

Çeviri:  
Ali Tacar

Uta Seeburg

# Bir Mamut Nasıl Yenir?

50 Lokmada İnsanlığın Tarihi



## Mutfaktan Selamlar

Kuşkusuz, bunun epey basit olacağını hayal etmiştim: Bu kitapla, tabiri caizse elimde bir tadım kaşığıyla insanlık tarihinde bir mutfak gezintisine çıkmak istedim –Babil'deki çömelelere göz atmak, Romalılarla sofraya oturmak, Orta Çağ'da şifalı bir çorbayı yudumlamak ve belki de moleküler gastronomiden yapı söküme uğratılmış bezelye yahnisiyle bitirmek. Bu yemeklerin her biri kendi zamanının çocuğudur ve belirli bir dönemin insanların neyin harekete geçirdiği, bu insanların düşüncelerinin ne etrafında döndüğü ve nelerden hoşlandıkları hakkında bir şeyler söyler.

Çok geçmeden bu yavaş gezintinin yeterli olmayacağını anladım. Kaşık muhtemelen oldukça sığ sulara balık avlamak zorunda kalacaktı. Ne de olsa insanın en varoluşsal ihtiyacı olan yemek konusu, yakından incelendiğinde çok sesli bir sürpriz menüye dönüşüyor. Gıda sosyal bir temel ve topluluktur ama aynı zamanda içinde güç ve acımasız bir hiyerarşi de barındırır. Kıskançlıkla savunulan bir ulusal varlıktır. Gıda hakkındaki tartışmalar gitgide siyasallaşıyor, hatta bir sivil itaatsizlik aracı haline gelebiliyor. İnsanlığın en karanlık dönemleri gıda yokluğuna dayanır: Kıtlıkları, nadiren de olsa aşırı ziyafet dönemleri izlemiştir. Yemek elbette zevktir ama aynı zamanda hafıza,

dünyadan kaçış ve nostaljidir de. Mutfak yolculuğumda tüm bu olgularla karşılaştım. Şimdi ise bu büfeyi sizin için açmaktan mutluluk duyuyorum. İştahınızı beraberinizde getirin!



MÖ 850 civarı  
*Mansaf*, Suriye

Neredeyse başka hiçbir manzara insana kendini çölün hissettirdiği kadar küçük hissettirmez. Uçsuz bucaksız bir kum ve toz alanı. Ayaklarınızın battığı toz dağları. Hiçbir temel güvenli değildir, zemin eriyerek düzlükler boyunca dalgalar halinde esen ince kuma dönüşür. Arada engebeli, zorlu kayalar. Geceleri kara soğuk, gündüzleri kör edici sıcak. Bedeviler binlerce yıldır bu dünyada yaşıyor. Çöl ve bozkır arasında seyahat eden göçebeler olarak çoğunlukla keçi, koyun ve deve gibi çiftlik hayvanları besliyor ve yıl boyunca otlaktan otlağa hareket ederek gittikleri her yerde çadırlarını kuruyorlar. Diyetleri süt ürünleriyle tanımlanabilir; et daha az yenir. Yıllık rotaları boyunca, *şrak* adı verilen ince yassı ekmekler yapmak ve hayvanlarını beslemek için kullandıkları tahıl da yetiştiriyorlar. Çağımızdan neredeyse bin yıl önce Bedeviler, bugünkü Ürdün, Suriye, Irak ve Suudi Arabistan çölünün bazı kısımlarına yayılan, mevsimlerin ritmini takip eden ince bir koreografiye sahip bir kamplar, yerleşim yerleri ve seyahat hareketleri ağı inşa etti. Artık ana gelirlerini büyüyen ticaret yollarının karmaşık lojistiğinden elde ediyorlar: Yabancılar ve yüklerine çöl boyunca eşlik ediyor ya da bölgeden olmayan kervanları vergilendiriyorlar.

Bedevi toplumu, birbirleriyle az çok dostane ilişkiler içinde olan farklı kabilelerden oluşur. Bağlılıklar, akrabalık ilişkilerinin katı hiyerarşisini takip eder: Birbirinize ne kadar yakınsanız, birbirinize olan sadakatiniz de o kadar büyük olur. Bununla birlikte, tüm Bedevilerin uyması gereken ve bütün bu ilişki yapısını, değişen yaşam alanlarını ve seyahat eden yabancıları düzenli ve istikrarlı tutan başka bir sosyal değer, bir kod vardır: misafirperverlik.

Misafirperverlik çölde hayatta kalmanın en önemli ilkesidir, çünkü bu, yoldan geçen her yabancıya yiyecek ve içecek sağlamakla yükümlü olduğunuz anlamına gelir. Bu sistemde yemek hayati bir beslenme kaynağıdır, sosyal bir çimento ve topluluk oluşturuca bir rol üstlenir. Bedevilerin bugün hâlâ misafirlerine ikram ettiği yemeklerden biri *mansaf*tır. Bu terim aynı zamanda yemeğin servis edildiği büyük yuvarlak tepsiyi de ifade eder; bu tepsisi her bayram hazırlanır ve içindeki et miktarı ev sahibinin cömertliğini simgeler –et ne kadar fazlaysa, ev sahibi o kadar cömerttir. Önce ekmek pişirilir. Su ve kepekli undan, yani öğütülmemiş undan oluşan hamur, ateşin közüyle saatlerce ısıtılan kubbeli bir taş üzerinde kâğıt inceliğinde açılır. Bu yassı kekler, yükseltilmiş bir nesnenin üzerine yerleştirilen tepsiyi kaplamak için kullanılır. Et, genellikle kuzu etidir, parçalara ayrılır ve büyük bir tencerede haşlanır. Yanında daha küçük bir tencere vardır, içinde büyük bir parça deve yağı köpürmektedir. Açık kahverengi bir renge dönüşürken yağdan fındığımsı bir aroma yükselir. Kuzu eti yumuşayana kadar pişince bazlamanın üzerine yayılır, üzerine önce sıcak et suyu, ardından sadeleştirilmiş tereyağı dökülür ve tüm işlem birkaç kat halinde tekrarlanır.

Mansaf, tarifi genelde kulaktan kulağa aktarılan, sonraki zamanlarda değiştirilen ve uyarlanan bir yemek olduğundan (bugün kuzu mayalanmış keçi yoğurdunda pişirilir ve pirincin

üzerine yayılır; bu çeşit mansafı Ürdünlüler ulusal yemekleri ilan etmişlerdir), bu yemeğin ne zaman ortaya çıktığı tam olarak bilinmemektedir. Ancak kesin bir şey varsa o da bazı ritüellerin yüzyıllardır bu yemeğin bir parçası olduğudur: Yemekten önce yemeğe katılan herkes ellerini dikkatlice yıkar. İnsanlar ayakta, tepsinin etrafında grup halinde, sadece sağ ellerini kullanarak ve kirli elleriyle komşularına engel olmamak için sol ellerini arkalarında tutarak yemek yerler. Ev sahibi de misafirleri yemek yerken belli bir mesafede bekler. Bu esnada misafirler yemekten kallavi bir porsiyon daha yer. Bu, misafire gösterilen saygı düzeyine işaret eder –ev sahibi kendine yemek koymadan önce onlar doyurulmalıdır. Bu birlikte yemek yeme düzeni Arap kültüründe günümüze kadar korunmuş, diğer kültürlerde de doğal bir refleks haline gelmiştir: Önce misafire servis yapılır.

İslam 7. yüzyılın başlarında Arap dünyasında yayılmaya başladığında, Bedevilerin çoğu da yeni dini benimsedi. Misafirperverlik burada da temel bir değer olmaya devam eder, hatta kutsal bir yasadır ve bu nedenle “sıradan” bir karşılama kültürünün ötesine geçer. Hem Kur’an hem de hadisler, her Müslüman’ın bir yolcuğu misafir olarak ağırlamak ve ona yiyecek ve içecek sağlamakla yükümlü olduğunu tekrar tekrar vurgular. Bu fikirden, tarifleri ve sunumu paylaşım ilkesine dayanan bir mutfak doğmuş ve gelişmiştir. Doğuya özgü bir öğün her zaman sofraya aynı anda ve herkesin kendi tabağına alabileceği şekilde konulan birkaç çeşit yemekten oluşur. Sonraki yüzyıllarda gelişen Batı yemek geleneğinde ise tam aksine herkese tabağı servis edilir ve yemekler sırayla sunulur.

Hristiyanlık öncesi dönemdeki Bedevilere dönersek: *Mansaf*, keçi kılından dokunmuş çadırın korunağında yavaş yavaş sona erer. Konuklar misafirperverlik kurallarına uygun davranmış, yiyecek ve içecekleri minnetle kabul etmişlerdir. Bunu yaparak bir

taahhütte bulunmuşlardır ve gelecekte minnettarlıklarını göstermeleri gerekecektir. Ev sahibi böylece bir sonraki yolculuğunu bir bakıma güvence altına almış olur. Burada tam anlamıyla çöl sosyal sisteminin para birimi olarak yiyeceklerle karşılaşmaktayız.

Misafirperverliğin doğasında her zaman bir ikilem vardır; yabancıya özel biriymiş gibi davranarak onun yabancılığını da vurgulamış olursunuz. Bu da kucaklaşmanın ortasında bir mesafe yaratır. Aynı zamanda, yabancıнын misafir statüsü ona grup içinde kalıcı bir yer verir ve bu da onu geçici olarak aralarına kabul etmek anlamında gelir. Fındık ezmesine bulanmış bir kuzu birlikte yenir ve fiziksel esenlik yavaş yavaş yerleşirken, mesafe hissi muhtemelen çözülür. Misafirperverlik yasası topluluğu kurar. Ancak yemek böyle bir topluluk duygusu yaratabilir.