

GİRİŞ

Beslenme, Latince (Nutrition-Nutrisyon) kelimesinden türetilmiş olan *nourishment* sözcüğüne karşılık gelmektedir. Bu tabir, yaşamı besleyip kuvvetlendirmek ve desteklemek demektir¹. Bir başka ifade ile beslenme; büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılmasıdır². Beslenme, insan gereksinimlerinin başında gelir. İklim koşulları uygun olduğu zaman konutsuz ve giysisiz yaşanabilir, fakat beslenmeden yaşam imkansızdır. Ayrıca beslenme insanı en çok uğraltıran, meşakkatli işlerden birisidir. İnsanlık tarihinde besin maddesi elde etme, ekilir biçilir toprak, otlak ve tabii kaynaklar kazanma uğruna nice savaş yapılmış, ekilip biçilen topraklar hep kanla sulanmıştır. Üstelik köle veya özgür, erkek, kadın veya çocuk farkı gözetilmeden, insan emeği en fazla gıda üretimi ve beslenme sektöründe kullanılmıştır.

Konuyu biraz açacak olursak, hava ve su kadar önemli ve vazgeçilmez olan besin ihtiyacının nereden ve nasıl temin edileceği sorusu, ilkçaıklardan itibaren insanlığın kafasına meşgul etmiş ve ilk insanlar bu ihtiyaçları doğa ortamından temin etmeye çalışmışlardır.

İlk evrelerde besinini doğada bulup toplayan, hayvansal besinini izleyip avlayan insan, zamanla bazı bulgularıyla beslenme uğralları bağlamında önemli adımlar atmıştır. Atıl yakıp yiyeceğini pişirmiş, biriktirmeye, üretmeye-evcilleştirmeye girişmiş; böylelikle hem besin miktarı hem de çeşitliliği yönünden doğadan daha fazla yarar sağlayabilmiştir. İnsanın bu başarıları ve antik dönem insanının beslenme alışkanlıkları konusunu M.Ö.III. bin yılın başlarından itibaren sürekli bir şekilde yazılı kaynaklardan öğrenebilmekteyiz. Söz konusu bilgiler arkeolojik veriler ile desteklenmekte ve tamamlanmaktadır. En somut ve dolaysız arkeolojik bulgular ise, besin maddelerinin günümüze ulaşmış kalıntılarıdır³.

Diğer taraftan her insan topluluğu, her kültür, kendini oluşturan bireylerin tercihleri ve istekleri doğrultusunda, bulundukları doğal ortama, ekonomilerine ve hatta içinde yaşadıkları evren konusundaki geleneksel yorumlarına bağlı olarak, her zaman kendi yemeklerinde karar kılmış ve özgün bir mutfak geliştirmiştir⁴.

Lüphesiz Eski Anadolu insanı da bulunduğu coğrafyanın sunduğu imkanlar dahilinde kendine özgü bir beslenme kültürü geliştirmiştir. M.Ö.II.bin yıl Anadolu'sunun sâradan insanlarının günlük yaşamına baktığımızda, pek çoğu için yaşamın tarım ve hayvancılığa dayalı olduğunu görürüz. Başlıca tarım ürünleri buğday, arpa idi. Ayrıca bezelye, fasulye, soğan, sarımsak, keten, incir, zeytin,

*Pamukkale Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi.

**Pamukkale Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Araştırma görevlisi

¹ Meral Aksoy, *Beslenme Biyokimyası*, Ankara 2000, s.3.

² Ayşe Baysal, *Beslenme*, Ankara 2004, s.9.

³ İnci Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, İstanbul 2003, s. 1-3.

⁴ Jean Bottero, *Eski Yakındoğu*, (Çev. Adnan Kahiloğulları vd.), Ankara 2005, s.67.

üzüm ve elmanın yanı sıra muhtemelen armut ve nar da ya yetiliyordu⁵ ya da ithal ediliyordu. Bu halde toplumların beslenme alışkanlıklarını bulundukları mekanın sunmuş olduğu imkanlar çerçevesinde şekillenmektedir. Anadolu'nun erken dönem insanların beslenme alışkanlıkları da bu çerçevede şekillenmeye başlamıştır. Dönemin beslenme alışkanlığına geçmeden önce, insanlığın besini temin etme süreci ve bu süreçte meydana gelen gelişmelere değinmekte yarar vardır.

Avcılık ve Toplayıcılıktan İlk Üretime Geçiş

İlk insan toplulukları avlanma ve yenilebilir bitkilerin derlenmesine dayanan bir hayat tarzı sürmüştür. Ayrıca bunlar mağaralar ve doğal etkilerden az da olsa korunmuş olan kaya sığınaklarında barınmışlardır. Yerleşik hayat düzenine geçmemiş olan bu çağ insanların daha bereketli avlanma alanları buldukları zaman yer değiştirebiliyorlardı yani belirli bir mekan veya konutla yaşam alanları sınırlandırılmamış olmayan hareketli insanlardı. Bu insanlardan günümüze kadar gelebilmiş maddi kültür kalıntıları genellikle çakmak taşlarının yontulması ile biçimlendirilmiş olan baltalar, kesiciler, deliciler ve kazıyıcılar gibi aletlerdir. İnsanların bu tür aktivitelerinden dolayı söz konusu devre Öski Taş Devri (Paleolitik) adı verilmektedir. Diğer yandan, yaşam biçimlerinin henüz besin üretimi aşamasına erilemediğine bakılarak, bu kültür evresine Ötoplayıcılık ve Avcılık Dönemi adı da verilmektedir. Fakat besinlerini üretmemelerine karşılık, bu insanların yaratıcı güçten yoksun oldukları söylenemez. Yaptıkları taş aletlerin yukarıda saydığımız işlevlere uygun biçimlerde işlenmesi yeni araştırmalara göre de, Anadolu'daki mağaralarda (Antalya'da Beldibi, Adıyaman'da Palanlı mağaraları) görülen boyalı resimler insan düşüncesinin daha bu devirlerde olgun bir düşünce düzeyine eriştiğini kanıtlamaktadır⁶.

Anadolu'nun çok değişik yörelerinde bulunmuş taş aletler Paleolitik çağ insanların buralarda toplayıcılık ve avcılıkla uğraştıklarını göstermektedir. Zaman içinde deneme yanılma yoluyla çevresindeki bitkileri tanıyan ve bu bitkileri besin maddesi olarak kullanan insan, daha sonraları söz konusu bitkilerin tohumlarını toprağa ekip hasat etmeye başlamıştır⁷. Yaşam biçimlerindeki en köklü değişim bu aşamada, yani insanların besin üretimine geçmeleri ile meydana gelmiştir. Yabani tahıl türlerinden elde edilen tohumların ekilmesiyle başlayan ve giderek gelişen tarıma paralel olarak bazı hayvanların da evcilleştirilmesi sonucunda insanlar, besinlerini ürettikleri topraklara baklanmaya mecbur kalmışlar ve böylece göçebelik devri yavaş yavaş ortadan kalkmıştır. Tarıma elverişli bol bereketli topraklar daha çok düzlük alanlardan oluştuğundan, mağara ve kaya sığınaklarında yaşayıp, uzak tarlalara gitmenin zorluğu hemen anlaşılmış ve bu ihtiyaç konut yapma gereğini ortaya çıkarmıştır⁸. Hatta yerleşimlerin düzenini, beslenme ekonomisine göre düzenlenmiş, pilecek ağı göre

⁵ J.G. Macqueen, *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu*, (Çevi Esra Davutoğlu), Ankara 2001, s.106.

⁶ Serdar Ali Arsawa, "Hititler Öncesinde Anadolu", www.arkeolog.org/arkeoloji/tarihöncesi/hitit.htm-12.03.2004, s.1.

⁷ Frederic C. Lane-Eric f. Goldman-Erling M. Hunt, *The World's History*, Chicago 1948, s.7.

⁸ Ekrem Memiş, *Eskiçağ Medeniyetleri Tarihi*, Bursa 2006, s.12, Arsawa, a.g.m., s.2.

ocak ve yer, evcil hayvana yapılacak barınak, kimi zaman ise bitki kurutmak için özel bir yer ayrılmıştır.

Bu gelişmeler, yani besinlerin üretilmesi ve ilk yerleşik köy toplumlarının oluşması insanlık tarihinde yeni bir çağın başlangıcıdır. Yeni Taş Devri anlamına gelen Neolitik çağ bu yüzden bir devrim olarak nitelendirilmektedir. Bu çağın insanı Eski Taş Çağının insanına göre hayatın her safhasında daha ileri seviyededir. O, artık, kaya sığınaklarından ve mağaralardan çıkmıştır; ovalarda, akarsu kıyılarında, verimli topraklarda kulübe benzeri barınaklarda yaşamaya başlamıştır. Yaşadığı yerin, düşman saldırılarına karşı olmasında kolayca savunulabilecek durumda olmasına özen göstermektedir. Ayrıca ateli kontrol altına almayı başarmıştır. Bu durum bir nevi köy hayatının ortaya çıkarmıştır. Geçimini sağlamak için avcılık ve yaban ürünü toplama yine yürütülmekle birlikte, önemli ölçüde tarım da yapılmaktadır⁹. Taş devri kültürlerinin son safhası olan Yeni Taş Devri'nin sonlarına doğru insanlar, madeni de kullandırmaya muvaffak olmuşlardır. Bu çağa Bakır-Taş çağı anlamına gelen Kalkolitik çağ adı verilmektedir. Bu devir, belki tarihinde Taş devri ile Tunç devri arasında bir geçiş safhası olmuştur. Uygarlıkta, yaşam biçiminde, geçmiş çağa yani Yeni Taş çağına göre köklü değişiklik olmamış ise de, bazı gelişmeler vardır. Tarım daha ilerlemiş, araçlar daha gelişmiştir¹⁰. Bu devrin ziraat aletleri hakkında hiçbir fikrimiz yoktur. Fakat gerek mezarlarda bulunan hububat tanelerinin, gerek el değirmenlerinin mevcudiyeti, bu devir sakinlerinin toprağı ileledikleri ve çeşitli mahsulleri yetiştirdiklerini göstermeye kafi delillerdir. Bugün kimyevi tahlillerle anlaşılmıştır ki, bu devirde Anadolu'da *Triticum monococcum* ve *Triticum dicoccum* denilen buğday çeşitleri yetiştirilmektedir¹¹.

Anadolu'da Kalkolitik devir kültürünü Tunç devri takip eder¹². Bu devirde Anadolu'da, mahalli farklılıklara rağmen, hayat seviyesi hemen hemen aynı olup taş temeller üzerine kurulmuş kerpiçten evlerde yaşamılmaktadır. Her evde iki veya üç oda bulunmaktadır. Odaların birinde fırın ve ocak, ocağın önünde de küllükler bulunması her ailenin ekmeğini kendi pırdığına işaret etmektedir¹³. Bununla birlikte bu dönemde artık yaygın bir şekilde tarım yapıldığı ve besin maddelerinin bu tarım ürünlerinden seçildiği konusunda şüphemiz bulunmamaktadır. Böylece, doğan tarım uygarlığında insanların beslenmesinde tahılın önemli bir payı olacaktır.

Anadolunun verimli topraklara ve müsait iklime sahip olması zaten burada tarihin her döneminde çeşitli tarım ürünlerinin yetiştirilmesine imkan vermiştir. Nitekim Anadolu'da ilk tarihî dönemlerde dahi, günümüzde tarım yapılan belli başlı tarım ürünlerinin ekilip- biçildiği tespit edilmektedir.

Tunç çağının orta devresine Anadolu tarihinde Asur Ticaret Kolonileri Devri veya Kültepe Çağı adı verilmektedir. Bundan maksat söz konusu tarihlerde Asurluların burada ticaret yapıyor

⁹ Bilge Umar, *İlk Çağda Türkiye Halkı*, İstanbul 1999, s.4.

¹⁰ Umar, a.g.e., s.8.

¹¹ Füzûzan Kılınç, *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara 1998, s.31.

¹² F.Kılınç, a.g.e., s.36.

¹³ F.Kılınç, a.g.e., s.50.

olmaları ve buna bağlı olarak Asurlulardan kalan çivi yaz   vesikaların k ltepe2de ortaya   kar lmas ndandır.Bu dönemin sonlarında Anadolu da Hititler n de mevcut olduğu kabul edilmektedir¹⁴. Eski Anadolu toplumlar  ve bu toplumların beslenme kültürüne dair yaz   kaynaklardan elde edilen ilk bilgilerimiz bu döneme aittir. Her ne kadar Mezopotamya devletlerinin krallar n n Anadolu ya yapmış olduklar askeri seferler ile ilgili olu turulm   olduklar yaz lar, Anadolu tarihi hakkında bilgi veren ilk yaz   kaynaklar olarak kabul ediliyorlarsa da , Eski Anadolu tarihi ile ilgili olup, bizzat Anadolu da olu turulm   olan ilk yaz   kaynaklar Kültepe tabletleri ve Hitit  ivi yaz   belgeleridir. Bu bağlamda M. .II. bin y  Anadolu toplumlar n n beslenme kültürünü, Asur Ticaret Koloniler  a   na ait Asurca  ivi yaz   belgelerden ve Hitit  ivi yaz   belgelerinden elde edilmektedir.

Asur Ticaret Kolonileri ve Hitit Devri nde Besin Maddeleri

Anadolu da M. . 2. Bin y  ba lılarından itibaren yaz n n kullanılması ile ba layan ve   Asur Ticaret Kolonileri  a     (M. . 1950-1750) dediğimiz döneme tarihlenen ve   Kapadokya Tabletleri   olarak adlandırılan belgeler Mezopotamya   Anadolu ilişkileri hakkında önemli bilgiler verdikleri¹⁵ gibi Anadolu yerli toplumunun sosyal, siyasi yap   ile kültürü hususunda da önemli bilgiler vermektedir. Büyük  okunlu u Kültepe (Kan   karum) de ortaya   kart lan ve eski Asur lehçesi ile yaz m   bu çivi yaz   vesikalar, bugün itibariyle 25.000 n üzerindedir. Ancak belgelerin büyük bir k  m  Asurlu tüccarların kendi aralarında yapmış oldukları ticari sözleşmelerden ibarettir¹⁶. Dolay  yla Anadolu tarihinin bu ilk yaz   dönemi hakkındaki bilgiler umumiyetle iktisadi yöndedir. Bununla birlikte sat  aralarına s   m   olan ifadelerden dönemin besin maddeleri ve beslenme al  kanl   na dair birtak n bilgiler elde edilebilmektedir. Hatta s      sayıdaki vesikalarda ya , üzüm ve ayrıca ekmek, bira mayas  bal,  lap ve soğan fiyatları tespit edilebilmektedir. Kt m/k 139 no lu belgede 20 SILA ya  n sat    söz konusudur. Bir başka belgede ise bir adet  ar aranum kab  dolusu bu day n fiyat  1  e el g m    r ifadesi yer almaktadır.  ar arum standart kapasitede bir kap olup 12.5 lt.buğday almaktadır¹⁷.

L phesiz ; Mezopotamya ve Anadolu nun birbirlerine bit  k ve komşu iki bölge olmaları kadar, iklim, coğrafya ve bunlara bağlı olarak buralardan elde edilen muhtelif ürünler itibariyle birbirlerinden çok farklı bölgeler olmaları ve kar      ihtiyaç giderme bakımından birbirlerinin tamamlay    durumunda bulunmaları iki memleket arasındaki ticari münasebetlerde büyük rol

¹⁴ E.Memiş, a.g.e., s.110.

¹⁵ Gürkan Gökçek,   K ltepe Vesikalar na Göre Asur   Kan   Arası Ula  n ve Tal nac      . Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri (06   07 Nisan 2000), Kayseri 2000, s.183.

¹⁶ Gürkan Gökçek   Remzi Kuzu  lu,   K ltepe Metinlerinde Geçen Hububat Türleri ve Ticareti , Prof. Dr. Kaz  n Ya lar Kopraman   Armağan Kitab , Ankara 2003, s.378.

¹⁷ Gürkan Gökçek,   Kültepe Vesikalar nda Geçen Nesnelerin Fiyatları, II. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri, (16-17 Nisan 1998), Kayseri 1998, s.160.

oynamadığı¹⁸. Bu cümleden olmak üzere, Asurlu tüccarların Anadolu'dan ihraç ettiği madenler ve değerli taşlardan başka, yün ve deri gibi mamüller, ayrıca arpa, buğday ve susam gibi zirai ürünler de bulunmaktadır¹⁹. Burada konumuzun sınırları içerisinde olmak üzere bilhassa besin maddeleri üzerinde durarak, söz konusu maddeleri kendi özelliklerine bağlı olarak tasnif etmek yerinde olacaktır.

1. Bitkisel Besinler (Tarım Ürünleri)

1.1. Tahıl Türleri

Kültepe tabletlerinin verdiği bilgiler doğrultusunda M.Ö. II. Bin yıl başlarında Anadolu'daki beslenme kültüründe bitkisel gıdalara geniş yer verildiği anlaşılmaktadır. Bunların başında İyşhesiz çeltitli hububat türleri bulunmaktadır. Tarım ürünleriyle ilgili belgelerin bir çoğu, yerli halktan kimseler arasında düzenlenmiştir. Söz konusu belgelerden arpa, buğday, soğan, üzüm, zeytin v.b. tarım ürünlerinin üretiminin yapıldığı ortaya çıkmaktadır.

Ayrıca Asurlu tüccarların Anadolu'dan arpa, buğday ve susam gibi bazı tarım ürünlerini ihraç ettikleri görülmektedir²⁰. Asurlu tüccarların Anadolu'dan ihraç ettikleri ürünler arasında hububat çeşitlerinin de bulunması bizlere; dönemin Anadolu halkının hububat tarımı yaptığını ve bu doğrultuda da hububata dayalı bir beslenme biçimi geliştirdiklerini göstermektedir.

Kültepe metinlerinde hububat türleri; uttatum, kibtum, arğatum ve geüm olmak üzere farklı lekilerde ifade edilmiştir. Lansberger ve Smith, kibtum'un GıG, geümün GE ve uttatumün ise, GE.BAR Sumerce ideogramlarıyla geçtiğini ifade etmektedir. Diğer taraftan CAD²¹ ve AHW²²'ye göre obuğdayô, arğatum CAD'ye göre obuğday nevâô AHW'ye göre ise ohububatô anlamındadır. Geüm ve uttaum ise, AHW'de hububat, arpa ve tahıl lekinde ifade edilerek, genel anlamda hububat karışığında kullanılmıştır. Bunlardan başka metinlerimizde nadiren geçen ve CAD'de dövlümü buğday, yulaf ve bira imalinde kullanılan bir ürün lekinde tanımı yapılan hağlî tum ismi ile karışılmaktadır. Görüleceği üzere metinlerde geçen hububat türlerinin, mevcut kaynaklarımızda tam karışıklarının ifade edilmediği ve bunların birbirlerine karıştırıldığı anlaşılmaktadır. Ancak burada sunacağımız metinlerle bu karışıklığı bir ölçüde gidermeyi düñünüyoruz. Bu anlamda sunacağımız ilk metin, Anadolu İlahşların kendi aralarında düzenlemiş oldukları Kt k/k 32 noğlu belgedir. Burada geçen 621 çuval uttatumün içinden 6 naruqqum (çuval) arğatumü deşirmenci Hağı ve onun karış Kukran, Walizapra ve Samnahğıöya borçludurlarô ifadelerinden, uttatum ile arğatum arasındaki farkı görmek mümkündür. Zira 621 çuval uttatumün içinden 6 çuval arğatumô tabiri bize uttatumün genel anlamda ohububatô, arğatumün ise obir hububat türüô olabileceğini göstermektedir²³.

Yine, Anadolu vatandaşları arasında düzenlenen bir borç mukavelesi olan Kt k/k 33 noğlu vesikanın 6-8. satırlarında, borç alanın gümlün yanında 62 çuval GIG (kibtum), 4 çuval geüm ve 20

¹⁸ Emin Bilgiç, M.Ö. İki Bin Yıllarında Mezopotamya ile Anadolu Arasındaki Ticari ve İktisadi Münasebetlerü 9. Cıkrıfya Meslek Haftası Bildirileri, Ankara 1954, s.194.

¹⁹ Gökçek ile Kuzuoklu, a.g.m., s.379.

²⁰ Gürkan Gökçek ile Remzi Kuzuoklu, a.g.m., s.379.

²¹ The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago, Chicago-Gluckstadt, 1956.

²² W. Von Soden, Akkadisches Handwörterbuch, Wiesbaden 1959.

²³ Gökçek -Kuzuoklu, a.g.m., s.379.

ekmekô olduğu belirtilirken, 13-15. satşlarda, óparayę uttatumu ve ekmeği hasat zamanında ödeyeceklerô ifadesi kullanılmaktadır. Buradan da GIG ve ğeümün, uttatumu nitelediği görölmekte ve dolayışyla metinlerde uttatımın genel anlamda hububat olarak ifade edildiği anlaşılmaktadır. Asurlu bir tüccarın yazmđ olduğu BIN V↓ = 181 noğlu bir bağka belgede de, Ahaha adlı bir íahsın; kđın sert geçmesi nedeniyle uttatumu depolayacakđ kayda geçirilmektedir. Fakat Kt n/k 596 noğlu Usurñğa kğtarın kardeli Huniaöya yazmđ olduğu mektupta, uttaumün niteliği konusunda daha açık bilgiler edinmekteyiz. Metnin 8-12. satşlarında Usurñğa kğtarın óEđer senesi (mevsimi) uygunsa, uttatumu ek! Eğer böyle dekilse satın al!ô íeklindeki ifadelerinden uttatımın, aynı zamanda tohumluk hububat olduğu anlaşılmaktadır²⁴.

Uttaum gibi ğeümö da, ógenel anlamda hububatô denilmektedir. Ancak metinlerimizde geçen íekli ile ğeüm, bize göre óarpaô olmalıdır. Nitekim, Usurñğa kğtarın kğ kardeli Akkadiaön, diğer erkek kardeli Huniaöya yazdđđKt n/k 1372 noğlu mektubun 21-23. satşlarında öbira mayasë için bana getirdiğin ğeüm iyi dekilidir. Onu kullanmayacakđnöö ifadesi geçmektedir. Bu sözler , Akkadiaönün biracđđk ile de meğgul bulunduğu hakkında bir íaret gibi görünmektedir. Bira yapınında arpa kullanıldđđk düğünölürse ğeümün óarpaô olmasë gerekmektedir.

Diğer taraftan Hammurabi Kanunuñun 108-111.maddeleri biracë kadınlarla ilgili hükümleri içermesi ve söz konusu kanun maddelerinde hiç erkeklerden bahsedilmemesi, Mezopotamyaöda biracđđın geliğmiğ bir meslek olduğunu ve bu mesleğin daha çok kadınlar tarafından icra edildiğini düđündürmektedir²⁵.

Usur-ğa-kğtar arşivine ait bir bağka belgede de bu durum açıkça görölmektedir. Zira, metnin 16-18. satşlarında geçen óĞeümö satın alnız ki, o kadın çimlendirilmiğ arpayë ve bira mayasënë yapacakô íeklindeki ifadeler, ğeümün arpa olduğunu ortaya koymaktadır. Diğer taraftan Çu-kğtar adlı tüccarın karşë Azuöya yazmđ olduğu Kt 92/k 488 noğlu mektubun 9-15. satşlarında öö15 ğeqeldik gümöl ile 20 çuval ğeüm (arpa) satın al ve sana bırakđmđ olan uttatım (hububat)ötan 10 çuval bappirum (bira mayasë) olsun. 10 naruqqum (çuval) da buglum (maya) olsunöö íeklinde talimat vermektedir. Görüleceği üzere burada 15 ğeqel gümöl karlıđđında 20 çuval ğeüm satın alınmasë ve hububattan 10 çuval bira mayasë ve 10 çuval da maya yapđmasë istenmektedir. Ancak belgede dikkati çeken husus, yine uttatım kelimesi ile ğeümün ifade edilmiğ olmasđdır. Ayrıca bu belgede, 1 naraqququm (çuval) ğeümün yaklağık 1/3 ğeqel gümöl e denk geldiği ortaya çıkmaktadır.

Ğeümün bedeli konusunda ipucu veren bir diğer belgede ICK²⁶ I : 130 noğlu borç mukavelesidir. Belgede Hađtati ve Hađtatiñin karşë ğaharliaön, Narkubeöye olan 6 ğeqel gümöl tutarında ki borcun, 4 çuval ğeüm ve 10 ekmek ile karlıđanacakđ ifade edilmektedir. Seyahat

²⁴ Gökçek, a.g.m., s.380.

²⁵ Genil bilgi için bakınız; Cahit Günbattë, öKultepe Tabletlerine Göre Kadınların Ticari Faaliyetleri Hakkında Bazë Gözlemlerö, ↓, Türk Tarih Kongresiñden Ayrë Basın, Ankara 1994, s.197.

²⁶ B.Hrozny, *Inscriptions Cuneiform du Kultepe*, Vol.I, Prag 1952.

masraflarının gösterildiği BIN IV 193 no'lu belgede ise, 0.3 gegel gümülün geüm için verildiği ifade edilmektedir²⁷.

Diğer taraftan Kt.87 arşivi içerisindeki iki belgede geüm, 𐎠𐎵𐎠𐎵𐎠𐎵 kelimesiyle birlikte geçmektedir. Öncelikle, geümün farklı bir türünü ifaret eden bu tamlamanın, Kültepe metinleri içerisinde, başka örnekleri ile karşılaştırmamız gerekmektedir. Eski Asur metinlerinde ilk defa burada gördüğümüz kalağumün kelime anlamı CAD'de, kuruyarak çekilip büzülmek ve burulmak ve buruluk, kâğık olarak verilmiştir. Bu noktadan hareketle 𐎠𐎵𐎠𐎵 kalağumö tabiri 𐎠𐎵𐎠𐎵 kurumak veya kâğmak suretiyle küçülmüş ögeümö olarak karşılanabilir. Bu halde ögeüm kalağumö tabirini kâğık arpa şeklinde tercüme etmekte herhangi bir beis yoktur. Klave olarak genel anlamda ögeüm kalağumöün gerek ekmek ve diğer yiyeceklerin imalinde, gerekse bira yapımında kullanılmak suretiyle geümödan daha fazla kullanma hazırlanması veya ona nazaran daha fazla işlem görmesi bu düşünceyi kuvvetli kılmaktadır.

Metinlerde hağlatum olarak geçen hububat türü hakkında ise yeteri kadar değerlendirme yapma imkanı bulunmamaktadır. Bu kelime daha çok okmakô anlamında olan hağalu fiili ile alakalandırılmaktadır. A. M. Ulsnôfer, Die Altassyrischen Privaturkunden adlı eserinde, bu kelimeyi obulgurô olarak tercüme etmiştir. Hağlatum tabirinin Kt.f7k 60:3;g/k 333:4;88 /k 71:35 nolu metinlerinin bazı satırlarında miktar bakımından karpatum ó ölçü kabô ve naruqqum ó çuvalô kelimeleri ile birlikte geçmesi bu görüşü desteklemektedir²⁸.

Koloni Devri Anadolu'sunda, yerlilere ait birçok metinde; arpa, buğday, hanta, susam ve hağalu tabirleri oldukça sık geçmektedir. Ayrıca Asurlu tüccarların yaptıkları ticaretin önemli bir bölümünü buğday, yün, bir kışın kumalıların yanı sıra buğday oluşturmaktadır²⁹. Hatta Borç olarak verilen maddeler arasında çuval veya çömlek kap ile tartılmalardan tahıl ürünlerini de saymak mümkündür³⁰. Ayrıca borç senetlerinde, borcun ödeneceği zaman, yani vadesini belirlemek için hem yerlilerle, hem de Asurlulara has ifadeler ve zirai tabirler kullanılmıştır. Burada zirai tabirlerle vade tespitinin yapılması söz konusu devir Anadolu'sunda ziraatin ne denli önemli ve gelişmiş olduğunun kanıtı kabul edilmelidir. Vade tespiti için kullanılan zirai tabirlere gelince;

- Orak tutma zamanına kadar, orak tutma zamanında, orak tutma zamanından sonra.
- Ekme ilinin bitmesinde
- Hasat zamanına kadar, hasat zamanında
- Bağ bozumuna kadar, bağ bozumunda
- Harmanda

²⁷ Gökçek - Kuzuoklu, a.g.m., s.381.

²⁸ İrfan Albayrak, öKultepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri, IV. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri, Kayseri 2003, s.61. Alt dipnot: 10.

²⁹ Sebahattin Bayram, öKoloni Çağında Kayserinin Ticari Hayatı, I. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu (11-12 Nisan 1996) Bildirileri, Kayseri 1997, s.37..

³⁰ Sebahattin Bayram, öKultepe'den Bir Borç Senedi, Bunun İptaline Ait İkinci ve Mahkemeye İktikal Ettikine İlişkin Üçüncü Bir Belge, Türkiye'de Sosyal Bilimlerin Gelişmesi ve Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Sempozyumu Bildirileri (24-26 Nisan 1996)dan ayrışan, Ankara Üniversitesi Basınevi, Ankara 1998, s.129.

- Uttatumün dolgunlaımasında
- Ekme ilinin ittuüsunda
- Yel illiğin balına, ilkbahara kadar
- Biranen mayalanma zamanına kadar³¹ İeklinde ifade edilmektedir.

Benzer İekilde Hitit dönemi Anadoluüsunda bitki taräne yapıddıkına dair yazde belgeler mevcuttur.Bunlar Hitit kanun metinleri ve Tarla metinleridir. Tarla metinleri, ótarla bağıeo ve ókadaastroo olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Söz konusu Hitit metinlerinde henüz uttatum, argatum veya GıG tahel isimleri olarak görölmemiştir. Ayrıca Hititçeödeki ürün terimleri bugüne kadar tam olarak anlağamamaktadır. Ancak dilbilimciler Sumer terimlerinin Hititler tarafından aynı anlamda kullanıddıkına varsaymaktadırlar. Örneğin, GıG sadece óhastaloko anlamında kullanılmaktadır. Hitit metinlerinde tahel karlıdıında Sumer sumerogramı ile ZıZ geçmektedir. ZıZın Mezopotamya metinlerinde geçen óemeró buğdaye gibi özel bir tür olmaktan ziyade Güterbockün dúlıındıkú gibi, buğday için kullanılan bir cins isim olmasetamamen mümkündür³².

Ayrıca Mezopotamya çivi yazde kaynaklarında geçen fakat Hititçe çivi yazde metinlerinde geçmeyen ZıZ.A.ANónen Akaçta okunuılaré KUNAÇU olup ókezde buğdayo anlamındadır. Yine ZıZ.SAG.DU óbuđday balıakeo anlamındadır³³.Susam (GE.GıGı), ay çiçeği (tivarria) ve anlamlarını kesinlikle bulamadıkımız ve çelıtlı nedenlerle tarla bitkileri içerisinde sınıflandırmaya çalıdıımız eva (arpa ya da buğday cinsinden bir bitki olmalıdır), GıG hađđıkka (büyük ihtimalle halıal), hattar-, kant-,muhtemelen buğday anlamına gelen Ariceöden geçme bir kelime), kar-al (muhtemelen yulaf ya da çavdaré ifade etmiolmalıdır), kikkuva-, kutiaan-, parhuena (buğday ya da arpa cinsinden bir bitki olmalıdır), gepplit-(bir tahel bitkisi olmalıdır), GU.GAL ófasülyeo, GU.GAL.GAL óbaklao, GU.TUR óbezelyeo³⁴ ve zinail vardır.Bunlaréyanesıra çavdar, burçak, pancar, pása, kimyon, kılınıl, salatalak, soğan, sarımsak, safran, İeytanboku, tere, dereotu, dađ elması hurma, erik, nar, armut, badem, yer fıstıkve kayše³⁵ diğer tarən ürünleridir. Bunlardan arpa ve buğdayın sadece söz konusu devirde değil, ta neolitik devirlerden beri devamlıolarak Anadoluöda tarənının yapıddıkınıhem Konya Çatalhöyüköte ve hem de Can Hasanöda ele geçen tohum bakiyeleri göstermektedir. Özellikle arpanın Hititler zamanında buğdaya oranla daha çok kullanıddıkızira bira imal edildiği ve biranın kültte adeta su gibi tüketildiği de bir gerçektir³⁶. Ayrıca buğday ve arpadan ekmek ve çelıtlı börek ve çörekler imal edilmektedir. Gerçekten Hititlerin gıda maddeleri arasında öncelikle ekmek ve su gelmektedir. Ekmek Hititçeöde NINDA sumerogramı ile anlatıdıyordu.Hititler için ekmek ve suyun önemi I.Hattuíilinin vasiyetnamesinde geçen ve Hitit dilinin çözölmesinde önemli rol oynayan İu cümlelerden

³¹ S. Bayram, a.g.m., s.132.

³² Harry A. Hoffner, *Food Production in Hitite asia Minor,Alimenta Hethaeorum*, Amerikan Oriental Society New haven, Connecticut 1934, s.60.

³³ Hayri Ertem, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadoluüsünün Florası* Ankara 1974, s.10.

³⁴ Hayri Ertem, *Flora*, s.29-31.

³⁵ Ahmet Ünal, óM.Ö. II. Binyıl Anadoluüsunda Doğal Afetleró, *Belleten*, C. XLI, S.163, Ankara 1977, s.434.

³⁶ Hayri Ertem, *óÇivi Yazde Metinlere Göre óHititleröde Tarla Tarənıó*,VII Türk tarih Kongresi, C. I, Ankara 1972, s.87.

anlağılmaktadır. NINDA-an ez-za-at-te-ni wa-tar-ra eku-te-ni öekmek yiyeceksiniz, su da içeceksinizö. Bu söz I. Hattuíiliönin emrinde olan kí ilere verdiği öküdüñ içinde yer almaktadır. Ekmek buđdayñ ökütilmesi sonucu elde edilen undan yapıldıyordu. Kazılarda küplerin içinde bol miktarda kömürlelmił buğday kalıntılarė bulunmuştur. Hatta ekmeği hazırlamak kadınñ göreviydi. LÚ.NINDA.DÚ.DÚ olarak adlandırılan ekmekçiler ya da fāncılar da vardı³⁷. Bütün bunlarla birlikte İlahşlardan çelitli vesilelerle alınan vergilerin balında tahıl ürünlerinin olması örneğın III. Hattuğili yiyecek maddelerinde hava tanrış tapınakına ödenmesi gerekten vergileri Hakmis Hawarkina ve Hattina İehirlerinden topluyordu. Adıgeçen vergiler içinde çelitli ekmek türleri, buğday, arpa, mış, fasülye, içecekler, sıklar, koyunlar ve balıklar vardı³⁸. Gerçekten Hattuğagın Büyükkaya mevkiinde ortaya çıkarılmı yüksek kapasiteli tahıl çukurları³⁹ Malıathöyük sarayında, Kaman- Kalehöyük, Kulakle Ortaköy ve diğeryerlel alanlarında çok sayıda görülen silolar⁴⁰ Hititlerin tahıl üretimi ve tahıl besini tüketiminin anlağılması için son derece önemlidir. Depolanan tahıllardan özellikle arpa, insanların yanıšıra hayvanların da besin maddesi olarak kullanılmıdı.

Hitit kanunlarının 81 ve 82. maddeleri tahılla beslenmił hayvanın değeryinin normal olarak bir beslenmeye tabi tutulmamı bir hayvanın değeryinin iki katı olduğunu göstermektedir. Maddelerin tercümesinden tahıl ile beslenmił bir domuzun değeryinin on iki geqel buna karlığık normal olarak beslenmił bir domuzun değeryinin ise altıgeqel⁴¹ olduğu anlağılmaktadır.

Ayrıca Hititlerin açlık yıllarında bereketli Nil deltasından ve Doğu Akdenizöden tahıl aldıkları da bilinmektedir. Mış-Hitit sulh antlaşmasının yapıldıktan sonra (M.Ö. 1270) kışa bir süre sonra II. Ramsesın III. Hattuğiliöye gönderdiği bir mektup, gemilerle Hattiöye sevk edilen tahıldan söz etmektedir. Puduhepaın II. Ramsesö gönderdiği bir mektupta bunu teyit etmektedir. Puduhepa burada kışın II. Ramses ile evlendirilmesi dolayışyla ona çeyiz olarak vereceği NAM.RA, sıklar ve koyunlara karlı Mışödan Hatti ülkesinde hiç bulunmadık gerekçesiyle tahıl elde etmeye çalışılmaktadır⁴². Yine firavun Merneptahın (M.Ö.1224-1214) bir yazıtı M.Ö. 1222yılnda yani III. Arnuvanda zamanında, Hatti ülkesindeki açlık karlı Mışödan Hattiöye tahıl gönderdiğini bildiriyor. Aynelikle son Ugarit kralı Ammurapi zamanında ele geçen metinler de Hattiöye gönderilen tahıldan söz etmektedir⁴³. Eğer böyle ise, benzerlik tablosunu alıakladaki gibi olı turmak gerekmektedir.

Tahıl	Eski Asurca	Hititçe
hububat (genel)	uttatum	halkiğ (GE)

³⁷ Sedat Alp, Hitit Güneli, Ankara 2002, s.2.

³⁸ Horst Klengel, öHitit Tapınaklarının Ekonomik Görevleri Hakkındaö *Studi Micenei ed Egeo-Anatolici*, Fascicolo XVI, Roma 1975, s.4.

³⁹ Jak Yakar, *Etnoarkeolojinin İlaşında Hattiöde Kışal Ekonominin Rekonsrüksiyonu*, Institute of Archaeology, Tel-Aviv University, Tel-Aviv 2000, s.1.

⁴⁰ Ahmet Ünal, *Anadoluöünün En Eski Yemekleri, Hititler ve Çakıdalı Toplumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul 2007, s.79.

⁴¹ Fiorella İmparati, *Hitit Yasaları*, Ankara 1992, s.89.

⁴² A. Ünal, a.g.m., s.436.

⁴³ A. Ünal, a.g.m., s.437.

buğday(cins)	argatum (GKG)	ZkZ-tar
arpa (cins)	geum (GE)	halkig (GE)

Yine metinlerden anlaşıldığı kadarıyla halkig ve GE atlara yem olarak verilmekteydi. Ancak ZkZ bu amaçla asla kullanılmamıştır⁴⁴. ZkZ daha çok insanların temel besin maddesi olan ekmek yapma için kullanılmıştır. Eski Anadolu'da farklı pırlırılme, biçimlendirilme ve başka katkı maddeleri ile lezzetlendirilme suretiyle çok sayıda ekmek çeşidi üretilmiştir. Özellikle Hititler döneminde yüz elinin üzerinde ekmek çeşidi bilinmektedir. Bu ekmeklerin yapıları, katkı maddeleri ve kullanma amaçları ile ilgili Hititçe çivi yazı metinlerinde bol miktarda ifadeler vardır. Ayrıca bir çok Hitit kabartması üzerinde de ekmekle ilgili sahneler tespit edilebilmektedir⁴⁵.

1.2.Kök ve Gövdesi Yenilen Bitkiler

1.2.1. Soğanlı Bitkiler

Bu tür bitkilerin besin maddesi olarak kullanıldığına daha çok Hitit belgelerinden öğrenmekteyiz. Fakat Hitit öncesi Anadolu toplumlarında da tüketildikleri kuvvetle muhtemeldir. Zira aynı coğrafyalarda ancak farklı zaman dilimlerinde yaşamış olan farklı toplumların beslenme alışkanlıklarının büyük farklılıklar göstermemesi beklenmektedir. Çünkü insanoklu üzerinde yaşadığı coğrafyanın sunduğu imkanlar veya imkansızlıklara göre geçim kaynağına ve özellikle beslenme alışkanlığına olmaktadır. Hitit belgelerine göre, ilkbahar algam, soğan (SUM), sarımsak (SUM sikil^{SAR})⁴⁶, pırasa gibi soğanlı bitkilerin çiçek açma zamanıdır. Bu mevsimde hasat yapıldıktan AN.TAH. ÇUM.^{SAR} bitkisinin onuruna 38 günlük bir festival yapılmaktadır. Böylece AN.TAH. ÇUM.^{SAR} bitkisi bu süreç içerisinde sayılmalıdır⁴⁷. Zaten ismin sonundaki sumerçe SAR ideogramı bunun soğanlı bir bitki olduğu hususunda kulku bırakmamaktadır. Bu bitkilerden soğan ve sarımsak besin maddesi olarak tüketilmesinin yanı sıra, ilaç yapmada kullanıldıkları da dair kayıtlar vardır. (KUB XXIX 7 Rs. 27 v.d.) yaprakların üst üste sarılması ve birbirini bırakmaz özelliğinde bahsedilmektedir⁴⁸.

1.2.2. Baharatlar

Bir defa beslenme konusunda insanı diğer canlılardan ayıran ana farkı insanın yiyeceklerini pırlırarak, hazırlayarak ve gerekli durumlara da baharatlar katmak suretiyle lezzetini artırarak yemesidir. Yemeklere baharat koymak, aslında daha yüksek bir damak tadının, yüksek mutfak kültürünün bir sonucudur⁴⁹. İnsanoklunun ne kadar zaman önce baharatları yemeye başladığı ve hangi

⁴⁴ Harry A. Hoffner, a.,g.,e., s.61.

⁴⁵ Geni bilgi için bakınız; Güngör Karaukuz, Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek, İstanbul 2006.

⁴⁶ Bitki isimleri için bakınız; Harry A. Hoffner, a.,g.,e., 108.

⁴⁷ Geni bilgi için bakınız. Sedat Erkut, 6Hititlerde AN.TAH. ÇUM.^{SAR} Bitkisi ve Bayramı Üzerine Bir İnceleme, III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri, Çorum 16-22 Eylül 1996. Müellif bu çalışmada; daha önce aynı konu üzerine yapılmış olan çalışmaların incelemiş, söz konusu bitki ile ilgili verilmiş olan teklifleri de dikkate alarak AN.TAH. ÇUM.^{SAR}ın soğanlı bir bitki olduğunu ve ayrıca bu bitkinin Latince de adı *liliales* olan bitki takımı olan *liliaceae* (zambakgiller) den bir bitki olduğunu ileri sürmüştür.

⁴⁸ Metnin tercümesi için bakınız: H. Ertem, Flora, s.33.

⁴⁹ Ahmet Ünal, Anadolu'nun En Eki Yemekleri, s.125.

baharat türünü önce kelfettiği konusu açık değildir. Ancak deneme yanılma yöntemi ile doğadaki diğer besinleri elde ettiğini düşündükümüz, bu varlığı baharat türlerini de aynı yöntemi kullanarak diğer bitki besinlerinin kelfine paralel dönemlerde tanıtmaya başladığı düşünülebilir. Ama eskiçağlarda genel ortalama olarak insanlar beslenmeyi karınlarını ılırmak ve gerekli gıda maddelerini almak olarak algıarlardı yani damak zevki olgusu henüz tam gelişmemişti. Belki de bu yüzden, Kültepe metinlerinde İmkiye kadar çok az sayıda baharat ismi tespit edilmiştir. Bunlardan metinlerde en çok geçen baharat adı dilimizde hemen hemen aynı şekilde yazılan *kamunum* yani kimyondur. Ayrıca kum ve çelitle yiyeceklerin sayıldığı bir sipariş listesinde üç çeşit baharatın adı kaydedilmektedir. Bunlardan ilki yukarıda sözünü ettiğimiz kamunum okimyon, diğeri kisibirritu(m) okinil ve bir kekik türü olduğu zan edilen *kudimmum* baharatlarıdır⁵⁰. Kimyon kelimesi Hitit metinlerinde arpa, buğday, gıppit, baklagiller, malt ve bira ile birlikte geçmektedir. Yine belgelerde geçen kılın havuçgiller ailesinin bir üyesidir ve antik dönemin insanlar tarafından yemeklerin baharat yoluyla tatlandırılmasında kullanılmıştır⁵¹. Safran (*crocus*, bir tür çiçek) ile kimyon Romalıların döneminde de yaygın olarak tüketilen baharatlardı⁵². Hititçe'de oçemen ve çörek otu kelimesi kappani- olarak tanımlanmıştır. Ayrıca bu kelimenin sumerogramı ise U.TIN.TIR'dır. Çörek otunun hem beyaz (BABBAR) Hem de siyah (GE6) türü bir aile kavgasında Mastigga Ayininde bahsedilmektedir⁵³. Ayrıca Sumerce'de UKUĞ olarak geçen salatalık da bu dönemde yetiştirilip tüketilmiştir. Hatta Hitit metinlerinde NINDA. UKUĞ isimli bir tür ekmekten söz edilmektedir⁵⁴.

1.2. Meyve Türleri

Meyve sâalarında genellikle tatlı ya da çok tohumlu meyveler⁵⁵ göze çarpmaktadır. Metinlerden anladığımız kadarıyla dönemin Anadolu'su bağcılık (üzümcülük) (GEĞTIN) alanında oldukça ileri bir safhada görülmektedir. Eylül ve Ekim ayları üzüm hasadıyla geçirilirdi. Kültepe tabletlerinde bu dönem qitip karanim (üzüm hasatı ya da bağ bozumu) olarak belirtilmiştir. Anadolu'nun üzümleri melhur olup, Koloni Çağına tekabül eden Mari / mari mektuplarında Kargamadan Mari'ye İrap gönderildiği bilinmektedir⁵⁶. Tuhpia rubaümünden Asurlu tüccar İur-ili'ye hitaben yazılmış olan kt 85/k 27 envanter no'lu mektupta rubaüm tüccara Amunani isimli bir İahsan vasıtasıyla İrap gönderdiğini belirtmektedir ve aynen İöyle demektedir; öe ..senin bana gönderdiğin ebrum için benim ebrumun karlığı olan 2 tulum İarab İmunani sana getirmektedir⁵⁷. Hitit kanunlarının muhtelif maddelerinin bağcılığın korunmasına yönelik hükümler

⁵⁰ K. Albayrak, a.g.m., s.65.

⁵¹ Harry A. Hoffner, a. g. e., s.104.

⁵² Ahmet Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri, s.49.

⁵³ Harry A. Hoffner, a. g. e., s.103.

⁵⁴ Harry A. Hoffner, a. g. e., s.106.

⁵⁵ Hayri Ertem, Flora, s.2.

⁵⁶ Hasan Ali İahin, İAsur Ticaret Kolonileri Çağında Kaniğ İehrinde Dini Hayatı, II. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri (16 İ 17 nisan 1998), Kayseri 1998, s.407.

⁵⁷ Cahit İünbattı, İAsur Ticaret Kolonileri Devrinde Anadolu Kralları ile Asurlu Tüccarlar arasındaki İlişkilere İlişkin Tutan İki Yeni Belge, XII. Türk Tarih Kongresinden Ayır Basın, Ankara 1999, s.76.

içermesi Hitit hakimiyeti devrinde de Anadolu'da bakçadın geçim kaynağın temel unsurlarından birisi olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır. Gerçekten kanunun 183. maddesi üzümün arpa ve buğday gibi PA (Akaçta parisu) ölçüsü ile değerlendirildiğine işaret etmektedir⁵⁸. Kanunun 113. maddesi ise, bir bakcın diğerinin başına zarar vermesi durumunda uygulanacak hükümler ele alınmıştır. Buna göre, suçlu zarar görmüş olanı alacak ve davacıya hasat zamanında iyi ürün veren bir üzüm başı verecektir⁵⁹. Yine kanunun 101. maddesi baş hırsızla ile alakalıdır. Burada hırsız hem 1 şeqel gümüş ödeme cezası hem de mızrakla vurmak yoluyla acı çektirme cezası verilmekteydi. Daha sonraları kanunların reforme edilmesi ile birlikte vurma yoluyla vücut acıma cezası kaldırılarak yerine cereme ödeme cezası konulmuştur. Böylece özgür sınıftan bir davacıya 6 köle ve şeqel gümüş ödeme cezası verilmiştir⁶⁰. Ayrıca Arnuwanda-Ağmunikal kral çiftinin Kalka saldırılarına karşı yaptıkları dualarla ilgili bir metinde, Kalkalar tanrının tarlalarını ve üzüm bağlarını tahrip ettikleri vurgulamaktadır. Yine Hitit kralı II. Murşili ise Günel Tanrıçası Arina'ya yaptığı duada, çiftçilerin vebadan ölümüyle tanrı tarlalarını ıssızlaşmasından yakınması ve II. Muşili'nin tanrı Telepuni'ye yaptığı hitapta tanrının İarap bağlarından ve bahçelerinden⁶¹ söz etmesi Hititlerde bakçada ne derece önem verildiğinin göstergesidir. Diğer meyveler ise kayısı (G₁G₂HAÇHUR KUR.RA), elma (G₁G₂HAÇHUR), incir (G₁G₂PEÇ), muşmula (G₁G₂ÇENNUR), hurma (G₁G₂ZURUM), nar (G₁G₂NU.UR.MA), zeytin (G₁G₂SERDU) ve eker G₁G₂MANU dokru olarak belirtildiyse kornel meyvelerdir⁶². Yine Hitit metinlerinde G₁G₂ğamama ismi geçmektedir. Güterbock'a göre bu meyve öbir cins fındık daha açık bir şekilde öceviz, antep fıstığı, badem⁶³ gibi kabuklu bir meyvedir. Hititler nara biraz yabancıdır. Dolayısıyla nar Huriler ve Kizzuwatnalıların vasıtasıyla Hattuğağa gelmiştir⁶⁴. Bununla birlikte bu çağ Anadolu'nun genel beslenme alışkanlıkları daha detaylı bir şekilde Hitit çivi yazıt metinlerinden tespit edilmektedir.

2. Hayvansal Besinler

İnsanoğlunun hayvanı ehlileştirme faaliyetinin tarımsal faaliyetlerden daha eskiye tarihlendiği hususunda İüphe yoktur. İlk zamanlar için hayvansal besin ihtiyacını avlanarak sağlayan insan, sonraki zamanlarda bazı av hayvanlarını ehlileştirmeye başlamıştır. Bu tür hayvanların başında koyun, sığır, keçi ve domuz gelmektedir. Gerçekten Kalkolitik ve Eski Tunç Çağındaki et tüketimiyle ilgili olarak İmkiye dek Korucutepe, Noruntepe, Tülintepe, Sos Höyük, Kurban Höyük, Titri, demircihöyük, Kuruçay, Semayük-Karata ve Kızıltepe'de bulunan yabancı ve ehli hayvanlara ait ele geçen incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Bu hayvanlarda sırasıyla sığır, koyun, keçi, domuz ile avlanan yabancı hayvanlardan geyik türleri, karaca, ur, camız, yaban koyunu, yaban keçisi, yaban domuzu ve

⁵⁸ Fiorella İmparati, a.g.e., s.171.

⁵⁹ Fiorella İmparati, a.g.e., s.129.

⁶⁰ Fiorella İmparati, a.g.e., s.119.

⁶¹ Ema Reyhan, ÖHititlerde Toprak Tahsisî, III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri, (Çorum 16-22 Eylül 1996), Ankara 1998, s.484

⁶² Harry A. Hoffner, a. g. e., s.38.

⁶³ H. Ertem. Flora, s.3.

⁶⁴ A.Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri, s.49.

tavlandı. Kuşlar arasında ördek ve keklik ön sırada gelir⁶⁵. Buna paralel olmak üzere yük taşıma işi için ise elek, at ve katır gibi hayvanlar ehlileştirilmiştir. Bütün bu hayvanların içinden seçilen hem gücünden hem de hayvansal besin değerinden faydalandıkları açıktır. Burada hayvanların evcilleştirme süreci üzerinde daha ayrıntı olarak durulmayacaktır. Fakat esas konumuzu temsil eden Anadolu'da hayvansal besinler hususunun daha iyi anlaşılması için bu bölgede yapılan hafriyatlar esnasında ortaya çıkarılmış olan bulgulara dayalı olarak kısa bilgiler verilecektir. Anadolu coğrafyasının iklim ve otlak bakımından hayvan beslenmesine uygun olması burada muhtelif hayvan türlerinin yaşamasını sağlamıştır. Asur Ticaret Kolonileri Çağında kalan çivi yazı tabletlerde sıklıkla bir şekilde geçen ifadelerden seçer, koyun, elek ve domuzun ticaretinin yapıldığı anlaşılmaktadır⁶⁶. Bunlardan seçer Sumer idyogramı ile GUD şeklinde ifade edilmiştir. Seçer Kültepe metinlerinde sıklıkla bir şekilde geçmesine rağmen, Hitit vesikalarında seçer geçmektedir. Öyle ki, Hitit mitolojisinde önemli yer temsil etmiştir⁶⁷. Hitit kanunlarında da seçer çalınması durumunda ne tür cezaların verileceğine dair hükümler yer almaktadır. Hitit kanunlarının 38, 70 ve 73. maddeleri bu duruma güzel örnektir. O çağ Anadolu insanları seçer et, süt ve derisinden yararlanmışlardır. Özellikle seçer eti ve sütü besin değeri yüksek gıdalar olarak tüketilmektedir.

Hitit ve Hitit öncesi devir Anadolu toplumlarında koyuna da büyük kıymet verildiği anlaşılmaktadır. UDU idyogramı ile ifade edilen koyun Hititler devrinde ehli hayvanlar arasında seçerle birlikte birinci planda gelmektedir. Bilhassa dini merasimlerde muhtelif sahnelerde, seçer vücut yapısına nispetle daha küçük ve fiyatı daha ucuz olduğu, seçer cinsine nazaran daha çok kullanılması sebep olmuştur denilebilir⁶⁸. Ayrıca metinlerde koyun derisi ve bundan yapılmış birçok elyanın adı geçmektedir. (KBO X31 III 19-20)öde 15 koyun ve onların derilerini 1 ayakkabıcının balı alı dendiğine göre yapılan elyanların arasında ayakkabının varlığını koyabiliriz⁶⁹. Koyuna verilen değere paralel olarak, Hitit kanunlarında koyun hırsızlığının cezası da oldukça ağırdır. 59. maddede 1 Eker cins bir koyunu biri çalarsa, eskiden otuz koyun veriliyordu, ama şimdi on beş koyun versin. (bunlardan) beş i yün maryası beş erkek koyun, beş genç koyun versin <böylece suçu> evinden uzaklaştırsın⁷⁰.

Anadolu'da keçinin ehlileştirilerek hayvansal besin olarak kullanıldığını en eski izlerini yapılan kazılarda ele geçen kemik buluntuları vasıtasıyla tespit edebilmekteyiz. Hafirlerin ifadelerine göre keçi, Alacahöyük 1936 kazılarında bütün kültür tabakalarında, Truva'nın I-VI. tabakalarında,

⁶⁵ A. Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri, s.104.

⁶⁶ L.Gürkan Gökçek, 1Asur Ticaret Kolonileri Çağında (M.Ö. 1975-1723) Anadolu'da Hayvancılık ve Hayvan Ticareti, *Archivum Anatolicum* 7, Ankara 2004, s.58-59.

⁶⁷ Kaybolmuş Çocuk ve Balıkçı çifti 1 seçer ve Günel Tanrı'nın hikayesinde (KUB XXIV 7) esas konu seçer üzerinde toplanmıştır. Metnin muhtevası şöyledir; 1 seçer gebe kalır ve sonunda iki ayaklı bir çocuk doğurur. Seçer çocuğu görünce Günel Tanrı'na neden dört bacaklı yerine iki bacaklı doğurdum diye feryat eder. 1 Geni bilgi için bakınız; Hayri Ertem, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Faunası, Ankara Üniversitesi Basınevi, Ankara 1965, s.53.

⁶⁸ H. Ertem, Fauna, s.84.

⁶⁹ H. Ertem, Fauna, s.86.

⁷⁰ F. İmparati, a.g.e., s.77.

Aliíaröda kalkolitik ve bakırçağ tabakalarında Boğazköyde alıñehirde IV. tabakada bariz olarak göze çarpmaktadır⁷¹. Bundan başka daha sonraki devir kabartma ve mühür baskılarından da keçinin tasvir edildiğini görmekteyiz. Üstelik tasvirlerde keçinin kurban edildiği de açıktır.

Anadolunun erken devirlerinde ehlilendirilen hayvanlardan bir diğeri ise domuzdur. GAH sumer idyoramı ile ifade edilen domuzun en eski izlerini, yapılan kazılarda ele geçen kemik bakiyeleri vasıtasıyla tespit ediyoruz. Ayrıca Kültepe'nin II. kat mühür baskısından birinde müellifin ifadesine göre domuz üzerinde tanrı USMU görünmektedir. Alacahöyükte 1946 kazısında Hitit katlarında bulunan bir adet ve Kayseri müzesinde korunan diğer bir adet domuz biçiminde kaplardan da bahsedilmektedir. Bunlardan başka, Alacahöyük kabartmalar arasında bir erkek yaban domuzu avı tasviri bulunmaktadır. Ayrıca Aliíarın bakırçağ tabakasında, II. tabakasında ve Hitit tabakasında muhtelif domuz figürleri ile Kültepe'nin 1957 yılı kazısında domuz ritonları ele geçmiştir⁷². Öte yandan Hitit kanunu bu hayvan cinsine karşı illenen suçlar için ceza usulünü değiştirmektedir. Diğer ehli hayvanlarda gördüğümüz hayvanın misilleriyle ödettirilme ile ilgili yerine para cezası tatbik etmektedir. Kanun 81. maddesi bu duruma güzel bir örnektir. Buna göre; ólímanlamı bir domuzu biri çalarsa, eskiden bir mina gümüş veriliyordu. İmdi on iki geşel gümüş versin ve <böylece suç>evinden uzaklaştırsın⁷³. Ev ekonomisinde ve beslenmede arıñık ve bundan elde edilen balık. Kültepe tabletlerinde seyrek olarak geçen balın Hitit toplumunda bol miktarda tüketildiğine dair bilgiler var. Metinlerde NINDA.LÁL sumer ideyogramı ile yazılan balın katkı olarak ekmeğe katılarak balı ekme yapılıñı anlaşılmaktadır⁷⁴. Ayrıca Hitit kanunlarının 91 ve 92. maddeleri, bal ve arı kovanı çalan hırsızlara verilecek cezalarla ilgilidir. Kovanların boş veya dolu olmasına göre ayarlanan cezalar 5-6 geşel gümüş arasında değişmektedir. Eskiden ise hırsız çalıñı olduğu arıñara sokturulmak suretiyle cezalandırılmaktaydı ilgili maddelerin tercümesi öyledir; Madde 91, ó eğer bir kovanda yalayan arı topluluğunda <ki> arıñı biri çalarsa, eskiden 1+x geşel gümüş veriliyordu. İmdi beş geşel versin ve <böylece suç> evinden uzaklaştırsın. Madde 92, ó eğer iki kovanı eğer üç kovanı biri çalarsa, eskiden <o> arıñı tarafından sokuluyordu ve İmdi altı geşel gümüş versin. Eğer bir kovanı biri çalarsa, eğer içinde arı yoksa 3 geşel gümüş versin⁷⁵.

Sonuç

Erken dönem Anadolu toplumlarının besin maddelerini ve beslenme alışkanlıklarını bir bütün olarak ortaya koymak çok zordur. Fakat arkeolojik kazılar sonucunda ele geçmiş olan maddi uygarlık kalıntıları ve çivi yazılı belgelerden elde edilen dağınık haldeki bilgiler bir araya getirilerek, konu açıklıca çıkarılmaya çalışılmaktadır. Öte yandan beslenme konusunun çok dallı dudaklı olması

⁷¹ H. Ertem, Fauna, s.65.

⁷² H. Ertem, Fauna, s.73.

⁷³ F. İmparati, a.g.e., s.89.

⁷⁴ Geniş bilgi için bakınız; G. Karaukuz, a.g.e., s.96.

⁷⁵ F. İmparati, a.g.e., s.93.

KAYNAKÇA

- AKSOY, Meral, *Beslenme Biyokimyası*, Ankara 2000.
- ALBAYRAK, İrfan, óKultepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri, *IV. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*, Kayseri 2003, s.59-66.
- ALP, Sedat, *Hitit Güneşli*, Tübitak Yayınları, Ankara 2002.
- ARSAWA, S. Ali, óHititler Öncesinde Anadolu, www.arkeoloji.org.tr/tarih/hitit.htm, 12.03.2004.
- BAYRAM, Sebahattin, óKolonli Çakında Kayserinin Ticari Hayatı, I. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu (11-12 Nisan 1996) Bildirileri, *Kayseri ve yöresi Tarih Araştırmaları Yayınları*, Kayseri 1997, s.37-41.
- _____, óKultepe'den Bir Borç Senedi, Bunun İhtiline Ait İkinci ve Mahkemeye İhtikal ettiğine İlişkin Üçüncü Bir Belge, *Türkiye'de Sosyal Bilimlerin Gelişmesi ve Dil ve Tarih-Cografya Fakültesi Sempozyumu Bildirileri* (24-26 Nisan 1996)dan Ayrı Basın, Ankara Üniversitesi Basınevi, Ankara 1998, s.1298-147.
- BAYSAL, Ayşe, *Beslenme*, Ankara 2004.
- BİLGİÇ, Emin, İ.M.Ö. İki Bin Yıllarında Mezopotamya ile Anadolu Arasındaki Ticari ve İktisadi Münasebetler, *9. Coğrafya Meslek Haftası Bildirileri*, Ankara 1954, s.193-201.
- BOTTERO, Jean, *Eski Yakındoğu*, (Çev.Adnan Kahiloğulları vd.), Dost Kitabevi Yayınları, Ankara 2005.
- DELEMEN, İnci, *Antik Dönemde Beslenme*, T.E.B.E. Yayınları, 2.Baskı İstanbul 2003.
- ERKUT, Sedat, óHititlerde AN.TAH. ÇUM.^{SAR} Bitkisi ve Bayram Üzerine Bir İnceleme, *III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri*, Çorum 16-22 Eylül 1996, s.189-195.
- ERTEM, Hayri, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Faunası, Ankara Üniversitesi Basınevi, Ankara 1965.
- _____, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*, TTK Basınevi, Ankara 1974.
- _____, óÇivi Yazı Metinlerine Göre óHititlerde Tarla Tarımı, *VII Türk tarih Kongresi*, I. Cilt, TTK Basınevi, Ankara 1972, s.84-89.
- GÖKÇEK, Gürkan, óKultepe Vesikalarında Geçen Nesnelerin Fiyatları, *II. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*, (16-17 Nisan 1998), Kayseri ve Yöresi Araştırmaları Merkezi Yayınları no:3, Kayseri 1998, s.155-160.
- _____, óKultepe Vesikalarına Göre Asur ile Kani Arasındaki İlişim ve Talanmacılık, *Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri* (06-07 Nisan 2000), Kayseri 2000, s.183-191.
- _____, İ Remzi Kuzuoklu, óKultepe Metinlerinde Geçen Hububat Türleri ve Ticareti, *Prof. Dr. Kazım Yağar Kopraman'a Armağan Kitabı*, Ankara 2003, s.378-387.
- _____, óAsur Ticaret Kolonileri Çakında (M.Ö. 1775-1723) Anadolu'da Hayvancılık ve Hayvan Ticareti, *Archivum Anatolicum* 7, Ankara 2004, s.58-59.
- GÜNBATTI, Cahit, óKultepe Tabletlerine Göre Kadınların Ticari Faaliyetleri Hakkında Bazı Gözlemler, *Türk Tarih Kongresi'nden Ayrı Basın*, Ankara 1994, s.191-200.
- _____, óAsur Ticaret Kolonileri Devrinde Anadolu Kralları ile Asurlu Tüccarlar arasındaki İlişkilere İlişkin Tutan İki Yeni Belge, *XII. Türk Tarih Kongresinden Ayrı Basın*, Ankara 1999, s.75-83.
- HOFFNER, Harry A., *Food Production in Hitite Asia Minor*, Alimenta Hethaeorum, Amerikan Oriental Society New Haven, Connecticut 1934.
- HROZNY, B., *Inscriptions Cuneiform du Kultepe*, Vol.I, Prag 1952.
- İMPARATK, Fiorella, *Hitit Yasaları*, İtalyan Kültür Heyeti, Ankara 1992.
- KARAUĞUZ, Güngör, *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları İstanbul 2006.
- KINAL, Füzün, *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara 1998.
- KLENGEL, Horst I, óHitit Tapınaklarının Ekonomik Görevleri Hakkında *Studi Micenei ed Egeo-Anatolici*, Fascicolo XVI, Roma 1975.
- LANE, Frederic C -Eric f. Goldman-Erling M. Hunt, *The World's History*, Chicago 1948.

- MACQUEEN, J.G., *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu*, (Çev.: Esra Davutoğlu), Arkadaş Yayınevi, Ankara 2001.
- MEMİŞ, Ekrem, *Eskiçağ Medeniyetleri Tarihi*, Ekin Kitabevi, 1.Baskı Bursa 2006.
- REYHAN, Esma, *Hititlerde Toprak Tahsisî, III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri*, (Çorum 16-22 Eylül 1996), Ankara 1998, s.481-489.
- SODEN, W. Von, *Akkadisches Handwörterbuch*, Wiesbaden 1959.
- İLAHAN, Hasan Ali, *Asur Ticaret Kolonileri Çağında Kaniğ Lehrinde Dini Hayatı II. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri (16-17 Nisan 1998)*, Kayseri 1998, s.405-414.
- The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago*, Chicago-Gluckstadt, 1956.
- UMAR, Bilge, *İlk Çağda Türkiye Halkı*, İstanbul 1999.
- ÜNAL, Ahmet, *M.Ö. II. Binyıl Anadolu'sunda Doğal Afetler*, *Belleten*, C. XLI, S.163, TTK. Basınevi, Ankara 1977, s.423-446.
- , *Anadolu'nun En Eski Yemekleri, Hititler ve Çağdaş Topumlarda Yemek Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.
- YAKAR, Jak, *Etnoarkeolojinin İlağında Hattıde Kışal Ekonominin Rekonsrüksiyonu*, Institute of Archaeology, Tel-Aviv University, Tel-Aviv 2000.