

DOI Number: 10.30520/tjsosci.526373

**HOMEROS'UN ODESA'SINDA GEÇEN GASTRONOMİ ÖGELERİ  
ÜZERİNDEN ANTİK YUNAN YEMEK KÜLTÜRÜNE GENEL BAKIŞ**

*A GENERAL REVIEW OF THE FOOD CULTURE OF ANCIENT GREECE, BASED  
ON THE ELEMENTS OF GASTRONOMY MENTIONED IN THE ODYSSEY BY  
HOMER*

Samuray Hakan BULUT<sup>1</sup>

**ÖZET**

Medeniyetlerin kültürel miraslarından olan destanlar, dönem insanının sosyolojik durum araştırmalarının yapılması açısından; günlük yaşam anlayışı, inanış, politik durum ve benzeri sayısız konuda ipuçları barındırırken, gastronomi alanını kapsayan öğeleri içermesi ile de bahsi geçen ulusun yeme-içme gelenekleri hakkında genel fikir sahibi olunmasına katkı sağlar. Çalışmada ele alınan Odesa Destan/Romanı'nın içeriğinde yer alan, günümüz gastronomi terminolojisinde birinci sınıf restoran uygulamalarından birkaçını tanımlayan kavramların Antik Yunanistan'a dayanan geçmişleri, uygarlığın coğrafya ve gastronomi ilişkisi, dönemin tören-şölen-ziyafet gibi gastronomi etkinliklerinin örnekleri, Antik Yunanistan'ın gastronomi kimliğinin anlaşılması amacıyla üç başlık altında incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Antik Yunanistan, Odesa, Kültür, Roman

**ABSTRACT**

Legends are among the leading elements of cultural heritage for any civilization. They offer valuable insights into the daily outlook and beliefs of the people, politics and much more in the domains of sociological analysis of human societies. Legends also often contain references to elements of gastronomy, and thus provide clues about the food and beverages habits of the nation. This study focuses on the gastronomic identity of Ancient Greece, with reference to three major elements: the history of some of the leading characteristics of the first class restaurants of today, with a perspective dating back to ancient Greece with specific references to Homer's Odyssey; the relationship between civilization and gastronomy; and the examples of gastronomic activities of the era, such as ceremonies and feasts.

**Keywords:** Gastronomy, Ancient Greece, the Odyssey, Culture, Novel

<sup>1</sup> Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu lisans öğrencisi  
samuraybulut@gmail.com

## GİRİŞ

Bu çalışma, Nikolay Vasilyeviç Gogol isimli roman yazarının eserlerini inceleyen bir araştırmacının; eserlerde geçen gastronomi öğelerini, eserlerdeki karakterler ve olaylarla ilişkilendirerek, yazar tarafından roman kurgularında nasıl kullanıldığını aktardığı bir çalışmadan esinlenilerek hazırlanmıştır (Kolb-Seletski, NM. 1970). Eserde geçen yiyecek, içecek ve gastronomi ile ilişkili diğer kavramlardan bazılarının ele alınması ile dönemin yemek kültürü hakkında bilgi edinmek ve Antik Yunanistan'ın gastronomi kimliğini anlamak araştırmanın amacıdır. Çalışmada sınırlandırmanın sağlanması ve kavramsal karışıklığın giderilmesi amacıyla tanımlanması gereken gastronomi kimliği olgusu, Çalışkan (2013)'in bir çalışmasında; gastronomik aşamalarda her toplumun kendine ait ritüellerinin taklit edilemez ve eşsiz oluşu sayesinde kültürel zenginliklerin ortaya çıkması ve turizm araştırmalarındaki yeri açısından ele alınmıştır. Antik Yunanistan'ın gastronomi kimliğinin bu bağlamda incelenmesi, toplumların yemek kültürüne ve gastronomi bilimine tarihsel gelişim sürecinde verdikleri katkıların ve geleneksel yemek kültürlerinin yazılı ulusal eserlerine nasıl yansıtıldığının ortaya çıkarılması açısından önemlidir. Ayrıca Pekin (2011)'in bir çalışmasında yükselen değer olarak araştırmalara konu edilen kültür turizmi kavramı üzerine düşünüldüğünde ise, turizmin temelinde varolan yeni kültürler tanıma arzusu ve günümüzde kültürün tabaklara yansması olarak görülüp değer kazanan gastronomi turizminin doğuşu ile uygarlıkların geçmişlerinin incelenmesinin; erişilebilen tüm kaynakların taranması yönteminden yararlanılarak, modern gastronomi kimliğine kazandırılması mümkün olan yeme-içme öğelerinin tespiti amacıyla yapılacak akademik çalışmalar açısından önemi ortaya çıkmaktadır. Araştırmanın çevresinde oluşturulduğu destan/roman, milattan önce 800 ila 600'lü yıllar arasında yazıldığı düşünülen ve Yunanlar tarafından Fenike alfabesinden dönüştürülen, Yunan alfabesinin ilk yazılı örneklerinden olan ve Homeros tarafından yazıldığı kabul görmüş Odesa adlı eserdir. Bahsedilen uygarlığı oluşturan, gelişmiş denizcilik kabiliyetlerine sahip dönemin insanları; Anadolu Yarımadası'nın Ege Denizi kıyıları, Trakya, Kıbrıs, Karadeniz kıyıları, Marmara Denizi çevresi, İstanbul, Napoli, Marsilya, Mısır gibi bir çok coğrafyada kolonilemiştir. Bu bilgiler ışığında çalışmanın ilk bölümünde Odesa isimli eserde geçen gastronomi öğelerinin sınırlılığı içerisinde Antik Yunanistan'ın coğrafi özellikleri ve bu özelliklerin gastronomi kimliğine gıda maddeleri olarak etkisi ele alınacaktır. Eser incelendiğinde öne çıkan gastronomi öğelerinin; ılıman iklim, denizcilik, verimli topraklar gibi Anadolu'nun özellikle Ege Denizi kıyılarının coğrafi özelliklerini yansıtan taraflarıyla özdeşleşen yiyecek içeceklerden oluştuğu açıkça görülür. "Gastronomi coğrafi bir kimliktir ve coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, yaygın lezzetler ve yemek reçeteleri gastronomi kimliğini belirleyen faktörler arasındadır" (Küçükkömürler, S., vd. 2018). Gastronomi öğeleri denildiğinde yiyecek içecek ürünlerinden farklı olarak terminolojide yer alan servis ve sunum ile ilişkilendirilmiş bazı kavramlar; eserin içinde günümüzdeki isimleriyle olmasa da işlevsel olarak birebir aynı görevlerde kullanılmış halde bulunmuş ve modern gastronomi terimleriyle ilişkilendirilerek çalışmanın bir diğer kısmını oluşturmuşlardır. İncelenen eserin içerisinde geçen gastronomi öğelerine ağırlıklı olarak yemekli şöenler ve dini kurban törenleri olmak üzere gündelik hayattaki yeme-içme kültürünü de içeren gastronomi etkinliklerinde yer verilmiş olması bu faaliyetlerin gastronomi kimliği oluşumundaki yerinin belirlenebilmesi açısından çalışmanın bir diğer konu başlığı haline getirilmiştir. Dönemsel bir olay üzerine kaleme alınmış bir destan üzerinden Antik Yunanistan'ın

gastronomi kimliğini kesin sınırlarla belirlemek oldukça zor olsa da , Odesa üzerinden Antik Yunan yemek kültürü hakkında yapılan araştırma, hem sanat ve bilim tarihinde evrensel kazanımlar yaratmış hem de Anadolu topraklarında kültürel iz bırakmış bir uygarlık hakkında yapılacak diğer çalışmalar için yararlı ipuçları sunacaktır.

## **Bulgular ve Yorum**

### **1.Antik Yunanistan'ın Besin Çeşitleri ve Coğrafi Şartların Gastronomi Kimliği Üzerindeki Etkisi**

Odesa Destanı'nın içerisinde en çok karşılaşılan besin öğeleri, Anadolu'nun Ege kıyılarında da olmak üzere Akdeniz İklimi'nin belirgin şekilde yaşandığı topraklarda kolonileşmiş Antik Yunan Uygarlığı halklarının sofrası kültürlerinde; zeytinyağı, üzüm, şarap, deniz ürünleri, kırmızı-beyaz et ( oğlak, kuzu, keçi, domuz, boğa, sığır, inek,) ekmek, un, su, peynir, süt, buğday gibi temel gıdaları yoğun şekilde kullanma fırsatı bulduklarını göstermektedir. Günümüzde bahsedilen elverişli Akdeniz iklimi şartlarının etkili olduğu coğrafi konuma sahip Türkiye, Fransa, Yunanistan, Mısır, İtalya gibi ülkelerin gelişmiş mutfak kültürleri ve gastronomi kimliklerinde de fazlasıyla yer alan bu ürünler, Antik Yunanistan'da günümüzde bilinen üretim, pişirme, sunum, saklama gibi gastronomi bilgilerinin eksikliği sebebiyle çok daha yalın şekilde tüketilmiş olsa da bölgenin gastronomi hafızasının oluşumunda binlerce yıllık geçmişe sahip öğelerdir.

Odesa Destanı'ndan;

“..Mis gibi zeytinyağları,  
yıllanmış bal gibi tatlı şarap dolu küpler..” (6)

“..Sağlam dikişli tulumlara un dök,  
yirmi ölçek olsun en iyi öğütülmüşünden..” (7)

“..Koyunlarla, güç veren şarapla birlikte,  
güzel yaşmaklı karılarının gönderdiği ekmeklerle..” (8)

“..Kalburlar baktık ağzına dek peynirlerle dolu,  
mandıralarda baktık kuzular, oğlaklar tıka basa..” (9)

“..Sığırları ve koyunları besli, şarabı ve buğdayı bol..” (10)

“..Çoban onun önüne kızarmış et dolu bir tepsi koydu..” (11)

## 2.Odesa Destanı'ndan Kesitler ile Gastronomi Terimleri

Destanın içinde sıkça geçen bazı yeme-içme anlatılarından verilecek örneklerin gastronomi biliminde karşılık bulduğu bir kaç terim hijyen ve servis başlıkları altında ele alınmıştır. Bahsi geçen gastronomi öğeleriyle ağırlıklı olarak *Fine Dining Restaurants* yani birinci sınıf restoranlarda servis/sunum süreci içerisinde karşılaşılmaktadır. Bu restoranların uygulama anlayışları hakkında verilecek genel bilgilere göre; Birinci sınıf restoranların konuk tatmini ve işletme başarısı açısından tanımlandığı bir çalışmada Singer ve Arora (2008: 90) tarafından birinci sınıf restoranların temel özelliklerinden bahsedilirken servis kalitesi kavramı kullanılmıştır. Bir diğer çalışmada Harrington, vd. (2011: 273) geleneksel birinci sınıf restoranlarda servis anlayışının Fransız mutfağının etkisi altında şekillendiğinden ancak yakın zamanda İspanyol mutfağının etkileri ile moleküler gastronomi disiplini içerisinde teknoloji ve sanat ile gelişip dönüştüğünden bahsetmişlerdir. “ ..yine son yıllarda bazı restoranlar moleküler mutfak gibi alışılmıştın dışında uygulamalarla yemeklerini servis ederek hem sundukları üründe hem de sunum şeklinde değişiklik yapma yoluna gitmektedir“ (Albayrak, A. 2017: 56). Görülen çalışmalarda birinci sınıf restoran uygulamalarında geleneksel ve çağdaş uygulamalar ele alınmış, birinci sınıf restoranlarda servis/sunum kavramları temel öğeler olarak incelenmiş, servis ve sunum kavramları için geliştirilen ulusal bakış açılarıyla birlikte geleneksel ya da modern servis tekniklerinin kullanımlarının zamanla uluslararası düzeyde gelişmişlik sağlamış durumda olan ülke mutfakları tarafından evrensel gastronomi kimliğine katkıları vurgulanmıştır. Bu bilgilerin ışığında Odesa Destanı incelendiğinde ise; teknolojik ve güncel birinci sınıf restoran uygulamalarına rastlanılmasa da ağırlıklı olarak Fransız mutfak kültürüyle özdeşleştirilmiş geleneksel uygulamalara, Antik Yunanistan'ın gastronomi kimliğinde, yemekli şölenler ve üst düzey misafir ağırlama törenleri içerisinde ve gastronominin hijyen ile servis aşamalarında yer verildiği görülmektedir.

### 1.1 Hijyen

Yunan mitolojisinde tıp tanrısı olarak bilinen Asklepius'un, ağrıyı azaltan tanrıça olarak da bilinen Epione'den olan çocuklarından birisi; birçok sanatçıya ilham kaynağı olmuş, heykelerde ve resimlerde genellikle bir elinde yılan diğerinde kase ile tasvir edilen Hygieia'dır. Elinde tuttuğu kaseinin içinde bal, buğday ve yağdan oluşan iyileştirici bir içecek olduğu düşünülen Hygieia, hastalıklardan korunma ve sağlığın devamlılığını sağlar. (Ağartan, A.C., 2009:51). Bahsedilen hijyen kavramının gastronominin uygulama alanları içerisinde sağlanması sırasında; müşteri memnuniyeti ve konunun sağlıklı hissetmesi için fazladan çaba harcamadan özel hissetmesi amacıyla tasarlanmış ve uzun yıllardır özellikle birinci sınıf restoranlarda ve saray kültüründe sıkça karşılaşılan temizlik kaselerinin kullanımı, gastronomi terminolojisine *finger bowl* ismiyle geçmiştir. *Finger bowl*: Avrupa mutfak kültüründe sosyo-ekonomik düzeyi yüksek olan kesimlerin sofradan kişisel hijyen sağlama nedeniyle ayrılmak zorunda kalmamak amacıyla gastronomi kültürlerine dahil ettikleri, konukların zaman kaybı yaşamadan yemek öncesi, esnası ya da sonrasında parmaklarını temizleme amacı ile icat edilmiş; içinde hoş kokuya sahip çiçeklerin ve meyvelerin olduğu, yıllar içinde gelişimi 1927 yılında *detachable* yani sökülüp-takılabilen halinin etkili sanitasyon işlemi uygulanabilmesi amacıyla icat edilerek sağlanmış olan parmak yıkama kabına verilen isimdir. (Robert, J. 1927)

Odesa destanından;

“..Su döktü hizmetçi güzel bir altın ibrikten,  
yıkadılar ellerini gümüş bir leğen üstünde..” (1)

Çalışmada tanımı verilen temizlik kabının kullanımına yakın bir uygulama, Antik Yunanistan’da konuk ağırlama sırasında verilen toplu yemekler öncesi; değerli metallere yapılmış araç-gereçlerin yardımıyla sadece üst düzey misafirlere verilmiş bir hizmet olarak karşımıza çıkmaktadır.

## 1.2 Servis

*Trancheur*: Fransız mutfak kültüründe uygulanmaya başlanmış ve gastronomi biliminin terminolojisine girmiş, yine geleneksel birinci sınıf restoran uygulaması olarak çağımızda ve değerli konuk ağırlama uygulaması olarak Antik Yunanistan şölenlerinde sık rastlanılan bir servis yöntemini gerçekleştiren kalifiye gastronomi personeline verilen ad. Dilimizde tranşör, gastronomi literatürümüzde: “Mutfakta bütün olarak pişirilmiş ve konuk masasına getirilmiş et, tavuk ve av hayvanlarından oluşan yemekleri müşteri önünde kesip porsiyonlayarak servis eden bir elemandır” (Denizer, D. 2002) tanımıyla karşımıza çıkmaktadır. *Sommelier*: Birinci sınıf restoranlarda, başta şaraplar olmak üzere, konukların içecek seçimlerine yardımcı olan servis personelidir. Verdiği hizmet Farsça’dan dilimize geçmiş *saki* kavramını andırırsa da; görevi sadece içkiyi şişeden kadehe boşaltmak olmayan ve Türkçe’de someliye olarak isimlendirilen içki servis personelinin sahip olduğu bilgi ve bu bilginin sunduğu etkili hizmete duyulan ihtiyaç, bir çalışmada Cordua ve Manske (2005) tarafından restoranlara kazandırdığı parasal değer üzerinden anlatılmış ve deneyimli bir someliyenin birinci sınıf restorana sağladığı kâr yaklaşık olarak ekstra %90 olarak belirtilmiştir.

Odesa destanından;

“..Etler parça parça edilip, şaraplar karılıyordu ki..” (2)

İki numaralı örnekte, Fransız gastronomisinin evrensel gastronomi hafızasına kattığı geleneksel birinci sınıf restoran uygulamalarının ve bu uygulamaları gerçekleştiren deneyimli personellerin milattan önce Antik Yunan uygarlığında yer aldığı tespit edilmiştir. Bir çok bilimsel ve sanatsal disiplinin ilk örneklerinin verildiği, günümüzde değişime uğramadan ya da değişip geliştirilmiş şekilde karşımıza çıkan bu örnekler gastronomi öğelerinin de katıldığı, Odesa Destanı özelinde yapılan incelemede açıkça görülmektedir.

Diğer örnekler;

“..Çanağında da bal gibi şarabı güzelce kardı..” (3)

“..Hizmetçi kadınlar da ekmek yığdılar sepet sepet,  
delikanlılar içkiyle doldurdular küpleri” (4)

“..Sofracıbaşı tabaklar taşıdı önlerine..” (5)

Antik Yunanistan’da da servis personelinin, günümüz yiyecek içecek hizmetlerinde görev paylaşım örneklerinde olduğu gibi farklı isim ve iş yüklerine sahip olma durumları dört, beş ve altı numaralı kesitlerde gözlemlenebilir.

### **3.Antik Yunan Gastronomisinde Şölen Anlayışı**

Gastronomi bilimi; besinlerin üretim, saklama, sunum, tüketim süreçlerinde karşılaştığı tüm işlemlerin deneysel ve gözlemsel çalışmalar sonucu, fen bilimleri ve sosyal bilimler disiplinlerinden yararlanılarak ve tüm işlemlerde sanatsal yaklaşımın esas alınmasına özen gösterilerek geliştirilmiş, teori ve uygulama alanlarında paralel olarak gelişmeye devam eden bir bilim dalıdır. Gastronomi biliminin sosyal ve teorik açıdan ilgilendiği konular incelendiğinde, toplumsal ve kültürel değer yaratan şölen, festival ve benzeri yeme-içme etkinliklerini de inceleme alanında barındırdığı görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi etkinlikleri adı altında incelenen faaliyetlerin, Antik Yunan gastronomi kimliğinin oluşumunda yer aldığı görülmüştür. Dini törenlerde kurban sunma, savaş sonrası ateşkesler ya da barış sağlama amaçlı toplantılarda verilen ziyafetler, evlilik, yas, doğum, kutlama törenleri ve daha bir çok yeme-içme, ikram, misafir ağırlama etkinlikleri Odesa’da karşılaşılan gastronomi öğeleridir.

Odesa Destanı’ndan;

“..Selam sana konuğum, hoş geldin evimize,  
sonra dersin neden geldin , önce yemek ye..” (12)

“..Keçiler getirsin, sürülerin en seçkinlerinden  
şanlı okçu Apollon’a sunalım butlarını..” (13)

“..Önlerindeki seçkin yemeklere uzattılar ellerini..” (14)

“..Yan yana otursaydılar o taşkın adamlarla,  
konuk belki bunalır, tadını çıkaramazdı şölenin..” (15)

“..Kestikleri sığırların postlarına oturmuşlardı, (16)  
dönüp duruyordu çevrelerinde bir sürü uşak,  
kimisi suyla şarabı karıştırıyordu küpte..”

“..Ve şölen kahkahalar içinde sürüp gidiyordu,  
çok kurban kesilmişti, tadına doyum yoktu şölenin..” (17)

## SONUÇ

Antik Yunanistan'ın günümüze taşınmış en önemli mitolojik eserlerinden olan Odesa, bahsedilen uygarlığın gastronomi kimliği hakkında fikir edinmek amacıyla incelenirken, çalışmada güncel gastronomi terminolojisinden örnekler hakkında bilgilere de yer verilmiştir. Alıntılar incelendiğinde; çağımızın birinci sınıf restoranlarında görülen ve modern anlayışın yavaş yavaş değiştirmeye başladığı geleneksel servis/sunum uygulamalarına; Antik Yunanistan'da gündelik, dini, diplomatik ve çeşitli amaçlarla şölen anlayışında gerçekleştirilen toplu yeme-içme aktivitelerinde rastlanmış, gastronomi öğelerinin coğrafi şartlardan bağımsız düşünülmesi mümkün olmadığı için bölgenin iklimsel özelliklerinin elverişliliği vurgulanarak doğanın bahsi geçen uygarlığa sunduğu besinler listelenmiştir. Kısacası Antik Yunan yemek kültürü hakkında Odesa Destanı üzerinden yapılan çalışma göstermiştir ki; temel besin gruplarının yoğun kullanımı, hiyerarşik düzende servis hizmeti ve servis personelinin varlığı, konuk ağırlama ve ikram anlayışına önem verilen şölen, ziyafet gibi gastronomi etkinlikleri bahsi geçen uygarlığın gastronomi kimliğinde yer almaktadır. Çalışmanın önerisi mitolojinin gastronomi biliminin gelişiminde sağlayabileceği katkıların göz önünde bulundurulması ve daha kapsamlı *destanlar ve efsaneler üzerinden gastronomi araştırmalarının* Anadolu Uygarlıkları temelinde yapılmasıdır.

## KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2017). Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 56.
- Arora, R., Singer, J. (2008). Customer Satisfaction and Values as Drivers of Business Success for Fine Dining Restaurants, *Services Marketing Quarterly*, 28(1): 90.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Denizer, D. (2002). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Harrington, J. R., Ottenbacher, C. M., Kendall, W. K. (2011), Fine-Dining Restaurant Selection: Direct and Moderating Effects of Customer Attributes, *Journal of Foodservice Business Research*, 14(3): 273.
- Homeros, (M.Ö 800-600). *Odyssea*, Çev: Azra Erhat –A. Kadir, 20.Basım, İstanbul: Can Yayınları.
- Kolb-Seletski, N.M. (1970). *Gastronomy, Gogol and His Fiction*, İngiltere: Cambridge University Press.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N,B. Sezgin, A,C. (2018), Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*.
- Manske, M., Cordua, G. (2005), Understanding The Sommelier Effect, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(7): 569-576
- Pekin, F. (2011). *Çözüm: Kültür Turizmi Turizm ve Kültür Politikaları*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Robert, J. (1927). Detachable Finger Bowl, US Patent, US1644612A.

Ağartan, A.C. (2009). Sanat Eserlerinde Yaşayan Bir Mit: Sağlık Tanrısı Asklepios ve Kızı Hygieia, *Zeynep Kamil Tıp Bülteni*, 40(1):51