


A. GÜVELOĞLU, *Antik Çağ Mutfak Kültürü*. İstanbul 2022.
Pinhan Yayıncılık, 375 sayfa. Çev. ISBN: 9786057768995

Nezahat TEZELOĞLU

 0000-0002-9994-1219



*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 VIII: Ocak-Aralık 2022) yayımlanır. Aralık ayı sonunda ilgili yıla ait sayı tamamlanır.

Dergide yayımlanan eserlerin sorumluluğu yazarlarına aittir.



Bu çalışma Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License altında lisanslıdır.

Atıf Düzeni Tezeoğlu N. 2022, *Antik Çağ Mutfak Kültürü*. Yazar: A. Güveloğlu, *Libri* VIII, 95-97.

Geliş Tarihi: 11.06.2022 | Kabul Tarihi: 22.06.2022

Elektronik Yayın Tarihi: 23.07.2022

Makale Türü: Kitap Tanıtımı

Editing: Phaselis Research Project
www.libridergi.org



**A. Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Kültürü*. İstanbul 2022. Pinhan Yayıncılık,
375 sayfa (Bibliyografya ve İndeks ile birlikte). ISBN: 9786057768995**

Nezahat TEZEL*

Ali Güveloğlu, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Batı Dilleri ve Edebiyatları Bölümünde Lisans, aynı üniversitenin Tarih (Eski Çağ) Bölümü'nde Yüksek Lisans ve Doktora eğitimi yapmıştır. Genellikle antikçağda beslenme üzerinde çalışmaktadır ve bu konularda makaleler ve kitaplar yayımlamıştır.

Yazar, bu eserinde *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı ile Antik Çağ Mutfak Sözlüğü* metinlerini bir araya getirmektedir. Kitabın her bölümü konunun, kaynakların ve konuya ilişkin sorunların tanıtıldığı *Sunuş* ile başlayıp, yazarın gözlemlerini aktardığı *Değerlendirme* ile bitmektedir. İçindekiler; *Önsöz* (9-10), *Kısaltmalar Listesi* (11), *Resimler Listesi* (12), *Yöntem ve Teknik Açıklamalar* (13-15), *Giriş* (17-25) ve beş ana bölüm ve dört alt başlık altında incelenmektedir. *Bir Masada İki Tabak* (27-94) adlı birinci bölüm, *Sunuş* (27-28), *Nasıl Besleniyorlardı?* (28-43), *Helen Edebiyatında beslenme ve Damak Tadı* (43-68) ve *Değerlendirme* (93-94) alt bölümlerinden oluşmaktadır. *Karanlık Masaların Etrafında* (95-121) adlı ikinci bölüm, *Sunuş* (95), *Tiranlar ve Krallar* (96-101), *Helenistik Dönem Kralları* (101-107) ve *Değerlendirme* (120-121) olmak üzere beş alt başlık altında açıklanmıştır. *Önce Düşün Sonra Ye!* (123-148) adlı üçüncü bölüm, *Sunuş* (123), *Mitoloji ve Beslenme* (124-137), *Felsefe ve Beslenme* (138-148) ve *Değerlendirme* (148) olmak üzere beş alt bölümden oluşmaktadır. *Aşçı ile Tava* (151-177) adlı dördüncü bölüm, *Sunuş* (151-152), *Arkaik Dönem Geleneği* (152-155), *Aşçı ve Ekibi* (155-164), *Mutfak ve Pişirme Ekipmanı* (164-176) ve *Değerlendirme* (176) olmak üzere beş alt başlıktan oluşmaktadır. *Ne Yediğine Dikkat Et!* (179-210) adlı beşinci bölüm *Sunuş* (179), *Antik Çağ'da Tıbbın Gelişim Evreleri ve Dört Salgı Teorisi* (180-196), *Besinler ve Sağlık* (197-208) ve *Değerlendirme* (209) ile son bulmaktadır. *Sonsöz* (211-214) ve *Bibliyografya* (215-229) ile *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak tadı* adlı ilk metin son bulur.

Antik Çağ Mutfak Sözlüğü metni, Aletler, Bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler kapsamında sözcükler içermektedir. *Sözlük*; *Önsöz* (235-236) ile başlamakta, *Giriş* (237-350), *Bibliyografya* (351-358) ve *Dizin* (359-375) olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Kitap birinci ve ikinci metin toplam 375 sayfadan oluşmaktadır.

Eser içindekiler ile başlar, *Önsöz* (9-10) kısmında yazar, Eski Çağ tarihine ve yemek pişirmeye olan ilgisi ve yurt içi-yurt dışı yaptığı çalışmalar sonucu eserin ortaya çıktığını belirtir. Yazma sürecinde yemeğin edebiyatla, sağlıkla, din ve felsefeyle olan ilişkisini incelemeye, yemeği hazırlayanlarla tüketenler arasındaki farklılıkları irdelemeye çalıştığını açıklar ve katkıda bulunanlara teşekkür eder.

Yöntem ve Açıklamalar (13-15) adlı başlıkta, kitabın Helen ve Roma uygarlıklarını beslenme ve damak tadı tercihleri açısından incelemeyi amaçladığını ve kullanılan yöntem hakkında bilgi vermektedir. *Giriş* (17-25) kısmında, insanlığın Neolitik Çağ'dan antikçağa gelinceye kadar beslenmesi kısaca özetlenerek, kitabın kısaca tanıtımı yapılır.

Bir Masada İki Tabak (27-94) bölümünün *Sunuş* (27-28) adlı alt başlığında Helen ve Roma uygarlıklarının beslenme alışkanlıkları incelenir. Bu konuda arkeolojik ve edebi kaynaklardan yararlanır. *Nasıl Besleniyorlardı?* (28-43) adlı alt başlık altında Helenlerin yemek alışkanlıkları Girit adasından itibaren incelenmeye başlanır. Helenler ve Romalıların sabah ve öğlen öğünlerini çoğunlukla ayaküstü ve hafif

* Doktorant, Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü, Akdeniz Eskiçağ Araştırmaları, Antalya. neztezel@gmail.com | 0000-0002-9994-1219

yedikleri ancak akşam yemeklerine çok önem verdikleri açıklanır. Hellenler için üç kutsal besin zeytin, üzüm ve incirdir. Romalıların beslenme tarzının daha çok Akdeniz diyetine benzer olduğu üzerinde durulur. Tahıllar, şarap, zeytin ve zeytinyağı, mevsimine göre sebzeler, bal, fındık-ceviz türü kabuklu yemişler ve balık en iyi besinleridir. Sabah ve öğlen yemekleri Hellenlerinkine benzer şekilde hafifi şekilde geçirilir. Şarap, ekme ve peynir yaygın bulunan kahvaltılıklardır. *Cena* dedikleri akşam yemekleri zenginlerin evinde üç bölüm halinde başlangıçlar, et ve balık yemeklerini kapsayan birinci masada ve tatlı meyveler ikinci masada servis edildiği açıklanır ve detaylar verilir. *Hellen Edebiyatı'nda Beslenme ve Damak Tadı* (43-68) adlı birinci bölümün alt başlığında, destanlardan, nesir türü edebi eserler ve komedi eserleri üzerinden beslenme alışkanlıkları anlatılır. Latin Edebiyatında Beslenme ve Damak Tadı adlı alt başlık altında Romalıların beslenme alışkanlığı konusunda Hellenlerden etkilendiği belirtilerek, Latin edebiyatı üzerinden beslenme alışkanlıklarına detaylar getirilir. *Değerlendirme* (93-94) adlı birinci bölümün son alt başlığında, Antik Çağ edebiyatında beslenme özellikleri gösteren damak tadının çok büyük yer tuttuğu vurgulanarak birinci bölüm sona erer.

Kalabalık Masalar Etrafında (95-121) adlı ikinci bölümün ilk alt başlığı *Sunuş* (95) ile bölüme ilişkin ön bilgi verilir. *Tiranlar ve Krallar* (96-101) adlı ikinci alt başlıkta antikçağ dünyasında toplumu en yüksek düzeyde temsil eden kral, imparator, Tiran gibi iktidarı elinde bulunduranların beslenme ve damak tadı hakkında bilgiler verilir. İkinci bölümün son alt başlığı *Değerlendirme* (120-121)'de iktidarı elinde bulunduranların halka açık verdikleri davetler ve festivallerin toplumun gönlünü kazanmayı amaçladığını ve zenginlerin yaptıkları davetlerin her zaman aşırıya kaçtığı belirtilerek bölüm sonlanır.

Önce düşün Sonra Ye! (123-149) adlı üçüncü bölümün *Sunuş* (123-124) kısmında beslenmenin felsefi ve mitolojik düşünce sistemlerindeki yeri ele alınır. *Mitoloji ve Beslenme* (124-137) adlı üçüncü bölümün alt başlığında, mitoloji baz alınarak beslenme alışkanlıkları üzerinde durulur. Antik batı mitolojisinde yalnızca insanların değil tanrıların da beslenmek zorunda olduğu antik destanlar mitoloji hikayelerle kaynaklar aracılığıyla anlatılır. *Felsefe ve Beslenme* (138-148) adlı üçüncü alt başlıkta, felsefenin besin maddeleri ile ilişkisinin konuya farklı anlamlar kattığı, antikçağ filozoflarının azla yetinmeyi ve doğaya uygun yaşamayı tercih ederek, lüks yiyeceklere önem vermedikleri vurgulanır. *Değerlendirme* (148-149) adlı üçüncü bölümün son alt başlığında, mitolojinin insan yaşantısının merkezinde bulunan yiyeceklere sınırlama getirmediği, ancak tanrısal yiyeceklerin ayrıldığı ve insanların tanrının kendine bahşettiği yiyecekleri belli günler dışında tüketemediği, filozoflar ise insan ruhunu ve bedenini fazla yüklenmemesini öğütledikleri özetlenir.

Aşçı ile Tava (151-177) adlı dördüncü bölümün, *Sunuş* (151-152) kısmında Helen ve Roma dünyasında yapılan yemek organizasyonları ve şölenlerde kullanılan ekip ve ekipmanlar hakkında giriş yapılmaktadır. *Arkaik Dönem Geleneği* (152-154) adlı alt başlık altında Arkaik Dönem'de Hellen evlerinde yemek pişirmeye ayrılmış mekanların olmadığını arkeolojik verilerle anlaşılabilirdiği ve Homeros'un dizelerinde yiyeceğin hazine gibi değerli olduğu vurgulanır. Arkaik Dönem yemekleri incelikli pişirme özelliği taşımadığından, yemek pişirmek için kullanılan araç ve gereç sıradandır, ağırlıklı olarak pişmiş toprak, tunç ve bakır eşyalar mutfaklarda yerlerini alırlar. *Aşçı ve Ekibi* (155-164) adlı üçüncü alt başlıkta, antik Hellen dünyasında aşçılığın önemli bir meslek olduğu ve aşçıların bu mesleği yapabilmek için uzun süre eğitmeleri gerektiği ve yaygın yemek okullarının olduğu anlatılır. Yer yer antik kitaplardan alıntılar yapılarak örneklemeler yapılır. *Mutfak ve Pişirme Ekipmanı* (164-176) alt başlıklı bölümde en eski Hellen evlerinde kullanılan mutfak ekipmanının hazırlama, pişirme, sunum ve saklama gereçleri olarak dört bölümde incelenir. Dördüncü bölümün *Değerlendirme* (177) adlı son alt başlığında, bölümün Hellenlerin ve Romalıların yemeğe giderek artan ilgi duydukları ve buna bağlı olarak yeni yiyecek deneyimlerine ilgi duydukları belirtilir. Aşçılık bir meslek olarak kabul edilir ve mutfakta kullanılan pişirme ve sunum gereçleri değişim halindedir.

Ne Yediğine Dikkat Et! (179-210) adlı beşinci bölümün *Sunuş* alt başlığında (179-180) antikçağ medikal kaynaklarından beslenme sağlık ilişkisi incelenir. Hippokrates'in adıyla anılan kolektif çalışma *Hippokratik Corpus*, Bergamalı hekim Galeanos'un *Antikçağ İlaçları* adlı kitabı, Dioskorides'in farmakoloji alanındaki çalışmaları, Celsus ve Yaşlı Plinius'un halk hekimliği boyutundaki tıp önerileri bu bölümde kullanılan kaynaklar olarak açıklanır. *Antik Çağ'da Tıbbın Gelişim Evreleri ve Dört Salgı Teorisi* (180-189) adlı beşinci bölümün alt başlığında, Hellas'a tıp bilgisinin şifa veren Güneş Tanrısının oğlu Asklepios'un eliyle geldiği üzerine açıklamalar yapılır. Homeros destanlarının Hellenlerin tıp anlayışı hakkında fikir edinmek için yeterli olacağı söylenir ve açıklamalar yapılır. Devamında Hellen tıp literatüründe filozofların ve doğa kuramcılarının fikirlerini tıp bilgisi ile birleştirip ortaya çıkaran kişinin Hippokrates olduğu (MÖ 460-377) ve ondan sonra da

tıp okullarının iyi hekimler yetiştirmeye devam ettiği belirtilir. Roma deneyiminde ise hekimlik bilgisinin ilk evresinin tanrılara, kehanetlere ve fallara dayalı olarak gelişim gösterdiği ve yetersizlik durumunda hekimlerin ithal edilmeye başlandığı açıklaması yapılır. *Besinler ve Sağlık* (197-209) adlı beşinci bölümün üçüncü alt başlığında, bahsi geçen tıp literatürüne göre beslenme tavsiyeleri detaylı olarak incelenir. Beşinci bölümün son alt başlığı olan *Değerlendirme* (209-210) ile antikçağ hekimlerinin beslenme düzeni hakkında verdikleri bilgilerin birikime dayalı çalışmalar olduğu, toplumun yeme alışkanlıklarının önemli rol oynadığı vurgulanır. Genel olarak bakıldığında beslenme düzeni, egzersiz, hamamda yıkanma, yürüyüşler, sağlıklı yaşam önerilerinin ancak zengin kişilerce uygulanabileceği belirtilerek beşinci bölüm bitirilir. *Sonsöz* (211-214) ile araştırmanın ortaya koyduğu ana fikirler özetlenir ve yeni çalışmalara yön vermek amacıyla bu çalışmanın ardında neler yapılabileceği konusu irdelenir.

Antik Çağ Mutfak Sözlüğü (231-350), *Önsöz*'ünde (235) yazar, sözlüğü yazma amacını açıklar ve emeği geçenlere teşekkür eder. *Giriş* (237-239) bölümünde antikçağ mutfağına dair terimlerin bir arada sunulduğu sözlüğe uzun zamandır ihtiyaç duyulduğu, sözlüğün kullanımı ve yararlanılan kaynaklar hakkında bilgiler verilir. *Sözlük* (240-350) bölümünde Eski Hellen ve Roma toplumlarında besin maddeleri ve ekipmanları derlenerek A'dan Z'ye sıralı, madde başlıkları Latince veya Hellence, karşılıkları Türkçe olarak verilmiştir. Konu ile ilgili olarak besin tarihiyle ilgili önemli kişiler, yazarlar, mekanlar, bitki ve hayvan çeşitleriyle bazı yemek adları da listede yer almaktadır.

Ali Güveloğlu tarafından kaleme alınan *Antik Çağ Mutfak Kültürü* kitabı, Antik Yunan ve Roma uygarlıkları beslenme alışkanlıklarını tarihsel süreç içinde açıklamaktadır. Sıklıkla değinilen Homeros destanları şiirsel bir şekilde bölümlere eşlik etmektedir. Mutfaklarda kullandıkları araç ve gereçler, ziyafetler-şölenler hakkında bilgiler ve terimler sözlüğü ile günümüzün ilgi konusu antikçağda beslenme üzerine zengin bir kaynak oluşturmaktadır.