

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

Sula Bozis İstanbul'da doğdu. Zapyon Rum Kız Lisesi'ni, İstanbul Üniversitesi Felsefe Bölümü'nü bitirdi. Güzel Sanatlar Akademisi'nin İç Dekorasyon Bölümü'ne misafir talebe olarak devam etti. Dostlar Tiyatrosu'nun üç yıllık dekor-kostüm eğitiminden sonra, 1970-80 arası Dostlar Tiyatrosu'nda ve özel tiyatrolarda kostüm tasarımcısı ve ilk "etnik" moda tasarımcısı olarak çalıştı. 1967'den bu yana İstanbul ve Anadolu'daki geleneksel el sanatlarını ve özellikle sanayi öncesi kadın emeğini araştırmaktadır; Osmanlı dönemi pamuklu ve ipekli dokuma, makrama, çevre, yazma ve yemek tarihi kültürü üstüne kitapları, makaleleri, sempozyum tebliğleri ve üniversite seminerleri devam etmektedir. Çalışmalarını Atina'da ve İstanbul'da sürdürmektedir. İstanbul yazmaları ve Bursa ipekli kumaşları üzerine Atina, Selanik, Larissa, İtalya, Paris ve Amsterdam'da müze ve kültür evlerinde sergiler hazırlamıştır. 1993'te kurucu ve yöneticisi olduğu Bosforis Arşivi bünyesinde sözlü tarih çalışmalarını günümüze dek sürdürmektedir. *İstanbul* dergisinde yazıları, Homefood internet sitesinde yemek kültürü ile ilgili makaleleri yayımlanmıştır. 2010'da Adalar Müzesi'nin çalışmalarına ve Santralİstanbul'da düzenlenen "İstanbul" sergisi için yapılan çalışmalara arşivinden görsel malzeme ve dokümanter film ile katılmıştır.

Kitaplarından bazıları:

Yunanca: *Boğaziçi Yazmaları* (1989), *Bursa İpekli Dokumaları* (1991), *İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü* (1994), *Kokona Yazmalar* (1996), *Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Tat Gelenekleri* (1997), *Anadolu Makramaları* (1998), *Pera Rum Cemaati* CD ROM (2000), *Pera Rum Cemaati* (2002), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (2008).

Türkçe: *İstanbullu Rumlar* (Pera Rum Cemaati kitabının yazar tarafından yapılan Türkçe çevirisi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2011) *İstanbul Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2000), *Kapadokya Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2004), *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri* (YKY, 2012), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (YKY, 2014). *İstanbul Ansiklopedisi*'nde (Tarih Vakfı, 1993) İstanbul Rumları ile ilgili maddeler, *Rakı Gastronomisi: Türkiye'nin Çilingir Sofrası* (Overteam Yayınları, 2017) içinde "Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültüründe İçki" başlıklı bölüm; *Cercle d'Orient'in Tarihçesi* kitabı içinde "19. Yüzyılda Pera'daki ve Cadde-i Kebir'deki Rumların Yaşamından Bir Kesit" başlıklı makale.

Sula Bozis'in
YKY'deki kitapları

İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri (2012)

Paris'ten Pera'ya Sinema ve
Rum Sinemacılar (Yorgo Bozis ile birlikte) (2014)

İvi Stangali - Ressamı Hatırlamak
Hazırlayan: Sula Bozis, Seza Sinanlar Uslu (2019)

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü (2020)

SULA BOZİS

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 5579
Lezzet Kitapları

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü
Sula Bozis

Editör: Korkut Emrah Erdur
Düzeltili: Burçin Gönül

Kapak tasarımı: Nahide Dikel
Grafik uygulama: İlknur Efe

Baskı: Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Organize San. Bölgesi 1.Cad. No:16 Ümraniye-İstanbul
Telefon: 444 44 03 • Faks: (0216) 365 99 07-08 • www.bilnet.net.tr
Sertifika No: 42716

1. baskı: İstanbul, Mart 2020
ISBN 978-975-08-4694-6

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2019
Sertifika No: 44719

Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
facebook.com/yapikrediyayinlari
twitter.com/YKYHaber
instagram.com/yapikrediyayinlari

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İÇİNDEKİLER

Önsöz	9
-----------------	---

İSTANBUL

İstanbul Mutfağının Karakteri.	18
İstanbul'un Balık Bereketi	30
Et.	41
Sebze-Meyve.	46
Zeytin ve Zeytinyağı	52
Bağcılık ve Şarap Geleneği	55
İstanbul'un Çarşı Pazarı.	56
Baharatlar	67
Seyyar Satıcılar	71
Payitahtı Besleyen Esnaf	75
Ev Mutfağı	81
Dini Bayram (Yortu) Hazırlıkları	85
Dodekaimeron Sofrası	89
Apokria: Karnaval Ayı	94
Sarakosti (Büyük Oruç) ve Paskalya	100
İlkbahar-Yaz Hazırlıkları	103
Panayırlar.	110
Batılı Seyyahların Gözüyle Saray Mutfağı	115
İstanbul'un Tat Mekânları.	128
Meyhaneler ve İçki Yasakları	133
İstanbul'un Semt Meyhaneleri	138
Meşhur İstanbul Lokantaları	150
Eğlence Diyarı Pera	153
Kozmopolit Pera'da Beyaz Ruslar	162
Şekerlemeciler	165
Baklava ve Kaymak	167
Muhallebiciler	170
Pastaneler	171
Kahve.	174
Kahvehaneler.	179
Ünlü kurukahveciler	189
Avrupa başkentlerinde kahve	189

TRAKYA

Beslenme Kültürü	194
Trakya'daki Meslekler ve Loncalar-Esnaf Örgütleri	200
Panayırlar	201
Edirne (Andrianupolis)	202
Kırkkilise (Saranta Eklisies) - Kırklareli	205
Tekirdağ (Redestos)	207
Çatalca (Metres)	210
Marmara Ereğlisi (İraklia)	210
Ganohora	210
Gaziköy (Ganos)	211
Hoşköy (Hora)	212
Şarköy (Peristasi)	212
Mürefte (Miriofito)	212
Uçmakdere (Avdimi)	213
Silivri (Silivria)	213
Selimpaşa (Epivates)	214
Celaliye (Eksastero)	215
Kalokratya	215
Büyükçekmece (Meyalos Çekmecesi)	216
Şile (Hili)	216
Marmara Sahilleri	218
Darıca (Areçu - Rision)	218
İznik (Nikea)	219
Bursa - Hüdavendigâr Vilayeti Merkezi	221
Mudanya	224
Tirilye (Tirlia)	224
Kyzikos Yarımadası	225
Erdek (Artaki)	226
Bandırma (Panormos)	229
Marmara Adası (Prokonisos)	232
Çanakkale (Dardanelya)	235

İYONYA

Sayfiye Yerleri ve Banliyöler	263
Gökçeada (İmroz)	268
Edremit (Adramytteion)	272
Ayvalık (Kidonies)	273
Bergama (Pergamon)	281
Foça (Phokaia)	284
Manisa (Magnisia)	284

Urla Yarımadası	286
Çeşme (Krini)	287
Alaçatı (Alaçata)	292
Urla (Vurla)	295
Urla Adaları (Englezonisia)	302
Gülbahçe	304
Tire (Thira)	305
Aydın (Aidin)	308
Kayaköy (Livisi)	309
İyonya'da Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü	311

KAPADOKYA

Temel Ürünler ve Ev Hazırlıkları	319
Kapadokyalı Rumların Özel Gün Yemekleri	325
Karşılıklı Dinsel Etkiler	328
Konya Vilayeti	329
Konya.	330
Sille (Silli)	332
Aksaray	334
Permata	335
Güzelyurt (Gelveri/Karvali)	336
Isparta	342
Antalya	348
Niğde	354
Aravani-Gurdonos-Ferteki	356
Bor	358
Yeşilburç (Tenei)	359
Aktaş (Andaval)	359
Uludağ	361
Derinkuyu (Malakopi)	361
Dereköy (Potamia)	365
Mustafapaşa (Sinassos)	367
Ürgüp (Prokopi)	372
Nevşehir (Neapoli)	374
Ankara (Angira) Vilayeti	375
Kayseri (Kesaria)	379
Talas (Mutalaski)	382
Zincirdere (Flaviana)	385
Aydınlı (Tavlasun)	387
Adana	388
Kapadokya'da Düğün Âdetleri	392

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

PONTUS

Trabzon (Trapezunda)	400
Maçka (Maçuka) - Dumanlı Köyü (Santa)	406
Giresun (Kerasunda)	407
Samsun (Sampsunda)	410
Ordu (Kotiora)	413
Kastamonu Vilayeti	413
Sinop (Sinopi)	416
Amasya	417
Yıllık Döngü İçindeki Bayram Hazırlıkları	418
Düğün ve Düğün Yemekleri	421
Karadeniz Rumlarının Başlıca Yemekleri	423
Kaynakça	430

Önsöz

Üç kıta arası ticari ve kültürel alışverişin kavşak noktasında bulunan İstanbul: Çin ve Arap Yarımadası'ndan batıya uzanan ipek ve baharat yollarının köprüsü, Karadeniz'den Akdeniz'e uzanan deniz ticaretinin en önemli durağı, Megarahlılar ile başlayıp Roma, Bizans ve Osmanlılarla devam ederek 1500 yıllık kesintisiz başkent olan bu eşsiz şehrin pazarlarında sergilenen ürünlerden yaratılan lezzetlerle, kendine has özel bir mutfak oluşması doğal. İstanbul'un kültür mozağinde önemli bir yeri olan Rumların mutfak kültürüne gelince, yukarıda değindiğimiz tarihsel ve coğrafi etkileşimler ile yaşam döngüsü ve yıllık döngü içindeki Ortodoksluğun şart koştuğu kuralların sentezinden oluşan bu kültürel özellikler büyük bir kültür değişimi yaşanan günümüz İstanbulu'nda, genç nesiller için tamamen yabancı bir konudur.

İstanbul'dan Yunanistan'a veya dünyanın herhangi bir ülkesine göçüp yaşamlarını devam ettiren Rumlar, aynı yemek geleneklerini de günümüze dek sürdürmektedirler.

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü'nün içeriği Atina'da 1994'te yayımlanan *İstanbul Rumlarının Yemek Kültürü* ve 1997'de yayımlanan *Anadolu'daki Rumların Yemek Kültürü* kitaplarımın –tarifler hariç– yemek kültürüne değinen bölümlerinin, süreç içinde derlediğim yeni ekler ve bilgilerle donatılıp genişletilmiş halinden oluşuyor.

Belirtmek gerekir ki asırlar boyu toplumlardaki bireylerin günlük yaşamında önemli gereksinimlerinden giysi (dokuma, nakış, baskı vb), eğlence, dans ve müzik 20. yüzyıl boyunca araştırma alanına zemin oluştururken, günlük yaşamın çok önemli bir parçası olan “yemek kültürü”, yaklaşık son çeyrek asırlık bir zaman diliminde uzman araştırmacılar tarafından, bilimsel ve sistematik olarak, büyük bir ciddiyet ve kararlılıkla, geç de olsa araştırılmaya başlandı.

1992'de Atina'nın o yıllardaki saygın bir kültür evinde, İstanbullu Rumların yemek kültürü üstüne yaptığım bir dizi seminer, 1994 yılında *İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü* kitabımın içeriğini oluşturdu. Gerek seminerler için, gerekse kitabın içeriğini zenginleştirmek amacıyla geniş aile ve dost çevresinden edindiğim birikimim dışında, sözlü tarih çalışması yürüterek Atina'da ve İstanbul'da yaşayan 50'den fazla İstanbul doğumlu ev kadınıyla görüşüp, birçoğunun el yazması yemek defterlerini inceledim. 19.

yüzyılda İstanbullu Rum aydınların şehirdeki sosyal yaşamı anlatan, günümüzde belge niteliğindeki kitapları, dönemin kadın mecmuaları ve haftalık kültür dergileri tarandı, ayrıca Antik Yunan mutfağı, Roma-Bizans mutfağı, Osmanlı-Türk mutfağı üstüne çok geniş bir kaynakça, araştırma alanının bilimsel veri tabanının oluşmasına yardımcı oldu.

Birinci kitabımın devamı olan *Anadolu Rumlarının Mutfak Kültürü*'nün içeriği için, Kendro Mikrasiatikon Spudon'daki (Atina Anadolu Araştırmaları Merkezi), 1924'te Anadolu'nun Trakya, Marmara Denizi'nin etrafındaki yerleşim alanları ile İyonya, Kapadokya, Karadeniz bölgelerinden Yunanistan'a gönderilen Rumlarla yapılmış sözlü tarih çalışmalarının dosyalarını incelemem takriben bir yıl sürdü. Atina Üniversitesi Halk bilim bölümü hocalarının daveti ve önerileriyle bölüm kütüphanelerindeki yayımlanmamış lisans bitirme tezlerinden konumla ilgili çok değerli malzeme edindim; Nea Smyrni semtinde Onasis Vakfı'nın sponsorluğunda inşa edilen "Estia Nea Smyrnis" adlı görkemli binadaki Anadolu'nun çeşitli bölgeleri üstüne yazılmış monografi, tarih, coğrafya, gündelik yaşam hakkında 80000 kitaplık kütüphane, Atina'daki İzmirli Birliği Derneği'nin kitaplığı ve fotoğraf arşivi, Yeni Gelveri kasabesindeki müze ile arşivindeki monografiler ve fotoğraf albümleri, mübadil derneklerinde korunan yemek defterleri, dergi, gazete ve monografiler, ayrıca birinci nesil İzmir, Kapadokya, Karadeniz ve Trakya havalisinden o yıllarda hayatta olan nineler ile yaptığım görüşmeler kitabımın dokusunu oluşturdu.

İlk çalışmalar sonrası geçen 20 yıllık süreç içinde değişik tarihlerde İstanbul ve Anadolu Rumlarının yaşamı üstüne yeni monografiler yayımlandı. Antik Yunancadan günümüz Yunan diline çevrilen mutfak kültürü ile ilgili yazmalar, son yıllarda Amerika ve Avrupa üniversitelerindeki araştırmacı ve arkeologların yayımladığı kitaplar, uzun yıllar Yunanistan, İtalya ve İstanbul'da davetli olarak katıldığım sempozyumlardaki sunumlar, Atina Üniversitesi'nden yukarıda andığım hocalar ve Atina Akademisi Araştırma Bölümü'nün müdiresi ile birlikte yemek kültürü üzerine düzenlediğimiz seminer ve sempozyumlar, Türkçe çevirisini hazırlarken konuların içeriğine yeni bilgiler ilave etmeme yardımcı oldu.

Anadolu'nun değişik bölgelerini çocukluk yıllarımdan başlayarak tanıyıp sevdim. Edirne'ye kadar uzanan Trakya bölgesi babamın bölgedeki üreticilerle yaptığı çalışma ve kurduğu dostluklar nedeniyle tanışımdı. Buğday kıtlığı yaşandığı sırada, Edirne'nin Kırkağaç bölgesinden Adil Bey'in tarlasından İstanbul pazarına gelen kavun ve üzüm kasalarının içinde yollanan katıksız unla evde bebeklik dönemimde pişirilen ekmek aile içinde yıllarca konuşuldu.

Bursa ve havalisi, sonsuz yeşil vadisi ve kaplıcalarıyla ilkokul yıllarımdan tanımaya başladığım ve İstanbul'dan sonra en çok sevdiğim bölgeyi oluşturur. Her yıl ağustos sonunda Kapadokyalı nineler ve teyzelerin romatizma sancılarını kaplıca kürüyle dindirme amacıyla biz çocuklarla birlikte Bursa'ya gidilirdi. Ferit Bey'in kükürtlü otelinde o zamanki yaşımıza uygun, masallardaki gibi sonsuz görünen otel bahçelerinde çocukluk günlerimizin en güzel dostlukları kurulurdu...

İyonya havalisini ilk kez 1968'de İstanbul'dan Bodrum'a giderken eşim ve henüz çok küçük olan oğlumla yaptığım bir otobüs yolculuğu sırasında, İzmir'de 1-2 gün kalıp tanımaya çalışmışım. İzmir o zamanlar bir Batılı mega kentti. Yeni haliyle çok iyi tanıdığım İzmir'in 1922'den önceki halini yazılı kaynaklardan okurken ve orada doğup büyümüş, karşı kıyıya yeleşmiş yaşlıların yıllarca içlerinde taşıdıkları anılarını dinlerken, Nobelli şair Yorgos Seferis'in "Birden geçmiş batmıştı" dizesiyle neleri betimlediğini anlamaya ve kitaba aktarmaya çalıştım.

Kapadokya bölgesine gelince, baba tarafımın Niğdeli oluşu, oraları görüp tanımam için önemli bir nedendi. İlk Kapadokya seyahatimi 1969 yazında yaptım. O zamanlar Anadolu henüz turizme açık değildi. Ziyaretçiler evlerde ve pansiyonlarda yer yataklarında ağırlanırdı. Günümüzde Kapadokya'yı kaplayan 4-5 yıldızlı oteller, köyleri birbirine bağlayan Avrupalı otoyollar, klimalı lüks otobüsler ve daha neler neler; o zamanlar bu gelişmeler insanların hayal âleminde bile yoktu. Nuri Bilge Ceylan'ın o olağanüstü "Kış Uykusu" filmi gösterime girdiğinde iki gün üst üste izledim; 1950'lerde geçen filmin canlandığı atmosfer, iç ve dış mekânlar, dekorlar, eşyalar beni ilk Kapadokya seyahat anılarıma götürdü.

İlk seyahatten sonra, 40 yılı aşkın bir süre boyunca, Kapadokya bölgesine yaptığım her ziyarette o olağanüstü coğrafyada sanki hayal âleminden çıkmış yeni yerler ve yeni oluşumlar keşfeder, kendimi evimde hissedirim. Konya, Niğde ve Kayseri'deki Selçuklu sanatının o eşsiz mimari örneklerin; Kubadabat Sarayı'nı süsleyen sırlı figürlü seramikleri; Selçuklu devri kervansarayları ve cami bezemelerin; Göreme, Çavuşin, Ortahisar, Uçhisar ve Soğanlı'daki kilise ve şapellerin fresklerini; Tokalı Kilise'de Rönesans'tan birkaç asır önce başkent Konstantinopolis'ten giden ressam tarafından çizilen Meryem Ana freskin; Niğde'ye yakın, 11.-13. yüzyılda inşa edilmiş Esgümüş [Eski Gümüşler] Manastırı'ndaki –büyük ihtimal Kapadokyalı köylü genç kız figüründen esinlenilerek resimlenen– güleç Meryem Ana ikonası ve azizlerin giysilerindeki kumaş motifler; Gülşehir'e yakın Aziz İoanis Şapeli'ndeki masalımsı naif fresklerden o dönemin yaşamını düşlemeye çalışmak... Bu güzelliklerin dürtüsüyle uzun yıllara yayılan bölgedeki geleneksel kıyafetlerle ilgili çalışmaların dışında 1924'ten önce Kapadokya'da yaşayan Ortodoks Rumların gelenek, görenek ve yemek kültürü ile ilgili bilgileri derlemeye başlamışım. Ne yazık ki, ilk danışmam gereken, ailenin orada doğmuş yaşlı fertleri artık hayatta değildi. Kapadokyalı Rumların ticari zekâları ve ticarete yatkınlıkları çok büyüktü. Çalışkanlıkları, her alanda herkesle çok iyi ilişki kurabilme kabiliyetleri, Osmanlı İmparatorluğu döneminde onları ekonomik alanda ön sıralara getirdi. "Anadolulu" tanımlaması "başarılı tüccar"la eş anlamlı kabul edilirdi.

Aşılmaz sıradağlarla çevrili Karadeniz'e gelince; asırlar boyu bölge geleneksel kapalı ekonomik ritmiyle yaşarken sanayi devrimi ile başlayan süreçte, uluslararası pazarlara açılma sonucu değişip gelişti ve orada yaşayan Karadenizli Rumlar da bu gelişmelerden olumlu etkilendi.

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kùltürü

Ada olmasına rağmen İmroz'un (Gökçeada) yemek kùltürü ve gelenekleri ile ilgilenmemin nedeni, Anadolu sahilinden bir nefeslik mesafede bulunan bu Rum adası sakinlerinin yüzyıllar boyu ata topraklarında yaşayıp geleneksel kùltürlerini hemen hemen günümüze kadar devam ettirmeleridir.

Bu "yolculuk" sonucunda ortaya çıkan elinizdeki kitabın zenginleşmesine katkıda bulunan bütün dostlara buradan teşekkür etmek istiyorum. Ayrıca Atina'da bibliyografyanın çevirisini üstlenen Anna Ubbelohde'ye ve Türkçe metinleri bilgisayara geçirirken yardımcı olan Danai Skilla'ya, İstanbul'da Alexis Kamburis ve Meltem Ezer arkadaşlara teşekkürlerimi bir daha belirtmeliyim. Ayrıca yayınevinde kitabın Türkçe baskısında emeği geçen editörüm ile diğer bütün arkadaşlara şükranlarımı belirtmek istiyorum.



İSTANBUL





Antik sempozyumlarda balıkların sunulduğu seramik servis tabağı
İtalya'nın Aquila bölgesinden (MÖ 4. yüzyılın üçüncü çeyreği).



Yemek pişirme zanaatının tarih boyunca evrimi, insanoglunun kültürel gelişimine paraleldir. Ateşin kullanılması, hayvanların ehlileştirilmesi, toprağın işlenmesi hep bu uzun yolculuğun kilometre taşlarıdır. Avcılık, balıkçılık ve tarım yoluyla elde edilen ürünlerin işlenmesi ve korunması sorunu salamura, peynirciliği, bağcılığı, arıcılığı, unu ve ekmek yapımını beraberinde getirdi.

Aşçılık tarihteki ilk simya deneyi olarak değerlendirilebilir. Aşçılık sayesinde hammaddeler –tohumlar, meyve ve sebzeler, balık, et– bazı koşullar altında, özellikle ateşle işlenerek başka bir türe, yemeğe dönüştürülür. Yaratıcılığın dürtü ve büyü insanı değişik ürünleri harmanlayıp yenilikler yapmaya, denemeye, tanımaya yöneltir.

Toplumların yemek kültürü yaşadıkları bölgenin coğrafi ve iklim şartları ile inanç, gelenek görenek ve sosyo-ekonomik koşulların sentezi sonucu şekillenir. Her yörenin en çok üretilen ürünleri asırlar boyu o yöre halkının temel besinlerini oluşturur. Konumuz antik dönemden günümüze ulaşan ve Rum mutfağını zenginleştiren kültürel öğelerdir.

Akdeniz havzasında yaşayan toplumların temel besinleri buğdaygiller, zeytin ve şaraptır. Buğdaygiller, zeytincilik ve bağcılık, insan üretimi olarak tarım sonucu elde edilen ürünlerdir. Arkaik dönemde bu ürünler tanrıların lütfu sayılıp her biri bir tanrıya adanmıştı.

Mitolojik anlatılarda, Aiskhylos, Sophokles ve Euripides'in tragedyalarında, Aristophanes'in komedyalarında yer alan konumuzla ilgili bilgilerin yanı sıra, MÖ 4. yüzyılda yaşamış *Attika Şöleni*'nin yazarı Matranos ile Filoksenos'un yazmalarından, aynı yüzyılda Arhestratos'un Sicilya'da yazdığı ilk yemek kitabından (Antik Yunanlılar Sicilyalı aşçıları en seçkin aşçı sayarlardı) ve MÖ 170-230 yıllarında yaşayan Atineos'un *Dipnosophiste* adlı gastronomi kitabından, tarihte, Akdeniz havzasındaki ilk içkili "symposium"ların (cümbüşlerin) gerçekleştiği şehrin Antik Atina kenti olduğunu öğreniyoruz.

Atineos, Mısır'ın Nafkrati şehrinde doğdu, İskenderiye'de yaşadı ve Roma'da öldü. Nil deltasında bulunan Nafkrati, Helenistik dönemden önce antik Yunan filosunun uğrak yeri idi. Atineos'un *Dipnosophiste* yazması 15 kitaptan oluşur. Stefanos Vizandios (5. yüzyıl sonu - 6. yüzyıl başı), Konstantinos Porfirogenitos (10. yüzyıl) tarafından bilinen ve Suda ansiklopedisinde (10. yüzyıl) yer verilen *Dipnosophiste*, başka antik yazmalarla İstanbul'un fethinden 30 yıl önce Venedik'e taşınmıştı.)

Dipnosofiste'de aralarında filozofların, doktorların, müzisyenlerin, yazmanların, bir sözlükbilimci ve üç Romalının bulunduğu gerçek ve fantastik 25 kişiden oluşan bir grubun bir "symposium"da yer alışı tasvir edilir. Kitapta bir taraftan ünlü aşçıların sofrası düzenlemeleri anlatılırken, diğer taraftan "symposium" sofralarında bulunması gerekli olan ürünlere ve yemek çeşitlerine, bu toplantılarda yer alan müzisyenlere, müzik aletlerine, şarkılara yer verilir. Antik Yunan dünyasında özel ve eklektik tatlar geleneğinden bahsederken, bu geleneğin coğrafi olarak Küçük Asya sahillerinden Sicilya ve Güney İtalya'ya kadar uzanan bölgede yer aldığını görüyoruz.

"Symposium"u Roma'daki evinde düzenleyen Larinsios, yüksek rütbeli bir Romalıdır. Eserdeki önemli davetlilerden bir kaçına burada yer verelim: Ulpianos, hukuk uzmanı bir politikacıdır, Atineos ile birlikte kitapta yer alan "symposium"un düzenleyicisidir. Dafnos Efesli bir doktordur. Dimokritos filozoftur, Dionisoklis doktor, Zoilos ve Leonidis Peloponnesos'tan yazman, Palamidis sözlükbilimci, Mansurios hukuk uzmanı, şair ve müzisyen, Pontianos İzmitli bir filozof, Rufinos ise İznikli bir doktordur.

Konuklardan Antifanis'e göre öyle bir sofrada şarapla birlikte mutlaka rezeneli buruşuk zeytin, bal-ceviz, turp, tere, mantar, fava, kızarmış yumurta, bulgur, tavuk, ördek, kaz, bıldırcın, keklik, yabani güvercin, sütlü ve ballı börekler bulunmalıdır, ayrıca her şehir kendine özgü özelliklere sahiptir: En güzel balıklar Sikiona denizinde avlanır, en iyi peynirler Sicilya'dan gelir, en iyi yılan balıkları Viotia'dadır, Atina ise esanslarıyla ünlüdür.

Konuklardan Fenias, Kythera Adası'ndan bir şair olan Filoksenos'un güzel yemeklere tutkusu olduğunu belirtir. Aynı zamanda zengin ve eğlence düşkünü bir Romalı olan Apicius'un pahalı yiyecekler için büyük bir servet harcadığını söyler. Libya'da İzmir'dekinden daha büyük karidesler ve İskenderiye'dekinden daha büyük ıstakozlar bulunduğunu öğrendiğinde, kaptana geminin güzergâhını Libya'ya çevirmesini buyurmuş. Oraya vardığında ürünlerini ona sunan balıkçılara, daha büyükleri var mı diye sormuş, balıkçılardan hayır yanıtını alınca, Campania'nın Minurno sahillerindeki karidesleri hatırlayarak kaptana karaya çıkma zahmetinde bulunmadan tekrar İtalya'ya dönmesini buyurmuş.

Temistoklis Manisa'nın ekmeğini, Lâpseki'nin şarabını över. Simos, antik adı İhtioesa (balık yuvası) olan İkaria Adası'nın balık bereketini hatırlatır.

Larinsios, kirazları Giresun'dan İtalya'ya Romalı kumandan Lefkolos'un getirdiğini anlatır. Dafnos kirazların şişmanlatmadığını, aksine hazmı kolaylaştırdığını, hatta Miletos'tan gelen kırmızı kirazların da idrar söktürücü olduğunu ekler.

Nikandros Karadeniz'in cevizlerini, Frinihos Naksos ile Kıbrıs'ın bademlerini, Efesli İrakleion ise daha eski yıllarda kestane ve bademlerin de ceviz adıyla tanımlandığını anlatır. Erifos kaz yumurtalarını över, Efipos susamlı, ballı ve sütlü börekleri anar. Dioklis sofrada bulunması gereken ürünleri sayarken Manisa'nın pancar ve kabağını, İskenderun'un salatalıklarını, İzmir, Antakya ve Galatya'nın marullarını över...

Kratinos yemekleri tatlandıracak salça ve baharatları sayar: gül yaprağıyla tatlanmış sirke, *yaros* salçası (küçük balıklardan ve uskumru ile palamut kanı ve bağırşağından

yapılan bir salça). Ayrıca, tuzlu balığın kişniş, kekik ve rezeneyle özel bir tat aldığını da belirtir.

Teofrastos Sicilya'da çokça bulunan yabanienginarın ayıklandıktan sonra hurma kadar lezzetli olduğunu söyler.

Ermipos, Kirinya'nın en iyi "silfiyo"suna (kaybolan tatlandırıcı bitkilerden) ve sığır derilerine, Çanakkale'nin uskumru ve tuzlanmış balıklarına, Tesalya'nın irmiğine ve sığır pirzolarına, Sirakuza'nın peynirine ve domuzcuklarına, Mısır'ın papirüsü ile pamuklu bezlerine, Libya'nın fildişine, Rodos'un üzüm ile incirlerine, Eğriboz Adası'nın armut ve elmalarına, Paflagonya'nın yemeklerin süsü olan kestane ve olağanüstü bademlerine, Fenike'nin hurma ile irmiğine methiyeler düzer.

Agatarkis, Adriyatik'te bulunan Issi Adası'nın şarabını metheder.

Epilikos, Taşoz ve Sakız Adası'nın şaraplarını över. Hepsi birlikte Suriye'deki bağları Perslerin ektiğini vurgulayarak Pers kralına Şam'dan gelen şaraba methiyeler okur. Fenike şarabının da çok ünlü olduğunu belirtirler. Aleksis, Korent'in ve Eğriboz'un şaraplarını över.

Efpolis, ağaçta olgunlaşan zeytinlere değinir. Aristofanes, tuzda bırakılmış zeytinlerden, taşla ezilen zeytinlerden ve tuzlanmış zeytinlerden bahseder. Arhiestrados Maraton'u unutmamak için, tuzlu suda bekletilen zeytinlere herkesin "marathon"(rezena) koyduğunu belirtir.

Filimonas ikinci kalite zeytine "pitirides" veya "siyah stemfalides" dendiğini söyler.

Atinalı Eftidimos *Lahanalar Üstüne* adlı eserinde, kabak bitkisini Hint inciri olarak tanımlar çünkü tohumu Hindistan'dan gelmiştir. Minodoros da Knidosluların kabaklara "Hintli Kabak" dediklerini söyler. Çanakkaleliler, uzun kabaklara "incirlik", yuvarlaklara da "kolokintes" (Rumca kabak demektir) derlerdi.

Trehedinos'a göre "symposium" sofrasında, kalamar dolması, ince kıyılmış sarmısak veya pırasayla yoğrulmuş ince kıyılmış domuz etiyle doldurulmuş bağırsak ve yanında tuzlu balık ve lahanasla eksik olmamalıdır.

Meandros, dalak ve paça dolmalarının yanında, Sirakuza'dan gelen peynir ve domuz etinin, Çanakkale'den gelen tuzlu balığın, Rodos'tan gelen incir ve kuru üzümün, Bozcaada'nın kekiğinin, Tesalya'nın bulgurunun, Finiki'nin irmik ve hurmasının, Lesbos Adası'nın şarabı ile birlikte özellikle şölenlerin sevilen tatları olduğunu anlatır. Kirinyalı bir filozof olan Aristoksenos, ziyafet arkadaşlarına "Bahçemdeki marulları her akşam tatlı şarapla suluyorum, sabah marulları keserken Toprak Ana'nın bana şeker yolladığını görüyorum" der.

Varlıklı ve gurme Atinalıların sofrasında şaraba eşlik eden balık çeşitleri incir yaprağına sarılı taze sardalye, gümüş balığı, barbunya, orkinosun yanı sıra, Çanakkale'den uskumru, Tasos Adası'ndan iskorpit, Samos Adası'ndan tonbalığı, İzmir açıklarından cipura, Miletos'tan çok lezzetli levrek, Tasos ve Korfu adalarından gelen ahtapotlar, İzmir ve İskenderiye'den lezzetli büyük karidesler, ne var ki Campania'dan gelenler İzmir'dekilerden daha büyükmüş, İskenderiye'den ıstakoz, midye, istridye, pavurya ve mürekkep balıkları da bulunmalıydı.

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

Klearhos, yukarıda sözü geçen bu güzelliklerin yanında mutlaka Tasos'tan, Sakız'dan veya Lesbos Adası'ndan gelen yıllanmış şarapların gerekliliğine değinir.

Antik dönemde genelde önceleri şaraba eşlik eden tadımlıkların tuzlu balık, ateşte pişmiş et parçaları, zeytin, volvi (yabani soğan), sarmısak, yeşillik, yumurta gibi çeşitlilerden oluştuğunu tahmin edebiliriz. Atineos'un kitabında sözü geçen bu özel, pahalı ve nadir bulunan yiyecek ve şaraplar varsıl ve midesine düşkünlerin "symposium"larını süslüyordu.

İstanbul Mutfağının Karakteri

İstanbul Rum mutfak kültüründe tarihsel süreç içinde Antik Yunan, Roma ve Bizans yemek kültüründen gelen katkıların izlerine bugün de rastlıyoruz. Asırlar boyu İstanbul'un kültür mozağinde önemli bir yeri olan Rumlar, büyük bir kültür değişimi yaşanan günümüz İstanbulu'nda artık genç nesillerin aşına olmadığı bir konudur.

Dünyanın önemli mutfaklarından biri olan İstanbul mutfacı, bulunduğu coğrafi alanın tarihini izleyerek gelişti. MÖ 7. yüzyılda Megaralılar kolonisi olarak kurulan şehir, önceleri Antik Yunan dünyasının hayat bilgisi ve deneyimleriyle donanmıştı. Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılması sonucu ortaya çıkan Doğu (Yeni) Roma, mutfacıyı Romalıların kültürel deneyimleriyle zenginleştirdi. Söz konusu zenginlik, tarihsel



Liman, 1886 (Foto: Sebah&Joaillier).