

KİTAP TANITIMI / BOOK REVIEW

Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü**

Fatma Sevinç ERBAŞI**

Tanıtım yazıma çocukluğumdan hatırladığım bir öyküyle başlamak istiyorum.

Küçük bir çocuk her gün ninesini ziyarete gider, onunla sohbet eder, ondan kıssalar dinler ve yeni yeni şeyler öğrenirmiş. Bir gün ninesi ona, "yarın geldiğinde sana bin kişinin yaptığı ekmeği göstereceğim" demiş. Çocuk o gece heyecandan ve düşünceden uyuyamamış, hem de hayal kurmuş. "Bin kişinin yaptığı ekmeğin nasıl olur acaba? Kim bilir ne kadar büyüktür. Peki, ninem onu eve nasıl sığdıracak, belki de eve sokamaz bahçede gösterir bana. Acaba kaç kişi taşıyıp getirecek ekmeği?" diye konuşmuş kendi içinden. Nihayet sabah olmuş ve çocuk aceleyle koşmuş ninesinin evine. Kapıyı çalmış, ninesi onu içeri almış çocuk heyecanla bin kişinin yaptığı ekmeği sormuş. Ninesi masanın üzerinde duran ekmeğin dilimini göstermiş, "İşte" demiş "Bin kişinin yaptığı ekmeğin". Çocuk hayal kırıklığı içinde, "Ama nasıl olur, bu çok küçük, ben dev gibi bir ekmeğin bekliyordum" demiş. Ninesi anlatmaya başlamış: "Bak yavrum" demiş. "Bu ekmeğin undan yapılır. Un buğday başaklarının öğütülmesiyle olur. Buğdayı tarlaya ekerler, onu alın teriyle biçip harman yerine götürürler, harman yerinde dövüp değirmene taşıyanlar, buğdayı öğütüp onu çıkarırlar"

*Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü* Homer Kitabevi, İstanbul, 2007, 1. Basım.

** Yrd. Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, fasevinc@yahoo.com.

değirmenci, unu fırına getirenler, unu suyla yoğurup fırında pişiren ekmekçi ve işte sana bin kişinin yaptığı ekmek" demiş. Çocuk anlayışla başını eğmiş ve sofraya gelen her nimetin arkasında kocaman bir alın teri olduğunu şükranla hep hatırlamış.

“Anadolu’nun En Eski Yemekleri” kitabını okuyunca anlıyorsunuz ki, kitap hikâyedeki ekmek gibi sadece “yemeği” değil, yemeğin ardındaki bin kişiyi de anlatıyor. Nitekim yazar bu güçlükleri “*Rençberlik bir dev mesleğidir. Eskiden devler varmış ve çiftçiliği onlar yaparlarmış*” bir Türk inancına atıfta bulunarak dile getiriyor (s. 76). Hitit yemekleri ve mutfağı ile birlikte tarım ve hayvancılığa dayalı Hitit ekonomisi gözler önüne seriliyor. En eski dönemlerden beri Anadolu’nun üretim biçimleri üzerinde duruluyor ve yemek dünyasının canlı cansız her türlü vasıtası ve işin içinde yer alan kadro, Hitit metinleri ve yeri geldiğinde arkeolojik veriler kaynak alınarak tanıtılıyor. Bütün bunlar yapılırken ekolojik sistemin bozuluşundan ve doğanın katledilişinden söz edilerek hayati bir konuda ciddi uyarılarda bulunuluyor, geçmişten, tarihten ders alınması gerektiğini vurguluyor.

Kitap Önsöz, Kısaltmalar, Giriş bölümlerini izleyen 28 alt ana başlık, Sonuç bölümü ve Dizin’den oluşuyor. Toplam 208 sayfa ve çoğunluğu yazarın kendi objektifinden derlediği 126 fotoğraf içeriyor. Başlıklar serbest bir üslupta verilmiş; klasik harf ya da numaralandırma yapılmamış.

Başlıkların içeriğini şu şekilde aktarabiliriz:

Önsöz: Kitabın yazılış amacı ve içeriği hakkında bilgi verilerek, günümüz Anadolu tarım ve hayvancılığının içine düştüğü sefalet dikkat çekilmiş; aynı zamanda kitabın yayınlanması aşamasında yardımcı olanlara teşekkür edilmiş.

Kısaltmalar: Kitapta atıfta bulunulan yayınlara dair uluslararası literatürde kabul görmüş kısaltmalara yer verilmiş.

Giriş: Beslenme işinin insanoğlunu en çok uğraştıran ekonomik faaliyet olduğundan, insanın var oluşundan beri bu konuda gösterilen ilerlemenin kayda değer bir kültür ortaya koyduğundan söz ediliyor. Bu anlamda Hitit mutfak kültürünün de Babil, Eski Mısır, Yunan ve Roma mutfağı gibi tanıtılmaya değer olduğu belirtiliyor. Ayrıca maalesef mutfakın da kültür sömürüsü aracı haline getirildiğinden dem vurularak Anadolu mutfakının bu anlamda istismar edildiği söyleniyor. Kitabın “Hitit mutfağı” konulu ilk eser olduğuna ve birinci elden filolojik ve arkeolojik malzeme temel alınarak yazıldığına dikkat çekiliyor.

Çevre ve Tabii Kaynaklar: Dünya üzerinde eşsiz bir konuma sahip olan Anadolu’nun bitki ve hayvan zenginliği bakımından da hiç bir

coğrafyayla karşılaştırılmayacak özel bir toprak parçası olduğu anlatılıyor. Anlatım fotoğraflarla destekleniyor, ancak bu zenginliğin giderek yok olmakta olduğu yine fotoğraflarla belgelendiriliyor. Bir zamanlar Anadolu'daki ormanların zenginliği hakkında Hitit metinlerinin dahi bilgi verdiği söyleniyor. Ancak bugün ormanların katledildiği, bilinçsizce yapılan hayvancılık –keçilerin acımasızca ağaçları yok edişi, toprakta sebep oldukları erozyon- konularına dikkat çekiliyor. Ormanla birlikte içinde barınan hayvan nesillerinin de tükendiği acı biçimde hatırlatılıyor.

Anadolu'nun Tarım ve Hayvancılık Açısından Zenginliği ve Romalılar Devrindeki Aydınlatıcı Durum: M.Ö. 74'te Anadolu'ya Pontus Kralı VI. Mithradates ile savaşmaya gelen Romalıların asıl niyetinin Anadolu'nun tarım zenginliğini ele geçirmek olduğu anlatılıyor. Anadolu'da bolca bulunan sebze ve meyveler sıralanıyor. Mesela nar meyvesinin faydaları hakkında kısa bir malumat veriliyor. Romalıların bütün bu zenginlikleri, Anadolu'ya hâkim oldukları uzun yıllar boyunca İtalya'ya taşıdıkları anlatılıyor ve bugün bile İtalyanların Anadolu'da toprak satın aldıkları konusu dile getiriliyor.

Gıda Üretimi, Beslenme ve Hitit Metinleri: Hitit kanunlarından derlendiği şekilde ev hayvanları, et, deri, tarım ürünleri ve tarlaların *şekel* (külçe ve çubuk şeklindeki gümüş üzerinden ağırlık birimi) cinsinden fiyatları liste halinde veriliyor. Kanun metinleri dışında Hitit döneminde tarım ve hayvancılık, yemek ve beslenmeyle ilgili başka metinlerden söz ediliyor. Bayram metinlerinin ise Hitit mutfağı konusunda özel bir yeri olduğu vurgulanıyor; tanrılara sunulan kurbanlarla Hitit mutfağının yakın ilişkisine dikkat çekiliyor. Bayram metinlerinden ziyafetle ilgili bir anlatımın tercümesi de bölüm sonuna eklenmiş ancak öncesinde bu anlatımların sadece üst sınıfın ve tanrıların yeme-içme alışkanlıklarına gönderme yaptığı, aşağı tabakaların beslenmesi hakkında bir anlatımın mevcut olmadığı açıklanmış.

Beslenme ve Sağlık: Hitit döneminde de beslenme ve sağlık arasında açık bir ilişki olduğu, Hititçe bir mektup örnek gösterilerek açıklanmış. Mektubun konusu, tabletteki kırık nedeniye ismi okunamayan bir yetkilinin, Hitit kraliçesinin hastalığını, beslenmesindeki düzensizlikle ilişkilendirdiğidir.

Arazi Mülkiyeti ve Çiftçiler: Hititlerde arazi mülkiyetinin nasıl olduğu konusu, ideolojik yaklaşımların dışında nesnel bir tavırla ortaya konmaya çalışılıyor. Hititlerde toprağın tanrıların malı olduğu, tanrıların yeryüzündeki temsilcisinin de kral olduğu savıyla, tüm arazilerin tapusunun kralın tapusuna geçirildiği bilgisi verildikten sonra toprağın işletim hakkının kral tarafından bazı yükümlülükler karşılığında devredilişi anlatılıyor. Bu

noktada özel mülkiyetin olup olamayacağı konusu tartışılıyor. Hitit toprak sisteminin sadece metinlere bakılarak anlaşılmasının çok zor olduğu belirtilerek Roma, Bizans ve özellikle Osmanlı toprak sistemleri ile karşılaştırmalı bir açıklamaya gidiliyor. Hitit toprak sisteminin Osmanlı'daki tımar sistemiyle benzerliğine dikkat çekilerek Osmanlı'nın tımar sistemine ait terimlerle Hititlerdeki tımar ve angarya terimleri, kanun maddeleri de göz önünde bulundurularak açıklanıyor. Kral fermanlarında tımar ve angarya yükümlülüklerine ait pasajların tercümelerine yer veriliyor. Vakıf niteliğindeki araziler, kral tarafından hediye edilen topraklar ve bu sistemin işleyişinde görev yapan bürokratlar detaylı bir şekilde anlatılıyor. Fethedilen topraklardan getirilen sürgün insanlar olan NAM.RA'lar, yazar tarafından "devlet köleleri" olarak değerlendiriliyor ve Hitit toprak ekonomisindeki önemleri üzerinde duruluyor. Tarım ürünlerinin Hitit mutfağının ve insan midesinin içine girinceye kadar hangi aşamaları geçirdikleri ve bu konudaki disiplin adeta canlandırılıyor.

Erzak Siloları, Beslenme ve Kıtık Yılları: Kuraklık ve düşman tehdidi karşısında Hititlerin aldığı önlemler ve yaptıkları hububat silolarından söz ediliyor. Anadolu'daki arkeolojik kazılarda Hitit dönemine ait tabakalarda açığa çıkarılan silolar sıralanıyor. Söz konusu siloların kapasitesi değerlendirilerek Hititlerin bu konudaki temkinli davranışlarına vurgu yapılıyor. Ancak yiyecek ürünlerinin depolanma amacının genel kanının aksine gerektiğinde halka dağıtmak için değil, saray, tapınak çevresi ve askerler için yapıldığı ve bu anlamda Hitit Devleti'nin "sosyal devlet" olarak nitelendirilemeyeceği belirtiliyor. Hitit metinlerinden verilen örneklerle arazilerde ekilecek ya da ekilmiş ürünlerin türü ve miktarı açıklanıyor. Tahıl ambarlarının güvenliği konusunda çivi yazılı metinlerden bazı pasajların tercümesi veriliyor. Zaman zaman Hitit Devleti'nin dışardan tahıl ithal etmek zorunda kaldığından söz edilerek, imparatorluğun sonlarına doğru tahıl ithalinin ciddi boyutlara ulaştığından, ülkenin içinde bulunduğu kuraklık ve kıtlık tehdidinden söz ediliyor.

Avcılık ve Devşiriciliği Bırakıp Yerleşik Hayata Geçiş: Avcılık ve toplayıcılığın yapıldığı Paleolitik dönemden neolitik döneme geçiş ve Anadolu'daki belli başlı neolitik merkezler söz konusu ediliyor. Ancak avcılık ve av hayvanlarının Hitit döneminde dahi insan hayatından çıkmadığı, Hitit dönemi ya da sonrasına ait taş kabartmalarda av sahnelerinin tasvir edildiği anlatılıyor.

Prehistorik Dönemde Üretim ve Beslenme: Anadolu'ya ait belli başlı akeramik ya da keramikli neolitik dönem merkezlerindeki buluntulardan yola çıkarak insan ırkının çeşitli hububat türlerini tanıma ve sınıflandırma macerası kısaca dile getiriliyor.

Buğday Üretimine Geçiş: Ekmeğin hammaddesi buğdayın anavatanının Anadolu, özellikle de Güneydoğu Anadolu bölgesi olduğu vurgulanıyor. Yazarın belirttiği üzere, Hititler için ekmeğin önemi, ekme ve ekme çeşitlerinin suyla birlikte temel besin maddesi olduğu sayısız metin yerinden anlaşılmaktadır.

Hititlerde Tarım ve Hayvancılığın Önemi: Tarım ve hayvancılığın Hititler için ne kadar önemli olduğu, bu konuda tanrıları bile baskı altına alıp şantaj uyguladıkları, bir dua metni ve bir mitolojik metin örneği ile açıklanıyor. Hem tarımın hem de hayvancılığın Hitit ekonomisinin belkemiğini oluşturduğunun Hitit kanunlarının birçok maddesinden de anlaşılabilirliği ifade ediliyor.

Av Hayvanları ve Ehli Hayvanlar: Neolitik, kalkolitik ve Eski Tunç Çağı'na ait merkezlerde ele geçen paleozoolojik hayvan kemikleri buluntuları sayesinde Anadolu'da eti tüketilen av hayvanları gözden geçiriliyor. Vahşi hayvanların ve ehli hayvanların tüketim oranı göz önünde bulundurularak, Anadolu insanının tarım ürünleriyle beslenme aşamasına geçişi hakkında değerlendirme yapılıyor.

Metinlere ve Arkeozoolojik Verilere Göre Hayvan Çeşitleri: Öncelikle Boğazköy-Hattuša olmak üzere metinlere, Keban baraj bölgesi kazıları ve Kuşaklı arkeolojik kazılarında elde edilen paleozoolojik bilgilere göre Eski Anadolu'da mevcut hayvan türlerinin listesi veriliyor. Bu listede tavuğun yer almamasına dikkat çekiliyor [Tavuk Anadolu'ya çok geç, belki de Sasaniler döneminde gelmiştir!].

Eti Yenen ve Yenmeyen (Tabu) Hayvanlar: Hititlerin pek çok Eskiçağ uygarlığında olduğu gibi önlerine gelen her şeyi yemedikleri, mutfağa getirilen etler konusunda seçici oldukları vurgulanıyor. Kazılarda ele geçen tilki, köpek, aslan, at, eşek vb. hayvanların kemiklerindeki bıçak izlerinin yanlış yorumlandığı, bu hayvanların sadece deri ve kemiklerinden yararlanmak için işleme tabi tutuldukları açıklanıyor. Metinlerde bu tür hayvanların etlerinin yenildiğine ya da pişirildiğine dair pasajların münferit olduğu, sıra dışı durumlar ya da büyü için kullanıldığı anlatılıyor. Özellikle kanı bol olan domuz gibi hayvanların majik ayinlerde yeraltı tanrıları için kurban edildiğinden bahsediliyor. Bir kara kavmi oldukları için Hititlerin deniz ürünlerini de mutfaklarına pek sokmadıklarına açıklık getiriliyor.

Mutfak Kapları ve Yemek Takımları: Hitit metinlerinde mutfakta kullanılan sayısız kap adının anıldığı ancak arkeolojik karşıtlarının tespit edilmesinin zor olduğu belirtiliyor. Kasaplıkta kullanılan malzemenin de bugünkü isimleri bilinmemekle birlikte bazı metinlerde kurban hayvanlarını darbeyle öldürmek için kullanılan ^{NA4}*tahuppaštai*- denen taştan aletin topuz

ya da balyoz olması gerektiği üzerinde duruluyor. Kap kacak için kullanılan malzemenin çoğunlukla seramik olduğu ve Anadolulu ustaların bu konuda Mezopotamya'dan alınan teknolojiyi geliştirerek zarif örnekler ortaya koydukları yönünde bir değerlendirme yapılıyor. Mutfakla pek ilişkili olmamakla birlikte, Eski Hitit Dönemi'ne ait ve Hatti menşeli kabartmalı seramiklere de dikkat çekiliyor.

Hayvan Kesme Şekilleri: Hayvan kesmek ve parçalamakla ilgili metinlerden elde edilen terminoloji veriliyor. Hayvan kesmeyle ilgili arkeolojik tasvirlerin çok az olduğu, metinlerin de bu konuda detaylı tarif vermediği açıklanıyor. Elde bulunan az belgeye dayalı olarak hayvan kesme şekilleriyle ilgili değerlendirme yapılıyor.

Kesilen Hayvanların Yenilen ve Yenilmeyen Uzuvarları: Hayvanın derisini yüzüp etlerini parçaladıktan sonra etlerinin ve iç organlarının intizamlı bir şekilde ayrıldığından bazı parçalarının tanrılara sunulduğundan, geri kalan etlerin de törene katılanlarca tüketildiğinden söz ediliyor.

Etlerin Yemek Haline Dönüştürülmesi, Kaynaklar ve Mezopotamya Mutfağındaki Durum: Tanrılara sunulanın aksine çiğ değil pişmiş tüketilen etlerin pişirilirken içine baharat konup konmadığı sorgulanıyor. Hititlerle çağdaş olan buluntular mesela Uluburun batığında ele geçen baharat ve meyve kalıntıları gözden geçiriliyor. Hititlerde doğrudan doğruya yemek tarif eden metinlerin yokluğundan dem vurularak, Mezopotamya ile karşılaştırma yapılıyor. Biraz da imrenerek ve kuşkuyla şimdiye kadar bilinen en eski yemek tariflerini veren Mezopotamya metinleri söz konusu ediliyor. Kuşkuyla, çünkü “dünyanın en eski yemek tarifleri” olarak lanse edilen bu tabletler kaçakçılardan satın alınmıştır ve Yale Babil Koleksiyonunda korunmaktadır. Mezopotamya kaynaklı metinlerden seçilmiş bir kaç et, av eti, çorba ve yemek tarifi veriliyor.

Pişirmekle İlgili Terminoloji: Pişirmekle ilgili terminoloji açıklayıcı bir şekilde veriliyor.

Hitit Mutfağında Yemek Çeşitleri: Bu bölümle kitabın nihayet konunun özüne geldiği söylenebilir. Yemek çeşitleri “et yemekleri” ve “diğer yemek türleri” olmak üzere iki bölümde inceleniyor.

Et yemekleri: Balık ve kuş türlerinin pek yenmediğinden söz edildikten sonra et yemekleri sıralaması yapılıyor. Hititlerin eti sulu yemek ya da etli çorba olarak pişirdikleri, kızarttıkları ya da şiş kebab yaptıkları aktarılıyor. Popüler çevrelerde dolaşan sözde “Hitit Kebabı” tariflerinin gerçekçi olmadığı, metinlerin bu konuda malumat vermediği özellikle vurgulanıyor. Köftenin ve döner kebabın anavatanının neresi olduğu sorularının da ciddiye

alınmaması gerektiğine, farklı coğrafi bölgelerde insanların birbirinden bağımsız yemek pişirme ve hazırlama teknikleri geliştirmiş olabileceklerine dikkat çekiliyor. Daha sonra kabartmalarda yemek yeme sahnelerinin yorumlanması ve şimdiye kadar yapılan hatalı yorumlar üzerinde duruluyor. Metinlerde ızgara çeşitlerinin önemli yer tuttuğu ve bazı pişmiş etlerin üzerine bal döküldüğü bilgisine dikkat çekiliyor. Bundan başka metinlerin el verdiği ölçüde bazı yemek tarifleri dile getiriliyor. Örneğin sakatatların pişirilişi, şarap yemeği denen bir yemek, sandviç olarak düşünülebilecek bazı yemekler, paça yemeğini andıran bir yemek hakkında bilgi veriliyor. Gıda maddelerinin bozulmasını engellemek için uygulanan yöntemlerden kısaca söz ediliyor. Ayrıca muhtemelen fırında pişirilen narlı koyun budunun tarifi veriliyor. Son olarak çok nadir olmakla birlikte yöresel yemeklerin de metinlerde anıldığı belirtiliyor.

Diğer Yemek Türleri: Ekmek, Çorbalar, Hamur İşi ve Sebzeli Yemekler: Eski Anadolu insanının beslenmesinde tahılın önemi ile konuya başlanıyor. Hitit metinlerinden elde edilen hububat türlerinin arkeobotanik verilerden elde edilen türlere tekabül ettiği açıklanıyor. Hububat türlerinin ekmeğın hammaddesi olması yanı sıra bunlardan çorba ve yemek de yapıldığı belirtiliyor. Hitit metinlerinde karşımıza çıkan “ekmeği yiyin, suyu için” deyiminin Hititler için ekmeğın önemini vurgulaması kadar bir nasihat, hatta yer yer emir niteliği taşıdığından söz ediliyor; devlet düzenini de yansıttığı ileri sürülüyor. Metinlerde en az 180 adet undan imal edilen ürün adı geçtiğı, yapılaş tekniklerine göre ayrı isimler aldıkları anlatılıyor. Hitit ekmeğın isimlerinin listesi veriliyor. Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun arpa ve buğday üretiminde özel bir yere sahip olduğu bildiriliyor. Buğdaydan un elde etmek için kullanılan öğütme taşları hakkında da görsel malzemeyle destekli açıklamalar yapılıyor. Bu noktada, değirmende çalıştırılanların genellikle sonradan kör edilen savaş tutsakları olduğu anlatılarak “körler” konusuna kısaca değiniliyor. Ekmek yapımına dair kısa anlatılara metinlerden yola çıkarak yer veriliyor. Süt ve süt ürünleri, arıcılık ve bal, tarla ve bahçe bitkileri, yağ üretimi konularında aydınlatıcı bilgiler veriliyor.

Bira Üretimi ve Tüketimi: Hammaddesi buğday ve arpa olan bira ve birayla ilgili Hitit metinlerinde, Mezopotamya ve Mısır'daki kadar geniş kapsamlı olmasa da pek çok bilgi olduğu anlatılıyor. Ancak ne bira ne de şarap üretimini anlatan metin ya da arkeolojik malzeme yokluğuna dikkat çekiliyor. Hitit metinlerinde bira ve bira çeşitlerine karşılık gelen kelimeler hakkındaki tartışmalar dile getiriliyor. Mısır biracılığını anlatan Yunanca bir metin esas alınarak verilen tercüme yoluyla Hititlerde de biranın nasıl imal edilmiş olabileceğine ışık tutuluyor. Bira içiminin nasıl olduğu konusunda da bilgi veriliyor –bunun için genellikle içme kamışları kullanılıyor-. Biranın

ayinlerde içki kurbanı malzemesi olarak kullanıldığına dikkat çekiliyor. Biranın depolandığı ve içildiği kaplar da metinlerde anılan isimleriyle sıralanıyor. Biranın keyif veren bir içki olması yanı sıra bir beslenme kaynağı olarak görüldüğünün üzerinde duruluyor.

Şarap ve Şarap Üretimi: Hammaddesi üzüm olan şarabın batı dillerine geçen söylenişinin de Anadolu kökenli olduğu, özellikle üzümün anavatanının aksi iddialara rağmen Anadolu olduğu anlatılıyor. Ancak birada olduğu gibi şarap üretiminde de filolojik ve arkeolojik bilgilerimizin noksanlığından söz ediliyor. Şarabın dezenfekte edici özelliğinin Hitit metinlerinden de anlaşıldığı, büyü ve arınma ayinlerinde kullanıldığı belirtiliyor. Ayrıca yazarın kendi tespiti olan *unh-* “suyunu sıkmak” fiilinin üzüm suyu elde etmek için de kullanılmış olabileceği, başka meyvelerin suyunun da sıkılıp içildiği konusuna değiniliyor.

Tuz ve Kullanımı: Anadolu'nun zengin tuz yataklarına dikkat çekiliyor. Tuz kaynaklarının Hititler döneminde de kullanıldığından, önemsendiğinden söz ediliyor. Hitit metinlerinde tuz üretiminin yapıldığı şehir isimleri sıralanıyor. Tuzun kullanım alanları hakkında bilgi veriliyor. Özellikle bu bölümde Tuz Gölü'nün katledilişinin belgesi olan fotoğraf dikkat çekici.

Mutfakla İlgili Yapılar: Resmi ve dini kuruluşlardaki özellikle iki unsur ocak ve fırına dikkat çekiliyor. Ocakların ısınmak için kullanımı yanı sıra kutsal mekânlar oldukları dini metinlerde, ocak çevresinde ya da yanında yapılan ayinlerin varlığı ele alınıyor. Arkeolojik kazılarda ele geçen ocaklardan ve çeşitlerinden söz ediliyor. Fırın buluntularının ise az olduğu, 1994 yılında Boğazköy'de ilginç bir Hitit fırını bulunduğu, ancak bu fırının Hititler için karakteristik olmaktan uzak olduğu anlatılıyor.

Mutfak Personeli: Mutfak personelinin temizliği konusunda Hititlerin ne kadar hassas oldukları ifade ediliyor. Bu hassasiyeti belgeleyen bir metnin tercümesi de veriliyor. Temizlik dışında, tapınağa ait ya da tanrılara sunulması gereken yiyecek ve içecek maddelerinin ya da kurbanlık hayvanların personel tarafından istismar edilmemesi için Hititlerin ne kadar titiz davrandığından, aksi bir tavır sergileyen görevlinin ölüm cezasına varan cezalarla karşı karşıya kalabileceğinden söz ediliyor. Son olarak aşçıların tasvirli sanat eserlerindeki temsilleri konu ediliyor.

Yemek Öğünleri, Resmi Yemekler ve Büyük Ziyafetler: Yemek öğünlerine dair Hitit metinlerinde anılan deyimler aktarılıyor. Bu öğünlerin günün hangi saatinde gerçekleşmiş olabileceği tartışılıyor. Hititlerdeki “merasimli yemekler” ile Eski Yunan'daki sempozyumların benzerliğine dikkat çekiliyor. Mitolojik yemek sahnelerinden de iki örnek veriliyor.

Beslenme, Şifalı Otlar ve İlaç Üretimi: Türkiye'nin flora yönünden dünyanın en zengin ülkelerinden biri olduğu, ancak maalesef bu bakımdan da bir yok oluşun pençesine düştüğü vurgulanıyor. Hitit büyü metinlerinin Anadolu'nun en eski bitkilerinden hazırlanmış droglar hakkında değerli bilgiler içerdiğine dikkat çekiliyor.

Lokanta ve Meyhaneler: Hitit metinlerinde "lokanta" ya da "meyhane" olarak düşünülen *arzana*- evi hakkında bir değerlendirme yapılıyor.

Beslenme, İnsan Bünyesi ve Demografiye Etkileri: Yanlış ve eksik beslenmenin ya da geniş çaplı kuraklık ve kıtlıkların sosyolojik ve demografik olarak dejenerasyona neden olduğu üzerinde duruluyor. Hitit insanının beslenme alışkanlığını tespit edebilmek için gerekli insan iskeletlerine maalesef ulaşılamadığı, çünkü şimdiye kadar gerçek anlamda bir Hitit nekropolünün açığa çıkarılmadığı anlatılıyor. Tasvirli sanat eserlerindeki insan tiplerinin de konuya açıklık getirmekten uzak olduğu belirtiliyor. Neolitik ve kalkolitik döneme ait kadın tasvirleri değerlendiriliyor. Bu dönemlere ait nekropollerde ele geçen iskeletlerin özellikle dişlerine bakılarak beslenme ve metabolizma bozukluklarının yaygın olduğu kanaati gözler önüne seriliyor.

Sonuç: Kitapta neden ayrıntılı Hitit yemek tariflerinin olmadığı, olmasının da mümkün olmadığı konusunda bir değerlendirme yapılıyor. Eski toplumlarda esas olanın damak zevkinden çok karın doyurmak olduğu belirtiliyor. Yazar mutfak konusundaki araştırmasının kendisini beslenmeyle doğrudan ya da dolaylı pek çok başka konuyu açıklama zorunluluğunu doğurduğunu, bundan dolayı yukarıda özetlediğimiz bölümleri de kitap içine almak zorunda kaldığını anlatıyor.

Dizin: "Şahıs" isimleri, "Tanrı" isimleri, "Yer" (eski ve yeni) isimleri, "Yemek" isimleri, "Gıda maddesi" isimleri, "Ekmek" isimleri, "İçki" isimleri ve "İnsan sınıfları" olmak üzere 8 farklı sınıflandırmaya tabi tutulmuş.

Eserle ilgili son bir değerlendirme yapmak boynumuzun borcudur: son yıllarda Hitit mutfağıyla ilgili bazıları lüks baskılı yayınlar çoğalmıştır. Herkes etnoarkeolojik veya folklorik veya popüler yorumlarla dilediğince yayın yapıyor, bu konuda hiç bir sansür yok. A. Ünal'ın kitabı bunlardan tamamen farklı. Konuyu hiç kimsenin ekmeğine yağ, ağzına bal sürmeden konuyu ampirik olarak, yani yüzde yüz belgelere dayanarak işliyor; Kitap gerçekleri öğrenmek isteyenlere tavsiye edilir. Zaten yazar bunun farkında ve s. 20'de fanteziler sonucu hortlatılan "Troya, Zalpa ve Puduhepa kebabları"na atıfta bulunarak onları yeriyor"...

Kitabın Hitit yemeklerini ve mutfak kültürünü tanıtmaya dışında, Hititlerin sosyal, kültürel ve ekonomik yapısını anlamamıza da yardımcı olduğu açıktır. Üstelik kitabı okumakla sadece Hititleri değil, eskiçağlardan günümüze Anadolu'yu da anlama, öğrenme, sevmeye ve koruma duygusunu içimizde hissediyoruz. "Cennet vatanımız" deyimini sıkça kullanmak adet olmuş, ancak bu kitap bize bu cenneti yaşatma sorumluluğunu da hatırlatıyor. Hititlerden, hatta daha öncesinden bu yana soframıza gelen her yemeğin içinde yer alan Anadolu'nun zenginliği, yazar tarafından görsel ve filolojik belgeler vasıtasıyla okuyucunun gözleri önüne seriliyor. Son derece faydalı, aynı zamanda ikaz edici bir eser. Dili ise insanın hiç sıkılmadan okuyabileceği kadar akıcı ve merak uyandırıcı. Belirtmeliyiz ki, son derece kısıtlı, darmadağın ve param parça filolojik, arkeolojik ve zoolojik buluntuları böylesine akıcı bir şekilde anlatıma geçirebilmek, özel beceri ister. Yazarın kendi kurgusu olan Hititçe bir deyimle kapanışı yapalım: *aššu adatar*. Dilimizin tadı hiç eksik olmasın.