

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

HİTİTLER DÖNEMİNDE
BESLENME VE YEME-İÇME ALIŞKANLIKLARI

Yüksek Lisans Tezi

Tolunay SANDIKCIOĞLU

Ankara-2007

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

HİTİTLER DÖNEMİNDE
BESLENME VE YEME-İÇME ALIŞKANLIKLARI

Yüksek Lisans Tezi

Tolunay SANDIKCIOĞLU

Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Sedat Erkut

Ankara-2007

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasının gerçekleşmesini sağlayarak, her türlü maddi ve manevi desteğini benden esirgemeyen, bana büyük bir çalışma azmi veren, değerli bilgilerinden faydalandığım danışman hocam, Sayın Yrd. Doç. Dr. Sedat Erkut'a sonsuz teşekkür ve şükranlarımı sunarım.

Tezimin planlanıp hazırlanması ve tüm aşamasında bilgi ve tecrübelerini benden esirgemeyen, bilimsel bir çalışmanın nasıl yapılması gerektiği konusunda beni yönlendiren hocam, Sayın Doç. Dr. Turgut Yiğit'e en içten dileklerimle teşekkür ederim.

Araştırma çalışmalarım esnasında, göstermiş olduğu değerli katkılarından dolayı Sümeroloji Bölümü'nden Sayın Prof. Dr. Sebahattin Bayram'a teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca, gerek tez çalışmam ve gerekse tüm hayatım boyunca bana karşı gösterdiği özverilerden dolayı, sevgili eşim Nuri Sandıkcıoğlu'na sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
İÇİNDEKİLER.....	i
RESİMLER LİSTESİ.....	v
TABLolar LİSTESİ.....	vi
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TARİH BOYUNCA BESLENME KAVRAMI VE ESKİÇAĞ ANADOLUSU'NDA MUTFAK

1.1. BESLENME KAVRAMININ VE TARİHSEL GELİŞİMİ.....	5
1.2. ESKİÇAĞDA MUTFAK VE MUTFAK GEREÇLERİ.....	7
1.2.1. Eskiçağ Mutfığında Pişirme Yerleri.....	8
1.2.1.1. Ocaklar	10
1.2.1.2. Fırımlar.....	12
1.2.2. Eskiçağ Mutfığında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	14
1.3. ESKİÇAĞDA KULLANILAN ÖLÇÜ BİRİMLERİ.....	24

İKİNCİ BÖLÜM

HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU’NDA YİYECEK MALZEMELERİ

2.1. HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU’NDA YİYECEKLER.....	31
2.1.1. Hayvansal Gıdalar.....	31
2.1.1.1. Hayvan Türleri.....	37
2.1.1.2. Et Ürünleri.....	39
2.1.1.3. Sakatat Ürünleri.....	39
2.1.1.4. Süt Ürünleri.....	39
2.1.1.5. Su Ürünleri.....	40
2.1.2. Bitkisel Gıdalar ve Tarım Ürünleri	41
2.1.2.1. Sebzeler.....	46
2.1.2.2. Soğanlı Bitkiler.....	47
2.1.2.3. Unu ve Ekmeği Yapılan Tahıllar.....	47
2.1.2.4. Çeşniler/Baharatlar.....	48
2.1.2.5. Yemişler.....	49
2.1.2.6. Meyveler.....	49
2.1.2.7. Kesin Tanımlanamayan Bitkiler.....	51
2.1.3. Hitit Mutfağında Kullanılan Yağlar.....	52
2.1.3.1. Hayvansal Yağlar.....	54
2.1.3.2. Bitkisel Yağlar.....	54

2.2. YEMEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME SÜRECİ İLE İLGİLİ HİTİTÇE KELİMELER.....	54
2.3. HİTİT MUTFAĞINDA ÖĞÜNLER.....	56

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU'NDA MUTFAK ÜRÜNLERİ

3.1. HİTİT MUTFAĞINDA EKMEK VE HAMUR İŞLERİ.....	59
3.1.1. Biçimlerine Göre Ekmekler.....	68
3.1.1.1. Tanrı ve İnsan Figürleri Şeklinde Olan Ekmekler.....	69
3.1.1.2. Hayvan Biçimli Ekmekler.....	69
3.1.1.3. İnsan Uzuvarları Biçimli Ekmekler.....	70
3.1.1.4. Geometrik Şekillere Göre Ekmekler.....	70
3.1.1.5. Gökyüzü Şekillerine Göre Ekmekler.....	71
3.1.2. İçeriklerine Göre Ekmekler.....	71
3.1.2.1. Yapıldıkları Malzeme Çeşitlerine Göre Ekmekler.....	71
3.1.2.2. Yapıldıkları Un Çeşitlerine Göre Ekmekler.....	73
3.1.2.3. Kıvamlarına ve Tatlarına Göre Ekmekler.....	74
3.1.3. Miktar ve Ölçülerine Göre Ekmekler.....	75
3.1.4. Kentlere ve Yapılış Yerlerine göre Ekmekler.....	76
3.1.5. Diğer Ekmek Türleri.....	77

3.2. HİTİT MUTFAĞINDAKİ YEMEK ÇEŞİTLERİ.....	80
3.2.1. Hititçe Metinlerde Geçen Yemek İsimleri.....	89
3.3. HİTİT MUTFAĞINDA YER ALAN İÇECEKLER.....	90
3.3.1. Hititçe Metinlerde Geçen İçecek İsimleri.....	100
SONUÇ.....	102
KISALTMALAR LİSTESİ.....	108
KAYNAKÇA.....	110
ÖZET.....	116
ABSTRACT	118
ÖZGEÇMİŞ.....	120

RESİMLER LİSTESİ

RESİM LİSTESİ	Sayfa No
Resim 1. Çatalhöyük Ocak İçi Kap Altlığı	9
Resim 2. Kaniş Karumundan Sabit Ocak	11
Resim 3. Kültepe'den Tekli ve Çiftli Ocak Çeşitleri	12
Resim 4. Çatalhöyük'ten Dört Ayaklı Çömlek	17
Resim 5. Alacahöyük'ten pişirme kabı ve altlığı	17
Resim 6. Bitik Vazosu	18
Resim 7. İnandık Vazosu	19
Resim 8. İnandık Vazosu Açılımı	19
Resim 9. Zincirli Yemek Sahnesi	89
Resim 10. Alacahöyük'ten altın kadeh ve testi	93
Resim 11. Horoztepe'den Altın Testi	93
Resim 12. İvriz Kaya Kabartması	94
Resim 13. Üzüm Salkımı Şeklinde Kap	97

TABLÖLAR LİSTESİ

TABLO LİSTESİ

Sayfa No

Tablo 1.	Boğazköy Hitit Seramik Formlarını Gösterir Tablo	16
Tablo 2.	Bazı Hayvan Ürünlerine Ait Fiyat Listesi	37
Tablo 3.	Tapikka (Maşat Höyük)'da <i>HKM</i> 109 da bulunan rapordaki üç ardışık yıla ait tahıl tarımı	44
Tablo 4.	Bazı Tarım Ürünlerine ve Besin Maddelerine Ait Fiyat Listesi	45

GİRİŞ

Beslenme ihtiyacı; insan ve toplum hayatı için yaşamsal bir ihtiyaçtır. Bu ihtiyacın karşılanması sorunu, tarih boyunca toplumların yaşantılarını olduğu kadar, ekonomik hayatlarını ve diğer toplumlarla ilişkilerini de şekillendirmiştir. Bir ulusun, bir milletin, bir bölgenin, bir kentin, bir grup insanın kültürünü, içinde bulunduğu, etkilendiği, yaşadığı coğrafi koşullar belirlemektedir. Yemek bir kültürdür. Yeme-içme; toplumun sosyo-kültürel yaşantısında, gerek kültür tarihi açısından, gerekse insan davranışları açısından oldukça önemli olduğundan dolayı, bilim çevrelerinde de son yıllarda sıklıkla incelenmeye başlamıştır.

Doğaldır ki; her topluluk yemek yapar ve yer. Fakat yaşadığımız coğrafyanın binlerce yıl önceki sakinleri olan Hititlerin, ne yedikleri ve nasıl yedikleri bizler için hâlâ bir soru işaretidir. Bu tez çalışmasında Hititlerde beslenme kültürünü ele alarak, Hititlerin gündelik hayatta ne tür yiyecekler yedikleri, ne tür içecekler içtikleri, besin hammaddelerinin neler olduğu, bunların nerelerde pişirildikleri ve ne şekilde hazırlandıkları, yiyecek-içecek isimlerinin Hititçe karşılıklarının neler olduğu gibi

sorulara cevap aramaya çalıştık. Ancak Hitit belgeleri bize çok etraflıca bir bilgi vermemektedir. Elde ettiğimiz belgeler, büyük ölçüde, devlet arşivindeki ritüel metinleriyle sınırlıdır.

Tezin kavramsal çerçevesinde, yapılacak olan çalışma bir toplumun yeme-içme alışkanlıklarını ele aldığı için; öncelikle beslenme kavramı tanımlanmış, toplumun ihtiyaçlarının karşılanması bakımından dönemin gıda hammaddeleri listelenmiş, pişirme yerleri incelenmiş, mutfak ürünleri olarak yiyecek ve içeceklerin tespiti ile Hititlerin yedikleri besin maddeleri belirlenmeye çalışılmıştır.

Toplumların değişik yeme-içme alışkanlıkları olduğundan hareket edilerek, yaşadıkları coğrafyanın yeme-içme alışkanlığını etkilediği göz önüne alınarak, insanların yaşamlarını sağlıklı bir biçimde sürdürebilmesi için ihtiyaçlarına göre beslenmesinin gerekliliği bilinmektedir.

Hititlerin; dönemin zorlu koşullarında güçlü kalabilmek için yüksek değerli besinler tükettikleri, tarımsal gıdalardan oldukça yaratıcı bir biçimde yararlanarak çok zengin bir ekmek ve hamur işi bilgileri olduğu, hayvanların etlerini çeşitli şekillerde pişirmek suretiyle lezzetli et yemekleri yapabildikleri bu tezin savını oluşturmaktadır.

Tezin birinci bölümünde, konu ile ilgili olan kavramlar üzerinde durulmuş ve ilk olarak, insanın temel fizyolojik gereksinimlerinden olan beslenmenin tanımı yapılmıştır. Metinlerin incelenmesi sırasında hazırlık aşamasının en önemli süreçlerinden birinin “pişirme” olduğu görülerek döneme ait pişirme yerleri de araştırmaya dahil edilmiştir. Ayrıca, tahıl üretimindeki ve zahire kaplarının alabildiği

miktarları anlayabilmek amacıyla dönemin ölçü birimlerinin kısaca açıklandığı bir başlık oluşturulma ihtiyacı da hissedilmiştir.

Tezin ikinci bölümünde, Hitit Dönemi Anadolu'su'nda yiyecek malzemeleri incelenmiştir. İlk olarak Hitit dönemindeki hayvansal gıdalar ele alınmış; et, süt ve su ürünleri şeklinde gruplandırılarak, Hititçe olarak hayvan isimleri, et ürünlerine verilen isimler, süt ve su ürünlerinin Hititçe listesi verilmiştir. Daha sonra bitkisel gıdalara geçilerek, tahıllar, sebzeler, tohumlar, yemişler ve meyveler gibi çeşitli başlıklar altında toplanan ürünlerin Hititçeleri verilmiştir. Bu bölümde ayrıca, bitkisel ve hayvansal kaynaklardan elde edilen yağ konusuna da değinilmiştir. Hititçe metinlerdeki yemek hazırlama ve pişirme ile ilgili olan fiiller veya kelimeler de liste halinde verilmiştir. Bu kelimelerin aktarılmasındaki amaç; dönem insanların kullandıkları yiyecek-içecek-yemek hazırlama ve pişirme eylemlerini kapsayan sözcüklerin tespit edilmesi ve insanların kullandıkları kelimeler aracılığı ile yeme-içmeye dair kültürel birikimlerinin anlaşılmasıdır.

Üçüncü ve son bölümde, öncelikle Hitit mutfağında çok önemli bir yeri olan ekmek ve hamur işleri açıklanmıştır. Hititlerin günlük hayatlarında ve dinî törenlerinde önemli bir yer tutan, çok çeşitli olan ekmek ve hamur işleri; listelemenin güçlüğü, kaynaklar arasındaki görüş farklılıkları, okuyanın karşılaştırma yapmasını kolaylaştırmak açısından dipnotlar halinde açıklanmıştır. Biçimlerine, içlerine konan malzemelere, miktarlarına, ölçülerine ve yapıldıkları yere göre sınıflandırılan ekmekler dışında henüz anlamları tam belirlenemeyen hamur işleri ise ayrıca listelenmiştir. Bir başka başlık altında ise; metinlerden elde edilen Hititçe yemek isimleri aktarılmaya çalışılmış ve bu yemeklerin nasıl hazırlandıkları, içlerine neler

konulduğu, nasıl pişirildikleri gibi hususlar açıklanmıştır. Bu bölümde ayrıca Hitit mutfağındaki içecek kavramı da ele alınarak, Hititler için önemi açıklanmış ve dönemin içecek çeşitlerinin neler olduğu yine metinlerdeki verilere göre listelenmeye çalışılmıştır. Hititler ürettikleri, hazırladıkları, pişirdikleri yiyecek ve içeceklerin önemli bir bölümünü tanrılara sunu malzemesi olarak kullandıkları için bazı özel türlerde ekmek ve yiyecekler hazırladıkları da tespit edilmeye çalışılmıştır.

Bu tez çalışması ile Anadolu’da Hititler dönemindeki yaşam koşullarının ve sürekli besin maddesi bulmanın zorluğu da dikkate alınarak; beslenme ve yeme-içme alışkanlıklarının nelerden oluştuğu, ağırlıklı olarak ne tür gıdaların tüketildiği, bu malzemelerin nerede ve nasıl pişirildiği gibi sorulara yanıt aranmış ve Hititlerin hayatlarını devam ettirebilmek amacıyla lüks ve gösterişten uzak, fakat temel olarak besleyici ve güçlendirici nitelikte yiyeceklere yöneldiği vurgulanmaya çalışılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

ESKİÇAĞ ANADOLUSU'NDA MUTFAK

1.1. BESLENME KAVRAMININ TARİHSEL GELİŞİMİ

Beslenme ihtiyacı, insanların her zaman gelişimini sağlayan, besin aramak için toplu iş yapma yetisini insana kazandıran, uğruna insanların savaşı göze aldıkları temel fizyolojik ihtiyaçlardır.

Yeryüzünde yaşam hava, su ve besin sacayağının üzerine oturur. Gordon Childe'ın ilk defa “Neolitik Devrim”¹ olarak tanımladığı uygarlık tarihindeki en önemli olaylardan biri, insanın doğa ile ilişkilerini kendi tarafına çevirmeyi başarıp çevresinde var olan bitki ve hayvan cinslerinden bazılarını evcilleştirerek kendi eliyle üretir hale gelmesidir.²

Tarım için gerekli olan iklim koşullarının uygun olmadığı bölgelerde tarımla uğraşmak ve sonuç almak haliyle daha güç olmuştur. Az yağış alan, çevresinde dere, göl vs. gibi herhangi bir su kaynağı olmayan, sulama sorunu olan bölgelerde tarım doğal olarak gelişememiş, bu da insanların yerleşik düzene geçerken tüm bu

¹ Bazı bilim adamları, avcı ve toplayıcı göçebe insanların ilk çiftçi ve çoban köylerini kurarak yerleşik hayata geçmesi olayının, birdenbire oluşan bir “devrim” değil, birkaç milyon yıllık bir aşama sonucunda ulaşılan bir “evrim” olduğu konusunda birleşirler.

² Edibe Uzunoğlu, “Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı”, **Anadolu Medeniyetleri I**, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983, s. 18.

faktörleri göz önünde bulundurmasına ve ağırlıklı olarak iklimi uygun bölgelere yerleşmelerine neden olmuştur.

Anadolu, özellikle eski Mezopotamya medeniyetinin beşiğine komşu olan Güneydoğu Anadolu, son yıllarda yapılan arkeolojik araştırmalara göre insanlığın ilk kez yerleşik hayat düzenine geçtiği bir bölgedir. Burası aynı zamanda insan beslenmesi için temel unsuru oluşturan ekmeğin hammaddesi yabani buğdayın da anavatanıdır. Belki de insanların ilk kez Güneydoğu Anadolu'da yerleşik hayata geçmelerinin sebeplerinden bir tanesi, burada buğdayın doğal olarak yetişiyor olmasıydı.³

Yenilecek olan hayvanların ve bitkilerin üretilmesi beraberinde hayvancılığı ve tarımı getirmiş, insanlığın gelişiminde tarihsel bir dönüm noktası olmuştur. Çünkü tarım, süregelen toplayıcılığa ve avcılığa kıyasla çok daha zor ve beraberinde bir takım kuralları gerektiren bir uğraştır.

İlk çağlardan itibaren; var olan tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşturan topluluklar ve halklar, yaşadıkları toprak ve iklim şartlarına göre yemekler geliştirmişlerdir. Göçler, savaşlar ve ticaret yollarının açılması ile çeşitli kültürler birbirinden etkilenmiş ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmışlardır.

Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanı karın doyurma/yaşamı sürdürme amacının ötesinde, tat almaya yöneltmiştir. Bir yandan ticaret veya yerlileştirme yoluyla değişik besin maddeleri elde edilirken, bir yandan da yeni malzeme birleşimleri ve yeni pişirme yöntemleri denenmiştir. Hazırlanan yemeklerin

³ Prof. Dr. Ahmet Ünal, **Hititler - Etiler ve Anadolu Uygarlıkları**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1999, s. 207.

kimyasında coğrafi etkenler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfak”lar ortaya çıkmıştır.⁴

İnsanlar yiyecek maddelerini üretmeyi öğrenseler bile günümüz imkanlarına sahip değillerdi. Doğa koşulları kuraklık, doğal afetler, salgınlar şeklinde kendini gösteriyor, bu da beraberinde açlık ve kıtlığı getiriyordu. Bu durumda yaşamı devam ettirebilmek için yapılması gereken bir diğer iş, kıtlığa ve kış mevsimine karşı gıda maddelerinin uzun süreli saklanması ve korunması oluyordu.

1.2. ESKİÇAĞDA MUTFAK VE MUTFAK GEREÇLERİ

Ateşin denetim altına alınması ile karanlıktan kurtulan insanoğlu zamanla bu büyük keşfin tüm nimetlerinden faydalanacak, önceleri ısınmak ve bazı hayvanları ürkütmek için kullandığı ateşi, daha sonra yemek pişirmek için de kullanacaktı.

Avlanılan hayvanın etinin kızartılıp yenmesi çok da zor değildi. Bu iş için ateş ve bir çubuk yeterliydi. Pişirmek ise daha karmaşık işlemler gerektirmekteydi. Bir yiyeceği haşlamak ya da pişirmek, kızartmaktan daha zordur. Çünkü haşlamak için bir kaba gereksinim vardır. Önceleri deriden kovalar içine sıcak taşlar atarak suyu ısıtan insanlar, sonraları çömlek yapımına gittiler.⁵

⁴ İnci Delemen, **Antik Dönemde Beslenme**, İst. Ün. Edb. Fak. Eskiçağ Bil. Ens. Yayınları, İstanbul, 2001, s. 1.

⁵ Doç. Dr. Mebrure Değer, **5. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları No: 181, Ankara, 1999, s. 65.

En eski tarihçi olan Herodot'tan,⁶ İskitlerdeki değişik bir yemek hazırlama tarzını öğrenmekteyiz. İskitler, kap ve yakıt eksikliğinde, öldürdükleri hayvanın derisini soyar, eti kemiklerden ayıklayıp bu şekilde temizlenmiş etleri tekrar soyulmuş derinin içine koyarlarmış. Et ile beraber derinin içine su da katarlar ve böylelikle yemek derinin içinde “kazanda” gibi pişermiş. Etten ayrılan kemikler yakıt gibi kullanılarak çok güçlü bir ateş elde edilirmiş. İskitler ayıklanmış hayvan etlerini midesine doldurup bu mideyi ateş üstünde suyla dolu bir kapta pişirirlermiş. Böylelikle mide, özellikle kemiklerden ayıklanmış durumlarda, eti çok iyi bir şekilde korurmuş.⁷

1.2.1. Eskiçağ Mutfağında Pişirme Yerleri

Eskiçağlarda son derece önemli olan ateş ve dolayısıyla onun yakıldığı yer olan ocak mutlaka önemli bir yer olmalıdır. Yemek yapmak, ısınmak, aydınlatmak ve dini içerikli törenlerde kullanılmak amacıyla yakılan ateşler ve bu ateşlerin yakıldıkları yerler, dönem insanların günlük yaşantısında oldukça önemli bir yer tutmuş olmalıdır.

⁶ Herodot Tarihi, IV. Kitap (Melpomene), 61. bölüm’de: “Skythia’da odun pek bulunmaz, onun için eti şöyle pişirirler: Kurbanları yüzdükten sonra, kemikleri örten bütün etleri ayırırlar, sonra kendi ülkelerine özgü bir tencere vardır. Ellerinin altında böyle bir tencere bulunuyorsa eti ona koyarlar. Eğer tencere yoksa etler hayvanın iskeleti üzerine konur, su da katılır, alttan kemiklerle beraber ateşlenir; kemikler pek güzel yanarlar ve iskelet kemikten ayrılmış eti kolaylıkla tutar. Bir öküzün bütünü pişirebilmek için yakacağını da böylece kendisi sağlamış olur ve her kurban için de aynı şey yapılır.” Herodotos, **Herodot Tarihi**, Remzi Kitabevi, 3. Basım, İstanbul, 1991, s. 208.

⁷ Elizabeta Koneska, “Geleneksel Mutfaktan Şirden”, **5. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları No: 181, Ankara, 1999, s. 174.

Yakınoğlu, Anadolu ve Ege dünyasının en büyük ve gelişmiş Neolitik merkezi olan Çatalhöyük'te (İ.Ö. 6500-5750) odalarda genellikle bir ocak ve bazen de fırın bulunmaktaydı.⁸

Çatalhöyük'te bulunan ters L biçimli üç parçadan oluşan ocak içi kap altlığı yani ateş üzerine kap oturtmaya yarayan destekler ve mutfak kap kacaklarından biri olduğu tahmin edilen küçük güveç, mutfağın insan hayatındaki yaşamsal önemini bir kez daha hatırlatır (Resim 1).⁹



Resim 1: Çatalhöyük Ocak İçi Kap Altlığı

Ateş yerinin biçimi çeşitlidir ve kullanılma amacına bağlıdır, yalnız bir ocaktan, taşınabilir ya da sürüklenebilir ateşliklere kadar; pişirme ocağı, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak çeşitli ara basamakları gösterir.¹⁰

⁸ Edibe Uzunoğlu, “Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı”, **Anadolu Medeniyetleri I**, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983, s. 20-21.

⁹ E. Uzunoğlu, 1983, s. 52.

¹⁰ Rudolf Naumann, **Eski Anadolu Mimarlığı**, 3. baskı, TTK Yayınları, Ankara, 1991, s. 189.

Darga, ateş yakılan yerlerin, çoğu kez basit, belirli bir şekil vermeyen, yüzeylerine bir ateş ızgarası konulan, tokaçla sertleştirilmiş, mekanlarda bir köşe olduğunu belirtir.¹¹

Fakat Naumann ise; ısı yansıtan ateşin yerinin, çoğu zaman tam ortada, evin başı olan kişinin hemen yanında olduğunu söyler.¹²

1.2.1.1. Ocaklar

Eski halkların günlük yaşantısında ocağın ne denli önemli sayıldığını, kült törenlerinde de sık sık ocaklardan ve ateş yakılan yerlerden söz edilmesinden anlaşılmaktadır.¹³

M. Darga ocakların bacalarının görülmediğinden ateşin dışarıda yakıldıktan sonra, kor halinde yapıların içerisine getirilmiş olduğundan söz eder ve devam eder; ateşliklerin, ocakların tapınağın içinde bulunduğu yerler saptanamadığından, ocaklara sunulan et kurbanlarının yakılmasını gerektiren kült törenlerinde, çıkacak duman ve kokuların dağılması için tapınak avlusunun tercih edildiğini belirtir.¹⁴

T. Özgüç Kaniş kazılarında hemen her evde rastlanan at nalı biçimdeki ocaklardan bahsederek, bu ocakların boylarının evlere göre değiştiğini, bazılarının sabit bazılarının ise portatif olduğunu belirtir. Ayrıca Darga gibi; bu tip ocakların

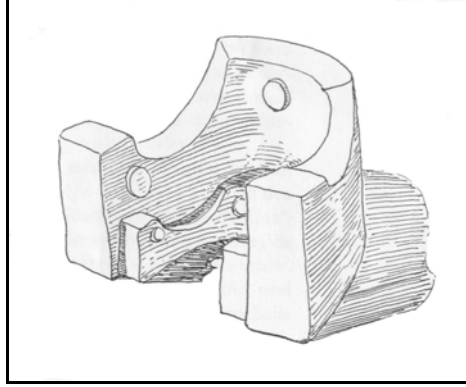
¹¹ Muhibbe Darga, **Hitit Mimarlığı I**, İÜEF Yayınları, İstanbul, 1985, s. 151.

¹² R.Naumann, 1991, s. 189.

¹³ R. Naumann, 1991, s. 193.

¹⁴ M. Darga, 1985, s. 152-153.

içlerinde is olmadığından bahsederek, bunlarda fırın ve tandırlarda yakılan ağaçların korlarından istifade edildiğini söyler (Resim 2).¹⁵



Resim 2: Kaniş Karumundan Sabit Ocak

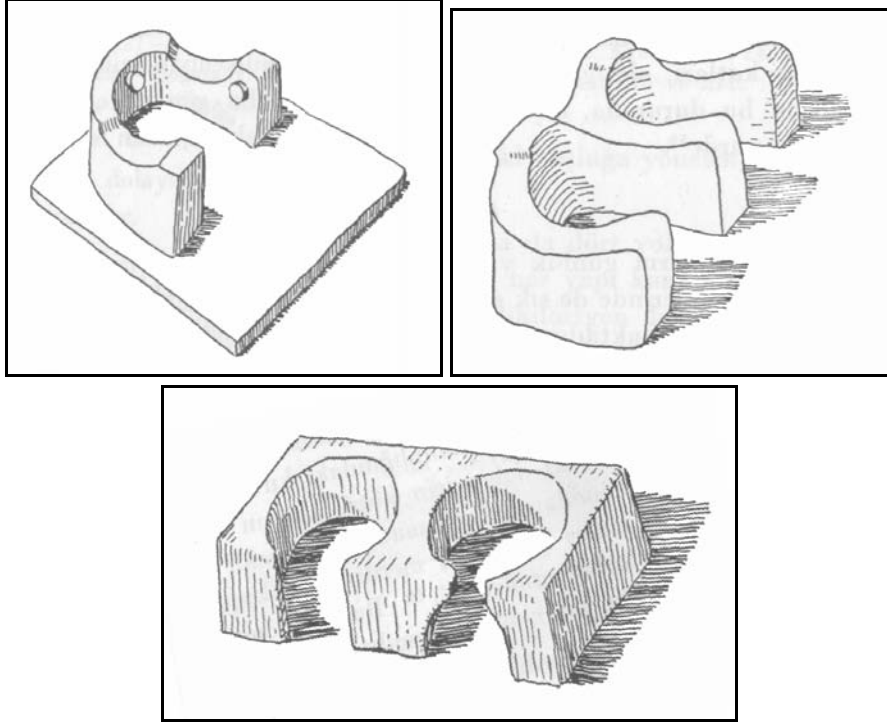
Naumann da tüm Anadolu ve Kuzey Suriye bölgesinde, duvarlara bitişik ocaklarda, hiçbir yerde bacalara rastlanmadığına değinir ve odun ateşinin olasılıkla dışarıda yakıldığını, yapıların içinde kor ateşi kullanıldığını ekler.¹⁶

Kültepe’de Tabaka II’deki, tencerelerin çeşitli büyüklüğüne uydurmak üzere, iç içe geçirilmiş olarak da bulunan ocaklar bulunmuştur. Bu ocak ızgaraları gerek çift delikli yemek pişirme yerleri, gerekse bir yere sağlamca yerleştirilmiş çift delikli ocaklar olarak karşımıza çıkmaktadır (Resim 3).¹⁷

¹⁵ Tahsin Özgüç, **Kültepe-Kaniş**, TTK Yayınları, Ankara, 1959, s. 40.

¹⁶ R. Naumann, 1991, s. 198.

¹⁷ R. Naumann, 1991, s. 193.



Resim 3: Kültepe’den Tekli ve Çiftli Ocak Çeşitleri

Birçok metin bölümlerinde, Hitit tapınağının ocakları ve ateşlikleri “*hašša*” sözcüğü (ideogramı GUNNI) ile tanımlanmaktadır. Ocaklar, korluklar, mangal ve kömürden söz eden çeşitli bölümler vardır: “ *o GUNNI’yi yukarı kaldırdı...*” ve “*fakat eğer GUNNI’ler durup kalırlarsa?*” gibi.¹⁸

1.2.1.2. Fırınlr

Hititlerde ekmek pişirme fırınları arı kovanı biçimli, ortalama 1,15 m. yüksekliğinde ve 1,60 m. çapındadır. Bunlar yarıya kadar küçük boyda moloz kalker taşından örülmüş, yarısı ise çok sert sıkıştırılmış kilden yapılmıştır. Hava, duman ve

¹⁸ R. Naumann, 1991, s. 194.

ateş delikleri ise büyük taşlar veya kil levhalarla kapanıyordu. Alaca Höyük Hitit yerleşmesi 3. yapı katı konutlarındaki fırınlar yuvarlak planlı olup tabanları keramik parçaları ile çamur harçla sıvanarak oluşturulmuş ve böylece ekmek pişerken elverişli ısının bir süre korunması sağlanmıştır. Fırınların çevresinde taş duvarların temelleri düzgün örülmüş, arı kovanı biçimindeki kubbe kısmı ise kerpiçten yapılmıştır. Bu tip fırınları Hitit öncesi Kültepe-Kaniş *Karum II* katı buluntularından tanımaktayız.¹⁹

Özgüç'e göre Kaniş'te bulunan fırınlar hem ekmek ve yemekler için, hem de tabletleri pişirmek için kullanılmış olabilir. Fakat yine yazar bu fırınların hiçbirinde tablet bulunmadığına da değinir.²⁰

Naumann Anadolu'da fırınların yalnız özel amaçlar için kullanıldıklarını (yakmak, pişirmek, eritmek), hiçbir zaman ısıtma görevinde olmadıklarını belirtir.²¹

Çivi yazılı belgelerde ocak ve fırın ayrımı sözcüklerle belli edilmiştir, fırın için Sümerce UDUN ideogramı, Akadçası *UTUNU* kullanılmaktadır. Bir bayram rituelinde iki ayrı yerde UDUN=fırın kaydına rastlanır.²²

Ayrıca çoğunluğu mutfak tabanına gömülenler ve ağızları taban hizasında olan *tandır* çeşitleri de mevcuttur. Bugün Orta Anadolu köylerinde bunlar halen yaşamaktadır. Mutfak tabanlarında bir küp gibi açıkta duranlara çok az

¹⁹ M. Darga, 1985, s. 154 vd.

²⁰ T. Özgüç, 1959, s. 40.

²¹ R. Naumann, 1991, s. 191.

²² M. Darga, 1985, s. 156.

rastlanmaktadır, bunlar yüksekçe bir taşın veya taburenin üstüne çıkılmak suretiyle kullanılmış olmalıdır.²³

Naumann da bu fırınların bugünkü Türk pişirme fırınlarına çok benzediğinden bahsederek, bu fırınların olasılıkla bir ateşten alınmış kor parçaları ile ısıtıldığından bahsetmektedir.²⁴

1.2.2. Eskiçağ Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Anadolu’da yapılan çeşitli kazılarda Hitit dönemine ait çok sayıda tencere, tabak, kase, içki kabı vb. bulunmuştur. Ayrıca çeşitli kurban metinlerinden ve arkeolojik kazılardan da mutfaklarda kullanılan kapların ve aletlerin isimlerini ve şekillerini öğreniyoruz. Fakat ne yazık ki bunların bir çoğunun tam olarak hangi kap çeşidini karşıladığını, kazılarda bulunan kaplardan hangisinin ismi olduğunu tam olarak bilemiyoruz.

Fırtına Tanrısı’nın müthiş bir şekilde gürlemesi (gökyüzünden düşen ay) metninde (KUB XXVIII 3) kaplarla ilgili olarak şu ifadelerle rastlanır:

“Ve Fırtına Tanrısı’nın adamı, her gün Fırtına Tanrısı’nın huzuruna çıkar. O, bir adet kurbanlık somun, bir adet şarap dolu KUKUBU- kabı ve bir adet tatlı süt dolu KUKUBU- kabı alır tutar. Fırtına Tanrısı gürlediğinde,.....Fırtına Tanrısı’nın adamı bir adet kurbanlık kalın ekmeği parçalar. Tatlı sütü libasyon olarak döker.

²³ T. Özgüç, 1959, s. 41.

²⁴ R. Naumann, 1991, s. 191.

Ve şunları alır: Bir adet öküz, beş adet koyun, ... , ... tawal- içkisi için harişa- kapları, iki adet ... , dokuz adet yarım UP-NU ölçüsünde hazırlanmış kurbanlık somun, yarım hazzılaş- ölçüsünde undan yapılmış yarım, iki adet sıcak ekmek, bir adet peynir, bir adet peynir mayası, bir UP-NU ölçü meyve, bir adet bal dolu NAMMANTU- kabı, bir putiş ölçü tuz.”²⁵

Mutfak gereçleri ile ilgili, KUB XXXIII'deki bir diğer ilginç ifade de şudur:

“Fırtına Tanrısı öfkeyle dolu olarak gelir, fakat Fırtına Tanrısı'nın adamı onu durdurur. Tencere (^{DUG}UTUL) kaynar taşar ve onu kepçe durdurur. Aynı şekilde ben ölümlünün sözleri Telipinu'nun hiddetini, öfkesini ve küskünlüğünü durdursun.”²⁶

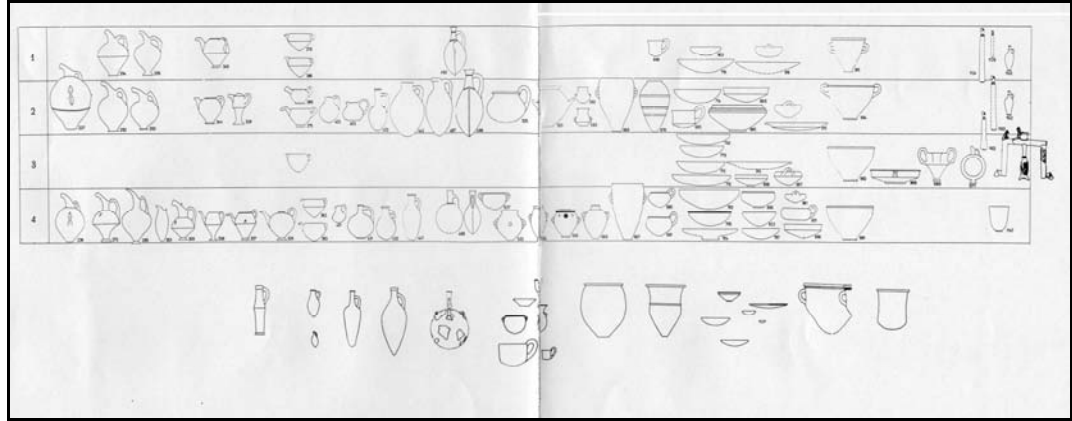
Hitit Dönemi'nin seramik ustaları son derece güzel eserler üretmiş, böylelikle Hitit uygarlığının en dikkat çekici buluntularını oluşturmuşlardır. Seramikler genelde torna yapımı, monokrom, et kırmızısı veya açık kahverengi ve parlak perdahlıdır. Kap formları arasında en çok rastlanan gaga ağızlı testilerdir. Çeşitli kap türlerine gaga biçimli akıtacak/emzik uygulanmıştır. Gaga ağızlı çaydanlık tipi kap, gaga ağızlı tek kulplu maşrapa, gaga ağızlı ince gövdeli testi, tek kulplu pitoslar gibi (Tablo 1).²⁷

²⁵ Güngör Karauğuz, **Hitit Mitolojisi**, Çizgi Kitabevi, Konya, 2001, s. 81.

²⁶ G. Karauğuz, 2001, s. 93.

²⁷ Muhibbe Darga, **Hitit Sanatı**, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları No:56, İstanbul, 1992, s. 46.

Tablo 1: Boğazköy Hitit Seramik Formlarını Gösterir Tablo (M. Darga, 1992, s. 214-215)

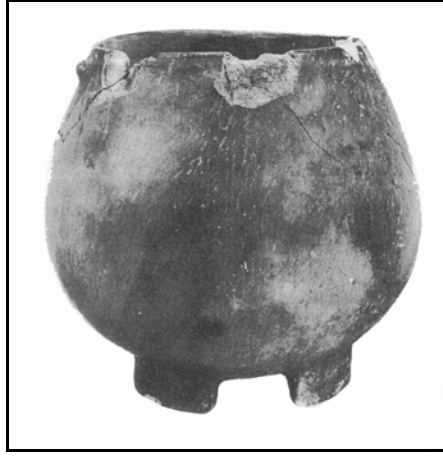


M. Darga'ya göre; M.Ö. 14. yy.'da bazı amfora, vazo, küçük delik kulplu çanaklar ortadan kalkmıştır. Yine Darga Büyük Hitit Krallık Çağı'nın başlıca kap tiplerini şöyle sıralamaktadır: Geniş ağızlı, kulpsuz veya dikey kulplu büyük küpler, gaga ağızlı testiler, çaydanlıklar, geniş ağızlı çömlekler, dikey kulplu, boyunlu ve dikey kulplu çömlekler, çanaklar ve tabaklar. Bunlar daha çok günlük kap kacağı oluşturmaktadır. Bunların yanında yine günlük kap kacak olarak kapaklı çaydanlıklar, silindirik boyunlu ve yonca ağızlı testileri sayabiliriz. Günlük işler için kullanılan kaplarda boya bezek görülmez. Maşat Höyük-Tapigga'da gün ışığına çıkarılan kaplar, daha çok günlük gereksinimler için kullanılmış olan türdendir.²⁸

Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesindeki, Çatalhöyük'te bulunan dört ayaklı çömlek ve Alacahöyük'te bulunmuş olan pişirme kapları da gündelik gereksinimler için kullanılmış olabilir (Resim 4 ve 5).²⁹

²⁸ M. Darga, 1992, s. 212-213.

²⁹ E. Uzunoğlu, 1983, s. 53.

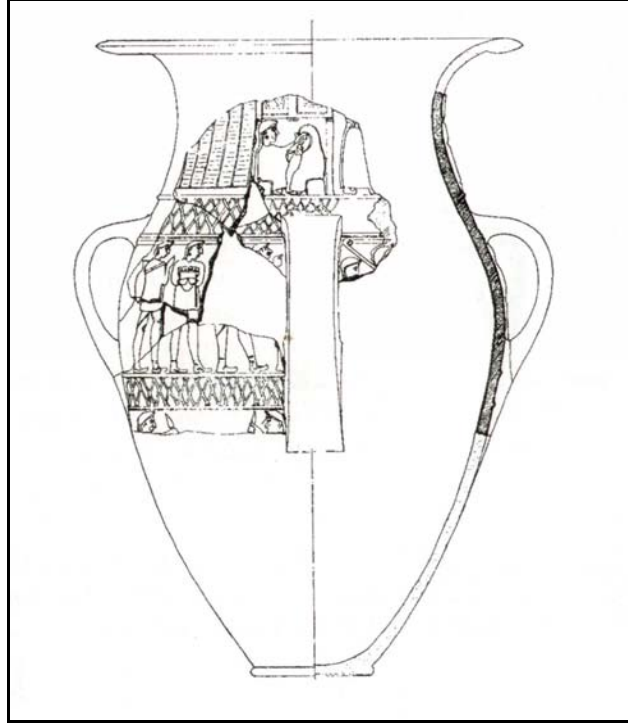


Resim 4: Çatalhöyük'ten Dört Ayaklı Çömlek



Resim 5: Alacahöyük'ten Pişirme Kabı ve Altlığı

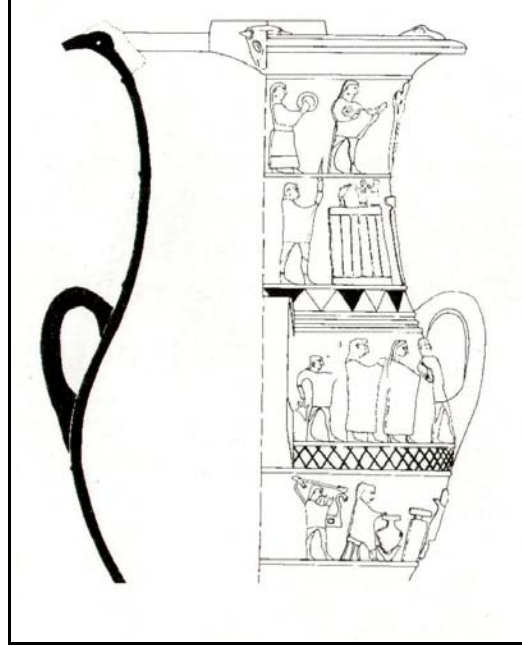
Çankırı İnandıktepe'de bulunan rölyefli kült vazosu bize Hititlerde yemeklerin hazırlanışı, hazırlandığı yerler ve sunuluşları hakkında bir fikir verir. Dört dikey kulplu büyük kült kabının yüzeyi toprak kırmızısı renğinde ve açkılıdır. Vazonun yuvarlatılmış alt kısmından başlayarak dört friz gözlenmektedir. Bunlardan ikisi gövde, ikisi boyun üzerindedir. Kırmızı zemin üzerine kabartma figürler ve bazı detaylar krem rengine boyanmıştır. Frizleri ayıran yatay bantlar, aynen Bitik vazosunda olduğu gibi soluk siyah boya ile çizgi bezemeler şeklinde görülmektedir (Resim 6).



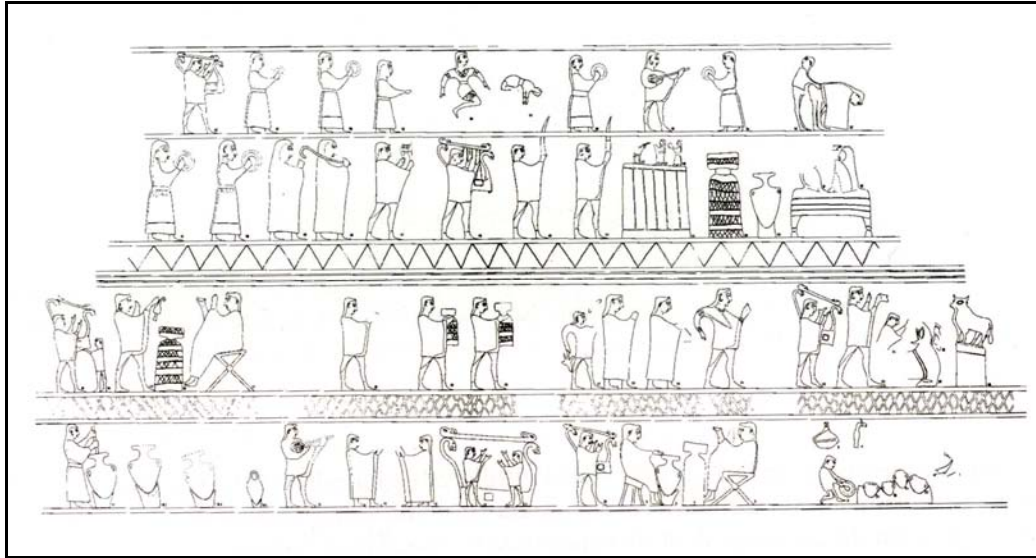
Resim 6: Bitik Vazosu (E. Akurgal, 1998, s. 133)

İnandık vazosunda sinematografik bir şekilde tasvir edilen “*Hieros Gamos-Kutsal Evlenme*” törenine ait bir takım ritüel sahneler, şenlikler betimlenmiştir. En üstteki frizde evlenen çift (olası tanrısal veya kralsal bir çift) çevresi, rahipler ve rahibeler, müzisyenler dikkati çekmektedir. Tören hazırlığı yapanların taşıdığı sunaklar, tipik Hitit sunak biçimi olup Eski Hitit Dönemi'nin mühür betimlerinden de tanınmaktadır. Eşya betimleri arasında gelinin oturduğu divan, en üstteki friz ve alttaki yemek sahnesindeki portatif iskemleler de Hitit mobilyası hakkında bilgi verir. Burada bir kült şenliği/kült bayramı betimlendiğine göre, kurban töreni de konunun içinde yer almakta; sıvı kurban akıtılmakta ve boğa kesilmektedir. Bitik vazosunda olduğu gibi, İnandık vazosunun boyun üzerindeki frizinde dikdörtgen, kırmızı ve krem rengi boya ile kerpiç duvarlarının belirtildiği kütleli betim, olası küçük bir tapınaktır. Krem rengine boyanmış düz damın üzerinde üç şahıs

gösterilmiştir. Hitit ritüel yazıtlarından, tapınakların ve tapınak kapılarının üzerinde “tanrıya” karşı duaların ve kült törenlerinin yapıldığını biliyoruz (Resim 7 ve 8).³⁰



Resim 7: İnandık Vazosu (E. Akurgal, 1998, s. 134)



Resim 8: İnandık Vazosu Açılımı (E. Akurgal, 1998, s. 134)

³⁰ M. Darga, 1992, s. 62-63.

Mutfak kapları bol ve çeşitlidir. Serviste kullanılmış olan kapların sayısı da çoktur. İçki kapları, her evde, çanak, çömlek, tabak ve küplerden daha az değildir. Mükemmel servis takımları vardır. Kalabalık bir aileye rahatça hizmet edebilecek ölçüdedir. Mutfak, ailenin sosyal seviyesi ve sosyal hayatı için iyi örnekler vermektedir. Zahire küpleri depo odalarına, kilerlere, düzenli sıralar halinde, yerleştirilmişlerdir.³¹ Hitit döneminde mutfakta kullanılan bazı kapların içerisine neler konulduğunu adak metinlerinden ve çeşitli tabletlerden de öğrenebiliyoruz. İçlerine konulan malzemeler bakımından çeşitlilikler gösteren mutfak kaplarından bazıları şunlardır:

a) ^{DUG}*harši*- Kabın içerisine Hitit Çivi yazılı belgelerindeki *harš*- “çift sürmek, toprağı yarmak, açmak” fiiliyle ilişkili olarak genellikle tahıl ve tahıl ürünleri konulmaktaydı. ^{DUG}*harši*-’nin büyük bir kap, bir erzak kabı olduğu ve içerisinde bulunan maddelerin daha küçük boydaki kaplara boşaltıldığı çeşitli metinlerden anlaşılmıştır. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³²

GEŠTIN (şarap), *marnuuan(t)*- (bir tür içki), NINDA.KUR₄.RA (somun), ZÍZ (buğday), *šep(p)it*- (ekmeğı ve unu yapılan bir tohum), ZÍD.DA (un).

b) ^{DUG}*haršiialli*- İçerisine konan maddelerin miktarı bakımından “*harši*-” erzak küplerinden biraz daha küçük olduğu anlaşılmaktadır. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³³

³¹ Tahsin Özgüç, Kültepe-Kaniş II, TTK, Ankara, 1986, s. 49.

³² Yaşar Coşkun, **Boğazköy Metinlerinde Geçen Bazı Seçme Kap İsimleri**, DTCF Yayınları No: 285, Ankara, 1979, s. 1-7.

³³ Y. Coşkun, a.g.e. 9 - 16.

GEŠTIN (şarap), Ì (yağ), LÀL (bal), *IN-BU* (meyve), NINDA.KUR₄.RA (somun), *haršiš* GE₆ (siyah kalın ekmek), ZÍD.DA (un), *halki-* (tahıl), *šep(p)it-* (ekmeği ve unu yapılan bir tohum), ZÍZ (buğday), ZÍD.DA ZÍZ (buğday unu).

c) ^{DUG}*ahrušhi-* İçerisine yiyecek ve içecekler kadar buhur ve tütsüde kullanılan bazı bitkiler de konmaktaydı. Farklı görevleri nedeniyle çeşitli biçimlerde olabilir. İçerisine konan gıda maddeleri bakımından ağzı geniş, basık gövdeli tencere veya kase görünümlü kaplar olmalıdır. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁴

Ì.GIŠ (bitkisel yağ), Ì (yağ), uatar- (su), ^{GIŠ}*SERDU* (zeytin), MUŠEN GAL ^{UZU}ŠÀ (ördek yüreği), MUŠEN GAL ^{UZU}*partauar* (ördek kanadı), UDU (koyun), ^{UZU}NÍG.GIG (karaciğer), ^{UZU}ŠÀ (yürek), ^{UZU}GAB (göğüs), NINDA SIG (yufka), NINDA *mulati* (bir ekmek çeşidi), NINDA *iduri-* (bir ekmek çeşidi), ^{UTÚL}*gangati-* (bir yemek çeşidi).

ç) ^{DUG}*huprušhi-* Ocağa oturtulabilecek biçimde ve ateşe dayanıklı büyükçe bir tencere veya kase olarak kullanıldığı düşünülmektedir. Kap ocağa oturtulabilecek biçimde, kurbanlık yiyeceklerin pişirilmesine de yaramaktadır. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁵

Ì.GIŠ (bitkisel yağ), NINDA SIG (yufka), ^{UTÚL}*gangati-* (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL}BA.BA.ZA (bir yemek çeşidi), LÀL (bal), ^{UZU}*appuzi-* (donyağı), uatar- (su), KAŠ (bira), KAŠ GEŠTIN (bira ve şarap), MUŠEN GAL ^{UZU}ŠÀ (ördek yüreği).

³⁴ Y. Coşkun, 1979, s. 18 - 24.

³⁵ a.g.e, s. 27 - 33.

d) ^{DUG}*kappi*- Bu kap hakkında metinlerde genellikle belirleyici bir işaretle yazılmadığından kesin bir bilgi yoktur. İçine konulan çok çeşitli maddeler nedeniyle ağzı geniş, tencere biçimli, çömlek şeklinde bir kap olarak düşünülebilir. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁶

Ì (yağ), LÀL (bal), *memal* LÀL (ballı bulgur), GA.KIN.AG (peynir), GA.AL (kaymak), GA *DANNU* (kesik süt), GA *SÍ-E-TI* (bir süt oluşumu), ŠE (tahıl), NINDA.Ì.E.DÉ.A (yağlı ekmek), ^{UTÚL}*gangati*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL}BA.BA.ZA (bir yemek çeşidi, lapa), ^{UTÚL}*marha*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL}*duppašhainzi*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL} LÚ.GIŠ BANŠUR (sofracı yemeği), ^{UTÚL} LÚ MUHALDIM (aşçı yemeği).

e) ^{DUG}*PURSĪTUM* İçine konan yemek çeşitlerinin çokluğundan; bu kabın genellikle hem içecek (fakat yalnız süt ve süt bileşimleri), hem de yiyecek çeşitleri bulundurmaya yaradığını anlaşılmaktadır. Bu kabın kraldan krala hediye olarak gönderildiğini ve ayrıca “kralın yemeğinin konulduğu taş kap” diye bilindiği için özel bir önem kazandığını biliyoruz. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁷

GA (süt), GA *DANNU* (kesik süt), GA *SÍ-E-TI* (bir süt oluşumu), GA.AL, GA.KALAG.GA (kaymak), Ì (yağ), ^{GIŠ}SERDU (zeytinyağı), LÀL (bal), ^{UTÚL}*hurutel*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL}*gangati*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL}*duppašhainzi*- (bir yemek çeşidi), ^{UTÚL} LÚ MUHALDIM (aşçı yemeği), ^{UTÚL} LÚ.GIŠ BANŠUR (sofracı yemeği), ^{UTÚL} BA.BA.ZA (bir yemek çeşidi), NINDA.Ì.E.DÉ.A (yağlı ekmek).

³⁶ Y. Coşkun, 1979, s. 35 - 38.

³⁷ a.g.e. s. 40 - 43.

f) ^{DUG}**palhi-** Bu kap genellikle içeceklerin konulmasına yarayan, madenden yapılan, büyük ve geniş bir kazan türüydü. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁸

GEŠTIN (şarap), KAŠ GEŠTIN (bira ve şarap), *marnuuant-* (bir tür içki), *ualhi-* (bir tür içki), *išpanduži karuili* (yıllanmış kutsal içki), *išpanduži nemuš* (tazelenmiş kutsal içki).

g) ^{DUG}**hane/išša-** Sıvıları bulunduran, genellikle büyük toplama kapları ile beraber geçen, bir kap çeşididir. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:³⁹

KAŠ (bira), GEŠTIN (şıra), GEŠTIN *EM-SA* (şarap), GEŠTIN *tákšan* (sulandırılmış şarap), KAŠ GEŠTIN (bira ve şarap), *marnuuant-* (bir tür içki), *ualhi-* (bir tür içki).

h) ^{DUG}**HAB.HAB** Kap genellikle şarap dolu olarak NINDA KUR₄.RA “kurbanlık somun” ile ve NINDA SIG “kurbanlık yufka” ile geçmektedir. Büyük bir olasılıkla şarap testisi, sürahisi olarak tanımlanabilir. Kabın içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:⁴⁰

GEŠTIN (şarap), KAŠ (bira).

ı) ^{GIŠŠ}**ŠU.KÚ.KÚ.** Kelime determinatifsiz haliyle görüldüğü yerde yanında NINDA “ekmek” ideogramı bulunduğundan içerisine ekmek konulmaya yarayan bir

³⁸ Y. Coşkun, 1979, s. 46-48.

³⁹ a.g.e, s. 52-56.

⁴⁰ a.g.e, s. 61-62.

kap olduğu anlaşılmaktadır. Kabin içerisine konulan maddelerden bazıları şunlardır:⁴¹

NINDA (ekmek), NINDA.İ.E.DÉ.A (yağlı ekmek)

i) ^{DUG}LIS.GAL Düz bir çanak. Çiğ et parçalanıp koymaya yarıyordu.

j) ^{DUG}UTUL Oldukça çok adı geçen yemeklerin hazırlanıp pişirildiği ve kesinlikle değişik biçim ve büyüklükte olması gereken bir tencere.

1.3. ESKİÇAĞDA KULLANILAN ÖLÇÜ BİRİMLERİ

Hitit döneminde kullanılan ölçü birimleri elbette ki günümüzün kilogram ve gram birimlerinden farklıdır. Ancak bunun yanı sıra Eskiçağ'da ağırlık ölçüleri kentlere ve bölgelere göre de farklılıklar gösterebilmektedir. Hitit Dönemi Anadolu'sunda en çok kullanılan ölçü birimleri **mina** ve **şekel**'dir. Burada geçen şekel, hem ağırlık ölçüsü, hem de para birimidir. Örneğin bir Babil minasının yaklaşık yarım kilo ettiği, kazılar sonucunda ele geçen ağırlıklardan dolayı bilinmektedir. Bir mina ise yerine göre 40-60 şekel'e denk gelmektedir. Ölçülerin daha kolay anlaşılması için Babil ölçü sisteminin yaklaşık değerlerini bir tablo ile göstermekte fayda vardır:

⁴¹ Y. Coşkun, 1979, s. 70-72.

1 talent = 60 mina = 30 kg.

1 mina = 60 Şekel = 500gr.

1 Şekel = 8,3 gr.

Ödemeler, genellikle gümüş olarak yapılsa da, bazı metinlerde altının da kullanıldığı görölmektedir. Altının gümüşe olan değeri ise genellikle ½ 'dir.⁴²

Coşkun'a göre kap içerisinde konan maddelerin ölçüsünü belirten ölçekler (ölçü diye de adlandırmıştır) iki türdür. **BÁN** ve **PA**.⁴³

BÁN'ın kuru Őeylere özgü bir hacim birimi olduğu ve PA'nın yaklaşık yarısına denk olabileceğini belirten Coşkun; PA'nın ise; *PARİSU*'nun kısaltması olduğu ve 1 PA'nın 16 litreye eşit olduğunu belirtir. Buna göre;

1 PA = 16 L. iken,

1 BÁN = 5 ila 8 L. arasında değışmektedir.

Bryce'a göre; çiftçiliğe uygun ancak işlenecek hale getirilmemiş toprak çok ucuzdu. Fiyatı iki ya da üç gümüş Şekli aşmadığından, ekili olmayan, 3600 metrekare civarındaki küçük bir IKU parseli (**IKU** temel arazi ölçü birimidir, büyük topraklar bunun katlarıyla gösteriliyordu) satın almak mümkündü. Yasalarda çeşitli satış fiyatları listesi verilmiştir. Örneğin: Bir koşum öküzü on iki gümüş Şekel; bir boğa on Şekel; tamamen yetişkin bir inek yedi Şekel; hamile bir inek sekiz Şekel; süttten kesilmiş bir buzağı dört Şekel; bir koyun bir Şekel; iki kuzu bir Şekel; üç dişi keçi iki Şekel; iki yavru yarım Şekel gibi.⁴⁴

⁴² Metin Alparslan, **M.Ö. II. Binyılın İlk Yarısında Anadolu'nun Durumu**, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü İnternet sayfasından alınmıştır. <http://www.tebe.org/tr/dosyalar/hititler/01.htm> (12.03.2006)

⁴³ Y. Coşkun, 1979, s. 6-7.

⁴⁴ Trevor Bryce, **Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum**, Dost Yayınları, Ankara, 2003, s. 95-96.

Mal olarak ödeme, o zaman, kesinlikle emeğin en uygun karşılığıydı. Bir işçi, topladığı ve depoladığı üründen, gelecek hasada kadar ailesinin tüketimini karşılayacağı bir pay alıyordu. Profesör Hoffner 1500 kilo arpanın, erkek için aylık bir gümüş şekel olan standart ücretin biraz üzerine, 3.75 gümüş şেকে denk geldiğini hesaplamaktadır.⁴⁵

Yasaların birçok maddesinde işlenen suçlarla ilgili ceza-î yaptırım için ücret ödenmesine rastlıyoruz. Örneğin, bir toprak sahibi, sözgelimi yeterince göz kulak olamadığı için, bitişik meyve bahçesine, ya da bağa giren hayvanlarından herhangi birinin verdiği zarardan sorumludur. Yasalarda 107. madde şöyledir:

*“Eğer bir kişi koyunlarını verimli bir üzüm bağına sokarsa ve bağ harap olursa; eğer zarar gören meyvelerse, her 3600 metrekareye 10 gümüş şekel ödeyecektir. Eğer arpaysa (yani önceden hasat edilmiş arpa) üç gümüş şekel ödeyecektir.”*⁴⁶

On şekel, muhtemelen, belli büyüklükteki bir bağın yıllık getirisine eşitti ve suçlu, bağ sahibinin zararını telafi etmek için, bu miktarı ödeyecektir.

Orta Anadolu'nun kurak, sıcak yaz aylarında çıkan yangınlar muhtemelen çok korkutucuydu ve bu durumda, yangını kontrol altına almak için azami gayret gösterilmek zorundaydı. Yasalarda 105. madde şöyledir:

“Bir adam, tarlasında yangın çıkarırsa, ve yangın meyveli bir bağa sıçrarsa, bir asma, bir elma ağacı, bir armut (?) ağacı ya

⁴⁵ Trevor Bryce, 2003, s. 97.

⁴⁶ Trevor Bryce, 2003, s. 98.

da erik ağacı yanarsa, her ağaç için altı gümüş şekel ödeyecek ve toprağı yeniden ekecektir.” ⁴⁷

Özellikle Yasalardaki diğer suçlar için konulan cezalara kıyasla, her ağaca altı gümüş şekel, küçük bir meyve bahçesi ya da bağ için bile çok fazla bir meblağ tutabilirdi.

Bir başka ölçü ise; “avuç dolusu” anlamına gelen *UP-NI* ’dir. Çeşitli tahılları ve tohumlarını ölçmek için kullanılmıştır. ⁴⁸

⁴⁷ Trevor Bryce, 2003, s. 99.

⁴⁸ Hayri Ertem, **Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’sunun Florası**, TTK Yayınları, Ankara, 1987, s. 2-3.

İKİNCİ BÖLÜM

HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU'NDA YİYECEK MALZEMELERİ

Hattilerin Hitit göçlerinden önce Anadolu'nun yerli halkı oldukları ve yerli kültürleri yarattıkları, daha Hititoloji'nin ortaya çıktığı yıllarda var sayılmıştır ve bu görüş günümüzde geçerliliğini korumaktadır.

Hititlerin başarısı ve refahı, çok önemli ölçüde, besin üreticileri endüstrisine ve toprağının verimine bağlıdır. Bir ülkenin nüfusunu doyuracak yeterli miktarda besini üretme gereksinimi aşikâr görünebilir. Ancak yetersiz verim alınan yıllarda, birçok ülke, bol ürün alınan yıllarda depolanan besinleri kullanarak üretimlerine destek olur ya da ticaret, savaş veya bağlı ülkelerden haraç almak yoluyla kıtlığın önüne geçer.

Hititler de, yerel yiyecek tedarikini hububat dış alımıyla desteklemekteydi. Ancak, 'Hatti ülkesini ayakta tutma' kabiliyetleri, büyük ölçüde, yıllık olarak kendi kaynaklarından üretebildiklerine -kendi ekinlerine, meyve bahçelerine ve iş güçlerine- dayalıydı.

Orta Anadolu Platosu, tarımsal bir toplum için sert, çoğu kez düşmanca bir doğal çevre sunar. Yazın, eskiden olduğu gibi şimdi de, sıcak, kuru, susuz ve ırmaklarının yetersizliğinden dolayı sulamaya pek uygun olmayan bir toprak vardır. Yılda düşen yağmur miktarı 500 milimetreyi geçmez ve çoğu kez çok daha azdır. Toprak yoğun kar altında kaldığından -en azından eski zamanlarda- ve dış dünyayla teması aylarca kesilmiş olduğundan, kışları çok soğuk geçebilir. Nehir vadileri ve dağ silsileleri arasındaki toprak parçaları, ekime en uygun alanlardı, ancak bu bölgelerde bile ekilmemiş engebeli arazilerin arasında yer alan toprağın verimliliği genellikle düşüktü. Sürekli olarak iklimin cilvelerine, işgücü eksikliğine, yetersiz mevsim yağışlarına açıktı. Ayrıca, ekin zamanı her şeyi önüne katan fırtınaların, fare

ve böcek musibeti dahil tüm zararlıların tahribatının sonucu olan düşük verim, kuraklık ve kıtlığa neredeyse daima eşlik etti.

Ülke -tarım temelli herhangi bir toplumun doğal bir durum olarak kabul ettiği- bu tür olumsuzlukları, toplumun büyük kesimi ciddi ve bazen de yıkıcı zararlar görmeden, defedecek kapasitede olduğu belirtilmektedir.⁴⁹

Hitit yazılı kaynaklarında gündelik hayatla ilgili belgelere nadiren rastlanır. Hele mutfak alışkanlıklarına, halkın yediği yemeklere dair kayıt yok denecek kadar azdır. Fakat Hititler tanrılarını büyük ölçüde insan biçimli (*antropomorf*) olarak düşündüklerinden, onlara yiyecek ve içecek sunuyorlar, onların insanlar gibi beslenmeleri gerektiğini düşünüyorlardı.

Tanrılara sunduklarını çeşitli kurban metinlerinde yazarak kaydetmeleri ise bize dönemlerinin yiyecek-içecek maddeleri, pişirme şekilleri, mutfak alışkanlıkları, yemek çeşitleri hakkında az da olsa bir fikir vermektedir.

Tanrı, çağrılınca, yeryüzündeki ilk durak yeri olarak, muhtemelen, çağrıldığı tapınağın civarındaki bir dağı kullanır ve oradan tapınağa gelerek tapınağın en kutsal yerinde bir tapınma imgesi olurdu. İmge, tanrının dünyevi yansımasına dönüşürdü. Artık fiziksel gereksinimleri karşılanmalıydı. Günlük olarak yıkanmalı, yağlanmalı, ona temiz elbiseler giydirilmeli, yiyecek ve içecek verilmeliydi.

Bu, layıkıyla atanmış rahiplerin ve diğer tapınak görevlilerinin işiydi. İlk olarak, yiyecek hazırlanan bölgenin ve yiyecekleri hazırlayanların mutlak temiz olması şartı vardı.

⁴⁹ Trevor Bryce, **Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum**, Dost Yayınları, Ankara, 2003, s. 88.

Boğazköy’de bulunmuş, Hitit İmparatorluk Dönemine (İ.Ö. 13. yy.) ait ve İstanbul Arkeoloji Müzesi Çiviyazılı Belgeler Arşivinde olan Tapınak Yönetmeliği tableti vardır.

Bu tabletin en alt kısmında; tüm tapınak görevlileri, tanrının mutfak işçileri, çiftçileri, sığır ve koyun çobanları için yazılan yönetmeliğin birinci tableti olduğuna dair dört satırlık sonuç bölümü de bulunmaktadır. Bu tablette aşağıdaki yönergeler belirtilmiştir:

*“Günlük ekmekleri hazırlayanlar temiz olmalı. Banyo yapmalı ve üstüne başına bakmalı, saçları ve tırnakları temizlenmeli. Temiz elbiseler giymeliler. Temizlenmemiş vaziyetteyken ekmek yapmamalılar. Ekmeklerin piştiği fırın süpürülmeli ve ovulmalı. Ayrıca, ekmeklerin parçalandığı yere domuz veya köpek sokulmamalı.”*⁵⁰

Yemek, günlük olarak, tanrı imgesinin önüne sunu tabağıyla konulurdu. Tanrıya kirli bir kapla servis yapanlara, ceza olarak, sidik içirilir ve dışkı yedirilir. Bir gece önceki cinsel ilişkinin sonucu olarak, kirli bir durumda tanrıya yiyecek hazırlayanların cezası daha da ağırdı. Tanrının aşçısı da ilişkiye girmişse, ertesi gündeğumunda, yiyeceklere dokunmadan önce banyo yapmalıydı. Böyle yapmayanlar ve arkadaşının temiz olmadığını bildiği halde bunu bildirmeyen hizmetçiler de ölüm cezasına çarptırılırdı. Ölüm cezası, tanrı için hazırlanan yiyecek ve içeceklerin -ekmek, bira, şarap- çalınması durumunda da uygulanırdı:

⁵⁰ Edibe Uzunoğlu, “Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı”, **Anadolu Medeniyetleri I**, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983, s. 237. Ayrıca bakınız: Edgar Sturtevant – George Bechtel, **Hittite Chrestomathy**, William Dwight Whitney Linguistic Series, Philadelphia, 1935.

“Her kim tanrının önüne konulmuş kurbanları alır ve tanrıya götürmezse ve kendi evine, karısına, çocuklarına saklarsa, ya da hizmetçiler bunları tüketirse, veya bunları tanrıya azar azar verirlerse, bunları bölmekten sorumlu olacaksın. Bunları bölme. Bunu yapan öldürülecektir.”⁵¹

2.1. HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU’NDA YİYECEKLER

2.1.1. Hayvansal Gıdalar

Tarım toplumu olan Hititlerde hayvan yetiştiriciliğinin fevkalade önemi metinlere de yansımıştır. “Hayvan, hayvanlar dünyası”nın genel terimi *huitar* ve MÁŠ.ANŠE sözcükleridir. Kemik buluntularının da göstermiş olduğu gibi bu tanımlama ile çoğunlukla sığır ve koyun kastedilmiştir. Tarihsel metinlere bakıldığında, boyunduruk altına girmiş bölgelerden alınan esirlerin yanı sıra bu hayvanlar da Hititlerin en önemli ganimetleriydi. Ehli hayvanlar çitlerle çevrili alanlarda ya da ahırlarda tutuluyordu. Küçükbaş hayvanlar için *ašawar*, büyükbaş hayvanlar için *hali-*, sığır ahır için É.GUD, hayvan damı için É.TÛR, domuz damı için de (\\)humma – sözcükleri kullanılmıştı.⁵²

Metinlerden ve en başta Boğazköy-Hattuşa, Keban Barajı bölgesi kazıları ve Kuşaklı arkeolojik kazılarında elde edilen paleozoolojik bilgilere göre Eski Anadolu’da mevcut hayvan türleri şunlardır: Ceylan, geyik, sığır, camız, fil(?), koyun, keçi, yaban koyunu, yaban keçisi, at, eşek, katır, domuz, yaban domuzu, köpek, tilki, kurt, porsuk, gelincik, ayı, aslan, kaplan, tavşan, yılan, kertenkele,

⁵¹ T. Bryce, 2003, s. 171.

⁵² Ahmet Ünal, *Res Bibliographicae*, Orientalia 54, Roma, 1985, s. 426.

kurbağa, salyangoz, karınca, çeşitli haşereler ve böcekler, arı, fare, kaz, çok sayıda ördek türü, kartal, doğan, keklik, turna ve daha bir çok kuş türleri, kaplumbağa, balık türleri, köpek balığı, yengeç, midye, istiridye vs.⁵³

Bu hayvan türlerinden hangilerinin eti yeniyordu sorusu, hem filologları, hem de paleozoologları uğraştırmaktadır. Kazılarda bulunan hayvan kemiklerinin zoolojik incelemesini yapan zoologlar, üzerinde bıçak izi gördükleri her kemiğin ait olduğu hayvan türünün, Hititler tarafından yenildiği sonucunu çıkarmışlardır. Bu, çok yanıltıcı bir sonuçtur, çünkü bu mekanik değerlendirme sonucu etlerinin yendiği öne sürülen istiridye, midye, porsuk, tilki, köpek, kaplan, aslan, yaban eşiği, at, eşek gibi hayvanların hiç birisinin Hitit mutfağında yeri yoktur! At, stratejik bir hayvandır ve etinin yenmesi söz konusu olamaz. Ünal'a göre; benzer stratejik önem, avlarda ve evlerde insana hep eşlik eden köpek için de söz konusudur. Hititlerde (domuz dışında günümüz Türkiye'sinde olduğu gibi) sadece sığır, koyun, keçi ve domuzun etleri yenmekteydi. Keçinin oranı çok düşüktü, yani koyun 1/3 fazlaydı.⁵⁴

Koyun ve sığır -kemik buluntularında tespit edildiği gibi- metinlerde de çokça rastlanmaktadır. Buna nazaran hem kurban hem de yiyecek kaynağı olarak domuzdan daha az söz edilmektedir. Nadir olarak da keçiye rastlanılmıştır. Tavşan ve kuşların önemsiz bir rolü olsa da, diğer kurban hayvanların yanı sıra yakılarak ve tütsü yapılarak kurban edilmiştir.⁵⁵

Sığır, domuz, keçi, koyun, at, eşek, köpek ve belki de manda besleniyordu; arılar da önemliydi. Çeşitli yerleşmelerde tarım araçları bulunmuştur ve

⁵³ Ahmet Ünal, **Hititler-Etiler ve Anadolu Uygarlıkları**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1999, s. 209.

⁵⁴ a.g.e.

⁵⁵ A. Ünal, 1985, s. 429.

sözlüklerinde “*çiftlik, ağıl, ahır, domuz ahır, keçi ağılı, harman yeri, odunluk, meyve bahçesi, çayır, arı kovanı, tahıl ambarı, değirmen taşı, su oluğu, saban, bel, el arabası ve koşum takımı*” gibi tarım sözcüklerine rastlanır.⁵⁶

Sığırın önemi, onun koyun yanında savaşlardan elde edilen ganimetler arasında büyük bir yer tutmasından da anlaşılmaktadır. Toplumda var olan değer yargılarını yansıtan bir masaldan öğrendiğimize göre, Hitit-Hurri dünyasında bir insanın zenginliği, altın, gümüş ve lacivert taşı (*lapis-lazuli*) yanında sahip olduğu sığır ve koyunların sayısı ile ölçülüyordu. Buna karşın domuzun ve hele hele kara keçinin beslenmedeki önemi yok denecek kadar azdır. Ancak herhalde fazla kan akıttığı için olacak, ayinlerde, kanı pek seven yeraltı tanrılarına kurban olarak sunulmakta, kurban kanı kaya yarıklarından veya özel olarak açılmış kurban çukurlarından aşağıya, karanlık yeraltı dünyasına akıtılmaktaydı.⁵⁷

Peki, etleri yenmeyen hayvan kemikleri üzerinde tespit edilen kesinti, yani bıçak izleri nereden kaynaklanmaktadır? Bunlar, tıbbi, büyüsel, farmakolojik ve pratik nedenlerle o hayvanların belirli kısımları alınırken veya hayvanlardan kürk elde etmek amacıyla derileri yüzülürken ortaya çıkan bıçak izleri olduğu düşünülebilir. Metinlere göre örneğin bir kaplanın sinirleri çıkarılmakta ve bundan ilaç yapılmaktaydı. Keza bir köpeğin eti, sırf büyüsel nedenlerden ötürü kaynatılmaktaydı. Geyik, aslan, fil, midye vs. gibi diğer bir çok hayvan türünün kemik, boynuz veya kabuklarından da silah, iğne, biz, kabza, bıçak sapı, çekiç,

⁵⁶ J. G. Macqueen, **Hititler ve Hitit Çağında Anadolu**, Arkadaş Yayınları, Ankara, 2001, s. 106.

⁵⁷ A. Ünal, 1999, s. 211.

balyoz, aşık kemiği (*astragal*), düğme, olta ve süs eşyaları gibi bir çok şeyler üretiliyordu.⁵⁸

Hititlerin köpek eti yediği tasavvur edilemez. Çünkü ne kadar yararlı bir hayvan olsa dahi, dinsel anlamda pis ve mundar gözüyle bakılırdı. Bu görüş H. Otten tarafından da önemle desteklenmektedir: Bildiğimiz kadarıyla köpek etinden söz eden tek belgenin izi, bizi mutfak masasından ziyade, sihirli bir uygulamaya götürüyor: “Bir köpeğin pisliği, köpek eti ve köpek kemiklerini koklaştırıyorum.” Köpek eti ve köpek kemiklerinden ayrı ayrı bahsedilmesi, kemik parçalarının kesik izlerinden anlaşılacağı üzere, hayvan bedeninin belirli parçalara düzgünce ayrılmasının nedenini açıklıyor olabilir. Bir oğlağın ve bir domuz yavrusunun yanında bir köpek yavrusunun kesilmiş olması, bize açıkça bir ayin için kullanıldığını gösterir.⁵⁹

Ölü ayinlerinde at kafalarının kullanılmış olması, at etinin yenmiş olabileceğini kanıtlamaz. Akla gelebilecek tüm metinleri titizlikle araştırdığımızda, leoparların da kesim hayvanı daha doğrusu yiyecek olarak kullanım gördüğü ispat edilemez. Bir tek metinde belgelendiği kadarı ile, bir hastaya ilaç yapımı için gerektiğinden leopar kesilmiş. Bu da bize kemik parçalarının üzerinde vardığımız sonuçları açıklayabilir; muhtemelen leopara otopsi uygulanmıştır ve bu kesikler de “yemeklik doğrayış biçimi” benzerliğinin nedenidir. Demek oluyor ki; leopar kemikleri üzerinde bulunan kesik izleri, sıradan bir tüketim hayvanı olarak düşünülmemiş olmasıyla beraber, daha çok tıbbi tedaviler, hatta kutsal ayinlerde kullanım gördüğüdür. Yazılıkaya’daki ana galeriye baktığımızda; Hepat ve oğlu Šarruma leoparlar üzerinde durarak tasvir

⁵⁸ A. Ünal, 1999, s. 211.

⁵⁹ A. Ünal, 1985, s. 431.

edilmiştir, böylelikle leoparın kutsal bir hayvan olarak görüldüğü sonucuna varabiliriz.⁶⁰

İstridye, midye ve salyangozlar muhtemelen kabukları için toplanmıştır; R. Vogel'in tespit ettiği üzere delinmiş olarak bulunduklarından, takı olarak kullanılmış olmaları gerekir. Fakat belki de birçok toplulukta görüldüğü gibi, değişik görünüşleri nedeni ile nazarlık olarak kullanılmıştır. Hititler, metinlerden de açıkça anlaşılacağı üzere, iç bölgelerde yaşayan bir halk olarak ne denizle ne de deniz mahsulleriyle ilgili bir bağlantıları vardı.⁶¹

Av türleri eti yenen hayvanlar arasında önemli bir yer tutmaktaydı. Eski Hitit çağında, av hayvanlarının, Hitit mutfağındaki payının oldukça yüksek olduğu Boğazköy-Hattuşa'da bulunan hayvan kemikleri sayesinde anlaşılmıştır. Ayrıca çeşitli vazolar ve kaselerin üzerine yapılan resimlerde bol miktarda yaban domuzu ve geyik avı tasvir edilmiştir. Bulunan av hayvanlarının kemik parçalarından anlaşılacağı üzere, avlanmaya çok önem veriliyordu. Ama metinlerde bundan şaşırtıcı şekilde az bahsediliyor. Yaban hayvanların sadece yemek tüketimi için değil, bunun yanı sıra ehlileştirmek veya ayinlerde kullanılmak suretiyle, yakalanıp ağıllara(?) konulduğunu öğreniyoruz. Bir ayinde kullanılıp serbest bırakılan bir kartal, dini tören sırasında bir yerde bağlı tutulan bir aslandan söz edilmektedir. Avcı (^{LÚ}UR.GI₇, ^{LÚ}SĀ'IDU), Balıkçı (^{LÚ}ŠU.PIŠ), avlanma (*hurna-*), ağ (*aggati-*) balık ağı? (*ekt-*, *huppala-*) ve tuzak olarak kullanılan çukurlar (*akkuša-*) gibi sözcükler belgelerde doğrulanma buluyor. Av teknikleri ve av esnasında kullanılan silahlar hakkında aynı ölçüde az şey bilmekteyiz. Alacahöyük'te görülen kabartmalarda

⁶⁰ A. Ünal, 1985, s. 430.

⁶¹ A. Ünal, 1985, s. 430.

geyik ve domuzlar, ok ve yay ile vurulurken, aslanın mızrak ile öldürüldüğünü görmek bizim için daha açıklayıcıdır.⁶²

Genel olarak şunu söylemek gerekir ki; Hititlerin (örneğin İbranilerde olduğu gibi) hayvan tüketiminde koyu dindar tabularının olmadığı izlenimi mevcuttur. Daha çok kurban edilen hayvanların, dini merasimlere uygunluğuna bakıyorlardı. Karşılaştırma için Mezopotamya'ya bakmalıyız; orada balık, tavşan, geyik, ceylan, yengeç, sığır, koyun, domuz, keçi, kuşlar; az da olsa ayı, tarla faresi, at ve kaplumbağa da yenilmiştir.⁶³

Hitit Kanunlarının yazılı olduğu metinlerde, bazı malların fiyat listesi görülmüştür. Metinlerde bazı hayvan çeşitlerinin eksikliğini (at, eşek, katır, domuz ve köpek gibi) yazarlar şu şekilde açıklamaya çalışmıştır: Bu hayvanlar, et tüketim grubunda daha alt kademede yer aldığından dolayı, sadece belirli bir topluluk tarafından (köleler gibi) yenmiş olmalıdırlar. Gerçekten de; Hitit yasalarının ifade ettiği fiyatlarla belirlenmiş olan koyun, kuzu, oğlak, büyükbaş, bir ve bir yaşın altındaki sığır ve dananın tüketim için söz konusu olabileceğini, oysa diğer hayvanların mutfaklarında kullanılmadığı başka belgelerle de desteklenmektedir.⁶⁴ Metinlerde et fiyatları 'koyun' fiyatı olarak verilmiştir. Bir koyunun fiyatı 1 şekel olduğu için rakamlar aynı olacaktır (Tablo 2).⁶⁵

⁶² A. Ünal, 1985, s. 428.

⁶³ A. Ünal, 1985, s. 431.

⁶⁴ A. Ünal, 1985, s. 422.

⁶⁵ O. R. Gurney, **Hititler**, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001, s. 76.

Tablo 2: Bazı Hayvan Ürünlerine Ait Fiyat Listesi

Koyun	1 şekel
Keçi	2/3 şekel
İnek	7 şekel
Boğa/yetişkin öküz	10 şekel
1 koyun eti	1/10 koyun
1 öküz eti	1/2 koyun
1 kuzu eti	1/20 koyun
1 oğlak eti	1/20 koyun
1 dana eti	1/10 koyun

2.1.1.1. Hayvan Türleri

Tahmin edileceği üzere İlkçağdaki ekolojik ortam ile günümüzdeki ekolojik ortam farklılığı, Anadolu’da yaşayan hayvan türlerini de önemli ölçüde etkilemiştir. Hititçe metinlerde hayvan isimleri ile ilgili bir çok kelime geçmesine rağmen, Hitit dönemi faunası ile günümüz faunasının farklılığından dolayı, bazı hayvan türlerinden tam olarak emin olamamaktayız. Ahmet Ünal’ın da; dipnotta belirttiğim makalesinde sözünü ettiği üzere, birçok kuş isminin (*šuwai*-, *wattai* gibi) ve diğer birçok hayvan isminin doğru karşılıklarının henüz bulunamadığını belirtmesi bu düşüncüyü desteklemektedir.⁶⁶

⁶⁶ Hititçe olarak geçen hayvan isimleri için H. A. Hoffner, **Glossary**, RHA 25, Paris, 1967 adlı kaynaktaki “hayvanlar” başlığı altındaki sıralamadan ve A. Ünal, **Res Bibliographicae**, Or. 54, Roma, 1985 adlı kaynağın 428. sayfasından yararlanılmıştır.

LULĪMU (geyik-karaca), *AYYALU*, *DÀRA.MAŠ* (erkek geyik), *EMÈ* (dişi geyik), *DARÀ* (oğlak), *UDU.KUR.RA* (dağ keçisi), *šaša* (antilop), *MÁŠ* (keçi), *MÁŠ.GAL* (teke), *MÁŠ.TUR* (yavru keçi), *ÛZ*, *DÀRA* (keçi), *ÛZ* (dişi keçi), *MÁŠ.GAL* (teke, erkek keçi), *MÁŠ.TUR* (keçi yavrusu), ^{UDU}*iyant-* ya da *UDU-iyant-* (?), *UDU*, *hawī?* (koyun), *UDU.ŠIR* (koç), *ÁŠ.SAL.GÀR* veya *SAL.ÁŠ.GÀR*, *UDU iyant-* (kuzu), *UDU.KUR.RA* (dağ koyunu), *GUD*, ^{GUD}*AM* (öküz), *GUD.APIN.LAL* (saban sığırtı), *GUD* (sığır), ^{GUD}*ÁB*, *GUD.ÁB* (inek), *GUD.MÁH*, *AMA.MAH*, ^{GUD}*ALÛ* (boğa), *AMAR* (buzağı), *AMAR.ÁB* (dana), *Tišanu* (yaban sığırtı), *lihša[-]* (bizon), *ŠAH* (domuz), *ŠAH SAL.AL.LAL* (dişi domuz), *ŠAH.TUR* (domuz yavrusu), *ŠAH* ^{GIŠ}*GI* (sazlık domuzu), *šuppāl* veya *šuppālant* (büyükbaş hayvan başı), *ANŠE* (eşek), *ANŠE.GÌR.NUN.NA* (katır), *ANŠE.KUR.RA SAL.AL.LAL* (kısırak), *ANŠE.KUR.RA* (at), *MURU* (tay), *AZ*, *hartagga-?* (ayı), *AM.SI* (fil), *KA₅.A* (tilki), *UG.TUR*, *paršana-* (leopar), *UR.MÁH*, *awiti-?*, *walwa-?* (aslan), *UG?* (kaplan), *UR.BAR.RA*, *ulippana-?* (kurt), *ARNABU* (yabani tavşan), *MUŠEN.GAL* (kaz?), *lah(h)anza(na)-?* (ördek?), *kakkapa-*, *MUŠEN HURRI(?)* (keklik?), *Á^{MUŠEN}*, *hara(n)-* (kartal?), *SAG.DÛ.A^{MUŠEN}*, *kallikalli-* (şahin?), *ĀRĪBU* (karga?), *NAM^{MUŠEN}* (kırlangıç?), *TU.TUR^{MUŠEN}*, *zinzapu-* (güvercin?), *ITTIDU* (çavuşkuşu?), *NIM.LÀL* (arı), *arziya(l)la-* (kertenkele), *NE.ZA.ZA*, *BÍ.ZA.ZA*, *akuwakuwa-* (kurbağa), *NAM*, *maša-* (çekirge), *UR.GI₇* (köpek), *UR.GI₇ SAL.AL.LAL* (dişi köpek), *PÍS*, *PÉŠ(.TUR)*, *mashu-* (fare), *MUŠ*, *MUŠ.ŠÀ.TÛR*, *elluyanka-*, *hartagga-(?)* (yılan), *lalakueššar-* (karınca sürüsü), *mišari-(?)* (tırtıl, kurtçuk).

2.1.1.2. Et Ürünleri

UZU, UZU.SU, *šuppa-* (et), ^{UZU}KALÁM (böbrek), ^{UZU}TI (kaburga, pırzola), ^{UZU}*muhrai-*? (kaburga, pırzola), *arra-(?)* (kalça, but), *lišši-*, *KABİTTU* (karaciğer), MUŞEN.GAL ^{UZU}ŠÀ (ördek yüreği), MUŞEN GAL ^{UZU}*partauar* (ördek kanadı), ^{UZU}ŠÀ, *kard-/ ker-* (yürek), ^{UZU}NÍG.GIG (karaciğer), ^{UZU}GAB (göğüs), ^{UZU}ZAG.UDU (kürek kemiği), ^{UZU}*wallaš haštai-* (uyluk kemiği), ^{UZU}GIR.PAD.DU, *hastai-* (kemik), ^{UZU}UR, ^{UZU}*happessar* (hayvan uzuvları).

2.1.1.3. Sakatat Ürünleri

lišši-, *KABİTTU* (karaciğer), *nipašuri-* (ördek safra kesesi), *šentahi-* (KI.GUB’a eşit?), GEŠTU (kulak), ^{UZU}BAR.SİL (yarımlık bölgesi), SAG.DU (baş), *gazzi-(?)*, KUŠ (deri, kürk), KUŠ.UDU, ^{TÚG}GUZ.ZA(?) (koyun derisi), *mazeri-*, IGI.BAR (göz), KI.GUB (göğüs).

2.1.1.4. Süt Ürünleri

Et çeşitlerinin dışında hayvansal ürün olarak doğrudan süt (GA, *pankur-*), peynir (GA.KIN.AG.) ve yağı (İ.NUN) sıralayabiliriz. Yağ konusu ileride hayvansal ve bitkisel yağlar olarak ayrıca işlenecektir. Hayvanlardan elde edilen sütler bugün de olduğu gibi, çeşitli şekillerde değerlendirilerek yeni yiyecek malzemelerine dönüştürülmektedir.

pankur-(?), GA, *harnai-* (süt), GA.KU₇ (tatlı süt), GA *DANNU* (koyu süt, kesik süt), GA.KALAG.GA, GA.AL (koyu süt, kaymak?), GA *EM-SÚ* (ekşi süt?), GA *SE-E-TI*, GA.KIN.AG, GA.KIN.KAK (peynir).

2.1.1.5. Su Ürünleri

Yaşadıkları dönemde ve içinde bulundukları ortamda Hititler; denizden uzak iç bölgelerde ağırlıklı olarak yaşayan, karasal bir güç olup büyük bir üstünlüğe sahiptiler. Kökenlerini tam bilemediğimiz Hititlerin, bildiğimiz kadarıyla bir kara kavmi olması nedeniyle; denizcilik ve dolayısıyla balıkçılıkla, bazı kıyı kesimleri dışında çok faal bir ilişkileri olmadığı düşünülebilir, fakat bunun aksi de mümkün olabilir.

Kazılarda çıkan istiridye, midye ve salyangoz kabuklarının yendikleri için değil de, üzerlerindeki deliklerin gösterdiği gibi muska veya kolye ucu gibi çeşitli süs eşyası olarak da kullanılmak üzere toplanmış olmaları mümkündür.⁶⁷

KU₆, KU₆-u-, *parhu*[]- (balık), AL.LU₅.A (yengeç), *arunaš* GU₄.MAH-aš (balık çeşitleri), *QULIPTU* (balık pulu), MUŠ (yılan balığı).

2.1.2. Bitkisel Gıdalar ve Tarım Ürünleri

Ekmek yapımı için kullanılan ve “dört büyükler” diye nitelendirilen tahıllar; buğday, arpa, çavdar ve yulaftır. Ekmek hamuruna kıvamını ve dokusunu veren, gluten açısından dolgun buğday tipleri Anadolu ovalarında bolca yetişmektedir.

Anadolu'da daha M.Ö. 6800'lerde, Çatalhöyük'te tek taneli (**einkorn**) kıızıl buğday, çift taneli “kavuzlu” (**emmer**) ve ekmeklik buğday çeşitlerinin kültür bitkisi olarak ekildiği kanıtlanmıştır. Anadolu'da ekmek yapımında, Erken Bronz Çağında

⁶⁷ A. Ünal, 1999, s. 210-211.

ekmek yapımında yaygın olan iki çeşit buğday yetişmekteydi: **Triticum vulgare** ve **Triticum compactum**.⁶⁸ Bugün ise Anadolu'da başlıca üç buğday tipinden ekmeklik un üretilmektedir:

- 1- Ekmeklik orta sert ve yumuşak buğday (**Triticum aestivum**),
- 2- Ekmeklik ve bisküvilik yumuşak “Topbaş” buğdayı (**Triticum compactum**),
- 3- İrmiklik (bulgurluk ve makarnalık) sert buğday (**Triticum durum**).

Sert “**durum**” buğdayı İtalya başta olmak üzere Avrupa'da da yetiştirilmektedir. Fakat Anadolu'ya oranla daha çok yağış alan Avrupa ülkelerinin buğdayları genelde yumuşak olduğu için, % 8-10 protein içeren unları dayanıksız glutenlidir. Bu nedenle, daha zayıf olmalarına karşın nişasta oranları daha yüksektir. Yumuşak buğday unlarının hamur işleri, çörek ve kekler için daha uygun oldukları, buna karşın bu tip undan yapılan ekmek daha tıkız ve kaba saba olduğu için, sert, kuvvetli unlarla karıştırılır. Modern değirmenlerde üretilen buğday kabuklarından ve kepeğinden %72 ve altında bir oranla ayrıldığında beyaz un elde edilir. Kepek oranı %72 ve üstünde olursa esmer un niteliğini taşır. Esmer un daha besleyicidir, çünkü kabuğundaki yağ ve vitamin oranı yüksektir. Ne var ki, kepekli un tohum özü yağı içerdiği için, giderek ekşir, uzun süre saklanması zordur. Sindirimi daha kolay olan beyaz un daha dayanıklıdır.

Anadolu'da ayrıca ekmek yapımında buğday unuyla karıştırılarak arpa (**Hordeum vulgare**), yalnız ya da buğdayla karışık çavdar (**Secale cereale**),

⁶⁸ H. A. Hoffner, 1974, s. 55.

buğdayla karışık yulaf (**Avena sativa**) ve özellikle Karadeniz bölgesinde yalnız ya da buğdaya katılarak mısır (**Zea mays**) unu da kullanılmaktadır. Anadolu’da ekilen arpa da; “beyaz arpa”, “siyah arpa” ve “çakır arpa” gibi çeşitlere ayrılıyor. Arpa genellikle hayvan yemi olarak kullanılmakta, bunun yanı sıra bira sanayiinin hammaddesi olduğu için de oldukça geniş alanlara ekilmektedir.⁶⁹

İkinci bin yıl Anadolu’sunda günlük yaşam, çoğunlukla tarıma bağlıydı. Hitit Devleti için tarımsal üretimin önemi, krallıktaki diğer kasabalar bir yana, Hattuşa kadar büyük bir kenti beslemek için gereken yiyecek miktarı düşünüldüğünde bile kolaylıkla anlaşılabilir. Başlıca ürünler buğday ve arpaydı; ama bezelye, soğan, keten, üzüm ve elmanın yanı sıra muhtemelen armut da yetişiyordu.⁷⁰

Arpa ve buğday yalnızca un ve ekmek için değil, aynı zamanda biranın mayalanması için de kullanılırdı. Üzümün Anadolu’da doğal olarak yetiştiği kesindir ve Hititlerin zamanında kesinlikle yaygın olarak ekilmekteydi. Zeytin yüksek dağlık yerlerde büyümeyen, diğer meyveler; örneğin elma, şeftali ve muşmula, mısır ve üzümün ülkenin başlıca ürünleri olduğu anlaşılmaktadır. Metinlerde bezelyeden de yer yer bahsedilmektedir. Keten bitkisi ise yerel olarak yetiştirilmekteydi.⁷¹

Hatti ülkesinin tarımsal ekonomisindeki temel öge, başarısı neredeyse tamamen iki başlıca unsura dayalı olan -yoğun ekim ve ürün çeşitliliği- küçük karma çiftçilikti. Her çiftlikte meyve, sebze, bazen dönüşümlü ekilen tahıl ürünleri ve

⁶⁹ Prof. Dr. Artun Ünsal, “*Nimet Geldi Ekine*” **Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003, s. 113-114.

⁷⁰ J. G. Macqueen, 2001, s. 106.

⁷¹ O. R. Gurney, 2001, s. 74. Buna karşın Hayri Ertem, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’sunun Florası adlı kitabının 7. sayfasında bugün olduğu gibi o devirde de biranın temel maddesinin arpa olması gerektiği halde, biranın yapımıyla ilgili arpanın zikredilişini göremediğini belirtir.

evcilleştirilmiş hayvanların -sığır, koyun, domuz, keçi, at, kazlar ve keklik dahil kümes hayvanları- olması gerekirdi.⁷²

İnsanlar günlük hayatlarında önemli ölçüde tarımla uğraşmışlardır. Tarla listeleri, tapu kayıtları, demirbaş listeleri bunu kanıtlamaktadır. Hitit devleti için tarımsal üretimin önemi, krallıktaki diğer kasabalar bir yana, Hattuşa kadar büyük bir kenti beslemek için gereken yiyecek miktarı düşünüldüğünde bile kolaylıkla anlaşılabilir.⁷³

Macqueen'in belirttiği, ikinci bin yıl Anadolusuna ait nüfus tahminlerine göre; "Başkente 30.000-40.000 civarında ortalama yerleşik nüfustan söz edilebilir (414 akr alan kapladığına göre, bu alanın yarısı evlerle dolu olsa, akr başına 150-200 kişilik nüfus bizi bu toplama ulaştırır). Tunç çağı tarım koşullarında tahılın "tüketim rekoltesi" akr başına yedi buşel olarak hesaplandığı ve bu koşullar altında yıllık tahıl üretimi kişi başına her yıl için yaklaşık on buşel olduğundan, Hattuşalıların yıllık tüketimi, 40.000-60.000 akr tarım alanından alınabilecek 300.000-400.000 buşel ürün olmalıdır. Nüfus tahmini yarıya, birçoklarının daha gerçekçi bulduğu 15.000-20.000 rakamına indirilse bile tahıl üretimine ayrılmış olması gereken alan hâlâ 20.000-30.000 akr'dır. (1 akr = 4.047 m² ve 1 buşel = 4/5 kile)"⁷⁴

Aşağıdaki tabloda üç ardışık yıla ait tahıl tarımı ve toplamaları görülmektedir. Bu tabloya göre; ŞE en çok üretilen ve dolayısıyla tüketilen tahıl ürünüdür (Tablo 3).⁷⁵

⁷² T. Bryce, 2003, s. 90.

⁷³ J. G. Macqueen, **Hititler ve Hitit Çağında Anadolu**, Arkadaş Yayınları, Ankara, 2001, s. 106-107.

⁷⁴ a.g.e.

⁷⁵ H. A. Hoffner, "Alimenta Revisited", **Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie** Würzburg, 4-18 Oktober 1999, StBoT 45, Wiesbaden, 2001, s. 210.

Tablo 3: Tapikka (Maşat Höyük)’da HKM 109 da bulunan rapordaki üç ardışık yıla ait tahıl tarımı

	1. Yıl	Satırlar 1-4	2. Yıl	Satırlar 5-10	3. Yıl	Satırlar 11-15	ÖZET	
TAHİL ADI	PARISU Tutarı	Tahıl %’si	PARISU	Tahıl %’ si	PARISU	Tahıl %’ si	Toplam PARISU	Ortalama Tahıl %’ si
ŠE	900	61	2100	62	1300	71	4300	66
ZÍZ. ^{HLA}	300	20	900	27	400	22	1600	25
šep̄pit	100	7	100	3	50	3	250	4
KUNĀŠU	100	7	100	3	60	3	260	4
karšiš	70	5	90	3	30	2	190	3
ZÍZ. ^{HLA} KALAG.GA	0	0	80	2	0	0	80	1
TOPLAM	1470	100	3370	100	1840	100	6490	100

Aşağıdaki tapu kaydından alınan tipik bir paragrafta, Hititlerin evcil hayvanların çoğunu beslediklerini ve pek çok meyve ağacını yetiştirdiklerini öğrenmekteyiz. Ertem’e göre; meyveciliğin ana kaynağını üzüm ve incirden sonra elma teşkil etmektedir.⁷⁶

“Tivataparaş’ın mülkü: ... (toplam) beş kişi; 2 öküz, 2 koyun, 6 yük öküzü...; (18) dişi koyun, dişi koyunla birlikte 2 dişi kuzu ve koçlarla birlikte 2 erkek kuzu; 18 keçi ve keçilerle birlikte 4 oğlak yavru ile 1 erkek oğlak yavru; (toplam) 36 küçük baş hayvan: ... Hanzuşra Kasabasındaki Hantapiş mülkü içinde 3,5 dönüm üzüm bağı ve içinde 40 elma ağacı, 42 nar ağacı.”⁷⁷

⁷⁶ H. Ertem, 1987, s. 62.

⁷⁷ O. R. Gurney, 2001, s. 73.

Hitit Kanunlarının yazılı olduğu metinlerde, bazı malların fiyat listesi görölmüştür. Tarım ürünlerinin ölçü birimleri henüz tam olarak çözülememiştir (Tablo 4).⁷⁸

Tablo 4: Bazı Tarım Ürünlerine ve Besin Maddelerine Ait Fiyat Listesi

1 <i>parisu</i> (buğday)	1/2 şekel
1 <i>zipittani</i> (yağ)	2 şekel
1 <i>zipittani</i> (tereyağ)	1 şekel
1 <i>parisu</i> (arpa)	1/4 şekel
1 <i>zipittani</i> (domuz yağı)	1 şekel
1 <i>zipittani</i> (bal)	1 şekel
1 <i>parisu</i> (şarap)	1/2 şekel
1 peynir	1/2 şekel

2.1.2.1. Sebzeler

*hašuwai*⁷⁹, *gangati*⁸⁰, *kalwišna-*, *lakkarwan*⁸¹, *lappina-*, *tarpatarpa*⁸², *zahli-*, GA.RAŠ⁸³ (pırasa), GÚ.GAL⁸⁴, GÚ.ŠEŠ⁸⁵ (bir çeşit bitki-acı burçak), GÚ.TUR⁸⁶

⁷⁸ a.g.e, s. 77.

⁷⁹ Johannes Friedrich, **Hethitisches Wörterbuch**, Heidelberg, 1952, s. 64.

⁸⁰ Kültte de kullanılan bu bitkinin yemeği olan ^{UTUL}*gangati*- metinlerde diğerk yemek çeşitleri ile birlikte sıkça sayılır. Kelime genel olarak sebze çeşidi olarak tanımlanmaktadır. Friedrich kelimeyi bitki-sebze çorbası olarak açıklar. Ayrıca Sommer-Ehelolf'a göre "Opfer Brei/kurban lapası" olduğunu da belirtir. Bkz: HW, 1952, s. 98.

⁸¹ Ritüelde kullanılan bir bitki. HW, 1952, s. 125.

⁸² Kullanılan bir bitki. HW, 1952, s. 216.

⁸³ Friedrich pırasa olarak çevrilen bu kelimenin GA.EŠ⁸ ^{ŠAR} şeklinde de yazıldığını belirtir. Bkz: HW, 1952, s. 272.

⁸⁴ Yemeği ve ekmeği yapılan bir çeşit bitki. Gerek yemeği, gerek ekmeği ve gerekse kendisi ritüellerde diğerk yemek, ekme ve tohumlarla birlikte kurban maddesi olarak kullanılmaktadır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 29. Ayrıca; Friedrich, 1952, s. 274'de de kuru fasulye olarak geçen bu bitkinin çevirisini Hoffner nohut olarak yapmıştır. GÚ.GAL Hitit metinlerinde NUMUN^{HLA} *human(ta)* listesinde görülür. Bkz: H. A. Hoffner, 1974, s. 97.

[2 PA] BA.BA.ZA 2 PA ZÍ.DA-ya...

[1] ŠA-A-TÜ AR-ŠA-AN-NU 1 UP-NU GÚ.GAL

(bezelye), UKÚŠ (salatalık), ZÀ.AH.LI⁸⁷ (tere), GÚ.GAL.GAL⁸⁸ (bakla), KAKKU⁸⁹ (bir cins küçük bezelye), Ú (yeşillik, bitkiler), *ulili-* (yeşillik).

2.1.2.2. Soğanlı Bitkiler

šuppiwašhar^{SAR}, ŠUM.SIKIL^{SAR}⁹⁰ (soğan), ŠUM^{SAR} (sarımsak), GA.EŠ^{SAR}⁹¹ (pırasa), ŠE.LÚ^{SAR}⁹² (kişniş otu), ANTAHŠUM^{SAR}⁹³ (soğanlı bir bitki).

3 DUG GEŠTIN 1 ^{DUG}*hu-u-up-pár* GEŠTIN IM-ZA

⁸⁵ H. Ertem, 1987, s. 30'da "bitkinin kuru cinsi", "bitkinin tanesi" şeklinde geçtiği görülür. Friedrich ise, 1952, s. 274'de bitkiyi acı fasulye olarak tanımlamıştır. Hoffner bu bitkiyi sözlüğünün sebzeler bölümünde "acı-kara burçak" şeklinde ele alır ve karaburçağın (GÚ.ŠEŠ) dönem insanları tarafından tüketilen tipik bir besin maddesi olduğunu söyler. Bkz: H. A. Hoffner, 1974, s. 100.

EGIR-an-da-ma-kán nam-ma píd-da-ni
GÚ.GAL GÚ.GAL.GAL GÚ.TUR GÚ.ŠEŠ

NINDA IM-ZA da-a-i na-at-ši-at

še-er ar-ha wa-ah-nu-zi nu kiš-an me-ma-i

"... kadın nohutları, baklaları, mercimekleri, karaburçakları ve ekşi ekmeği bir tepsinin üstüne bıraktı ..."

⁸⁶ Metinlerde genellikle kuru bezelye anlamındadır. Söz konusu devir Anadolu'sunun günlük hayatında yemeğinin yapıldığını ve ritüellerde kavrulmuş olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 31. Friedrich, 1952, s. 274'de de bezelye olarak geçen bu bitkiyi Hoffner ise mercimek olarak çevirmiştir. Bkz: H. A. Hoffner, 1974, s. 95.

⁸⁷ HW, 1952, s. 257'de tere olarak geçmektedir. Ertem'de Hititçe *zakheli-* olarak geçen bitki, "tere" olarak çevrilmesine rağmen bitki diğer bitkilerin yetişmesini engelleyen bir bitki karakterinde görülmektedir şeklinde geçer. Kral Anitta, aldığı ve tahrip ettiği Hattuşa şehrinin yerine bu bitkiyi ektiğini söyler. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 55.

⁸⁸ Büyük ideogramından meydana gelmiştir. Metinlerde genellikle "kuru bakla" anlamında durur. Yemeği, *memal-* i, ballı ekmeği vardır ve kavrulmuş olarak ritüellerde kullanılır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 30. Hoffner, 1974, s. 98'de ve Friedrich, 1952, s. 274'de de bakla olarak belirtilmiştir.

⁸⁹ Bkz: H. Ertem, 1987, s. 43.

⁹⁰ ŠUM "sarımsak" ve SIKIL "temiz" gibi bir kökten geldiği ve soğan anlamına geleceği öne sürülmüştür. *šuppiwašhar*^{SAR} kelimesinde ise *šuppi/temiz* anlamında olmasına karşın *wašhar* kelimesi için SARımsağa benzer bir sözcüğe rastlanamamıştır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 32. Friedrich ise *šuppiwašhar* için soğan anlamını kullanmıştır. Bkz: HW, 1952, s. 199.

⁹¹ Hoffner tarafından GA.RAŠ^{SAR} olarak "pırasa" anlamında verilen kelime (Bkz: H. A. Hoffner, 1967, s. 32), Ertem'e göre soğan ve sarımsağa benzer, yenen bir bahçe bitkisidir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 40.

⁹² H. A. Hoffner, 1967, s. 32, 64 ve 92'de "kişniş otu" olarak geçen bu bitki, ritüellerde ve ilaç yapımında kullanılırdı.

⁹³ Sedat Erkut bu bitkinin Latince adı olan "*liliales*" takımından *liliaceae* (zambakgiller)den bir bitki olduğunu düşünür ve bu familyada yaklaşık 250 cins 3700 tür bitki bulunduğunu belirterek, bu aileden sayılmakta olan bitkilere çeşitli örnekler verir, *sümbül, süsen, müge, kraltacı, tükrukotu, mührüsüleyman, arapotu, güngüzeli, sümbülteber, kardelen, lale, zambak, çiğdem* gibi. Ayrıca, bazı Almanca-Türkçe sözlüklerde *lilies* için "geyik sarımsağı" ifadesi yer aldığını, öte yandan geyik sarımsağı ya da aynı anlama gelen "geyik körmeni"nin Doğu Anadolu'da otlu peynir yapımında

2.1.2.3. Unu ve Ekmeği Yapılan Tahıllar

ŠE, *halki*⁻⁹⁴ (arpa, hububat), *kant*⁻⁹⁵ (buğday çeşidi), *ewan*⁻⁹⁶ (arpa çeşidi), *šepit*⁻⁹⁷ (tahıl çeşidi), KAR.AŠ⁹⁸ (buğday çeşidi), ZÍZ(-tar)⁹⁹ (kızılca buğday), *hattar*⁻¹⁰⁰ (bir tahıl bitkisi ve tohumu), *ki-ik-ku-ua-aš*¹⁰¹ (bir tahıl bitkisi ve tohumu), *ú-ga-na*¹⁰² (bir tahıl bitkisi ve tohumu), *ku-u-ti-ia-an*¹⁰³ (bir tahıl bitkisi ve tohumu), ARZANNU¹⁰⁴ (arpa bulguru), *ezzan*⁻¹⁰⁵ (kepek, hububat kabuğu), *parhuena*⁻¹⁰⁶ (tahıl bitkilerine benzer bir ürün).

kullanılmakta olduğunu yazar. *Liliaceae* familyasında, *tulipa* alt familyasından *turcica* "Türk lalesi" ya da "geyik lalesi" adı verilen bir türün olduğunu da belirterek, bu zambak türlerinin AN.TAH.ŠUM bitkisinin Hititler devri Anadolu'sundaki adı olabileceği düşündüğünü ekler. Bkz: Sedat Erkut, **Hititlerde AN.TAH.ŠUM^{SAR} Bitkisi ve Bayramı Üzerine Bir İnceleme**, "III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri", Ankara, 1998, s. 194. Ertem ise bitkinin gerek kendisi ya da meyvesinin, gerekse bitkiden yapılan yemek ve ekmeklerinin genellikle aynı bayramda çeşitli tanrılar için kurban maddesi olarak kullanılmakta olduğunu belirtir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 36.

⁹⁴ Tohum sıralarında genellikle ZÍZ "buğday" ile yanyana geçer. "Arpa, arpa tohumu" anlamının yanı sıra genel olarak "tane, tohum" anlamında da geçer. Metinlerde arpa sözüyle ilgili ŠE *zenantaš* (güz arpası), ŠE *harnandaš*, ŠE *haššarnanza* gibi kelimeler de vardır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 6.

⁹⁵ Metinlerde ot ve arpa ile birlikte at yemi olarak kullanıldığına dair bilgimiz vardır. "Buğday" anlamına geldiği düşünülen, belki Ariceden geçme bir kelimedir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 20.

⁹⁶ Laroche ve Hoffner'a göre "bir arpa çeşidi". Bitkinin çeşitli ritüellerde kullanılmak üzere ekmekleri ve yemeği yapılmaktaydı. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 14-16.

⁹⁷ Kelime genellikle tahıl tohumları ile birlikte geçer ve daha çok bitkinin tohumu anlamındadır. O devir günlük hayatında çeşitli ekmek ve lapa yapımında kullanılmakta, ekmekleri ve unu ritüellerde kurban olarak sunulmaktaydı. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 26. Hoffner *šepit*'in düzenli olarak tohumlar, tahıllar (NUMUN^{HLA} *humanta*) listesinde olduğunu ve bu listeden de görülebileceği gibi; ŠE, ZÍZ, KAR.AŠ, *ewan* gibi tahıl ürünlerinin yanı sıra bezelye, kimyon, kişniş, mercimek, malt, nar vb. tahıldan çok daha fazlasını kapsayan bir terim olduğunu belirtir. Bkz: H. A. Hoffner, 1974, s. 78.

⁹⁸ H. Ertem'e göre "yulaf" ya da "çavdar"ı ifade eden bu kelime, genellikle tahıl bitkileri arasında geçer. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 22.

⁹⁹ ZÍZ metinlerde Hititçe fonetik tamlamasız olarak çok geçer. ZÍZ.A, ZÍZ.AN.NA, ZÍZ *ga-a[k-*, ZÍZ *har-ki-ia-aš*, ZÍZ *har-ša-na-an-da-aš*, ZÍZ *har-ša-ni-[li*, ZÍZ SAG.DU, ZÍZ *zé-e-na-an-da-aš*, ZÍZ-tar, ZÍZ-aš gibi çeşitli yazılış şekillerinde görülür. ZÍZ Hititlerde en fazla kullanılan ekmeklik tahıl ürünüdür. Metinlerde tohum sıralarında genellikle ŠE "arpa" ile beraber, bazen önce sayılır. Ayrıca yazar; ZÍZ.AN.NA için "kızılca buğday", ZÍZ *har-ki-ia-aš* için "beyaz buğday", ZÍZ *zenantaš* için ise "güzlük buğday" tanımını vermektedir. Bkz: Ertem, 1987, s. 8-9.

¹⁰⁰ H. Ertem, 1987, s. 20.

¹⁰¹ a.g.e, s. 22.

¹⁰² a.g.e, s. 27.

¹⁰³ a.g.e, s. 23.

¹⁰⁴ a.g.e, s. 7.

¹⁰⁵ Son olarak J. Puhvel kelimenin karşılığının kesin olarak "Chaff" "kepek" anlamına geldiğini ortaya koymuştur. Bkz: Sedat Erkut, **Hititlerde Tuz ve Kullanımı**, Belleten Cilt: LIV, Sayı: 209, TTK Yayınları, Ankara, 1990.

¹⁰⁶ *Parhuena* tahıl bitkilerinden birinin tohumu gibi görünmekte ve bunun *galaktar*-ı kartalın kanadı, koyunun yünü ile yan yana sayılmaktadır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 24.

2.1.2.4. Çeşniler/Baharatlar

GI.DÜG.GA, ŠE.LÚ.^{ŠAR} ¹⁰⁷ (kişniş otu), ^ÚTIN.TIR, *kappani-* ¹⁰⁸ (çöreotu),
HAŠU¹⁰⁹ (kekik?), ŠIM.^{HLA} (kokulu bitkiler).

2.1.2.5. Yemişler

^{GIŠ}LAM.GAL ¹¹⁰ (bir çeşit fıstık, antepfıstığı), ^{GIŠ}LAM.HAL ¹¹¹ (bir çeşit fıstık),
KIRKIĀNU ¹¹² (fıstık çamı tohumu), ^{GIŠ}ZÉ-ER-TUM ¹¹³ (zeytin), ^{GIŠ}GEŠTIN
HÁD.DU.A ¹¹⁴ (kuru üzüm), *ha-da-an* ^{GIŠ}HAŠHUR.KUR.RA ¹¹⁵ (kurutulmuş
kayısı), *ŠIKDU* ¹¹⁶ (tatlı badem).

Telipinu'nun kayboluşu mitosunda; *parhuena* tanrının ruhunun sakinleşmesi için ve dönmesi için sunulan meyveler içerisinde geçer. “*Ey Telipinu senin ruhun sakinleşsin. Parhuena meyvesi konmuştur. Onun özü Telipinu'ya yalvarsın.*” Güngör Karauğuz, **Hitit Mitolojisi**, Çizgi Yayınları, Konya, 2001, s. 89.

¹⁰⁷ Kişniş otu dönemin insanları tarafından sıklıkla yemeklere lezzet veren, bir çeşit baharat olarak kullanılan bir yiyecekti. H. A. Hoffner, 1974, s. 104'deki metinden elde edilen bilgiye göre; kişniş hamurun üzerine serpilir ve ekmekle birlikte yenirdi.

[z]i-ik ^DİŠTAR-iš e-ša-ra-ši-la-aš-ma-aš a-ri-ša-an-d[a?]

GIM-an du-wa-ar-ni-iš-ki-it na-aš-za-kán ŠE.LÚ^{SAR}

[x -y]a [x x]

IT?[-x x] ka-ri-ip-ta na-aš-kán ar-ha har-ni-ik-ta

Sen tanrıça İştâr, kırılanı aldın. Onların (gibi?...) kişnişini yedin. Ve onları yok ettin.

¹⁰⁸ Ertem, bitkinin günlük hayatta da kullanıldığını, içinde ^ÚTIN.TIR olan süt ve hamurun olması ile belirtir ama bu bitki için yapılmış olan “kimyon” çevirisini de onaylamaz. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 45. Hoffner 1974 tarihli *Alimenta Hethaeorum* adlı eserinin 103. sayfasında bu bitkinin ekmek ve keklerde kullanılan bir bitki tohumu olduğunu söyleyerek, Türkçesini çemen ve çöreotu olarak vermiştir. Ayrıca Hitit belgelerinde çöreotunun, tohumlar listesi içerisinde arpa, buğday, *šepit*, *parhuenaš*, baklagil tanesi, malt ve biralı ekmek, kişniş otu, nar ve diğer tuz içeren maddeler ile beraber ortaya çıktığını da eklemiştir.

¹⁰⁹ H. Ertem, 1987, s. 92.

¹¹⁰ Hoffner, 1967, s. 62'de “*Antepfıstığı*” olarak geçen, fakat genel olarak “fıstık” anlamında da çevrilen bu bitki metinlerde “meyvesi” anlamında da kullanılmıştır. Metinlerde kurban meyvesi olarak geçmesinin yanı sıra bu yemikle yapılan bir ekmek cinsi de vardır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 71.

¹¹¹ H. Ertem, 1987, s. 71.

¹¹² a.g.e, s. 94.

¹¹³ Ritüellerde meyvesi ve yağı diğer meyvelerle birlikte kurban için kullanılmaktadır. Telipinu efsanesinde zeytinden “nasıl içinde yağı varsa” diye bahsedilir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 68.

¹¹⁴ H. A. Hoffner, 1967, s. 44.

¹¹⁵ H. Ertem, 1987, s. 64.

¹¹⁶ a.g.e, s. 67.

2.1.2.6. Meyveler

^{GIŠ}GURUN, *IN-BU*, ^{GIŠ}*lahhurnuzzi-*, *šeša-*¹¹⁷ (meyve), *miyant-*, *miyantiyala-*¹¹⁸ (meyve ürünü), *šešatar-*¹¹⁹ (meyve hasadı), ^{GIŠ}ERIN¹²⁰ (sedir ağacı), ^{GIŠ}GEŠTIN¹²¹ (üzüm / asma / şarap), ^{GIŠ}HAR / ^{GIŠ}*haššikka-*¹²² (haşhaş), ^{GIŠ}HAŠHUR¹²³ (elma ağacı), *IM-ZA* ^{GIŠ}HAŠHUR¹²⁴ (ekşi elma), *HAŠHUR.ERÍN.MEŠ*¹²⁵, *HAŠHUR.KUR.RA*¹²⁶ (yaban elması), ^{GIŠ}*karpina-*¹²⁷ (armut), ^{GIŠ}*KAR-ŠU*¹²⁸ (kiraz), ^{GIŠ}LI, *BURĀŠU*¹²⁹ (ardıç yemişi), *NU.LUH.HA*¹³⁰ (şeytan tersi), ^{GIŠ}*NURMŪ*¹³¹ (nar), ^{GIŠ}MA / ^{GIŠ}PÈŠ¹³² (incir ağacı), *ŠE.GIŠ.Ì*, *šapšama-*, *šammamma-*¹³³

¹¹⁷ H. A. Hoffner, 1967, s. 43.

¹¹⁸ a.g.e, s. 45.

¹¹⁹ a.g.e, s. 45.

¹²⁰ Ritüel metinlerin bir kısmında yenilebilir içilebilir kurban hediyeleri arasında sayılır. Ayrıca yağından (belki katranı veya reçinesi) ve kendisinden çıkan serinletme özelliği (*waršula-*) Tanrı Telipinu'yu cezbetmektedir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 88.

¹²¹ Metinlerde “şarap” anlamının yanı sıra “üzüm” ve “asma” anlamında da kullanılmıştır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 58.

¹²² “Haşhaş” Meyve sıralarını gösteren metinlerde kuru, çok çekirdekli veya tohumlu ve bazıları yağlı olan meyveler arasında yer alır ve genellikle susam ile birlikte durur. ^{GIŠ}*šammamma* (susam) ve ^{GIŠ}HAR (haşhaş) kelimeleri genellikle *duwarnant-* “kırılmış” ve *šanhunt-* “kavrulmuş / kızartılmış” isim-fiilleri ile çok yakından ilgilidirler. Aynı sıfatları taşıyan bu bitkilerin meyvelerinin sert olduğu, tohumlarının ancak bu sert meyveler kırıldıktan sonra kavruldukları anlaşılmaktadır. Balla karıştırılarak yapılan bir ekmeği mevcuttur. Bugün de Anadolu’da haşhaş bolca yetiştirilmekte olup, yağından, küspesinden faydalanılır ve tohumları ezilip tatlı ile karıştırılarak ekmeği yapılmaktadır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 16-19.

¹²³ Elma diğer yaş ve kuru meyvelerle birlikte genellikle kültlerde tanrılara sunulmak ve kutsal yerlere konmak için kullanılırdı. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 62.

¹²⁴ Metinlerde elma çeşitlerinden sadece “ekşi elma” geçer. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 62.

¹²⁵ H. A. Hoffner, 1967, s. 44’de askerler için elma olarak mı geçmektedir sorusunu soruyor ve ekmeğin listesindeki *NINDA.ERÍN.MEŠ* ile karşılaştırıyor.

¹²⁶ Kelimenin anlamı “dağın elması”dır. Mezopotamya çivi yazılı kaynaklarındaki bitki listelerinde Akadça okunuşu *ARMANNU* “kayısı”dır.

¹²⁷ Bir çeşit meyve ağacı olarak da çevrilen bu ağaç, kanun koyucusu tarafından cezalandırmaya değer bulunmuştur. 1 *karpina-* için 1 şekel gümüş ödettirilmektedir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 70.

¹²⁸ H. Ertem, 1987, s. 64.

¹²⁹ a.g.e, s. 96.

¹³⁰ a.g.e, s. 49’da: Muhtemelen baharat cinsinden bir bitkidir der.

¹³¹ H. A. Hoffner, 1967, s. 45.

¹³² Hititler devri Anadolusunun başlıca ağaçlarından biridir. Genellikle ritüellerde diğer meyveler, gıda maddeleri ve eşyalarla birlikte kurban meyvesi olarak kullanılmaktadır. Telipinu efsanesinde incirden “nasıl içinde 1000 tohum varsa” diye bahsedilir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 65-66.

¹³³ Meyve sıralarında genellikle tatlı, yağlı, çekirdekli ya da çok tohumlu meyveler arasında geçmesine rağmen kesin bir yer işgal etmez. ^{GIŠ}*šammamma* (susam) genellikle *duwarnant-* “kırılmış” ve *šanhunt-* “kavrulmuş / kızartılmış” isim-fiilleri ile yakından ilgilidir. Bu bitkinin meyvelerinin sert olduğu, tohumlarının ancak bu sert meyve kırıldıktan sonra kavruldukları anlaşılmaktadır. Metinlerde

(susam), *parštehuš* (susam tohumu), ^{GIŠ}ŠENNUR¹³⁴ (muşmula), ^{GIŠ}ŠINIG, ^{GIŠ}*paini*-¹³⁵ (ılgın ağacı), ^{GIŠ}ZÚ.LUM, *ASSANNU*^{SAR}, *ZU.LUM.MA*¹³⁶ (hurma), ^{GIŠ}*GIŠIMMAR*¹³⁷ (hurma ağacı), *AZANNU*^{SAR}¹³⁸ (meyve / hurma çeşidi), *ZŪPU*¹³⁹ (yabani mercanköşk, zufa otu), *dammašhuel*-¹⁴⁰, *haššigga*-¹⁴¹ (bir incir çeşidi), *laššumi*-, ^{GIŠ}*liti*-¹⁴² (yağlı bir bitki), *maršigga*- (bir incir çeşidi), *paizzinna*-, *tanhara/i*-, *warawara*-, *hurpašta(n)*- (meyve kabuğu).

2.1.2.7. Kesin Tanımlanamayan Bitkiler

ankiš-, *armi*-, *artarti*-¹⁴³ (mantar), *hahhašitti*-¹⁴⁴, *halenzu*-¹⁴⁵ (su mercimeği), *handala-hašuššara*-, *hašuwai*?, *hazzuanni*-, *ippiya*-¹⁴⁶, *ippiyanzana*-, *kaluišna*-,

“susamın tohumu” ya da “meyvesi” olarak ifade edilmiş olmalıdır. Ancak H. G. Güterbock bitki için “*ceviz, fındık, antepfıstığı, badem*” anlamlarını vermiştir. Çivi yazılı belgelerde incir, kuru üzüm, zeytin, elma, üzüm, nar gibi meyvelerle listelenmiş olan bu bitki çeşitli ekmeklerin yapımında da kullanılmıştır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 1-8.

¹³⁴ H. A. Hoffner, 1967, s. 44’de “muşmula” olarak geçen ve Akadça karşılığı *ŠALLURU* olan kelime bitki sıralarında genellikle elma ve yaban elması ile birlikte geçer. Metinlerden elde edilen verilere göre ağacı dayanıklıdır. Hitit ekonomisinin ana kaynaklarından biri olan meyvecilikte elma ve yaban elması gibi önemli bir ağaç olmalıdır ki, Hitit kanun koyucusu gerek meyvesinin başkaları tarafından toplanmasına, gerekse ağacın tahribine karşı hassas davranmıştır. Ayrıca Ertem “kızılçık” ağacı anlamını, muşmula anlamına tercih etmektedir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 74.

¹³⁵ Sedir ağacı ile birlikte “meyvesi” ya da “tohumu” anlamında geçer. H. Ertem, 1987, s. 100.

¹³⁶ H. A. Hoffner, 1967, s. 34 ve s. 44. “Hurma” Ertem’de s. 69’da ^{GIŠ}KA.LUM olarak geçmektedir.

¹³⁷ a.g.e, s. 44.

¹³⁸ a.g.e, s. 45’de, “Tilmun hurması” olarak geçer.

¹³⁹ H. Ertem, 1987, s. 92.

¹⁴⁰ “Bir cins armut ağacı” olarak çevrilen bu meyve ayinde yaş ve kuru meyveler arasında incir, kuru üzüm, zeytin, elma, yaban elması, nar, üzüm ve susam ile birlikte sayılır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 75.

¹⁴¹ Hoffner bu bitki için bir çeşit incir tanımını yaparken, Friedrich “bir ağacın meyvesi” tanımını yapmaktadır. Bkz: HW, 1952, s. 63.

¹⁴² Yağlı, bitkisel bir ürün karakterinde olan bu kelime, Telipinu’nun tekrar dönmesi için yapılan büyüde yağlı meyveler ya da tohumlarının seçilip kullanılması, tanrının öfkesinin giderilmesi veya yumuşatılması ile ilgilidir. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 133.

¹⁴³ HW, 1952, s. 33.

¹⁴⁴ H. Ertem, 1987, s. 42’de; bu bitkinin ot ya da sebze cinsinden olduğunu ve ritüellerde karışım hazırlamak için kullanıldığını belirtir.

¹⁴⁵ Telipinu efsanesinde Tanrı Telipinu gizlendiği yerde üzerine bu bitkiyi çeker. Hoffner bu bitkiyi “su mercimeği, havuz bitkisi” anlamında çevirir. H. A. Hoffner, 1967, s. 69. G. Karauğuz, 2001, s. 88’de bu bitkinin yosuna benzer bir bitki olması gerektiğini belirtir.

¹⁴⁶ Ritüellerde kullanılmakta olan bitkinin kendisi ve meyvesi, lüzumlu maddeler arasında yer alır. Bkz: H. Ertem, 1987, s. 130.

kaştant-, *kikla-*, *kugulla-*¹⁴⁷, *lakkarwan-*¹⁴⁸, *laparşa-*, *pililişa-*, *piippitar-*, *şadduwa-*, *tapalkuştana-*, ^ÚHAR.HAR¹⁴⁹ (hardal?), HAřU¹⁵⁰ (kekik?), şU.GÁN^{SAR}, şU.KIş^{SAR}, *TIYATU* (şeytan tersi), URNÚ¹⁵¹ (nane?), ZAG.AH.LI^{SAR}, *zahheli-*¹⁵² (tere), ^DUTU-*ař welku*¹⁵³ (ay çiçeği?), *NA-A-RU*^{SAR}¹⁵⁴.

2.1.3. Hitit Mutfağında Kullanılan Yağlar

Hititçe metinlerdeki yağ isimleri genellikle hayvansal ya da bitkisel kaynaklara dayanır. Genel olarak tüm bitkisel yağ çeşitlerini belirten kelime Ì.GIş'tır. şE.GIş.Ì da, genel olarak bitkisel yağ ya da susamdan elde edilen yağ için kullanılmaktadır. Zeytinyağı için kullanılan genel kelime Ì^{GIş}SERDUM'dur. İyi, hoş, kaliteli yağ için kullanılan kelime ise Ì.DÙG.GA'dır. Hayvansal yağ (tereyağı) için kullanılan kelime ise genellikle Ì.NUN'dur.

Hititlerde yağ elde edilen hayvanlar genellikle; domuz ve koyundu. Domuz yağı özellikle tanrılar ve insanlar için lezzetli yemek yapmak amacıyla kullanılıyordu. Metinlerde iyi kalitedeki domuz yağını anlatmak için Ì.şAH DÙG.GA kelimesi geçmektedir. Koyun yağı için Ì.UDU kelimesi geçmektedir. Tereyağı ya da katı yağ için kullanılan kelime ise Ì.NUN'dur. Telipinu efsanesinde “*bal nasıl tatlı ise, yağ*

¹⁴⁷ Bitki ismi olarak geçen bu kelime, çeşitli metinlerde ölçü birimi ya da kabı olarak da geçer. Erkut, Belleten'in 209. sayısında yayımlanan **Hititlerde Tuz ve Kullanımı** adlı makalesinde *kugulla*-bitkisinin “yumru köklü” bir bitki olduğunu belirtir.

¹⁴⁸ Bitki ritüellerde diğer gıda maddeleri ile birlikte kurban maddesi olarak kullanıldıktan başka, ilaç ve tedavi amaçlı da kullanılmaktadır. MUN “tuz” ile yan yana geçmektedir. Krş: H. Ertem, 1987, s. 47.

¹⁴⁹ H. Ertem, 1987, s. 92.

¹⁵⁰ a.g.e, s. 92.

¹⁵¹ a.g.e, s. 105.

¹⁵² HW, 1952, s. 257.

¹⁵³ H. Ertem, 1987, s. 8.

¹⁵⁴ a.g.e, s. 48.

nasıl yumuşak ise, Telepinu'nun ruhu da aynı şekilde tatlı olsun ve şekilde yumuşak olsun” şeklinde geçer.

İçerisinden yağ çıkarılan bitkiler ise genellikle; zeytin, susam, ardıç yemişi ve çeşitli kabuklu fıstık türleridir. Zeytin, incir ve üzüm genellikle ritüellerde tanrılara sunulan yiyecekler arasındadır. Zeytinyağı için kastedilen, rafine edilmemiş, ek işlemlerden geçmemiş, düz-saf zeytinyağı idi. Metinlerde zeytinyağı bazı ekmeklerin (somun, yufka) hemen yanı sıra gözükür. Yufka ekmeği zeytinyağına batırılır. Aslında bu, günümüzde batı bölgelerinde doğup büyüyenlerin pek de yabancı olmadığı bir uygulamadır. Hurrice ve Hititçe iki dilli bir metin yerinde “fırından yeni çıkan taze pişmiş somun ekmeğin zeytinyağına batırılarak, oturulup yendiği” bizlere aktarılır. Zeytinyağı ritüellerde kullanıldığında ise, İ.DÜĞ.GA (iyi/hoş/kaliteli yağ) ve bal ile birlikte kullanılır. II. Muwatalli'nin tanrılara duasında dua bitince yapılan ritüelde bu saydıklarımız hep birlikte geçer. Metnin tercümesi aşağıdaki gibidir.¹⁵⁵

“Duanın sunulması bitince, arkadan 3 beyaz kurban ekmeğini, biri kırmızı, ülkenin bütün erkek tanrılarına kırar. Yağlı börek (üstüne) kızılca buğday kırmısı saçar. (Üstüne) bal (ve) iyi kaliteli yağ döker. Sonra 3 beyaz ekmeği ülkenin bütün kadın tanrılarına kırar. Hangi tanrılara dua sunmuş ise () arkadan 2 kurban ekmeğini dağlar ve ırmaklar için kırar. Bir kurban ekmeğini koşan (?) Güneş Tanrısı için kırar. Yağlı böreğin (ve) kurban ekmeklerinin üstüne kızılca buğday kırmısı saçar. Arkadan bal (ve) iyi kaliteli yağ döker.”

¹⁵⁵ S. Alp, 2001, **Hitit Çağında Anadolu**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2001, s. 107.

Günlük hayatta yağ, özellikle ekmek ve hamur işlerinin yapımında kullanılırdı. NINDA.Ì.E.DÉ.A (yağlı ekmek) bunların arasında önde gelenidir.¹⁵⁶ İçerisinde yağ, kuzu yağı, süt, tereyağı ve bal bulunan özel bir lezzete sahip yiyecekler yapılmaktaydı.

TU₇.Ì / *šagnaš paršur* adıyla geçen ve içerisine konulan yağ ile lezzetlendirilmiş koyu kıvamlı çorba, sık sık krala sunulmaktadır. Bu yemekte, zeytinyağı ve bal, kızartılmış koyun etinin en üstüne bir çeşit sos olarak dökülmektedir.¹⁵⁷

2.1.3.1. Hayvansal Yağlar

Ì.NUN (hayvansal yağ, tereyağı), (w)appuzzi-, ^(UZU)Ì (et yağı, iç yağı, kuyruk yağı), Ì.UDU, (w)appuzzi-, Ì *iyanteš* (?), (koyun yağı), Ì.ŠAH DÙG.GA, ^(UZU)Ì, ^{UZU}(w)appuzzi- (domuz yağı), ^{UZU}appuzi- (donyağı).

2.1.3.2. Bitkisel Yağlar

Ì ^{GIŠ}ZERTUM, ^{GIŠ}SERDU (zeytinyağı), Ì.GIŠ (bitkisel yağ), ŠE.GIŠ.Ì (bitkisel yağ, susam yağı?), Ì.DÙG.GA (iyi/hoş/kaliteli yağ).

¹⁵⁶ H. A. Hoffner, 1974, s. 129-147.

¹⁵⁷ a.g.e.

2.2. YEMEK HAZIRLAMA VE PIŞİRME SÜRECİ İLE İLGİLİ HİTİTÇE KELİMELELER

Metinlerde mutfak ve yemeğin hazırlanma süreci ile ilgisi olabilecek öldürme, vurma, kesme ve parçalama eylemleri ile ilgili bir sürü kelime geçmektedir. Buna karşın yemek pişirilen ve kızartılan tencere ve kapların ne şekilde olduğu ya da eti nasıl kavurdıkları veya kızarttıkları hakkında metinlerde bilgiler çok kısıtlıdır. Aşağıdaki kelimeler, yemek için kullanılacak olan malzemelerin hazırlanması ve pişirilmesi sürecinde ilgili olabileceğini düşündüğüm kelimelerdir.¹⁵⁸

ad- / *ed-* (yemek yemek), *haššik-* (birini doyurmak), *išpai-* (doyana kadar yemek), *galank-* (beslemek), *ištah-* (tatmak), *paš-* (yutkunmak), *wak-* (ısırmak), *NĀPTANU*, *etri-*, *NĀPTANU GAL* (öğün, ana öğün), *NĀPTANU (GAL) halzai-* (büyük yemeğe çağırma), *-za-kán adana eš* (.../yemeğe oturmak), *dai-* (yemeği servis etmek, oturtmak, sermek, koymak), (*takšan*) *šarra-* (yemeği üleşmek), *iya-* (yemek hazırlamak), *tarup(p)-* (boş tabakları toplamak), *anahi-* (tadımlık), *anahi- da-* (tatmak), ^{IM}*ŠU.(NÍG.)NIGIN.NA*, *UDUN(?)* (fırın), *zeya-* (pişirmek), *zanu-* (kaynatmak, kızartmak, kavurmak, kebab etmek), *zeyant-* (pişmiş, kaynamış), *sanhunt-* (fırında pişirilmiş), *wahnu-* (yanmak, pişirmek, kavurmak), *pahhunit* *wahnu-* (ateş üzerinde çevirmek, ızgara yapmak), *pahhur*, *IZI*, *IZI-it* (*pahhunit*) *zanu-* (açık ateşte pişirme, kızartma, kavurma, kebab etme), *happina* (alevlerin üzerinde pişirme, kızartma, kavurma, kebab etme), *hassa-*, *GUNNI* (ocakta pişirme, kızartma, kavurma, kebab etme), *inu-*, *šanhuwai-*, *zanu-*, *UDUN* (fırında pişirme,

¹⁵⁸ Bu fiiller H. A. Hoffner, *Glossary*, RHA 25, Paris, 1967 adlı kaynağın muhtelif sayfalarından, yine aynı yazara ait *Alimenta Hethaeorum*, 1974 adlı kaynağın 147. sayfasından ve A. Ünal, *Res Bibliographicae*, Orientalia 54, Roma, 1985 adlı kaynağın 431 ila 437. sayfaları arasından derlenmiştir.

kızartma, kavurma, kebab etme), *šiyattaliya-* (avlamak), *hurna-*, *pittenu-*, *siyattaliya-* (avlanmak), *šipant-* (kurban vermek), *kuen-* (öldürmek), *huek-* (kesmek), *huganna ep(p)/da-* (hayvanı kesime almak), *wahl-*, GUL (vurmak), *hazziya-* (domuz kesmek), *hatta(i)-* (vurma, keserek ayırma, bıçaklama), *haš-(?)* (açmak), *mark-* (kurbanları parçalama), (*arha*) *kuer-* (et parçalarını vs. kesme-doğrama), *ark-* (et parçalarını doğrama, dilim dilim keserek ayırma), *arha happišna(i)-* (parçalama), *marriya-* (parçalama?), *arha parš-* (haşlanmış et parçalarını parçalama), *šai-*, *šiya-* (bir hayvanı ya da bir uzvunu kesmek, vurmak?), *arha šarra-* (bölmek), DU₈ (eti parçalayıp dağıtmak), *hu(e)k-* (hayvan kesmek), *mumiia-* (tuzlamak), *huisu-*, *huešu-* (canlı, çiğ, ham), *harrant-* (bozuk, çürümüş), *zuwa-* (ekmek, besin, yiyecek), *hurtalliya-*, *immiya-*, *šalk-*, *šiyannišk-* (yoğurmak, hamur haline getirmek), *iš(ša)na-* (hamur), *iššanawant-* (yağlanmış hamur), *šarli-*, *taluppi-* (parçalanmış hamur, beze?), ALAN^{HIA} (çeşitli tasvirler halinde yoğrulmuş hamur), QATU, ŠU^{MEŠ} (el şeklinde yoğrulmuş hamur), EME (dil şeklinde yoğrulmuş hamur), *šena-* (çeşitli figürinler şeklinde yoğrulmuş hamur), *patalha-* (yuvarlak, daire şeklinde yoğrulmuş hamur), *purpureš-* (beze şeklinde yoğrulmuş hamur), *lahhanza*^{MUŠEN} (leylek şeklinde yoğrulmuş hamur), MUŠEN (kuş şeklinde yoğrulmuş hamur), UMBIN^{HIA} (tekerlek şeklinde yoğrulmuş hamur), ŠAH.TUR (domuz şeklinde yoğrulmuş hamur), *kalulupa-* (parmak şeklinde yoğrulmuş hamur), *išhahru-* (gözyaşı damlası şeklinde yoğrulmuş hamur), *harnamniya-* (mayalandırmak), *harnammar* (mayalanma), *harnant-*, *išu(wa)nant-* (mayalanmış), *hali-*, *tarnat-* (porsiyon), *šešariya-* (elemek, kevgirden geçirmek), *han-* (kepçeyle almak), *katta mummiya-*, *arha paršulai-* (kırıntı toplamak-ufalamak), *šap-*, *šapiyai-* (meyve-sebze kabuğu

soymak), *eku-*, *haššik-*, *nink-*, *šarap-* (içmek, susuzluğunu kandırmak), *kanint-* (susamak), *kaninant-*, *kanırwant-* (susamış).

2.3. HİTİT MUTFAĞINDA ÖĞÜNLER

Hititlerde en önemli öğünün, "günün asil / büyük yemeği" olarak adlandırılan öğlen yemeği olması gerekir. Metinlerde genellikle "*ritüele katılanlara günün ana yemeği olarak NAPTANU GAL duyuruldu*" ya da "*günün ana yemeği olarak NAPTANU GAL duyuruldu (ve) taptara- kadınları yemek ve içecek verdi*" şeklinde geçmektedir.¹⁵⁹ Zaten yemekler ve yemek öğünleri hep, dini ayinler sırasında merasime katılan zevatla ilgili olarak geçmektedir. Hayvanlar kurban edilip, ciğer ve yürek gibi en değerli, besin değeri yüksek, temiz ve kutsal kısımları tanrılara sunulduktan sonra, diğer değerli parçaları, kral başta olmak üzere, bu ziyafete katılanlar tarafından yenmekteydi.

Mitolojilerdeki yemek sahneleri daha da cömert ve görkemlidir. Bir keresinde, yeraltının Güneş tanrıçası, Fırtına tanrısı şerefine verdiği bir ziyafette 10000 sığır ve 30000 yağlı kuyruklu koyun kestirmişti.¹⁶⁰

¹⁵⁹ A. Kassian, A. Korolëvt, A. Sidel'tsev, "Hittite Funerary Ritual" šalliš waštaiš, AOAT 288, Münster, 2002, s. 26-31.

¹⁶⁰ A. Ünal, 1999, s. 219.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

HİTİT DÖNEMİ ANADOLUSU'NDA MUTFAK ÜRÜNLERİ

Hitit üretim yelpazesindeki, hububat ürünü içerisinde dört tür buğday, iki ya da üç tür arpa vardı. Geniş bir baklagiller yelpazesini kapsayan (bezelye, nohut, bakla, mercimek) sebzeler, köklü, soğanlı ve yumru köklü sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, pırasa), salatalık, su teresi, maydanoz ve her yerde görülen bir Akdeniz ürünü olan zeytin yetiştiriliyordu.

Kimyon ve kişniş otu gibi bitkiler ekildi. Meyve bahçelerinde incir, elma, kayısı, armut, üzüm, nar ve muhtemelen erik ve ılgın yetiştirilirdi. Arı kovanlarında bal, ayrıca günlük süt, kaymak ve peynir üretilirdi.¹⁶¹

Hitit mutfağında yer alan çeşitli ekmeklerin çevre kültürlerde de olması şaşırtıcı değildir. Tüccarlar Asur Ticaret Kolonileri Çağından beri ticaret ilişkilerini sürdürmekte, kültür alış verişi devam etmektedir.

Mezopotamya'da yaşamış olan Sümerler zamanında bile çok zengin bir ekmek çeşitliliğinden söz edilebilir. Sümerlerde ekmek hamuruna zeytinyağı veya erimiş tereyağı katılır, baharat, kokulu otlar, kimyon, çörekotu, rezene tohumu, safran, susam, hardal, karpuz çekirdekli çörekler yapılırdı.¹⁶²

¹⁶¹ Trevor Bryce, **Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum**, Dost Yayınları, Ankara, 2003, s. 90.

¹⁶² Prof. Dr. Artun Ünsal, **Nimet Geldi Ekine** "Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü", Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003, s. 25.

3.1. HİTİT MUTFAĞINDA EKMEK VE HAMUR İŞLERİ

Anadolu insanı için kutsal olarak tanımlanabilen yiyecek maddelerinden ilk akla geleni ekmektir. Ekmeğin dinsel anlamı, onun kutsallığını gerektirmiştir. Zamanla ekmek bir nimet olmuş, bu nedenle en ufak bir parçası bile değerli sayılmıştır.

İnsan hayatında beslenme açısından baktığımız zaman çok önemli bir yeri olan ekmek, genellikle; çeşitli tahıl unlarına su, tuz, maya eklenerek hazırlanan kütlenin, yoğrularak uygun bir biçimde mayalandıktan (fermente edildikten) sonra pişirilmesiyle elde edilen bir üründür.

Günümüzde Anadolu'nun her köşesinde değişik ekmek çeşitleri ve bunların da kendilerine özgü yerel isimleri vardır. Anadolu'da ekmek pişirme işi çeşitli şekillerde yapılmış ve bunlar bazen ekmeklere kendi isimlerini de vermişlerdir. Bugün Anadolu'nun çeşitli yörelerinde bilinen ve yaygın olan kullanılan ekmek çeşitlerinden bazıları şunlardır: Gözleme, yufka ekmek, akıtma ekmeği, etli ekmek, çökelekli ekmek, katmer, patates ekmeği, pişi (bişi), kömeç (kül) ekmeği, yumurtalı ekmek, sıkma ekmeği, lavaş ekmek, güveç ekmeği, tandır, peksimet, fırın kuru, taş ekmeği, tava ekmeği, simit, pide, samsa, kete ve diğerleri.

Buradan da görülmektedir ki; Hititler Anadolu'sundaki ekmek çeşitleri binlerce yıllık birikimin sonucudur.

Kaman Höyük kazılarında bulunan kömürleşmiş zahire kalıntılarında, en fazla miktarda ekmeklik tahılın bulunması, buğdayın halkın ana besin maddesi olduğunu göstermiştir.¹⁶³

M.Ö. 2000-1900'lere tarihlenen Konya Karahöyük'teki evlerde bulunan fırınlar, ocaklar, zahire depolamak için kullanılan büyük ipler de Anadolu tarımının canlılığını ortaya koyuyor. Sedat Alp, söz konusu küplerin karınlarının “bulundukları odaların kapılarından daha geniş” olduklarına dikkat çekmiştir. Evlerin duvarları çıkılmadan önce küpler yerleştiriliyor ve sonra inşaat tamamlanıyordu. Karahöyük'te bir zamanlar yaşayanlar ısınma, ekmek ve yemek pişirmek için ocaklar ve fırınlar kullanıyorlardı. Öte yandan, Boğazköy kil tabletlerinde çeşitli ekmek, börek, çörek adlarına da rastlanacaktı.¹⁶⁴

Sümerceden beri, birçok dilde olduğu gibi NINDA kelimesi, Hititlerin kendi dillerinde “ekmek” i ifade etmek için kullandıkları bir kelimedir. NINDA hem sınırlı anlamda besinin bir karşılığı olarak bileşeni tahıl olan ekmeği, hem de genel olarak besini belirtir. Sümerce NINDA'nın Hititlerde, hayat için yenilen ve hayatla eşit düzeyde olan bir madde olduğuna şaşmamalıyız.¹⁶⁵

Belki Hitit İmparatorluğu'nun kurucusu olan I. Hattuşili'nin, ardılı I. Murşili'ye söylediği “*ekmeği yiyeceksin, suyu içeceksin*” öğüdü ekmeğin Hitit dünyasındaki önemini de belirtmektedir. II. Tuthaliya'nın verdiği “*tayınınızı yiyin, görevinizi yapın*” emri ekmeğin askeri yönden de önemini belirtmektedir.

¹⁶³ Prof. Dr. Ahmet Ünal, **Hititler - Etiler ve Anadolu Uygarlıkları**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1999, s. 207.

¹⁶⁴ A. Ünsal, 2003, s. 45.

¹⁶⁵ Harry A. Hoffner, “Alimenta Hethaeorum” **Food Production in Hittite Asia Minor**, American Oriental Series Volume 55, New Haven, 1974, s. 213.

Hitit kralı Telipinu'nun (M.Ö. 1535-1510) ünlü fermanında, ilk Hitit krallarının öyküsü anlatılır: “*Ammuna da kral oldu. Tanrılar babası Zidanta'nın kanının intikamını aldılar. Onun elinde ekinler, bağlar, sığırlar ve koyunlar iyi olmadılar*”... Ve Telipinu kendi dönemini över:¹⁶⁶

“Ben kral onları gerçek çiftçi yaptım. Omuzlarından silahlarını aldım. Onlara sapanları verdim.

(...) Sonra ekinleri artırdım. (...) Çiftçiler o tarlaları ve araziye işte eksinler ve ürünleri mühürlesinler! O köylüler hasat sonunda hile yapmasınlar! Eskiden ürün miktarında 1 ya da 2 arşın boyunda ürünü daima bağladılar (iç ettiler). Böylece devamlı olarak ülkenin kanını içtiler. Şimdi artık bunu yapmasınlar. Kim onu yaparsa, ona kötü bir ölüm versinler.

Gelecekte kim benden sonra kral olursa, ekinleri (ekin ambarlarını) onların adları ile mühürle! Artık yöneticiler senin mühür evini (mühürlü ambarını) rahat bırakırlar. Onlar sana şöyle diyecekler: ‘Sen onu kendin için mühürleme! Daima onların adı ile mühürle.’ İşte seni kaldıracaklar. Seni yaşatmayacaklar?”

Gene Hitit krallarından I. Hattuşili'nin (M.Ö. 1660-1630) Anadolu'da kazandığı başarılar anısına yaptırdığı yazıtlarda, yendiği Hahhu kralının cariyelerini buğday öğütmekten kurtardığı ve kendi ülkesindeki Arinna kentinin (güneş tanrıçası) tapınağına getirdiği anlaşıyor:¹⁶⁷

“(...) Büyük kral cariyelerinin ellerini değirmen taşından, kölelerin ellerim zahmetli işlerden aldı. İş için devamlı oturan kıçlarını serbest bıraktı. Onları Arinna'nın tapınağına teslim ettim ve onları gökyüzü altında hürriyete kavuşturdum”.

¹⁶⁶ Prof. Dr. Sedat Alp, **Hitit Çağında Anadolu**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2001, s. 59-63.

¹⁶⁷ a.g.e, s. 66.

Az önce değinilen “Ekmegi yiyeceksin, suyu da içeceksin” sözcükleri Hitit kralı I. Hattuşili'nin veliahdı Murşili'ye ettiği vasiyette gerçek anlamını buluyor.

“(…) Babanın sözlerini koru (tut)! Babanın sözlerini korursan (tutarsan), ekmek yiyeceksin, su da içeceksin. Yüreğine olgunluk çağı gelince, günde iki kez, üç kez ye! Kendine iyi bak. Yüreğine yaşlılık çökünce, doyuncaya kadar ye! O zaman babanın sözünü bir kenara at.

...Sizler benim önde gelen hizmetkârlarımsınız (görevlilerimsiniz). Benim, kralın, sözlerini koruyun! Böyle olursa, ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz. Böylece Hattuşa yücecek, ülkem de huzur içinde olacak. Eğer kralın sözünü korumazsanız gelecekte yaşamayacaksınız ve yok olacaksınız. (...) Eğer korumazsanız ülkemiz başka birinin olacak! (Düşman yönetimine girecek!)”¹⁶⁸

Başka bir anlatımla, eğer yeni kral ve yöneticileri ölen kralın vasiyetnamesine uzun uzun yazdırdığı öğütleri tutmazlarsa, ne ekmek yiyebilecek ne de su içebilecekler, ülke yabancıların eline geçecek ve sonuçta huzur içinde yaşayamayacaklardı. Tanrılara saygıda da kusur edilmeyecekti:

“(…) Onların kurban ekmekleri, kurban içkileri, yağlı ekmek kırığı, yemekleri ve buğday kırması kurban masasının üstünde hazır dursun!”¹⁶⁹

¹⁶⁸ S. Alp, 2001, s. 70.

¹⁶⁹ a.g.e, s. 71.

Hititler tanrılara ve tanrıçalara “ekmek kırıp”, şarap kurban ediyorlar, sonra da kırılan kurban ekmeklerini bir kurban masası önünde odun ateşinde yakıyorlardı.

II. Muwatalli'nin Fırtına Tanrısı'na dua ettiği metinde ekmeklerin kurban için kullanıldığı çok açık bir biçimde görülmektedir.

“Majestenin yüreğinde olan bu sözleri o, tanrılara dua olarak sunar. Duanın sunulması bitince arkadan 3 beyaz kurban ekmeğini, biri kırmızı, ülkenin bütün erkek tanrılarına kırar. Yağlı börek üstüne kırılan buğday kırmısı saçar. Üstüne bal ve iyi kaliteli yağ döker. Sonra üç beyaz ekmeği ülkenin bütün kadın tanrılarına kırar. Hangi tanrılara dua sunmuş ise, arkadan 2 kurban ekmeğini dağlar ve ırmaklar için kırar. Bir kurban ekmeğini koşan Güneş Tanrısı için kırar. Yağlı böreğin ve kurban ekmeklerinin üstüne kırılan buğday kırmısı saçar. Arkadan bal ve iyi kaliteli yağ döker.”¹⁷⁰

II. Murşili ülkesinde ölümlere yol açan veba salgınına karşı tanrılara yalvarırken, gene ekmek sunmaktadır: *“Tanrılar, efendim, salgına karşı size sunduğum kurban ekmeğini ve kurban içkisini kabul edin! Size görüneyim. Hatti ülkesinden salgını kovun!”*

Hititçeye muhtemelen Hurrice gibi yabancı bir kaynaktan tercüme edilmiş bir öykü, aslında bir geleneği anlatır. Öykü; yöre insanlarının yeni doğan için “ekmek ve bira” (belki de yiyecek ve içecek) vermesini nakleder. Geleneğin arkasındaki pratik

¹⁷⁰ S. Alp, 2001, s. 107.

neden ise; kadının kendisini doğumdan sonra, ailesi için ekmek yapmaya hemen adayamamasıydı.¹⁷¹

Anadolu tanrılarına sunulan değerli ürünler arasında buğday ve ekmeğin özel bir yeri olduğu açıktır. Kahramanmaraş'ta bulunan Geç Hitit Dönemine (M.Ö. 800) ait, bir kaya üzerine yontulmuş rölyefte bir yemek sahnesi canlandırılmaktadır: Masa üzerindeki yuvarlak ve yassı olduğu düşünülen pideler, M.Ö. 700'lerden kalma Adana yakınındaki Karatepe'de çıkartılan rölyeflerde de karşımıza çıkıyor: Hitit kralı Asitarata'nın bir elinde köfte bulunmakta, ötekisi ise bir pideye uzanmaktadır. Gene aynı dönemden kalma, bir başka rölyefte de Tanrıça Kubaba için yapılan törene katılan kadınların ellerindeki buğday başakları ilgi çekmektedir.¹⁷² Yerel kral *Warpalawaš*'ın büyük bir huşuyla tapındığı Ereğli yakınlarındaki İvriz'deki Fırtına Tanrısı Tarhunt'un bereketlilik simgesi bir demet buğday başağı ve bir salkım üzumdür.¹⁷³

Tanrıça *Wišuriianza*'ya kurban sunulmasıyla ilişkili olarak (KBo XV 25) kurbanlık ekmeğin içindekiler sıralanmaktadır.¹⁷⁴

“Tanrıça Wišuriianza aşıya nehre götürülerek, kil sabunla yıkanır ve bir çadıra bırakılır. Kendisinden yaşam, sağlık ve uzun yıllar vermesi istenir. Ayrıca tanrıçanın yıkanması sona erdikten sonra bir avuç kızılca buğday unundan, küçük peynirden ve incirden yapılmış bir tane kurbanlık ekmek parçalanır. Sahilde üç yer kazılarak yine bir avuç kızılca buğday unundan, küçük peynirden ve incirden yapılmış bir tane kurbanlık ekmek Tanrıça

¹⁷¹ Alimenta, 1974, s. 214-215.

¹⁷² A. Ünsal, 2003, s. 48.

¹⁷³ A. Ünal, 1999, s. 207.

¹⁷⁴ Güngör Karauğuz, **Hitit Mitolojisi**, Çizgi Yayınları, Konya, 2001, s. 54.

Gulša ve MAH için, kurban beylerine yaşam, sağlık, güç ve uzun yıllar vermesi için parçalanır.”

Hititçede hububat, arpa vb. için *halki-* (*ŠE*), buğday için *ZÍZ-tar* kelimeleri kullanılmaktaydı.¹⁷⁵ M.Ö. II. binde arpa (*halkiš*) çok yaygın bir tahıldır ve Hitit askeri seferlerinin kayıtlarında *halkiš* genel anlamıyla birçok kez bulunur. Bu kayıtlarda muzaffer kralın düşmanlarının hububatını haczettiği ve Hattuša'daki evine taşıttığına dair veya düşmanlarının kullanmaması için bütün ürünün yok edildiğine dair bilgiler rapor edilir.¹⁷⁶

Hititlerin günlük hayatta kullandıkları zengin ekmek ve un çeşitleri arasında buğdaydan (*ZÍZ*) yapılan ekmek ve unun diğerlerine oranla birinci planda yer aldığı görülmektedir. Buğday ve ondan yapılan bütün gıda maddeleri; günlük hayatta yemek için tüketildikten başka ritüellerde çeşitli tanrılara kurban edilmek gayesi ile kullanılmakta ve metinlerde diğer eşyalar ve gıda maddeleri arasında oldukça önemli bir yer aldığı görülmektedir. Eldeki metinlere göre çeşitli incelikte öğütülen (*malla-*) ya da ezilen (*harra-*) buğdaydan un ve *memal-* elde edilmekte ve sonra bu maddelerden çeşitli ekmekler yapılmaktaydı. Buğday, saydığımız ekmek ve unlardan başka BA.BA.ZA ve *harzur* gibi lapa ya da yemek çeşitleri yapmaya yarıyordu.

ZÍZ “tohum” anlamının yanı sıra Telipinu metninde “bitki” anlamında da kullanılmıştır. Metinlerde II PA *ZÍD.DA ZÍZ HÁD.DU.A* “2 ölçü kuru buğday unu”,

¹⁷⁵ Alimenta, 1974, s. 60.

¹⁷⁶ Alimenta, 1974, s. 62.

PA-RI-SA ZÍD.DA ZÍZ *ar-ran-za* “PARISA yıkanmış buğday unu”, III PA ZÍD.DA ZÍZ *ha-a-ta-an-da-aš* “3 ölçü kuru buğday unu” olarak da geçmektedir.¹⁷⁷

Kral ve kraliçe için yapılan cenaze merasiminde ZÍZ odun yığınının içine tepeleme doldurulurdu. Yerel kültün yöntemine uygun olarak hazırlıklar tedarik edilerek; bunlar bira, un ve kurban hayvanlarını kapsardı. Elde olan bir Hitit metninde bu uygulamanın bir örneği görülmektedir (Kbo II 1 ii 25-29).¹⁷⁸

A-NA ^dU ^{URU}Wa-at-tar-wa... 1 GU₄.MAH, 14 UDU.^{HI.A}, 5 PA, 4 BÁN ZÍ.DA, 4 DUG KA.DÙ, 10 DUG KAŠ, 1 ^{DUG}hu-up-pár KAŠ, 3 BÁN ZÍZ ^{DUG}harši ^dUTU-ŠI ME-iš URU-aš SUM-iz-zi.

“Majesteleri Wattarwa kentinin Fırtına Tanrısına kavuştuğunda; 1 boğa, 14 koyun, 5 PA, 4 BÁN un, 4 testi *pīhu* birası, 10 testi sıradan bira, 1 krater bira, 3 BÁN buğday unu ve 1 ^{DUG}harši kabı konuldu. Bu şehir bunları düzenli olarak yapacak.”

Hitit metnlerinin hiç birinde *kar-aš* olarak adlandırılan tahıldan yapılmış ekmek bulunmaz. *Kar-aš*’ın insanlar tarafından; unun bulunması, tanrılara sunular sunulmaya başlanması ve muhtemelen kötü şekilde kırılmış bir Eski Hitit metninde anlatıldığına göre; I. Muşili’nin Hurri’lere karşı yürüttüğü savaşlarda yenildiği öne sürülmüştür.¹⁷⁹

Düzenli olarak tohumlar, tahıllar (NUMUN.^{HI.A} *humanta*) listesinde olan *šep̄pit*, listeden de görülebileceği gibi; ŠE, ZÍZ, KAR.AŠ, *ewan* gibi tahıl ürünlerinin yanı sıra bezelye, kimyon, kişniş, mercimek, malt, nar vb. gibi tahıldan çok daha

¹⁷⁷ Hayri Ertem, “Boğazköy Metinlerine göre Hititler devri Anadolu’sunun Florası”, TTK Yayınları, 1987, s. 12-13.

¹⁷⁸ Alimenta, 1974, s. 68.

¹⁷⁹ a.g.e, s. 74.

fazlasını kapsayan bir terimdir. *Šeppit*’ten üretilen un ZÍ.DA *še-ep-pí-it-ta-aš*, ZÍ.DA *še-pí-it*, ZÍ.DA *še-ep-pí-it* ya da *še-ep-pí-it-ta-aš marra[-tar?]* diye adlandırılırdı. Bu tip un nemli (*arrant-*) veya kuru (*hatant-*) olarak kullanılmış olmalıdır. Daha da önemlisi, ekmek *šeppit*’in değirmende öğütülmüş unundan yapılıyordu. En azından metinlerden, *šeppit* unundan yapılan ekmekleri biliyoruz: NINDA.KUR₄.RA, NINDA GÚG, ^{NINDA}*hali-*, ^{NINDA}*harzazu-*, NINDA.Ì.E.DÉ.A, NINDA *a-a-an*, ^{NINDA}*dannaš*, ^{NINDA}*wageššar*, NINDA.KU₇. *Šeppit*’ten yararlanılarak yapılan çeşitli tipte ekmekler listede oldukça popülerdir. Bunlardan bazıları kurabiye veya kekler (NINDA GÚG, NINDA.Ì.E.DÉ.A, NINDA.KU₇) ve diğerlerinden NINDA *a-a-an* süt vb. ile pişirilmiş bir çeşit sıcak kahvaltılı lapası olabilir. ^{NINDA}*wageššar* ise bisküvi veya kraker olabilir.¹⁸⁰

Hititlerin ekmeklerinin üst kısmına çörek otu veya karaman kimyonu dökülmüş olarak yediklerini biliyoruz.¹⁸¹ Kişniş de hamurun üzerine serpilir ve ekmekle birlikte yenirdi (Kbo VII 18).¹⁸²

[z]i-ik ^DIŠTAR-iš e-ša-ra-ši-la-aš-ma-aš a-ri-ša-an-d[a?

GIM-an du-wa-ar-ni-iš-ki-it na-aš-za-kán ŠE.LÚ^{SAR}

[x -y]a [x x]

IT?[-x x] ka-ri-ip-ta na-aš-kán ar-ha har-ni-ik-ta

“Sen tanrıça İştar, kırılanı aldın. Onların (gibi?...) kişnişini yedin.

Ve onları yok ettin.”

Kultepe’de bulunmuş, İ.Ö. 1900’lü yıllara ait ve İstanbul Arkeoloji Müzesi Çiviyazılı Belgeler Arşivinde olan bir tutanakta; kervan yolculuğu esnasında

¹⁸⁰ Alimenta, 1974, s. 78-79. Friedrich NINDA GÚG için ekmek çeşidi veya türüne daha yakın bir hamur işi tanımını yapar. Bkz: HW, 1952, s. 288.

¹⁸¹ Alimenta, 1974, s. 103.

¹⁸² a.g.e, s. 105.

kullanılan ekmek tayınlarını gösterilmektedir. Kullanılan rakamların oldukça fazla olduğu dikkati çekmektedir.¹⁸³

“100 ekmek Enlil-bani’ye, 100 ekmek karısına, 110 ekmek Ah-Šalim’e, 110 ekmek Šuma-abiya’ya, 50 ekmek Akudâtum’a, 200 ekmek Aššur-malik’e, 1 1/2 šekel Šu-Ištar’a getirdi. 50 ekmek Aššur-Ištakille.”

3.1.1. Biçimlerine Göre Ekmekler

Hititler dini törenlerinde tanrılara sunmak için kullandıkları ekmekleri çoğunlukla özel şekiller haline getirerek sunmuşlardır. Bu uygulama bölge halkı ve dönemin diğer halkları arasında da oldukça yaygındır. Hititlerin hamurlarını pişirmeden önce bazı hayvan, bitki, nesne ya da tanrı şekline benzer bir şekilde yapmaları şaşırtıcı değildir. Bu Antik Yakın Doğu halkları arasında yaygın bir uygulamaydı ve bu konuda yalnız değillerdi.¹⁸⁴

¹⁸³ Edibe Uzunoğlu, “Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı”, **Anadolu Medeniyetleri I**, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983, s. 211. Ayrıca bakınız: Bedrich Hrozný (Ed.), *ICK I*, 1. *Hethitica I*, Paris, 1952.

¹⁸⁴ *Alimenta*, 1974, s. 205.

3.1.1.1. Tanrı ve İnsan Figürleri Şeklinde Olan Ekmekler

*hulliti*¹⁸⁵, *ninattanni*¹⁸⁶, *šena*¹⁸⁷, *taparwašu*¹⁸⁸, *tarhuntiti*-, *tappinnu*¹⁸⁹ (arpa ekmeği), *tunnaptu*-, *turuppa*-, *walpailanni*- / *walpaimanni*-, *šiwanda(na)nni*- / *šiwandanni*¹⁹⁰, *zappinni*-, NINDA.DÌM.ME (cin şeklinde ekmek).

3.1.1.2. Hayvan Biçimli Ekmekler

*hawiyašši*¹⁹¹ (kuzu şeklinde ekmek), *hawattani*¹⁹² (küçük koyunlar şeklinde ekmek), *išnaš* ŠAH (domuz şeklinde ekmek), ŠAH ŠA NINDA (domuz ekmeği şeklinde ekmek), NINDA.KUR₄.RA ŠA UDU (kuzu şeklinde somun ekmek), NINDA.KUR₄.RA.HI.A ŠA GUD UDU-ya (sığır ve kuzu şeklinde somun ekmekler).

¹⁸⁵ Alimenta, 1974, s. 161’de: Yağ, peynir ve *mari*- buğdaylar içeren bir yiyecekler listesinde bulunmaktadır.

¹⁸⁶ Tanrıça Ninatta’yı temsil etmesi için yapılan ekmek (ya da kek) somunları olmalıdır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 174.

¹⁸⁷ Kelimenin determinatif olmadan bile hamurdan yapılmış bir objeyi gösterdiğine bol kanıt vardır. Šena- ile betimlenen, tahıl ve hamur içeren çeşitli maddelerden sihirli figürler yapılmıştır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 182.

¹⁸⁸ NINDA^A *taparwašu* için O. Soysal KUB 28.20 Rs? R.Kol.4’deki [e]š?-*ta-pár-ua_a-ši-i-ú-i-nu* şeklinde yazılışını belirtmektedir. Bkz: Oğuz Soysal, **Hattischer Wortschatz In Hethitischer Textüberlieferung**, HdO-Brill, Leiden-Boston, 2004, s. 416. Ayrıca E. Laroche, **Etudes de Linguistique Anatolienne II**, RHA XXIV, Fascicule 79, Paris, 1966, s. 170’de; NINDA^A *ta-par-wa_a-šu-un* yanında NINDA^A *wa-še-ez-za-šu* isimli bir ekmek (?) de geçmektedir.

¹⁸⁹ H. A. Hoffner, 1968, s. 534.

¹⁹⁰ *Šiu(ni)*-/ *šiwanni*- “tanrı” ile etimolojik bağlantı, sadece mistiktir. Benzer bir durum antikitede halk dilinde “tanrının anası” (AMA.DINGIR^{LIM}) sözcüğünü veren ^M*šiwanzanna*- dır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 184.

¹⁹¹ Alimenta, 1974, s. 159’da: Bu ekmek NINDA.İ.E.DÉ.A gibi yağlıdır ve koyun yağından (İ.UDU) yapılmıştır veya hamura koyun şekli verilmiştir.

¹⁹² Alimenta, 1974, s. 158’de: Eğer kelime açıkça Luwice ise ve Luwice’de *hawat*- “koyunlar” bilinmekteyse, tercümesi “küçük koyunlar” şeklinde olacak ve hayvan şekilli somunlar için uygun olacaktır.

3.1.1.3. İnsan Uzuyları Biçimli Ekmekler

NINDA *libbu* (kalp şeklinde ekmek), NINDA *rittu* (el şeklinde ekmek), NINDA *ubānātu*, NINDA.ŠU.SI (parmak şeklinde ekmek), NINDA *hazzizzi-/hazzizzita*¹⁹³ (kulak şeklinde ekmek), NINDA *mušši*, NINDA *akal mušši* (meme ucu şeklinde ekmek), NINDA KAxUD¹⁹⁴ (diş şeklinde ekmek), NINDA.EME ya da NINDA.KUR₄.RA EME (dil şeklinde somun), NINDA.KUR₄.RA^{HLA} KAxU EME 12 KAxUD^{MEŠ} (ağız, dil ve 12 diş şeklinde somun), NINDA.KUR₄.RA ŠA^{GIŠ} KAK (kazık şeklinde somun).

3.1.1.4. Geometrik Şekillere Göre Ekmekler

*kaggari*¹⁹⁵ (disk şeklinde yuvarlak ekmek), *purpura*¹⁹⁶ (küre/top şeklinde ekmek), *niniyami*¹⁹⁷ (spiral şekilli çörek ya da halka şeklinde hamur tatlısı), *huri*¹⁹⁸ (yüzük veya çember şeklinde ekmek), *muriyala*¹⁹⁹ (üzüm salkımı şeklinde ekmek), *nurati*- (nar şeklinde ekmek, narlı ekmek?).

¹⁹³ Alimenta, 1974, s. 160'da: 10 *ha-zi-zi* ŠA NINDA *i-ya-an* "ekmekten (hamurdan) yapılan 10 kulak".

¹⁹⁴ Goetze tarafından "diş somunlar" olarak çevrilse de, bu nedenini açıklamaz. "5 NINDA LĀL *ku-iš-ša* KAxUD-*aš i-ya-an-za*" Her biri diştten (diş gibi) yapılan 5 bal somunu. Kraliyet somun fırınlarında bunların sadece kral ve tanrı için yapılmış lezzetli ve süslü somunlar olması mümkündür. Bkz: Alimenta, 1974, s. 198-199.

¹⁹⁵ Bu ekmek tipi BA.BA.ZA'dan yapılabilir. Kırılgan olabildiğinden gerçek bir somun ya da kek olabilir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 167.

¹⁹⁶ *İšnaš purpureš* "hamur topları" İsim olarak *purpura*- küçük bir topu betimler fakat NINDA ile işaretlendiği zaman, küçük bir hamur topunu gösterir. bu hamur-ekmek topları sık sık bir alay yürüyüşü sırasında kralın ve kraliçenin ayaklarına serpilmiştir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 178-179.

¹⁹⁷ Alimenta, 1974, s. 163 ve 174'de: *niniyami*- ekmeğinin spiral şekilli bir çörek olduğu geçmektedir. Hamur pişirilmeden önce bir spiral haline getirilir.

¹⁹⁸ Alimenta, 1974, s. 162-163'de: Küçük hamur topları, halkaları veya spiralleri olabilir. ^{NINDA}*huri*- bugünkü çember şeklindeki Amerikan çöreğine benzer küçük bir hamur halkası veya çemberi olacaktır.

¹⁹⁹ HW, 1952, s. 145'de "Traubenförmig/üzüm salkımı şeklindeki" ekmek olarak geçmektedir.

3.1.1.5. Gökyüzü Şekillerine Göre Ekmekler

^{NINDA}*armanni*-²⁰⁰ (ay çöreği şeklinde ekmek), ^{NINDA}*armantalanni*-²⁰¹ (ay çöreği şeklinde ekmek), ^{NINDA}*nahiti*-²⁰² (ay, güneş ve yıldız kabartmalarını gösteren gökyüzü şekilli ekmek).

3.1.2. İçeriklerine Göre Ekmekler

Hititler ekmeklerini değişik un çeşitleri, baklagil, tohum, süt ürünleri, meyveler, bal, sebzeler vb. gıda maddeleri ile tatlandırmaktaydı. Bunun sonucu olarak, değişik lezzetlerde ekmekler yenerek halkın temel besin maddesi olan ekmek bölgeden bölgeye, kentten kente değişkenlik gösteriyordu.

3.1.2.1. Yapıldıkları Malzeme Çeşitlerine Göre Ekmekler

^{NINDA}*harnant* ya da ^{NINDA}*harnantašši*-²⁰³ (mayalı ekmek), ^{NINDA} *IM-ZA* ya da ^{NINDA}.*KUR₄.RA IM-ZA* ²⁰⁴ (mayalı somun), ^{NINDA} *EMSA* ya da

²⁰⁰ HW, 1952, s. 31’de “Mondsichel/ay orağı” şekilli ekmek olarak geçmektedir.

²⁰¹ Alimenta, 1974, s. 152’de: Hilal şekilli bir somun. Temel isim *arma*- (ay-hilal) dir.

²⁰² Bu ekmek karşımıza bir Hurri kökenli ritüel belgelerinde çıkar. Şehir ismi ^{URU}*Nahita* ile olan benzerliği merak konusudur. Bkz: Alimenta, 1974, s. 174.

²⁰³ Alimenta, 1974, s. 155’de: *harnant*- fermante edilmiş veya mayalanmış olanı gösterir.

²⁰⁴ CAD *E*, 153a’ya göre; ^{NINDA}.*KUR₄.RA em-sa* “mayalı hamurdan yapılan ekmek”. Bottéro (*ARMT*, VII 258’de) bu ekmeğin mayalandırılarak ekşitilmiş bir çeşit hamur olduğunu yani bunun mayalı hamur olduğunu öne sürer. Mayalı ekmek için fonetik yazılış Hititçede *harnantašši*- dir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 197–198. Ayrıca bu ekmek A. Kassian, A. Korolëvt, A. Sidel’tsev, “**Hittite Funerary Ritual**” *šalliš waštaiš*, AOAT 288, Münster, 2002, s. 23’de de ^{NINDA}.*KUR₄.RA EMSA* şeklinde görülür.

NINDA.KUR₄.RA *EMSA* (mayalı hamurdan yapılmış somun), ^{NINDA}*iduri*-²⁰⁵,
NINDA GÚG / NINDA.GÚG^{HLA} ya da NINDA.GÚG²⁰⁶ (tatlı ekmek, kek),
NINDA.KU₇ ya da NINDA.KUR₄.RA KU₇²⁰⁷ (tatlı somun), ^{NINDA}*mitgaimi*-
(tatlandırılmış ekmek), NINDA.LÀL²⁰⁸ (ballı ekmek), NINDA.LÀL ^{GIŠ}*ha-ši-iq-qa-*
*aš*²⁰⁹ (*hašikka*-lı ballı ekmek), NINDA.LÀL.... *par-hu-u-e-na-aš*²¹⁰ (*parhuena*-lı
ballı ekmek), NINDA.LÀL..... ŠA GÚ.GAL.GAL²¹¹ (baklalı ballı ekmek),
NINDA.LÀL..... ŠA GÚ.TU²¹² (bezelyeli ballı ekmek), *mallitiwalla*-²¹³ (ballı
ekmek?), NINDA.Ì.E.DÉ.A²¹⁴ (yağlı ekmek), NINDA.Ì ya da NINDA.KUR₄.RA Ì
(yağlı somun), *harzazuta*- (yağlı ekmek), ^{NINDA}*šarli*-²¹⁵, NINDA.ŠE.GIŠ.Ì²¹⁶ (bitkisel

²⁰⁵ Bu tip ekmek ekşi hamurdan (NINDA *EM-SA*) yapılabilir. İnce undan veya kalın, nemli BA.BA.ZA adındaki lapadan hazırlanabilir. Islaklık içermesine rağmen ürün özlü bir lapa değil, kırılabilir bir somundu. Kırılan parçaları bir *ahrušši*- kabında yağ içerisinde ısıtılmış olabilir.

“...nu ŠA MAŠ.GAL *e-eš*-[har]

UZU.I.UDU-ya A-NA 1 UP-NU BA.BA.[ZA]

me-na-ah-ha-an-da im-mi-ya-an-[zi]

na-aš 2 ^{NINDA}*i-du-ri-iš i-en-zi*”

(bir keçiyi kurban ederler) ve keçinin kanını, koyun yağıyla birlikte bir *upnu* ölçüsünde BA.BA.ZA ile karıştırırlar ve onları iki *iduri*- ekmeği haline getirirler. Bkz: Alimenta, 1974, s. 166.

²⁰⁶ NINDA.GÚG sık sık NINDA.KU₇ (tatlı ekmek/kek) ile gruplandırılmaktadır. Ancak kırılmaya müsaittir, yani bir tür çorba ya da lapa değildir. BA.BA.ZA veya *šepit*- den yapılabilir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 195. AOAT, 2002, s. 25’de NINDA.GÚG^{HLA} şeklinde geçmektedir.

²⁰⁷ “Tatlı ekmek” Bu ekmeğin fonetik hecelemesi muhtemelen ^{NINDA}*mitgaimi*- idi. Bkz: Alimenta, 1974, s. 199. Bazı metinlerde NINDA.KU₇^{HLA} ekmeği olarak geçtiği de görülür. Bkz: AOAT, 2002, s. 25.

²⁰⁸ “Bal keki” Pek nadir olarak ^{GIŠ}*INBU* “meyve” ile ilişkilendirilmiştir. *Bottéro, ARMT VII*, 260’da; “ninda-gi-zi-eš-ta-ba lâl ba-an-du₈-du₈ lâl ba-an-dah-dah” Hamuru balla zenginleştirdi ve oraya daha çok bal ekledi. Bkz: Alimenta, 1974, s. 202.

²⁰⁹ H. Ertem, 1987, s. 19.

²¹⁰ a.g.e, s. 24.

²¹¹ a.g.e, s. 30.

²¹² a.g.e, s. 31.

²¹³ Kelimenin Luwice *mallit*- bal kelimesine dayandığı öne sürülmüştür. Muhtemelen NINDA.LÀL ekmeğine denktir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 171.

²¹⁴ Bu ekmeğin yapısındaki en önemli içerik maddesi Ehelolf ve Sommer’in belirttiği gibi koyun yağıdır. Özel bir metinde belirtildiği gibi; 6 *PA-RĪ-SĪ* Ì.UDU A-NA NINDA.Ì.E.DÉ.A “yağlı ekmek için 6 *PARĪSĪ* koyun yağı” gerekir. *Šepit*- den yapılabilir ve koyun yağı keki olarak tercüme de edilmiştir. Ehelolf bunu klasik Arapçadaki *tarîd* (tirit) ile karşılaştırmıştır. Bitkisel yağ, tahin, çeşitli tahıllar, sos veya bal ile hazırlanan Türk helvasına benzerliği de öne sürüldü. Bu kekin kıvamı asla kırmak fiilinin (*paršiya*-) kullanılacağı ölçüde değildir, ancak serpmek, yaymak veya dökmek fiiline (*šuhha*-, *išhuwa*-) uygundu. Bkz: Alimenta, 1974, s. 196–197.

²¹⁵ “Yağlı hamur veya yağlı hamurdan yapılmış ekmek” HW, s. 186.

²¹⁶ “Susam ekmeği” Güterbock, *JAOS* 88 (1968), s. 67.

yağlı ekmek), NINDA.LÀL ŠE.GIŠ.Ì ya da NINDA.LÀL *šamamanaš*²¹⁷, NINDA.TU₇²¹⁸, NINDA.KUR₄.RA ŠA^{GIŠ}PEŠ (incirli somun), NINDA.KUR₄.RA ŠA^{GIŠ}MA²¹⁹ (incirli somun), NINDA.KUR₄.RA GA.KIN.AG (peynirli ekmek), NINDA.KUR₄.RA *tar-na-aš* GA.KIN.AG²²⁰ (peynirli somun), ŠA NINDA UKÚŠ²²¹ (salatalık ekmeği), NINDA HAŠHUR *hazilaš*²²² (elmalı ekmek), NINDA^{GIŠ}LAM.GAL²²³ (fıstıklı ekmek), NINDA.MUR²²⁴ (küllü ekmek), BAPPIR²²⁵ (malt ekmeği).

3.1.2.2. Yapıldıkları Un Çeşitlerine Göre Ekmekler

Ekmek yapımında Erken Bronz Çağında Anadolu’da iki çeşit buğday yetişmekteydi. Bunlardan ilki bir kış buğdayı türü olan *Triticum vulgare*’dir ki, genellikle ekmek yapımında yaygındır. Diğer bir tür olan *Triticum compactum*’un ise, ekmek yapımında tohumlarından çok hoşlanılır.²²⁶

²¹⁷ “Susamlı ballı ekmek” H. Ertem, 1987, s. 3.

²¹⁸ “Ekmek pudingi ya da muhallebisi” Bkz: Alimenta, 1974, s. 203.

²¹⁹ H. Ertem, 1987, s. 66.

²²⁰ H. A. Hoffner, **Rez. von Johannes Friedrich, Entzifferung Verschollener Schriften und Sprachen und Geschichte der Schrift**, JAOS 88, New Haven, 1968, s. 533.

²²¹ H. Ertem, 1987, s. 54.

²²² a.g.e, s. 63.

²²³ a.g.e, s. 71.

²²⁴ HW, 1952, s. 288. Bugün Anadolu’nun çeşitli yörelerinde halen içine çok az kül katılan veya üstüne kor ve kül örtülerek pişirilen ekmekler yapılmaktadır. Bkz: A. Ünsal, 2003, 159-161.

²²⁵ HW, 1952, s. 267.

²²⁶ Alimenta, 1974, s. 55.

NINDA.GÚ.GAL²²⁷ (bakla unuyla yapılmış ekmek), NINDA.KUR₄.RA ZÍZ (kızılca buğday unuyla yapılmış somun), NINDA.KUR₄.RA ZÍ.DA ZÍZ²²⁸ (buğday unundan yapılmış yufka somun), NINDA.KUR₄.RA ZÍ.DA DURU₅ (nemlendirilmiş undan yapılmış somun), NINDA TAPPINNU (kaba arpa unlu ekmek), NINDA.KUR₄.RA ŠE ya da NINDA.ŠE²²⁹ (arpa somunu), NINDA.KUR₄.RA SA₅ (kırmızı somun), NINDA.KUR₄.RA GE₆ (esmer somun), NINDA BABBAR ya da ^{NINDA}harki- (beyaz ekmek), ^{NINDA}a-a-an pá-r-hu-u-e-na-aš²³⁰

3.1.2.3. Kıvamlarına ve Tatlarına Göre Ekmekler

NINDA.LIBIR.RA²³¹ (eski-bayat ekmek), NINDA GIBIL ya da NINDA.KUR₄.RA GIBIL (yeni / taze somun), NINDA tallas²³² (yumuşak ekmek), NINDA a-a-an / NINDA ân^{HI.A} ya da NINDA ân²³³ (ılık ekmek), NINDA MARRU²³⁴ (acı / sert

²²⁷ “Elenmemiş kaba nohut unuyla yapılan ekmek” GÚ.GAL Hitit metinlerinde düzenli olarak; Mezopotamya belgelerindeki bir yiyecek maddesi olan TU₇ (=KAM) ile ortaya çıkar. Ekmek yapımında GÚ.GAL (nohut) kullanımı için yakın zamanda yayımlanan Işuwa festivaline ait metin yoluyla bilgilenebilmekteyiz. Buna göre GÚ.GAL’den yapılan ekmek fırınlanmış bir ürün olmayabilir, ancak muhtemelen ılık bir yiyecek maddesi olarak çeşitli hububat tanelerinden yapılmıştır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 195. Hoffner aynı eserin 97. sayfasında GÚ.GAL’i nohut olarak çevirmiştir. Fakat buna ek olarak ise; H. Ertem, 1987, s. 29’da: NINDA.GÚ.GAL’i fasulye ekmeği olarak belirtir. Friedrich de NINDA.GÚ.GAL’i fasulye ekmeği olarak belirtmektedir. Bkz: HW, 1952, s. 288.

²²⁸ Alimenta, 1974, s. 68.

²²⁹ “Arpa ekmeği” É LÚ.NINDA.ŠE (arpa ekmeği yapanın evi) olarak karşımıza çıkar. Bkz: Alimenta, 1974, s. 203. Ayrıca H. Ertem, 1987, s. 7’de: arpa unu ile yapılan ekmek ZÍD.DA ŠE, ZÍD.DA ŠE zenantaš ve ZÍD.DA ŠE haršanza olarak geçer.

²³⁰ H. Ertem, 1987, s. 24.

²³¹ “Eski ekmek” Eğer bunun anlamı eski hamursa, mayalı olduğu düşünülebilir. Eski hamur parçası yeni ekmeği mayalamak için saklanmış olabilir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 202.

²³² AOAT, 2002, s. 39’da: Sonra haršpauwant- ekmekleri ve yumuşak ekmek (NINDA tallas) yapıldı. Yumuşak ekmekler merhumun heykelinin önüne konuldu, haršpauwant- ekmekleri harpali’ nin üstüne konuldu.

²³³ Alimenta, 1974, s. 153’de: harši-, mitgaimi-, miumiu- gibi a-a-an basitçe ılık olarak tercüme edilebilecek bir sıfattır. Ayrıca, AOAT, 2002, s. 25-28 ve 33’de: Ritüel için parçalanıp sunulan ekmekler olarak geçmektedir.

²³⁴ “Acı ekmek” Akadça marru acı kelimesinden gelir.

ekmek), NINDA *miuiui-* (yumuşak ekmek), NINDA *LABKU* ya da NINDA.KUR₄.RA *LA-AB-KU*²³⁵ (nemli / yumuşak ekmek).

3.1.3. Miktar ve Ölçülerine Göre Ekmekler

NINDA²³⁵ *šalliš* (büyük ekmek), NINDA²³⁶ *ammeyanteššar* (küçük ekmek), NINDA.KUR₄.RA TUR (küçük somun), NINDA.KUR₄.RA *ZÍZ TUR*²³⁶ (buğday unundan yapılmış küçük somun), NINDA.KUR₄.RA GAL (geniş/büyük somun), NINDA.KUR₄.RA *GÍD.DA* (uzun somun), NINDA.KUR₄.RA *tarnaš* (un miktarı belirtilen bir çeşit ekmek), NINDA.KUR₄.RA $\frac{1}{2}$ *UP-NI*²³⁷ (yarım avuçluk somun), NINDA.KUR₄.RA²³⁸ (kalın ekmek/somun), NINDA²³⁹ *harši*²³⁹ (kalın ekmek/somun),

²³⁵ Alimenta, 1974, s. 172'de: Akadça *labku* yumuşatılmış anlamına geldiğinden, NINDA *LABKU*'nun yumuşatılmış, nemli bir ekmek olarak tanımlanması için eğilim vardır. Aynı kaynağın 202. sayfasında ise nemli ekmek olabileceğinin yanı sıra, bunun yarı-sıvı tahıl veya lapa da olabileceği ifadesi de vardır. Yaşar Coşkun, 1979, s. 14'de; bu ekmek için "ıslak" ve "yumuşak" anlamlarının ikisinin de geçerli olduğu, çünkü ekmeğin ıslatılarak yumuşatılmasının Anadolu'da bugün de uygulanmakta olduğunu belirtmektedir. Anadolu'nun bir çok bölgesinde önceden pişirilmiş ve üst üste dizilmiş yufkalar yeneceği zaman ılık su serpilerek ıslatılıp yumuşatılır ve böylelikle yenmeye hazır hale gelir. Ayrıca Anadolu'nun kuzey bölgelerinde bugün bile "fırın kuru" denilen ekmekler ıslatılıp yumuşamaları sağlanınca yenilmektedir.

²³⁶ Alimenta, 1974, s. 68.

²³⁷ Y. Coşkun, 1979, s. 42.

²³⁸ Bu ekmeğin fonetik dengi, anlamı muhtemelen "somun" olan NINDA²³⁹ *harši*- dir. NINDA.KUR₄.RA kültte kullanılan âdete göre somunu temsil ettiğinden "kurbanlık ekmek" için genel bir terim olan ^{DUG}*išpanduz(z)i-* ile resmi ve sık gruplanması yoluyla gösterilmektedir. NINDA.KUR₄.RA'nın; pişmiş ekmeği temsil ettiği, bir etli/sebze çorbası veya sulu tahıl yemeğini temsil etmediği ve kırıldığı (*paršiya-*) gözlemi nedeniyle fırınladığı gerçeği görülebilir. NINDA.KUR₄.RA şu içeriklerden yapılabilir: *ZÍ.DA ZÍZ* "kızılca buğday unu", *ŠE* "arpa", *ZÍ.DA DURU₅* "nemlendirilmiş un", *BA.BA.ZA*, *GA.KIN.AG* "peynir", ^{GIS}*PEŠ* "incirler", *İ* "yağ", NINDA.KUR₄.RA *KU₇* "tatlı ekmek" yapan tatlandırıcılar ve NINDA *IM-ZA* "mayalı ekmek" yapmak için maddeler. Ekmekle renklendirici yiyecekler kullanılmış olsa da, olmasa da metinlerde bazı somunların adlarına renk nitelendirmeleri eklenmektedir. *BABBAR* "beyaz", *SA₅* "kırmızı", *GE₆* "esmer". Beyaz ve siyahın harfi harfine tanımlanmış anlamda renkler olmadığı doğrudur. Ancak kırmızı kesinlikle öyledir, yani ekmek için kullanılan birtakım renk nitelendirmeleri kanıtından kaçınamayız. Renklerin kullanılan tahıllardan veya çeşni olarak kullanılan katkı maddesi türlerinden ortaya çıktığı olasıdır ve kasten herhangi bir türün boyası olarak düşünülmemiştir. Ekmek renklerinin tapınılan tanrının doğasıyla bir ilişkisi olup olmadığını tespit etmek için ayrıca bir çalışma yapılmalıdır, örneğin kurban edilen hayvanların renginin göksel ilâhlar için beyaz, yeraltı ilâhları için siyah olması gibi. NINDA.KUR₄.RA elbette boyutunu gösteren kelimelerle de nitelendirilmiştir. *GAL* "geniş", *TUR* "küçük" ve *GÍD.DA* "uzun" gibi. Bkz: Alimenta, 1974, s. 200–201.

NINDA.SIG²⁴⁰ (ince ekmek/yufka), NINDA.KUR₄.RA *U₄-MI* (günlük somun),
NINDA₁ka-ag-ga-ri-i-in.

3.1.4. Kentlere ve Yapılış Yerlerine göre Ekmekler

Halkın değişmeyen besin maddesi olan ekmek -tıpkı bugün Anadolu’da olduğu gibi- bölgesel farklılıklar göstermekteydi. Ekmeklerin bazılarına yapıldığı kentin ismi verilmekte ve artık o kentin ismiyle anılmaktaydı.

NINDA ₁ alattari- (^{URU} <i>Alatra</i>)	<i>Alatra</i> ekmeği
NINDA ₁ allinašši- (^{URU} <i>Allina</i>)	<i>Allina</i> ekmeği
NINDA ₁ ampura- (^{URU} <i>Ampuriya</i>) ²⁴¹	<i>Ampuriya</i> ekmeği
NINDA ₁ hiwaššiwala- (^{URU} <i>Hiwaššašša</i>) ²⁴²	<i>Hiwaššašša</i> ekmeği
NINDA ₁ karkišili- (^{URU} <i>Karkiša</i>)	<i>Karkiša</i> ekmeği
NINDA ₁ nah(h)iti- (^{URU} <i>Nahita</i>)	<i>Nahita</i> ekmeği
NINDA ₁ partanninzi- (^{URU} <i>Partanna</i>)	<i>Partanna</i> ekmeği
NINDA ₁ takarmu- (^{URU} <i>Takarmuha</i>)	<i>Takarmuha</i> ekmeği
NINDA ₁ wišta- (^{URU} <i>Wištawanta</i>)	<i>Wištawanta</i> ekmeği
NINDA.KUR ₄ .RA ^{URU} <i>Nerik</i>	<i>Nerik</i> somunu

²³⁹ NINDA.KUR₄.RA ve NINDA₁harši hem siyah, hem de beyaz formlarda var olmuştur. Bkz: Alimenta, 1974, s. 157.

²⁴⁰ “Yufka” mayalanmadan yapılır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 203.

²⁴¹ Alimenta, 1974, s. 151’de: “Ampuriya kasabası stilinde ekmek”

²⁴² AOAT, 2002, s. 25’de: Ritüel içerisinde yapılanlar anlatılırken “NINDA.KUR₄.RA *hiwaššiwala*-sunuldu.” şeklinde geçmektedir.

3.1.5. Diğer Ekmek Türleri

NINDA.KAŠ₄ (koşucuların ekmeği), NINDA ^{GIŠ}BANŠUR²⁴³ (sofra ekmeği), NINDA.ÉRIN^{MEŠ} ya da NINDA ^{tuzzi}²⁴⁴ (asker ekmeği, asker tayını), NINDA ^{hališ} ŠA ÉRIN^{MEŠ} (asker için ekmek azıkları, ekmek porsiyonu), NINDA BA.BA.ZA²⁴⁵ (makarna), NINDA KAŠKAL-NI (peksimet, yolluk), NINDA ZI.ARÀ-aš (yaş fırın ekmeği), NINDA.ZI.HAR.HAR-aš, NINDA SI.SÁ²⁴⁶, ANZAHHU (bir çeşit börek), NINDA ^{alalunza-}²⁴⁷, NINDA ^{alpašši-}, NINDA ^{ammeyant-/ammeyanteššar}, NINDA ^{ampanzi-}, NINDA ^{anahi-}²⁴⁸, NINDA ^{armanni-}, NINDA ^{arma(n)talanni-}, NINDA ^{arpamar/ apramar-}²⁴⁹, NINDA ^{hali-}²⁵⁰, NINDA ^{har-aš-pa-u-wa-an-te-eš/ haršpauwant-}²⁵¹, NINDA ^{harpana-}²⁵²,

²⁴³ “Masa ekmeği” ayrıca ^{GIŠ}BANŠUR-aš NINDA ^{hališ} ile karşılaştırılır. Ekmek kırıktır (*paršiya-*) ve çeşitli metinlerde bir masa üzerine konulmaktadır. Ekmek *KBo* XV 2 i 14’de bir masa üzerinde yığılmıştır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 193–194.

²⁴⁴ “Birlikler için ekmek” fonetik olarak NINDA ^{tuzzi-} şeklinde yazılır. Ayrıca NINDA ^{hališ} ŠA ÉRIN^{MEŠ}’in (birlikler için ekmek azıkları) gemilerle birçok şehre teslim edildiğini biliyoruz. Dağlara gidip odun kesenler için dağıtılan azık olarak da görülür. Sıvacılar için dağıtılan azıklar arasında da görülür. Delikleri durdurmak için (*ištap-*) kullanılmıştır, bir taşı incir ile durdurma için ve ayrıca bir *a-a-bi* çukurunu NINDA.KUR₄.RA ile beraber durdurur. Şüphesiz bazı somunlara *ištappulliyant-* adını veren ekmek kullanımı budur. IX 27+ i 6’ya göre; yığın (*harpanza-*) yapılabilir ve sıkça başka ekmek türlerinin kırılmış parçalarının üzerine konulduğu bir tabaka olarak kullanılmıştır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 194. Ayrıca; “...ve bir asker ekmeği onlara sunuldu.” şeklinde NINDA.ÉRIN^{MEŠ} AOAT, 2002, s. 28’de de geçmektedir. Bu ekmeği Friedrich de “heer, truppenmacht/ordu, güç birlikleri” için ekmek şeklinde açıklamıştır. Bkz: HW, s. 232.

²⁴⁵ Metinlerde BA.BA.ZA olarak tarif edilen çeşitli ekmek tipleri vardır. NINDA ^{iduriš} BA.BA.ZA, NINDA.KUR₄.RA KU₇ BA.BA.ZA, NINDA ^{lattariš} BA.BA.ZA, NINDA ^{harašpawanteš} BA.BA.ZA, NINDA ^{mulatin} BA.BA.ZA, NINDA.SIG.MEŠ BA.BA.ZA, NINDA ^{duni-} gibi. Elbette BA.BA.ZA tek başına bir “ekmek ismi” değildir, kullanımda daha çok bir nitelendirmeyi belirtir. BA.BA.ZA; Akadça *pappasu*’nun (etli/sebzeli çorba) Sümercedeki karşılığıdır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 193.

²⁴⁶ Goetze tarafından savunulan NINDA SI.SÁ ile NINDA.KUR₄.RA denklemi artık genel anlamda reddedilmektedir. Bu ikisi farklı türde ekmeklerdir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 202–203.

²⁴⁷ Alimenta, 1974, s. 149.

²⁴⁸ Hoffner’da da geçen bu ekmek ismini Friedrich “Kostprobe/Örnek besin” olarak açıklamaktadır. Bkz: HW, 1952, s. 21.

²⁴⁹ AOAT, 2002, s. 37’de: İncir, kuru üzüm, zeytin, *šamamma-* yemişi, elma, kayısı ve NINDA.ÉRIN^{MEŠ} üzerine peynir ve bir tatlı ekmek konuldu ve önlerine bir de *apramar-* ekmeği konuldu.

²⁵⁰ Alimenta, 1974, s. 154’de: Özellikle azıklar için kullanılmış bir ekmek türü olduğunu işaret eder gözükmektedir. NINDA ^{hali-} şu ekmek türleriyle birlikte ortaya çıkmaktadır. NINDA ^{wageššar}, NINDA ^{paršul}, NINDA ^{šiluha-}, NINDA ^{gahari-}, NINDA ^{šaraman-}, NINDA.KU₇, NINDA.ZI.HAR.HAR-aš. ^{GIŠ}BANŠUR-aš NINDA ^{hališ} (masa için ekmek), *šarammaš* NINDA ^{hališ} (... için ekmek), NINDA ^{hališ} ŠA ÉRIN^{MEŠ} (birlikler için ekmek). Friedrich’de ise, bir çeşit hamur işi olarak geçer. Bkz: HW, 1952, s. 46.

²⁵¹ HW, s. 61’de bir çeşit hamur işi olarak çevrilen bu ekmek adı; AOAT, 2002, s. 39’da: “Sonra *haršpauwant-* ekmekleri ve yumuşak ekmek (NINDA *tallaš*) yapıldı. Yumuşak ekmekler merhumun heykelinin önüne konuldu, *haršpauwant-* ekmekleri *harpali-* nin üstüne konuldu” olarak geçmektedir.

NINDA²⁵² *haršupanni-*, NINDA²⁵³ *harzazu-*, NINDA²⁵⁴ *himma-*, *huppara-*, *huppašši-*,
NINDA²⁵⁵ *hurupi-*, NINDA²⁵⁶ *huthutalla-*, NINDA²⁵⁷ *hu-ut-n[i-ik-ki]-*, *huttuna/uti-*, *hu-u-u[n?-*,
NINDA²⁵⁸ *iyatti-*, NINDA²⁵⁹ *impadukil(i)-*, NINDA²⁶⁰ *ippinita*, NINDA²⁶¹ *išgarant-*,
NINDA²⁶² *ištappulliyant-*, NINDA²⁶³ *gahari-*, *kaharet-*, NINDA²⁶⁴ *kalmah[ya da kal-ma-ah-[...]*,
NINDA²⁶⁵ *kar-ši-ya[*, NINDA²⁶⁶ *katai-*, *kazzami-/kazmi-/kašmi-*, NINDA²⁶⁷ *kištu-*, *kuitta(n)-*,
NINDA²⁶⁸ *gullanti-*, NINDA²⁶⁹ *kuwanzunašši-*, NINDA²⁷⁰ *lallamuri-/lallampuri-/lallapuri-*, *lapašši-*,
NINDA²⁷¹ *makalti-/ makanti-*, *mari-* (kıvrık ekmek), NINDA²⁷² *muhhila-/ mahhuila-/*
mahhuella-, NINDA²⁷³ *mulati-*, NINDA²⁷⁴ *nu/pat/tar-ra-ti*, NINDA²⁷⁵ *pa-an-ku*, NINDA²⁷⁶ *parapri-*,
NINDA²⁷⁷ *pár-du-ši-i-mi-iš*, NINDA²⁷⁸ *pár-nu-wa-mi-iš*, *parša- / paršiul-* (ekmek)

²⁵² Hoffner'da da geçen bu ekmek, HW, s. 59'da bir çeşit hamur işi olarak geçmektedir.

²⁵³ Alimenta, 1974, s. 157-158'de: NINDA.KUR₄.RA kırıldığında, daha sonra *harzazu-* yapmak için kullanılan parçaları üretir. Kırıntı veya parçaların sık sık NINDA²⁵³ *harzazu-* "kırıntı yemeği?" hazırlanmasında kullanıldığı doğrudur, ancak son ürün çorba kıvamlı bir yemek olacaktır.

NINDA²⁵⁴ *harzazu-*nun temelinde parçalanmış ekmekler olan, ancak peynir veya sebze ilave edilmiş çorbaya yakın kıvamda bir yemek olduğu görünecektir. Friedrich ise; NINDA²⁵⁴ *harzazu'*yu yağlı ekmek olarak çevirir ve aynı ekmeğin çeşitli şekillerdeki yazılışlarına NINDA²⁵⁵ *harzazun*, NINDA²⁵⁶ *harzazuti*, NINDA²⁵⁷ *harzazutit*, NINDA²⁵⁸ *harzazuit*'i örnek gösterir. Bkz: HW, 1952, s. 61.

²⁵⁴ HW, 1952, s. 69.

²⁵⁵ Çeşitli pasajlarda Büyük Kral veya Büyük Prens Kaštamma şehrine yaklaşırken, bu ekmeğin onların ayaklarının altına yayıldığından bahsedilmektedir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 163. Ayrıca Friedrich bu kelimeyi "küçük bir hamur işi" olarak belirtmiş ve NINDA²⁵⁶ *hurupiuš* olarak görüldüğünü de eklemiştir. HW, 1952, s. 77.

²⁵⁶ Bir çeşit hamur işi. HW, 1952, s. 78.

²⁵⁷ *iyatti-* meyve ve sebzelerle birlikte beslenme yoluyla tanımlanmıştır. Bkz: Alimenta, 1974, s. 165. Ayrıca HW, s. 81'de bir çeşit hamur işi olarak geçmektedir.

²⁵⁸ "na-aš-ta^d A-a-bi-in še-er IŠ-TU NINDA.KUR₄.RA iš-ta-a-pi" Kalın somunlar ile en tepedeki ritüel çukurunu durdurur. Bkz: Alimenta, 1974, s. 165. HW, s. 92'de NINDA²⁵⁹ *ištappulli* bir çeşit kapak olarak geçmektedir.

²⁵⁹ Friedrich bu ekmek isminin açıklanması için "bschneiden/kesip koparmak" fiilini kullanmıştır. Bkz: HW, s. 103.

²⁶⁰ Bu ekmeği bir çeşit hamur işi olarak tanımlayan Friedrich, yazılış biçimleri olarak; NINDA²⁶⁰ *keštu*, NINDA²⁶¹ *keštun*, NINDA²⁶² *kištun*'u da vermektedir. HW, s. 112.

²⁶¹ *ma-ri-uš* yağ, peynir ve *hulliti-* ekmeği ile birlikte ortaya çıkar. Bu nedenle, ayrıca bir yiyecek maddesi olarak da görülebilir. Bkz: Alimenta, 1974, s. 171.

²⁶² Alimenta, 1974, s. 173'de: Tuzlu veya tuzsuz olarak, buğday unundan yapılıyor olabilir. Somun için gereken olağan un miktarı UPNU'nun yarısı idi. Bir ekmek çeşidi olarak Y. Coşkun, 1979, s. 22'de de geçmektedir. Ayrıca Friedrich bir çeşit hamur işi olarak tanımladığı bu kelime için NINDA²⁶³ *mulatiš*, NINDA²⁶⁴ *mulatin* yazılışlarını da vermektedir. Bkz: HW, s. 145.

²⁶³ Muhtemelen sindirirken gaz üreten bir ekmek tipidir. Alimenta, 1974, s. 175. Ayrıca bakınız: H. Güterbock-H. A. Hoffner, **The Hittite Dictionary**, Volume P, The Oriental Institute of the University of Chicago, 1997, s. 170.

²⁶⁴ Bir ekmek ya da hamur işi çeşidi. Bkz: Güterbock-Hoffner, 1997, s. 178.

²⁶⁵ Alimenta, 1974, s. 176'da: Kırıntı olarak tarif edilmiştir. NINDA.SIG ve NINDA.KUR₄.RA ile bağlantısı açıktır ve bize ekmek kırıntısı ya da parçası olduğunu garanti eder.

kırıntısı), ^{NINDA}*paršulli*-²⁶⁶, ^{NINDA}*partanni*-²⁶⁷ (toynaklı hayvan bacağı-ayağı şeklinde ekmek?), ^{NINDA}*pihaddašši*-²⁶⁸, ^{NINDA}*piyantall(a/i)*-²⁶⁹ (bağış ekmeği), ^{NINDA}*pullišša-/pulliš*-²⁷⁰, ^{NINDA}*punniki*-²⁷¹, *šalakar-*, *šaniwali-*, ^{NINDA}*šarama(n)-/šaramma*-²⁷², ^{NINDA}*šara marrant-*, ^{NINDA}*šar-ku-us*[²⁷³, ^{NINDA}.KUR₄.RA *šarnešnili-/šarrišnileš-*, ^{NINDA}*še-er-ku-ra-an-te-eš/šermarant*-²⁷⁴, *šiliwan-/šiluwan-*, ^{NINDA}*šiluha-/šeluha-*, ^{NINDA}*šuppi*-²⁷⁵ (temiz ekmek), *takarti-*, *dannaš*-²⁷⁶, *tarpala-*, *tawaral*-²⁷⁷, ^{NINDA}*tuhurai*-²⁷⁸, *duni*-²⁷⁹, *tunik-*, *wagata*-²⁸⁰, *wagataššan-*, ^{NINDA}*wageššar*-²⁸¹ (lokma,

nam-ma ^{NINDA}.KUR₄.RA ^{NINDA}.SIG.MEŠ-ya *pár-ši-ya na-an-ša-an ha-aš-ši-i da-a-i pár-ši-ú-ul-li-ma-kán a-ra-an a-ri-an-da na-a-i* “Daha sonra kalın somunları kırar ve ince somunları kırar ve ocak üzerine (ekmeği) yerleştirirler. Ancak, parçaları birbiriyle yüz yüze olacak şekilde döner.”

²⁶⁶ A. Kassian, A. Korolëvt, A. Sidel'tsev, “**Hittite Funerary Ritual**” *šalliš waštaiš*, AOAT 288, Münster, 2002, s. 23 ve 26’da: Tanrılara sunulan *paršulli*- ekmekleri olarak geçmektedir. Ayrıca ritüele katılanlara günün ana yemeğinin yanı sıra sunulan ekmeklerdir.

²⁶⁷ Bir çeşit ekmek ya da hamur işi. Eğer bu kelime Luwice *parta/i*- den gelmekteyse belki de “toynaklı hayvan bacağı-ayağı şeklinde” olabilir. CHDP, 1997, s. 198.

²⁶⁸ [^{NINDA}.KUR₄.]RA *pihaddašši*- şeklinde de yazılan bir çeşit hamur işi. HW, s. 169.

²⁶⁹ Eski Hitit Dönemine ait yazıdan bağış olarak verilen, hediye edilen ekmek. Bağış ekmeğinin sadece rahipler tarafından yenebildiği akla gelmektedir. CHDP, 1997, s. 252.

²⁷⁰ Alimenta, 1974, s. 177’de: *nu-kán 3* ^{NINDA}*i-ya-at-ti-uš IŠ-TU IN-BI GA.KIN.AG te-ya-an-te-eš 1* ^{NINDA}*pu-ul-li-iš-ša-a-ya ME-i na-at GAM* ^{GIŠ}BANŠUR DINGIR^{LIM} *da-a-i* “O erkek/kadın 3 *iyatti*-ekmeği ve 1 *pulliša*- ekmeğini alır ve kuru üzüm ve peynir (parçaları ile) onları tanrının masasına koyar. CHDP’de bir çeşit ekmek ya da hamur işi olarak geçer. Bkz: CHDP, 1997, s. 375.

²⁷¹ Akadça ekmek adı *pannigu* ve İbranice *pannag* kesinlikle aynı kelimeyi temsil etmektedir. Sözlük metinleri dışında *pannigu/pennigu* Akad ritüellerinde, Asurbanipal metninde bir yemek türünü betimleyerek ortaya çıkar. Kelimenin Akad metinlerinde ortaya çıkışı Orta-Babil sonrası olduğundan, Hitit metinlerindeki ortaya çıkışının bilinenden daha eski olduğu açıktır. Hitite metinlerde *punniki*- her zaman tekildir ve her zaman *hurutel*- çorbası, tatlı ekmek ve ANTAHŠUM bitkisi ile birlikte ortaya çıkar. Bkz: Alimenta, 1974, s. 178. Ayrıca bakınız: CHDP, 1997, s. 376-377.

²⁷² AOAT, 2002, s. 23’de: Tanrılara sunulan ekmeklerin içerisinde ^{NINDA}*šaramma*- ekmekleri geçer. Ayrıca yine aynı kaynakta s. 37’de: “İncir, kuru üzüm, zeytin, *šamamma*- yemişi, elma, kayısı ve peynirin üzerine ^{NINDA}.ÉRIN^{MEŠ} ve bir tatlı ekmek konuldu ve önlerine bir de *apramar*- ekmeği konuldu.” şeklinde geçmektedir. Friedrich hamur işlerinden bir çeşit ekmek olarak tanımladığı bu kelimenin ^{NINDA}*šarama*, ^{NINDA}*šarammana*, ^{NINDA}*šaramnaš* türündeki yazılışlarına da değinir. Bkz: HW, s. 184.

²⁷³ Friedrich bu ekmeği “hervorragend, mächtig/olağanüstü, seçkin, güçlü” anlamları ile karşılamıştır. HW, s. 186.

²⁷⁴ Alimenta, 1974, s. 182-183’de *šermarant*- şekliyle geçmektedir.

²⁷⁵ Friedrich bu ekmeği “rein, heilig/temiz, saf, an” anlamları ile karşılamıştır. HW, s. 199.

²⁷⁶ HW, s. 209’da “ein speise/bir yemek” olarak geçen bu kelime Hoffner’ın hazırladığı sözlük çalışmasında ekmek ismi olarak geçmektedir.

²⁷⁷ Bir çeşit hamur işi. HW, 1952, s. 219.

²⁷⁸ HW, 1952, s. 227. Bir çeşit hamur işi olarak açıklanan bu ekmeğin ^{NINDA}.KUR₄.RA *tuhurai*- olarak da yazılışı verilmektedir.

[1 ^{NINDA}*t(uh)*] *urai 1* ^{UZU}*harpiš* HUR.SAG^{MEŠ} *humanteš* [ŠA KU(R^{UR})]

^UUGU-*TI*^PUTU^{ŠI} *kuieš* [(šiy)a]talliškizzi

ısırik), *wantili-*, *warmannizi*, *warnaš*, ^{NINDA}*wa_a-še-za-aš-šu* ²⁸², *wiyattatar*,
wištātmini- ²⁸³, *zannita-*, *zapahi-*, *zappinni/ zipinni-/ zinnipi-* ²⁸⁴, *ziggawani*,
^{NINDA}*zippulašne / zippulani- / zippulašši-* ²⁸⁵, *zippuriya*[, *zu-un-z[u-*.

3.2. HİTİT MUTFAĞINDAKİ YEMEK ÇEŞİTLERİ

İnsanın yapı taşlarını oluşturarak beslenme zincirinin en önemli halkalarından biri olan protein kaynakları et ve süt ürünleridir. Günümüzde olduğu gibi, tahıldan sonra ikinci sırada besin kaynakları idi.

Kaniş / Kültepe arşivlerinde bulunan ve Cahit Günbattı tarafından incelenen bir tablette, Akad Devleti'nin kurucusu Sargon'a (2334-2279) ait, Eski Asur lehçesi ve dönemin çivi yazısı ile yazılmış mitolojik anlatımlı bir hikaye yer almaktadır. Tablette Adad ve tanrıça İştār'a atıf yapıldıktan sonra, gerçekleştirdiği işlerle ilgili olarak Sargon'un anlattıkları yer alır. İlginç bir şekilde; çeşitli gruptan binlerce

Kbo 11.40 Rs. Vi 4-25 satırlar arasında ^{NINDA}*tuhurai* her satır başında kurbanı sunulan armağan olarak geçmektedir. Bkz: Gernot Wilhelm, "Noch Einmal Zur Lage Von ŠAMUHA", **Anatolia Antica Tomo II**, Studi in Memoria di Fiorella Imperati, Logisma Editore, Firenze, 2002, s. 889.

²⁷⁹ Bir çeşit hamur işi. HW, 1952, s. 228.

²⁸⁰ Friedrich "Imbißbrot/hafif yemek ekmeği" olarak tanımladığı bu kelime için ^{NINDA}*wagatan*, ^{NINDA}*wagataš* yazılışlarını da vermektedir. Bkz: HW, s. 241.

²⁸¹ HW, s. 242'de bu kelimeyi "bissen, happen/ ısırik-lokma, hafif yiyecek" olarak tanımlamıştır. Ayrıca muhtelif yerlerde Hoffner da kelimeye kelimeye ısırik, lokma anlamını yüklemektedir.

²⁸² E. Laroche, 1966, s. 170.

²⁸³ Bir çeşit hamur işi. HW, 1952, s. 255.

²⁸⁴ HW, 1952, s. 262. Bir çeşit hamur işi. O. Soysal kelimenin KUB 2.2+KUB 48.1 III 23'de *le-e-ez-zi-pi-na* şeklinde geçtiğini belirtir. Bkz: O. Soysal, 2004, s. 601.

²⁸⁵ HW, 1952, s. 262. Bu kelimenin tanımını bir çeşit hamur işi olarak yapan Friedrich, ayrıca bu ekmeğin Laroche'a göre ^{NINDA}*harši-* ye karşılık olduğunu da belirtir. Ayrıca O. Soysal bu kelimenin Hattice kökenli olduğunu ve ^{NINDA}*p/wu_alašne* olarak yazıldığını belirtir. Bkz: O. Soysal, 2004, s. 149.

insanın, kesilmiş sığır ve koyunların belirtilen kısımlarını yedikleri hakkındaki oldukça ayrıntılı açıklamaları bulunmaktadır.²⁸⁶

“Her gün bin sığır ve 6 bin koyun kestim. 7 bin muharibim, her gün önümde yiyecekleri göğüs eti; 3 bin habercim, yiyecekleri sağrı eti ve bin seçkin adamım her gün doyuncaya kadar yiyecekleri butlar yüzünden.....itiraz ettiler ve 7 bin muharibim göğüs eti yedi. Geri kalana göğüs eti yetişmedi ve bu yüzden onun k. 'su olan kuşamanum sığırını kesti ve sonrakine göğüs etini verdi. Aşçım sığırın bacağını ayırdı ve bu sebepten onun kusuru olarak 100 sığır ve 200 koyun kesti ve kölelerimi doyurdum. (19-40 satırlar arası)”

İki yerde (st. 32 ve 36) *irtum* tekil formu da geçen *irâtum* (st. 21 ve 31) ve sonraki *arkatum* (st. 24), *kursinum* (st. 37) ve çoğulu *kursinnâtum* (st. 27) kelimeleri ile hayvanların, sırasıyla göğüs, arka (sağrı) ve bacak kısımlarına ait etin kastedildiği açıktır. Zaten CAD'de her üç kelimenin de, hayvanın ilgili kısmına ait olmak üzere, "et parçası" anlamlarına işaret edilmektedir.

St. 26'da *mu-ha-am: muhhum* "hayvanın kafatası, başın üst kısmı" (CAD M₂, s. 172) kelimesi, *mu-ha-am şa kur^{ur}-si-na-tim* yapısı içerisinde her halde "hayvanın bacaklarının üst kısmı" yâni "but" karşılığında kullanılmış olmalıdır.

St. 34'de *ku-şa-ma-ni-am şa ku-si-i-su: alpam tabâhum* "sığır kesmek" sözü ile ilgili olarak yazılmış olan bu kelimelerin açık anlamlarını bilemiyoruz, İlk kelime belki sığırın cinsi veya vasfını göstermektedir.

²⁸⁶ Cahit Günbattı, “Kültepe’den Akad’lı Sargon’a ait bir tablet”, *Archivum Anatolicum*, 3. Sayı, Ankara, 1997, st. 19-40.

Eski Asurca ve Eski Akadça metinlerde tespit edilmemiş olan *nuhatimum/nuhtimum* "aşçı" kelimesinin, *nu-hi-ti-mî* (st.36) olarak yazılışı ile ilk defa burada karşılaşıyoruz. Metinde, unvanları belirtilen binlerce görevlinin, kesilen sığır ve koyunların muhtelif kısımlarını yediklerine ilişkin olarak Sargon'un açıklamaları geniş bir yer tutmaktadır. AfO XX, s. 50, 37-40'daki 5400 *GURUŞ um-şum maharşu NINDA KÛ "5400 erkek onun (Sargon'un) önünde her gün ekmek yedi"* kaydı dışında, benzer ifâdelere Sargon'un hiç bir metninde rastlamıyoruz.

Hititler dönemindeki çivi yazılı metinlere ve kazılarda bulunan hayvan kemiklerine bakıldığında görülmektedir ki, günümüzde olduğu gibi koyun ve sığır eti o dönemde de öncelikli olarak tüketilmekteydi. Eti yenen diğer hayvanlar arasında geyik, yaban koyunu ve keçisi, tavşan, kaz, ördek türleri ve balıklar gelmekteydi. Bunun yanı sıra Hititler, domuzu da hem yiyecek hem de kurban malzemesi olarak tüketmekteydi.

Etlerin ateşte kızartılması, metinlerde önemli bir yer tutar. Kızartılarak yenen etlerin bazıları biraz fazlaca kızartılmış, yani yakılmıştır. Burada amaç, yeryüzünde kızartılan etlerin kokusunu alan tanrıların yere, insanların yanına inmesidir. Bu inanç Anadolu'ya Hurriler aracılığıyla yayılmıştır.

Hitit mutfağındaki et yemekleri arasında ızgara çeşitlerinin önemli bir yer tuttuğunu daha önceki bölümlerde belirtmiştik. Kesilen hayvanın iç organları ve kızıl etleri, belki lezzet belki de pişirilirken çıkarttıkları duman nedeniyle, özellikle koyun yağıyla birlikte ateşte pişirilirdi. Kimi zaman ekmeğin içine veya üstüne konarak yenen etler, kimi zamansa değişik malzemelerle birlikte pişirildiği düşünülebilir.

Kızarmış etin lezzetini daha da arttırmak için üzerine sos olarak zeytinyağıyla karıştırılmış bal dökülürdü.²⁸⁷

Metinlerde sık sık geçen şiş kebab çeşitlerinin birinde, *šaramna* denilen ekmekler bir şişe dizilmekte ve aralarına pişirilmiş hayvan yağı konmaktadır. Ekmekler yağı emdikten sonra, yağ parçaları uzaklaştırılmaktadır. Koruyucu tanrıya kurban edilen bir yaban keçisinin ciğer, yürek ve boyun kısmından da şiş kebabı yapılmaktadır.²⁸⁸

Bir başka metinde kurban hayvanının 9 uzvundan şiş kebabı yapılmaktadır. Kömürde, şişte veya tavada(?) kızartılmış etler ekmeğin içine konularak bir tür ekmek arası yapılıyordu. Bir metinde keçinin sağ kulağı kesilip ateşte kızartılıyor ve ekmek içine konarak yeniyordu. Keza pişmiş et ve soğanın ekmek içine konarak yenmesi de bir nevi ekmek arası olacaktır. Şişlerin ertesi gün kahvaltıda soğuk olarak da yenildiği belirtiliyor.

KUB XXIV 8 ve KUB XXXVI 60 Tb.I 15-21’de anlatılan “Appu ve İki Oğlu” isimli masal metninde şu ifade geçmektedir:

*“Onun hiçbir şeye ihtiyacı yoktu, fakat tek bir şeye ihtiyacı vardı: Onun ne erkek çocuğu ne de kız çocuğu vardı. Šudul’un ihtiyarları onun huzurunda yemeğe oturdular. Biri, oğluna ekmek ve bir parça ızgara yapılmış et verdi, diğeri oğluna içki verdi. Fakat Appu’nun ekmek verecek hiç kimsesi yoktu. Sofra keten bir kumaşla örtüldü ve sunağın önüne kondu.”*²⁸⁹

²⁸⁷ A. Ünal, 1999, s. 213.

²⁸⁸ A. Ünal, 1999, s. 213.

²⁸⁹ G. Karauğuz, 2001, s. 203.

Hayvanın iç organlarından ciğer ve yürek tuzlandıktan sonra üzerlerine un serpilir ve ızgara yapılır. Burada unun bugünkü gibi pane etme görevi olduğu düşünülmemelidir, çünkü; direkt olarak ateşin veya közün üzerine atıldığında un zaten yanacaktır. Un; yağların tutulması, kızaran etin kabuğunun daha kıvamlı hale gelmesi veya göklere yükselecek olan dumanın miktarını arttırmak için kullanılmış olabilir. Metinlerden birinde dökülen tahılın cinsi karaburçak olarak belirlenir (KBo XIII 101 i 8-12).²⁹⁰

... nu-kán MÁŠ.GAL ar-kán-zi nu šu-up-pa hu-u-[e-šu?
[S] AG.DU GÌR.MEŠ^{UZU} GAB^{UZU} ZAG.LU pát-te-eš-ni še-er [
^{UZU} NÍG.GIG-ma^{UZU} ŠÀ IZI-it za-nu-wa-an-zi [
[w] a-al-hi ši-pa-an-da-ah-hi 1 DUG.KA.DÙ.A TUR ŠA
GÚ.ŠEŠ [. . da-ah-hi]
na-at PA-NI DINGIR^{LIM} te-eh-hi

“Onlar bir keçiyi çukurun üstünde keserek parça parça çiğ et,
[. . .], baş, ayaklar, göğüs, omuzlar, [. . .] doğradılar. Ama
bağırsaklarını ve kalbini ateşte pişirdiler. [. . .] *Walhi* içkisini
üzerine döktüm. Küçük bir testi karaburçak aldım ve önce tanrılara
koydum.”

Hititlerde ayrıca KUB II 13 Vs.II 55-61’de aktarıldığı gibi; parçalanmış
ekmeklerin üzerine un serpiştiriliyor ve bunun üstüne de kızarmış koyun ciğeri
konuyordu.²⁹¹

İç organların ve et parçalarının kızartılması dışında, metinler UDÚL adında
(Hititçesi *paršur*), başka bir et yemeğinden de bahsetmektedir. Bu yemeğin
hazırlanması *iya-* “(yemek) hazırlamak”, ya da *zanu-* “(bir yemek) pişirmek”

²⁹⁰ Alimenta, 1974, s. 101.

²⁹¹ A. Ünal, 1999, s. 215.

fiilleriyle açıklanmıştır. KBo VIII 78 Rs.8-12'den, Hititlerin, soğan ve eti, ekmek ile karıştırmak suretiyle bir yemek hazırlayıp yediklerini öğreniyoruz.²⁹² Bu, fikir olarak, günümüzde Anadolu'da yaygın olarak yapılan *keşkek* adlı yemeğe benzemektedir. Keşkek iyice pişmiş olan etin, buğdayla beraber içine kuyruk yağı veya tereyağı atılması suretiyle tekrar pişirilmesi ve soğanla yenmesidir.

Bizim paça dediğimiz yemeğe çok daha yakın başka bir tarif de KBo XXIII 34 Vs.I 26-28'de anlatılmaktadır. Kurban edilen hayvanın karaciğeri ve yüreği ateşte pişirilir; döş, kaburga, kürek kemiği, *muhrat*-, ikiye bölünmüş kellesi ve ayakları gibi parçaların hepsi bir tencereye konulup kaynatılır, yani haşlanır. Başka bir yemekte ise omuz, göğüs, kelle ve paçaya, koyunun derisi de ilave ediliyordu. Büyük bir ihtimalle et suyu yapımı için uyluk kemiği (^{UZU}*wallaš haštai*-) de kaynatılıyordu.²⁹³

Et haşlamasından et suyunun yanı sıra, metinlerde “sulu et yemeği” denilen bir yemek de elde edilir. Ayrıca et suyu elde etmek için iliği bol olan kaval kemiklerinin kaynatıldığı da metinlerde geçmektedir.

KBo XIX 142 Vs.II 20-27'de nakledilen çok ilginç ve metinlerde bulabildiğimiz en ayrıntılı yemek tariflerinden biri şöyledir: Kurban edilen koyunun uzuvları dilim dilim parçalandıktan sonra ciğer ve yüreği açık ateşte kızartılır; koyun ise parçalara ayrılır. Koyunun kesilmiş butu (?), nar taneleriyle ve küçük kesilmiş et parçaları ile doldurulur (yani pike ediliyor, tıpkı bizim eti bıçak ucuyla delip içine sarımsak veya iç yağı koymamız gibi). Ciğer, yürek ve bütün koyun eti piştiğinde tanrıların huzuruna getirilir. Metnimiz bu güzel hazırlanmış etin nasıl pişirildiğini belirtmiyor, ama aşçılıktan anlayan birinin, tencere veya güvecin kapağını kapatıp,

²⁹² A. Ünal, 1985, s. 435.

²⁹³ A. Ünal, 1985, s. 436.

hemen fırına veya daha iyisi Konya usulü kuyuya veresi geliyor. Hititler de böyle yapmış olmalılardır.

Belirtmek gerekir ki, nar Orta Anadolu iklimine yabancı bir bitkidir; dolayısıyla bu tarifi Hurri veya Mezopotamya kökenli olması gerekir. Belki de o zamanlar Kizzuwatna denilen Adana bölgesinin yerel bir yemeğiydi.²⁹⁴ Nar taneleri ile ve küçük et parçalarıyla doldurulmuş koyun budunun bu tarz hazırlanışı, bize, Hititlerin tanrıları için hazırladığı harikulade bir “yemek tarifinin” örneğini vermektedir ve bu özelliğiyle denemeye değerdir!²⁹⁵

Hitit mutfağının sıkça anlatılan bir diğer spesiyalitesi de UDÚL.A.UZU / UDÚL.ME-E.UZU; kelimesi kelimesine çevrildiğinde “bir kapta pişen sulu et” demek ve bununla sadece kaynatılmış et yani et çorbası ve et suyu kastedilmiş olabilir. Bir başka et yemeği de ^{UDÚL}šiyami- ciğer ve eti karıştırılarak yapılıyor.²⁹⁶

Etin yağlı yerlerinden bir nevi “şarap yemeği” yapılıyordu, şarap burada eti terbiye edip yumuşatmada veya onun lezzetini arttırmada sirke yerine kullanılmış olabilir. Başka bir metinde yağla karıştırılan şarap herhalde gene sirke yerine salatalarda kullanılıyordu.²⁹⁷

KBo 2.3 i 51-55’de TU₇.İ / šagnaš paršur adıyla geçen ve içerisine konulan yağ ile lezzetlendirilmiş koyu kıvamlı çorba ya da yemek, sık sık krala sunuluyordu. Bu yemekte, kızartılmış koyun etinin üstüne, bir çeşit sos olarak zeytinyağı ve bal dökülmekteydi.

²⁹⁴ A. Ünal, 1999, s. 215.

²⁹⁵ A. Ünal, 1985, s. 436.

²⁹⁶ a.g.e.

²⁹⁷ A. Ünal, 1999, s. 213.

Metinlerde sık sık geçen bir diğer yemek ise; *gangati*^{SAR} (TU₇ *gangati*^{SAR}) adlı çorbadır. *gangati*- yapımında kullanılan bir çeşit soğanlı bitkiyi de belirtir, TU₇ olmadan yani bir çorba olmadığı zaman, bitki olarak kendi başına sunulması söz konusu olur. Bir çeşit ince ekmek olan yufkanın (NINDA.SIG) üzerine lezzet verici olarak da servis edilirdi. *gangati*- çorbası düzenli olarak TU₇ BA.BA.ZA ile birlikte akla gelir. Bu ikisi, bazen et yemekleri ile ya da ekmek ile birlikte de olurdu.²⁹⁸

Bir çeşit arpa olan *ewan*'ı içeren çorba çeşitleri bazen yiyecekler listesinde önde gelir. Çorbalarla olan bu birliktelik önemlidir, çünkü; diğer hiç bir tahıl çorbaların bir üyesi değildir. Arpa bugün bile çorbalarda kullanılır.²⁹⁹

a-pé-e-ma 20 NINDA.SIG.^{MEŠ} 2 NINDA^{mu-u-la-ti-iš} ŠA ½ UP-NI 3
NINDA.İ ŠA ½ UP-NI 3 NINDA^{har-aš-pa-u-wa-an-te-eš} ZÌ.DA-ŠU-
NU *tar-na-aš* TU₇ BA.BA.ZA TU₇ *ga-an-ga-ti*^{SAR} TU₇ *e-u-wa-an*
TU₇ GÚ.GAL TU₇ GÚ.GAL.GAL TU₇ AR-SÀ-AN-NI *ku-it-ta* ½
UP-NI ZÀ.AH.LI ŠU.GAN^{SAR} 1 DUG^{hu-up-pár} KAŠ 1 DUG^{ha-ni-iš-}
ša GEŠTIN 1 NINDA *a-a-an* ŠA ½ ŠA-A-TI 1 NINDA^{GÚG} 1
NINDA.KU₇ 1 UP-NI IN-BI^{HLA}-ya *te-pu da-a-an-zi*.

Çok nadir olmakla birlikte yer adlarından alınan bazı yerel yemek adları da vardır, yani Konya'nın etli ekmeği veya Adana kebabı gibi. Bunlar arasında “*Nerik* usulü yemek” ve “*Pişhuru* yemeği” geçmektedir.³⁰⁰

Hititlerdeki tören alayı programında kent tapınaklarının ziyareti de vardır. Ellerini yıkayan kral tapınaktan içeri girer ve tanrı ile baş başa yemek yer. Verilen

²⁹⁸ Alimenta, 1974, s. 112.

²⁹⁹ a.g.e, s. 81.

³⁰⁰ A. Ünal, 1999, s. 215.

ziyafette onur konuğu tanrıdır, kral ise ev sahibidir. Ziyafet için çeşit çeşit et, ekmek ve hamur işi hazırlanmıştır. Somunlar bazen insan ya da el, parmak veya dil gibi bir uzvu hatırlatacak biçimde, kimi zaman da kuş, domuz yavrusu veya inek gibi hayvan şeklinde, bazıları ise top, yüzük, tekerlek gibi cansız nesneler biçimindedir. Kral, tanrıya, kurban hayvanının, ızgara ya da kızarmış, en güzel parçalarını (yürek, karaciğer, böbrek, but ve yağ) sunar.³⁰¹

Sadece Hurri kökenli bir metinde etin tıbbi veya ayinsel nedenlerle çiğ olarak yendiğine dair bir kayıt vardır. Buna göre kral, bronzdan bir bıçak ile kesilmiş hayvanın uyluk kısımlarından etli parçaları keser alır ve onları elini ete değirmeksizin “ısıtır”.³⁰²

Tuzlayarak³⁰³ veya kurutarak etlerin uzun süre korunması, iklimin sıcak olduğu Mezopotamya gibi Anadolu'da da kullanılmıştır; bunlar arasında koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşlar vardır. Hitit mutfağında etlerin tuzlandığı da belgelenmiştir.³⁰⁴

Zincirli'de gün ışığına çıkan Geç Hitit dönemine ait bir kabartmada bir yemek sahnesi tasvir edilir. Koltukta oturan ve tepesinde güneş kursu olan bir prensesin önündeki masada; üst üste konmuş beş adet pide, onların üstünde iki adet et köftesi (herhalde çiğ köfte), sağ tarafta küçük bir kızartılmış bıldırcın ve kaplar içerisinde çeşitli pişmiş yemekler görülmektedir (Resim 9).³⁰⁵

³⁰¹ T. Bryce, 2003, s. 207-208.

³⁰² A. Ünal, 1999, s. 215.

³⁰³ İlkçağda insanların tarımsal üretime geçmeleri, bitkisel gıdalara yönelmeleri daha az et yemelerine neden olmuştur. Böylece tuzun ek olarak alınması gereksinimi doğmuştur. Bu durum insanları doğal tuz kaynaklarından yararlanmaya yöneltmiştir. S. Erkut'a göre, tuzlamak eyleminin Hititçesi *mumia-*'dır. Bkz: Sedat Erkut, **Hititlerde Tuz ve Kullanımı**, Belleten Cilt: LIV, Sayı: 209, TTK Yayınları, Ankara, 1990, s. 1.

³⁰⁴ A. Ünal, 1985, s. 437.

³⁰⁵ Ekrem Akurgal, **Anadolu Kültür Tarihi**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 1998, s. 199-200.



Resim 9: Zincirli Yemek Sahnesi (E. Akurgal, 1998, s. 224)

3.2.1. Hititçe Metinlerde Geçen Yemek İsimleri

^{UTÚL}*agahalanti*-, ^{UTÚL}*duppašhainzi*-³⁰⁶ (bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*ewan*-,
TU₇ *ewan* (arpa bulguru yemeği ya da çorbası), ^{UTÚL}*hapalzel*- / *hapalzer*-³⁰⁷ (bir
çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*hapattulli*-³⁰⁸ (bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*haramma*-³⁰⁹
(bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*hurutel*-³¹⁰ (kurban töreninde kullanılan çorba, kurban

³⁰⁶ Y. Coşkun, 1979, s. 36.

³⁰⁷ ^{UTÚL}*hapalzir*- / *hapalzili*- / *hapalziri* şeklinde yazılışları da bulunmaktadır. Bkz: HW, 1952, s. 54.

³⁰⁸ HW, 1952, s. 54.

³⁰⁹ a.g.e, s. 56.

³¹⁰ a.g.e, s. 77.

yemeği?), ^{UTÚL}*kappara-*, ^{UTÚL}*gangati-*³¹¹ (sebze çorbası, bitki çorbası), ^{UTÚL}*marha-* (bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*nirikkiša-*, ^{UTÚL}*paršur-*³¹² (bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*šampukki-*³¹³ (bir çeşit tencere yemeği), ^{UTÚL}*šiyam(m)i-*, ^{UTÚL}*tuwali-*, ^{UTÚL} / ^{UDÚL} (yemek), ^{NINDA}^{UTÚL}, ^{UTÚL}*ARZANNUM*, ^{UTÚL}*ERÍN.MEŠ* (asker yemeği), ^{UTÚL} ^{LÚ.GIŠ}*BANŠUR*³¹⁴ (sofracı yemeği), ^{UTÚL} ^{LÚ}*MUHALDIM*³¹⁵ (aşçı yemeği), ^{UTÚL}*GÚ.GAL*, ^{TU₇} *GÚ.GAL* (nohut yemeği), ^{UTÚL}*GÚ.GAL.GAL*, ^{TU₇} *GÚ.GAL.GAL* (nohut yemeği ya da çorbası), ^{UTÚL}*Ì* (yağlı yemek), ^{UTÚL}*GÚ.TUR*, ^{TU₇} *GÚ.TUR* (bezelye yemeği ya da çorbası), ^{UZU}^{UTÚL} *MÁŠ.GAL* (keçi eti yemeği), ^{UTÚL}*ŠAR* (soğanlı yemek), ^{UDÚL}*A.UZU* / ^{UDÚL}*ME-E.UZU*, ^{TU₇}*UZU* (et çorbası, haşlama?), ^{TU₇}, *ummaru* (çorba), ^{TU₇}*Ì* / *šagnaš paršur*³¹⁶ (yağla tatlandırılmış koyu kıvamlı bir çorba), ^{TU₇} *BA.BA.ZA* (koyu kıvamlı çorba ya da yemek), ^{TU₇}*AR-SÀ-AN-NI ku-it-ta*, ^{TU₇}*ha-ra-am-ma*, ^{TU₇}*kap-pa-a-ra*, ^{TU₇}*ha-pát-tu-u-ul-li*, ^{TU₇} *ša-ri-pu-wa-aš*, ^{TU₇}*har-ki ša-ra-ap-pu-wa-aš*.

3.3. HİTİT MUTFAĞINDA YER ALAN İÇECEKLER

İnsanoğlunun içtiği en eski içeceklerden olan şarap ve biranın tarihi araştırıldığı zaman, Anadolu uygarlıkları ile iç içe olduğu hemen göze çarpmaktadır. İnsanoğlunun tahıl ziraatine nasıl başladığının yanı sıra, yetiştirdikleri tahılı nasıl yiyecek-içecek haline getirdikleri de merak konusu olmuştur. Ürettikleri buğdayı

³¹¹ HW, 1952, s. 98.

³¹² a.g.e, s. 164.

³¹³ a.g.e, s. 181.

³¹⁴ Y. Coşkun, 1979, s. 36.

³¹⁵ a.g.e, s. 36.

³¹⁶ H. A. Hoffner, "The Hittite Word for 'Oil' and its Derivatives", *Historische Sprachforschung* 107, 1994, s. 104-112.

alevde kavurduktan sonra ezip un haline getirmelerinden oluşan bulamaç ya da lapayı pişirmeyi öğrendikleri andan itibaren bira imalatının öğrenilmiş olduğu öne sürülmektedir. Bu görüşe göre insanoğlu, hayvan derisinden yapılan kaptaki bulamacın içine, ateşte kızdırılmış çakıl taşı atarak bulamacı pişirmiştir. Bu yöntemin uzun süre Germen ülkelerinde de kullanıldığı bilinmektedir ve biracılığın başlangıcının da bu şekilde olduğuna inanılır.

Bira insanoğlunun yaptığı ilk alkollü içkidir. Tarım, zamanımızdan takriben on bin sene öncesinde başladığından, bira da on bin yıldır hayatımızda yer etmiş olmalıdır. Ancak, birayı muhafaza etmek için içine konulabilir bir kaba da gereksinim vardır. Çatalhöyük kazıları bulgularına göre M.Ö 8000'den itibaren çanak çömlek imalatı başlamış olmaktadır. O halde bira yapımının kilden kap kakac yapımı ile aynı tarihlerde düşünülmesi gerektiği ortaya çıkıyor. Biranın insan kullanımına dair en eski arkeolojik buluntular M.Ö. 4000 ila 3500 yıllarına aittir. Anadolu'da, Hacinebitepe kazılarında ortaya çıkartılanlar da, Mezopotamya ve Anadolu'da M.Ö 4000-3500 arasında arpa fermentasyonu yapıldığını kanıtlamaktadır.³¹⁷

Ritüellerde şarabın yanı sıra bira (Hititçesi *šeššar*, ideografik yazılışı KAŠ), yine bir bira türü olan *marnuwan*, *tawal* ve *walhi*- gibi içkiler geliyordu.³¹⁸

Anadolu'ya gelerek büyük bir uygarlık yaratan Hititlerden, bağlılığın önemini anlatan çok sayıda arkeolojik buluntu günümüze kadar ulaşmıştır. Ayrıca, bu döneme ait kaya resimleri ve heykellerde, üzüm ve şaraba ait figürlerin yer alması, Hitit kanunlarında bağların ve ürünün korunmasına yönelik özel hükümlere yer

³¹⁷ Deniz Gürsoy, **Harcıâlem İçki Bira**, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004, s. 3-7.

³¹⁸ Sedat Alp, **Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap**, Kavaklıdere Kültür Yayınları, Ankara, 1999, s. 67.

verilmesi, Boğazköy metinlerinde kuru ve yaş üzümlerden söz edilmesi, sosyal ve ekonomik açıdan Anadolu bağıcılığının önemini günümüze taşıyan diğer belgelerdir.

Söz konusu devir Anadolu'sunda ekonominin temel kaynaklarından birinin bağıcılık olduğu Hitit kanunlarından kolaylıkla anlaşılmaktadır. Söz konusu kanunlarda bağın çevresinin çitle çevrili oluşu, içinde bulunan asmanın çalınması, yakılması ve kesilmesi gibi bir zarara uğraması halinde ağır para cezalarının verilmesi, asmanın büyümesi temenni edilen bitkiler arasında oluşu önemini açıkça belirtmektedir.

Devlet arşivi karakterini taşıyan Boğazköy arşivlerinde halkın günlük yaşamı ile ilgili metinler bulunmadığından üzüm ve şarap kullanımının yaygınlığı hakkında doğrudan bilgiye az da olsa sahibiz.

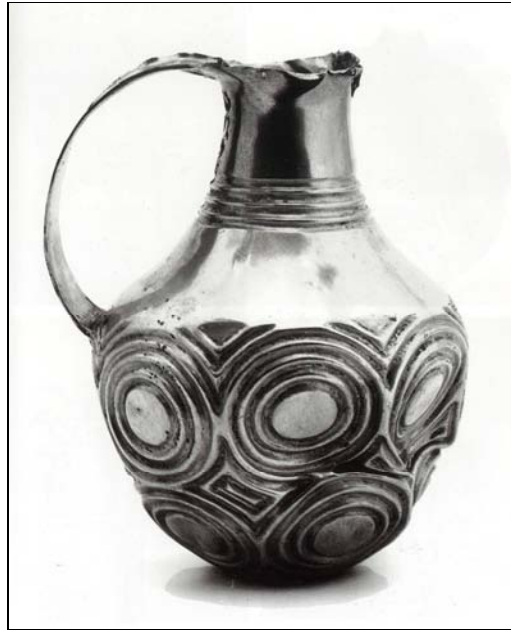
Şarabın ilk olarak, muhtemelen bir tesadüf sonucu, bir kaba bırakılan üzümlerin bir süre sonra fermente olmuş suyunun tadılması yolu ile keşfedilmiş olduğuna inanılmaktadır. Şarabın ortaya çıkış tarihinin daha eski olmasına rağmen, şarap kültürünün başlangıcının Hititlerde olduğu kabul edilir. Anadolu Medeniyetleri müzesindeki som altından şarap sürahi ve ayaklı şarap kadehi, Hititlerde, dinsel inançların ve sunum törenlerinin de etkisiyle şaraba dair bir kültürün oluştuğunu gösterir (Resim 10 ve 11). Şarap kültürü Eski krallık döneminde zaten oldukça gelişkindi. Saray yıllıklarında ve Telipinu metninde ^{LÚ}GAL.GEŠTIN konu edilir.³¹⁹ Krallığın önemli görevlilerinden olan ^{LÚ}GAL.GEŠTIN “şarapçı başı-kahya” olarak tanımlanan kişiydi ve saraydaki görevliler içinde oldukça prestijli bir unvandı.³²⁰

³¹⁹ Alimenta, 1974, s. 39-40.

³²⁰ T. Bryce, 2003, s. 38.



Resim 10: Alacahöyük'ten altın kadeh ve testi (E. Akurgal, 1993, Levha: 20 b-c)



Resim 11: Horoztepe'den Altın Testi (E. Akurgal, 1993, Levha: 19)

Konya Ereğlisi yakınında bulunmuş İvriz kabartmasında, Hitit Kralı *Varpalavaš* iki elini Bereket Tanrısının karşısında kavuşturmuş bereket dileyerek, saygı ve teşekkürlerini sunarken; Tanrının elinde o zamanın en değerli iki gıda maddesi görülmektedir: Üzüm ve buğday. Üzüm salkımı tanrının sağ elindedir, sol elinde ise bir demet buğday vardır. Hititlerde sağ yön protokolde daha önemli bir

konumdadır. Üzüm tanrının sağ elinde olduğuna göre, belki de buğdaydan bile önemli olarak görülüyordu (Resim 12).



Resim 12: İvriz Kaya Kabartması (E. Akurgal, 1993, Levha: 9)

Hititler, şaraba *wiyan*- diyorlardı. Etimolojik açıdan Hint-Avrupa dillerindeki karşılığı wine, wein, vin, vinum gibi kelimelerin bu kökten geldiği sanılmaktadır. Şarap, Hititlerin önemli bir ihraç maddesi idi. Bugünkü Suriye ve İsrail kıyılarında yaşayan Kenanlılar ve sonra aynı coğrafyada Fenikeliler, şarabı geminin altına serilmiş kumlara saplanması için dibi sivri yapılmış amphora'ların içine koyup Mısır'a, Girit'e ve Yunanistan'a taşıyorlardı. Suriye ve Irak'ta bulunmuş olan bazı tabletlerde şarapların ova veya dağlık arazideki üzümlerden yapılmış olmasına göre

iki kaliteye ayrıldığı, dağlık bölge şaraplarının diğerlerine nazaran daha pahalı olduğu kayıt altına alınmış. Bir yandan da Asurlu tacirler tarafından şarap 250-300 eşeğin oluşturduğu kervanlarla Mezopotamya bölgesine İran'a ve Hindistan'a taşınıyordu.³²¹

Hititler şarap ve birayı gerek ritüelde, gerekse günlük hayatta pek çok kez kullandıkları halde asmanın nasıl yetiştirildiğini, arpa tarımının nasıl yapıldığını anlatmayı pek lüzumlu görmemektedirler.³²²

Asma, bir ölü ritüelinde büyük rol oynamakta ve Otten'e göre ölünün ruhu ile asma arasında sıkı bir ilgi göze çarpmaktadır. Sözü edilen ritüelin 12. gününde ölünün ruhuna kurbanlar sunulduktan sonra taşınabilir bir asma (*an-na-aš-ma-kân* ^{GIŠ}GEŠTIN-*aš* "ana asma", ^{GIŠ}GEŠTIN *GA-PA-NU* "asma", tabii ve sun'i üzümlerle süslenir ve ölünün masası önünde çadırda yer alır. Düzenlenen büyük yemekten sonra çeşitli eşyalar üzerine yağ dökülür. Şarap ve bira kapları kınılır, asma ocağa konur. Ölünün bir akrabası bir balta ile asmayı keser. Ritüelin 12. günü asmanın kesimi ile son bulur. 13. günde yine ölünün ruhuna sığır ve koyunlar kurban edilir; karaciğer, kalp gibi uzuvlar kızartılır ve ölünün ruhuna verilir. Ocağa yağ dökülür ve ocağa konmuş asma da (*GA-PA-NU*) böylece yağlanır.³²³

Bulunan tabletlerde devletin yönetimini ve yöneticilerin dinsel inançlarını yansıtan kayıtlara sıkça rastlanmaktadır. Bunlar arasında kralın, kraliçenin, yakın akrabalar ile üst düzey yöneticilerin katıldığı dinsel bayramlar ve törenler önemli bir yer tutmaktadır. Bu törenlerde tanrılara kurbanlar (ekmek ve çeşitli yiyecekler) ve

³²¹ Deniz Gürsoy, **İnceliklerin Kadehindeki Şarap**, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2003, s. 2-10.

³²² H. Ertem, 1987, s. 171.

³²³ a.g.e, s. 59.

içki sunmak önemli bir yer alıyordu. Çeşitli şekillerde yapılmış olan altın ya da gümüşten kaplarla sunulan içkiler arasında şarabın çok önemli bir yeri vardı.

Boğazköy'den bulunan tabletler arasında bir kral ile kraliçenin cenazesine ait ritüeli tarif eden bir dizi halinde pek çok tablet parçası vardır. Bunlardan birindeki tören on üç günden az sürmemiş, muhtemelen daha da uzun sürmüştür. Fakat cenazenin gömülmesi ilk iki günde tamamlanmıştı. 1936'da yapılan kazılarda, cenazenin kaldırılmasının ikinci gününü anlatan, çok iyi korunmuş bir metin keşfedildi. Bu metinde açıkça anlaşıyor ki, sonraki gün veya gece içinde ölü yakılmıştı. Gerçekten de, ilk güne ilişkin kırık bir tablet parçasında 'ateşten' ve 'yakmaktan' söz edilmektedir, ikinci günle ilgili metin şöyle devam etmektedir:³²⁴

“İkinci günde, gün ağarırken kadınlar kemikleri toplamak için ateşin yakılmış olduğu yere giderler; ateşi on testi bira, on testi şarap ve on testi walhi ile söndürürler.

Gümüş bir kupa, yarım mina ve yirmi şekel ağırlığında eritilmiş yağla doldurulur. Kemikleri gümüş maşalarla toplar ve gümüş kupadaki yağın içine koyarlar. Daha sonra onları yağdan çıkarır ve altında değerli bir giysi bulunan keten bir gazzarnulli bezini üzerine koyarlar.

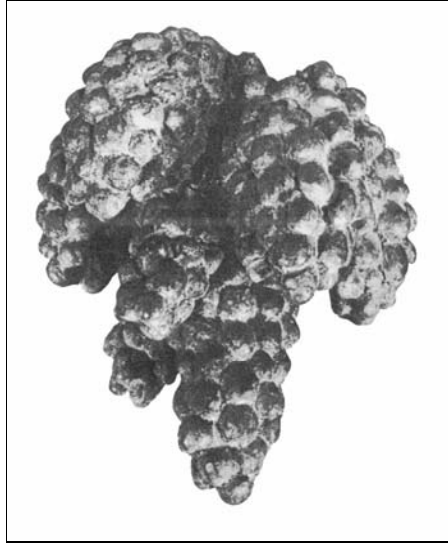
Cenazenin yakılmış olduğu ateşin etrafına on iki somun ekmek ve onların üstüne don yağından yapılmış yağlı ekmek koyarlar. Ateş, zaten bira ve şarapla söndürülmüştür. Üzerinde kemikler bulunan sandalyenin önüne bir masa koyar ve sıcak somunlar, ... somunlar ve tatlı somunlar ikram ederler. Aşçılar ile sofraya görevlileri ilk fırsatta tabakları sererler ve yemek biter bitmez

³²⁴ O. R. Gurney, **Hittler**, Dost Kitapevi Yayınları, Ankara, 2001, s. 139 vd.

geri toplarlar. Ve kemikleri toplamaya gelenlerin hepsine yemek sunarlar.

Daha sonra onlara üç kez içki verir ve üç kez de ölünün ruhu için içki verirler.”

Milattan önce ikinci binin başlarında, Erken Hitit Çağı olan Asur Ticaret Kolonileri çağına ait Eski Asur lehçesinde yazılan metinlerde bağ bozumundan söz edilmektedir. Konya-Karahöyük kazılarında Erken Hitit Çağına ait 1. katta (M.Ö. 1750 civarında) üzüm çekirdeklerinin kalıntıları bulunmuştur. Kazılarda ayrıca üzüm salkımı biçiminde kandil kapları meydana çıkarılmıştır (Resim 13).



Resim 13: Üzüm Salkımı Şeklinde Kap (E. Uzunoğlu, 1983, s. 229)

M.Ö. üçüncü binin ikinci yarısına tarihlenen Hatti kültürüne ait Alacahöyük kral mezarlarında ölü hediyesi olarak ele geçen eşyalar arasında altından kadehler ile gaga ağızlı testiler bulunmuştur. Bu kaplar belki de, M.Ö. üçüncü bin yıllarında da Anadolu'da şarabın kullanıldığına ait ipuçlarını vermektedir.

Kültepe'de bulunan Asur Ticaret Kolonileri Çağına ait silindir mühür baskılarında tanrılara içki sunma sahneleri ile çeşitli içki kaplarına rastlanmaktadır. Sunulan içkiler arasında herhalde şarap önemli bir yer tutuyordu. Anadolu'da Erken Hitit Çağı olan bu çağa ait buluntular arasında Kültepe'de bol miktarda içi doldurulabilen hayvan biçimli ritonlar ile ayak biçimli kapların bulunması tanrılara içki, özellikle de şarap sunulduğunun diğer bir işaretidir.

Hititlerin düşüncesine göre başarıya ve mutluluğa erişmenin yolları tanrıları memnun etmekten geçiyordu. İnsanların kendileri için özledikleri en güzel şeyleri tanrılara sunmaları gerekiyordu. Tanrılar yiyeceklerin ve içeceklerin en iyisine, en temizine ve en tazesine layıktılar.

Tanrıların heykellerine, altarlarına ya da diğer kutsal nesnelere çeşitli kurbanlar ve şarap ile diğer keyif verici içkiler sunmak onları hoşnut etmenin en kestirme yollarından biri idi. Tanrılara içki sunarken gerek form gerekse kalite bakımından en güzel kapların kullanılması gerekiyordu.

Ünlü Telipinu'nun Kayboluşu mitosunda, kaybolan tanrıya şu yakarış görülür:³²⁵

“Nasıl ki zeytin tanesi içinde yağ saklıdır, üzüm tanesi içinde şarap saklıdır. Telipinu sen de aynı şekilde kalbinde ve ruhunda iyilik saklayasın.”

Nerik şehri Fırtına Tanrısına yakarış ve kurban sunma metninde içeceklere ilişkin şu ifadeler vardır:³²⁶

³²⁵ G. Karauğuz, 2001, s. 90.

³²⁶ a.g.e, s. 135.

“Her biri beş parçadan oluşmuş üç kurbanlık somun, her biri yirmi parçadan oluşmuş yirmi kurbanlık kalın ekmek, her biri otuz parçadan oluşmuş yirmi kalın ekmek, her biri 3_{1/2} (ŠUTU) ölçüsünde lapadan yapılmış kurbanlık kalın ekmek, Bütün bu ekmekler yarım ay şeklinde yapılmıştır.

Takuppaša şehri vekilharcı üçer testi walhi ve marnuwan-birası verir. Sofracılar ise üç testi şarap verirler. Ayrıca pişmiş ve çiğ et verirler. Kurbanlık kalın ekmekleri parçalar, ritonları doldururlar. Sözleri çukurun içine doğru üç defa tekrarlar. Kurbanlık somun parçalarını, bira, şarap ve küçük miktarlarda karaciğeri çukura doldurur dağıtır. Merhemli-rahip üç defa çukurda "wi wi purušael purušael (toprak cini, toprak cini gel, gel)" diye bağırır.”

Ayrıca bira da biliniyor ve seviliyordu. Fakat burada birayı keyif veren bir alkollü içki olarak anlamamak lazımdır; Eski Mısır'da olduğu gibi bira, ekmeğin yanında ana beslenme kaynağıdır. Ortaçağ ve hatta Yeniçağ Avrupa'sında, özellikle Almanya'da bira, ekmek ve et bulamayan fakir işçi sınıfının tek protein kaynağı, ucuz besin maddesi olmuştur. Günümüz Almanya'sında biranın bu kadar çok içilmesinin kökeni, o fakirlik dönemlerine kadar gitmektedir. Bira ve şarabın yanında, ne olduğu henüz bilinmeyen *marnuwan* ve *tawal* içkileri de sık sık geçer.

Sınır ihlâli yapan köleler zorunluluklarından birisi, dini ritüel malzemelerini zarar gören tarafa vermektir. Ritüel malzemelerinin içerisinde bir koyun ve on somun ekmeğin yanı sıra bir testi de KA.GAG birası bulunuyordu.³²⁷

³²⁷ H. A. Hoffner, **Agricultural Perspectives on Hittite Laws § 167-169**, “III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri-Çorum 16-22 Eylül 1996”, Ankara, 1998, s. 223.

Umuma açık lokanta veya meyhanelerin mevcudiyeti henüz kesinlik kazanmamıştır. Meyhane olarak yorumlanan *arzana*- evinin işlevi hala karanlıktır. Hititlerde ayrıca bazı meyvelerin de suyu sıkılıyor ve içiliyordu.³²⁸

3.3.1. Hititçe Metinlerde Geçen İçecek İsimleri

Boğazköy’de bulunan çivi yazılı Hitit tabletlerinde çeşitli içecek türlerinden söz edilmektedir. Bunlar arasında en önemli yeri tanrılara da sıklıkla sunulan şarap almıştır. Hititçe metinlerde ayrıca bira çeşitlerinden de bahsedilmektedir.³²⁹

A^(MEŠ), ME-E, watar, witenant- (su), akuwatar (içecek), hapuštiya-, hattant- (adaçayı), limma-, marnu(want)- (bir tür kutsal içki), parhuena-, šiyan-ta-, tawal- (bira), teriyalli-, walhi- (bira), zizzahi-, KAŠ, šeššar (bira), GEŠTIN, wiyana- (şarap), GEŠTIN GIBIL (yeni, taze şarap), GEŠTIN LIBIR.RA (eski, yılanmış, yıllandırılmış şarap), GEŠTIN EM.SÛ / GEŠTIN EMŠA (sirke, ekşi şarap), GEŠTIN.KU₇ (tatlı şarap), GEŠTIN DUG.GA (iyi, kaliteli şarap), GEŠTIN parkui- (temiz, saf şarap), GEŠTIN karši- (sek, kuru, keskin şarap), GEŠTIN *ma-ah-la-aš hu-el-pi-iš* (taze asma şarabı), GEŠTIN *tákšan*³³⁰ (sulandırılmış şarap), GEŠTIN SA₅ (kırmızı şarap), GEŠTIN.NAG (iyi içimli şarap), GEŠTIN.LÀL (ballı şarap, tatlı şarap), GEŠTIN.KAŠ (şarap ile bira kokteyli), GEŠTIN HAD.DU.A (kuru üzümünden yapılmış şarap)³³¹, GEŠTIN-*nan*, ^{GIŠ}GEŠTIN^{HIA}-*uš*³³², ^{GIŠ}GEŠTIN^{HIA}-*eš*,

³²⁸ A. Ünal, 1999, s.217.

³²⁹ İçecek isimleri H. A. Hoffner, **Glossary**, RHA 25, Paris, 1967 ve S. Alp, **Hitit Çağında Anadolu’da Üzüm ve Şarap**, Kavaklıdere Kültür Yayınları, Ankara, 1999 adlı kaynakların muhtelif sayfalarından derlenmiştir.

³³⁰ Y. Coşkun, 1979, s. 53.

³³¹ S. Alp, 1999, s. 69.

³³² HW, 1952, 273.

*išpanduzi karú(i)li*³³³ (yıllanmış kutsal içki), *išpanduzi nemuš*³³⁴ (tazelenmiş kutsal içki), KAŠ.LÀL (ballı bira?), SAL KAŠ.NA (bira çeşidi), KA.GAG (bira çeşidi).

³³³ Y. Coşkun, 1979, s. 46.

³³⁴ a.g.e, s. 46.

SONUÇ

Yiyecek bulmak ve o yiyeceği bir şekilde yemek, insanoğlunun ilk ve kaçınılmaz yaşam kavgası olmuştur. Uygarlık dediğimiz şey, beslenme ihtiyacı ile başlar. Kendimizi “Uygar İnsanlar” olarak tanımlamamızdan çok önce, atalarımızın bütün gün uğraştıkları ve peşinden koşturdukları yegane iş, yiyecek bulmaktır. Doğanın verdikleri kendisine ve çevresine yetmeyince, insan için geriye yapılacak tek şey kalıyordu: “Üretmek”. Toprağı işleyerek tahıl, sebze, meyve yetiştirmek ve gerektiğinde kullanmak üzere hayvan beslemektir...

Tarihin her döneminde ve dünyanın her yerinde, toplumun her kesimi için en önemli ihtiyaçlardan biri olan “yiyecek” uğruna; isyanlar çıkmış, devrimler yapılmış, göç edilmiş ve tarihe yön verilmiştir. Kıtlık dönemlerinde insanların uğrunda savaştığı, bolluk dönemlerinde ise şükretme ihtiyacı hissettiği yiyecek gereksinimi; yaşamsal bir özellik taşıması nedeniyle insanlık var oldukça önemini koruyacaktır.

Yemek temel olarak; tahıllar, sebzeler, meyveler, içecekler ve hayvansal gıdalar gibi unsurlardan oluşmaktadır. Yeme-içme kültürü ise; insanın, söz konusu besin unsurlarını, üretme, toplama, hazırlama, pişirme, sunma, yeme-içme gibi, çeşitli eylemlerle edindiği bilgilerin birikimi ile gelişir. Yemek kültürü; tarih boyunca güç gösterisi, eğlence, zevk, şölen, dinsel tören, gelenek ve sosyal statü sembolü olma gibi çeşitli konumlara yerleşmiştir. Öyle ki, her ne kadar bizim kültürümüzde yemek yerken konuşma geleneği olmasa da, insanlık tarihine yön veren olayların bazıları yemek yerken konuşulmuş, tartışılmış, planlanmıştır.

Eskiçağın tüm toplumlarında yiyecek ve içecekler, basit birer besin kaynağı olmanın ötesinde, sosyo-kültürel hayatın her alanında önemli bir rol oynayan unsurlar olmuşlardır. Bunlar, eskiçağ toplumlarının pek çoğunun inanç sistemlerinde birer tapınım aracına dönüşmüş, yani kültleşmiştir. Kutsallık atfedilen yiyeceklerin başında, bereketi de simgeleyen “buğday” gelmektedir. Dönemin tarımla uğraşan toplumları için tahıl ürünlerinin, meyve ve sebzelerin, yaşamın devamını sağlayan hayati unsurlar olduğu muhakkaktır. Bu gerçek, onların yiyecekler ile tanrılar arasında bağlantı kuran bir tapım sistemi ve tarım tanrıları kültleri geliştirmelerine yol açmıştır. Bu tanrıların en göze çarpan örnekleri olarak; Hititlerde tarım, bolluk, bereket tanrısı *Telipinu*; Eski Yunan’da başak ve bereket tanrıçası *Demeter*, üzüm ve şarap tanrısı *Dionysos* verilebilir. Eskiçağ toplumlarında yiyecekler, insanların yaşamını devam ettirmesi nedeniyle, tanrıların armağanı olarak kabul edilmiş; kültte kendilerini baskın olarak göstermiş ve yazıya dökülmüşlerdir.

Ürün devamlılığı ve bolluğunu sağlamak amacıyla Mezopotamya ve Mısır’da sulu tarımın geliştirilmesi, bu bölgelerin önemini arttırmış ve medeniyetlerin doğup büyümesi için gereken ortamı hazırlamıştı. Anadolu’da ise Hititlerin yaşadığı çağın fizikî şartları göz önüne getirilirse; sık sık karşılaşılan kuraklığın, nüfus hareketlerinin, sel, yangın, zararlı haşereler gibi doğal afetlerin, zorlu ve uzun askeri seferlerin ve diğer doğa olaylarının aşılama sorunlar haline gelmesi şaşırtıcı değildir. Bu gibi durumlarda, insanların yaşamını sürdürebilmesi için beslenmenin önemi bir kat daha artmıştır. Yetersiz ya da bozuk beslenme sağlık sorunlarına yol açmış, göçlere neden olmuştur. Hatta yaşanan kıtlıklar sonucunda büyük kitleler ölmüştür.

II. *Murşili* çok bilinen dua metninde, neredeyse tanrılara sunacak kadar bile ekmek

bulunamadığından bahsetmektedir. Bu, güçlü bir krallığın bile vebadan ve kıtlıktan nasıl etkilendiğini bizlere göstermektedir.

Basit ve kolay anlaşılır gibi görünmesine rağmen, beslenme konusu arkeoloji, etnoloji, filoloji, ekoloji, osteoloji (kemikbilim) ve sosyoloji gibi bir çok bilim dalını bire bir ilgilendiren ve disiplinler arası çalışmayı gerektiren oldukça ayrıntılı bir konudur. Tahmin edileceği gibi, Anadolu'nun fauna ve florası Hititlerden günümüze değişime uğramıştır. Hitit döneminde görülen ekolojik ortam ile şimdiki ortam, kuşkusuz birbirinin aynısı değildir. Hitit döneminde bölgede bolca ormanlık arazinin olduğu ve bu ormanların çeşitli hayvan türlerini barındırdığı söylenebilir. Bugünse İç Anadolu neredeyse tamamen bozkırlaşmış, buna bağlı olarak ekolojik dengeler bozulmuş, yabani hayvan türleri önemli ölçüde azalmış ve tükenmiştir.

Hititler de, tüm diğer milletler gibi, temel sorunlarından biri olan karnını doyurma ihtiyacını karşılamak için, avlanmak, tahıl ve sebze yetiştirmek gibi çeşitli işlerle uğraşmış, kıtlık ve kuraklık dönemlerinde ise yiyecek uğruna savaşmış, kuraklığın sona ermesi için tanrılara yakarmıştır. Av hayvanlarının avlanmasının ve besi hayvanlarının bakımlarının zorluğu, ayrıca tarımın gerçekten zor koşullar altında yapılabilmesi, yağış azlığı, tabii afetler nedeniyle Hititlerde yemek kültürü gündelik hayatın önemli ama lüks ve aşırılığa kaçmayan bir parçası olmuştur. İnsanlar yapılacak işin çok olduğu bir ortamda, fazla zaman harcamadan, pratik bir şekilde karınlarını doyurmuşlardır. Elbette tanrılara sunulan, ritüellerde kullanılan yani dinsel anlamı olan yemeklerin hazırlanması veya sunulması özel bir çaba gerektirmiş ve metinlerden bilebildiğimiz kadarıyla Hititler böyle günler için özel yiyecek ve içecekler hazırlamışlardır.

Henüz bir Hitit yemek kitabı bulunamaması dolayısıyla, Hitit mutfağı hakkında ayrıntılı bir şekilde bilgi sahibi olamamaktayız. Hitit gastronomisi için metinlerde -yemek yapımında kullanılan tarifler gibi- özel anlatımlar yoktur. Metinlerdeki kısıtlı anlatımlar da, ritüellerle ilgili malzemeleri ve yemekleri içermektedir. Bundan dolayı; Hititlerin yedikleri yiyecekleri, yemek hazırlama tekniklerini, pişirme-sunma malzemelerini ve yiyecek tariflerini çok az bilmekteyiz. Metinlerden Tanrıya sunulan yiyeceklerle dair bir kısım bilgi edinebilsek de; sıradan halkın beslenme alışkanlıkları hakkında bilğimiz neredeyse yok denecek kadar azdır.

Hititler yemek yemeyi; keyif, zenginlik, sosyal statü göstergesi olarak değil, yaşamlarını sürdürebilmek için, gerekli besinleri alıp karınlarını doyurmak olarak görmüştür. İlkçağ toplumlarında pratik esaslara dayanan temel düşünce, sağlıklı bir biçimde ayakta kalabilmek, hayatını idame ettirebilmek için karnını doyurmaktır. Bundan dolayıdır ki; Hitit mutfağında, yüzlerce çeşit lezzetli yemek, soslar, çeşniler, özel olarak getirtilen yiyeceklerden ziyade, pişirilmesi basit temellere dayanan ama lezzetli et yemekleri ve çorbalar bulunmaktadır. Ritüellerde veya günlük hayatta kullanılan ekmek ve hamur işi zenginliği ise tek kelimeyle mükemmeldir. İster dinî amaçlar için olsun, ister en önemli ve en temel besin maddeleri olan tahıl ürünlerini zenginleştirmek amaçlı olsun, yaptıkları ekmek çeşitleri, onlara verdikleri şekiller, içlerine koydukları malzemeler bugün bile tatmadığımız, bilmediğimiz ve hatta düşünemediğimiz türden lezzetlerdir.

Ekmek insanlığın tüm inanç sistemlerinde kutsandığı gibi Hititlerde de kutsal bir içerik kazanmış ve tanrılara saygı ve sevgi gösterirken sunulan en temel yiyecek malzemesi olmuştur. Türkiye dün olduğu gibi bugün de bir buğday ülkesidir ve

ekmek ve hamur işleri konusunda tam bir cennettir. Binlerce yıl önce bu topraklarda yaşayan insanlar tarafından üretilen inanılmaz derecede zengin olan ekmek ve hamur işleri, bugün bize yöresel hamur işi ve ekmek çeşitleri olarak gelmiştir. Anadolu insanı bu konudaki zenginliğini, üzerine kattığı yeni unsurlarla birlikte, yaşadığı coğrafyadan miras almıştır. Kültürel yaşamımızın önemli birer parçası olan bu ürünlere, sadece beslenme açısından değil kültürel açıdan da bakılmalıdır. Bu nedenle; Hititlerin en zengin mutfak ürünlerinin olduğu ekmek ve hamur işleri öncelikli olarak incelenmiş, bunun sonucu olarak yaklaşık iki yüz ekmek ve hamur işi ismi tespit edilmiştir. Gerek yoğruldukları un, gerekse içlerine konan malzeme açısından birbirine benzer özellikler gösteren bu hamur işleri için değişik isimler verilmesi; Hititlerin, dönemin diğer kültürlerinden filolojik açıdan etkilenmeleri ve çok tanrılı bir dine sahip olmaları dolayısıyla, aynı türdeki ekmeklere değişik şekiller ve isimler vermeleri ile açıklanabilir.

Anadolu'nun bugünkü kebab kültürünün eskiçağlardan bize miras kaldığını gösteren, et ve tencere yemeklerinde ise; gerçekten de bugünkü damak tadımıza, sunma ve pişirme beğenimize yakın tarifler olduğu fark edilmiştir. Çeşitli şişlerin, ızgaraların, pidelerin, haşlamaların arasında, dönem insanların lezzete de önem verdiği kuşkusuzdur.

Üzümün en eski yetişme yerlerinden biri olan Anadolu'da bağcılığın Hititler döneminde önemli bir yere sahip olduğu görülmüş; şarabın sürekli kutsanan ve tanrılara sunulan bir içecek olduğu belirlenmiştir. Arpanın da bu coğrafyada bol miktarda yetişmesi nedeniyle biranın yaygın bir içecek olduğu saptanmıştır. Biranın

içeriğindeki doyurucu ve besleyici özelliği sıklıkla tercih edilme sebeplerinden biri olmuştur.

Öte yandan bu çalışmamızın sonucunda kebab kültürünün Güneydoğu Anadolu'ya has olmadığı, Hititlerin bazı hayvanların kulaklarından bile kebab yaptıkları ortaya çıkmıştır.

Bu tez sonucunda, Hititlerin basit ama besleyici, lezzetli ama gösterişten uzak yiyecekleri tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ayrıca Hititler; Anadolu'da bol miktarda yetişen meyveler ve tahıllardan çeşitli şekillerde yararlanmayı bilerek, ellerindeki kısıtlı imkânlarla rağmen, içerik, şekil ve sunum açısından, mutfak kültürlerini zenginleştirmeyi başarmışlardır.

KISALTMALAR LİSTESİ

- AfO** : Archiv für Orientforschung, Berlin, Graz, Horn, Vienna.
- Alimenta** : Alimenta Hethaeorum, H. A. Hoffner, New Haven, 1974.
- AOAT** : Alter Orient und Altes Testament Band, Neukirchen, Vluyn.
- Belleten** : Belleten, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- CAD** : The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago, Chicago, 1956.
- CHDP** : Chicago Hittite Dictionary, Volume P, 1997.
- CHDŠ** : Chicago Hittite Dictionary, Volume Š, 2002.
- DTCFD** : Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, Ankara.
- HW** : Hethitisches Wörterbuch, J. Friedrich, Heildelberg, 1952.
- IBoT** : İstanbul Arkeoloji Müzelerinde Bulunan Boğazköy Tabletleri.
- ICK** : Inscriptions I' Asia Mineure, Paris.
- JAOS** : Journal of the American Oriental Society, Baltimore, New Haven.

- KBo** : Keilschrifttexte aus Boghazköi, Leipzig, Berlin.
- KUB** : Keilschrifturkunden aus Boghazköi, Berlin.
- KZ** : Historische Sprachforschung = Zeitschrift für Vergleichende Sprachforschung (Kuhns Zeitschrift), Wiesbaden, Berlin.
- Or** : Orientalia. A Quarterly Published by the Faculty of Ancient Oriental Studies, Pontifical Biblical Institute, Roma.
- RHA** : Revue Hittite et Asiatique, Paris.
- StBoT** : Studien zu den Boğazköy-Texten, Wiesbaden, Berlin.

KAYNAKÇA

- Akurgal, Ekrem, **Anadolu Uygarlıkları**, Net Yayınları, İstanbul, 1993.
- Akurgal, Ekrem, **Anadolu Kültür Tarihi**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 1998.
- Alp, Sedat, **Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap**, Kavaklıdere Kültür Yayınları, Ankara, 1999.
- Alp, Sedat, **Hitit Çağında Anadolu**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2001.
- Alparslan, Metin, **M.Ö. II. Binyılın İlk Yarısında Anadolu'nun Durumu**, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü İnternet Sayfası.
<http://www.tebe.org.tr/dosyalar/hititler/01.htm> (12.03.2006)
- Baysal, Ayşe, *“Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi”*, **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, V. Cilt, Ankara, 1987
- Bryce, Trevor, **Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum**, Dost Yayınları, Ankara, 2003.
- Büyükdevrim, A, *“Beslenme”*, **Görsel Sağlık Ansiklopedisi**, Cilt 1, Görsel Yayınlar, İstanbul, 1982.
- Coşkun, Yaşar, **Boğazköy Metinlerinde Geçen Bazı Seçme Kap İsimleri**, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları No: 285, Ankara, 1979.

- Coşkun, Yaşar, **Boğazköy Metinlerine Göre Dug.Ka.Du**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1990.
- Darga, Muhibbe, **Hitit Mimarlığı I**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1985.
- Darga, Muhibbe, **Eski Anadolu’da Kadın**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1976.
- Darga, Muhibbe, **Hitit Sanatı**, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları No: 56, İstanbul, 1992.
- Değer, Mebrure, **“5. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri”**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları No: 181, Ankara, 1999.
- Delemen, İnci, **Antik Dönemde Beslenme**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2001.
- Dinçol, Ali, **“Hititler” Anadolu Uygarlıkları**, Görsel Anadolu Tarihi Ansiklopedisi, C. I, İstanbul, 1982.
- Dupaigne, Bernard, **The History of Bread**, Abrams, New York, 1999.
- Erkut, Sedat, **“Hititlerde Tuz ve Kullanımı”**, **Belleten**, Cilt: LIV, Sayı: 209, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1990.
- Erkut, Sedat, **“Hititlerde AN.TAH.ŞUM^{SAR} Bitkisi ve Bayramı Üzerine Bir İnceleme”**, **III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri**, Ankara, 1998.
- Ertem, Hayri, **Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’sunun Florası**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987.

- Ertem, Hayri, **Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Faunası**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1965.
- Ertem, Hayri, **Çivi Yazılı Metinlere Göre Hititlerde Tarla Tarımı**, Belleten, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1972.
- Friedrich, Johannes, **Hethitisches Wörterbuch**, Heildelberg, 1952.
- Friedrich, Johannes, **Die Hethitischen Gesetze**, Leiden, 1959.
- Gurney, Oliver R., **Hititler**, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001.
- Gürsoy, Deniz, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, Kurtiş Yay., İstanbul, 1995.
- Gürsoy, Deniz, **İnceliklerin Kadehindeki Şarap**, Oğlak Yay., İstanbul, 2003.
- Gürsoy, Deniz, **Harcıâlem İçki Bira**, Oğlak Yay., İstanbul, 2004.
- Güterbock, Hans G. (Ed.) – Hoffner, Harry A. (Ed.), **The Hittite Dictionary - Volume P**, The Oriental Institute of the University of Chicago, 1997.
- Günbattı, Cahit, **“Kultepe'den Akad'lı Sargon'a ait bir tablet”**, **Archivum Anatolicum**, 3. Sayı, Ankara, 1997.
- Herodotos, **Herodot Tarihi**, Remzi Kitabevi, 3. Basım, İstanbul, 1991.
- Hoffner, Harry A., **“Glossary”**, **Revue Hittite et Asianique (RHA)** 25, Paris, 1967.
- Hoffner, Harry A., **“Rez. von Johannes Friedrich, Entzifferung Verschollener Schriften und Sprachen und Geschichte der Schrift”**, **Journal of the American Oriental Society (JAOS)** 88, New Haven, 1968.

- Hoffner, Harry A., “Alimenta Hethaeorum” **Food Production in Hittite Asia Minor**, American Oriental Series Volume 55, New Haven, 1974.
- Hoffner, Harry A., “The Hittite Word for 'Oil' and its Derivatives”, **Historische Sprachforschung** **107**, Berlin, 1994.
- Hoffner, Harry A., “Agricultural Perspectives on Hittite Laws § 167-169”, **III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri**-Çorum 16-22 Eylül 1996, Ankara, 1998.
- Hoffner, Harry A., “Alimenta Revisited”, **Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie**, Würzburg, 4-18 Oktober 1999, Studien zu den Boğazköy-Texten Band 45, Wiesbaden, 2001.
- Hrozny, Bedrich, **Inscriptions l’Asie Mineure** (ICK I), 1. Hethitica I, Paris, 1952.
- Imparati, Fiorella, **Hitit Yasaları**, İtalyan Kültür Heyeti Yayınları, Ankara, 1992.
- Jaine, Tom, **Making Bread at Home**, Phoenix Illustrated, Orion Publishing Group, London, 1997.
- Karağuz, Güngör, **Hitit Mitolojisi**, Çizgi Kitabevi, Konya, 2001.
- Kassian, Alexei - Korolëvt, Andrej - Sidel’tsev Andrej,
“Hittite Funerary Ritual” šalliš waštaiš, **Alter Orient und Altes Testament Band** (AOAT) 288, Münster, 2002.
- Koneska, Elizabeta, “5. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri” Atatürk Kültür Merkezi Yayınları No: 181, Ankara, 1999.

- Laroche, E., **Etudes de Linguistique Anatolienne II**, Revue Hittite et Asianique (RHA) XXIV, Fascicule 79, Paris, 1966.
- Lloyd, Seton, **Türkiye'nin Tarihi**, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 1997.
- Macqueen, J. G., **Hititler ve Hitit Çağında Anadolu**, Arkadaş Yayınları, Ankara, 2001.
- Naumann, Rudolf, **Eski Anadolu Mimarlığı**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991.
- Özgüç, Tahsin, **Kültepe-Kaniş**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1959.
- Kültepe-Kaniş II**, Türk Tarih Kurumu Yay., Ankara, 1986.
- Sevin, Veli, **Anadolu Arkeolojisi**, Der Yayınları, İstanbul, 1999.
- Soysal, Oğuz, **Hattischer Wortschatz In Hethitischer Textüberlieferung**, HdO-Brill, Leiden-Boston, 2004.
- Sturtevant, Edgar - Bechtel, George, **Hittite Chrestomathy**, William Dwight Whitney Linguistic Series, Philadelphia, 1935.
- Şenel, Alâeddin, **Siyasal Düşünceler Tarihi**, Bilim - Sanat Yay., Ankara, 1996.
- Thomson, George, **Tarih Öncesi Ege II**, Payel Yayınları, İstanbul, 1991.
- Uzunoğlu, Edibe, *“Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı”*, **Anadolu Medeniyetleri I**, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983.
- Ünal, Ahmet, *“Res Bibliographicae”*, **Orientalia** (Or.) 54, Roma, 1985.
- Hititler-Etiler ve Anadolu Uygarlıkları**, Etibank - İletişim Yayınları, İstanbul, 1999.

- Ünal, Ahmet, “Eski Çağda Kafkasya ve Anadolu-Neolitik Çağdan Geç Tunç Çağının Sonuna Kadar (M. Ö. 5500-1150) Anadolu ve Kafkasya İlişkileri”, **Kuban-Maykop Kültürü ile Eski Anadolu Kültürlerinin İlişkileri** - (Kaf-Der Çorum Paneli Tebliğleri), Kafkas Derneği Yayınları: 20, Ankara, 2002.
- Ünsal, Artun, “*Nimet Geldi Ekine*” **Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003.
- Wilhelm, Gernot, “Noch Einmal Zur Lage Von ŠAMUHA”, **Anatolia Antica Tomo II**, Studi in Memoria di Fiorella Imperati, Logisma Editore, Firenze, 2002.

ÖZET

Beslenme ihtiyacı; insan ve toplum hayatı için yaşamsal bir etmendir. Bu ihtiyacın karşılanması sorunu, tarih boyunca toplumların yaşantılarını olduğu kadar, ekonomik hayatlarını ve diğer toplumlarla ilişkilerini de şekillendirmiştir.

Anadolu'nun M.Ö. ikinci bindeki sakinleri olan Hititlerin gündelik yaşamlarına dair önemli bir kesiti üzerinde araştırma yapılan bu tezde; Hititlerin gündelik hayatta ne yiyip içtikleri, besin maddelerinin neler olduğu, nerelerde pişirildiği ve hazırlandığı, yiyecek-içecek isimlerinin Hititçe karşılıklarının neler olduğu gibi çeşitli sorular üzerinde durulmuştur.

Konu, pek çok bilim dalını ayrı ayrı özellikleri nedeniyle ilgilendirmektedir. Konunun kapsadığı alanların çeşitliliği, elde olan bilgilerin azlığı, yeme-içme kültürünün tarihsel bir süreç içerisinde yer alması gibi nedenler dolayısıyla kesin bir dönemsel ayrıma gidilmemiştir. Benzer sorunlar nedeniyle, Hititler dönemindeki yiyecek-içecek malzemelerinin tespit edilebilmesi ve insanların yeme-içme hakkındaki alışkanlıklarını değerlendirebilmek için konu geniş zamanlı bir ölçekte ele alınmıştır.

Konunun bu yönüyle, Anadolu'da, o dönemde bolca yetişen tarım ürünlerinin belirlenmesine ve bu ürünlerin ne şekillerde değerlendirildiğine de katkısı olacağı düşünülmüştür. Veri toplama tekniği olarak öncelikle yazılı kaynaklar incelenmiş, kataloglar, süreli yayınlar ve makaleler üzerinde durulmuştur.

Bu araştırma neticesinde elde edilen veriler ışığında; Hititlerin, beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için, doğadan tarım, avcılık, hayvancılık, toplayıcılık gibi çeşitli şekillerde elde ettikleri besini alıp, aşırı gösterişe kaçmayan bir şekilde karınlarını doyurdukları tespit edilmiştir. Ayrıca Hititlerin Anadolu'da bol miktarda yetişen meyvelerden ve tahıllardan da çeşitli şekillerde yararlanıp, şarap ve birayı bolca ürettikleri, gerek sunum malzemesi olarak gerekse günlük hayatlarında sıklıkla tükettikleri de anlaşılmıştır.

Bundan dolayı sonuç olarak; Hitit mutfağında, pişirilmesi basit temellere dayanan ama lezzetli et yemeklerinin ve çeşitli çorbaların bulunduğu, ayrıca ekmek ve hamur işlerinin gündelik hayatın temel besini olarak çok çeşitli malzemelerle ve değişik şekillerde hazırlandıkları ve Hititlerin içerik, şekil ve sunum açısından mutfak kültürlerini eldeki olanaklar çerçevesinde zenginleştirmeyi başardıkları tespit edilmiştir.

ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ :

Tezin Adı : Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları
Tezin Yazarı : Tolunay SANDIKCIOĞLU
Tezin Danışmanı : Yrd. Doç. Dr. Sedat ERKUT
Tezin Konumu : Yüksek Lisans
Tezin Tarihi : 16 / 08 /2007
Tezin Alanı : Eskiçağ Tarihi
Tezin Yeri : DTCF – ANKARA
Anahtar Sözcükler : Hititler, Beslenme, Mutfak, Eskiçağ Tarihi.

ABSTRACT

The problem of meeting nutritional needs has shaped lives of societies throughout history as much as their economic lives and relations with other societies.

In this thesis, which analyses an important part of the Hittites' daily life, several questions such as what the Hittites eat and drink in their daily life, what their basic foods are, where they are cooked and prepared, what names are given to foods and drinks in the Hittite language have been dwelt upon.

A definite periodic differentiation has not been made due to several reasons such as diversity of the subject covered, scarcity of information available, taking place of eating and drinking culture in a historical process. Because of the similar reasons, the subject is dealt with on an expanded time-scale in order to determine food and drink items and to evaluate eating and drinking habits of the people of the Hittite period.

It is thought that the subject, in this way, will contribute to determination of agricultural products grown abundantly in the Anatolia in that period and how these products were processed. As a data collection method, before all else, written sources such as catalogues, periodicals and articles were analysed.

In the light of data acquired after this study, it is determined that the Hittites obtained foods from nature by various ways such as hunting, gathering, farming and

animal husbandry, and then ate their fill in an unostentatious way. Moreover, it is understood that the Hittites produced abundantly wine and beer from fruits and crops grown extensively in the Anatolia and they frequently consumed these drinks as part of their daily diet as well as items for giving presents.

In consequence, it is ascertained that in the Hittite cuisine there were meat dishes that had been cooked in a simple but delicious way and various soups; in addition, bread and pastry were prepared with a wide variety of substances in different ways as a basic diet of their daily life, and the Hittites had accomplished to enrich their cuisine in terms of content, forms and presentation within the bounds of possibilities at hand.

ARCHIVE RECORD INFORMATION :

Title of the Thesis	: Nutrition and Eating & Drinking Habits in the Hittite Period
Author of the Thesis	: Tolunay SANDIKCIOĞLU
Supervisor for the Thesis	: Assistant Associate Professor Sedat ERKUT
Degree	: M.A. (Master of Arts)
Date of the Thesis	: 16 / 08 / 2007
Field of the Thesis	: Ancient History
Place of the Thesis	: Ankara University, DTCF (Language and History - Geography Faculty)
Key Words	: Hittites, Nutrition, Cuisine, Ancient History.

ÖZGEÇMİŞ

02.09.1974 tarihinde İstanbul’da doğdu. Maçka Akif Tuncel Endüstri Meslek Lisesi’ni bitirdikten sonra, Gelişim Yayınları’nda grafiker olarak göreve başladı. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü’nden 1998 yılında mezun oldu.

Mezuniyetinden sonra, 3 yıl Millî Eğitim Bakanlığı’na bağlı çeşitli okullarda “Sınıf Öğretmeni” olarak görev yaptı. 2004 – 2006 yılları arasında, Altındağ İlçesi Kültür Komisyonunda yer alarak “Altındağ” adlı derginin yayın kurulu üyeliğini ve grafik tasarımı yaptı.

Çeşitli dergilerde yayınlanmış denemeleri, makaleleri olan Sandıkcıoğlu, bir yıldır, düzenli olarak bir kadın dergisinde yazmaktadır.

Bir süreden beri MEB Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü’nde “Öğretim Süreçleri Tasarımcısı” ve “Eğitim Programları Metin Yazarı” olarak çalışmaktadır.

Sandıkcıoğlu, sekiz yıllık evlidir ve üç buçuk yaşında “Tolga” adında bir erkek çocuk annesidir.