

Ahmet ÜNAL, Anadolu'nun En Eski Yemekleri; Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü, 208 sayfa, İstanbul 2007, Homer Kitabevi, ISBN 978-9944-483-09-4

Son yıllarda Hititler ile ilgili ayrıntılı araştırmalar artış göstermektedir. Ele geçen çivi yazılı tabletler ve arkeolojik veriler sayesinde Anadolu'nun bu eski halklarının günlük yaşamı hakkında da detaylı bilgilere sahip olmaktadır. Ahmet Ünal'ın "Anadolu'nun En Eski Yemekleri; Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü" isimli eseri, Hitit mutfakı konusunda yazılmış bilimsel nitelikli ilk eser olma özelliği sayesinde, Hititler ve çağdaş toplumlardaki insanların temel gereksinimi olan beslenmeyle ilgili bilgiler sunması bakımından çok önemlidir.

Bu kitapta, Hitit çivi yazılı metinlerine göre Eski Anadolu mutfakıyla ilgili çok değerli bilgiler vardır, ama bu bilgiler bildiğimiz şekilde "yemek tarifleri" verecek kadar ayrıntıya girmediği görülmektedir. Ünal, Hitit mutfak kültürü ile ilgili çok sayıdaki metindeki bilgilerin titiz bir çalışma sonucu değerlendirilmesi ile bu özgün eseri ortaya koymaktadır. Kitap, içindikiler, önsöz, kısaltmalar, giriş ile 28 bölüm, sonuç, dizin ve aralardaki çok sayıda resimden oluşmaktadır. Girişten sonra sayfa 23'den itibaren kitabın ana konusu olan beslenme ve mutfak kültürüyle ilgili bilgiler, resimlerle beraber araştırmacılara sunulmaya başlanmıştır. Sayfa 23-50 arası "Çevre ve Tabii Kaynaklar ve Anadolu'nun Tarım ve Hayvancılık Açısından Zenginliği ve Romalıların Devrindeki Aydınlatıcı Durumu" bölümlerinde farklı iklim, bitki örtüsü ve hayvan zenginliğiyle Anadolu'nun coğrafi zenginliği üzerinde durulmuştur. 50-59. sayfaları kapsayan bölümde Hitit Metinlerine dayanarak "beslenme kültürü" ile ilgili bilgilerin sınırları çizilmekte ve ev hayvanı, et, hayvan derisi, tarım ürünü ve tarla fiyatlarını gösterir tablolar sunulmaktadır. Sayfa 52'de yazar Hitit Bayram tasvir metinleri sayesinde mutfak ve yemek ile ilgili birçok bilgiye ulaşabileceğini söylemiş ve Hitit mutfakı ile "kurban" arasında çok yakın bir ilişkinin bulunduğunu belirtmiştir. Çünkü Hitit tanrılarına sunulan her şey insanların da besin kaynaklarıydı (s.53).

59-100. sayfalar arası "Beslenme ve Sağlık, Arazi mülkiyeti ve Çiftçiler, Erzak Siloları, Beslenme ve Kıtlık Yılları, Avcılık ve Devşiriciliği Bırakıp Yerleşik Hayata Geçiş, Prehistorik Dönemde Üretim ve Beslenme, Buğday Üretimine Geçiş" başlıkları altında kısa kısa anlatılmıştır. Bu sayfalarda Hititlerin tarıma ne kadar önem verdikleri, kanunlardaki tarımla ilgili konulardan anlaşıldığı belirtilmiştir. Arazi mülkiyeti konusunda tam bir mutabakat sağlanamasa da, ekilebilen tüm arazinin saray veya tapınaklara ait olduğu kabul görmüştür. Devletin tımar olarak verdiği arazilerin yanı sıra bağımsız çiftliklerin de olduğu sanılmaktadır.

100-125. sayfalar arasındaki 7 bölümde ise "Hayvancılık" konusuna değinilmiştir. Hitit ekonomisinin temel taşlarından birisi de hiç kuşkusuz hayvancılıktı. Eski Anadolu'da hayvan çeşitleri,¹ av hayvanları, eti yenen ve yenmeyen hayvanlar, hayvanların nerelerde kullanıldığı,

¹ Hitit metinlerde geçen tüm hayvan isimleri için; Hayri Ertem, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Faunası*, Ankara 1965; R. Akdoğan, "Boğazköy Metinlerinde Geçen Bazı Hayvan İsimleri I", *AMM 1989 Yıllığı*, 60-67; R. Akdoğan, "Boğazköy

hayvan kesme şekilleri, kesilen hayvan uzuvları, kesilen bu uzuvların yenilen ve yenilmeyen ve etlerin nasıl ve ne çeşit kaplarda muhafaza edildiği gibi bilgiler bu sayfalar arasında detaylıca anlatılmıştır.

Eserde olmaması halinde büyük bir eksiklik hissedilecek olması düşünülmüş olsa gerektir ki, Hititler mutfak kültüründen bahsederken; eski Mezopotamya mutfağındaki durumdan da 125-131. sayfalar arasında bahsedilmiştir. Çünkü çok iyi bilinmektedir ki, Mezopotamya kültürü, birçok anlamda Anadolu insanını etkilemiştir. Ancak Ahmet Ünal'ın 127. sayfada belirttiği gibi, Hititlerde yemek tariflerini içeren metinler herhalde yazılmamıştır ya da şimdiki dek elimize geçmemiştir.

Sayfa 131'de pişirme ile ilgili terminoloji verilmeye çalışılmıştır. 132. sayfadan 172. sayfaya kadar ise Hititlerdeki yemek çeşitleri ve içecekler (bira, şarap..) hakkında bilgiler verilmektedir. Bu bilgilerden yola çıkarak günümüzdeki Anadolu insanıyla eski Anadolu halkının yemek kültürlerinin birbirine çok benzediği hemen göze çarpmaktadır. Örneğin Hititler döneminde tüketildiği bilinen yüzlerce ekmeğe ile günümüz Anadolu'sunda tüketilen ekmeğe çeşitleri arasındaki yakın benzerlik ilgi çekicidir.²

Kitabın sonlarına doğru gelindiğinde ise, 172-188. sayfalarda, Hitit mutfak kültürünün diğer unsurları üzerinde durulmuştur. "Mutfakla İlgili Yapılar" kısmı bol görsellekle daha iyi anlatılmıştır. 178-179. sayfalarda da anlatılan kraliyet mutfağındaki temizlik kurallarıyla ilgili olan KUB 13.3, tüm mutfak görevlilerinin uyması gereken ilkeleri içerir. Bu tablet sayesinde mutfak personelinin öğrenmiş olmaktadır. Yazar, "Yemek öğünleri, Resmi Yemekler ve Büyük Ziyafetler, Beslenme, Şifalı Otlar ve İlaç Üretimi, Lokanta ve Meyhaneler" gibi çok fazla bilinmeyen konulara da temas ederek kitabına son verir.

Genel olarak kitapta, Hititler ve çağdaşı toplumların beslenme ve mutfak kültürü incelenmeye çalışılmıştır ve bu alanda yazılmış ilk eser olması bakımından da oldukça önemlidir. Bu konuyla ilgili ilginç detayları ve kolay okunabilirliği ile bilim camiasına büyük bir katkı sağlayacaktır. Hattuşa kadar büyük bir kenti beslemek için gereken yiyecek ve içecek miktarı düşünüldüğünde, bu konunun önemi kendiliğinden ortaya çıkmaktadır.³ Bununla birlikte Eski Anadolu insanının temel gereksinimi olan beslenme alışkanlığıyla ilgili veriler ve araştırmaların da artacağını ummaktayız.

Gökhan Kağnıcı⁴

Metinlerinde Geçen Bazı Hayvan İsimleri II", *AMM 1992 Yılığ*, 71-86; İ. Aykut, "Boğazköy Metinlerinde Geçen Anlamları Bilinen ve Bilinmeyen Kuş İsimleri" *AMM 1992 Yılığ*, 87-98.

² Güngör Karauğuz, *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*, İstanbul, 2006.

³ J. G. Macqueen, *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu*, Ankara 1999, 106.

⁴ Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskiçağ Tarihi Y.L. öğrencisi.