

KIRKMERAK 7

FİLOZOFLARIN KARNI



Michel Onfray

Çeviri: Aykut Derman

CAN



Michel Onfray
FİLOZOFLARIN
KARNI

KIRKMERAK 7

Can Yayınları 1919

Le ventre des philosophes, Michel Onfray

© 1989, Éditions Grasset & Fasquelle

© 2010, Can Sanat Yayınları Ltd. Şti.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: Ekim 2010

Bu kitabın 1. baskısı 3000 adet yapılmıştır.

Yayına hazırlayan: Alev Özgüner

Kapak tasarımı: Ayşe Çelem Design

Kapak resmi: © iStockphoto.com

Kapak baskı: Azra Matbaası

İç baskı ve cilt: Ekosan Matbaası

ISBN 978-975-07-1232-6

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM, DAĞITIM, TİCARET VE SANAYİ LTD. ŞTİ.

Hayriye Caddesi No. 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

www.canyayinlari.com

yayinevi@canyayinlari.com

FİLOZOFLARIN KARNI



Michel Onfray

Fransızca aslından çeviren

Aykut Derman



“İnsanlığın selameti’ için o Tanrıbilimci antikalıklarının hepsinden çok daha önemli bir sorun var ki, beni daha başka türlü ilgilendirir: beslenme sorunu.”

NIETZSCHE, *Ecce Homo*

Çeviren: Can Alkor,
Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

İçindekiler

Beslenme Üzerine Yaşamöyküsel Deneme	11
1. Hepçillerin Şöleni	19
2. Diogenes ya da Ahtapota Düşkünlük	29
3. Rousseau ya da Süt Yolu	39
4. Kant ya da Etik Etilizm	53
5. Fourier ya da Temel Öğe Olarak Minik Börek	67
6. Nietzsche ya da Deccal'in Sosisleri	83
7. Marinetti ya da Porexcité	97
8. Sartre ya da Deniz Kabuklularının Öcü	115
Sonuç: Beslenmenin Şen Bilimi	129
Notlar	141
Kaynakça	155

Beslenme Üzerine Yaşamöyküsel Deneme

Her mutfak belirli besin maddelerinden oluşur, kendine özgü bir üslubu vardır ve belirli bir kesime seslenir: Ben yoksulluğun ne olduğunu kendi ailemde, yumurta ya da patates-ten ibaret ay sonu sofralarından öğrendim. Ya da sofradan etin eksilmesinden. Tarım işçisi bir babanın sofrasında balık lükstü: Sofrada eğreti dururdu ve lapaya oranla hiç de besleyici değildi. Taşra insanı basit ve çırpıştırma yemeklerle beslenir: Değerli, ender bulunan ve ince damak zevkine hitap eden yiyecekler onun sofrasında yer almaz. Ana yemek, nişastalı yiyeceklerdir. Neredeyse içilmeyecek kadar sert ve acı elma şarabı masadan hiç eksik olmazdı. Sirke kokusu şarap mahzenindeki fiçılara sinner ve her şeye keskin bir meşe ya da kestane tadı bulaştırırdı. Art arda düşen damlalar sıkıştırılmış toprağın üzerine yayılır, loş ve rutubetli mahzenleri kokuya boğardı. Kimi zaman, şişelenmiş elma şarapları çok keskin olduğunda, kabarıp, atan mantarlar mahzenin loşluğu içinde oraya buraya dağılırdı. Yere akan sıvıyı emen topraktan keskin kokular yükselirdi. Elmalar dalları basardı. Zaman zaman dallar aşırı eğilip kırılır; elmalar yağlı, yeşil ve yumuşak çimenlerin üzerine düşerdi. Sabah olduğunda onları üzeri çiyile kaplanmış bulurduk. O elmalar turta, kurabiye ya da komposto yapmak için ayrılırdı. Tarçın yoktu. Baharat kente özgü bir şeydi. Tabaka halindeki meyve pürelерinin üzerine dizilen elma dilimleri gülbezek oluşturur, fırında pişirilmiş gotik yapıtları andırırdı. Kremaya gelince; her türlü yiyeceklerle kullanılırdı: Tavşan eti ya da morina balığının üzerine, kümes hayvanı etlerinin ya da meyvelerin üzerine konurdu.

Büyüklerin kaprisiyle kendimi yatılı okulda bulduğumda, doğal yiyeceklerden uzaklaşmak zorunda kaldım. Artık, okullar açıldığı zaman dutun tadına bakamıyor, parklardaki ağaçlardan elma aşırıp dişleyemiyordum. Fındıklardan ve orman çileklerinden, kestanelerden ve vişnelere ayrılmak zorunda kaldım. Çukur yollarda, hendeklerde ve yabancı otların oluşturduğu çitler arasında dolaşıyordum. Yaz güneşinin altında çiğnenen taze otların, derelerde avlanan golyan balıklarının ya da gölde avlanıp sobada kızartılan yeşil sazanların tadını unuttum. Bir sigara için canlı kurtçukları yutan, bir avuç ucuz, kötü şekerleme için sinekleri yutan akranlarımdan uzak kaldım.

Öksüzler yurdu bana başka koşullar altında, doğal beslenme olamayacağını öğretti. Özgürlük duygumu korkunç biçimde kaybettim. Mutfağın yerini yemekhane almıştı, evdeki güzel yemek kokularını, okul mutfağının ağır yağ kokuları bastırdı. Pörsük, tatsız jölelerle, klorla doymuş sularla ve okuldaki fırıncı çıraklarının pişirdiği kavrulmuş ekmeklerle tanıştım. Tabaklardaki soslar donuyordu ve biz donmuş, payreks kaplara inatla yapışmış yağ tabakalarından kurtulmak için onları yemeğin içinde yeniden çözme oyunu oynuyorduk. Taze kana benzeyen domates ve mercimek çorbalarını içmek zorunda kaldık. İyi pişmemiş, kanlı ciğer parçaları yemek zorunda kaldık. Ezilip ufalanmış bezelyelerden yapılmış soğuk püreleri, lastik gibi yürek parçalarını yutmak zorunda kaldık. Saat dörtte, bulanık renkli plastik kapların dibine yapışmış kuru ekmekleri kazıdık. Tek lüksümüz, en kötülerinden olmakla birlikte, bize verilen çubuk çikolatalardı. Din okulunun avantajı ayındır: Korodaki çocuklar sabahın saat yedi buçuğundan itibaren diş macunu ile sütlü kahve saati arasında bir bardak dolusu beyaz şarap içebilir ya da inançlı kişileri cehennemlik olmaktan kurtarmak için verilen ekmeklerden olmadığını umut ettikleri mayasız ekmekten birkaç avuç yiyebilir. Bazen kuralları hiçe sayıyor ve o ekmekleri başlığıma doldurup sütlü kahvemine içine koyuyordum. Mayasız ekmeklerin ılık sıvının içinde eriyip kabın dibine çökmesini görmek, insanın imgelemine canlandırıyor: dünyanın batışı ya da derinlere gömülmesi, ekmek biçimine girmekle yanlış bir seçim yapmış olan İsa'nın boğulması. Ne mutlu ki, pazar günleri öğleden sonra -ikili sıra halinde- yapılan gezintiler sayesinde kırlarda,

özgürlüğün tadını korumuş olan yabancı meyveleri toplayabiliyorduk.

Yatılı okuldaki yaşam o kadar katı değildi. Küçük çocuklarla bekâr papazların kokularının birbirine karıştığı öksüzler yurdundan, komşu kentteki liseye gitmek üzere ayrıldım. Kaymakamlığın yardımını sayesinde, içine en tuhaf tatlar katılmış, kahvehane patronunun bana eğlenerek tattırdığı sütlerle tanıştım. Yarım yağlı domuz jambonunu keşfettim; o zamandan beri, çabuk tüketilen gıda deyince aklıma ilk gelen hep bu jambon oldu. Kırtasiye masraflarından artırdığım paralarla ilk kreplerimi tattım. İlk kız arkadaşlarıma kentin tek pastanesinde çikolatalar ve pastalar ısmarlıyordum. Dolayısıyla, pasta şöleni ile ruhani gıda arasında seçim yapmak zorunda kalıyordum: Önüme getirilen her hesap pusulası bana on beş günlük oruca mal oluyordu. Bu çelişkiyi çözmek için, tavladığım kızları şekerlemeci dükkânlarının vitrinleri önünde beklerken, bir yandan da Knut Hamsun'un *Açlık*'ını okuyor ve bunu gülünç buluyordum.

Gençlik nicelik peşinde koşar, niteliği pek önemsemez. Pastacılığın ve hatta fırıncılığın tüm incelikleriyle oluşturulmuş sayısız pudingi mideme indiriyordum. Şekerin güçlü tadı ve meyve şekerlemeleri, pelteleşmiş meyve suları, yoğun hale gelmiş tatları bastırıyordu. Bunlara, karma olarak, selofana sarılmış Breton krepleri ve ucuz çikolatalar ekliyordum. Miktar, mideyle ilgili diğer bütün düşkünlüklere üstün geliyordu.

Okul yatakhanesinden ilk gece kaçışları, bizi küçük kentin sokaklarında açık bir kahve bulma arayışı içinde dolaşmaya itiyordu. Saat akşamın onunda, kışın ortasında, kendimizi zorlayarak içtiğimiz ilk yüksek alkollü içkiler boğazımızdan geçerken öksürüyorduk; benim gözdem portakal likörüydü. Gelgeç arkadaşlarımdan birinin annesinin işlettiği bar buna düzenli biçimde katkıda bulundu. Kadın iyi akıl edip, bizim serbest olduğumuz saatlerde çalışıyordu.

Üniversiteyle birlikte bedava sarhoşluklar yaşama dönemine girdik. Haftada iki saat verilen epistemoloji derslerinde benimle aynı iç karartıcı sıkıntıyı çeken bir felsefe bölümü öğrencisiyle yaptığımız bir konyak faslını anımsıyorum. Noel tatilinde üniversite kampüsünde sahipsiz kalmış ve ailelerimizle bütün bağlarımızı koparmış olarak, kentteki büyük bir

süpermarketten aşırđığımız bir şişe içkiyi bir güzel yuvarla-
mıştık birlikte. Davranışımız siyasal içerikliydi elbette, çünkü
böylelikle tüketim toplumunun temellerini sarsıyorduk... Dış
firçalama taslarımızı beş altı tane kesmeşekerle doldurup, şe-
kerleri rezil ve yakıcı bir alkolle tepesine kadar örttükten ve
bu işlemi birkaç kez yineledikten sonra kendimizi birkaç saat
süren bir bilinçsizlik içinde bulduk – ve bu bizi alkol koması-
nın eşiğine getirdi... Günlük beslenme ihtiyacımızı üniversite
lokantalarındaki yiyecekler karşılıyor ve sefaletimize katkıda
bulunuyordu. Sardalye, etli kuru fasulye, muz.

Fakültede kazandığımız ilk başarılar daha gelişkin, daha
özenli şölenlere vesile oldu. Toprak ya da kösele rayihaları
içerdiği için sevdiğim Bourgogne şarabından, iç açıcı kokulara
ve sarı meyvelerin lezzetlerine sahip olduğu için bayıldığım
Alsace şaraplarından tat almaya başladım. Şarapların sıcaklık
derecesi, yılı, yanındaki yemeklerle uyumu üzerinde durmak
hoşuma gidiyordu. Özellikle hak edilmiş başarıları kutlamak
üzere açılan kaliteli ve nadir birkaç şişe, değerli anılara yol açtı.
İyi derece alan bir tez, yıllanmış bir Aloxe-Corton'un açılması-
na ve olağanüstü özenli bir yemek yapılmasına vesile olduğu-
nda, hak ettiği değere kavuşuyordu.

Zamanla ev kedisi oldum. Öğrenciliđe özgü göçebelik
yalnızca belirli bir zaman sürdü. Üniversitedeki odaların yeri-
ni kitap ve plakla dolu odalar aldı. Teneke kutularda yenen etli
kuru fasulyelerin ya da lahana turşularının yerini, kendi zevki-
me göre pişirdiğim, özenle yarattığım yemekler aldı. On yıllık
akıllı uslu ev yaşamım boyunca her gün yemek yaptım.

Kitapçı bir dostum bana kitaplarla besinler arasında bir
birleştirme çizgisi olduğunu öğretti. Eski aşçıydı, güzelliğe düş-
kün ve büyük damak zevkine sahip biri olarak geçmişini zarif
bir edipliliğin gerisinde saklıyordu. Kitapçılığı meslek olarak
seçmeden önce Paris'te aşçılık yapmıştı. Ona çikolatalı pas-
talar ve eşsiz şaraplara dair anıları olduğu kadar, yüceğönüllü
sonsuz bir dostluğun anılarını da borçluyum: Lisede okurken
beş param yoktu, bana birçok kez kitap armağan etti – baskısı
güzel bir Rivarol ya da bir Maurras. Aynı şekilde, falanca sosun
mutfağımda her zaman bulunması ya da fırında pişirilmesi
belli bir incelik isteyen filanca yemeğin başarılı olması için ge-
rekli gereç ve bilgileri bana sağladı.

Felsefe öğretmeni olmuştum. Hastalık onu çabuk götürdü, çok çabuk. Benim gözümde o, biraz acılı bir bilgelik ile şaşkınlık verici bir tat alma yetisinin özel karışımı olarak kaldı. Dostum, güzel şaraplarını ve güzel yemeklerini bana her zaman iyi kitaplar ve güzel gravürler –Dürer ya da Rembrandt– eşliğinde sunmuş ve bu sırada güzel sözleri de hiç eksik etmemişti. O benim için, Grimod de La Reynière’in kusursuz ev sahibiydi.

Yokluğu bana acı veriyor. Tencerelerimin başındayken, sık sık onun gülümsemesini ve öğütlerini, soslarını ve çikolatasını düşünüyorum. Aşçılığı sürdürüyorum ama onun sırlarının ve bana aktardığı püf noktalarının eksikliğini duyuyorum uzun süreden beri. İlk menekşeler açtığında onun mezarını ziyaret etmeyi ihmal etmiyorum.

Yurtdışına yaptığım bazı yolculuklar bana coğrafyaların tadına varma, toprakları ve semaları yutup sindirme, bölgelerin ve geleneklerin kıyısında köşesinde kalmış kokuları ve tatları takdir etme fırsatını verdi. Kafkas Dağları’nda, Sovyet Gürcistan’ında, Homeros’a ve Yunan odun ateşlerine yaraşır biçimde kurban edilen hayvanlar tuhaf mutfaklara tanık olmamı sağladı: Güvercinler ve koyunlar, horozlar ve tavuklar, içi su dolu devasa kazanlarda yüzüyor, kabarcıklar suyun yüzeyini bulandırıyor. Kanlı etler gelip geçen yolcularla paylaşılıyor, bu sırada dinî bir dilekte bulunuluyordu; bu dileğin, ancak davetin gerekleri yerine getirildikten sonra gerçekleşme şansı vardı. Sebzeler, içinde sakatatların piştiği tencerelere atılıyor; alınlarına kanla işaret koyulmuş çocuklar ortalıkta oynuyorlardı. Azerbaycan’da, yeşil elmalardan ve taş gibi sert armutlardan geçilmeyen küçük bir yerel pazarda, ince iplere dizilmiş, ağdalı bir şeker ve üzüm suyu karışımına defalarca batırılmış fındıklardan ya da iç cevizlerden oluşan tuhaf gerdanlıkların tadına baktım. Bu işlem, karışımın güneşte kristalleşmesini ve reçneli, yapışkan bir tabaka oluşmasını sağlıyordu. Ermenistan’da Sevan Gölü’nün kıyısında, kırmızı alabalığın bir türü olan ve yalnızca o dağlardaki sularda bulunan “ışkan” balığını tattım. O yörenin yerel mutfağında balık, ender rastlanan bir keyfi size yasaklamak istemiş gibi, una bulanıp yağda kızartılıyor, böylece kızgın yağ balığın tadını bastırmış oluyordu. Hiçbir şekilde algılanamayacak bir esrara dönüşüyordu tat. O sırada

ve nefis tada ulaşabilmek için, kokuların buharlaşması ve bu buharların ete bir ölçüde sinmesi gerekiyordu. Çelik mavisi ve kurşun grisi bir zırha bürünmüş, soğuk yüzü bir kent olan Leningrad'da havyarın adı yoktur. Ambere benzeyen inci grisi bu çılgınlık insanın ağzında, birbirine karışmış bin deniz gibi erir. Öte yandan, Kierkegaard'ın izini sürdüğüm Kopenhag'da, Baltık Denizi'nin renkleri, kullanılan baharatların keskinliği altında tatlarından pintice vazgeçen füme ya da marine edilmiş balıklara geçmiştir. Barcelona'da *horchata* –arpadan yapılan bir içki– içerken, toprağına soğuşun işlediği tahıl tarlalarını bütün bütün yuttuğum duygusuna kapıldım. Roma'da, Navona Meydanı'ndaki şaşırtıcı dondurmacıları ziyaret ettim: Tre Scalini, Giolitti, Fiocco di Neve, daha sonra Pantheon semtindekileri ya da Ufficio di Vicario Sokağı'ndakileri. Sıcaklığını Lucretius'un ve Marcus Aurelius'un üzerine akıtmış olan bir güneşin gölgesinde, menekşeli, mantarlı, havuçlu, güllü ve envai çeşit kokulu bir dondurmanın tadına bakabilirsiniz. Voltaire ile Rousseau'nun peşine düştüğüm Cenevre'de Vaudois ya da Valais şarapları içtim. Venedik'te, Büyük Kanal'ın kıyısındaki pazarda satılan meyvelerden yedim: Tepeden tırnağa bir sanat yapıtı olabilecek tek kenti vücuda getiren su ve gökyüzüyle tıka basa doluydular sanki. Ve Fransa'nın başka her yerinde, yörelerin ve manzaraların ruhuyla birlikte, ustalık gerektiren yemeklerle karşılaştım: Kavurmasını, sarmısaklı patates yemeğini ya da cevizli pastasını tatmadan Périgord'dan, Cancale Rıhtımı'nda istiridye yemeden Bretagne'dan, haşlanmış patatesin yanında verilen ve evlerde yapılan kızarmış peynir karışımlarının tadına bakmadan Vosges'dan, ızgara balıklarla servis edilen türlü-yü yemeden Provence'tan, bir avcının eşi tarafından hazırlanmış yabandomuzu yahnisinin keyfini sürmeden Pirenelerden geçip gitmedim...

Bir ülkeyi görmek yeterli değil, onu dinlemek ve tatmak, onun derisinin tüm gözeneklerine nüfuz etmek de gerek. Bilgiye ulaşmanın tek yolu bedendir. Grimod de La Reynière, ancak boğazına düşkün insanların coğrafyalarında dertsiz olacağını bize çok iyi göstermiştir.

Yaşamın tatsız yanları, dostlarla birlikte bir sofranın etrafında toplandığında buharlaşıp gider. Gastronominin bir tarz olduğunu yineleme yarışına giren o sofralardan birkaçının

gediklisiyim ben de: Mesela güvercinleri kömürleştiren dalgın bir hanım arkadaş, her kıtayı –örneğin Çin fondülerini ya da Japonların çiğ balıklarını– kendi fırınlarına uyduran bir başka hanım arkadaş, köye yerleşip soslu etler –havuçlu sığır yahni-si– konusunda uzmanlaşmış Parisli bir erkek arkadaş var. Ayrıca, konserve kutularının üzerindeki tariflerle aklı karışan ve en basit tarifli yemekleri becerememek için çırpınan inatçı bir hanım arkadaş ya da Zen bahçelerine veya Sovyet mimarlık örneklerine benzeyen yemekler yapan bir erkek arkadaş var. Biri, samana yatırılmış beyaz üzüm şarabını, diğeri çok tutulan bir Bourgogne şarabının yöresel bir ürününü yeğliyor. Biri, her şeye elma ya da armut şarabı katıyor; diğeri, yüzü daha çok Doğu'ya dönük bir partinin yerel üyesi olarak, Macarların kaz ciğerini Sovyet topluluğunun farklı ülkelerine ait içilmez şaraplarıyla sunuyor. Mikrodalga fırında ağır ağır pişen onca kavurma, harlı gazocağı ateşinde kuruyup giden onca balık...

Bu insanların tümünü korkutmak için, 1987 yılının sonunda aklıma, kalp krizi geçirmek gibi densizce ve kötü bir fikir geldi. Bu espri çok da saçma değil, çünkü aşağıda okuyacağımız sayfaları, bu damar sabuklamasına borçluyum. Herkes şaşırды: İstatistikler böyle bir şeyi öngörmemişti; bu yüzden bu münasebetsizliği tuhaf buldular. Yirmi sekiz yaşında gelen bir kalp krizi...

İki elektrokardiyogram, bir Calciparine iğnesi ve bir kan tahlili arasında, yazgım, anoreksik tavırlı bir diyet uzmanı şeklinde tezahür etti. Sert görünümlü ve pek sevimli olmayan –ne de olsa mesleki bilincin özellikleriydi bunlar– bu hanım, beni çöl keşişine layık, sıkıcı bir beslenme düzenine soktu. Kalp krizi kazasından bir gün önce, altı yedi kişilik bir sofrada, mantarlı ve kerevizli bir kuzu kolunu mideye indirmiştim. Ve artık tüm bunlardan vazgeçip, gözümü karartarak düşük kalorili, düşük şekerli ve düşük kolesterolü beslenme düzenine geçmem gerekiyordu. Mutfak kitaplarımı bir tıp sözlüğüyle ya da bir Vidal ile değiş tokuş etmeliydim. Soluk benizli ve sıksa bir kadın olan kalori memuru bana, hafifletilmiş kremlerin, kaymağı alınmış sütlerin ve haşlanmış yiyeceklerin yararı üzerine bir söylev çekti. Fokurdayan soslarla ve unlu harçlarla vedalaşmalıyım! Bundan böyle otları ve yeşil sebzeleri benimsemem gerekiyordu... Ölmeden önce son sözümü söyler

gibi, kahramanca bir çıkışla, hayatımı margarinle idare etmek-tense, tereyağı yiyerek ölmeyi yeğlediğimi açıkladım. Müthiş bir psikolog ama sıradan bir diyalektikçi olan kadın, her türlü temel mantığı çiğneyerek, tereyağı ile margarinin birbirinden farkı olmadığını haykırdı. Bu sözde, hitabet becerisi yoktu pek... Mademki diyalektiktense oligoelement konusunda daha başarılıydı, ben de ona yattığım yerden tereyağını yeğlediğimi söyledim... nasıl olsa ikisinin birbirinden farkı yoktu. Yorulmuştum! İşin giderek tadı kaçıyordu. Beni obeziteye –bu arada yedi kilo vermişim–, kolesterole ve yakın bir ölüme terk edeceğini söyledi. Uyduruk yemeklere uygun uyduruk sosların uyduruk tariflerini toplayıp, beni reanimasyon sonrası sektöründe marine olmaya bıraktı.

Sağlık ve adaptasyon merkezlerinde bir süre perhiz uyguladıktan sonra normal yaşama... dolayısıyla normal mutfaklara geri döndüm. İnatçı diyet uzmanıma kendi tarzımda bir yemek hazırlamak için, keyifli yemek ilmine ait bir tarifler bütünü-nün fazla kaçmayacağını düşündüm. O jandarma kılıklı kadına bir hazcılık dersi vermek gerekiyordu. Aşağıdaki sayfalar işte bu amaçla kaleme alındı. Ama ona ithaf edilmedi...





FİLOZOFLARIN KARNI

Mide yoluyla felsefeye nüfuz etmek mümkün mü?

Michel Onfray, okuru alternatif bir felsefe yolculuğuna çıkarıyor bu kitabında. Gelmiş geçmiş en ünlü felsefecilerin düşüncelerini, sevdikleri yemekler üzerinden okuyor. Kant, Nietzsche, Marinetti ve Sade hangi yemekleri severlerdi ve bu yemekler onları nasıl etkiledi? Çiğ ahtapot yemeyi sevmese Diogenes uygarlığa düşman olur muydu? Rousseau sürekli süt ürünleri yemek zorunda olmasa azla yetinmeye bunca methiye düzer miydi? Kâbuslarında devamlı yengeçler gören Sartre, hayat boyu kabuklulardan tiksınmesinin bedelini ödemedi mi?

Onfray kışkırtıcı, eğlenceli sorular soruyor *Filozofların Karni*'nda: Acaba zihnimiz kadar midemiz de düşünür mü? Tarihimizi, özellikle düşünce tarihimizi hakkını yediğimiz midemizle bir kez daha düşünmek yararlı olmaz mı?

Filozofların Karni, felsefeyle ilgilenen okurlar için bambaşka bir tat; felsefeden korkanlar içinse lezzetli bir başlangıç. Belki de Marx'ın önermesi doğrulanıyor böylece: İnsan ne yerse odur!

ISBN 978-975-07-1232-6



9 789750 712326