

Kirkmerak



# Çileklerin İsyanı

Ortaçağ ve Rönesans'tan  
Sofra Anlatıları

MASSIMO MONTANARI

Çeviri: GÜL BATUŞ

2. BASKI

♥can



MASSIMO MONTANARI

ÇİLEKLERİN İSYANI

ORTAÇAĞ VE RÖNESANS'TAN  
SOFRA ANLATILARI

*Iracconti Della Tavola*, Massimo Montanari

© 2018, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2018

2. basım: Şubat 2019, İstanbul

Bu kitabın 2. baskısı 1 000 adet yapılmıştır.

Editör: Nükhet Polat

Düzeltili: Burçak Başpınar

Mizanpaj: Atahan Sıralar

Kapak tasarımı: Utku Lomlu / Lom Creative ([www.lom.com.tr](http://www.lom.com.tr))

Kapak baskı: Saner Basım Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.

Maltepe Mah. Litros Yolu 2. Matbaacılar Sit. No: 2/4 2BC 3/4

Zeytinburnu, İstanbul

Sertifika No: 35382

İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaacılık Reklam San. ve Tic. Ltd. Şti.

Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. No: 16-18

Topkapı, İstanbul

Sertifika No: 43087

ISBN 978-975-07-3906-4

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

[canyayinlari.com/9789750739064](http://canyayinlari.com/9789750739064)

[yayinevi@canyayinlari.com](mailto:yayinevi@canyayinlari.com)

Sertifika No: 31730

MASSIMO MONTANARI

ÇİLEKLERİN İSYANI

ORTAÇAĞ VE RÖNESANS'TAN  
SOFRA ANLATILARI

İNCELEME

İtalyanca aslından çeviren

Gül Batuş

♥can



MASSIMO MONTANARI, 1949'da Imola, Bologna'da doğdu. 1972'de Bologna Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nden mezun oldu. 1975'te Ortaçağ tarihi alanında akademisyenliğe adım atan, mutfak tarihi ve kültüründe uzmanlaşan Montanari, Catania Üniversitesi ve Bologna Üniversitesi'nde dersler verdi, Fransa, Belçika, Japonya, ABD, Kanada, Latin Amerika'da seminerler ve konferanslar verdi, konuk öğretim üyeliği yaptı. Bologna Üniversitesi'ne bağlı CLUEB Yayınevi için dizi editörlüğünün yanı sıra ortak çalışmalar yürüttüğü Laterza Yayınevi için danışmanlık görevini yürütmekte. Alanıyla ilgili pek çok kitap ve makale yayımlayan Montanari'nin Türkçede *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi* adlı kitabı mevcut. Halen Bologna Üniversitesi'nde ordinaryüs profesör olarak görev yapıyor.

GÜL BATUŞ, İstanbul'da doğdu. İtalyan Lisesi ve İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü'nden mezun oldu. Araştırma görevlisi olarak girdiği İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi'nden profesör olarak emekli oldu. Akademik yaşamını Maltepe Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde sürdürmektedir. Cristina Comencini'nin *Yüreğimdeki Canavar* ve Francesco Alberoni'nin *Seni Seviyorum* adlı kitaplarını Türkçeye kazandırmıştır.





## İçindekiler

ÖNDEYİŞ.....	13
KIRILMIŞ KEMİKLER	
Charlemagne'ın sofrasındaki davetsiz konuk <i>Pavia, 774'ten birkaç yıl sonra.....</i>	17
BEKLENMEYEN MİSAFİR	
Charlemagne ve ikiye bölünmüş peynir <i>Aachen, IX. yüzyıl başları.....</i>	31
ET VE BALIK	
Pier Damiani ve keşişlerin perhizi <i>Fonte Avellana Manastırı, XI. yüzyıl.....</i>	37
FIRTINANIN KURTARDIĞI ZİYAFET	
Başrahip Cluny'li Hugues'ün mucizesi <i>Altkirch, XII. yüzyıl başları.....</i>	45
ŞÖVALYE, KEŞİŞ, ASLAN	
Pişmiş, çiğ ve Yvain'ın deliliği <i>Brocéliande Ormanı, 1180 civarı.....</i>	51
DÖRT ÖĞLE YEMEĞİ İÇİN KAVGA ETMEK	
Imola Başpiskoposu ile Başrahipler Arasında Bir Tartışma <i>Imola/Ferrara, 1197-1198 .....</i>	59
BESİN VE YORTU	
Aziz Francesco'nun Noel Bayramı <i>Rivotorto, 1223-1226 .....</i>	77

## DUMAN VE KIZARTMA

Kuzey Afrikalı Müslüman aşçı Fabrat'ın tuhaf isteği  
*İskenderiye (Mısır), XIII. yüzyıl* ..... 83

## SİGNOR PANCIA İÇİN BİR ÇAĞRI

İki öğle yemeği ve garip bir kira vergisi  
*Asti, 1266*..... 89

## KIYAFET KURALI

Dante, Roberto d'Angio'nun sarayında  
*Napoli, 1309* ..... 95

## AÇLIK SAYESİNDE YAPILAN BULUŞLAR

Kıtlık yıllarında alışılmamış yiyecekler  
*Roma, 1338*..... 101

## YARGIÇ VE İĞDİŞ HOROZ

Et kesme sanatı ve işin şakası  
*Pietrasante, XIV. yüzyıl*..... 109

## BOLOGNA MUTFAĞI, ALMAN AŞÇI

San Procolo keşifleri için sıcak lazanya  
*Bologna, 1388*..... 115

## AŞÇILARIN PRENSİ VE SEÇKİN HÜMANİST

Gastronomi edebiyatında bir çoksatar nasıl doğar  
*Roma, 1465-1470 civarı* ..... 123

## ŞEKER ŞATOLARI

Bentivoglio Sarayı'nda bir düğün daveti  
*Bologna, 1487*..... 133

## SANATÇININ ŞÖLENLERİ

Eğlence düşkününü bir grup kafadarın tuhaflıkları  
*Floransa, 1512*..... 149

## TATLAR VE UYUMLAR

Este'lerin sarayında müzik, tiyatro ve mutfak  
*Ferrara, 1529* ..... 161

## BALIKÇILARIN YEMEK TARİFİ

İmparatorun sofrasındaki halk kültürü  
*Roma, 1536*..... 177

## GIDADA GÖSTERİŞE KARŞI OLANLAR

Et ve balık birlikte yenir mi? Yasak

*Venedik, 1562* ..... 185

## “ŞALGAMA ALIŞIK OLAN HAMURİŞİ YEMESİN”

Bertoldo'nun destanı

*Verona, XVII. yüzyıl başları* ..... 193

## ÇİLEKLERİN İSYANI

İsveç Kraliçesi Cristina için bir öğle yemeği

*Mantova, 1655* ..... 201

BOLLUK ÜLKESİNDE BİR PİKNİK ..... 213



## ÖNDEYİŞ

Sessizlik lütfen, kulak veriniz.

Bırakalım, yıllar önce, herkesin yaşamının temel konusu olagelmiş sofralardaki ya da başka yerlerdeki yiyeceklere ve onların paylaşımına dair eğlenceli, etkileyici, eğitici ya da sadece tuhaflıklarıyla öne çıkan öykülerin –tarihsel olaylar, kısa hikâyeler, ermiş ve imparatorların yaşamöyküleri, tinsel yazılar, şövalye romanları, arşiv belgeleri, yemek kitapları– sözcükleri bizi sarıp sarmalasin.

Yiyecekler besler, içecekler susuzluğu giderir; ama yiyecek ve içeceklerin çok başka anlamları da vardır. Onlar aidiyeti, özdeşliği, ilişkileri yansıtmaya aracılık eder. Toplumsallaşmanın ve iletişimin aracıdır. İşte bu nedenle yemek ve sofraya hakkındaki her öykü, içeriğini ve anlamını zenginleştiren özel bir yoğunluğa, karmaşık bir derinliğe sahiptir. Çünkü kendileri birer anlatı olan şeyleri anlatırlar. Sofra anlatılarının söyleyeceği çok şey vardır, çünkü anlatan sofranın kendisidir. Sofra açlığı ve insanın onu bir zevk ortamına dönüştürmesini ifade eder; ekonomiden, politikadan, toplumsal ilişkilerden söz eder. Aydın paradigmasına, toplumların felsefi ve dinsel yönlerine değinir. Sofra, dünyayı anlatır.

Ama metinler kendi kendilerine konuşmazlar. Onları konuşturmak için sorgulamak, satırlar arasında dolaşmak, kimi zaman uygulamak, kimi zaman metinde es geçilen, ya besbelli ortada olan ya da bir nedenle söylenmek istenmeyen bir şeyi, bir virgüülü, bir sıfatı çıkarmak için sinekkaydı tıraş edercesine perdelamak gerekir. Bir metni sorgulayan tarihçi, bir tanığı

sorgulayan yargıca benzer biraz; sözcüklerin yanı sıra susuşlara, iletişim devinimlerine, anlatının kendisinden başka anlatım biçimlerine de önem verir.

Metinlerin izini belirli bir mesafeden süreceğiz; onları uzaktan inceleyip değerlendireceğiz. Ama derinliklerine dalar, dünyalarına, düşüncelerine, imgelemlerine, onları üreten kültüre ulaşırsak hepsini daha iyi anlayabiliriz. Çünkü Maigret'nin dediği gibi, bir öyküyü yeniden düzenlemenin, anlamını keşfetmenin en etkili yolu insanın kendisini öykü kahramanının yerine koymasıdır. Yani hem orada hem burada olmak. Hem okur hem öykü kahramanı. Hem izleyici hem oyuncu. Bazen olanaklı bir öykü yaratmak, inandırıcı bir metin düzenlemek için geniş hayal gücü gerekir.

Bu kitapta yaşayacağımız öykülere kaynaklık eden dönemler farklıdır ama birbirinden çok da uzak değildir. Ortaçağ'ın temel yüzyıllarına, 1600'lere değinenler de vardır, ama çoğu Rönesans dönemine aittir. Charlemagne, Aziz Francesco, Dante Alighieri gibi ünlü kişilere olduğu gibi hiç bilinmeyen kimselere de rastlayacağız. Ayrıca romancı ve öykücülerin hayal güçlerinin ürünü olan kahramanlarla da karşılaşacağız: Köylü Bertoldo, Şövalye Yvain ve pek çok başkaları var bu öykülerde.

Gerçek ve uydurma öyküler birbirini izleyecek ama hepsini aynı biçimde, yani olası öyküler gibi inceleyeceğiz: Onlar da bir dünyaya, bir topluma, bir kültüre ayna tutar. Çünkü imgelem gücü de gerçeği yansıtır – hem de nasıl!

Şimdi susun, anlatı başlıyor.

# Kırılmış Kemikler





# CHARLEMAGNE'IN SOFRASINDAKİ DAVETSİZ KONUĞU

*Pavia, 774'ten birkaç yıl sonra*

“Bir zamanlar Pavia adıyla bilinen Ticino kentinde oturan İmparator Charlemagne'in egemenliğindeki İtalya Krallığı huzur içinde yaşarken, günün birinde Kral Desiderio'nun oğlu Adelchi, bütün kıskanç kişilerin yaptığı gibi içeride neler olup bittiğini, neler konuşulduğunu öğrenebilmek için tıpkı bir casus gibi tek başına saraya girmeye çalışır.”

XII. yüzyılda bir rahip tarafından yazılan, İtalya Krallığı'nda ve Susa Vadisi'ndeki Novalesa Manastırı'nda yaşanan olayları tarih ile efsane arası bir anlatımla kaleme alan *Cronaca di Novalesa* [Novalesa Kroniği] adlı eserin üçüncü kitabının yirmi birinci bölümü böyle başlamaktadır. Charlemagne'in orduları 773 yılında Alpler'i aşarak Lombardların ülkesini istila edip Kral Desidero ve oğlu Adelchi'yi kaçırmaya zorladıkları zaman tam da oradan geçmişlerdi. 774'te Franklar başkent Pavia'yı almıştı, ama iki hükümdar (*Cronaca*'da Algiso olarak adlandırılan Adelchi 759 yılında tahta çıkmıştı) artık uzaklardaydı. Adelchi belki de Konstantinopolis'te İmparator V. Konstantin'in yanına sığınmıştı.

(Galip gelenlere sempati besleyen) tarihçi, krallığın düşüşünün ardındaki birkaç yılı, “Charlemagne'in egemenliğindeki İtalya Krallığı'nın huzur içinde yaşadığı” bir

dönem olarak tanımlar. Ne var ki Adelchi yenilgiyi kabul-  
lenmez ve Charlemagne'ın şansını “kiskanarak” Novale-  
se rahibinin tüm ayrıntılarıyla anlatacağı olağanüstü bir  
işe girer. Bu eylemin güçlü bir sembolik anlamı vardır,  
mağlubun galibin zaferine duyduğu kıskançlığı ifade eder.  
Ama aynı zamanda galibin mağlubuna duyduğu çekim-  
serliği de barındırır: Zira Adelchi, “gençliğinden beri çok  
güçlü, gözüpek ve savaşçıydı.”

Adelchi bu fiziksel gücünü ve cesur yüreğini, yak-  
laşmakta olan tehlikeye –yani Lombardların yeniden güç-  
lenebileceği fikrine– dikkat çekmeden düşmanı bir tah-  
takurdu gibi içeriden kemiren, zarif ve etkileyici bir mey-  
dan okumayla tıpkı bir tiyatro oyununda rol alan bir sa-  
natçı gibi gösterir.

Adelchi'nin bu gösteri için seçtiği yer şölen salonu-  
dur; antik edebiyatta sık rastlanan, iktidar ile halk arasın-  
daki ilişkilerin göstergesi olan büyük ve gösterişli toplan-  
maların yapıldığı mekândır burası.

Tahttan uzaklaştırılmış prens, tebdili kıyafet nehir  
yoluyla Pavia'ya dönerek gizlice içeri girer: Sandala “kra-  
lın oğlu gibi değil, orta sınıftan birisi gibi” ulaşan prens  
dikkat çekmemek için beraberinde kendisine sadık kü-  
çük bir grup getirmişti. Gözcülerin olduğu yerlerden fark  
edilmeden sağ salim geçerler; ancak bir süre sonra, bir  
zamanlar “babasına çok sadık olan” yaşlı bir tanıdıkla kar-  
şılaşırlar. Adelchi tanındığının farkına varır ve kimliğini  
saklamak yerine bu durumdan yararlanmaya çalışır.

Adamın bir zamanlar babasına ve kendisine ettiği  
bağlılık yemini adına oradaki varlığından Charlemagne'ı  
haberdar etmemesini istemekle başlar işe. Adelchi bu  
güvenceyi aldıktan sonra yerinden kalkar: “Sana yalvarı-  
yorum dostum: Bugün kral yemeğe geldiği zaman beni  
sofralardan birinin başköşesine oturt.” Bunun nasıl olabi-

leceğini yaşlı adam hemen anlatır: Kralın sofrasına yemekleri taşımakla yükümlü olan, tam da Adelchi'ye ve kendisine bağlılık yemini etmiş olan kendisidir. "İsteddiğini yapacağım," diyerek söz verir.

Ortamı gözümüzün önüne getirmeye çalışalım. Kral ve adamlarının daveti için hazırlanmış bir salonda taşınabilir sehpa düşünün. Bu bir Ortaçağ geleneğidir: *Mensa* [yemekhane], *mettere* [koymak, yerleştirmek] fiilinden gelmektedir ve sözcüğün gerçek anlamıyla *mobile* [taşınabilir] yani geçici bir durumu ifade eden, istendiği zaman konan, istenmediğinde kaldırılan sehpa üzerinde düzenlenmiş bir dizi sofradır. Sofraların dikdörtgen olduğunu hayal edelim: Mesafeleri doğru biçimde hesaplamak ve konukların yerlerini hiyerarşiyi gözeterek belirlemek açısından elverişli olan Ortaçağ ikonografisinden esinlendiği kesindir. Her sofranın üzerinde bir merkez ve çevresi çizilidir: Adelchi *caput'a*, merkeze en uzak masanın kısa kenarına oturmak ister, böylece davetliler arasında daha iyi saklanabileceğini düşünür.

Adelchi'nin düşüncesinin akla yakın olabilmesi için bir dereceye kadar *açık* bir sofradan söz etmeliyiz elbette. Ortaçağ'da Lombardiya ve Karolenj krallarının sofraları kendisine sadık olanlara, askerlerine ve "halkına" açıktır. Bu, temel olarak herkesi içeren, toplumsal mikrokozmosu ifade eden kapsayıcı bir sofradır. Bu sofrada yerlerin düzenlenmesinde hiyerarşi gözetilmekte; ancak bu belirleme, daha sonra göreceğimiz gibi, kral ya da soyluların yemek salonlarının katı bir ayrıcalığa dönüştüğü geç dönem Ortaçağ saraylarına oranla daha yumuşak bir anlayışla yapılmaktadır.

Eğer arkaik kültürlerde sofraya ve ziyafetin toplumun ve insanlar arası ilişkilerin sembollerinden olduğu doğruysa, Charlemagne'ın sofrası ve buraya katılanların simgesel temsili, güçlü bir bağla kenetlenmiş bir toplumun

ifadesidir. Kralın çevresinde oturanlar savaşçılardır. Ama tersi de doğrudur: Bu (görünürde) açık sofraya yabancılara kapalıdır, onlar sadece zor kullanarak ya da –Adelchi'nin yaptığı gibi– hileyle sofraya oturabilirler. Birlik ve beraberlik içindeki toplumun göstergesi olan bu sofrada bu gruba dahil olmayanların yeri yoktur.

Adelchi'nin meydan okuması burada bitmez. Eski sadık adamından sıra dışı bir istekte daha bulunur: “Sofradan kaldıracığın bütün kemikleri, ister tam sıyrılmış isterse üzerinde hâlâ et parçaları olsun, benim önüme getir.”

Her şey planlandığı gibi gelişir. Ziyafet salonuna sokulan Adelchi en dip köşede bulunan sofraya yerleşir. Yemekler gelmeye başlar; hangi yemeklerin geldiğini, onların hangi düzenle ve hangi miktarda sunulduğunu bilmiyoruz. Menüyü göz ardı eden tarihçi sadece tek bir şeyle ilgilenmektedir: sofrada kalan kemikler. Kemikler, anlatının tek kayda değer ayrıntısıdır: “Geyik, ayı, öküz kemikleri.” Büyük olasılıkla çevrede avlanmış hayvanların kemikleriydi bunlar: Yaylalarda, Po Nehri ile kollarının çevrelerinde o zamanlarda çok sık olan ormanlarda bu hayvanlardan çok fazla bulunmaktaydı.

Geyik ve ayının varlığı bilinirken vahşi sığırgillerin o ziyafette bunlarla birlikte servis edilmesi şaşırtıcı gelebilir. Bunlar VI. yüzyıl sonlarında İtalya'ya yerleşen Lombardlar tarafından getirilerek doğal ortamda nüfusu artmış mandaların evcilleştirilmiş türleriydi belki de. Ama şayet efsanevi “yaban öküzü” türünün son örneklerinin, VII. yüzyılda Polonya'da avlanana değin tüm Avrupa'da görüldüğü doğruysa sofradaki kemiklerin gerçekten de bu büyükbaş hayvana ait olması pekâlâ mümkün.

Her halükârda kemiklerin av hayvanlarına ait olduğundan emin olabiliriz: Kendisine bağlı olanlar tarafından çevrelenmiş Büyük Charlemagne'ın hazır bulunduğu

böyle bir ortamda, ziyafet sofralarında o zamanın kültürünün, güçlülerin ve savaşçıların statüsünün göstergesi olarak gördüğü vahşi hayvan türlerinin, büyük dört ayaklıların bulunması gerekiyordu.

Etin insan bedenini tüm diğer besinlerden daha fazla beslediğine ve güçlendirdiğine inanılıyordu. Mademki bir savaşçının birincil özelliği fiziksel gücüydü, o halde et tüketmemesi düşünülemezdi. Ete savaşçı sınıfın yaşam ve düşünme biçimlerinde vücut bulan birtakım sembolik değerler de yüklenmekteydi, özellikle savaştan “iki kat” daha fazla önemsenen avlanma yoluyla elde edilmiş etlere atfedilen değer çok daha derin ve yoğun bir biçimde hissedilmekte ve yansıtılmaktaydı.

Vahşi hayvan tüketimi, yiyeceğini avlanarak elde edebilen ve bu yiyecek sayesinde bedeninin tekrar avlanabilmek ve savaş sırasında değerini gösterebilmek için kuvvetlenmesini sağlayan savaşçı-avcının gücünü kutsayan sınıfın geleneksel bir ritüeliydi.

Yukarıda belirtilenlerden sonra Charlemagne’ın biyografi yazarı Eginardo’nun, imparatorun sıradan sofralarında bile kızarmış av etlerinin eksik olmadığını belirtmesinin –“Avcılar bu etleri şişlere geçirirlerdi ve kral başka hiçbir yemeği bu kadar iştahla yemezdi”– ne kadar değerli olduğunu daha iyi anlıyoruz; Eginardo, burada kişisel bir tercihten değil, Charlemagne’ın kültüre ve adamlarının beklentilerine olan derin bağlılığından söz etmektedir.

Pavia’daki ziyafette büyük av hayvanı kızartmalarının eksik olması düşünülemezdi. Novalesa rahibinin bizlere aktardığı üzere gerçekten de eksik değildiler.

Sadece tüketilen yiyecekler değil, bunların nasıl yenildiği de bir şekilde toplumsal statüyü belirtiyordu. Lombardiya ya da Karolenj dönemlerinde savaşçı, doymak bilmez bir obur olduğunu göstermek, geyik budunu, tıpkı savaş meydanında düşmanını yakaladığı vahşilikle tu-

tabildiğini kanıtlamak zorundaydı. Çok yemek, “bir aslan gibi” yemek (az sonra göreceğimiz gibi bu kitapta da kullandığım bir ifade) neredeyse “toplumsal” bir zorunluluktur: Dikkatsiz davranmak, iştahsız olduğunu göstermek sofrada olumsuz etki yaratabilir, saygınlığı düşürürdü. Liutprando da Cremona tarafından aktarılan bir söylentiye göre Spoleto Dükü Guido, sıradan hamurışı yediklerini öğrendiğinde Frank krallarının tacını ellerinden almıştı.

Tabii ki kilise gözü tokluğa ve alçakgönüllülüğe davet ediyordu ve iyi Hıristiyanların bu çağırışı göz ardı etmesi mümkün değildi: Ama Charlemagne gibi bir hükümdar, adamlarının beklentilerine yanıt vermek istiyorsa kiliseye karşı çıkmak durumundaydı. Keza Eginardo da imparatorun, kilisenin perhize ilişkin zorunluluklarını bilip onlara saygı duymasına karşın oruca dört dörtlük uyamadığını ve perhizlerin bedenine verdiği zararla ilgili yakınmalarını sıklıkla dile getirdiğini aktarmaktadır.

Kısacası, birlikte yemek yedikleri kişilere gürültülü ve düzensiz bir biçimde koca et parçaları fırlatan “barbar” kralların bazı sinematografik görünümelerini hoş görmesek de o adamların ziyafet salonunda tıpkı savaşta ya da gündelik yaşamlarında olduğu gibi güçlü ve cesur davranışlarının olumlu bir etki yarattığını kabul etmek durumundayız.

İşte Adelchi’imiz işbaşında: Sadık hizmetlisi topladığı kemik parçalarını birer birer uzatırken Adelchi “tıpkı avını yiyen aç bir aslan gibi iliklerini emerek hepsini parçalar.” Kemik parçalarını, belirgin bir yığın oluşana değin masanın altına atar. Sonra kalkar ve herkesten önce salondan çıkar. Mesaj verilmiş, işlem tamamlanmıştır. Riskli serüvenin gerçek amacı bu mesajı vermektir. Ama bu mesajın anlamı neydi? Adelchi bu şaşırtıcı davranışıyla ne demek istemişti?



“Sessizlik lütfen, kulak veriniz.

Bırakalım, yıllar önce, herkesin yaşamının temel konusu ola- gelmiş sofralardaki ya da başka yerlerdeki yiyeceklere ve on- ların paylaşımına dair eğlenceli, etkileyici, eğitici ya da sade- ce tuhafıklarıyla öne çıkan öykülerin (...) sözcükleri bizi sa- rıp sarmalasin.”

Dante, Napoli kralının konuğu olarak katıldığı şöleninde neden yemekleri üstüne başına sürmüştü? Ortaçağ’da çatal kaşık olmasına rağmen insanlar neden elle yemeyi tercih ediyordu? Kıtık dönemlerinde mutfak nasıl bir yaratım alanına dönü- ştü? Antik ve Ortaçağ düşünürlerinin tatlara duyduğu yoğun ilgi nereden kaynaklanıyordu?

Bu ve benzeri soruların izini süren Ortaçağ tarihçisi Massimo Montanari, okuru da yanına katarak Batı dünyasının sofrta tarihinde renkli bir yolculuğa çıkıyor. Yemek ve sofrta kültürü üzerinden bir kültür tarihi okuması yapan Montanari tarihi belgeler, edebiyat metinleri, yemek kitapları gibi kaynaklar- dan yola çıkarak canlı bir anlatımla yeme içmenin salt bes- lenmek anlamına gelmediğini göz önüne seriyor.

*Çileklerin İsyanı*, sofranın ekonomiye, politikaya, toplumsal ilişkilere ve bir toplumun entelektüel, felsefi ve dinî paradig- malarına dair pek çok ipucu barındırdığını, yani sofranın as- lında “dünya”yı anlattığını gösteren lezzetli bir şölen.

#sofrta #yemek #sofrakültürü #ortaçağ #yeniçağ #kültürtarihi #gıda

Kapak resmi: Giuseppe Arcimboldo



• canyayinlari.com • twitter.com/canyayinlari • facebook.com/canyayinevi

ISBN 978-975-07-3906-1



9 789750 739064