



# Babil mutfağı

'Yale Tarifleri' diye adlandırılan, 3 bin 500 yıl önce kaydedilmiş 40'a yakın yemek tarifinden yola çıkan Jean Bottéro'nun eşsiz çalışması 'Dünyanın En Eski Mutfağı', temelde yeme-içme kültürüne nüfuz etmiş Mezopotamya uygarlığının bir analizini içeriyor.

Jean Bottéro'nun bir eşsiz çalışması daha çevrildi: 'Dünyanın En Eski Mutfağı'. 'Mezopotamyalı atalarımızın' yeme-içme kültürü üzerine bir kitap; ya da 'Babil mutfağı' da diyebiliriz. Bottéro'nun çalışmaları, Rönesans'tan beri inşa edilen 'atalarımız' düşüncesini 'Antik Yunan'dan Mezopotamya'ya, yani 'Babil'e doğru kaydırır ve geri çeker.

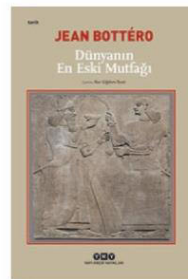
Bottéro, Yale Üniversitesi Koleksiyonu'nda yer alması nedeniyle 'Yale Tarifleri' diye adlandırılan, 3 bin 500 yıl önce kaydedilmiş 40'a yakın yemek tarifi üzerinden yazmış bu kitabı. Bottéro'nun 'yarı-suskun' diye nitelediği arkeolojik kalıntıların ne anlama geldiğini incelikli, hassas ve nazik yorumlarla betimlediği bu kitap, temelde yeme-içme kültürüne nüfuz etmiş Mezopotamya uygarlığının bir analizini içeriyor. Sözgelimi "Bazı dönemlere ilişkin olağanüstü kabarık bir belge bolluğu varken, çoğu döneme ilişkin ise umut kırıcı bir belge yokluğu" derken Bottéro, cümlelerin art bileşeniyle, sanırım baskı ve yolsuzluk dönemlerine ilişkin bir imada bulunuyor ve belki de söz konusu dönemlere ilişkin tabletlerin henüz bulunamamış olduğuna... Bilindiği üzere son 150 yıldır yapılan kazılarda, yarım milyona yakın Sümerce ya da Akadca çiviyazısı tablet söz konusu. Bu vesileyle Bottéro'nun, Samuel Noah Kramer'le birlikte kaleme aldıkları eşsiz çalışmayı, 'Mezopotamya Mitolojisi'ni de hatırlatmak isterim.

Bottéro'nun yaptığı ayrıma göre, bu tabletlerin büyük bir bölümünde sözü edilen gıda maddesi tahılla ilgili. "Ama" diyor Bottéro, "biraz yakından bakıldığında, burada sözü edilen tahılın tüketim değeri nedeniyle değil değişim değeri nedeniyle konu edildiği görülür". Çünkü Mezopotamya'da tahıl, para niyetine kullanılmaktadır. MÖ 1775 civarında yazılmış bir muhasebe tabletinde şöyle yazıyor: "90 litre arpa Sinaham-iddinam'a/ 90 litre İli-tukulti'ye/ 90 litre Samas-taiiar'a..." Burada tahıl işçilerine hizmet karşılığında verilen ücret dile getiriliyor. Buradan hareketle, eşit işe eşit ücret fikrinin, Mezopotamyalı atalarımız tarafından keşfedilmiş olduğunu söyleyebiliriz.

Bottéro'ya göre, yeme-içmeden söz eden kaynaklar oldukça fazla ama bu yenilip içilenlerin nasıl hazırlandığını ve tüketildiğini dile getiren kaynaklar sınırlı; sözünü ettiğimiz 40 tariftten ibaret. Bir başka ayırıcı ayrıntı ise bu tariflerin halka yönelik tarifler olmadığı, krallık sarayına ilişkin devlet kayıtları olduğu: "Kralın her gün ister tek başına isterse de davet ettiği 'avanesi' ile yiyeceği 'yemek' için gereken katı ve sıvı, bitkisel ve hayvansal her türlü erzakın miktarı, hatta günü gibi en ince ayrıntısına kadar kaydını tutmuşlar." Listenin başında, yemeğin temel maddesi olan 'ekmek' geliyor; ikinci sırada ise 'bira'.

MÖ 1700'ler civarında yazılmış şu mektup şiir doğası bakımından da çok önemli: "(...) Afiyette ol kardeşim! Biliyorsun bir süredir, ne sarımsak ne de sirbittu-balığı gönderdin..." İstek ya da alışveriş mektupları eski dünyanın (kaçıncı eski?) olagelen doğasını dile getirir. (Bu mektuplardan çok zaman sonra yazılmış iki istek mektubu da hiç aklımdan çıkmaz. Selçuklu beylerinden biri, diğerine, "Şarabım yok, bana bir fıçı şarap yolla" diye yazmış 13. yüzyılda; ikinci mektup daha içlidir, diyor ki orada, Bey, diğer Bey'e, "Senin yanında şaririn var, benim yok; bana bir şiir yazsın, akşamlarımı onunla geçireyim.") Yani Bottéro, tarihsel değil antropolojik bir analiz yapıyor. Çünkü orada önce ile sonra, yani ne neden önce, ne neden sonra çok net değil.

'Tanrılar Sofrası' ile 'Ölümler Sofrası' bölümleri ise kitabın doruk noktasını oluşturuyor. 'Atrahasis Şiiri' ile 'Adapa Efsanesi'nin analizlerine özellikle dikkat çekerim; burada yerim yok. Ve yorumları, ne denli incelikli, hassas ve nazik: Çünkü 'mitoloji hiçbir zaman soruların derinine inmez, inemez'.



## DÜNYANIN EN ESKİ MUTFAĞI

Jean Bottéro  
Çeviren: Nur Çiğdem Tezel  
Yapı Kredi Yayınları, 2023  
136 sayfa.