

# LIBRI

www.libridergi.org

Epigrafi, Çeviri ve Eleştiri Dergisi

Journal of Epigraphy, Reviews and Translations

Sayı VI (2020)

A. GÜVELOĞLU, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü (Aletler, Bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler)*. İstanbul, 2019. Pinhan Yayıncılık, 144 sayfa.

ISBN: 9786051714431

Çiğdem ÖNER



*Libri: Epigrafi, Çeviri ve Eleştiri Dergisi*'nde bulunan içeriklerin tümü kullanıcılara açık, serbestçe/ücretsiz "açık erişimli" bir dergidir. Kullanıcılar, yayıncıdan ve yazar(lar)dan izin almaksızın, dergideki kitap tanıtımlarını, eleştirileri ve çevirileri tam metin olarak okuyabilir, indirebilir, dağıtabilir, çıktısını alabilir ve kaynak göstererek bağlantı verebilir.

*Libri*, uluslararası hakemli elektronik (online) bir dergi olup değerlendirme süreci biten kitap tanıtımları, eleştiriler ve çeviriler derginin web sitesinde (libridergi.org) yıl boyunca ilgili sayının içinde (Sayı VI: Ocak-Aralık 2020) yayımlanır. Aralık ayı sonunda ilgili yıla ait sayı tamamlanır.

Dergide yayımlanan eserlerin sorumluluğu yazarlarına aittir.

**Atıf Düzeni** Ç. Öner, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü (Aletler, Bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler)*. Yazar: A. Güveloğlu, *Libri* VI (2020) 369-370.

Geliş Tarihi: 15.12.2020 | Kabul Tarihi: 25.12.2020

Elektronik Yayın Tarihi: 28.12.2020

**Editörya:** Phaselis Research Project  
www.libridergi.org

**A. GÜVELOĞLU, Antik Çağ Mutfak Sözlüğü (Aletler, Bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler). İstanbul 2019. Pinhan Yayıncılık, 144 sayfa. ISBN: 9786059460897**

Çiğdem ÖNER \*

Kitabın yazarı Ali Güveloğlu'nun kısa bir özgeçmişi (1) ile başlayan kitap içindekiler (5), yazar, bu kitabın yazılmasına binlerce yıl önce yaşamış insanların gündelik hayatlarına karşı duyduğu sonsuz merakının sebep olduğunu belirttiği bir Önsöz (11) ile devam etmektedir. Giriş (13-15) bölümünde insanoğlunun besinle ilişkisinin her daim olduğunu ve yiyecekleri, onları hazırlamak için kullandıkları ekipmanları isimlendirdiklerini aktarmaktadır. Antikçağ'dan bugüne kadar kullanılan bu terimlerin bir arada toplandığı bir sözlüğe ihtiyaç duyulduğunu, bu çalışmanın konuya ilgi duyan araştırmaların ilgisini çekeceğini ve bu konudaki bir eksikliğin giderilmesine kısmen de olsa katkı sağlayacağını eklemektedir. Giriş bölümü a. Sözlüğün Kullanımı (14-15) ve b. Yararlanılan Kaynaklar (15) olmak üzere iki farklı içeriğe sahiptir. Bunlardan ilki olan Sözlüğün Kullanımı bölümünde, söze sözlükteki madde başlıklarının Latince(L) veya Yunanca(Y) olduğunu belirtmekle başlamış, daha sonra da balık, üzüm gibi ürünlerin çeşitlerini, kişi ve yer adlarını nasıl aktardığı konular ile devam etmiştir. Giriş bölümünün bir diğer alt başlığı olan Yararlanılan Kaynaklar bölümünde, bu sözlüğü hazırlarken kullandığı önemli başvuru kaynaklarını hangileri olduğunu ve sözlük oluşumunda alfabetik sıralamayı önemseydiğinden az alt başlık kullandığını aktarmıştır.

Yukarıdaki ön tanımdan sonra sözlük bölümü başlamaktadır. Antikçağ Mutfak Sözlüğü'nün kapsamı aletler, bitkiler, içkiler, kişiler, mekanlar, yazarlar ve yemeklerden oluşmaktadır. Tüm bu kapsam alfabetik sıraya göre okuyucuya sunulmaktadır.

Alfabenin ilk harfi olan A (19-32), adını Latince acetum=sirke isminden aldığı için AcetabulumL adı verilen küçük boyutlu bir sos kabının tanımı ile başlamakta, insanoğlunun tükettiği en eski besinlerden biri olan, ancak sindirimi zor olduğundan buğdayın yerini alan yulaf yani AvenaL ile sonlanmaktadır. Daha sonra sırasıyla, BacchusL, yani Dionysios'un Roma'daki adı ile başlayıp, Anadolu'nun kuzeybatısında yer alan Bithynia Eyaleti'nde yapılan şaraplara verilen isim olan Bythinia Şarabı ile biten B (32-37), CacabusL, tencere ile başlayıp, dilimize lahana sapı olarak çevrilebilen CymaeL ile biten ve sözlükte geniş bir yer tutan C (38-52) harfi gelmektedir. D (52-55) harfinin ilk kelimesi hurma anlamına gelen DactilusL, son sözcük grubu da bir diğer adının Humoral Patoloji Teorisi olan ve antikçağ filozof ve hekimlerince insan bedenindeki salgıların ilişkisini gözlemlemek amacıyla geliştirdikleri yöntem anlamında kullanılan Dört Salgı Teorisi'dir. E (55-59), Einkorn, en eski buğday türü ile başlamakta, kurban hayvanlarının kalp, ciğer, böbrek gibi yaşamsal faaliyetlerini düzenleyen iç organlarına verilen isim olan Extal ile bitmekte, F (59-62), fasulye gibi taneli tahıllara verilen genel isim olan Fabal ile başlamakta, Latium'un kıyı kesiminde yetişen üzümlerden yapılan şaraplardan bir diğeri olarak tariflenen FundanumL ile sonlanmaktadır. Süt olarak tanımlanan GalaY ve sıvı servis kabı olarak tanımlanan GuttusL 'da G (62-66) harfinin ilk ve son

\* Ph.D., Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü, Akdeniz Eskiçağ Araştırmaları Anabilim Dalı, Antalya. bozoglu.oner.cigdem@gmail.com | 0000-0002-8473-5842

kelimeleridir. Daha sonraki harf olan H (66-69), yine bir şarap türü olan HadrianumL ile başlar. Hesiodos, Hipokrates, Homeros gibi antik dünyanın tanınmış simalarının aktarıldığı bölümlerinden sonra bir balık çeşidi olarak tanımlanan HysY ile son bulur. Sözlükte oldukça kısa bir bölüm olan I (70) harfinden sonra, C harfi gibi geniş bir kelime hazinesine sahip ve Hellen dünyasında sık kullanılan bir içki kabı olarak tanımlanan KaliksL ile başlayan köpek balığı anlamına gelen Kyon PionY ile son bulan K (70-78) harfi gelmektedir. Yine bir balık türü olan LabraxY yani Levrek kelimesi ile MÖ III. yüzyıla tarihlenen yaşamı ile Yunan gastronomi yazarı Lynceus, L (78-84) harfinin ilk ve son kelimeleridir. M (84-95) harfi sözlüğün en kapsamlı harfidir ve ilk kelimesi et pazarı anlamına gelen MacellumL, son kelimesi de sarımsak sosu anlamına gelen MyttotosY'dur. N (95-97) harfi NapyY yani hardal ile başlamakta NykterisY yani yarasa ile sonlanmakta, O (97-102) harfinin ilk kelimesi ise, bir nevi mutfak personeli olarak tanımlanabilecek ObsonatorL, son kelimesi de koyun ya da koyun eti anlamına gelen Ovis/OuisL'dur. Haşhaş ya da haşhaş tohumu olarak açıklanan MekonY kelimesi ile eş anlamlı olan PapaverL kelimesi, yine sözlükte geniş yer kaplayan P (102-113) harfinin başlangıcını, bir nevi saklama kabı olarak tariflenen Pythos ise sonunu belirlemektedir. Yine bir şarap cinsi olan RaeticumL ilk, bir çeşit hamur işini tarif eden RyemataY ise R (113-116) harfinin son kelimesidir. İki de farklı yörelere ait şarap cinsleri olan SabinumL ve SurrentinumL, S (116-122) harfinin başı ve sonudur. Bir nevi günümüz fast food'u olarak kabul edebileceğimiz Taberna ile başlayan, peynir anlamında olan TyrosY ile biten harf T (123-128)'dir. Sadece ısırgan otunu tanımlayan ve KnideY ile eş anlamlı UrticaL kelimesini içinde barındıran harf, U (128), Romalı bir devlet adamı ve yazar olan Varro kelimesi ile başlayıp, MetraY ile eş anlamlı dişi domuz rahmi için kullanılan VulvaL kelimesi ile biten harf V (128)'dir. Kılıç balığını tanımlayan XiphiasLY, U harfi gibi tek bir kelimeyi kapsayan X (128)'e aittir. Sözlük, kırmızı renkli doğal cıva sülfür yani Zincifre kelimesinin ilk kelime, Hünnap bitkisi olarak tanımlanan ZiziphonY'yu da son kelime olarak kabul eden Z (129) harfi ile sonlanmaktadır.

Bibliyografya (131-138) bölümü Antik Çağ Kaynakları (131-133), Modern Literatür (133-138) ve Sözlükler (138) olmak üzere üç bölümde incelenerek sözlük bitirilmektedir.