Giacosa, 1994: 27)

saf suya ulaşım büyük bir sıkıntıydı. Bu nedenle suyun damıtılması veya alkolle temizlenmesi usulü önde gelen yöntemlerdendi. Din bağlamında incelendiğinde ise, acı çekmenin ruhu temizlediği gibi bazı görüşler vardı. Yeni yerleşen Hristiyanlık dini içerisindeki bu farklı yorumlanışlar, dönemin beslenme anlayışı üzerinde önemli etkilere sahipti. Sert içki haline getirilen sıvılar, övülüyor ve temizliğin ve doyumun sadece bedensel olarak değil, aynı zamanda ruhen olduğuna da inanılıyordu. Aynı zamanda bol baharatlar, tatlılarda da kullanılıyordu. Erken Ortaçağ'da yemek yemek ve sindirmek işlemleri bir bütün olarak görülüyor ve önemli ölçüde öğün olarak da ciddiye alınıyordu. (Bober, 2014: 29-30; Breverton, 2016: 21-22).

3.3. Doğu Ziyafet Anlayışının Batı Görüşü İle Birleşmesi

Uygarlık tarihçilerinin üzerinde durduğu en önemli konu, geçmişte yaşanan herhangi yıkıcı bir savaşın akabinde devam eden hayatın dinamiklerini gözden geçirmek olmuştur. Bu çerçevede Antik tarihte hem doğu hem de batı olarak adlandırılan coğrafik terimli siyasal bölgeler, bu savaşların yarattığı yıkıcı sonuçların kaybını azaltmak veya kolayca toparlanabilmek için ticaret, kültürel iletişim ve sanat gibi hayatın içinde olan konuları arka planda devam ettirmeye özen göstermişlerdir.

Daha sonraları Doğu araştırma konusu olabilmüş ve Batı olarak görülen pek çok özellik aslında Doğu kültürüne ait olarak çıkmıştır. Hatta Helen coğrafyasında doğuda ihtişam içeren her ayrıntı bu dönemde Karanlık Çağ olarak geçmiştir.

Fakat ziyafet kültürü kapsamında bu denli kültür alışverişinin zararsız olduğu bir alanda çok önemli ayrıntılar vardır.

Erken Ortaçağ'da Doğu ve Batı'nın benzer bir tarihi çizelgede ilerlememiş olması, benzer alışkanlık, adet ve yaşam biçimlerine de sahip olmadığını göstermektedir. Aynı durum Ortaçağ ziyafet anlayışlarına da yansımış olup Doğu ile Batı'daki ziyafet amaçları benzer olsa da ziyafet anlayışları birbirinden oldukça farklıdır.

Doğu'da ve Batı'da ziyafetlerin sunumu ve işlenişi, köle niteliğinde sayılacak kadınlar tarafından gerçekleştirilmekteydi. Bu da toplumsal sınıfların varlığının bir göstergesidir.

3.4. Ziyafete İlişkin Kavramlar

Ortaçağ yemek ve ziyafet kültürünü ele alan birçok kavram bulunmakla birlikte hepsinde ortak bir kavrama işaret etme ve aynı manayı ihtiva etme durumu vardır. Yemek terminolojisinin genişliği Latince başta olmak üzere İngilizce, İtalyanca gibi dillerde anlatılmak istenen esas şeyin farklı şekillerde dile getirilmesinden ötürü çeşitliliğe uğramıştır. Örneğin; banqut, feast, holyfeast gibi kelimeler temelde aynı ziyafet türünü ele almış olup terminolojide farklı şekilde isimlendirilmişlerdir. Çalışmanın bu bölümünde ziyafete ilişkin temel kavramlar olan banquet, Symposium ve Convivium kavramlarına değinilmiştir.

3.4.1. Banquet/Banqut

Erken Ortaçağ dönemi ziyafetleri İngilizce Literatürde genellikle banquet veya banqut şeklinde geçmektedir. Banquet ya da banqut kelimesi festival niteliğindeki şölen ve eğlenceleri kapsayan, yeme içmenin tamamını içeren tüketimler için kullanılan bir tabirdir. Temelde bu tarz bir ifade terminolojik olup aslında symposium ile aynı manayı ifade etmektedir. Dennis Smith (2002) banquet kelimesinin temelde şöleden ayrılan bir yönü olmadığını belirtmiş ve Platon'un Şölen eseri için de aynı tabirin kullanılabileceğini vurgulamıştır (Smith, 2002: 22).

3.4.2. Symposium

Symposium, etimolojik olarak içki partisi anlamlarına gelen, dilimize sempozyum şeklinde geçen bir kelimedir. Kelimenin kökeni Platon'un Şölen eserine dayanmakla birlikte kelime bugünkü dilde oldukça farklı anlam kaymalarına uğramıştır. Sempozyum olarak dilimizde yer alan kelimenin TDK'nın (2019) verdiği anlamında bilgi şöleni ifade yer almaktadır (TDK, 2019: 589).

Platon'un Şölen eserinde symposium kavramı, sevgi münasebetiyle geçmektedir. Nitekim Şölen'in konusu da Eros yani sevgidir. Ayrıca Şölen birçok dilde Sempozyum adıyla da çevrilmiştir. Platon eserde geniş bir halk kitlesinin sevgi üzerine tartışmalarına yer vermektedir. Konuşmayı yapanlar, Agathon⁵⁶, Alkibiades⁵⁷, Aristophanes⁵⁸,

⁵⁶ MÖ 445-400. Atina'lı tragedya yazarıdır. Üç büyük tragedya yazarından sonra gelen en meşhur yazardır. İlk ödülünü kazandığı zaman verdiği şölen münasebetiyle Platon Şölen adlı eserini yazmıştır. Son yıllarını Makedonya kralı Arkhelaos'un Pella'daki sarayında geçirmiştir.

Sokrates⁵⁹, Phaidros⁶⁰, Pausanias⁶¹, Eryksimakhos'tur⁶². Konuşma mutlak güzelliğe yani auto tu kalona giden yolu ele alır ve eleştirir (Platon, 2007: 123). Aslında kelimenin bugünkü manasına uygun olarak Platon da bilgi ağırlıklı bir konuşmaya symposium adını vermiştir. Fakat kelime zaman içerisinde yaşam biçimlerine bağlı olarak da değişime uğramış, Erken Ortaçağ'da içki partisi şeklinde bir anlam ihtiva etmiştir.

Symposium kelimesi Antik Hellen'den gelen bilgi şöleni kültürünü, Roma döneminde convivium adıyla da anılacak bir değişime uğratmış ve zengin, varlıklı kişilerin önemli eğlenme, zaman geçirme, saygın insanları ağırlama adıyla anılan ziyafetlerine dönüştürmüştür. Ancak çıkış noktası Antik Hellen olan bu ziyafetlerden söz ederken Antik Hellen yemek kültürüne de değinmek gereklidir (Garnsey, 1999: 65).

Symposium Antik Hellen daha çok erkeklerin katıldığı bir şölendi. Erkek grupları bu törende içki içer ve eğlenirdi. Hatta daha çok törensel havada içki içilirdi. Saygıdeğer kadınlar bu törenlere katılmazken, hizmet eden ve eğlendiren kadınlar ise törenlerde hazır olurdu. Symposiumlar genellikle iki aşamalı olan yemek törenleriydi. İlk aşamada davetliler içeri alınır, sandaletlerini çıkarmaları istenir ve bir uşak tarafından ayakları yıkanır. Daha sonra yemeğe geçilir, başlangıç olarak oinomeli adındaki bir sunum yapılırdı (Larsen, 1998: 81).

Symposiumlarda şarap sunumu oldukça önemliydi. Nitekim ismiyle de müsemma olarak şarap töreni olan bu törenlerde en kaliteli ve iyi şarapların

⁵⁷ Ünü Atina'yı saran bir komutandır. Atina'da doğup, Frigya'da ölmüştür. O dönem İstanbul ve Çanakkale boğazları'nın önemini koruduğu bir dönemdi ve sayesinde kontrolleri Yunanlı'lara geçmişti.(Gökberk, 1998: 98)

⁵⁸ M.Ö. 456-386 yılları arasında yaşamıştır. Hayatı hakkında geniş bilgiye sahip değildir. Pandionis boyundan gelen bir Atinalı olduğunu ileri sürenler varsa da, asıl doğum yeri kesin olarak bilinmemektedir. Atinalıların onu Atinalı olmadığı gerekçesiyle suçlamalarının kaynağı, kendisinin ya da babası Philippos'un Aigina Adasındaki mülkleri olabilir. (Gökberk, 1998:67)

⁵⁹ Heykeltıraş Sophroniskos'un oğlu olan Sokrates önce babasının yanında işe girmiş bir yandan da kendine yeni bilgiler katmaya çalışmıştır. Sofistlerin yaptığı işi çok tehlikeli bulmuş ve bundan sonra onlara karşı hep bir savaş içerisinde olmuştur. İlerleyen yaşlarında insanları kötü yönde etkilemek ve yeni Tanrılar getirmeye kalkışmak ile suçlanıp mahkemeye verilmiştir. Boyun eğmek yerine 399 yılının mayıs ayında zehir içerek ölmüştür. Çalışmalarında ise kullandığı yöntem; üzerinde durulup düşünülen her şeyin, tümel bir doğruya çıkabileceği kanısındır. Antik Yunan filozofu ve Ahlak felsefesinin kurucusudur. (Gökberk,1998: 43-44)

⁶⁰ Platon'un söyleşimlerinde ismi geçen kurgusal bir kahramandır.

⁶¹ Pausanias, 2. Yüzyılda yaşamış, genellikle Yunanistan boyunca seyahat etmiş ve bu seyahatlerini Periegesis Hellados ya da Yunanistan'ın Tasviri adlı eserlerinde toplamış olan, Yunan yazar, tarihçi ve coğrafyacısıdır. Antik Yunanistan hakkındaki derinlemesine tasvirlerinden dolayı tarihçiler ve arkeologlar tarafından çok değerli bulunan gözlemleri on ciltten oluşmaktadır.(Gökberk, 1998: 110)

⁶²Platon'un şölen adlı eserinde geçen kişilerden birisidir.

sunulmasına önem verilirdi. Şarap sunulmadan evvel akratosoinos adındaki bir kapta suyla karıştırılıyor, ardından kylix, kantharoiveyaskyphoi adındaki kadehlere konuluyordu. Şarabın yanında küçük meze tabakları da ağız tatlandırmak adına sunuluyordu. Toplantıyı symposiarch adındaki kişi yönetiyordu ve bu kişi öncelikle kabalık olmaması adına şaraba ne denli su karışacağına karar veriyordu. Platon ve Xenophon⁶³'un eserlerinde daha detaylı olarak verilen bu toplantılarda görülen şudur ki şarap aslında konunun ilerlemesi için ağız tatlandırıcı ve kişiye zevk veren bir içecek olarak yer almaktadır. Zeus Soter⁶⁴, Apollon⁶⁵ ya da Dionysos⁶⁶ için sunulan bu içecek aynı zamanda felsefi tartışmalarında ilerlemesini sağlamıştır (Hill ve Wilkins, 2006: 72).

Symposiumlarda bir hiyerarşi güdülmüş ve bu törenlerde sofrada düzeninde oturan kişinin en ortaya alınması gibi aynı zamanda söz sırası verme, o kişiyi dinleme de ön plana alınmıştır. Antik Hellen döneminde Yahudi topluluklarının yemeklerine değinen Smirth (2002) bu yemeklerde bir hiyerarşi olduğuna değinir, symposiumlardaki bu hiyerarşi hakkında şunları dile getirmiştir:

“...Greko-Romen dönemde, yemek için toplanan Yahudiler, Yunanlılar ve Romalılarla uzanarak yemek, şarabın karıştırılması, yemek eğlenceleri ve maşa ihtişamı gibi benzer adetleri ve sosyal katmanlaşmayı paylaşıyorlardı. Yahudi yemeklerinin Greko-Romen formunun kanıtları, rabbinik edebiyatta da bulunmuştur. Makkabeler⁶⁷ isyanı dönemine denk gelen (M.ö.200-180) dönemde Kudüs'te⁶⁸ yazılan Ben Sira⁶⁹,

⁶³ MÖ 431-355. Atina'lı tarihçidir. Zengin fakat siyasette yer almamış bir ailenin çocuğuydu. En önemli eserlerinden biri "Anabasis-Onbinlerin Dönüşü"dür. . (Ksenophon, 1974: 7.)

⁶⁴ Yunan döneminin en önemli tanrılarının birisidir. Tanrıların babası olarak bilinir. Adaleti sağlaması için görevlendirilmiştir. Soter ismi ise, dönem ve coğrafya farklarından dolayı aldığı isimlerden biridir.

⁶⁵ Mitolojide, güneşin, müziğin, ateşin, şiirin ve sanatların tanrısı, aynı zamanda kehanet yapan bilici tanrıdır.

⁶⁶ Hellen şarap ve bağ tanrısı olarak bilinir. Zeus ve Semele'nin birleşiminden dünyaya gelmiştir. Gezmeyi çok sevdiği için üzüm yetiştirme ve şarap yapma bilgisini tüm dünyaya yaymayı başarmıştır. Eski Hellen'de üzüm ve bağcılık kültürünün doğduğu yer olarak kabul edilen Nysia Dağı'nın Tanrısı olarak isimlendirilmiştir. Roma'daki karşılığı Bacchus'tur. (Güveloğlu, 2019: 53)

⁶⁷ M.Ö 166-161 Judas Makkabios önderliğindeki Yahudilerin Seleukos Krallığına karşı giriştiği isyandır. Seleukos ordusunun Kudüs'ün kuzeyinde Elasa Çarpışmasını kazanmasına ve Judas Makkabios'u öldürmesine karşın Yahudi isyanı onun kardeşlerinin önderliğinde bir süre devam etti.

⁶⁸ Kudüs, dünyada Orta Doğu coğrafyası denildiğinde ilk akla gelen şehirlerden biridir. Orta Doğu'daki sorunların merkezinde yer alan şehir, dünyanın en kadim kentlerinden birisidir.

⁶⁹ Kudüslü yazar Yeşu ben Sirak tarafından M.Ö 175 civarında İbranice yazılmış bir eserdir. Daha sonra Ben Sira'nın torunu tarafından Yunancaya çevrilmiştir. Ahlaki bir öğreti kitabıdır. Dönemin kültüründen, hükümdarlarından ve ünlü devlet adamlarından bahsetmiştir. Eserin orijinali İbranice yazılar ile

yemeğin formu, görgü kuralları ve bu kuralların felsefi temelleri, edebi symposium geleneği ile olan benzerlikler ve yemeğin gündelik hayattaki işlevi ile Greko-Romen geleneği ile olan bağını ortaya koyar. Ben Sira'da görüldüğü gibi, yemek, hayattaki iyi şeylerin keyfini çıkarmak için bir fırsattır. Onur konuğunun ise evsahibinin sağında bulunması, symposiarch seçilmesi gibi adetler Yunan symposiumuyla örtüşür. Rudolp Smend, yemek yendiği ilk kısımda oturulduğu, ikinci kısım olan symposium'da ise uzanıldığı önerisini getirmiştir. Müzik olmadığı zamanlarda söyleşi eğlencenin alternatif biçimi oluyordu. Ben Sira'da söyleşinin yaş gruplarına göre belirlendiği açıktır, yaşlı olanlar özgürce konuşurken, daha genç olanlar kendilerine söz verildiğinde ve daha kısa konuşuyorlardı..”(Smith, 2002: 91)

Bu söyleşilerde yaş gruplarına göre bir konuşma sırası olurken yaşlıların daha fazla söz sahibi olduğu gözlemlenmiş olup yaşa binaen kişilere konuşma ve fikirlerini sunma hakkı verilmiştir. Bu durum ziyafetlerin önemli sosyal yönünü de açığa çıkarmaktadır.

Symposiumlara değer katan bir husus da ele alınan ve tartışılan meselelerdi. Her toplantıda bir mesele belirlenir ve bu mesele üzerinden kardeşlik, sevgi, dostluk vb. birçok konuda konuşularak fikirler çarpıştırılırdı. Aslında temel olan fikirlerle birlikte insanların yakınlaşması ve ortak paydada buluşmasıydı (Levine, 2008:8; Pitarakis, 2010: 10).

3.4.3. Convivium

Convivium, Latince kökenli bir kelime olup temelde birlikte yaşamak anlamlarına gelmektedir. Ancak Ortaçağ'daki anlamı ise ziyafet, şölen şeklindedir. Üst sınıf ev sahibelerinin evlerinde hazırlamış oldukları bu yemekler gerçekten de şölen havasında geçmekteydi (Larsen, 1998: 81-82).

Convivium ziyafetleri Roma geleneklerinde oldukça önemliydi. İmparator ve soyluların vermiş oldukları bu yemeklerde genellikle siyasi amaçlar güdülür. Ağırlanan kişilerin yerleri önceden belirlenir ve bir hiyerarşi güdülerek yemek masası düzenlenirdi. Sedirler; summus, medius, imus (birinci yatak, orta yatak, son yatak)

Yunancaya çevrilmiş bilgiler birbiriyle örtüşmektedir. Fakat eserin hala günümüze ulaşmamış İbranice yazmaları mevcuttur. (Garnsey, 1999: 30)

olarak ayrılırdı. Bu ayrılan sedirlerde davetliler de önemine göre sıralanırlardı. Örneğin; *summus* kategorisindekiler en önemli davetliler oldukları için sedirleri en başta yer alırdı. Ziyafetin onur konuğu en ortadaki sedirde otururdu ve önemli yiyecekler onun hizasına dizilirdi. Konuklar genellikle gün batımıyla birlikte ziyafete alınır, öncelikle ordövr tabakları ile küçük atıştırmalıklar sunulur ve ardından ana yemeğe geçilirdi. *Primamensa/caputcena* adı verilen ana yemekler oldukça ihtişamlı şekilde sunulur ve konuğu etkileme gayesi güdüldü. Burada aslında ziyafet kavramından öte yemeğin de başlı başına bir haşmet içerdiği görülmektedir. Oğlak, geyik, tavşan vb. hayvan etleri ana yemek olarak sunulur, ana yemeğin yanında daima şarap yer alırdı. Kimi zenginler ne denli zengin olduklarını göstermek ve güç gösterisi yapmak için bilhassa nadide bulunan etleri ana yemekte sunarlardı. Sülün veya yılan balığı bu kategoriye giren hayvan etlerindedir. Ziyafetlerin sonunda daima tatlı ikramı yapılır, *mensasecunda/bellaria* kapsamında kimi zaman tatlı, kimi zaman tuzlu şeyler de sunulabilirdi (Pitarakis, 2010: 22).

Convivium'ların sonunda daima *camassatio* adı verilen şarap bölümü etkinliği bulunurdu. Romalılar için önemli olan şarap bilhassa yemek ve tatlı faslından sonra tekrar gelir, çalgıcı ve akrobatların olduğu eğlencelerde şarap sunularak davetlilerin hoş vakit geçirmeleri sağlanırdı ((Larsen, 1998: 83).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ZİYAFET TÜRLERİ, İŞLEVLERİ VE SONUÇLARI

Erken dönem Ortaçağ'ına ilişkin ziyafetler Avrupa Tarihi'nde 6.yüzyıldan 10.yüzyıla kadar geçen süreyi kapsamakta olup bu süre zarfında yenilen ortak yemek kültürünü içerisinde ihtiva etmektedir. Ziyafet kapsamında her ne kadar oldukça şaşalı ortak yemekler göz önüne alınsa da bu yemeklerin yanı sıra dini, sosyal içerikli yemekler de bu kapsama dâhil edilerek verilmektedir (Benevolo, 1995: 30).

Erken Ortaçağ, Batı Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle başlayan devamındaki dönem olup ardından gelecek yeni bir dönem olan Yüksek ortaçağdan önceki dönemdir. Bu dönemde Roma İmparatorluğu'nun dağılma döneminde başlayıp, kavimler göçü ve Latin istilasıyla devam etmiştir. 1054 yılında kilisenin Katolik⁷⁰ ve Ortodoks⁷¹ olarak devam etmesi aynı şekilde Erken Ortaçağ döneminin de sonunu ifade etmektedir. Bu kapsamda 6.yüzyıla 10-11.yüzyıllar arasında Erken Ortaçağ ziyafet ve yemek kültüründe kendisinden önceki dönemlerin tesiri görülmekle birlikte aynı şekilde erken Ortaçağ yemek kültürü kendisinden sonraki dönemleri de etkilemiştir (Akşit, 1985: 20-40).

Erken Ortaçağ'ın ziyafet tipleri tamamen kendisinden önceki Greko-Romen kültürüyle iç içe geçmiş, aynı zamanda istilalarla birlikte Roma kültürünün son halini alan ve sınıfsal bir toplum yapısının gaileleriyle şekillenen bir ziyafet tipidir. Bu dönemdeki ziyafet tipleri temelde çalışmada detaylı ele alınacak olup eğlence, siyaset, din vb. amaçları güdecek bir kapsamdadır. Eğlence amaçlı ziyafetler temelde Greko-Romen ziyafet kültürü ile benzeşmektedir. Özellikle symposium adındaki ziyafetler Geç Roma döneminde de görülmüş olup devamında insanların bir araya gelerek sadece eğlenmek ve hoş vakit geçirmek amaçlı yaptıkları içki toplantıları şeklindedir. Bu ziyafetlerde genellikle erkekler bulunmakta olup ziyafet yetkilisi olan hizmetliler ise toplumun alt kesimindeki kadınlar ve erkeklerdi. Köle statüsündeki bu kişiler ziyafet

⁷⁰ Hıristiyanlık inancının bir mezhebidir. Diğer üç mezhebe göre daha tutucu bir tavra sahiptir. Dini lider olarak Papa'yı kabul ederler. Dünyaya günahlar için gelindiğini, asıl mutluluğu öldüklerinde yaşayacaklarına inanırlar.

⁷¹ Hıristiyanlık dininin bir mezhebidir. Aynı durumda sadece Hıristiyanlığı değil Yahudiliğe de mensup bir dindir. Kiliseye gidemeyecekleri zaman, yanlarında ikonalarını taşırlar. Bizans'ın Doğu Roma olarak, Batı Roma'dan ayrılmasıyla kabul ettiği mezheptir.

hazırlıkları, yemek sunumu ve davetlilerin hizmetini karşılamaktaydılar. Davetlerde uzanarak yemekler yenilmekte, yemek sunumlarına özen gösterilmekte, bilhassa şarap sunumu yapılmaktaydı. Bu kapsamda yer alan ziyafetler eğlence amaçlı olduğu için müzik ve dans faslı, tatlı sunumu ziyafetin sonunda yapılmakta olup katılanların eğlenmesi en önemli husus olarak göz önüne alınırdı (Dalby ve Grainger, 2001: 10).

Erken Ortaçağ dönemi ziyafetlerinin en önemli işlevi siyasi amaçlı ilişkiler kurmak olup, bilhassa imparator ve soylular toplumsal statülerini yükseltmek adına bu tarz ziyafetler yapmakta ve şaşalı yaşamlarını gözler önüne sermekteydiler. Bilhassa Roma geleneği kapsamında Principatus döneminde Caesar ve diğer imparatorların verdikleri ziyafetler göz önüne alındığında bilhassa siyasi ilişkilerin ve çıkarların ziyafetlere konu olduğu görülmüştür. Aynı şekilde ticaret yapan bir soylunun da kendi çıkarları doğrultusunda iş ilişkisi kuracağı diğer ticaret ehli kişilere ziyafet yaptığı bilinmektedir (Suet, 2008: 201).

Ziyafet tiplerinden biri de çok tanrılı dinlerden gelen bir gelenek olarak kutsama amaçlı yapılan ziyafetlerdir. Bu ziyafetler bilhassa bir inanç konusunda, kült bir düşüncede, toplumun ortak bayramında yapılmakta olup Antik Hellen'de tanrılara bağışlanan kurban törenleri bu ziyafetlerin ana dayanağını oluşturmaktadır. Bilhassa Pagan inancında yer alan tanrıya adak adama durumu zamanla kutsama amaçlı birçok ziyafetin dönemsel olarak verilmesini sağlamıştır. Bunun yanında ölümlerin ardından verilen yemekler de bu kapsamda değerlendirilebilmektedir (Göğebakan, 2016: 58).

4.1. Eğlence Amaçlı Ziyafetler

Erken Ortaçağ'da bilhassa Geç Roma Dönemi'nde eğlence amaçlı ziyafetler symposium şeklinde olabilen veya convivium gibi çok daha ihtişamlı olabilen toplantılardı. Symposium Antik Yunan'dan Roma geleneğine geçmişti ve bilhassa erkeklerin eğlenmesi için yapılan toplantılar olmuştur. Bu toplantılara ait geniş bir bilgi symposium kavramının tanıtıldığı bölümde verilmiş olup, Geç Roma dönemi olan 5.yüzyıla ait bir mozaik verilmiştir.

"Asarotos Oikoslu Ziyafet Sahnesi" isimli mozaik incelendiğinde symposiumlara sadece erkekler katılmış, sol kollarının üzerinde yastığa uzanarak yemek yemişlerdir. Ortada symposiarch (garson) adındaki görevli yer almıştır. Görevlinin

temel görevi yiyecekleri getirip götürmek ve sunum yapmaktır. Resmin sol köşesinde bir adam eğilerek çeşmeden şarap doldurmaktaydı. Yerde kemik atıkları gözükmektedir. Bu durum misafirlerin oldukça keyifli şekilde ağırlandığının da bir kanıtıdır (Hunt-Murray, 1999: 30).

M. S. 4. yüzyılda parodi sanatçısı Malton'un⁷² kaydettiği bilgiye göre bir Attika akşam yemeği eğer ki ziyafet ise oldukça zengindir. Bu akşam yemeğinde sofrada soğanlar, kuşkonmazlar, istiridyeler, tütsülenmiş balıklar, denizkestaneleri, hamsi, dil balığı, tekir balığı, mürekkep balığı, yılan balığı, kalamar, tatlı su levreği, karakuyruk, orkinos, maymunbalığı, fırınlanmış tekir balığı, torik, ıstakoz, kerevit, kalkan balığı ve mezigit gibi çok çeşitli hayvan etleri bulunur. Bu etler bilhassa piştikten sonra şaraba yatırılır ve yanında süslemesine de önem verilerek sunumu gerçekleştirilir (Jackson, 1999: 19).

Ortaçağ'ın erken döneminde eğlence amaçlı ziyafetler için sadece zengin ve soyluların evleri değil, aynı zamanda panayır alanları da kullanılmaktaydı. Çeşitli pazarlara da yakın olan bu panayır alanlarında bilhassa ticaretle uğraşan kesimden insanlar haftanın belli günleri Pazarlara uğruyor, belli günlerinde ise işlerini gerçekleştiriyorlardı. Buralarda boş kalan günlerde kurulan panayırlar kimi zaman zengin soylu kişiler tarafından tutularak eğlence amaçlı ziyafetlere de ev sahipliği yapabiliyordu (Benevolo, 1995: 31; Hunt-Murray, 1999: 30; Kheirabadi, 2000: 43-49).

9. Panayırlar bilhassa 13. yüzyıla kadar işlevlerini koruyan yerler olmuşlardır. Bu panayırlar elbette ki yüzyılla birlikte Avrupa'da ortaya çıkan nundinae ile karıştırılmamalıdır. Nitekim bunlar küçük pazarlar kapsamında olup ticaret erbaplarının uğradıkları yerel pazarlara benzemektedir. Bu panayırların temel amacı kişilerin kendi ihtiyaçlarını almalarını sağlamak olup haftanın belli günleri olan boşluktan faydalanıp bu alanlarda ziyafet düzenleme fikri ise mekân boşluğu nedeniyle savunulmaktaydı (Kheirabadi, 2000: 43-49).

Augustinius ya da Aurelius Augustinius⁷³ (M. S. 354 -430), batı Ortaçağ'ı için eğlence amaçlı ziyafetlerin vazgeçilmezleri arasında fahişelerin yer aldığı bilgisini verir. Eğlencelerde alınan içkiler ve müzik eşliğinde bilhassa gelen tüccarların gönüllerini hoş

⁷² Geç krallıkta yaşamış bir sanatçıdır. Var olan eserler ve dönem gerçeklerini iğneleyici bir şekilde inceler. (Garnsey, 1999: 50)

⁷³ Filozof, Tanrı Bilimci ve Hıristiyan düşünürdür.

tutmak amaçlı ev sahibi dolaylı yoldan kızlar yollar, bu kızlar tıpkı Doğu medeniyetindeki cariyelere benzerdi. Bilhassa köle statüsünde olan ve ticaretten dışlanan kadınlar geçimlerini sağlamak adına fahişelik yaparlardı ve bu eğlencelerde görev alırlardı. Toplumun ileri gelenleri her ne kadar bu durumu kınasa ve dini yaşama aykırı bulsa da fahişelerin o dönemde şölen eğlenceleri olarak görüldüğü fikri aşikârdı. Schuster (1992) fahişelerin şölenlerde bilhassa cinselliği ön plana alarak, eğlence amaçlı yapılan bu ziyafetlerin görkemini oluşturduklarını ve konukların bilhassa bu fahişeler için dahi davete icabet ettiklerini söylemiştir (Schuster, 1992: 26). Bir başka inanışa göre fahişeler eğlencelere gelerek uğur getirirlerdi. Eğlencenin şansını artıran ve ticaret erbabı tarafından yapılan bir eğlence ise ev sahibinin daha çok diğer ticaret erbabı ile ilişki kurmasını sağladığı için fahişeler bir uğur simgesi de olabilmekteydiler. Elbette ki ziyafete gelen fahişelerin ücretleri de önceden ev sahibi tarafından ödenmekte ve davetlilere karşı davranışları açısından uyarılmaktaydılar (Héritier vd., 2012: 56).

M. S. 6-10. yüzyıllar arasında erken Ortaçağ'da yapılan eğlencelerin kapsamına göre değerlendirildiğinde eğlence amaçlı yapılan ziyafetlerin oldukça önemli bir yer edindiği görülmektedir. Tüccar veya diğer varlıklı kesimden kişilerin kendi köşklerinde düzenledikleri eğlence amaçlı ziyafetler parti havasında geçmekte, içki ve müzikle şenlendirilmekte ve oldukça gösterişli şekillerde dışarıya sunulmaktaydı. Servis, misafire hizmet, dans, müzik gibi birçok şeye dikkat edilen bu eğlencelerin siyasi bir kaygısı olmamakla birlikte ev sahiplerinin kendisi ve çevresi için eğlenceyi ön plana aldığı ziyafetler olmalarıyla da ön plana çıkmaktaydı (Tenûhi, 2012: 78).

M. S. 6. yüzyıllardan itibaren Arap dünyasında da eğlence amaçlı ziyafetlerin sıkça yapıldığı bilinmektedir. Bu ziyafetlerde bilhassa Arap hükümdarlar kendilerinin ve çevrelerinin eğlenmeleri adına hiçbir masraftan kaçınmayarak eğlencelerin organize edilmesini talep etmişlerdir. Bu eğlence amaçlı ziyafetler temelde hil'a adı verilen ev partileri gibi olan daha yakın çevrenin katıldığı partiler ile içkili ve mezeli olan partiler olmak üzere iki kapsama ayrılmaktaydı. Hil'a adı verilen partiler daha çok zengin tüccarların vermiş olduğu ve amacı ticari çevrenin eğlenmesini ve ağırılanmasını içeren partilerdi. Bu partiler düzenlenmeden evvel köşk hizmetkârlar tarafından hazırlanır, sabahtan yemekler pişirilmeye başlar ve misafirlerin memnuniyeti adına olabildiğince özenli şekilde çalışılma gayesi güdüldü. Bu organizasyonlarda ticari çevrenin eğlenmesi amaçlandığı için bilhassa ev sahibi organizasyonun gidişatını daima kontrol

eder, davetlilerin sevdiği yemeklerin sunulmasını isterdi. Ziyafetlerde öncelikle misafirler bekletilmeden sofraya alınır, daha sonra eğlence faslına geçilirdi (Câhız, 2001: 320).

İbn Abdürabbîh'in (2012) verdiği bilgilere göre Bağdat'ta 9. yüzyılda Abbasî halifesi Hârûn Reşîd'in oğlu el-Memûn'un halifelik döneminde Bağdatlı bir kumaş tüccarı bir ziyafet düzenlemiştir. Bu ziyafete çevre illerden birçok kumaş tüccarı katılmış, tanışma ve eğlenme mahiyetinde olan bu ziyafette öncelikle yemek faslı başlamış, ardından içki ve tatlı seremonisi onun ardından ise cariyelerle eğlence başlamıştı. Cariyeler güzel kıyafetler giyerek müzik eşliğinde oynuyor, kimi cariyeler ise ellerinde hediyelerle tüccarlara ikramlarda bulunuyorlardı. Ziyafetin sonundaysa vedalaşma faslı ile gelen tüccarlara teşekkür ediliyor ve ev partileri bitirilirdi (aktaran İbn Abdirabbih, 2012: 140-150).

Arap dünyasındaki ev partilerinde yemeklerin yanında eğlencelerin mahiyetine de oldukça önem verilmekteydi. Bu nedenle eğlencelerde sadece müzik, içki ve yemek faslı olmayıp kimi zaman uzun yoldan gelen tüccarlar için cariyelerin yapacakları ayak masajları da bulunmaktaydı. Bu ayak masajları misafirin önemsendiğini ve onun eğlenceye katılmadan evvel stresinin atılmasını gerektiğinin bilindiğinin en önemli göstergesiydi. Bunun yanında eğlencelerin seçeneklerini artırmak için satranç/nird (Tavla) oyunu gibi oyunlar da düzenlemekte, kişinin eğlence algısına göre seçenekler de bulunmaktaydı. Eğitim seviyesi yüksek olan cariyeler, dört bin ses ve üzerine çıkma kabiliyetine sahipti. Hiçbir ses iki beyit ile dört beyit dışına çıkamazdı. Cariyelerin en önemli görevlerinden biri işlerini en iyi şekilde yapabilmek için kendilerini devamlı olarak geliştirmektir. Bu görevini layıkıyla yerine getirmeyen bir cariyeye gerilemeye ve gözden düşmeye mahkûmdur (Câhız, 2008: 146; Subki, 1964: 46).

Mazaheri'nin (1972) verdiği bilgilere göre 9.yüzyılda Hindistan ve İran coğrafyasında eğlence amaçlı ziyafetlerde bilhassa eğlenceden öte yemek önemli yer tutmaktaydı. Ziyafetin ana konusu yemek olarak görülüp, yemeğin sunumuna dikkat edilerek ziyafet sahibinin ev sahipliğini gösteren şeyin yemek olduğuna inanılırdı. Bu nedenle bol etli yemekler yapılır, kırmızı et ve piliç eti kullanılırdı. Hint zeytini, Belh eriği, Suriye elması, İsfahan havyarı gibi yiyecekler etin yanında sunulur, bilhassa hem göze hem damağa hitap etme gayesi güdüldü (Mazaheri, 1972: 30-40).

Arap yarımadasındaki eğlence amaçlı ziyafetler bölgelere göre değişiklik gösterirdi. Hint bölgesine yakın kesimler bilhassa 8. 9. yüzyıllarda yemeklerin sırayla çıkarılması adetti. Sofralar kurulup misafirler geldikten sonra öncelikle ana yemekler gelir, ardından tatlılar ve içkilerle sunum yapılırdı. Ancak Arap yarımadası ve İran'a yakın kesimlerde ise sofranın ihtişamına önem verildiği için tüm yemekler aynı anda büyük sofralarda sunulur, bilhassa ziyafete katılanların seçimlerini kendilerinin yapması istenirdi. İnce derin örtülerden sofraya bezleri kurulur. Sofranın şaşasına uygun olarak kristal bardaklar çıkarılırdı. Yemeklerin sofrada göze hitap edecek şekilde bir arada olmasına önem verilir, sofranın tam ortasına et yemeği yerleştirilirdi (Lombart, 2002: 95).

8.-10. Yüzyıllar arasında Emevi hanedanından sonra başa gelerek İslam devletinin yönetimini ele alan Abbasiler döneminde ziyafetler bilhassa Endülüs bölgesinde yapılan ve oldukça ihtişamlı olan partiler şeklindeydi. Saray teşrifatçıları tarafından düzenlenen bu ziyafetlerde eğlence meclisi aynı zamanda edep meclisi olarak da görülürdü. Bu nedenle bilhassa teşrifatçılara edep ve ahlaka uygun şekilde misafirlerin karşılanması, sofraya seremonisinde bulunulması tembihlenirdi. Musikinin o dönemde caiz olup olmadığına dair tartışmalar hala sürse de ud çalındığı açıkça bilinmekteydi. Şarkıcılar bilhassa ses eğitimi almış cariyelerdi. Aynı zamanda çingene asıllılar da şarkı söyleyebilmekteydi. Burada şarkı söylerken de edebî korunması esas mesele olarak görülüp önceden cariyeler uyarılırdı. Ortaçağ'ın genel görünümünde eğlence amaçlı ziyafetlerdeki müzik unsuruna oldukça önem verilirdi. Müzik, dans, hoşsohbet adına cariyelerle buluşma ve şiir dinletileri önemliydi. Eğlencenin bir bütün olması adına yemek zamanında da yemekten sonra da müzik çalınırdı. Bilhassa yemekte daha hafif müzikler çalar, yemekten sonra ise müziğe hız verilirdi (el-Akfeshî, 2009: 35).

10. yüzyılda Hindistan, Delhi Bölgesi ve Devletabad'da Sûk-ı Tarbabâd (Tarbabâb Çarşısı) adında eğlence çarşıları bulunur, bu çarşılarda bilhassa su, göl yakınlarında ateş başı eğlencelerine ayrılan yerler olurdu. Eğlence tertip edecek tüccar ve zenginler bu bölgeleri tutar, cariyeye ve hizmetkârları yönlendirerek buralarda düzenlemeler yapılarak eğlencelere devam edilmesini tembihlerlerdi. Çarşıya yakınlığı sebebiyle ayrıca bu çarşılardan kimi zaman hediyeler alınır, vedalaşma faslında yani

ziyafet sonunda davetlilere verilerek memnun ayrılmaları adına jestler yapılırdı (Battuta, 2004: 616).

Ancak bununla birlikte Arap dünyasında cariyeye edinimiyle alakalı farklı görüşler mevcuttur. Bunun en güzel örneği; Abdullah b. Ca'feru't-Tayyâr'ın şarkı söyleyen bir köle ve cariyelerinin olmasını ayıplayan ve eleştiren el-Hakem b. Mervan'a cevabıdır: "Arapların şiirlerinden iyisini alıp cariyelere vererek, onu nağme haline getirip gırtlaklarıyla söylemelerinden başka ne suçum var ki!". Bu eleştirinin kaynağını rivayet edilen şu hadislerle ilişkilendirmek mümkün olabilir: "Erkeklerin ve kadınların nefeslerini birbirinden ayırınız.", "Bir erkek bir kadınla, kayın pederidir denilse bile, bir evde yalnız kalmasın, zira onun kayın pederi ölümdür." Bu yüzden erkeklerin, çengi cariyelerin evine gitmesi hatta bir arada bulunması bile hoş karşılanmazdı. (Câhız, 2008: 135, 139).

4.2. Siyasi Amaçlı Ziyafetler

Siyasi amaçlı ziyafetlerin temelini Principatus dönemindeki imparatorluk yöneticilerinin yapmış olduğu ziyafetler oluşturmakta ve ardından bu geleneklerin devam ettirilmesiyle Erken Ortaçağ'a aktarılmaktadır. Gaius Iulius Caesar'ın imparatorluk içerisindeki kutupları birleştirici özellikte davetleri kaynaklarda yer alan en eski siyasi ziyafetler kapsamındadır. Caesar'ın ziyafetlerde en önem verdiği şey sofraların görkemiyle birlikte ölçülü olmasıdır. Nitekim Marcus Cato⁷⁴'nun Caesar için söylediği "*Bir tek Caesar sarhoş değilken devleti yıkmaya kalkmıştır*" sözü bu kapsamda önemli bir örnektir. Caesar sunumlarda ölçülü olmayı siyasilere yakıştırdığı için ziyafetlerde az ancak öz ve kaliteli yiyeceklerin sunulmasını tercih etmiştir (Cass, 1925: 19; Dalby, 2003: 33; Gruen, 2005: 77; Dimitrev, 2004: 212; Erdkamp, 2006: 279; Goldsworthy, 2014: 277). Devletin kurucusu Augustus yemek konusunda oldukça tutarlıydı. Ancak ardılı Tiberus⁷⁵ için aynı şeyleri söylemek mümkün olmamış, bilhassa Tiberus'un ziyafet konusunda sınırları çokça aştığı, ziyafetlerde çıplak kadınlara sunum

⁷⁴ Latium'un Tusculum bölgesinde MÖ 234 yılında dünyaya gelmiştir. Yetişkinlik dönemine kadar bu taşrada yaşamıştır. Zekası ve bilgisi sayesinde tüm ilgiyi kendinde toplamayı başarmış ve daha sonra yaşamına Roma'da bir avukat olarak devam etmiştir (Dalby, 2003: 35).

⁷⁵ MÖ 42-MS 37 Augustus'tan sonra tahta çıkan ikinci Roma imparatorudur. MS 14-37 arasında hüküm sürmüştür. Livia Drusilla annesidir. MÖ 20'den MS 12'ye dek Roma dışında (İspanya, Armenia, Balkanlar) askeri görevlerde bulundu ve başarılar kazandı (Tekin, 2015: 227).

yaptırıldığı ve onların üzerlerine şarap döktüğü bilgisi kaynaklarda yer almaktadır (Suetonius, 2008: 201; Syme, 1981: 190).

Principatus dönemi imparatorları arasında ziyafete en önem veren isim Vitellius'tur. Vitellius yeme içmeye oldukça meraklı olduğu kadar görkeme de meraklı olup daima sofralarında yiyeceklerle şölen yapılmasını isterdi. Suetonius, Vitellius'un⁷⁶ bu durumunu şu sözlerle anlatmıştır:

“Bir tek kuş sütününün eksik olduğu, içkinin su gibi aktığı şölenler ve aşırı davranmaya özellikle düşkün olduğu için, her zaman günde üç, kimi zaman da kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve geç saatte eğlenceler eşliğinde yenilen yemek olmak üzere dört öğün yemek yiyordu. Kusma alışkanlığı sayesinde midesi aşırı yemeğe dayanabiliyordu. Aynı gün içinde farklı kişiler tarafından davet ediliyordu. Bu şölenler hiçbir ev sahibine dört yüz bin sestertius⁷⁷'dan daha ucuza mal olmuyordu. Roma'ya gelişi onuruna kardeşinin vermiş olduğu şölen çok ünlüdür. Bu davette konuklara az bulunan, değerli balıklardan iki bin, kuşlardan da yedi bin adet ikram edildiği anlatılır... turna balıklarının karaciğerlerini, sülün ve tavus kuşlarının beyinlerini, flamingoların dillerini, müren balıklarının yumurtalarını bir arada sundu. Yalnız çok iştahlı değil, aynı zamanda zamana bakmadan yiyen pisboğazın biriydi. Kurban töreninde bile ya da yolculuk sırasında sunakların arasında neredeyse ateşten kaparcasına aldığı iç organları ve ekmeği, yollardaki hanlarda ise üzerinde dumanı tüten ya da bir önceki günden kalmış ve yarısı yenmiş artık yiyecekleri oracıkta yemekten kendini alıkoyamıyordu.”(Suetonius, 2008: 410)

Vitellius'un damak zevki oldukça iyidir. Hatta bazen ziyafetten evvel yiyecekleri kendisi tatmaktadır. Aynı şey şarap için de geçerlidir. En kaliteli şarabı masada istemekte ve sunumlara da oldukça önem vermektedir. Bu nedenle kimi kaynaklarda onun için açgözlü şeklinde değerlendirmeler de yer almaktadır (Penella, 1981: 185).

⁷⁶M.S. 15-69, M.S. 69'da Roma imparatoru. Çocukluğu Capreae'de Tiberius'un çevresinde geçmiştir. Çeşitli resmi görevlerde bulunduktan sonra M.S. 69'da (Dört İmparator Yılı) ordusu tarafından imparator ilan edildi. Bir önceki imparator Otho'yu Bedriacum Savaşı'nda yendi, imparator olarak Roma'ya girdi. Senato onu imparator olarak tanıdı (Tekin, 2015: 307).

⁷⁷ Roma para birimidir. Antik Roma'da, 1/4 denarius değerindeki gümüş sikke. Önceleri üzerinde II S şeklindeki değer işareti yer almaktaydı. Cumhuriyet döneminde 1 sestertius 2,5 as'a, daha sonraları 4 as'a, İmparatorluk döneminde ise 1 sestertius 20 dupondiusa eşitti. Pirinç ve bronz olarak da basılmışlardır (Tekin, 2015: 193).

Principatus dönemi hakkında verilen bilgilerde bu dönemde bilhassa imparatorların şölenlere oldukça önem verdiği, lüks göstergesi olarak sadece yemekleri değil, aynı zamanda ziyafet sunumlarını da gördükleri bilgisi yer almaktadır. Dönemin imparatorlarından Marcus Aurelius⁷⁸ ve oğlunun bilhassa kırk kilo ağırlığında gümüş kadehler, gümüş tencere ve tabakları sunumda istediği, deve toynağı, horozibiği, tavus kuşu ve bülbül dili gibi nadir yiyecekleri masasından eksik etmediği bilinmektedir. Tüm bunlara zıt şekilde imparator Alexander Severus⁷⁹ ise yiyecek ve sunumlarda lüksü hoş görmemiş tek imparator olarak dönemde yer almaktadır (Akşit, 1985: 362-367; Nijf, 1997: 33; Penella, 1981: 185-197; Wiedemann, 2006: 200).

4. 3. Ticari Amaçlı Ziyafetler

Ortaçağ'da halk aristokratlar, ruhban sınıfı, burjuvalar ve köylüler olarak dört kademeli bir sınıflandırmaya tabi tutulmuştur. Bu sınıflandırma içerisinde yer alan burjuvalar şehir ve köylerde yaşayan ticaret ile uğraşan kesimi simgelemektedir. Bu kesimi temel gâilesi serf köylüleri yani vatandaşlık hakkı bulunmayan köylüleri satma, onları ticari amaçlı kullanma, toprak üzerinden onlardan gelir sağlama idi. Burjuva halkı yapacağı ticari ilişkilerde başka şehirlerden gelen diğer ticaret erbapları ile görüşmeler sağlıyor ve ilişkiler içerisinde giriyorlardı (Ideng, 2012: 22).

Erken Ortaçağ'ın burjuva olarak nitelendirilen ticaret erbapları başka kişilerle kurmak istedikleri ticaret ilişkileri için yemekler düzenlemişlerdir. Ziyafet niteliğindeki bu yemeklerde konuklar iyi şekilde ağırlanmış ve ilgili meselelerin görüşülmesi adına bu toplantılar birer araç olarak kullanılmıştır. Bu ziyafetleri burjuvaların emrindeki serf köylüler hazırlamakta olup ziyafet listesi önceden belirlenerek gelen konuğun gönlünü hoş tutacak hazırlıklar yapılırdı. Bu hazırlıklarda bilhassa et yemekleri olmasına özen gösterilir, aynı zamanda topraktan elde edilen mahsuller serfler tarafından toplanarak taze şekilde masaya getirilirdi. Etler koruk suyu, şarap ve sirke ile marine edilir, misafir gelene değin iyice kızartılarak masaya konulurdu (Nijf, 1997: 34-45).

⁷⁸ Ta eis auton kitabının yazarı ve Roma stoası'nın üçüncü temsilcisi olarak kabul edilir. Ahlak kavramını hayatının en önemli yerine koymuştur ve bunu yaşam felsefesi olarak sürdürmüştür.(Gökberk, 1998:104)

⁷⁹ 222-237 yılları arasında Roma'da hüküm sürmüş bir imparatorudur. Annesi Julia Mamaea ile senatoya yakınlaşmaya çalışarak yönetime kendine yakın kişileri almışlardır. Fakat bu çabaları da sonuç vermeyerek Germen seferinde ayaklanan asker, annesini kendisini çadırda öldürmüşlerdir. (Wickham, 2010: 18)

Her sınıfın bir üst sınıfı taklit etmesi ziyafet kültüründe de geçerli olup burjuva yemeklerinde de imparator sofralarına özenilir ve buna benzer bir düzende sofraya kurmak amaçlanırdı. Misafirler değerli görüldüğü için gelir gelmez ayakları yıkanır ve başlangıçlarla atıştırma yapmaları sağlanırdı. Bu atıştırmaların ardından misafirler sofralara alınır, yemekten sonra ise eğlence faslında görüşmeler sağlanırdı. Yemekte misafirle ticari meseleler hakkında konuşmak görgüsüzlük olduğu için öncelikle misafirin hoş tutulması amaçlanır, ardından çeşitli konuşmalar yapılırdı (Ideng, 2012: 23).

Nouveauriche olarak isimlendirilen sonradan görmeler burjuvalar arasında da mevcuttu. Bu kişiler bilhassa imparator sofralarına olan özenleriyle lüks gıdalar tüketmeyi seviyor ve ziyafetler de kullanıyorlardı. Ancak bilhassa Latin istilas dönemlerinde yiyeceklerin bu şekilde sömürülmesi hoş karşılanmamakta olup, lüks ve çok bulunamayan yiyeceklerin sadece imparator sofralarında yer alması bir adet olarak sürdürülmüştür (Nijf, 1997: 45-46).

4.4. Kutsama Amaçlı Ziyafetler

İnsanların en temel ihtiyaçları olan beslenmenin dini amaçla kullanılması veya dini bir sembole dönüştürülmesinin tarihi oldukça eskidir. Çok tanrılı dönemlerde ve dinlerde tanrıların kişiselleştirilmesi ve onlara sunulan kurbanlarla başlayan bu gelenek zamanla yerini farklı şekillerde yemeğin bir sembol olmasına bırakmıştır. Yemeğin lezzeti ve işlevinden öte bir sofraya etrafında bir arada yenilmesi durumu aynı zamanda sosyolojik olarak da ele alınmakta, yemeğin birlikteliği vurgulamasını ihtiva etmektedir. Bu birliktelik bilhassa Ortaçağ ziyafetlerinde ziyafeti veren kişilerin yemeği bu özellikleriyle düzenlemelerine, yemeğe siyasi bir anlam veya dini bir mana yüklemelerine olanak vermiştir (Douglas, 1972: 61).

Kutsama amaçlı ziyafetler dini nitelikli olup Antik Hellen gelen Eleusis misterleri⁸⁰, kentsel Dionysia, dini birlik yemekleri ve cenaze şölenleri bu ziyafetler kapsamında değerlendirilmektedir.

⁸⁰ Antik Çağ'ın gizemli öğretileri anlamına gelmektedir.

4.4.1. Eleusis Misterleri

Mister, gizem manasına gelen Hellen ve Roma İmparatorluğu dönemlerinin önemli kutsal dini festivalleri kapsamında sayılabilecek törenlerdi. Mitolojide sıkça bilinen Tanrıça Demeter⁸¹ ve kızı Persephone'nin⁸² kaçırılmasına dayanan bu misterler, kişilerin etkilenmesine bağlı olarak çeşitli dönemlerde festival tarzında eğlencelerde kutlanmaktaydı. Bu kutlama aynı zamanda kutsama amaçlı ziyafetler kapsamında da olup M. S. 6-7.yüzyıl ve hatta bazı kayıtlarda yer alan bilgilere göre Roma İmparatorluk çağının sonuna kadar sürmüştür (Burkert, 1999: 31; Eliade, 2007: 362).

Eleusis misterinin ortaya çıkmasını sağlayan Demeter ve kızı Persephone'nin hikâyesi oldukça meşhurdur. Hikâyeye göre Hades⁸³, tanrıça Demeter'in kızını kaçırmıştır. Kızını arayan Demeter onu bulamaz ve Eleusis kentine gider. Bu kentte Kral Keleos tarafından tutsak edilir ve kendisinden kendi kızlarına bakıcılık etmesi istenir. Demeter mecbur şekilde bu görevi yerine getirirken aynı zamanda da çocuğu her gece harlı ateşe tutar. Çocuğun annesi bu durumu gördüğünde Demeter'e bir ateş tapınağı yapar ve onu oraya bırakır. Demeter'in ateş tapınağında kaldığı süre zarfında kıtlık yaşanır. Bunun üzerine Zeus, Demeter'in saliverilmesi emrini yollar. Demeter ise tapınaktan çıkmak adına kızı Persephone'nin kendisine verilmesini ister. Hikâyenin sonunda Demeter kızına kavuşur ve Keleos dâhil çevresindeki birkaç kişiye kendi misterini (gizem) öğretir (Anonim, 2008: 16-31).

Eleusis'li Eumolpidai ve Atina'lı Kerykes ailelerinin şerefine Helenistik dönemden itibaren kutlanmaya başlanan Eleusis misterini arınma ve kurban törenleri şeklinde gerçekleştirilir. Bu mister kapsamında ayrıca çeşitli kutlamalar da yapılır. Ortaçağ'da bilhassa 6-7.yüzyıllarda Roma topraklarında bu şekilde yapılan kutsama amaçlı ziyafetlerin varlığı bilinmektedir. Bu ziyafetlerde bilhassa kurban kültürünü

⁸¹ Yunan tarım, buğday ve bereket tanrıçası (Roma'daki karşılığı Ceres) En yaygın tapınım alanı Sicilya ve Elausia'dır. Anne kız arketipinin en eski örneklerinden birini oluşturan Demeter-Persephone ikilisi mevsimlerinin değişmesiyle ilgili bir mitolojik öykünün ana kahramanlarıdır. Homeros destanlarında güzel saçlı kraliçe olarak adlandırılır, Hesiodos'a göre Kronos ile Rheia'nın kızlarındandır. İsmi Gemeter ya da Gaia-meter, yani toprak ana olarak açıklayanlar da vardır. (Güveloğlu, 2019: 53)

⁸² Zeus ile Demeter'in birleşiminden dünyaya gelmiştir. Gerçek ismi Kore'dir. Persophone ismini yeraltına kaçırıldıktan sonra Hades'in verdiği söylenir. (Gatliff, 1906: 65)

⁸³ Hades yer altı tanrısı olarak bilinir. Diğer bir özelliği ise miğferi sayesinde görünmez oluşudur. Ölümlere hükmeden bu tanrının asası, bir ucu yaşamı diğer ucu ölümü temsil etmiştir. Zeus, Poseidon, Hera, Demeter kardeşleri olarak geçer.

yaşatacak şekilde dana etinden kurbanlar kesilmekte ve şölen havasında ziyafetlerde sunulmaktadır (Pausanias, 1981: 13).

4.4.2. Kentsel Dionysia

Öncelikle Dionysos ile ilgili en önemli bilgi doğum mitidir. Doğum mitleri birden fazladır ve ona iki kez doğan terimi uygun görülmektedir. Kendisi Olmypos Tanrısı Zeus ve Persephone'nin oğlu olarak dünyaya gelmiştir. Zeus'un mitoloji tarihinden bilinen geçmişi sebebiyle Persephone ile birleşmek istemesi ve Persephone'nin Zeus'tan korunmak adına bir mağaraya saklanması ile başlayan mit, mağaranın girişine yılanlar bırakılmasıyla devam eder. Bu mağara aslında Zeus'un karısı olan Hera'nın gazabından Persephone ve oğlunu korumak amaçlıdır. Fakat Dionysos'un öldürme emri Hera tarafından verilmiştir. Onu öldürmek için Titanların görevli olduğunu öğrenen Dionysos, onları şaşkırtmak için farklı hayvanların kılığına girmiş ve tam da boğa kılığında iken yakalanmıştır. Dionysos'u parçalara ayıran titanlar, onu kaynatmaya başlamışlardır fakat akan kanından dökülen damlalar ile birlikte toprakta nar ağacının bittiği görülmüştür. Bu olaya şahit olan Zeus'un kızı Athena, onun hala yaşamakta olan kalbini alıp babası Zeus'a vermiştir. Ona can vermek için Semele'ye kalbi yediren Zeus, Dionysos'a tekrar doğma şansı vermiştir. (Teraman 2007: 44).

Antik Hellen ve Roma'da şarabın ve bereketin tanrısı olan Dionysia'ya duyulan şükranı dile getirmek amacıyla yapılan Dionysia şenlikleri Atina'da ortaya çıkararak Roma topraklarının tamamına yayılmıştır. Bu yayılımla birlikte Atina takvimine göre 9 Elaphebolin (Mart- Nisan) ayında Dionysia kutlamaları yapılmaktaydı. Bu kutlamaların olduğu dönemde bilhassa soylu ve zenginler verdikleri ziyafetleri aynı döneme denk getirir veya başlı başına sadece bu şölen adına şenlik verirlerdi. Geleneksel Dionysia şenliklerinde maske takmak, ateş yakmak ve çeşitli şekillerde şenlik ruhunu yaşamak adetti. Bu âdeti yerine getirmek adına verilen ziyafetlerde de katılımcıların aynı şeyleri yapmaları beklenebilmekteydi. Yemeklerde bilhassa müzik çalınır ve şiirler okunur, dionysia ruhunu yaşamak amaç edinilirdi (Iddeng, 2012: 13; Price, 2002: 12; Slater, 2007: 23; Zaidman ve Schmitt, 1992: 32).

Bu törenlerin yapılmasındaki en önemli amaç ise, halkı birlik adı altında tek bir çatıda toplamaktır.

4.4.3. Dini Birlik Yemekleri

4.-7. yüzyıllar arasında erken Bizans döneminde Greko-Romen gizem yemeklerinin bir devamı sayılabilecek dini birlik yemekleri düzenleniyordu. Bu yemekler ilk Hristiyanların bir araya geldikleri bir birlik yemeği niteliğinde olup aynı dinden kişilerin toplanarak bir arada dua etmelerini ve birlik içerisinde yaşamalarını simgeliyordu. Greko Romen symposium geleneğinin bir uzantısı olan dini birlik yemekleri aynı zamanda aynı ritüelleri de taşıyordu. Yemeklerden evvel kişilerin ayakları yıkıyor, parfüm sürülüyor ve önce ikram, ardından ana yemek sunumu ile salona alınıyorlardı.

Dini birlik yemeklerinin en önemli özelliği İsa'nın ruhunu şad etme amacı taşıdığı için onun tebliğ ettiği gibi tüm insanların eşit görülüp davet edildiği, sosyal statü güdülmeyen yemekler olmasıdır. Markos İncili⁸⁴'nde de yer aldığı şekliyle İsa bir yemeğin her zaman ev sahibidir ve yemeğe katılan kişileri asla dışlamaz. Günahkârları dahi yemeğe davet eder ve kendilerini düzenlemeleri için onlara bir fırsat sunar. Bu nedenle dini birlik yemeklerinde de ev sahibi kim olursa olsun yemeğe katılan herkes eşittir (Donahue, 2004: 12). Bu durum daha sonraki dönemlerde bilhassa Rönesans dönemi ressamlarının tablolarında aşikâr şekilde yansımıştır.

Kana Düğünü Tablosu, İsa'nın Hz. İsa'nın Meryem ile katıldığı Kana Düğünü resmeden ziyafetlerin insanları birleştirici yönünü gösteren önemli bir tablodur. 16. yüzyıla ait bu tabloda üzerleri iyi-kötü giyim ayrımı yapmadan herkes ziyafette yer almakta, yemek yemekte, ud çalmakta ve eğlenmektedir. İsa'nın en ortada sofrada yer aldığı tabloda insanlar statü gütmeyen bir araya gelmiştir. Yuhanna İncilinde Kana Düğünü şu şekilde geçmektedir:

“Üçüncü gün Celile'nin Kana köyünde bir düğün vardı. İsa'nın annesi oradaydı. İsa ve öğrencileri de düğüne çağrılmışlardı. Şarap tükenince İsa'nın annesi O'na,

⁸⁴ Bu İncil'in yazarı Kudüs'lü Markos'dur. Diğer adı Yuhanna olan Markos, Hristiyan geleneğine göre Petrus'un tercümanıdır. Bu İncil'in orijinal dili Grekçe'dir (Harman, 2000: 272).

«Şarapları kalmadı» dedi. İsa, «Anne, benden ne istiyorsun? Benim saatim daha gelmedi» dedi. Annesi hizmet edenlere, «Size ne derse onu yapın» dedi. Yahudilerin geleneksel temizliği için oraya konmuş, her biri seksenle yüz yirmi litre alan altı taş küp vardı. İsa hizmet edenlere, «Küpleri suyla doldurun» dedi. Küpleri ağızlarına kadar doldurdular. Sonra hizmet edenlere, «Şimdi bundan alın, şölen başkanına götürün» dedi. Onlar da götürdüler. Şölen başkanı, şaraba dönüşmüş suyu tattı. Bunun nereden geldiğini bilemedi, oysa suyu küpten alan hizmetkârlar biliyorlardı. Şölen başkanı güveyi çağırıp ona dedi ki, «Herkes önce iyi şarabı, çok içildikten sonra da kötüsünü sunar. Ama sen iyi şarabı şimdiye dek saklamışsın.». İsa bu ilk mucizesini Celile'nin Kana köyünde yaptı ve yüceliğini gösterdi. Öğrencileri de O'na iman ettiler” (Yuhanna 2: 1-11).

Erken Ortaçağ döneminin yaklaşık 6 yüzyıl sonrasında sınıf ve statü kavramının daha ön plana çıkmasıyla masada oturma geleneğinin yerini uzanarak yeme almış olup, kutsal yemeklerde ise benzer şekilde ziyafetin onur konuğunun ortada oturduğu, çevresine insanların toplandığı ve her statüden insanın yer aldığı dini yemek geleneği ise devam etmiştir. Bu hususta Kana Düğünü tablosu birleştiriciliği göstermesi adına önemlidir (Donahue, 2004:15).

Dini birlik yemekleri, Hristiyanlığın yayılmasıyla birlikte devam etmiş olup bu gelenek kapsamındaki yemeklerde her ne kadar toplumsal sınıf ayrımının güdülmemesi gerektiği fikri savunulsa da kimi katı prensipleri olan efendi burjuvaların serflere yönelik tutumları, bayramlarda veya dini birlik sağlanan günlerde emri altındakilere izin vermemeleri bu ziyafetlere her kesimden ve statüden insanın katılmasını engellemiştir.

4.4.4. Cenaze Şölenleri

Pagan inancında ölüye duyulan saygı adına ölü için son kez şölen niteliğinde yemekler verilirdi. Bu yemek âdetleri Antik Yunan'da devam ettirilmiş, bilhassa gömü yerlerinde bulunan odalarda verilen yemeklerle ölüye son kez görevlerinin yerine getirilmesi amaçlanmıştı. Bir veya birden fazla erkeğin klineye oturduğu, ayakuçlarına kadınların oturduğu ve hizmetçilerin içki servisi yaptığı ölü şölenleri ekmek, üzüm gibi yiyecekleri sunmak için yapılmaktaydı (Corley, 2002: 12).

Roma geleneklerinde ölen kişi eğer bir imparatorsa ardından yapılacak cenaze töreni onun gücünü simgelediği için oldukça önem arz etmektedir. Bu nedenle cenaze törenlerinde büyük ve görkemli bir seremoni yapmak önemsenmiş ve adet edilmiştir. Cenaze alayında taşıyıcılar, lictorlar⁸⁵, trampetçiler, dansçılar, oyuncular, askerler ve kalabalık halk grubu, arkadaşlar, senatörler, magistratlar yer alır. Bu kişiler cenazeleri sanki bir şölen havasına çevirerek bir geçit töreni yaparlar. Cenaze törenlerinde mezar yerinin kabul görmesi adına bir domuz kesilir ve etkinliklere başlanır. Kimi zaman imparatorun en sevdiği yiyecek ve içecek de mezara konulur, hatta parfüm de bunlara eklenirdi. Yas günü dokuz gün olarak ilan edilir, yas gününün ardından bir cenaze şöleni yapılarak ölü yakınlarına hediyeler ve yiyecekler sunulurdu (Mac Donald 1977: 36; Toynbee, 1971: 22, 55, 136; Walker, 1985: 10).

4.5. Özel Davetler

Erken Ortaçağ'da belli bir amaca hizmet etmeyen, özel bir neden gerektirmeksizin ev sahipleri soyluların düzenlemiş oldukları özel davet kapsamındaki eğlenceler yapılmaktaydı. Bu eğlencelerin geneli diğer ortaçağ ziyafetleriyle benzer olup aynı sofraya düzeni ve tertip, yemek sunumu bu davetler için de geçerli olmuştur. Batı Avrupası'nda bu özel davetlerde yemekler yenilir, şarkılar söylenir ve misafirin hoş ağrılanması amaçlanırdı. Aynı şey doğudaki davetler için de geçerli olup yemekten sunuma birçok şeye dikkat edilirdi.

10. yüzyıldaki Yemen kayıtlarında özel davetlere ilişkin çok ince detaylara yer verilmiştir. Özel davetlerde bilhassa ev sahibinin ve onun hizmetkârlarının davetlilerle ilgilenmesinin önemli olduğu, ailenin diğer fertlerinin ise davetlilerle çok içli dışlı olmasının nezaketsizlik sayıldığı bilgisi verilmektedir. İbn Abdürabbîh'in 8.yüzyılda Bağdat'ta bir davete ilişkin verdiği bilgilerde özel davetlerin genellikle kadın ve erkek şarkıcılarla renklendirildiği, şarkıcıların söylediği şarkılarla ortama hareket katıldığı aktarılmaktadır (İbn Abdirabbih, 2012: 23-29).

8-10.yüzyılda Arap yarımadasında verilen davetlerde cariyeler önemli bir eğlence unsuru olarak ön plana çıkmaktadırlar. Ev sahibinin kendi cariyeleri olduğu gibi

⁸⁵Roma'da kralların ve magistratların istek ve emirlerini yerine getiren ve onların güvenliğini sağlamakla yükümlü kamu görevlisidir. Lictor kelimesinin kökeni hakkındaki görüşler farklı olsa da genel olarak Latince ligare fiili ile bağlantı kurulmuştur. (Özer, 2014: 93).

dışarıdan kiralanan cariyelerle de misafirler eğlendirilebilmektedir. Hatta kimi zamana sadece bu özel davetlerde kullanılacak cariyelerin özel olarak yetiştirildiği kaydedilmiştir. Pakistan ve Hindistan bölgesinde cariyelerin eğitimlerinin masraflı olduğu yaklaşık 200-1000 dinar arasında bir masrafla birçok özel davette ne şekilde hizmet edileceğine ilişkin eğitim aldıkları bilgisi yer almaktadır (Gatliff, 1906: 78; Haldun, 2009: 83; Ruste, 1992: 26).

4.6. Ziyafetlerin İşlevleri

Ziyafetin işlevlerinin en önemli özelliği, antikitenin son bulması ile toplum statüsünün ne kadar farklılaştığını gözlemleyebilme imkânı vermesidir. Daha önceden toplumda yerleşmiş olan köle veya hizmetçi kavramının, bugün 20. Yüzyılda ne duruma geldiğini sürekli ve rahat bir biçimde anlaşılabilir duruma sokmaktadır. Örneğin, sofra adabının oluşmaya başladığı ve sosyal literatürde akla gelebilen ve göz önünde imgelem ile canlanabilen ziyafet kültürünün, dönemsel aktarımı ilk olarak Erken Ortaçağ Dönemi Avrupası'nda başlamış olduğu var sayılabilir.

Toplumun, daha sonra gelecek akımlarla da bireyselleşmeye başladığı bir dönem olarak Ortaçağ'da, özellikle psikoloji bağlamında, kendi statüsünü dönemin karanlık olmasından kaynaklı olarak bir üst seviyeye taşımak isteyen insanların toplandığı bir ziyafet sofrasının varlığı düşünülebilir. Şöyle ki, antikite ile beraber önemli toplumsal konuların meydanlarda toplanılarak veya belirli meclislerde görüşülerek açık ve saf bir şekilde görüşülmesi önemli bir sosyal dinamikti fakat artık Ortaçağ'da insanlar, varlıklarını göstermekten geri durmak istemeyerek aynı zamanda da hayatın içerisinde fikirlerini ortaya koymak isteyen bireyler olarak evlerinde veya ziyafet davetlerinde toplanıyorlardı. Ziyafet, bu dönemde önemli bir sosyal süreklilik görevine sahipti.

Dönem halkının edep ve adabının da kontrol edildiği böylesi bir dönemde, din yine önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanların, bir önceki dönemde pagan öğretileri ile beraber, daha rahat bir tarzda bulunduğu ve şereflendirdiği ziyafetlerin artık dine ve kutsal kitaplara daha uygun olması gerektiğini savunuyorlardı. Yiyecek, zenginlik göstergesi kisvesinden biraz olsun sıyrılarak saygı duyulması gereken bir hal almaya başlamıştı. Dönem kaynaklarına bakarak, yine aynı durumda dönemin kısıtlı imkânlarla sahip olduğunu görebiliyoruz.

Erken Ortaçağ dönemi ziyafetleri, çalışmanın ziyafet tipleri bölümünde de belirlendiği üzere eğlence, siyasi, ticaret, kutsama ve özel davet kapsamında olup bu davet türlerine bağlı olarak işlev kazanmaktaydı. İmparatorların düzenlemiş olduğu davetler genellikle siyasi amaçlı olup bu davetlerde siyasi ilişkileri şekillendirmek, imparatorun gücünü göstermek amaçlanmıştır. Principatus döneminden itibaren görülen bu siyasi amaç zamanla Ortaçağ'ın tamamına hâkim olan ziyafet yemek ilişkisini de artıran önemli bir gelişme olmuştur (Samancı, 2012: 21).

Ziyafetlere anlam yüklenmesinde sınıflı toplum yapısının verdiği elverişlilik en fazla ticaret sınıfı olan burjuvalarda görülmekte olup, burjuvaların ticari ilişki güdecekleri kişileri misafir etmek, güçlerini göstermek, misafirperverlik çerçevesinde iyi ilişkiler kurma amaçlarıyla birlikte ziyafetler işlev kazanmaya başlamıştır. Ticaret ilişkileri adına yapılan ziyafetler burjuvaların kendi evlerinde gerçekleştirilmiş olup, evin görkeminin yansıması adına hazırlıklara günler öncesinden başlanılmaktaydı. Bunun yanında haftada bir gün izinli olan nundinae benzeri panayır yerlerinde de kimi zaman ziyafet törenleri yapıp yemekler alana taşınarak misafirler bu alanda karşılanır, görgüde kusur edilmez ve misafirin memnun ayrılması adına hizmet edilirdi (Reis, 2012: 88).

Yemek kültürü, daha kapsamlı düşünüldüğü zaman, bir temel felsefe kaynağıdır. İnsanların kendi felsefesine göre yorumladıkları her durumu, kendilerinin yaşamak için birebir gereksinim duyduğu böylesine bir güce, farklı yaklaşımları mümkündür. Örneğin, bir zengin için yiyecek kavramı, şölen mantığı ile harmanlanıp siyasal açıdan bir gereksinim halini alabilmişken, geliri daha düşük ve soylu olmayan bir vatandaş için temel ihtiyaçtan öteye gidememiştir. Yiyeceklerin tartışılan bir başka boyutu ise, fizik dışı boyutuyla ilgilenen filozoflar olmuştur. Örneğin Platon'a göre, filozoflar her şeyin en iyisini bilen kimselerdi ve onlar kimlerin neler yiyip içmesi konusunda en uygun fikirleri verecek kimselerdi.

Pythagoras ise, et ve balık yememe konusunda önemli açıklamalarda bulunuyordu ve etkisini gösterebilmek için okullarında önemli konuşmalar üzerinde durmuştur. Görüldüğü gibi, sadece dini kitaplar ve coğrafik özellikler değil, dönemin felsefesi ve filozoflarının da daha etkili ve iyi bir yaşam için yeme içme konusunda önemli fikirleri vardır. Sokrates'e göre ise, yiyeceğin içeriğinden ve bileşenlerinden

daha önemli olan şey, yemeğin ölçütüydü. Bu kısımda Ahlak Felsefesi bağlamında düşünülebilir. Şöyle ki, Sokrates, insan bedeninin değil, ruhunun ölümsüz olacağına inanıyordu ve aşırı yemek yiyen kimselerin, bedenine karşı doyum içerisinde olduğunu ve bunun yanlış bir yaklaşım olarak gördüğünü belirtir. Örneğin ona göre, koca bir tabak yemeği, bir parça ekme ile tüketen kişi oburdur. Yani burada yorumlanması gereken, dönemin en önemli yiyeceklerinden olan ekmeğin temel bir besin olduğu ve yiyecek tutkusunun bunun önüne geçtiğidir. Kişi ekme ile de doyabilir fakat daha fazla yemek istemesini, haz duygusunu tatmak istemesiyle alakalıdır. Ksenophon ve Platon'un aktardığı eserlerde, Sokrates'in bu konudaki tutumuna bağlı olarak davrandığı görülür. Felsefe dünyasının bu görüş içerisindeki ortak fikri, kişinin çok yememesinden yanadır. Fakat M.Ö. 6.- 5. yüzyıllarda Hellen vazolarının kurban törenlerinin, çeşitli yiyeceklerin ve genç kızların çizimleri ile bezeliydi. Bu durum, o dönem filozoflarının aksine, yeme- içme merasimlerinin bolluk ve lüksten yana olduklarının göstergesidir (Güveloğlu, 2018: 154- 155).

Kutsama amaçlı ziyafetler Antik Hellen geleneğine bağlı olup onun bir devamı niteliğinde gelişen; ölenlerin ardından yapılan, dini bayram ve gelenekleri içeren veya cenaze şöleni niteliğinde olan ziyafetlerdi. Bu ziyafetlerin temel işlevi ölen kişinin ruhunu şad etmek, inanılan tanrıya karşı görevleri yerine getirmek, dini vazifeleri yaptığını şükranla duyurmak ve kutsama yapmaktı. Eleusis misterleri ve kentsel dionysia şölenleri bu kapsama girmektedir (Samancı, 2012: 22).

Ziyafetin işlevleri arasında mitoloji ile bağ kurmak, aslında Erken Ortaçağ Dönemi'nin Hristiyanlığı'nın öğretilerine benzerliği açısından önemlidir. Şöyle ki, paganizmde kendi içerisinde dikteleri olan bir dindi ve her tanrının kendine özel tapınımları olmuştur. Bu da belli dönemler içerisinde belli yiyeceklerin yenmemesi gibi çeşitli tapınımları gören bir din tapınımları olmuştur. Bu nedenle, kaynaklarda geçen eski mitsel temalar, amaç farklılığından ayrı olarak ilerlemeye devam etmiştir.

Buna benzer bir başka duruma ise, Germen mitolojisinde karşılaşılmaktadır. Germen ve İskandinav Tanrı'sı Odin, savaşçılara eviolan Valhalla'da ziyafetler veriyor ve şölenler düzenliyordu. Konuklarına sunduğu ve adı Schrimnir olan domuz ise, her akşam kesilip yeniliyor ve her sabah yeniden doğuyordu. Burada, toplumdan ve zamandan zamana değişen algının mitlere yansıdığı bir başka durum görülebilir.

4.7. Ziyafetlerin Sonuçları

Yeme- içme kültürü her toplumda var olan belirleyici bir unsurdur. Bu unsur, kültürel dönem ve bakış açılarını yorumlayabilmek açısından çok önemli ipuçları içermektedir. Bu ipuçları kendi içerisinde, sosyal dinamikleri barındırmaktadır. Tek bir yaşamsal kavramdan yola çıkılarak; dinsel, toplumsal ve sosyal hayat çıkarımları yapılabilir. Özellikle dinsel içerikli metinlerin, inancına sahip olan tüm toplumu değerlendirdiği gibi, yeme- içme kavramını da şekillendirir. Özellikle, dinsel dönüşümlerin var olduğu ve antikitenin bittiği bu dönemlerde, yeni bir anlayış ve toplum anlayışının yerleştirilmeye çalışıldığı kilit özellikler, bilhassa vurgulanmaya çalışılmıştır.

Zevk içerisinde geçen ve kutsal kitaplara göre israfın yanlış bir davranış olması, özellikle önemli bir yüzyılın sonunda gelen, belirleyici niteliklerden en önemli olanıdır.

Önemli özellikler içerisinde, toplum yapısının kilit kelimelerinin de ortaya çıktığı görülür. Örneğin, sıradan topluma ait olan bir ailenin sofrasının ziyafet anlayışı ile soylu sınıfa ait fakat dönemin siyasal özelliklerini de barındıran imgelerle dolu bir ziyafet sofrasının anlayışı birbirinden oldukça farklıdır. Nitelik değiştikçe, toplumun en alt tabakasının bile yüzyıl sonu ve yeni bir dönem başı oluşan yeni bir toplumun özelliklerin oluşmasında önemli bir yere sahip olduğu görülür.

Sosyal bilimlerde önemli yere sahip olan benzeşim mekanizması ile de, özellikle, dönem içerisinde farklı milliyetlere sahip olan kişilerin, aynı statüden olsalar dahi, ne kadar farklı beslendikleri ve ziyafet anlayışlarının farklılığı incelenebilir.

Ortaçağ ziyafetleri, ziyafeti veren ev sahibinin haşmetini, zenginliğini, şaşaaasını göstermesi adına oldukça önemlidir. Bu ziyafetlerin bu sebep dolayısıyla önemli bir sonucu da ev sahibinin zenginliğini, adabını, varlığını her türlü somut ve soyut düzeyde kanıtlamış olacağı bir alan olmasıdır. Eve gelen konuğa sunulan etin büyüklüğü, diri şekilde pişmesinden tutularak konuğun karşılanma biçimine kadar her şey ev sahibi hakkında oluşacak genel kanıyı göstermektedir. Hollandalı filozof Erasmus'un 1530'da yayımlanan "De Civilitate Morum Puerilium" adlı eserinde Ortaçağ'a ilişkin bilgiler de yer alır ve bu bilgiler arasında sofradaki bakışın dahi ziyafette önemli bir unsur olduğu ve konuğa saygı çerçevesinde olması gerektiği bildirilir. Erasmus bakışların rahat ve saygılı olması gerektiğini, sofrada karşıdaki kişinin yemeğine odaklanılmasının

saygısızlık olacağını, sağa sola bakılmasının şüphe ve yemekte gözü olma hissini uyandırmasını ifade ettiğinden yemeğin önüne geçtiğini belirtmiştir. Ortaçağ'da çatal bıçak icat edilmemiştir. Herkes yemeği eliyle yemektedir. Yemekten sonra eller silinmektedir. Bu nedenle yemek masasında tabak ve mendil vazgeçilmez olarak yer alır. Ev sahibinin tabak ve mendil seçimi dahi misafire olan tutumunu belirleyici bir ögedir (Elias, 2016: 40-50).

Ortaçağ yemekleri sosyal statünün bir göstergesiydi. Halkın sınıflara ayrıldığı bir toplum yapısında varlıklı kişilerin köle sınıfından ayrılması ve ön plana çıkması için sadece onları satın alarak işlerinde çalıştırmaları değil, aynı zamanda onlarla maddi farklarını ortaya koyacak etkinliklerle kendi düzeylerini de göstermeleri gerekiyordu. Bu açıdan ziyafetler sosyal statüyü en iyi yansıtırıcı görevi üstlenmektedirler. Ziyafetin sosyal statü ve kültürle ilişkisi en eski tarihli olduğu bilinen Lascaux⁸⁶ ve Altamira Mağaraları⁸⁷nda yer alan hayvan ve insan resimlerindeki yemek figürlerinin konumudur. İnsanın diğer insanlar arasında yemeğe yakın olanı dahi bir statü çerçevesinde çizilmiştir (Farthing, 2017:1).

Ortaçağa ilişkin bilgiler bahsedilen erken dönem ışığında mimari bir yapılanma olmadığı için el yazmaları ve duvar freskleri, mozaikler aracılığı ile edinilmiştir. Bu bilgilerden yola çıkılarak yemeğin kültürel rolünün oldukça ön plana çıktığı görülmüştür. Curtis (2017) yeme-içmenin aslında her dönemde sosyal bir statüsü ve amacı olduğunu söylemiştir. Buzul çağında dahi insanlar yemekleri mağara duvarlarına çizerek gösterme amacı gütmüşlerdir. Nitekim avlanmak her insana ait bir beceri olmayıp o dönemde de avlanan insanlar yemeklerinin resimlerini çizerek güçlerini gösterme gayesinde olmuşlardır (Curtis, 2017: 27-28). Ancak bu duygu ortaçağda daha da artmış, bilhassa soylular güçlerini kanıtlama noktasında yemekleri malzeme olarak kullanmışlardır.

⁸⁶ 17.000 yıllık tarihe sahip olan mağara, 1940 senesinde Fransa'da keşfedilmiştir. Üst Paleolitik döneme tarihlenen mağara resimleri, dönem sanatını yansıtır. Mağarada altı yüz hayvan tasviri bulunur. Bu tasvirler siyah boya kullanılarak çizilmiştir (Beyaz, 2017: 3327).

⁸⁷ 19.000 ile 15.000 yıllık bir tarihe sahip olan mağara, 1879 yılında İspanya'da keşfedilmiştir. Mağara içinde boğa ve bizon gibi hayvan tasvirleri bulunur. Bu tasvirler Altamira kömürü de denilen bir kömür çeşidiyle sade çizgilerden meydana gelmiştir (Beyaz, 2017: 3327).

SONUÇ

Bu çalışmada Erken Ortaçağ'da ziyafet anlayışı, toplumsal ve ekonomik temelde ele alınarak, yemek geleneğinin nasıl geliştiğinde ve ne tür dönüşümlere uğradığı ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Tezin çıkış noktası dönemsel olarak belirtilmiştir fakat asıl önemli olan nokta dönem seçimidir. Söz konusu dönemdeki ziyafet anlayışını ortaya koymak için ise özellikle Roma İmparatorluğu ve Geç Antik Dönem'deki gelenekler ile ilgili temel bilgiler verilmiş ve böylece tarihsel süreklilik sağlanmıştır. Bu toplumsal olgu, günümüzde de önemini korumaktadır çünkü temel bir ihtiyacın giderilmesi olarak beslenmek, toplum içinde bir şölene dönüşürken, bazı toplumsal unsurları da üstünde barındırmış ve toplumsallaşmada önemli bir figür haline gelmiştir. Bugün de ziyafet masaları dünyanın her yerinde aynı toplumsal temeller üzerinde kurulmaya devam etmektedir.

Giriş bölümünde de bahsedilen bölüm değerlendirmelerinden önce, bu bölümde bahsedilen her türlü çalışma planı özenle yerine getirilmeye çalışılmıştır. Toplumsal oluşumlar, Antik Çağ'dan günümüze kadar örneklerle beraber konunun içine alınmaya çalışılmıştır. Çünkü ziyafet kelimesi, belli bir sosyal sınıfın varlığına işaret etmektedir. Şöyle ki Erken Ortaçağ siyasi yapısına bakıldığında bu daha açık bir şekilde görülebilir. Dönemin başlarında cereyan eden siyasi olaylar, imparatorluklar, mekânlar ve kültürler, ziyafet kavramını bu süreçte önemli ölçüde beslemiştir. Bu nedenle toplumsal sınıfların kendi ziyafet anlayışı ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de kısmen durulmuş, bunların ziyafete evrildikleri noktayı araştırmada yardımcı olmaları sağlanmıştır. Konular kendi içerilerinde bir bütünlük oluşturmuş ve aynı zamanda tarihsel gerçeklikler, şiirler, döneme konu olan diyaloglar ve görsel sanat eserleriyle desteklenmeye çalışılmıştır.

Tez ile kurulacak bir bağ, günümüz insanı için daha kolay olacaktır. Ziyafet kelimesi, bugün literatürde kelime hazinemizde mevcut olan bir unsurdur. Önemli günlerin kutlanması, beslenme bazında değerlendirilmeyen eğlence amaçlı ziyafetler, bugünün dünyasında önemli bir yere sahiptir. Bu gözle değerlendirildiğinde, dönem değerleri değişmiş fakat kutlama mantığı insanlığın devamı sürecinde aynı kalmıştır.

Roma İmparatorluğu'nun yıkılışından Rönesans'ın başlamasına kadarki geçen süre, tarihte Ortaçağ olarak isimlendirilir. Ortaçağ; 375 senesinde Kavimler Göçü ile başlayan, 1453 senesindeki İstanbul'un Fethi'ne kadarki dönemi kapsamaktadır. Bu dönem içerisinde 4.-15. yüzyılın yarısı arasında geçen sürede Ortaçağ da kendi içerisinde tarihi olaylar da göz önüne alınarak bölümlendirilir. Bu bölümlendirme ışığında erken dönem, yüksek dönem geç dönem ortaçağ olmak üzere üç ayrı zaman dilimi yer alır. Bu çalışma kapsamında ise erken dönem ortaçağ göz önüne alınmıştır.

Erken dönem Ortaçağ, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılış tarihi olan 476 yılından 1000 yılına kadar geçen bir zaman dilimidir. Bu zaman dilimi kimi kaynaklarda tarihi olayın etkisi göz önüne alınarak 5.-11 yüzyıllar arasını, kimi kaynaklarda 6.-10. yüzyıllar arasını kapsayarak verilmektedir. 376 yılında Kavimler Göçü ile birlikte Hun ilerleyişinde barbar kavimlerin Roma topraklarına yerleşmeleri ile burada farklı bir yaşam biçimi oluşmuştur. Bu yaşam biçimi ortaçağın önemli sistemi olan derebeyliği doğurmuş olup sınıfsal bir yaşam biçimine geçilmesi de toplumun birçok kurumunu etkilemiştir. Bu kurumlardan biri de yeme-içme kültürüne ilişkindir (Susuz, 2017: 45-49).

Ortaçağ'da sosyal ve toplumsal hayatta derebeylik sistemiyle birlikte halk soylular, din adamları, burjuvalar ve köylüler olmak üzere sınıflandırılmıştı. Gücü elinde bulunduran köylüler dışındaki sınıfların temel gâilesi toplumda varlıklarını artırmak ve güçlerine güç katmaktı. Bu nedenle yeme-içme kültürüne ziyafeti dâhil ederek, görkemli ve şaşalı sofralar kurmuşlardı. Bu sofraların birçok amacı vardı. Temelde güçlerini göstermenin yanında siyasi ilişkiler kurmak, ticaret yapmak, kutsama yapmak, eğlenmek ve amaçsız özel davetler vermek bunlardan yalnızca bir kaçıydı. Bu çalışmada ziyafet konusunda detaylı değinilmiş olup, Ortaçağ ziyafetlerinin kapsamı ve amaçları, Doğu-Batı ziyafetlerinin karşılaştırması ve türleri üzerine bilgiler verilmiştir. Çalışma erken ortaçağ dönemi ile sınırlandırılmış olup bilhassa Antik Hellen geleneğinden çıkan ve Roma geleneğiyle de şekillenen, Arap yarımadasında ise farklı şekillerde tezahür eden ziyafetler çalışmanın konusu kapsamına dâhil edilmiştir.

Çalışmada ziyafetler ile ilgili genel bilgiler verilmiş olup Antik Yunan'ın sofraya kültürü, dini bakış açısı, toplumsal birlik durumlarındaki yemeklerin temelde bir uzantısının Roma geleneklerine yansıdığı gözlemlenmiştir. Ziyafetler banquet, feast,

Symposium gibi çeşitlere ayrılmış olup genellikle her ziyafetin ne türde olduğu ve ne amaçla yapıldığı konusunda detaylı bilgiler verilmiştir. Ziyafetler incelenirken temelde görülen sosyal statülerin ziyafetlerin ana nedeni olduğuna ilişkindir. Principatus döneminden itibaren başlayan bu ziyafetlerde öncelikle imparatorlar siyasi güçlerini göstermek, otorite sağlamak adına ihtişamlı toplantılar yapmışlardır. Ardından benzer şekilde burjuvaların da aynı sistemi ticari ilişkileri adına götüktükleri görülmüş, ticari ilişkilerin şekillenmesinde ziyafetler bir aracı olmuştur. Aynı şey kutsama, özel davet ve sosyal ilişkilerin geliştirilmesi adına da sağlanmıştır.

Çalışma kapsamında sofrada adabı, yemek çeşitleri, ziyafet öncesi ve sonrası yapılacaklara da değinilmiş olup temelde görülen Roma geleneklerinde de Doğu'da Arap yarımadasında da ziyafetlere baştan sonra, misafir ziyafet yerine geldiğinden gidişine kadar önem verildiği, ziyafet usullerine dikkat edildiği görülmüştür. Her iki coğrafyada da düşünce, inanış ve yaşama bakış açısı farklı olduğu için ziyafet geleneklerinde de bariz farklılıklar yer almaktadır. Ancak temelde ortaçağın yükselme ve geç dönemlerinde görülen ziyafetlere dayanak oluşturabilecek bir anlayışın erken dönemde benimsendiği bilhassa sosyal imkânlar çerçevesinde ziyafetlerin bir araç olarak görülüp değerlendirildiği ise aşikârdır.

Çalışma, kapsam olarak irdelendiğinde öncelikle alınan yol dönemin devamı niteliğinde olan ilk adım olarak Geç Antik Çağ incelenmiştir. Bu dönemdeki sosyal, siyasal ve ekonomik gelişmeler, döneme hâkim olan devletler ve coğrafya bize Erken Ortaçağ Dönemi'nde bulunan her türlü içeriğin temelini oluşturmuştur. Geç Antik Çağ, büyük bir dönemi kapsayan Antikçağın sonu olarak kabul edilir ve tüm antikitenin yerini yenedünya düzeninin almaya başladığı, din konusunda farklı noktalara gelindiği ve Paganizmin yerini Tek Tanrılı dinlere bıraktığı değişimler gözlemlenir. Özellikle Politeist toplumların -toplum yaşayış değerlerinin din bazında olduğu- Monoteist toplumlara geçişi kültür bazında çeşitli değişimlere yol açmıştır. Bu değişim, tezin ana konusu olan ziyafet kavramındaki anlayışları da değiştirmiştir. Antik toplumlarda sofraların ziyafet bağlamında zengin ve gösterişi sevdiği ve dinin de bunu desteklediği görülür. Nitekim tanrılara sunulan yiyeceklerinde bu denli özenli ve zengin olmasına özen gösterilir. Fakat Avrupa'da kilise kapsamına giren her konuda Hristiyanlığın getirdiği bir sadelik söz konusudur. Bu durum iki toplum arasındaki geçişin ve geçiş sırasında yaşananların önemli bir sonucudur. Fakat bunun yanı sıra aynı devam eden

adetler ve kurallarda bulunmaktadır. Çalışma süresince, ziyafet geleneğindeki süreklilikler tespit edilmiş, çağlar arası farklar ve benzerlikler yansıtılmaya çalışılmıştır. Örneğin, yemek yapma yöntem ve tekniklerinde önemli bir ayrım tespit edilmemiştir. Yiyecekleri saklama yöntemleri Eskiçağlara göre aynıdır. Belli bir zaman sonra bulunan ve bugün de kullanılan konserveleme yöntemine kadar yiyeceklerin nemi geçiriliyor ve ısıya ya da soğuk bir havaya maruz bırakarak saklanıyordu. Böylece yiyecekler kurutuluyor ve dayanıklılık süreleri uzatılıyordu. Buradan varabileceğimiz sonuç ise dönem şartlarının aynı kaldığı fakat kültürel ve sosyal bazı konularda dönüşümün gerçekleştiğidir.

Yeme-içme bazında düşünüldüğü zaman ise çalışmanın vardığı sonuçlardan birisi de yukarıda bahsedildiği gibi yiyeceklerin zenginlik ve burjuva belirtisi olmalarıdır. Tezde varılan sonuçlardan birisi, damak zevki ve tadının Avrupa bazlı nasıl ve ne durumlarda değiştiğidir. Coğrafik değişimlerin, ekonomik durumlara göre sofralara nasıl yansıdığı önemlidir.

Tezin önemli kısımlarından birisi de dördüncü bölümden sonra varılan sonuçlarıdır. Özellikle ziyafet kavramlarının işlevi ve sonuçları birlikte verilmiş, dönemsel değerlendirmeleri yapılarak önemli sonuçlara varılmıştır. Bu sonuçlar içerisinde Erken Ortaçağ Avrupası bazında en önemlisi günümüz lezzetleri ve dönem lezzetleri arasındaki benzerliklerdir.

Tüm ekonomik değerlendirmelerin dışında kalan bir değerlendirme ise toplumsal çizelgelerin mümkün olmasıdır. Bu mümkünlük, yine ekonomik değerlendirmeler ile beraber yapılmıştır fakat zaman ilerledikçe günümüz sınıf sisteminin kökeni olan ve asıl kökeni Eskiçağa dayanan bazı toplumsal normların da varlığıdır. Bu normlara göre yapılan araştırmalara göre, su, buğday ve coğrafi şartlara göre yapılan et ve balık tüketimi önemli bir unsurdur. Toplumun tüm kesimi tarafından yenebilen yiyeceklerin sınıflandırılmasında buğday üst kısımlarda yer almaktadır. Fakat zengin bir ziyafette et ve benzeri pahalı sayılabilecek yiyecekler ile beraber pişirilirken, daha alt kesime ait toplumlarda daha sade yiyecekler olarak sofralara getirilebilmiştir. Burada içeceklerde su kaygısının zaman çizelgesinde değişik normlara sahip olduğunu görebiliyoruz. Günümüzde temiz su sorunu istisnalar olsa da çözülmüştür. Hiç değilse Ortaçağ'daki gibi salgın hastalıklara neden olacak bir temel besin maddesi olmaktan

çıkmiştir. Bu durum Ortaçağ'da halkın ve yöneticilerin fazlasıyla hassasiyet gösterdiği bir konudur. Bu kapsamda, çeşitli coğrafyalarda, çeşitli siyasi oluşumların beslenme alışkanlığı ve ziyafet ile ilgili farklı geleneklere sahip olması, tezin çıktıklarından biri olmuştur.

Tezin ilk bölümlerinde Erken Ortaçağ Avrupası'nın siyasi, toplumsal, hukuksal, ekonomik ve dönem insanının durumunu yansıtan tıbbi etkinliklerin bir açıklaması yapılmıştır. Bu bölüm ile son bölüm olan dördüncü bölüm arasında tezin asıl temasını oluşturan bir bağ bulunmakta ve orta bölümler bu bağın kuvvetlendirilmesini sağlamak için yazılmıştır. Dönem çalışması olarak tarihsel aralığı daha geniş alındığından dolayı, tezin işlevleri kısmıyla ilgili olan bölüme kadar diğer bölümler asıl bölümün temasının oluşmasına hizmet etmiştir. Bu tema, dönem yiyecek ve içecek kavramlarını daha önceki tarihlendirmelere göre beraber değerlendirmiş ve sosyolojik çıkarımların yapılmasını sağlamıştır. Birbirinden bağımsız gibi görünen her bilginin, örneğin dönem içerisinde su gıdasının önemi gibi, ziyafet kavramının süreç içerisinde tam anlamıyla yerleşebilmesi için önemli bir katkı sağlamıştır. Asıl çıkarımlar ise, toplum bazında değerlendirilerek tek bir açıdan bakmak yerine, her sınıftan sofranın içeriklerine göz gezdirilerek devam edilmesini sağlamıştır. Şöyle ki bu sürecin sonunda varılan nokta, yiyeceklerin dönem özelliklerine göre değişiklik gösterdiği, ekonomik durumlara göre şekillenerek sofralara geldiği ve sunum kısmında daha üst bir ekonomik düzey beklediğidir.

Bu noktada tezi, tarih biliminden ayrı olarak da multidisipliner alanda okumalar yaparak incelemek daha yerinde olacaktır. Çünkü araştırma süreci boyunca, ziyafet kavramı temel ihtiyaç olan yeme-içme kavramına indirgenmiş, hemen ardından tekrar konunun eksenine sokularak devam edilmiştir. Tarihsel bütünlük ilkesi ile incelenen bu tezin aynı zamanda, bilimler arası yollarla da ayrı bir bağlantı kurarak incelendiği bir gerçektir. Yine bu noktadan hareketle tez ile ilgili varılan sonuçların kesinliğinden ziyade, sosyal tarihçilik anlayışıyla bağdaştırılması daha doğru bir bakış açısı olabilir. Her bilgiye tez ana konusu süzgecinden geçirilerek değerlendirilmesi şartıyla mümkün olduğunca yer verilmiş, ayrıntılar farklı görüş ve çalışmalar ile karşılaştırılarak bir bilgi seleksiyonu elde edilmeye çalışılmıştır.

Teze karşı bir bakış açısı geliştirilmesi gerekirse, bu bakış açısı çalışmanın çıkış noktası olan seçilen dönemin ziyafet kavramı ekseninde mümkün olabilir.

Global bir düşünme tarzı ile teze yaklaşım, dönemi ve mekânı verilen bir çalışma için gerekli bir bakış açısı olacaktır. Tez içerisinde verilen her ayrıntıda gözetilen husus bu olmuştur. Yemek kavramı gibi bir temel ihtiyacın, zamanla ve mekânla nasıl değiştiği, asıl meselenin doymak veya yaşamak değil de nasıl gösterişli bir kültüre dönüştüğü konusu önemlidir. Tarih içerisinde, bu tarz önemli konuların kırılma noktaları üzerinde, bu tezde durulmaya çalışılmış ve yine çalışma içerisinde buna kısmen ve tam olarak dönüşüm kelimesi uygun görülmüştür. Örneğin, aslında ziyafet kavramından önce yemeklerde kullanılan tuzun, zamanla nasıl bir öneme sahip olduğu, tarçının belli bir dönem içerisinde nasıl yiyeceklerde ve kimler tarafından kullanıldığı gibi hususlar göz önüne serilerek, aslında günümüzde kullanmaya ve tadına alıştığımız pek çok yiyeceğin veya yan ürünlerin önemi üzerinde durulmuştur. Bugün çok basit ve normal bir şekilde kullanılan yiyeceklerinde, zamanla tahmin edilmeyen bir şekilde ziyafet kavramı içerisine dönüşeceği hususunda hazırlıklı olmamız gerektiği de vurgulanması gereken bir noktadır. Tarih durağan bir bilim değildir, durağan öğelere sahip olsa dahi içerisinde dinamikler barındıran ve önemle incelenecek alanlara sahip olan bir daldır. Bu nedenle, aslında her konunun çıkış noktası ve vardığı nokta çok farklı olmuştur. Bu farklılık dönüşümün kendisidir ve bu çalışmada bir panoroma şeklinde gösterilmeye çalışılmıştır. Tezin bazı kısımlarında değişim olarak da nitelendirilmiştir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., İflazoğlu, N., Canbolat, C. (2016), “Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan’dan Sanayi Devrimi’ne”, *Journal Recreation and Tourism Research*, S: 3, ss. 54-62.
- Aksoy E. B., Köse Coşkun, Okan Taner, Köse Nesibe, Wall Jeffrey (2017), “Türkiye’de Kestane ve Kullanımı Üzerine Geleneksel Terimler”, *Amasya Terim Dergisi*, S:5, ss. 19-27.
- Akşit, Oktay (1985), *Roma İmparatorluk Tarihi*, 2 Cilt. İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Yayını: İstanbul.
- Anonim (2008), *Homeros İlahileri* (Çev. Ayşen Eti Sina), Arkeoloji ve Sanat Yayınları: İstanbul.
- Antik Tarih (Temmuz 2018), *Roma İmparatorluğunda Basılan Şehir Sikkeleri* , [Erişim: 01 Temmuz 2018, <http://www.antiktarih.com/2018/07/01/roma-doneminde-anadoluda-sikke-basimi/>].
- Ashtor, Eliyahu (2008), *Geç Ortaçağlar'da Teknoloji ve Endüstriyel İlerleme Faktörleri* (Çev. Abdulhalik Bakır - Pınar Ülgen), Ankara: Bizim Büro.
- Archestratus, (1994), *The Life Of Luxury*, (Çev: John Wilkinsand - Shaun Hill) Prospect Books, Totnes.
- Arkeo Tr (Mart 2019) , *Tarihte Bir Mihenk Taşı: Rubicon' u Geçmek*, [Erişim: 17 Mart 2019, <http://www.arkeo-tr.com/tarihte-bir-mihenk-tasi-rubiconu-gecmek.html>].
- Arkeolojik Haber (Mart 2018) *Suetonius Tranquillus Gaius Suetonius Tranquillus* , [Erişim: 19 Mart 2018, <https://www.arkeolojikhaber.com/haber-suetonius-tranquillus-gaius-suetonius-tranquillus-9969/>].

- Aries, Philippe ve Georges, Duby (2006), *Özel Hayatın Tarihi 1 Roma İmparatorluğu'ndan 1000 Yılına* (Çev. Turhan Yıldız), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Arslanbaba, Hakan (2018), *Augustus (M.Ö. 27-MS.17) Diocletianus (284-305) Dönemleri İdari, Ekonomik ve Sosyal Reformlarının İncelenmesi ve İki Dönemin Karşılaştırılması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Atlas (Haziran 2014), *Normandiya Çıkarması: Tarihin 3. Boyutu*, [Erişim: 16 Haziran 2014, <https://www.atlasdergisi.com/gundem/normandiya-cikarmasi-tarihin-3-boyutu.html>].
- Bainton, Roland H. (1960), *Early Christianity*, Robert E. Krieger Publishing Company, Malabar-Florida.
- Benevolo, Leonardo (1995), *Avrupa Tarihi'nde Kentler* (Çev. Nur Nirven), Alfa, İstanbul.
- Bernd, Fuhrmann (1998), *Deutschland im Mittelalter*, Theiss Presse, Mannheim.
- Besnard, Albert M., Oliver Clement, RoyerMehl (1983), *Hıristiyan İlahiyatı*, (Çev. Mehmet Aydın), Arı Basımevi, Konya.
- Bigham, Stephane (2004), *"Early Christian Attitudes Toward Images"*, Orthodox Research Institute: Rollinsford.
- Black, Maggie (2012), *"The Medieval Cook book"*. British Museum Press: England.
- Bloch, March (1995), *Feodal Toplum* (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay)Gece Yayınları, Ankara.
- Bowersock G.W. (1990), *Hellenism in Late Antiquity*, Michigan Publishing University of Michigan Press: England.

- Bober, Phyllis Pray (2014), *Antik ve Ortaçağ Yemek Kültürü- Sanat Kültür ve Mutfağ* (Çev. Ülkün Tansel), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Brears, Peter, (2004). “*Tudor Cookery: Recipes and History (Cooking Through The Ages)*”, English Heritage: England.
- Brears, Peter, (2012). “*Cooking and Dining in Medieval England*”. Prospect Books: England
- Brears, Peter, (2015). “*Cooking and Dining in Tudor and Early Stuart England*”. Prospect Books: England.
- Breverton, Terry (2016). “*The Tudor Cookbook: From Gilded Peacock to Calves' Feet Pie*”. Amberley Publishing.
- Burkert, Walter (1999), *İlkçağ Gizem Tapıları*, (Çev. Sina Şener), Ankara: İmge Kitabevi.
- Burton, Thomas De & Edward A. Bond, (1868). *Chronica Monasterii De Melsa*, Longmans: London.
- Caesar (2006), Gallia Savaşı (Çev. Furkan Akderin), İstanbul: Alfa Yayınevi.
- Câhız, Ebu Osman Amr b. Bahr (2001), “et-Tebassur bi't-Ticâre“, (Çev. M. Mahfuz Söylemez), Câhız'ın et-Tebassurbi't-Ticâre Adlı Risâlesi, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S:42, ss.305-331.
- Câhız, Ebu Osman Amr b. Bahr (2008), *Ortaçağ Tarih ve Medeniyetlerine Dair Çeviriler* (Çev. Abdulhalik Bakır). “Çengi Cariyeleri”, Bizim Büro Basımevi: Ankara.
- Cass. Dio. (1925). *Roman History. Vol VIII Books*, Harvard: Usa.
- Ceylan, Ömür(2005), " Ölümün Unutulan Adı Veba" , *Dergah Dergisi*, S:182, ss. 1-20.

- Civelek, Aynur (2016), "Güzeller Güzeli Bir Nympha: Defne", *Apelasyon Dergisi* , 15(6) [Erişim : Kasım 2016, <http://apelasyon.com/Yazi/540-guzeller-guzeli-bir-nympha-defne>].
- Corley, Catherine (2002), *Woman and Greco-Romen Meals* : Boston.
- Curtis, Gregory (2017), *Mağara Ressamları*, (Çev. Hilal Dikmen), İstanbul: Redingot
- Çakıroğlu, K., Bolat, İ., Şentürk, M., Kara, Ö. (2011), "Kayın, Gökmar ve Gökmar-Kayın Meşcerelerinde Yaprak Alan İndeksi ile Toprak Özellikleri Arasındaki İlişki", *İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, S: 61, ss. 47-54.
- Çapan, F., Güvenç, B.(2017), "Kavimler Göçü ve Batı İmparatorluğu'nun Çöküşü" *21.Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, C:6, S:18, ss. 629-640.
- Dalby, Andrew (2003). *Food in the Ancient World From A to Z*, Taylor & Francis Books: Great Britain .
- Dalby, Andrew ve Grainger, S. (2001), *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*,(Çev.Betül Avunç),İstanbul: Homer.
- Davis, William Stearns (1992), "Theodoric II. Of The Visigoths", *Readings in Ancient History, Illustrative Extracts from the Sources*, Vol: 2, pp.325-327.
- Deigton, Hilary. J. (1999), *Roma Yaşantısında Bir Gün* (Çev. Hande Kökten Ersoy),İstanbul: Homer.
- Deighton, Hilary. J. (2005), *Eski Atina Yaşantısında Bir Gün* (Çev. Hande Kökten Ersoy),İstanbul: Homer.
- Delemen, İnci (2001), *Antik Dönemde Beslenme*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları: İstanbul.
- Delemen, İnci (2003), *Antik Dönemde Beslenme*, Ege Yayınları: İzmir.

- Dolukhanov, Pavel (1998), *Eski Ortadoğu'da Çevre ve Etnik Yapı*, İmge Kitabevi: Ankara 1998.
- Donahue, John, F. (2004), *The Roman Community at Table During the Participate*, The University of Michigan Press: ABD.
- Douglas, Mary. (1972),“ Deciphering a Meal, Myth, Symbol and Culture“, *Dædalus*, Vol:101, No:1, pp.61-81.
- Duby, George (1990), *Ortaçağ İnsanları ve Kültürü*, 1.baskı, (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay), Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Dünya Dinleri (Mart 2012), *Kluni (Cluny) Tarikatı İnançları, Faaliyetleri Etkileri Nelerdir?* , [Erişim: 15 Mart 2012, https://www.dunyadinleri.com/tr-TR/dunya-dinleri/isa-kokenli-dini-akimlar/oku_kluni-cluny-tarikati-inanclari-faaliyetleri-etkileri-nelerdir].
- Eco, Umberto (2014), *Ortaçağ Barbarlar Hristiyanlar Müslümanlar* (Çev. Leyla Tonguç Basmacı), İstanbul: Alfa Yayınları.
- El-Akfeshî, Ebu'l-Abbas Şihâbuddîn Ahmed b. İmad (2009). “*El-Kavlu'n-Nebîlbi Zikri't-Tatfil*”, (Çev. Savaş Kocabaş), Oburlar ve Asalaklar, İstanbul.
- Eliade, Mircae (2007), *Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi I*, (Çev. Ali Berktaş), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Elias, Norbert (2016), *Uygarlık Süreci*, (Çev. Ender Ateşman) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Emiroğlu, Haluk (2002), “Roma Hukuku'nun Bilgi Kaynaklarından Corpus Iuris Civilis ve Türkiye'de Hukuk Resepsiyonu”, *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, S:51(3), ss.85-96.
- Erdkamp, Paul (2006), “Army and Society. A Companion to the Roman Republic” Blackwell Publication: USA.

- Farthing, Stephen (2017), *Sanatın Tüm Öyküsü*, (Çev. Firdevs Cancil Çulcu) Hayalperest Yayın evi, İstanbul.
- Fischer, Markus (1992), “Feudal Europe, 800-1300: Communal Discourse and Conflictual Practices”, *International Organization*, Vol:46, No:2, pp. 427-466.
- Freedman, Paul (2015), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, (Çev. Nurettin Elhüseyni), İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Freeman, Charles (1996), *Mısır-Yunan ve Roma Antik Akdeniz Medeniyeti*, (Çev. Suat Kemal Angı) Ankara: Dost Yayınevi.
- Garnsey, Peter (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, New York: Cambridge University Press.
- Gatliff, Hamilton (1906), *Eleusis, Her Mysteries, Ruins and Museum*, London: Sidney Appleton.
- Genç, Ö. (2012), “Ortaçağ Avrupası’nın Dini ve Sosyal Hayatına İlişkin Bir Bildiri: Duplex Legationis Edictum”, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, S:31(51), ss. 39-62.
- Giacosa, Ilaria. Gozzini (1994), *A Taste of Ancient Rome*, The University of Chicago Press: Usa.
- Goff, Jacques Le (1999), *Ortaçağ Batı Uygarlığı* (Çev. Hanife Güven-Uğur Güven), İzmir: Dokuz Eylül Yayınları.
- Goff, Jacques Le (2005), *Ortaçağ’da Batı Avrupa* (Çev. Nilüfer Uluç), *Doğu-Batı Dergisi*, ss.33-39.
- Goldsworthy, Adrian (2014), *Caesar*, (Çev. Efe Kurtoğlu), İstanbul: Türkiye İş Bankası.
- Gögebakan, Yüksel (2016), “Semavi ve Pagan Dinlerde Ortak Özellik Olarak Kurban’ın Resim Sanatı İçerisindeki Yeri (Hz. İsmail/Hz.İshak’ın Kurbanı

ve İphigeneai'nin Kurbanı)", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, C:36, ss.58-89.

Gökberk, Macit (1998), *Felsefe Tarihi*, İstanbul: Remzi Kitabevi.

Görenek Beyaz, Gülderen (2017), "Bilinen İlk Resimlerden Günümüze Resim Sanatında Siyah", *İdil Dergisi*, C: 6(39), ss. 3321-3353.

Gruen, Eric Stephan (2005). "Augustus and the Making of the Principate", *Cambridge University Press*: 33-55.

Gümüş, Tolga Tarık (2010), "Feodalizm: Avrupa Tarihinde Yeni Yaklaşımlar", *Ankara Üniversitesi Dergisi*, ss.39-64.

Güveloğlu, Ali (2018), *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı*, İstanbul: Pinhan Yayıncılık.

Güveloğlu, Ali (2019), *Antik Çağ'da Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Pinhan Yayıncılık.

Güveyi, Nazmiye(2017), "Anglo-Sakson Hukuk Sistemi ve Kara Avrupası Hukuk Sistemi Boyutuyla Ekonomik İdare Hukuku Üzerine Bazı Düşünceler", *Gazi Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, C:XXI, ss.83-122.

Gürson, O, Özçelikay G. (2005), "Tarçın'ın Tarih Boyunca ve Günümüzdeki Kullanımı", *Otam Dergisi*, C:18, S: 18, ss.171-183.

Haldun, İbn Ebu Zeyd Veliyyüddîn Abdurrahman b. Muhammed (2009), *Mukaddime I-II*, (Haz. Süleyman Uludağ), İstanbul.

Hammond, Peter. (2005), *Food&Feast in Medieval England (Food&Feasts)*, The History Press: England.

Harman, Ömer Faruk (2000), "İncil", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (C: XXII, ss.270-276), Türkiye Diyanet Vakfı: İstanbul.

Henisch, Bridget. Ann. (2013) *Medieval Cook*, Boydell Press: England.

Heyd, Werner. (2000), *Yakın Doğu Ticaret Tarihi*, (Çev. Enver Ziya Karal) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Hill, Shaun & Wilkins, John. M. (2006), *Food in the Ancient World*, Blackwell. Publishing: England.

Holmes, George (2010), *The Oxford History Of Medieval Europe*, Oxford University Press: England.

Homer (2003), *Odyssea*, (Çev. Azra Erhat - A.Kadir), İstanbul: Can Yayınları.

Horatius (1862), *Satirae* (Çev. H. Rushton Fairclough), Harvard University Press: Usa.

Horatius (1939), *The Art of Poetry*, (Çev. H.Rushton Fairclough), Loeb Classical Library: Harvard.

Houts, Elisabeth Van (2019), “*Married Life in the Middle Ages, 900-1300*”, OUP Oxford: England.

Hunt, E. S. & Murray, J. M. (1999), “*A History of Business in Medieval Europe 1200-1550*”, Cambridge University Press: England.

Iddeng, John W (2012), “What is a Graeco-Roman Festival”, *Greek and Roman Festivals; Content, Meaning and Practice*, Ed. J. Rasmus ve John W. Iddeng, *Oxford University Press*: Oxford, pp. 11-38.

İbn Battuta, (2004), *Tuhfetü'n-Nuzzâr fî Garâibi'l-Emsâr ve Acâibi'l-Esfâr*, (Çev. A. Sait Aykut), İstanbul.

İbn Butlân, (2008), *Risâletü Şira'i'r-Rakîk* (Risâle Câmî'a lî FünûnNâfi'a fî Şir'â er-Rakîk ve Taklîbi'l-Âbîd, (Çev. Abdulhalik Bakır), “Kölelerin Satın Alınması ve Entrikalarla Satışa Sunulması ile ilgili bir Risâle”, *(Ortaçağ Tarihi ve Medeniyetine Dair Çeviriler 1*, Ankara, ss.541-588.

- İbn Abdirabbih, (2012), *Şarlatanlar, Deliler, Cimriler ve Asalaklar*, (Çev. Erkan Avşar) İstanbul: Bordo Siyah.
- İplikçioğlu, Bülent (2007), *Hellen ve Roma Tarihinin Anahatları*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları: İstanbul.
- Jackson, Ralph (1999), *Roma İmparatorluğu'nda Doktorlar ve Hastalıklar*, (Çev. Şenol Mumcu) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Karakaş Özür, Nazan (2015), "Strabo'nun Coğrafyası", "*İstanbul üniversitesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi*", S:30, ss.79-90.
- Keen, M. (2010). "*The Penguin History of Medieval Europe*" Penguin Press.
- Kheirabadi, M. (2000). "*Iranian Cities; Formation and Development*", Syracuse University Press: New York.
- Klemetilla, Hannele (2012). "The Medieval Kitchen: A Social History with Recipes." Reaktion Books.
- Kozan, Mert (2014), "Gotların Anayurdu ve Kökeni" *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C:33 (55), ss.71-90.
- Ksenophon (1974), "*Anabasis "Onbinlerin Dönüşü"*" (Çev. Tanju Gökçöl), Hürriyet Yayınları: İstanbul.
- Küçükcalay, A. (2014). "*Dünya İktisat Tarihi*", Beta Yayınları: İstanbul.
- Üstü, Y. ve Uğurlu, M. (2018), "Kekiğin Tıbbi Kullanımı", *Türkiye Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi*, S: 2, ss. 242-245.
- Larsen, Lilian (1998), *Christian Meals and Slavery, Early Christian Meals and Slavery, Meals in the Greco-Roman World Consultion*, AAR/SBL Annual Meeting: Atlanta.
- Levine, I Lee (2008), *Judaism and Hellenism in Antiquity: Conflict or Confluence ?*, University of Washington Press: ABD.

- Levtchenko, M. V. (1999), *Bizans Tarihi*, (Çev. Maide Selen), İstanbul: Özne Yayınları
- Livius, Titus (1999), *Roma Tarihi*, (Çev. Sabahat Şenbark), İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları 1999.
- Lombart, Maurice (2002), "*İslam'ın Altın Çağı*", (Çev. Nezh Uzel), İstanbul.
- Mac Donald, J. (1977), "Pagan Religion and Burial Practices in Roman Britain", R. Reece (Ed.); *Burial in the Roman World.*, London: 35-38.
- Mazaheri, Ali (1972), *Ortaçağ'da Müslümanların Yaşayışları*, (Çev. Bahriye Üçok), İstanbul.
- Middleton, Neil (2005), "Early Medieval Port Customs, Tolls and Controls on Foreign Trade", *Early Medieval Europe Journal*, C:13, S:4, p.313-358.
- Mitchell, Linda. E (2007), *Family Life In The Middle Ages*, Greenwood Press: USA.
- MORENO, Irina. G (2013), "*The Spanish Bodegón of the Golden Age Social Significance of Food and objects in 17th Century Spanish Stilllifes, Sotheby's*", Master Degree, Institute of Art Press: London.
- Mumford, Lewis (2007), *Tarih Boyunca Kent: Kökenleri, Geçirdiği Dönüşümler ve Geleceği*, Ayrıntı Yayınları: İstanbul.
- Nijf, Onna. Van (1997), "*The Civic World of the Professional Associations in Roman Times*", J.C. Gieben: Amsterdam.
- Ortodokslar Topluluğu(Mayıs 2019), "*Aziz Bede (Baeda)*" [Erişim: 27 Mayıs 2019, <https://www.ortodokslartoplulugu.org/azizlerimiz-hayat-hikayeleri/27-mayis-aziz-bede-baeda/>].
- Öğüt, Sema Polat (2006), *Principatus Dönemi Küçük Asya'sında Gösteriler*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Özhan Öztük Makaleleri(Eylül 2017), "*Campania*" [Erişim: 08 Eylül 2017, <http://ozhanoturk.com/2017/09/08/campania>].
- Özer, Duygu (2014), “Bir Roma Kamu Görevlisi Olarak Lictor”, *Arkeoloji ve Sanat Yayınları Dergisi*, S:147 İstanbul, ss. 93-97.
- Panofsky, Ervin (1991), *Gotik Mimarlık ve Skolastik Felsefe*, (Çev. Engin Akyürek), İstanbul: Ana Yayınları.
- Pausanias, (1981), *Description of Greece, I*, (Çev. W.H.S Jones - William Heinemann), London.
- Penella, J. Robert (1981), “Alexander Severus and the Exsoleti” *An Unfulfilled Intention. Rheinisches Museum für Philologie*, Vo:124, 184-187.
- Philostratus the Elder (1931), *De Imagines*, (Çev. A.Fairbanks), Loeb Classical Library.
- Pirenne, Henri (2014), *Ortaçağ Kentleri* (Çev: Şadan Karadeniz), İstanbul: İletişim Yayınevi.
- Pitarakis, Brigitte (2010), "*Konstantinopolis'te Günlük Hayat*", Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi Byzantion'dan İstanbul'a: Bir Başkent'in 8000 Yılı Sergisi Kataloğu: İstanbul.
- Platon(2007), *Symposion*, (Çev. Eyüp Çoraklı), İstanbul: Kabalcı Yayınevi
- Plutarkhos (1967), *Lykurgos'un Hayatı*, (Çev. Sabahattin Eyüboğlu), İstanbul: Günyol Yayınları.
- Pope Gregory I (1965), "*On Manumission and Redemption*", A Source Book for Medieval Economic History, (İng. Ter. Roy C. Cave & Herbert H. Coulson), Biblio & Tanen Publishing Co.: New York.
- Price, Simon Rowland Francis (2002), *Rituals and Power the Roman Imperial Cult in Asia Minor*, Cambridge University Press: Cambridge.

- Redon, Odile (2000), *The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy*, University of Chicago Press: Usa
- Renfrew, Jane. M. (2004), *Roman Cookery: Recipes and History (Cooking Through the Ages)*, English Heritage.
- Reis, H (2012), *Ortaçağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik*”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Der. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları: İstanbul.
- Ryan, Magnus (2001), *Özgürlük, Hukuk ve Ortaçağ Devleti*, (Çev. Gökhan Aksay), İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları
- Ruste, Ebu Ali Ahmed b. Ömer İbn (1992), el-‘Alaku’n-Nefise, Fuat Sezgin (Ed.), Darü'l-Kütübi'l-İlmiyye: Frankfurt.
- Samancı, Özge (2012), *Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, (Der. Ayşegül Avcı - Seda Erkoç ve Elvin Otman), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sarıcık, Murat (1999), *Batı Kölelik Anlayışı Karşısında Osmanlı’da Kölelik, Çariyelik ve Harem*, Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları, Isparta.
- Sayar, H. Mustafa (2009),”Geç Antik Devir “ *Doğu Batı Düşünce Dergisi*, C:49,ss 235-276.
- Schmalz, CR. Geoffrey (2006), “ The Athenian Prytanion Discovered”, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, Vol: 75, No:1, pp 33-81.
- Senemoğlu, Olkan (2016),“Antik Yunan Siyasal Düşünüşünde İnsan Doğası ve Toplum Anlayışı: Platon ve Aristoteles”, *İnsan ve İnsan*, ss.110-121.
- Sennett, Richart (2006), *Ten ve Taş* (Çev.Tuncay Birkan), İstanbul: Metis Yayınları.
- Shahar, Shulamith (1992), *Childhood In The Middle Ages*, London.

- Slater, William (2007), "The Greek Theatre and Festivals" (Ed. Peter Wilson) ,
Oxford University Press, Oxford, ss. 21-47.
- Smith, Dennis E. (2002), "Meals and Christian Origins", *Philips Theological Seminary*, Kasım, AAR/SBL Toronto.
- Smith, Dennis E. (2003), From Symposium to Eucharist: the Banquet in the Early Christianworld, *Fortress Press*: Minneapolis.
- Straw, Carole (Eylül 2016), *St. Gregory the Great*, [Erişim: 09 Eylül 2016, <https://www.britannica.com/biography/St-Gregory-the-Great>].nto.
- Subkî, Tâcuddîn Ebu NasrAbdulvahhâb b. Ali Abdülkâfî (1964), "Tabakâtu's Şâfiyyetü'l-Kübrâ I-X", thk. M. Muhammed et-Tanâhi - A. Muhammed el-Hulv, Kahire (İsa el-Babi el-Halebi).
- Suetonius, Gaiusd (2008),*12 Caesar 'ın Yaşamı*,(Çev. F. Gül Özaktürk - Ü. Fafo Telatar), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Susuz, M. (2017),*Göstergebilim Bağlamında Tüketim Kültürü ve Sanat: Enstalasyon*, Yayınlanmamış Doktora Tezi,Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Samsun.
- Syme, R. (1981),"The Early Tiberian Consuls",*Historia: Zeitschriftfür Alte Geschichte*, Bd. 30. H. 2, pp.189-202.
- Tamara, Talbot Rice (1999), *Bizans 'ta Günlük Yaşam*, (Çev. Bilgi Altınok), Ankara: Özne Yayınları.
- Tanilli, Server (2000), *Uygarlık Tarihi*, İstanbul: Adam Yayınları.
- Tannous, Jack (2019), *The Making of the Medieval Middle East: Religion, Society, and Simple Believers*, Princeton University Press.
- Tekin, Oğuz (2015), *Eski Yunan ve Roma Tarihi 'ne Giriş*, İletişim Yayınları: İstanbul.

- Tenûhî, Ebu Ali el-Kadi Muhassin b. Ali (2012), *Ferec Ba'de's Şidde Hikayeleri Güçlükten Kolaylığa, Kederden Sevince*, (Haz. Bilge Seyidoğlu - Orhan Yavuz), İstanbul: Büyüyen Ay Yayınları.
- TDK (2019), *Türkçe Sözlük*. Ankara: TDK Yayınları.
- Telatar, Fafo (2003), "Horatius'un Lirik Şiirlerinde Iuppiter", *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, S:43, ss. 69-78.
- Tierney, Brian (2008). *Religion, Law and the Growth of Constitutional Thought*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Toprak, Abdulhamit (2018), "Folklorik Bir Değer Olan Halk Hekimliği'nin Kaynaklarına Göre Türkiye'deki Bazı İcra Şekilleri, *Sosyal Bilimler Dergisi*, S: 24, ss. 398-408.
- Toyn bee, J. M. C. (1971), *Death and Burial in the Roman World Aspects of Greek and Roman Life*, London: Thames and Hudson.
- Türkiye Diyanet Vakfı (Haziran 2014), *Franklar* , [Erişim: 14 Haziran 2014, <https://islamansiklopedisi.org.tr/franklar>].
- Türkiye Kültür Portalı (Nisan 2015), *Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu (M.S. 395-1453)*, [Erişim:<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/dogu-roma--bizans--imparatorlugu-->].
- Ullman, Walter (2008), *Law and Politics in the Middle Ages: An Introduction to the Sources of Medieval Political Ideas*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Umur, Ziya (2008), *Roma Hukuku Ders Notları*, İstanbul: Beta Yayınları.
- Ülgen, Pınar (2010), Ortaçağ Avrupası'nda Feodal Sisteme Genel Bakış. Mukaddime. Sayı 1.
- Ünal, Ahmet (2007), *Anadolu'nun En Eski Yemekleri – Hititler ve Çağdaşı Toplumlarında Mutfak Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.

- Ünaltay, Altay (1990), *Doğuda ve Batıda Din – Devlet ilişkileri*, İstanbul: Endülüs Yayınları.
- Veyne, Paul (1992), *A History of Private Life, Volume I: From Pagan Rome to Byzantium*, Belknap Press.
- Vinogradoff, Paul (1996), *Ortaçağ Avrupa'sında Roma Hukuku*, İstanbul: Göçebe Yayınları.
- Walker, Susan (1985), *Memorials to the Roman Dead*, The University of California: British Museum Publications.
- Watt, W. Montgomery (1963), *Truth In the Religions*, Edinburgh Iniversity Press.
- Wells, H. George (1972), *Kısa dünya tarihi başlangıcından 1946'ya kadar* (Çev. Ziya İshan), İstanbul: Varlık Yayınevi.
- White, L. (1967), *The Life of the Silent Majority*. R. S. (ed.), *Life and Thought in the Early Middle Ages* ss. 85-100. Minneapolis: Lund Press.
- Wickham, Christopher (2010), *The In Heritance of Rome: A History of Europe from 400 to 1000*, London: Penguin.
- Wickham, Christopher (2017), *Medieval Europe*, Yale University Press.
- Wiedemann, T. E. J. (2006), “Tiberius to Nero”, Alan K. Bowman et alii (ed.); *Cambridge Anciet History X*, Cambridge, ss.198-256.
- Wilkins, John (2008), “Athenaeus The Navigator”, *The Journal Hellenic Studies*, Vol:128 pp.132- 152.
- Woodruff, William (2000), *Modern Dünya Tarihi*, İstanbul: Pozitif Yayınları.
- Wroth, Warwick (1908), *Catalogue of the Imperial Byzantine Coins in the British Museum*, London.

Yalçınkaya, Ayhan (2011), “Ortaçağ ve Feodalite: Bitmeyen Tartışma ve Siyasal Düşünce”, Mehmet Ali Ağaoğulları (Ed.), *Sokrates'ten Jakobenlere Batı'da Siyasal Düşünceler*, İstanbul: İletişim Yayınları, ss.237-258.

Yılmaz, Orhan (2015), “Caesar ve Pharnakes'in Zile Savaşı (M.Ö. 47) Yeri Üzerine Bir İnceleme”, *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C:4, ss.61-79.

Yuhanna İncil, Kana Köyündeki Düğün, 1.51.

Zaidman, Louise Bruit ve Pauline Schmitt (1992), *Religious in the Ancient Greek City*, (Çev. Paul Cartledge), Cambridge: Cambridge University Press.

Zimmermann(1992), *The Law of Obligations: Roman Foundations of the Civilian Tradition*, Oxford: Oxford University Press.

RESİMLER VE ŞEKİLLER TABLOSU

Resim 1: Roma İmparatorluğu döneminden bir ziyafet sahnesi, Pompeii, MS 2.yüzyıl;
Kaynak: <http://www.historynotes.info/wp-content/uploads/2011/12/roman-feasts2.jpg>



Resim 2: 14.yüzyıldan krali bir ziyafet sahnesi; Kaynak:
<http://www.medievalists.net/2016/05/swan-you-say-medieval-feasting/>



Resim 3: Anonim, Kottabos Oynayan Kız. MÖ 1500, Seramik. Kaynak: M. Yılmaz 2018, s.124.



Resim 4: Giotto, Son Akşam Yemeği, Fresk, 1306. Kaynak: M. Yılmaz 2018, s.127.



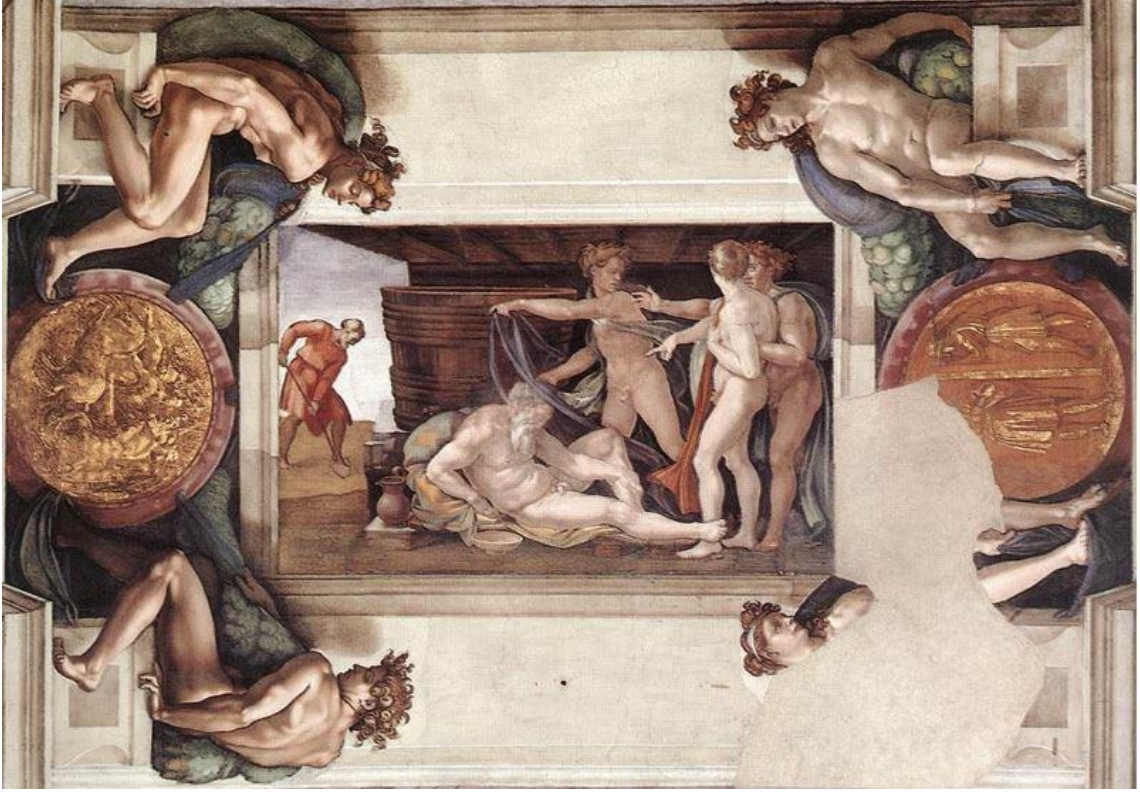
Resim 5: J. Bassano, Emaus'ta Yemek, 1510-92. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s.127.



Resim 6: Leonardo Da Vinci, Son Akşam Yemeği, 15. Yüzyıl, Fresk, Milano.
Kaynak: M. Yılmaz 2018, s.126.



Resim 7: Michelangelo, Nuh'un Sarhoşluğu, Fresk, 1512. Kaynak: M. Yılmaz 2018, s.129.



Resim 8: Sandro Boticelli, Paris'in Yargısı, Yağlıboya, 1485-88. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s. 131.



Resim 9: Benozzo Gozzoli, Herodes'in Ziyafeti, 1461-62. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s.131.



Resim 10: Paolo Veronese, Kana Dügünü, 1528 -1588. Kaynak: M. Yılmaz 2018, s. 127.



Resim 11: Peter P. Rubens, Herod'un Ziyafeti, Yağlıboya, 1577-1640. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s. 128.



Resim 12: Willem Van Herp, Atalante ve Hippomenes, Yağlıboya, 1613-14. Kaynak: M. Yılmaz 2018, s.132.



Resim 13: Leonaert Bramer, İphegeneia'nın Kurbanı, Yağlıboya, 1623. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s.131



Resim 14: Ducciodi Buoninsegna, Son Akşam Yemeği, 1308-1311. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s. 126.



Resim 15: Peter P. Rubens, Oğlunu Yiyen Satürn, Yağlıboya, 1636-38. Kaynak:M. Yılmaz 2018, s. 130

